

2009 전라북도 시·군 연계 식품산업 인재육성 F-HRD 프로젝트
전주시 한식 세계화 조리인력 양성 사업

2009 전주 맛 아카데미 해외 파견 한식 전문조리사 양성과정

교육기간 : 2009. 4. 9 ~ 2009. 7. 30 (16주)

• 주최
교육과학기술부
전라북도

• 주관
전주시
전주대학교

JBHRD 전라북도인적자원개발지원센터
Jeollabuk-do Human Resources Development Center



2009 해외 파견 한식 전문조리사 양성과정

560-759 전주시 완산구 백마길 45(효자동 3가 1200)
전주대학교 전주 맛 아카데미 사무실
전주대학교 창조관 304호
Tel 063 · 220 · 3273 Fax 063 · 220 · 3264

- Recipe List-

1. 생소면장국
2. 녹두전
3. 잡채
4. 쌈배추겉절이
5. 쇠고기무국
6. 된장찌개
7. 닭북어찜
8. 전복오징어생채
9. 더덕생채
10. 삼색나물
11. 육전
12. 애호박전
13. 연어버터구이
14. 두부버섯볶음
15. 육개장
16. 탕평채
17. 청오이나물
18. 표고버섯나물
19. 숙주나물
20. 너비아니
21. 야채전
22. 생선전
23. 생선구이
24. 문어초회와 미나리강회
25. 배추김치
26. 즉석동치미
27. 나박김치
28. 백김치
29. 오이소박이
30. 오이백김치
31. 사진- 일상식 : 반상과 면상차림
32. 사진- 김치
33. 사진- 오찬 코스요리
34. 썩콩죽
35. 두릅새우산적
36. 수삼샐러리냉채와 유자청소스
37. 쇠고기견과류찜과 채소찜
38. 봄 조개 매콤한 해물탕
39. 썩옹심이 단호박죽
40. 탕평채
41. 대하찜
42. 너비아니구이와 영양부추채소무침
43. 시금치 된장국
44. 타락죽
45. 삼색밀쌈
46. 영덕게살냉채무침
47. 우엉전
48. 냉이호박전
49. 닭다리양념구이와 단호박 하얀파채
50. 비빔국수
51. 유자청소스의 수삼오이냉채
52. 우린차잎을 넣은 연근죽
53. 돌미나리 백골뱅이 무침
54. 감자부추전
55. 발사믹식초의 구운버섯샐러드
56. 수원갈비
57. 간장소스의 오이비빔국수
58. 바지락 콩나물국
59. 두릅을 넣은 보리죽
60. 두부선과 샐러드 소스
61. 구운두부와 연저육찜
62. 잣국수
63. 영양부추와 마늘소스의 구운관자
64. 수삼편을 얹은 은행죽
65. 초교탕
66. 전복콩나물냉채
67. 너비아니
68. 매실청액젓 샐러드
69. 꽃게아육국
70. 스시
71. 우동
72. 캘리포니아 롤
73. 김마끼
74. 소바
75. 크램차우더(조개 크림스프)
76. 양송이크림스프
77. 인디커리
78. 버섯리조또
79. 화이트와인 소스의 도미요리
80. 시저샐러드