


강 의 계 획 서

강 사 명	이 현 정		
강 좌 명	한방꽃차와 음식		
사 용 교재명	한방꽃차소믈리에		
과 목 개요서 <강의 주요내용>	한방꽃차에 정확히 인지함으로써, 제다후 “꽃차”를 음식에 어떻게 적용시킬 수 있는지 생각해 볼 수 있다.		
강 의 계 획 서	1주	준비물	꽃차의 정의와 역사 및 문헌적 고찰 (오리엔테이션)
	2주	장갑, 앞 치마, 가위	산죽차 제다 실습 (주요잎차제다법)
	3주	선물용 비닐봉 지	삼색쌀강정 (꽃차와 접목)
	4주	장갑, 앞 치마, 가위	생강나무꽃차 제다실습 (식용꽃과못먹는꽃구별)
	5주	후라이 팬, 볼, 용기	개성주약 (궁중음식에 관한 개념)
	6주	장갑, 앞 치마, 가위	팬지꽃차 제다 실습 (꽃음료와 튀음차와 발효차)
	7주	위생용 장갑, 후 라이팬	조란과 호두강정 (음식선물용)
	8주	장갑, 앞 치마, 가위	진달래꽃차제다실습
	9주	다식판, 위생용 장갑	흑임자 다식
	10주	장갑, 앞 치마, 가위	아카시아꽃차제다실습
	11주	장갑 집게, 앞 치마,	도라지 정과
	12주	장갑, 앞 치마, 가위	숙잎차 제다실습

2023 년 1 월 20 일

작 성 자 : 이현정 ( 인)