전통 발효 · 자격과정

전통 장류

1·2급 자격과정

수강생 모집

전통 장 담그기부터 **쌀누룩·쌀요거트**, 발효 소스 응용까지
손으로 익히는 6주, 발효의 기본을 완성합니다.

과정	구성	교육 장소
총 6주	2급 1~4주 · 1급 심화 5~6주	산애들발효원

교육 과정

2급 4주 · 1급 심화 2주

2급

1주 — 전통 장류 이론과 기초 실습
문헌 기반 장류 역사와 발효 경영 기초 ◆ 발효 미생물·위생 관리 및 메주 만들기 ◆ 된장·간장 담그기, 염도 관리와 된장 응용장
천강헌 원장 · 김승수 교수

2주 — 전통 고추장과 쌀누룩 발효
엿기름 기르기·당화 원리와 조청 제조 ◆ 고추장 재료 배합·담그기 및 온도·산도 관리 ◆ 쌀누룩 발효 이론과 만들기 실습
천강헌 원장 · 이영자 본부장

3주 — 청국장 · 쌀요거트와 응용 소스
청국장 이론 및 콩 세척·증자·발효 실습 ◆ 쌀요거트 제조 원리·발효 관리와 만들기 ◆ 쌀누룩을 활용한 발효 소스 실습
천강헌 원장 · 이영자 본부장

4주 — 누룩 조미료 활용과 2급 검정
쌀누룩 소금·건조 누룩 소금·누룩 간장 ◆ 응용장 소스 활용 및 품질 평가·제조 관리 ◆ 2급 자격 검정 및 수료식
천강헌 원장 · 편정원 이사

1급

5주 — 응용 소스와 속성장 심화
된장·고추장 소스 이론과 배합 실습 ◆ 발효 소스 조리 활용 및 속성장 만들기 ◆ 장의 품질 평가와 현장 실무 교육
천강헌 원장 · 전명옥 이사

6주 — 종합 실무와 1급 검정
고추장 응용 소스 심화 실습 ◆ 발효 교육 프로그램 기획·운영 및 피드백 ◆ 1급 자격 검정 및 최종 수료식
천강헌 원장 · 추가 강사 추후 안내

신청 안내

개강일 2026. 12. 13.(일)

신청 · 문의 010-8986-3222