

# 강의계획서

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

※15주 이상시 추가하여 작성 가능