

메주는 발효균의 집이요

응기는 발효균의 마을이고

장독대는 발효균의 나라이다

발효액

우송대학교 외식조리학부  
글로벌안식조리학과  
발효음식 동아리  
엄마의 밥상



# CONTENTS

엄마의 밥상 동아리 소개

2018년도 엄마의 밥상 목표

작년 활동 & 월간 계획

QnA



# Chap. 1 엄마의 밥상 동아리 소개

✓2011년에 설립된 발효음식 동아리

✓김치, 장, 젓갈, 장아찌와 같은 발효에 관련된 음식들을 공부

✓직접 만들고 공부했던 발효액과 장들을 이용하여 새로운 메뉴를 개발

✓단순히 공부로만 그치지 않고 발효 음식을 활용하는 방법 탐구



# Chap. 1 엄마의 밥상 동아리 소개

✓ 간단한 분짜요리 도입

✓ 약선요리 추가

✓ 해외 여러 나라의 발효음식 공부

✓ 연말 팜업레스토랑의 장기 프로젝트와

✓ 색다른 생 담그기



## Chap. 2 2018년도 엄마의 밥상 목표

- ✓세계화 된 장독대 관리
- ✓견학을 통한 다양한 발효음식 공부
- ✓간단하면서도 쉬운 분짜요리 공부



# Chap. 3-1 작년 활동 : 장 가르기 실습



# Chap. 3-1 작년 활동 : 발효액 실습





# Chap. 3-1 작년 활동 : 팝업 레스토랑





# Chap. 3-2 월간 계획

## 목

### 3월

- 장 가르기 실습
- 술을 이용한 요리와 간단한 분짜요리

### 4월

- 고추장 실습
- 예외 발효음식과 간단한 분짜요리
- 학교와 가까운 곳으로 떠나는 소풍

### 5월

- 과일청 실습
- ❖과일과 여러 가지 허브를 함께 넣어 만든 청 만들기
- 장아찌 실습
- ❖매실을 이용한 장아찌와 기본적인 장아찌 2가지 실습



## Chap. 3-2 월간 계획

# 여름

6월

- 식예 실습

❖ 더워지는 날씨를 고려하여 다양한 종류의 식예를 만들어 볼 예정

7월

- 엄마의 밥상 아카데미 MT

❖ 다른 지역으로 떠나는 식도락 여행 혹은 견학

8월

- 김치실습

❖ 특징이 있는 지역별 김치, 김치를 활용한 다양한 메뉴 실습

- 다이닝 탐방

❖ 모던한식을 선보이는 다이닝을 찾아가 식사



# Chap. 3-2 월간 계획

## 가을

9월

- 약선요리

❖우리나라에서 다양하게 채취되는 약초나 안약재를 이용하여 남녀노소 즐길 수 있는 요리 만들어 보기

-분짜요리 준비 중

10월

- 복습요리

❖학년 마다 배웠던 실습을 통하여 안 상 차림 만들기





# Chap. 3-2 월간 계획

## 겨울

11월

- 엄마의 밥상 동계 MT
- ❖ 다른 지역으로 떠나는 식도락 여행 혹은 견학

12월

- 다양하면서 간단한 분자요리 활용
- ❖ 연말에 있을 팝업레스토랑을 위하여 분자요리 복습
- 팝업레스토랑 오픈





04

메주는 발효균의 집이요

응기는 발효균의 마을이고

장독대는 발효균의 나라이다

발효액

# Q & A

M o t h e r ' s t a b l e