

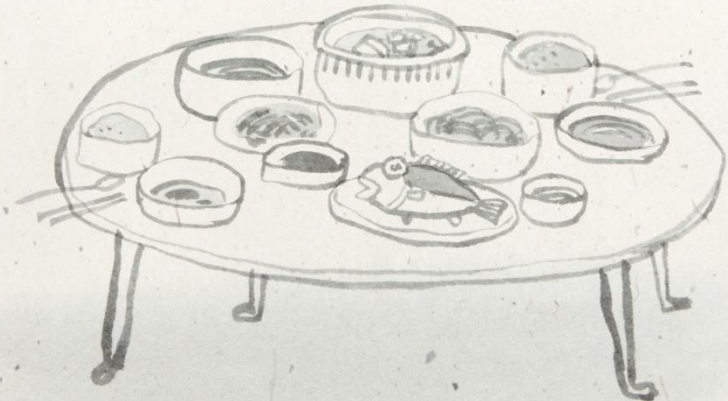
# 전주한정식 특성화 사업 결과 보고회



(사)전주  
한정식발견협의회

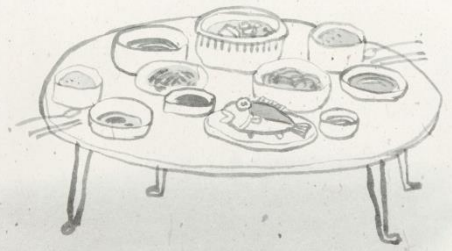
# 식 순

1. 국민의례
2. 회장인사
3. 내빈격려사
  - 메뉴개발 발표
  - (사)전주한정식발전협의회 로고발표
  - 홈페이지 시연
4. 사업결과보고
  - 홍보물 발표
  - 전주한정식 식재료 조사
5. 시상 및 업무협약체결
6. 폐회 및 시식



# 메뉴개발 발표

## 궁중 해삼오미자 찜



### 스토리개발

해삼은 남자에게는 정력을 강화시켜주고  
여자에게는 임신중 몸을 보하는 식품으로  
약효가 인삼과 비슷해 바다의 인삼이라고  
도 불린다. 오미자를 곁들인 찜은 기침과  
해소, 면역기능강화, 신종인플랜자에 좋다.

### 궁중 해삼오미자 찜 만들기

1. 해삼을 불려 놓는다.
2. 생 새우 살을 다져 참기름, 파, 당근, 소금, 후추, 흰 달걀을 넣고 간을 한다.
3. 불린 해삼을 마른 수건으로 닦아 해삼껍질 속에 찹쌀가루를 발라 양념한 새우 살을 실로 묶는다.
4. 해삼이 준비되면 찜통에서 찜다 (한 김 나가 식으면 1cm 두께로 썬다).
5. 달걀흰자를 풀어 밑에 쪽만 흰자를 입힌다.
6. 당근은 둥글게 깎아 놓고 대파를 파란색으로 1cm로 썰어놓는다.
7. 밤도 깎아서, 당근, 파를 약한 불에 소금, 참기름 조금 넣고 볶아 놓는다.
8. 소스 만들기: 감자가루를 가지고 탕수육 소스를 만들어 농도를 되게 하여 오미자 액기스를 넣어 한번 살짝 끓인다.
9. 접시에 밀감, 새우를 야채에 놓고 해삼으로 장식하여 소스를 뿌려 접시에 예쁘게 담는다.

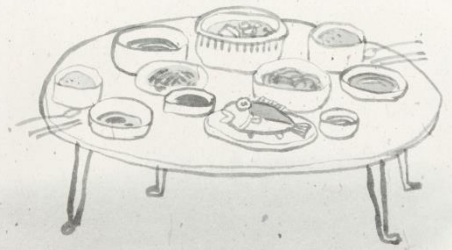
### 재료

해삼(500g), 새우살(100g), 계란(2개), 오이(1/2개)  
당근(1/2개), 밤(간 밤 2개), 오미자(1kg), 파(100g), 마늘  
참기름(1/2작은술), 설탕, 맛 술(1/2작은 술)  
감자전분(1/2작은술), 식초, 생강즙(1/8작은술)  
후추(1/8작은술), 소금(1/8작은술)



# 메뉴개발 발표

## 어장탕



### 어장탕 만들기

1. 생선내장을 삼삼한 소금물에 흔들어 씻어 흐르는 물에 헹구어 채에 받쳐놓는다.
  2. 무, 당근을 가로 세로 폭 (2.5cm,1.5cm,0.5cm) 두께로 가름하게 썬다.
  3. 썬갠, 홍고추, 풋고추는 3cm 길이로 썬다. (어슷썰기도 좋다)
  4. 고기는 얇게 썰어 국 간장, 참기름, 후추, 다짐마늘을 넣어 무친다.
  5. 쇠고기를 볶다가 무를 넣고 무가 투명하게 익을 정도로 볶아지면 육수는 붓고 3-4분 끓인다(국 간장, 소금으로 간을 한다).
  6. 탕이 끓으면 불을 약하게 줄이고 채 썬 파, 썬갠, 고추를 넣은 다음, 예쁘게 담는다(뚝배기, 혹은 대접).
- ※육수 만들기 (다시마, 바지락 또는 생합으로 육수를 낸다.

### 재료

명란알(200g), 곤이알(200g), 청.홍고추(2개씩), 쇠고기(200g),무우(1/2개),바지락(200g), 썬갠(100g), 청양고추, 당근, 마늘(3쪽), 국간장(1작은술), 후추(1/8작은술), 참기름(1큰술), 다시마(50g), 파(200g)

### 스토리개발

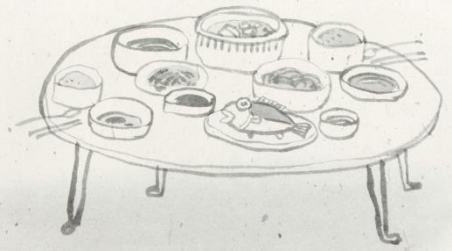
어장탕은 단백질이 풍부하며 소화력이 좋아 노인에게 좋은 음식이다.

혜경궁 홍씨 회갑연 수라상에 차려진음식으로 혜경궁 홍씨는

사도세자의 부인이며 정조의 어머니시다.

# 메뉴개발 발표

## 표고버섯 약선 갈비찜



### 표고버섯약선갈비찜 만들기

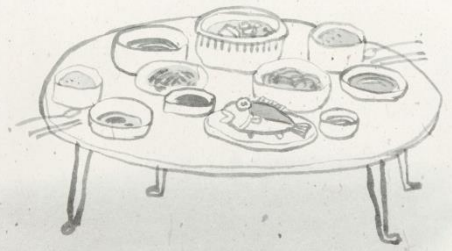
1. 갈비는 물에 담가 핏물을 제거해 준다.
2. 냄비에 물을 붓고 끓으면 청주, 설탕,을 조금만 넣어서 1의 갈비를 살짝 데쳐서 찬물에 헹구어 놓는다.
3. 양념장을 만든다. 육수 물480ml 먼저 넣고 위의 재료 량대로 양념장을 준비한 뒤 살짝 만 끓여 준 뒤 2의 갈빌 넣고 찜을 한다.
4. 표고버섯은 미지근한 물에 불리고 메추리알은 삶고 당근, 양파도 씻고 밤도 껍질을 벗기고 당근은 밤크기로 다듬어 준다. 파리고추도 손질해둔다.
5. 3의 재료가 반쯤 줄어들면 4의 모든 재료를 넣고 거의 줄어들면 파 리고추와 통깨를 넣고 살짝 뜸만 들어 준 뒤 불을 끈다.

### 재료

소갈비(750g), 당귀(3잎), 감초(3잎), 인삼가루(1큰술), 양파(1/2개), 파리고추(50g), 당근(1/2개), 표고버섯(5개), 밤(5개) 고춧가루(20g), 물엿(4큰술), 설탕(1/2작은술), 청주(2큰술), 마늘, 배즙(2큰술), 진간장(8큰술), 통깨, 후추, 육수물(480ml), 생강즙, 레몬즙

# 메뉴개발 발표

## 오미자 백김치



### 오미자 백김치 만들기

1. 배추는 한포기를 4등분하여 소금물에 3시간 절여 건져 받쳐 놓는다.
2. 배추 속 만들기: 당근, 배를 3cm, 0.2cm 두께로 썬다.
3. 석이는 따뜻한 물에 담가 흠모래를 칼로 때에 내어 가늘게 채 썰고 밤도 가늘게 채 썬다.
4. 홍고추 청 고추는 가늘게 채 썰어 놓는다.(어슷썰기도 좋다)
5. 미나리 파는 다듬어 2cm길기로 썰어 놓는다.
6. 찹쌀 죽을 끓여 놓는다.
7. 찹쌀 죽에 오미자물 을 1:1 비율로 하고 소를 모두 넣고 소금으로 간을 맞춘다.
8. 배추 속에 소를 차곡차곡 넣고 찹쌀 죽을 부은 후 석이와 잣, 밤으로 장식한다.
9. 기호에 따라 찹쌀 죽과 오미자 비율을 1:2를 해도 좋다 백김치는 오래 두는 것보다 숙성해서 바로 먹는 것이 맛있다.

### 재료

배추(1/2개), 쪽파(100g), 소금(100g), 오미자(200g)  
당근(1/2개), 배(1개), 미나리(100g), 액젓(1큰술)  
찹쌀가루(200g), 잣(100g), 밤(3개), 석이버섯(50g)  
슈가(1/8작은술), 홍.청고추(3개씩), 마늘(3쪽)

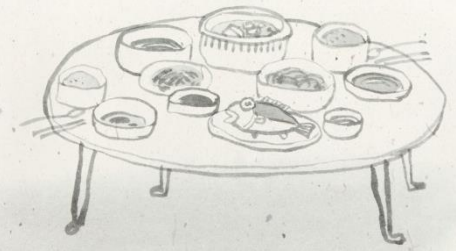
### 스토리개발

백김치는 메운김치를 싫어하는 분께 좋으며 비타민c와 배를 많이 넣어 소화력이 좋으며 오미자를 넣어 새콤달콤한 특이함으로 입맛을 더욱 좋게한다.



# 메뉴개발 발표

## 유자소스 소고기 밀쌈(떡쌈)



### 유자소스 소고기 밀쌈 만들기

1. 소고기는 얇게 포셔서 불고기 양념으로 살짝 두드려 준다.
2. 떡쌈이나 밀전병을 준비한다.
3. 속재료 준비하기  
계절에 맞는 채소로 준비한다.  
석이버섯이나 표고버섯은 불려 채썬다.  
호박은 돌려 깎아 채썬다.  
당근과 양파는 가늘게 채썬다.  
부추는 4cm 길이로 썬다.  
준비한 재료는 불고기 양념으로 살짝 볶는다.
4. 1에 2를 올리고 준비한 속재료를 깔고 김밥을 말듯 잘 말아둔다.
5. 4를 찜기에 찐다.(또는 후라이팬에 굽는다)
6. 소고기 떡쌈은 한쪽면만 어슷썰기하여 세우고 유자소스를 뿌려 마무리하여 접시에 담아낸다

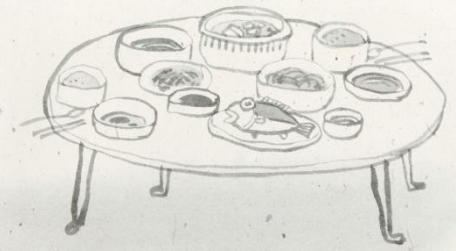
### 재료

- 소고기 우둔살(400g), 떡쌈(밀전병2장)
- 속재료:석이버섯(표고버섯), 홍고추, 호박, 당근, 양파  
부추 각조금씩
- 유자소스:유자차(유자슬라이스해서재운것대1T)  
겨자(소1T), 소금(약간), 식초(약간)



# 메뉴개발 발표

## 콩나물 해우초



### 콩나물 해우초 만들기

1. 콩나물은 삶아 비린내가 가시면 건져 찬물에 담근다.
2. 해파리는 끓는 물에 담겨 찬물에 씻고 다진마늘, 겨자, 설탕 사이다(오렌지주스)에 버무려 둔다.
3. 오이는 가늘게 채썬다.
4. 사태살은 소고기 자장하듯 삶아 놓는다.
5. 소스 만들기: 단호박은 삶아 으개놓고 야채는 다지고 소스재료를 섞어 버무려 둔다.
6. 접시 담기: 콩나물은 물기제거후 맛소금, 후추, 참기름으로 버무려 접시 중앙에 동그랗게 담고 무친 해파리를 올린다.
7. 소스를 뿌리고 3,4 순서대로 올리고 무순으로 장식한다.

### 재료

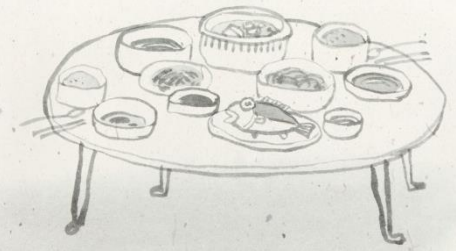
콩나물(200g), 해파리(200g), 오이(1/2개), 사태살(100g)  
소스재료: 단호박(고구마 또는 마요네즈50g) 양파(1/2개)  
파프리카(노랑,빨강 각1개), 마늘(10알), 청양고추(3개)  
레몬가루(약간), 식초(약간), 소금(약간), 백고추(약간)





# 메뉴개발 발표

## 해물 신선로



### 해물 신선로 만들기

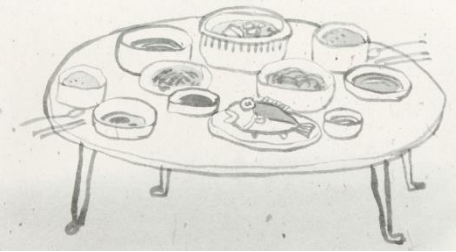
1. 신선로 속에 무를 나박 썰기하여 채우고 그 위에 콩나물을 얹는다.
  2. 1에 청양고추 2개를 반으로 잘라 얹는다.
  3. 해물을 보기좋게 얹고 중간 중간에 대파와 홍고추로 장식한다.
  4. 3에 육수를 붓고 해물 완자를 얹어서 한소끔 끓인 후 내보낸다.
- ※ 육수 만들기 : 다시마, 무, 파뿌리, 양파껍질, 멸치를 이용해서 육수를 만든다

### 재료

전복(1마리), 낙지(1/2마리), 칼텍일새우(6마리), 참소라살(2개)  
관자(2개), 알홍합(6개), 무(약간), 콩나물(약간), 대파(흰부분4cm\*3)  
청양고추(2개), 홍고추(1개)

# 메뉴개발 발표

## 해물 완탕



### 해물완탕 만들기

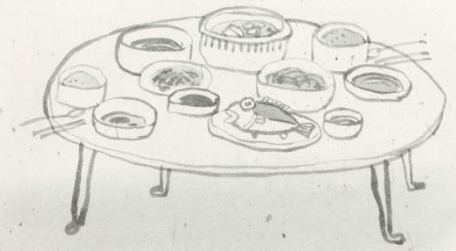
1. 해산물은 다지고 표고버섯, 홍고추, 쪽파는 잘게 썬다.
2. 1에 마늘, 생강, 후추, 굴소스, 소금, 참기름으로 간을 한다.
3. 2에 먹기좋은 크기로 동그랗게 빚는다.
4. 끓는 육수에 완자를 밀가루 입히고 계란 흰자를 묻혀 넣는다.
5. 완자가 떠오르면 계란 흰자를 잘 풀어 넣어준다.
6. 그릇에 담고 파다진것, 참기름한방울, 다진참깨와 김가루를 얹어놓는다.

### 재료

광어살(동태살200g), 관자(100g), 알새우(100g)  
참소라살 (100g), 알홍합(100g), 표고버섯(1개), 홍고추(1개)  
쪽파(부추3~4쪽)

# 메뉴개발 발표

## 오색 대합찜



### 오색 대합찜 만들기

1. 대합은 씻어 살과 껍질을 분리한 후 내장과 모래를 씻어 꼭 짜서 다진다.
2. 껍질은 씻어 물기를 제거한다.
3. 쇠고기는 곱게 다지고 조갯살도 물기를 잘 짜내고 곱게 다진다.
4. 두부는 으깨놓고 달걀은 황백 분리해 체에 내린다.
5. 파슬리, 피망을 다져서 물기를 뺀다.
6. 조갯살, 두부, 쇠고기, 대합을 넣고 잘 섞어 소금, 후추, 참기름, 깨소금을 넣고 무친다.
7. 5를 껍질에 소복히 담고 밀가루를 입혀 김오른 찜통에 20분간 찜는다.
8. 대합위에 달걀흰자, 노른자, 파슬리, 피망으로 장식한 후 접시에 담아낸다.

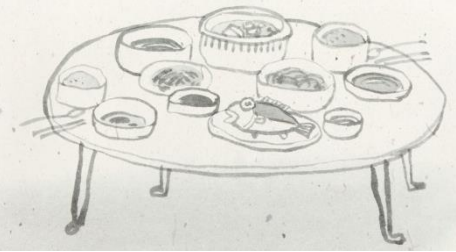
### 재료

대합(6개), 쇠고기(50g), 바지락살(50g), 삶은달걀(3개)  
두부(1/4모), 밀가루(2작은술), 파슬리, 피망(빨강, 주황)  
소금(1/2큰술), 참기름(1작은술), 깨소금(1작은술), 후추(약간)



# 메뉴개발 발표

## 맥적



### 맥적 만들기

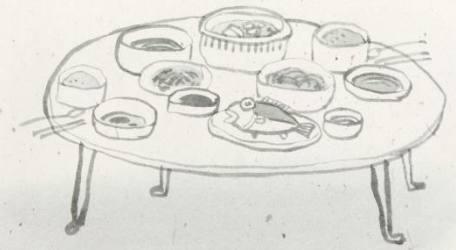
1. 돼지고기는 불고기식으로 하기 위해 삼겹살을 준비한다.
2. 부추 등 야채는 깨끗이 씻어 물기를 빼고 준비한다.
3. 배, 양파는 갈고 마늘은 다져서 준비한다.
4. 재래된장을 물에 푼 다음 다른 양념을 분량대로 넣고 고루 섞어 고기양념장을 만든다.
5. 준비한 고기에 양념장, 채소들을 넣어 골고루 버무린다.
6. 양념한 고기는 양념이 고루 배게 30분 이상 숙성시킨다.
7. 달궈진 팬에 재운고기를 넣고 앞뒤로 노릇하게 구워 먹기 좋은 크기로 썰어 그릇에 담아낸다.

### 재료

돼지삼겹살(300g), 달래, 부추(1줌), 버섯(1줌), 양파(1/2개), 배(1/4개), 홍고추, 재래된장(1큰술), 청주(1큰술), 국간장(1/2큰술), 물(2큰술), 황설탕(1작은술), 조청(1큰술), 참기름(1작은술), 다진마늘(1큰술), 통깨

# 메뉴개발 발표

## 홍초 해삼



### 홍초해삼 만들기

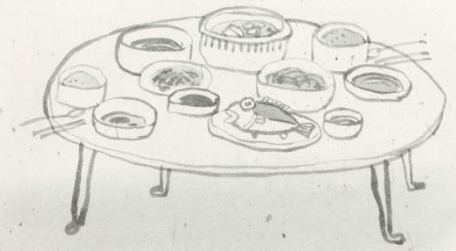
1. 해삼을 썰어 놓는다.
2. 초코버섯은 반으로 갈라놓는다.
3. 홍고추는 어슷하게 썬다.
4. 통마늘은 채를 썬다(5-6쪽)
5. 팬에 식용유를 두르고 홍고추와 마늘을 넣어 볶는다.
6. 해삼/초코버섯/자숙새우를 섞어 볶는다.
7. 간장과 조미료로 간을 맞춘다.
8. 멸치육수를 약간 넣어 끓기 시작하면 피망과 전분을 넣는다.
9. 적당히 걸죽해지면 접시에 담아낸다.

### 재료

해삼(70g), 자숙새우(50g), 말린홍고추(1개), 초코버섯(2개)  
통마늘(2개), 청피망(1/4개), 간장(1작은술), 조미료(1/2작은술)  
식용유(약간), 전분(약간)

# 메뉴개발 발표

## 전복 조림



### 전복조림 만들기

1. 전복을 수저로 돌려 떼어 낸후 우유에 약 30분에서 1시간 정도 담가둔다.
2. 전복을 별집모양으로 칼집을 내어 간장 1T에 마늘 다진것 맛술 2T 넣어 중불에 끓이다가 은행, 호두, 마늘을 반으로 저며서 끓인다.
3. 마지막 산불에 끓여 껍질에 세팅하여 내놓는다.

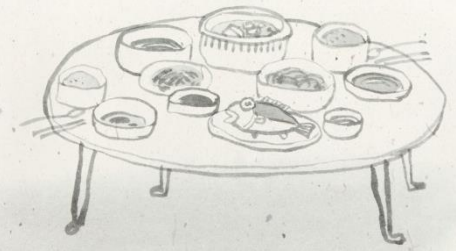
### 재료

전복(중4개), 은행(8알), 호두(4알), 마늘(2쪽), 청.홍고추(2개씩)  
생강(2개), 쪽파(100g), 참기름(2큰술), 우유(200g)  
진간장(1큰술), 물엿(1/2큰술), 청장(1큰술), 육수(1컵)



# 메뉴개발 발표

## 도라지 전과



### 도라지 전과 만들기

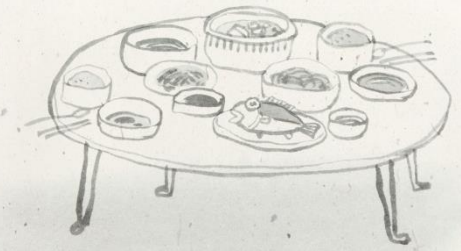
1. 말린 도라지를 물에 불려 오래 삶는다.
2. 삶은 도라지의 단단한 속대를 발라내고 겉부분 만을 준비한다.
3. 옛물에 생강을 얇게 썬다.
4. 옛물에 도라지를 넣고 1시간 이상 졸이다가 검붉은 색으로 변할 때 까지 둔다.

### 재료

도라지(300g), 설탕(180g), 꿀(2큰술), 생강(1개), 물엿(40g), 소금약간, 물(400ml)

# 메뉴개발 발표

## 약밥



### 약밥 만들기

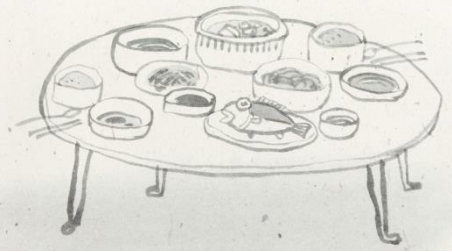
1. 찹쌀은 물에 7시간 정도 불렸다가 물기를 뺀다.
2. 김이 오른 찜통에 베보자기를 깔고 1의 찹쌀을 넣고 30~40분 정도 찐다.
3. 대추는 돌려 깎은 다음 4등분 한다.
4. 밤은 껍질을 벗긴 다음 물을 붓고 끓이다가 설탕을 넣어 졸인다.
5. 찹쌀밥, 대추, 조린밤, 흑설탕, 황설탕, 꿀, 간당, 잣, 참기름, 대추고를 고루 섞어 맛이 배도록 1시간이상 재운다.
6. 찜통에 베보자기를 깔고 5의 재료를 1시간 정도 찐다.
7. 약밥이 다 되면 기호에 맞게 계피가루를 섞은후 그릇에 담는다

### 재료

밤(10개), 대추(10개), 흑.황설탕(1/2컵씩), 참기름(1/4컵), 찹쌀(4컵), 꿀(5큰술), 간장(4큰술), 설탕(3큰술), 잣(2큰술), 계피가루  
약간  
소스재료: 대추고 설탕(1/2컵), 대추물(1/4컵), 물엿(3큰술)

# 메뉴개발 발표

## 오징어 꽃오름



### 오징어 꽃오름 만들기

1. 안동지역은 집에 치장을 많이하고 전주지역에는 음식고명에 신경을 많이 쓴다.
2. 허기진 배를 채우며 먹던 음식들이 이제는 맛과 모양, 색채의 눈으로 즐기는 시대다.
3. 물론 음식에는 맛과 간이 최고여야 한다.
4. 음식에 모양과 색채를 이용한 푸드코디네이터는 어느 용기에 담겨지는가에 따라 감각이 살아난다.

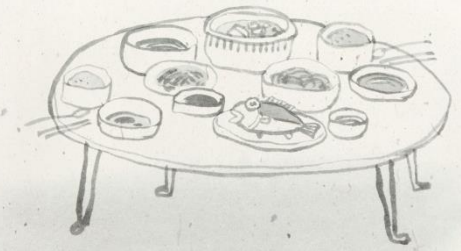
### 재료

오징어, 목단꽃, 도라지꽃, 장미꽃



# 메뉴개발 발표

## 오색전



### 오색전 만들기

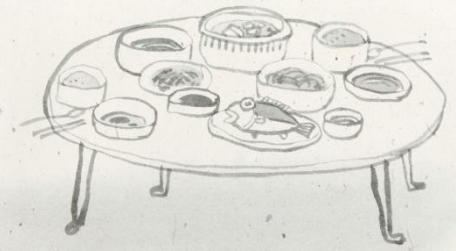
1. 돼지고기를 살부위로 구입해서 갈아 양념을 한다.
2. 각 야채들은 잘라 준비한다.
3. 고기소가 들어 갈 곳에 밀가루를 바른다.
4. 모양대로 준비된 야채에 고기소를 알맞게 넣고 밀가루 옷을 고기면 에 발라 달궈진 팬에 기름을 두르고 계란 물에 담갔다가 지져 낸다.
5. 팬에 떨어진 찌꺼기들은 뒤아 내면서 부쳐야 전이 깨끗하다.
6. 부쳐진 전은 반드시 채반에 꺼내어 놓는다.

### 재료

돼지고기(400g), 대파(2대), 마늘(4-5톨), 꼬마파프리카(10개), 자주색양파(1개), 양파(1개), 피망(1개), 깻잎(1묶음), 밀가루, 식용유, 계란, 생강(2쪽), 참기름(1큰술), 통깨, 후추, 소금약간, 맛간장(1큰술)

# 메뉴개발 발표

## 영양 호박죽



### 영양호박죽 만들기

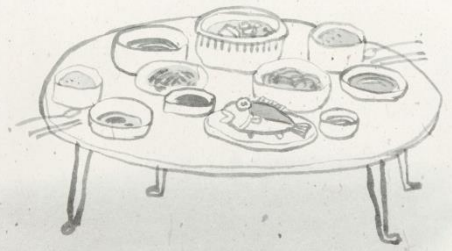
1. 호박껍질을 잘 다듬어 놓는다.
2. 팔, 대추, 인삼도 잘 씻어놓는다.
3. 호박, 대추, 인삼은 약간의 물을 부어 압력솥에 끓인다.
4. 찹쌀은 조그마하게 새알을 만든다.
5. 팔은 약간의 소금을 넣어 삶는다.
6. 3번을 가는 채에 걸러놓고 물을 알맞게 맞추어 3번과 물을 동량으로 1:1한다.
7. 5번을 넣어 끓인다.
8. 잘 끓인 호박 물에 4번 찹쌀새알을 넣고 소금, 설탕 간을 알맞게 한다.

### 재료

중호박(1/4쪽), 팔(200g), 대추(15알), 인삼(1뿌리), 찹쌀(1kg)  
소금(1큰술), 황설탕(5큰술)

# 메뉴개발 발표

## 수삼생채



### 수삼생채 만들기

1. 인삼, 대추, 오이, 배, 밤을 깨끗이 씻는다.
2. 인삼은 흠이 없도록 씻어서 3cm 길이로 토막 내어 가늘게 채 썬다.
3. 대추는 씨를 발라낸 뒤 세로로 가늘게 채 썰고 1개는 대추꽃 만들기.
4. 오이는 3cm로 토막내어 채 썬다(돌려깎기)
5. 배는 껍질 벗기고 3cm, 길이로 토막내어 가늘게 채 썬다.
6. 밤은 껍데기 벗겨서 납작하게 썬 뒤 채 썬다.
7. 잣가루 만들기 (종이위에 놓고 다진다)
8. 채 썬 야채를 모두 넣어 숨이 죽지 않게 꿀과 식초를 (레몬즙)넣어 살짝 버무린다.
9. 잣가루를 위에 얹고 대추 꽃으로 장식.

### 재료

수삼(1뿌리), 대추(10개), 오이(1개), 배(1/4쪽), 밤(2개), 잣(100g), 꿀(200g), 식초(1/8작은술), 레몬즙(1/2큰술)

### 스토리개발

수삼은 허준의 동의보감에 인삼은 독이없어 장기간 복용해도 좋다하며 면역에도 도움이 된다. 또 사포닌이 많이 들어있어 기가 허한 사람에게 좋다고 한다.

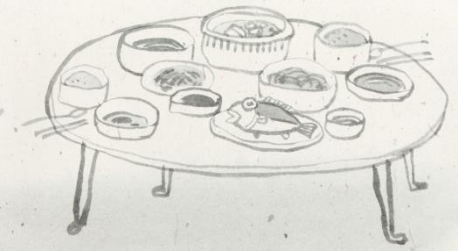
대추는 노화방지, 오이는 부종예방, 밤은 비타민c가 많아 피로회복 감기에방에 좋고 알콜을 산화하는 역할을 한다.

꿀 또한 피로회복에 좋아 수삼생채는 아주 좋은 건강요리이다.



# 메뉴개발 발표

## 북어찜



### 북어찜 만들기

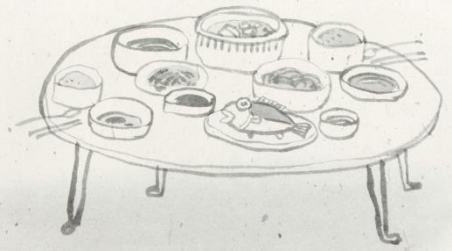
1. 북어는 뼈와 지느러미를 잘 다듬어 쌀뜨물로 북어의 잡 냄새를 없애 준다.
  2. 진간장 2T, 매실액기스, 물, 마늘, 물엿, 파, 청양고추, 설탕을 넣고 끓인다.
  3. 북어를 2의 소스로 촉촉하게 밑간을 하여놓는다.
  4. 2번에 소스를 다시한번 끓인 다음 마지막으로 찬물에 찹쌀가루를 개어 다시 끓인다.
  5. 마지막으로 북어에 바른다.
- ex) 석쇠를 약간 가열한다. 이때 매운 음식을 즐겨하시는 분은 고춧가루를 넣어도 좋다.

### 재료

북어1마리, 진간장 2T, 매실액기스 반컵, 찹쌀가루 2T, 물1컵, 파, 마늘, 물엿, 양파, 청양고추5개, 설탕

# 메뉴개발 발표

## 녹차 더덕 전



### 녹차 더덕 전 만들기

1. 더덕은 깨끗이 씻어 껍질을 벗기고 소금물에 10분 정도 담가 쓴 맛을 뺀다.
2. 더덕을 건져서 물기를 닦고 길이로 2등분하고 밀대로 밀어서 폭 0.3cm, 길이 1cm 정도로 썬다.
3. 청,홍고추는 깨끗이 씻어 둥글게 썬다.
4. 밀가루에 찹쌀가루, 녹차가루와 더덕, 소금, 물을 넣고 반죽한다.
5. 달구어진 팬에 식용유를 두르고 반죽한 것은 한 수저씩 놓고 청고추와 홍고추를 올려놓고 노릇하게 지져낸다.

### 재료

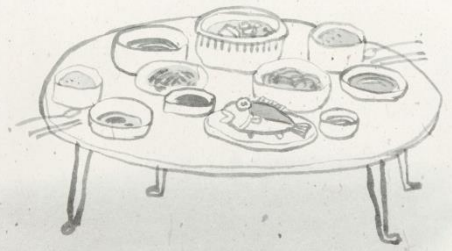
더덕(2뿌리), 소금(1/8작은술), 물, 밀가루(200g), 찹쌀가루(100g), 식용유(2큰술), 녹차가루(100g), 꿀(1/2큰술), 대추(3개) 청,홍고추

### 스토리개발

녹차는 중국과 인도에서 처음 시작되었으며 녹차의 타닌 성분이 피부진정작용으로 자외선으로 인해 피부가 빨갛게 되었을때 녹차물을 차갑게 해서 바르면 좋고 녹차나 더덕은 사포닌 성분이 있어 피부와 머릿결을 좋게하고 농약제거와 살균작용이 뛰어나다.특히 기침에 좋으며 항암 작용 거담, 해열, 해독에 좋다.

# 메뉴개발 발표

## 궁중 굴 간식



### 궁중 굴 간식 만들기

1. 굴을 믹서로 갈아 채에 내려 굴 즙을 만든다.
2. 찹쌀가루와 튀김가루(2:1)를 채에 곱게 내려 굴 즙을 넣어 반죽한다.
3. 반죽을 작은 동전 크기로 때어 화전처럼 둥글 납적하게 빚어 기름을 두르고 지진다.
4. 굴 껍질은 끓는 물에 잠깐 데친다.
5. 생강, 대추, 굴 껍질을 곱게 채 썰어, 꿀을 넣어 재워둔다.
6. 기름에 지져낸 반죽위에 5의 재료를 올린다.

### 재료

굴(5개), 찹쌀가루(200g), 튀김가루(50g)  
대추(10개), 꿀(200g), 생강, 식용유(2큰술)

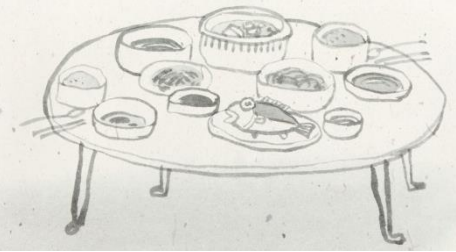
### 스토리개발

겨울철 과일로 굴은 비타민c가 다른 과일에 비해 풍부하며 하루필요량은 2개 정도가 좋다.



# 메뉴개발 발표

## 곶감



### 곶감 만들기

1. 곶감은 반으로 잘라서 씨를 제거한다.
2. 호두는 끓는 물에 살짝 데쳐 내어 얇은 막을 제거하고 아몬드, 잣은 그냥 쓴다.
3. 곶감 호두말이
4. 아몬드와 곶감의 데이트
5. 곶감의 화려함. 잣으로

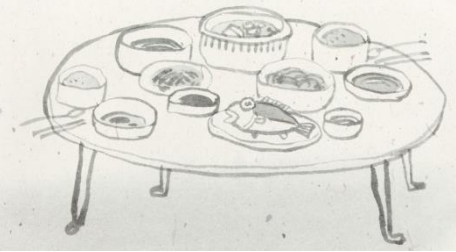
### 재료

곶감5개, 호두3개, 아몬드3개, 잣(약간)

### 스토리개발

겨울철 과일로 굵은 비타민c가 다른 과일에 비해 풍부하며 하루필요량은 2개 정도가 좋다.

## (사)전주한정식발전협의회 로고발표



### 공모개요

- 공 모 명 : 전주한정식 로고
- 공모기간 : 2010년 1월7일~1월 20일
- 공모방법 : 전국 공개 공모
- 주 안 점 : 국민들에게 전주한정식의 이미지를 잘 나타내고 쉽게 전달될 수 있는 참신하고 경쟁력 있는 디자인으로 개발

### 당선작(로고)

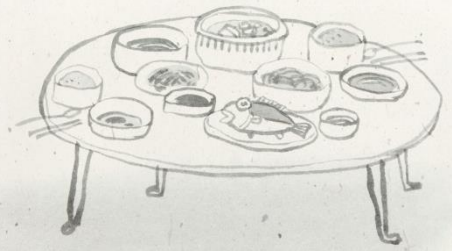


### (캐릭터)



콘셉트 : 전통반상차림을 현대에 맞게 변형시킨 한정식과 전주를 표현.  
전주를 대표하는 요소 중의 하나인 기와의 이미지에 전주한정식을 즐기는 이의 따뜻한 미소를 모티브로 개발하였다.

# (사)전주한정식발전협의회 홈페이지 시연



**협회소개**

**한정식 이야기**

**전주한정식 명품업소**

**전주음식**

**전주한정식 맛지도**

**커뮤니티**

맛과 멋의 고장  
전주의 한정식 명품 업소

전주천년의맛을 이어가는  
**전주한정식**

전주 천년의 맛  
전주한정식 명품업소

- 전라도음식이야기
- 무궁화
- 궁전
- 궁
- 행원
- 한백루
- 장원
- 예향
- 수리간
- 송정원
- 만찬
- 만성회관
- 월광

**한정식이야기**

한정식음식은 우리고유의 음식이며  
우리 환경에 맞게 조상들이 발전  
시켜온 한국인의 체질에 가장 적합한  
음식이다. 궁중음식이 여러 왕조로 계승되어 조선왕조로 내려...

[자세히보기](#)

**소식알림 & 공지사항**

- 전주한정식 메뉴개발 보고회 일정 [2010-01-27]
- 한정식발전협의회 방문을 환영합니다... [2009-12-01]

**행사사진**

**이달의 협의회 일정**

< 이전 2010년 01월 다음 >

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

**전주한정식발전협의회 문의전화**

전화번호 : 063-245-3555

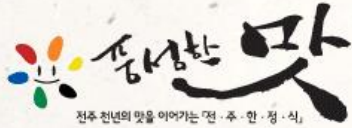
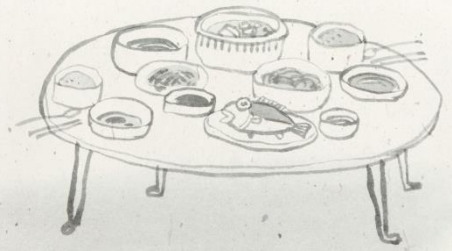
전라북도 전주시 덕진구 우이동2가 899-1 (사)전주한정식발전협의회 | 회장 : 김관수 | 문의전화 : 063-245-3555  
(사)전주한정식발전협의회는 전주의 명품 한정식을 보다 널리 알리고 발전 시키기 위해 노력하고 있습니다.  
Copyrights by (사)전주한정식발전협의회. All rights reserved.

맛과 멋의 고장  
전주의 명품 한정식



# (사)전주한정식발전협의회 홍보물 발표

## 테이블 세팅지



### 천년의 맛을 이어가는 오감만족 '전주한정식'



'전주한정식'은 단순한 먹거리를 넘어  
우리의 옛 전통과 문화가 정성스럽게 담겨진 대한민국의 대표 음식브랜드입니다.

'전주한정식의 三樂'은  
한정식의 풍성함이 마음을 즐겁게 하고,  
한정식의 정갈함과 빛깔이 눈을 즐겁게하며,  
한정식의 맛이 입안을 즐겁게 한다는 의미입니다.

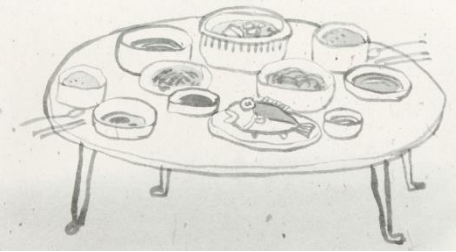
맛과 멋의 고장 전주의 한정식 명품 업소



(사)전주  
한정식발전협의회

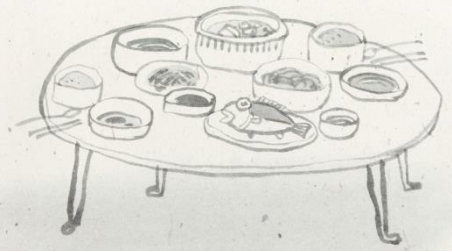
# (사)전주한정식발전협의회 홍보물 발표

포인트 앞치마



# 전주한정식 식재료 조사

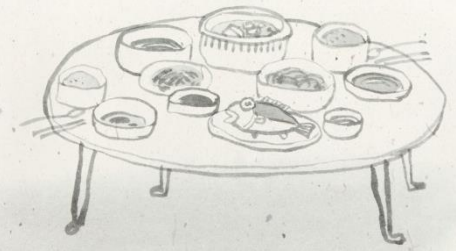
전라북도 내 특산물 위주로





# 전주한정식 식재료 조사

## 전라북도 내 특산물 위주로 (지역별)



지역	우수 식재료 (지역특산물)
전주시	콩나물, 미나리, 황포묵, 모래무지, 복숭아
군산시	밤호박, 꽃새우, 울기참쌀, 꽃게, 박대
익산시	백태, 배, 참외, 흑미, 황토고구마
정읍시	소고기, 죽순, 청보리, 명화대, 가죽나물
남원시	수수, 징개미, 도토리묵, 허브, 미꾸라지
김제시	서리태, 보리쌀, 찰보리쌀, 포도, 파프리카
완주군	대추, 곶감, 두부, 양파, 마늘, 생강
부안군	겉보리, 백합, 쭈꾸미, 젓갈, 대하, 바지락
고창군	복분자, 풍천장어, 조기, 죽염, 해풍고추
순창군	녹두, 호박꼬지, 취나물, 아주까리잎, 도라지
임실군	은행, 밤, 자라, 빙어, 치즈, 매실, 고추
무주군	식태(반미콩), 내현미, 호두, 땅콩, 천마
진안군	서목태(약콩), 현미참쌀, 흑깨, 표고, 고사리
장수군	고사리, 오미자, 두릅, 메밀, 사과, 다래순

(사)전주한정식발전협회의 가치와 비전을 정립하고,  
전주한정식의 인지도 확대를 위해  
최선을 다하겠습니다.

(사)전주  
한정식발전협회

