

# 장류 제조 과정

(이론+실습)

교육목표	○ 장류(된장,간장) 제조관련 기초 기술 습득						
교육대상	○ 농업인, 교육희망자		교육인원	20명			
교육기간	○ 2026. 1. 21. ~ 1. 23.(3일)		교육시간	16시간			
교육내용	교육영역	프 로 그 램		이론	사례	토론	실습 견학
	가공기술 이해	○ 장류 제조 원리 및 이해(7시간) - 발효미생물의 이해 - (전통,개량) 장류 가공 이론 - 장류 배합비 설계		○	○		
	가공 및 분석실습	○ 한식메주 및 코지 제조실습(2시간) ○ 고추장, 된장, 간장 제조실습(7시간)					○ ○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문				○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음						