

육우요리경연대회 성황리에 마쳐

육우자조금관리위, 15개팀 참여... '육우강정과 잣소스샐러드' 대상 수상

육우자조금관리위원회(위원장 최현주)가 주최한 '2014 저지방고기(육우)가 좋다-레시피 공모 및 요리경연대회'에서 열띤 경합을 벌인 결과, 참가자 9번 백령하 학생의 '육우강정과 잣소스샐러드'가 영예의 대상을 수상했다.

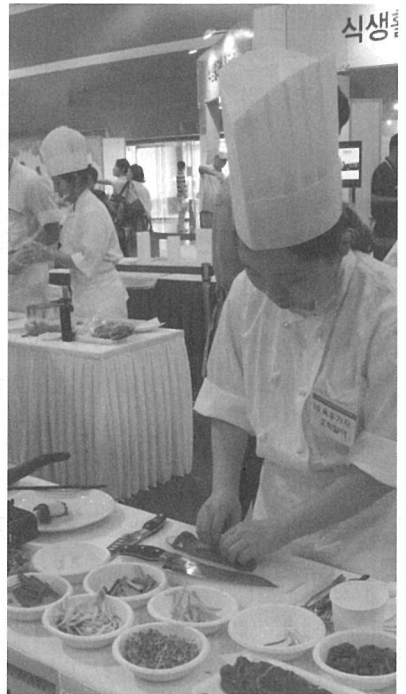
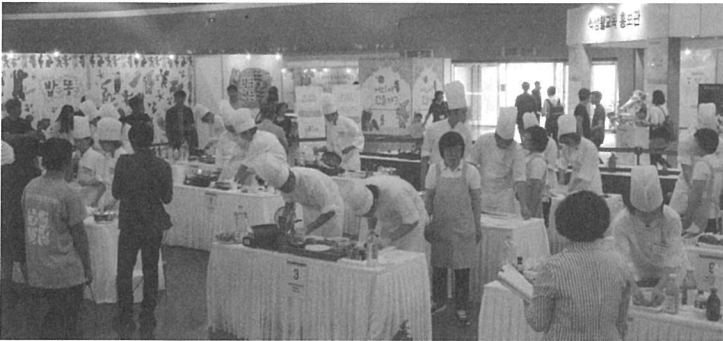
육우자조금관리위원회는 지난 6월 21일 aT센터 제2전시장 2층에서 일반 소비자들에게 육우의 우수성을 알리고 새로운 육우요리를 발굴해 육우 소비 촉진을 도모하기 위해 개최한 이번 육우요리경연대회는 15팀이 참여해 진검승부를 겨룬 결과 대상 1팀(농림축산식품부장관상), 최우수상 2팀(육우자조금관리위원장상), 우수상 2팀(식생활교육국민테트트워크이사장상) 등 총 5개팀이 수상의 영광을 얻었다.

이번 대회는 일반 소비자들이 간편하게 만들어 먹을 수 있는 대중성과 맛(작품성), 식재료, 재료가 맞는 손질과 조리과정 등으로 평가했으며 그중에서 대중성과 맛에 비중을 높여 평가했다.



학생들이 주로 참석해 아이디어가 돋보이는 작품과 참신성이 두드러졌다. 요리과제가 끝나고 심사를 위한 준비시간에는 육

우고기 경매가 이뤄져 행사장을 찾은 관람객들이 경매에 참여해 저렴한 가격으로 육우고기를 구매할 수 있었다. ㉞



■ 수상자 명단

대상(1팀) 참가번호 9번 백령하 '육우강정과 잣소스 샐러드' 상금 100만원

최우수상(2팀) 참가번호 11번 남궁승, 이다영 '육우사태 누룽지탕' 상금 50만원

최우수상(2팀) 참가번호 14번 김종혁 '육우수비드' 상금 50만원

우수상(2팀) 참가번호 3번 김재훈, 서지원 '육우떡갈비 채소말이와 오렌지소스' 상금 30만원

우수상(2팀) 참가번호 8번 최종현, 원영상 '육우사태 와인장조림' 상금 30만원

