감귤 활용 가공기술교육

► 감귤껍질을 활용한 가공제품 동향 및 감귤 활용 현황 이해
► 가정에서 간편하게 조리할 수 있는 감귤껍질 이용 조리법 제공으로 식재료로서 활용 가능한 정보 공유

▢ 운영계획

○ 교육 일시: 2022. 11. 23.(수)~24.(목) 10:00~13:00(**총 2회**)

○ 교육 장소: 서귀포농업기술센터 농산물가공교육장

○ 대상 및 인원: 관내(**서귀포동지역, 남원읍**) 교육 희망자 40명(**회차당 20명**)

○ **교육내용**

- 감귤껍질의 기능성 이해, 가공 제품 동향 파악 및 활용 사례
- 감귤껍질 활용 가공 실습
  - 감귤껍질 절임 만들기
  - 감귤껍질 쉬폰 샌드(크림치즈, 생크림): 감귤껍질 분말 및 절임 활용

○ 교육생 모집 및 홍보

- 접수 기간: 2022. 11. 16.(수) 09:00~모집 인원 마감 시(**선착순 접수**)
- 접 수 처: 서귀포농업기술센터 농촌자원팀(☎ 760-7822~7824)
- 접수 방법: 전화 및 방문 접수

▢ 교육일정표

시 간	주 요 내 용	비 고
10:00~10:05	등록 및 실습 준비	담당자
10:05~11:00	감귤껍질의 기능성 이해 및 가공 활용 사례	이윤선 (제주일상식탁)
11:00~13:00	**감귤껍질 활용 가공 실습**	
	- 감귤껍질 절임 만들기	
	- 감귤껍질 쉬폰 샌드 만들기	

※ 교육 일정은 여건에 따라 변경될 수 있음