

글로벌한식조리학과



한식메뉴개발

동아리

INDEX

1. 한메개 소개
2. 2017 한메개 활동 요약
3. 2018 한메개 활동 계획



한식메뉴개발 동아리는?

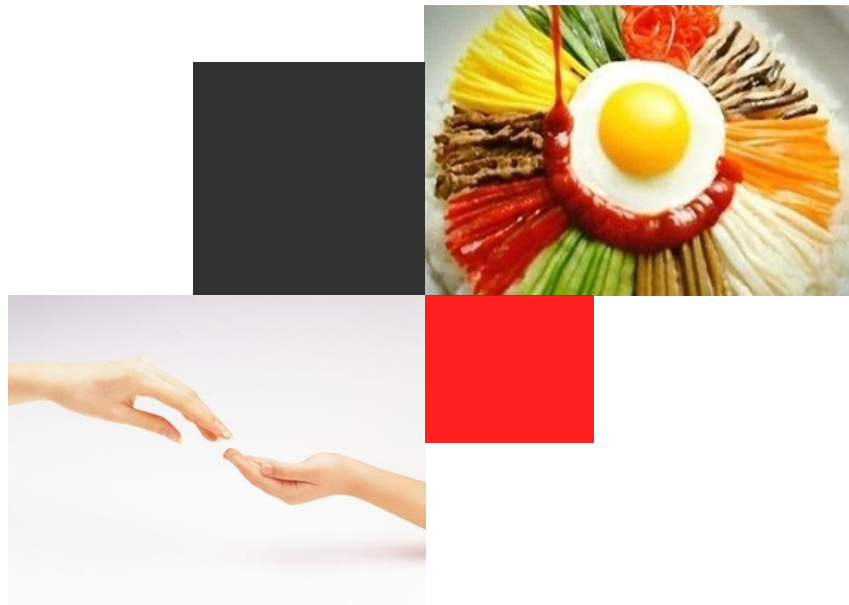
한식 기본 메뉴에 대한 이해를 바탕으로 한식의 세계화에 따라
메뉴를 창의적으로 개발, 기업이 원하는 방향으로 주제를 잡고
실질적으로 판매가 가능한 메뉴개발을 목적으로 하는 동아리

Vision

한식메뉴개발 동아리의 목표



- 메뉴개발을 통한 한식의 세계화
- 교외에서 진행되는
다양하고 색다른 경험
- 음식을 통한 나눔 실천
- 동아리원간의 돈독한
유대관계 형성



Profile



담당 교수님 소개

- 숙명여자대학교 식품영양학과
- 숙명여자대학교 식품영양학과 석사
- 단국대학교 식품영양학과 박사
- 전 남서울대학교 강사
- 전 수원여자대학교 겸임교수
- 전 인천문여전문학교 전임교수
- 현 우송대학교 외식조리학부 글로벌한식전공 교수





한식메뉴개발

작년에는..

2017 한식메뉴개발

2017 한메개 메뉴 개발 활동



1조 - 이소은, 이현진, 김현진, 조연희

[담기신지름물김치]

재료	양분	비고
담기신지름	1kg	담기신지름을 잘 씻어 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 김치를 담는다.
양파	1개	양파를 잘 씻고, 1cm 두께로 썰어 볶는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.

[꽃등 새우살]

재료	양분	비고
꽃등 새우살	1kg	꽃등 새우살을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 새우살을 담는다.
양파	1개	양파를 잘 씻고, 1cm 두께로 썰어 볶는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.

[봄내를 가득찬 비리락 나물궁수]

재료	양분	비고
비리락	1kg	비리락을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 비리락을 담는다.
나물	1kg	나물을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 나물을 담는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.

[아삭아삭 육계 칠성부침]

재료	양분	비고
아삭아삭	1kg	아삭아삭을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 아삭아삭을 담는다.
육계	1kg	육계를 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 육계를 담는다.
칠성부침	1kg	칠성부침을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 칠성부침을 담는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.



2조 - 김민아, 예소은, 하정민, 신유진, 임진아 [주꾸미 그제 (주마는 김지)]

[유우김]

재료	양분	비고
유우김	1kg	유우김을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 유우김을 담는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.

[맑은 소이, 맑은 소이(맑은 소이 칠성김)]

재료	양분	비고
맑은 소이	1kg	맑은 소이를 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 맑은 소이를 담는다.
칠성김	1kg	칠성김을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 칠성김을 담는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.

재료	양분	비고
주꾸미	1kg	주꾸미를 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 주꾸미를 담는다.
그제	1kg	그제를 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 그제를 담는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.

[갈이찌에 취하다, 골워 (취사슴) 갈이찌]

재료	양분	비고
갈이찌	1kg	갈이찌를 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 갈이찌를 담는다.
취사슴	1kg	취사슴을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 취사슴을 담는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.

[비리에서 온 그제, 삼에서 온 그제, (유우미 두일 삼찌)]

재료	양분	비고
비리	1kg	비리를 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 비리를 담는다.
삼	1kg	삼을 잘 씻고, 물기를 빼고, 소금물에 1시간 절인 후 물기를 빼고, 기름에 볶아 삼을 담는다.
고추장	20g	고추장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
고춧가루	10g	고춧가루를 잘 섞고, 맛을 낸다.
간장	10g	간장을 잘 섞고, 맛을 낸다.
설탕	10g	설탕을 잘 섞고, 맛을 낸다.
식용유	10g	식용유를 잘 섞고, 맛을 낸다.



2017 한메개

친목활동



2017 한메개

여름 MT



더 부럼 데이



한메개 X (주)우리농산물 X 현대백화점

현대백화점에 한식 전공 대학생 만든 정월대보름 부럼

입구정본점·신촌점·판교점서 22일까지 '더 부럼데이' 진행
이주현 기자 yjh@polnews.co.kr 2016.02.19 15:30:44



[폴리뉴스 이주현 기자] 현대백화점이 정월대보름(음력 1월 15일)을 앞두고 서울에 있는 대학생들이 만든 부럼을 선보였다.

19일 현대백화점은 오는 22일까지 '더 부럼 데이' 행사를 열어 우송대학교 글로컬 '한식 메뉴개발 동아리' 학생들의 창의력이 깃든 밤·호두·양풍 등을 넣고 볶은 현대백화점에 따르면 행사 기간 서울 입구정본점과 신촌점, 경기 판교점에선 '행운볼 호두강정'(1000원), '견과류바'(2500원) 등을 만날 수 있다.

이번 행사에 참여한 이소은 학생은 "우리의 역량을 마음껏 펼칠 수 있고 소비자에게 확인할 수 있어 뜻 깊은 시간이다. 백화점에서 마케팅, 식품 위생, 서비스 등을 배울 수 있다"고 말했다. 이번 행사는 현대백화점과 우송대 글로벌 한식조리학과와 '한식메뉴개발'을 공동으로 진행한다.

더 부럼데이, 흥포니서 정월대보름 부럼

유동업계, 정월대보름 마케팅... '아이에게 '부럼' 알려주세요'
오는 22일 정월대보름...백화점 대형마트 외식업체, 정월대보름 행사 진행

경제 | 유동업계, 대보름 대목을 잡아라...특별 행사 풍성
2016.02.19 11:03:20



(서울=연합정보통신) 각종한 기자 = 오는 22일 정월대보름을 맞아 백화점과 대형마트 등 유통업계가 다양한 특별 행사를 진행한다.

포기 | 등록 : 2016-02-21 08:45
기사더보기 +



대형마트와 백화점 등에서 정월대보름 맞이 상품이 진열돼 있다. ©데일리안
대형마트와 백화점 등에서 정월대보름 맞이 상품이 진열돼 있다. ©데일리안
대형마트와 백화점 등에서 정월대보름 맞이 상품이 진열돼 있다. ©데일리안

정월대보름이 하루 앞으로 다가온 가운데 백화점, 대형마트, 외식업체, 식품업체 등 다양한 유통업체가 마케팅을 활발하게 펼치고 있다.

정월대보름이 뜨는 우리 고유의 명절로 음력 정월 보름날로 올래는 오는 22일이다.

뉴스홈 > 경제 > 산업/기업

현대백, 정월대보름 맞아 '더 부럼데이' 진행

입구정본점, 신촌점, 판교점에서 22일까지
(아시아뉴스통신=김은지기자) 기사입력 : 2016년 02월 21일 11시 32분



현대백화점 입구정본점에서 학생들이 모델이 '더 부럼 데이' 행사 판매상품을 선보이고 있다. (사진제공=현대백화점)

현대백화점이 오는 22일까지 '더 부럼 데이'를 진행한다고 19일 밝혔다.

2014~2018 더 부럼 데이



2017 한식 메뉴개발 동아리



<추석 선물용 한과판매 행사>



이번 추석에
한과 하자!

광복의 계몽,
그마은 사람들에게 한겨울
정을 나누는 것은 어떤가요?
최의 한식 메뉴 개발 동아리, 한메가는
반부채를 같이 넣고 친환경만을 사용하여
정성스레 만들 한과를 제작합니다.
풍성한 한겨울, 금근 보름달을 바라보며
행복한 시간 보내시길 바랍니다.



호두양갱_6ea



모약과_12ea



견과류양갱_6ea



한과세트 _ 40,000원



배양갱_21ea



별양갱_12ea

5개 이상 구매시, 택배비 무료
10개 구매시, 한세트를 더 드립니다!
 (구매문의) 010-9109-6056 회장 문종현
 (입금계좌) 110-478-475024 신한 문종현
 9월 17일 예약마감 / 9월 25일 발송예정



편양_6ea



고시방_6ea

한식 메뉴 개발 동아리

2017 한식 메뉴개발 동아리





한식메뉴개발

올해 계획

2018 한식메뉴개발

1. 18년도 한식메뉴개발 동아리 활동 방향성

- “전국 팔도 메뉴개발 프로젝트” 中 4번째 지역 “강원도”
- 절제의 중요성
한식은 한식 다울 때 가장 아늑하다
- 국내 외식업체들과의 협력활동을 통해
학생의 신분으로 외식업계의 실무에 투입되는 활동 진행
- 선후배 간의 거리감이 없고
당신이 의지할 수 있는 따뜻한 동아리

2018 한식메뉴개발



2. 재능기부활동

고아원 어린이들을 위한 간식 제공

[메뉴선정-실습-직접방문 전달]

3. 쉽게 접할 수 없는 식재료

지역의 특산물을 직접 산지에서 공수해 손질법, 본연의 맛 등을 경험
재료 생산, 유통과정 이해

2018 한식메뉴개발



4. 친목 활동

- 동아리 MT (봄, 겨울)
- 멘토링 활동
- 학과에서 영리하게 살아남는 비법 전수
- 각종 맛집 탐방

2018 한식메뉴개발



18년도 한메개 연간 계획

2월 - 한식 메뉴개발 동아리 X (주)우리농산물 X 현대 백화점의 "더 부럼데이" 행사 진행

3월 - 기초칼질 실습

4월 - 봄MT, 강원도의 봄 식재료 직접 채취 활동

5월 - 강원도의 봄 식재료 실습

7월 - 강원도 여름 식재료 실습

9월 - 한과 실습 (3번) - 판매진행

10월 - 강원도의 가을 식재료 실습

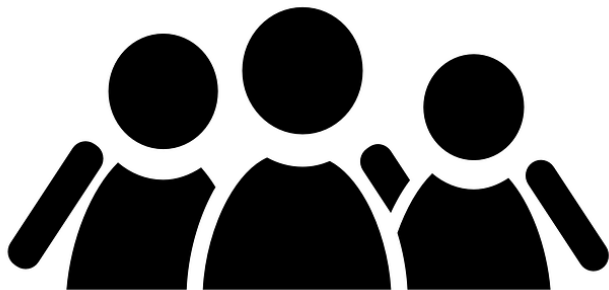
11월 - 동계 MT

12월 - 강원도의 겨울 식재료 실습

2018 한식 메뉴개발 동아리



어떤 사람들을 뽑나요?



1. 조리에 열정이 있는 사람
2. PPT 제작과 글쓰기에 능한 사람
3. 매사에 적극적으로 참여하는 사람
4. 센스와 유머감이 뛰어난 사람

2018 한식 메뉴개발 동아리



넌 무슨 동아리야?

한식메뉴개발 동아리

회장: 김*은