

강의계획서

교과목명	한국조리	이수구분	전공
학과	외식산업과	학년	1
교수	박영미	학점	2
교과목개요 및 학습목표	한국음식의 기본인 잡채와 탕평채부터 궁중의 상추쌈차림, 해삼 모양의 규아상, 보양식, 찜·선 조리, 궁중음식까지 가정에서 쉽게 해먹을 수 있는 음식들로 구성하였으며, 한국음식 문화를 이해하는데 도움이 되게 한다.		
참고문헌	3대가쓴 한국의 전통음식 황혜성의 3인·교문사·(2010)		

주차	강의범위 및 내용
제 1주	숙채조리 - 봄의 시식, 탕평채의 유래, 탕평채
제 2주	숙채조리 - 잡채의 의미, 잡채
제 3주	볶음조리 - 오징어 구조 이해하기, 오징어 볶음
제 4주	구이조리 - 너비아니구이, 너비아니의 의미
제 5주	볶음조리 - 제육볶음, 돼지고기 구이의 양념
제 6주	궁중상추쌈차림1 - 궁중 상추쌈차림의 구성1 - 유곽, 맥적
제 7주	궁중상추쌈차림2 - 궁중상추쌈차림의 구성2 - 보리새우볶음, 장 뚝뚝이, 병어감정
제 8주	찜·선 조리 - 찜의 다양한 조리방법, 육류를 이용한 찜, 안동찜 닭
제 9주	찜·선 조리 - 생선을 활용한 찜, 코다리찜
제 10주	찜·선 조리 - 채소를 이용한 선, 두부선
제 11주	궁중음식1 - 궁중의 여름만두, 오이를 이용한 규아상
제 12주	궁중음식2 - 궁중의 겨울 철 시식, 궁중떡볶이
제 13주	궁중음식3 - 새우를 이용한 찜요리, 대하젓줍무침
제 14주	궁중음식4 - 궁중의 여름 보양식, 육개장
제 15주	한국의 김치 - 배추김치