우리 쌀 이용 가공 기술 교육 계획

『우리 쌀 활용 다양한 디저트 만들기』

○ 쌀에 대한 건강한 인식을 활용하여 글루텐(밀단백질) 흡수 장애 등 건강 문제로 대두되는 밀가루를 대체한 글루텐프리(gluten-free) 베이킹 전파
○ 식물성 단백질을 이용하여 동물성 식재료를 최소한으로 사용한 건강한 디저트 개발 및 발전 방향 모색

▢ 운영계획

○ 교육 일시: 2022. 9. 29.(목)~30.(금), 10. 6.(목)~7.(금) 14:00~17:00

○ 교육 장소: 서귀포농업기술센터 농산물가공교육장

○ 대상 및 인원: 관내 교육 희망자 20명(**서귀포 동 지역, 남원읍**)

○ 교육생 모집 및 홍보

- 접수 기간: 2022. 9. 15.(목) 09:00~모집 인원 마감 시(**선착순 접수**)
- 접수 방법: 전화 및 방문 접수
- 접수처: 서귀포농업기술센터 농촌자원팀(☎ 760-7822~7824)

○ 교육내용

- 쌀가루의 특성을 이해(강력, 박력, 습식 쌀가루)하여 적절한 재료 배합을 통해 베이킹에 적용 가능한 조리법 및 활용법 숙지
  - ·강력 쌀가루 이용: 곶감화이트쌀브라우니, 쑥쇼콜라케이크
  - ·박력 쌀가루 이용: 쌀비건스콘(토마토바질스콘, 대파치즈스콘), 멸치쌀쿠키, 보리개역검은깨 쿠키
  - ·습식 쌀가루 이용: 단호박찹쌀타르트, 쌀푸딩, 건과일찜케이크
- 식물성 단백질로 건강한 카페 디저트 만들기
  - ·귤커스터드 크림 콩 파운드, 마른두부콩가루 티라미수, 귀리허니밥솥카스테라

▢ 교육일정표

일 자	시 간	주 요 내 용	비 고
9.29.(목)	14:00~14:05	등록 및 실습 준비	담당자
	14:05~17:00	· 베이킹에 적합한 쌀가루의 특성 이해 – 강력 쌀가루 이용 : 곶감화이트쌀브라우니, 쑥쇼콜라케이크	김진경 (베지근연구소)
9.30.(금)	14:00~14:05	등록 및 실습 준비	담당자
	14:05~17:00	· 베이킹에 적합한 쌀가루의 특성 이해 – 박력 쌀가루 이용 : 쌀비건스콘(토마토바질스콘, 대파치즈스콘), 멸치쌀쿠키, 보리개역검은깨 쿠키	김진경 (베지근연구소)
10.6.(목)	14:00~14:05	등록 및 실습 준비	담당자
	14:05~17:00	· 베이킹에 적합한 쌀가루의 특성 이해 – 습식 쌀가루 이용 : 단호박찹쌀타르트, 쌀푸딩, 건과일찜케이크	김진경 (베지근연구소)
10.7.(금)	14:00~14:05	등록 및 실습 준비	담당자
	14:05~16:50	· 식물성 단백질의 다양한 활용 : 귤커스터드 크림 콩 파운드, 마른두부콩가루 티라미수, 귀리허니밥솥카스테라	김진경 (베지근연구소)
	16:50~17:00	총평 및 교육 설문조사	담당자

※ 교육 일정은 여건에 따라 변경될 수 있음

▢ 행정사항

❍ 교육수료(이수)확인서 발급

- 홈페이지 회원가입 후 본인 출력 활용 가능

※ 수료(이수)증 발급 기준

· 수료증: 전체 교육 기간(또는 시간) 80% 이상 출석 한 경우

· 이수증: 전체 교육 기간(또는 시간) 30% 이상 80% 미만 출석 한 경우

❍ 교육 종료 시 교육생 설문조사를 통한 교육운영평가 및 개선방향 검토

❍ 코로나 19 감염 예방에 따른 거리두기 준수

- 마스크 착용 및 손소독제 비치 등

▢ 기대효과

- ❍ 쌀의 공정 과정에 따라 용도별로 이용 가능한 쌀가루를 서구화된 식문화에 적용하여 우리 쌀의 소비 촉진 및 긍정적 인식 확산
- ❍ 식물성 단백질을 활용한 베이킹으로 건강한 디저트 문화 제안