

OFFLINE

문화형 오프라인 워크샵 수제 건강청



수제 건강청 INDEX

01. 프로그램 소개

1-1. 워크샵 소개

02. 오프라인 워크샵

2-1. 워크샵 커리큘럼

2-2. 워크샵 안내사항



ABOUT THIS WORKSHOP

'수제 건강청' 워크샵을 소개합니다.

배대추청, 레몬생강청으로 건강한 한 잔을 경험해보세요.

간단한 재료와 레시피로 건강을 챙길 수 있는 방법을 배워보며 직접 만든 수제 건강청을 집에서 음료로 즐기거나 동료, 가족, 친구에게 선물로 나눌 수도 있습니다. 배 대추청은 면역력 증진에 도움을 주고, 레몬 생강청은 상쾌한 맛과 함께 피로 회복에 도움을 줍니다.

손쉽고 즐거운 과정 속에서 동료들과 소통하며 특별한 추억을 만들어 보세요. 각 계절마다 다양한 방법으로 즐길 수 있는 달콤하고 건강한 수제청, 만드는 과정부터 맛있게 드실 수 있는 방법까지 다 알려드립니다!

힐링과 건강을 동시에 챙기는 문화형 워크샵입니다.

ABOUT THIS WORKSHOP

이 워크샵은 이런 키워드를 가지고 있어요.

간단한 재료

건강

수제청

피로 회복

선물

힐링

친밀도

스트레스 해소

유대감

건강한 디저트

커뮤니케이션

OFFLINE WORKSHOP CURRICULUM

오프라인 워크샵 커리큘럼은 이렇게 진행됩니다.

오프라인 워크샵
커리큘럼

10분

'수제 건강청' 워크샵을 시작합니다.

- 감사소개
- 강의 및 진행안내

10분

제작 동영상을 시청합니다.

- 동영상 시청
- 개별/조별 준비 물품 확인
- 재료/도구 사용법
- 주의사항 안내(과도 사용)

50분

'수제 건강청' 만들기 실습을
함께 진행해 보겠습니다.

- 배 손질
- 대추 손질(돌려깎기, 대추꽃만들기)
- 배대추청 배합
- 레몬 손질
- 생강 손질(편OR채 썰기)
- 레몬생강 배합
- 숙성/설탕녹이기

10분

병입 및 포장

- 배대추청 병입하기(300ML)
- 레몬생강청 병입하기(300ML)
- 수제 건강청 먹는법
- 숙성기간/유통기한 안내

10분

워크샵을 마무리 합니다.

- 정리정돈
- Q&A
- 단체 촬영

*단체 사진 촬영이 진행됩니다.

OFFLINE WORKSHOP NOTICE

오프라인 워크샵 예약 전 안내사항입니다.

◆ 워크샵 공통사항 안내드립니다.

강사님 연락처는 **진행 3일 전** 공유됩니다.

◆ 제공되는 준비물이 있는 워크샵입니다.

- 배, 대추, 레몬, 생강, 설탕, 칼(과도), 종이도마, 볼, 실리콘주걱,
300ml병(트라이탄소재), 스푼

◆ 교육/프로그램 담당자님께 안내드립니다.

기자재(빔프로젝터, PC/노트북, 스피커/마이크, 강사테이블)
준비 부탁드립니다.

주차공간(강사차량) 준비 부탁드립니다.

사전에 **4~5인 1조**로 편성해 주세요.

개인이 쓸 **휴지, 물** 준비해 주세요.

날카로운 도구의 **취급 주의** 부탁드립니다.

사전 준비시간이 **30분 정도** 필요합니다.

? 궁금한 사항이 있으시다면 아래로 연락해 주세요.



해당 제안서의 모든 저작권은 '이너트립'에게 있으며
무단 복제 및 무단 사용, 2차 가공 또는 배포 시 법적인 처벌을 받으실 수 있습니다.