글 · 사진 : 편집부

한식을 세계로 2010 대한민국 요리대경연대회

행 사 명 : 2010 대한민국 요리대경연대회
(Korea Food Festival 2010)

개최목적 : -한식의 세계화
-전통(향토) 음식의 발굴 보급
-전통음식의 계승발전
-한국 음식관광의 활성화
-식품 외식산업 고용확대
-식품 외식산업 인재육성
-우리 농식품의 안정적 생산 보급

행사주제 : 우리 음식문화의 세계화
대한민국의 특별한 맛과 멋

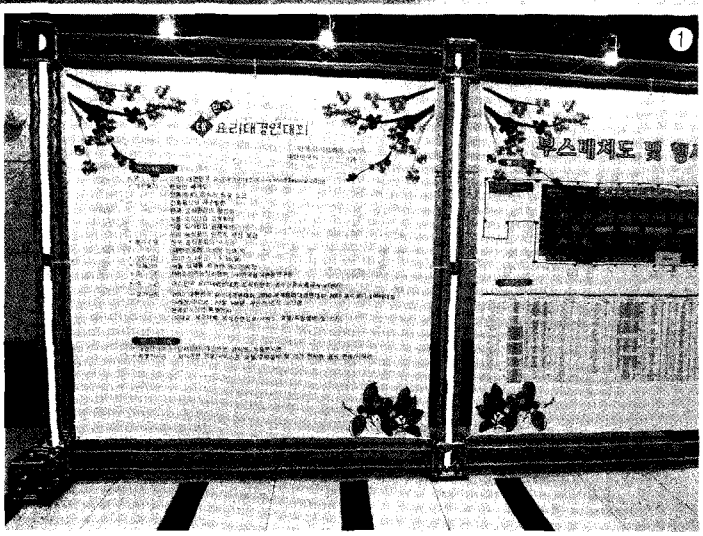
개최기간 : 2010. 5. 14(금) ~ 5. 16(일)

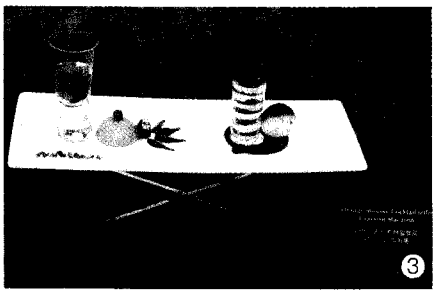
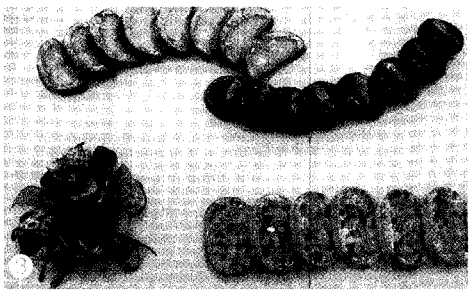
개최장소 : 서울 양재동 aT센터 제2전시장

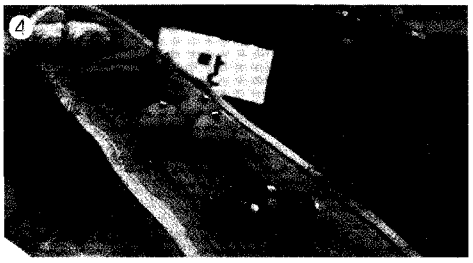
주 최 : (사)조리기능장려협회,
(사)한국음식관광연구원

주 관 : 대한민국 요리대경연대회 조직위원회,
농수산물유통공사 aT센터

참가규모 : -2010 대한민국 요리대경연대회,
2010 세계요리대경연대회, 2010 푸드코디네이터대회 단체전/라이브: 84팀 548명, 개인전/조각: 273명
-한국외식산업 특별전시
(식재료, 제과제빵, 외식관련 정보/서비스, 호텔/주방설비 및 기기)





❶행사장 외부 홍보물 ❷행사장을 찾은 참관객 및 부수 전경 ❸각 대학 전시물 및 요리전시 모습 ❹다양한 주제의 한식요리

한식의 세계화 및 전통 음식을 발굴, 계승 발전을 목적으로 지난 5월 14일(금) aT센터에서 2010 대한민국 요리대경연대회가 개최되었다. '우리 음식문화의 세계화', '대한민국의 특별한 맛과 멋'을 주제로 한 이번 행사는 대한민국 요리대경연대회, 세계요리대경연대회 및 푸드코디네이터대회 3개로 나뉘어 진행되면서 단체전/라이브와 개인전/조각 등 800명 이상이 참가하였다.

요리경연대회 이외에 식재료, 외식관련 정보/서비스 등을 전시하는 한국외식산업 특별전시관을 통해 행사장을 찾은 관람객들에 한식의 우수성을 알리는데 일조하였다고 평가된다.

행사장에 들어서자마자 가장 먼저 눈에 들어온 것은 대회장을 가득 채운 형형색색으로 멋을 낸 음식들이었다. 각각의 개성을 드러낸 요리들은 조리학과 전공의 학생들의 실력이라고 믿기 어려울 정도로 멋스러운 자태를 뽐내고 있었다.

또한 한식, 양식, 디저트뿐만 아니라 사찰음식, 북한음식, 전통주 등의 다양한 주제로 요리가 전시되어 참관객들의 관심을 모았다.

라이브요리경연대회가 진행되는 대회장 한 켠에서는 완벽한 요리를 만들기 위한 학생들의 열정으로 행사장이 후끈 달아올랐고, 이를 평가하기 위한 심사위원들의 손놀림 역시 바빠졌다. 라이브 경연장 앞쪽으로는 조리된 음식을 일정 금액 지불하면 요리를 맛볼 수 있도록 테이블이 준비되어 있었는데, 직접 시식을 한 사람들에 따르면 '호텔에서 즐길 수 있는 고급요리의 맛'이었다고 하였다.

❹예비 셰프들의 후끈한 라이브 요리경연

이번 행사장에서 오리고기를 이용한 갖가지 작품들을 만날 수 있었는데 견과류와 쿠스쿠스로 속을 채운 오리 가슴살, 거위간 무스와 견과류로 속을 채운 훈제오리, 건자두와 브로콜리를 이용한 오리가슴살 요리와 허니머스타드소스 등 보기만 해도 먹음직스러운 요리들은 '과연 어떤 맛일까' 호기심을 자극하였다.

정성으로 만들어진 요리들이 소개된 2010 대한민국 요리대경연대회. 대회 참가자들의 요리실력이라면 한식이 세계로 나아가는 길이 그리 멀리 않았을 것 같다.

전시장 속 오리요리

❶견과류와 오리가슴살을 속박이한 닭가슴살 ❷거위간 무스와 견과류로 속을 채운 훈제오리 ❸건자두와 브로콜리를 이용한 오리가슴살 요리와 허니머스타드소스 ❹오리 샤부샤부 ❺모듬버섯을 채운 오리가슴살 참숯 훈제구이 요리 ❻오리완자 ❼오리 훈제 가슴살과 호박퓨레와 애멘탈 치즈 ❽평안도 오리구이 ❾파스타치오를 얹은 오리가슴살 ❿쿠스쿠스로 속을 채운 오리가슴살