



2011 전국 닭고기 요리경연대회

‘된장소스 연근 샐러드와 복분자 소스를 곁들인 약선 닭 찜’ 영예의 대상 수상

본 회(회장 이준동)는 지난 12일 농수산물유통공사에서 닭고기 소비촉진행사의 일환으로 소비자들이 다양한 레시피를 이용하여 보다 쉽고 간편하게 닭고기 요리를 접근할 수 있도록 요리발굴 및 요리홍보를 통해 소비촉진과 생산기반확대에 기여하고자 2011 전국 닭고기 요리경연대회를 개최했다.

일반인, 전국 요리학원 강습생, 고등학교 또는 대학교에서 요리를 전공하는 학생 등 총 30팀(1팀 2명)이 닭고기를 주재료로 한국음식의 세계화, 창의적 메뉴로 제한된 2시간 동안 주어진 개인의 창작품을 라이브형식으로 조리하여 완성품을 제출하는 방식으로 경연이 이루어 졌다.

이날 본회 이준동 회장을 비롯하여 농림수산식품부 노수현 과장 등이 참석하여 자리 를 빛내주었으며 영예의 대상에는 닭 한 마리 전체 부위를 사용하여 건강 기능식을 만든 한국호텔관광전문학교 노용환, 원종욱 팀의 ‘된장소스 연근 샐러드와 복분자 소스를 곁들인 약선 닭 찜’이 차지했고, 최우상에는 더 필라프 박영준, 이문 팀의 ‘터미릭 치킨 보르방’이 차지하였다. 이외에도 특별상에 청강문화산업대학 김은비, 이미경 팀의 ‘Chicken comb with Apple & dried persimmon sauce’ 와 국제요리제과전문학교 김

수정, 임정현 팀의 '닭고기 인삼 구기자 말이'가 우수상에는 김청자, 엄명옥 팀의 '해산물을 곁들인 보양식 삼계탕', 한빛요리학원 박현주, 오나라 팀의 '닭사발, 닭신 선로, 닭보쌈, 닭맛탕', 서울현대전문학교 한종찬, 김상훈 팀의 '타코스 소스를 곁들인 닭가슴살 스테이크 샐러드', 가 수상하였고 장려상에 김영주, 김중순 팀의 '닭갈비 라이스롤', 청강문화산업대학 박소미, 이미지 팀의 '흑미 크림소스와 참쌀 삼계말이', 국제요리제과전문학교 배주현, 유창석 팀의 '깻잎과 단호박 그리고 닭', 양미숙, 조성희 팀의 'Stuffed Wings', 한국호텔관광전문학교 정상길, 조성호 팀의 '닭갈비 풍듀소스를 곁들인 후라이드 라이스페이퍼 치킨'이 수상하였다.

참가자들이 만든 요리는 본회 양계산물 소비홍보에 활용할 계획이며 본 경연대회 요리사진과 자세한 레시피가 담긴 요리책자 및 관련자료집을 제작하여 배포할 예정이다.



▲ '된장소스 연근 샐러드와 복분자 소스를 곁들인 약선 닭 찜'으로 대상을 수상한 한국호텔관광전문학교 노용환, 원종욱, 본회 이준동 회장(좌측부터)



▲ 심사위원들이 경연시간에 돌아다니며 심사를 하고 있다.



▲ 경연에 출품할 요리를 만드는 참가자들

요리경연대회 수상작



▲ 한국호텔관광전문학교 노용환, 원종우 팀의 '된장소스 연근 샐러드와 복분자 소스를 곁들인 약선 닭 찜'

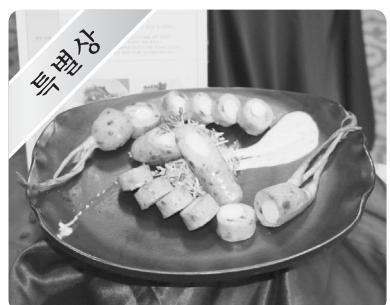


▲ 더 필라프 박영준, 이문 팀의 '터머릭 치킨 보르방'



◀ 청강문화산업대학 김은비, 이미경 팀의 'Chicken comb with Apple & dried persimmon sauce'

▶ 국제요리제과전문학교 김수정, 임정현 팀의 '닭고기 인삼 구기자 말이'



▲ 한빛요리학원 박현주, 오나라 팀의 '닭사발, 닭신선로, 닭보쌈, 닭맛탕'



▲ 서울현대전문학교 한종찬, 김상훈 팀의 '타코스 소스를 곁들인 닭가슴살 스테이크 샐러드'



▲ 김청자, 엄명옥 팀의 '해산물을 곁들인 보양식 삼계탕'

장
려
상



- ① 김영주, 김종순 팀의 '닭갈비라이스롤'
- ② 청강문화산업대학 박소미, 이미지 팀의 '흑미 크림소스와 참쌀 삼계말이'
- ③ 국제요리제과전문학교 배주현, 유창석 팀의 '깻잎과 단호박 그리고 닭'
- ④ 양미숙, 조성희 팀의 'Stuffed Wings'
- ⑤ 한국호텔관광전문학교 정상길, 조성호 팀의 '닭갈비 풍듀소스를 곁들인 후라이드 라이스파이퍼 치킨'