

강의계획서

차시	교육내용	비고
1 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 라떼아트 이론 및 테크닉 - 에스프레소 크레마 형성 과정 - 벨벳 밀크 만들기 이론 및 실습 - 우유 스티밍 이론 및 실습 - 손기술에 따른 스티밍의 변화(소리, 시각) 	
2 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 우유의 종류와 성분의 이해 I - 우유별 맛 비교와 온도에 따른 맛 변화 - 라떼 거품에 맞는 공기주입과 혼합을 통한 벨벳밀크 - 정확한 거품분배와 핸들링을 통한 거품양 조절 실습 형성 - 크레마 안정화와 푸어링 기술 시연 및 실습 (골드링 제작) 	
3 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 디자인 카푸치노의 원리 및 실습 I - 라떼아트에 적합한 거품의 이해와 스티밍 노하우 - 안정화와 유속에 따른 원리 하트, 결하트 만들기 시연 및 실습 	
4 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 디자인 카푸치노의 원리 및 실습 I - 라떼아트에 적합한 거품의 이해와 스티밍 노하우 - 안정화와 유속에 따른 원리 하트, 결하트 반복실습 	
5 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 디자인 카푸치노의 원리 및 실습 III - 카푸치노 잔을 활용한 밀어넣기 하트인하트, 2단 툴립 라떼아트 요령과 시연 및 실습 	
6 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 디자인 카푸치노의 원리 및 실습 I - 카푸치노 잔을 활용한 로제타 라떼아트 요령과 시연 및 실습 	
7 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 디자인 카푸치노의 원리 및 실습 II - 카푸치노 잔을 활용한 하트, 결하트, 하트인하트, 2단 툴립 반복실습 	
8 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 디자인 카푸치노의 원리 및 실습 III - 카푸치노 잔을 활용한 하트, 결하트, 하트인하트, 2단 툴립반복 실습 	
9 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 초코소스를 이용한 라떼아트 - 곰, 클로버, 바람개비, 꽃, 낙엽, 별 등 다양한 무늬 	
10 차시	<ul style="list-style-type: none"> ◆ TEST 라떼아트 자격 시험 	

※15주 이상시 추가하여 작성 가능