

한국음식의 조리법 표준화를 위한 연구(II) - 찌개류 -

계승희 · 문현경¹⁾ · 염초애* · 송태희* · 이성희**

한국식품위생연구원, 숙명여자대학교 가정대학 식품영양학과*, 안성산업대학교 가정학과**

Standardization of Recipe for the Preparation of Korean Foods (II) - For the focus on Chigae (Stew) -

Seung-Hee Kye, Hyun-Kyung Moon, Cho-Ae Yum*, Tae-Hee Song*, Sung-Hee Lee**

Nutrition Research Dept. Korea Institute of Food Hygiene,
Dept. of Food and Nutrition, Sookmyung Women's University*,
Dept. of Home Economics, Anseong National University**

Abstract

This study was attempted to standardize preparation methods of Korean foods; *Chigae* (Stew) such as *Deonjang chigae* (soybean stew) and *Kimchi chigae* (Kimchi stew). We followed cooking methods by using cook-books, food service operation recipes, materials distributed by commercial food restaurants from their own experimental kitchens, and home recipes. Before this recipes were standardized, we thoroughly analyzed and modified them. The total yield and portions were determined together with material weights and procedures. And we evaluated food made by standardized recipes for acceptability, by taste panels from Sookmyung Women's University. It concluded that yield volume for doenjang chigae and kimchi chigae after cooking for 10 persons was 3 kg, optimum service temperature was 70°C, preparation time was 50 minutes, service volumes by one person was 300 g. This presentation for the above on food materials and material weights, preparation methods as well as cautions and references are attached in this research paper.

I. 서 론

찌개는 반상차림에 따르는 필수음식의 하나로서 국에 비하여 건더기를 여러 가지 섞어 많이 넣고 끓인 국물요리의 하나로서¹⁾, 곱에서 분리한 것으로 생각되며²⁾, 간에 따라 고추장찌개, 된장찌개, 생선찌개, 매운탕으로 대별되며³⁾, 조미의 방법에 따라 된장찌개, 고추장찌개, 맑은 찌개로 나눈다⁴⁾. 또한 궁중에서는 찌개를 조치라 하고, 고추장 찌개를 감정이라 하였다⁵⁾. 조치와 관련된 기록으로는 「是議全書」⁶⁾에 각색 찌개의 이름이 “쫄치”라고 기록되어 있으며, 「園行乙卯整理儀軌」⁷⁾에는 助致의 종류를 7가지 형태로 나누었으며, 「是議方」⁸⁾에는 골조치, 처넛조치, 생선조치 등이 기록되어 있으며, 「李朝宮廷料理通攷」⁹⁾에서는 “조치(鳥稚)”라 기록하였으며 소고기, 생선, 김치, 깻잎, 무, 계란 등의 재료를 썰어서 푹배기에 담고 된장이나 고

추장 또는 새우젓국으로 간을 맞추고 밥술이나 중탕을 해서 찌 가지고 다시 화로 불에 잠깐 동안 끓여서 반상에 놓은 것이라고 기록되어 있다. 황 등⁸⁾에 의한 조치의 구분은 찌개, 찜의 형태로서 오늘날의 찌개는 국물이 어느 정도 있는 것을 말함으로서 조치에서 찌개가 되는 조리의 변천을 엿볼 수 있다. 이러한 찌개는 이⁹⁾와 안¹⁰⁾의 조사에서 섭취 빈도가 높게 조사되었으며, 김 등¹¹⁾의 연구에서는 찌개류의 기호도가 높게 나타났으며 이 등¹²⁾과 문 등¹³⁾의 조사에서는 찌개 중 된장찌개와 김치찌개의 기호도 및 섭취빈도가 높게 조사되었다.

그러나 섭취 빈도 및 기호도가 높은 찌개에 대한 조리법을 표준화시킨 연구는 아직까지 거의 없는 실정이다. 이에 본 보에서는 한국음식의 조리법표준화를 위한 연구내용 중 1차 탕반류에 이어서 2차 찌개류에 관하여 문헌, 산업체 급식소, 요식업소 및 가정에서의 자료를 토대로 조리법을 표준화 시켜 최종 산물의 양과 질 그리고 비용을 예측하고 구매를 단순히 하며,

¹⁾현재 단국대학교 재직중

고용인의 훈련을 쉽게 하고, 재료의 조절과 낭비를 줄임으로서 원가비용을 조절할 수 있는 조리법의 표준화¹⁴⁾에 대한 자료를 제공하고자 한다.

II. 연구방법

1. 대상음식의 선정 및 자료조사

표준 조리법 작성은 당 연구소에서 실시한 전국 665개 요식업소 식단내용 실태조사 결과¹³⁾를 기초로 판매 빈도수가 높은 음식인 된장찌개와 김치찌개를 대상으로 하였다.

본 연구에서 음식의 조리법은 문헌, 산업체 급식소, 요식업소, 일반가정(이하 집단자료라 함)의 4가지로 분류하여 수집하였다. 문헌 자료는 인분과 분량표시가 명확한 기존문헌^{16,14,24)}으로 부터 자료를 수집하였으며, 산업체 급식소에서 사용하는 음식의 조리법은 대한영양사회의 협조를 얻어 실시한 산업체 급식소 35개소의 식단 실태 설문조사를 통해 얻은 자료를 이용하였고, 요식업소에서 사용하는 음식의 조리법은 미리 작성한 10인 기준 표준 조리법 카드를 조리사 협회를 통하여 송부하여 제공 받거나, 기존에 조리사 교육용 교재를^{16,17)} 구독하여 이용하였다. 또한 일반 가정에 관한 자료 중 식품 재료의 양은 당 연구소의 국민 영양조사 결과 재분석 자료¹⁸⁾에서 조사된 '주요 음식별 식품구성 비율'을 참고로 하여 산정하여 이용하였다.

2. 표준 조리법 개발

수집한 모든 자료를 문헌, 산업체 급식소, 요식업소, 가정의 4가지 출처로 분류하였다. 된장찌개에 관한 자료는 7종의 문헌조사와 14곳의 산업체 급식소, 2군데의 요식업소와 가정에서의 자료를 분석하였으며, 김치찌개는 5종의 문헌과 10군데의 산업체 급식소와 가정의 자료를 분석하여 표준화의 기초 자료로 활용하였다. 각 집단자료별 자료를 식품 성분표를 이용하여 영양가를 산출한 후 영양적인 균형을 고려하였으며, 관능검사에 의하여 맛을 보정하여 표준 조리법을 개발하였고, 표준조리법 개발 방법은 이미 보고한 자료²⁵⁾와 같다.

3. 음식의 관능검사 및 표준 조리법 확정

관능검사 평가 항목으로는 된장찌개는 국물과 건더기의 비율, 색상배합, 짠맛, 전체적인 맛, 그리고 걸쭉한 농도를 평가하였으며, 김치찌개는 국물과 건더기의 비율, 색상배합, 짠맛, 전체적인 맛, 그리고 매운 맛

의 5가지 항목을 7점 기호 척도법을 사용하여 1점 '대단히 싫다'에서 7점 '대단히 좋다'까지로 평가하였으며, 평가요원은 숙명여자대학교 가정대학에 재학중인 건강하고 흡연을 하지 않는 여대생 28명을 선별하여 각각의 특성을 이해시키고 훈련을 시킨 후 실시하였고 평가 방법은 이미 보고한 자료²⁵⁾와 같다.

III. 결과 및 고찰

1. 된장찌개와 김치찌개의 집단 자료별 식품재료의 사용빈도 및 분량

된장찌개는 우리 나라 사람들이 가장 좋아하여 사철 내내 먹는 토속적인 음식으로^{3,12,26)} 김치를 썰고, 소고기나 돼지고기를 썰어 넣고 참기름을 치고 물을 부어 끓인 것이다⁶⁾. 방²⁶⁾은 김치찌개는 겨울 통김치 있으므로 해먹는 것으로 겨울철 음식이라 했으나, 현재는 계절적인 구분은 없어진 듯하다.

이 등¹²⁾의 연구에 의하면 된장찌개는 74.5%의 높은 기호도와 81.8%의 높은 섭취빈도를 나타내었고, 김치찌개도 80.4%의 기호도와 64.3%의 섭취빈도를 나타내어 문 등¹³⁾의 연구결과와 더불어 한국인이 일상적으로 섭취하는 식품으로 나타났다.

된장찌개와 김치찌개에 관하여 조사된 집단 자료별 식품재료와 사용빈도 및 분량의 결과는 표 1, 2와 같으며 본 조사 결과 대체로 가정에서의 주재료의 분량이 집단자료보다 많이 나왔는데 이는 가정의 음식이 요식업소의 음식보다 찌개의 주재료의 양을 많이 사용하기 때문으로 사료된다.

표 1에서 보듯이 된장찌개의 맛을 좌우하는 된장의 양은 문헌에서는 10인분 평균이 120 g, 산업체급식소에서는 215 g, 요식업소에서는 350 g, 그리고 가정에서는 530 g으로 각 자료의 출처에 따라 된장의 양에 큰 차이를 나타내고 있었다. 또한 부재료는 문헌에서는 소고기가 모두 사용되었고, 두부, 표고버섯, 풋고추, 호박과 멸치가 사용되었으며, 송이버섯과 양파, 그리고 굴을 사용하는 문헌도 있었으며, 양념은 파, 마늘, 고추장, 고추가루, 참기름 등을 사용하고 있었다. 산업체 급식소에서는 감자와 호박을 모두 사용하였으며, 두부, 양파, 풋고추, 조갯살, 멸치, 소고기 등을 사용하였으며, 느타리버섯, 무, 홍고추, 당면, 돼지고기, 콩나물, 당근, 달래 등의 재료를 사용하는 곳도 있었고, 마늘과 파, 고추장, 고추가루 등의 양념을 사용하였으며, 청초를 사용하는 곳도 있었다. 요식업소에서는 멸치와 모시조개, 두부, 풋고추, 호박을 사용하였고, 표고버섯, 홍고추, 팽이버섯, 다시마와 소

표 1. 된장찌개의 집단자료별 식품의 사용빈도 및 분량(10인분 환산)

문 현 (N=7)			산업체 급식소 (N=14)			요 식 업 소 (N=2)			가 정 (N=1)						
재료명	빈 분량(g) 도 (평균)	분량(g) (범위)	재료명	빈 분량(g) 도 (평균)	분량(g) (범위)	재료명	빈 분량(g) 도 (평균)	분량(g) (범위)	재료명	빈 분량(g) 도 (평균)	분량(g) (범위)				
된장	7	120	72-180	감자	14	502	300-800	된장	2	350	350-350	된장	1	530	-
소고기	7	87	60-100	호박	14	349	200-800	멸치	2	150	100-200	두부	1	1070	-
두부	5	450	400-500	된장	14	215	200-260	모시조개	2	385	370-400	풋고추	1	151	-
표고버섯	5	121	104-130	두부	12	377	150-600	두부	2	454	400-508	양파	1	382	-
풋고추	4	140	140-140	양파	11	249	100-400	풋고추	2	225	50-400	호박	1	439	-
호박	3	250	250-250	풋고추	11	171	30-200	호박	2	489	328-650	(양념)			
멸치	2	50	50-50	조갯살	5	160	100-200	표고버섯	1	25	-	마늘	1	63	-
송이버섯	1	101	-	멸치	4	85	40-100	홍고추	1	50	-	파	1	217	-
양파	1	-	-	소고기	4	213	150-250	팽이버섯	1	100	-				
굴	1	-	-	느타리버섯	2	115	80-150	다시마	1	200	-				
(양념)				무	2	350	300-400	소잡뼈	1	1000	-				
파	7	58	40-75	홍고추	1	50	-	(양념)							
마늘	7	19	17-21	당면	1	100	-	(양념)							
고추장	3	45	45-45	돼지고기	1	300	-	마늘	2	40	30-50				
참기름	3	16	16-16	콩나물	1	500	-	파	2	420	420-420				
고추가루	2	13	13-13	당근	1	100	-	고춧가루	1	15	-				
생강	2	10	10-10	달래	1	30	-	맛나	1	50	-				
화학조미료	1	5	-	(양념)				화학조미료	1	30	-				
				마늘	3	103	10-200								
				파	2	90	80-100								
				고추장	2	-	-								
				고추가루	1	5	-								
				청초	1	50	-								

잡뼈를 사용하는 곳도 있었고, 마늘, 파 이외에 고추가루 등의 양념을 사용하고 있었다. 가정에서는 된장 이외에 두부, 풋고추, 양파, 호박에 마늘과 파로 양념한 단순한 재료로 구성된 된장찌개를 섭취하고 있었다.

된장찌개에 사용된 부재료를 자료별로 분석해 보면, 육류의 경우 문현에서는 소고기가, 산업체급식소에서는 소고기와 돼지고기가 사용되었으며, 요식업소에서는 소잡뼈를 사용하였고, 가정에서는 본 조사 결과 육류가 사용되지 않았다.

또한 대체로 두부와 호박은 모든 자료에서 사용하였으며, 가정에서는 된장만을 사용하였으나 문현과 산업체급식소에서는 고추장과 고추가루를 양념으로 사용하는 곳도 있었으며, 요식업소에서는 고추장은 사용하지 않고 고추가루만을 양념으로 사용하였다. 이상의 조사에서와 같이 된장찌개는 산업체 급식소가 가장 다양한 재료를 사용함을 알 수 있었으며, 황등⁴⁾은 된장찌개를 쌀뜨물로 끓이면 맛있다고 하였으나 본 자료에서는 쌀뜨물의 사용 여부는 알 수가 없었다.

10인분으로 환산한 김치찌개에 관한 결과는 표 2에

제시되어 있다.

김치찌개의 주재료인 배추김치의 사용량은 문현에서는 평균 200g, 산업체급식소에서는 473g, 가정에서는 1,736g으로 된장찌개와 마찬가지로 배추김치의 사용량이 각 집단 자료별로 큰 차이를 나타냄을 알 수 있었으며, 김치찌개에 많이 사용되는 돼지고기와 두부의 양 또한 각 집단 자료별로 큰 차이를 나타내고 있었다. 문현에서는 돼지고기 이외에 소고기를 사용하는 곳도 있었으며, 양파와 흰떡, 각두기를 제시하는 곳도 있었고, 파, 마늘과 각종 양념 등 다양한 재료를 사용하였다. 산업체 급식소에서는 배추김치와 돼지고기 이외에 두부, 양파, 콩나물, 풋고추에 파, 마늘, 고추가루 등의 단순한 양념을 사용하였고, 가정에서는 배추김치, 두부, 돼지고기에 파, 마늘의 양념을 사용한 단순한 식재료로 구성된 김치찌개를 이용하였다. 이상의 결과로서 찌개류는 섭취빈도가 높은 만큼^{9,13)} 주, 부재료의 구성 및 분량면에서 심한 편차를 나타내어 재료 및 맛이 다양함을 알 수 있었다.

2. 음식별 관능검사 결과 및 표준 조리법

된장찌개와 김치찌개에 관한 위의 4가지 자료를 토

표 2. 김치찌개의 집단자료별 식품의 사용빈도 및 분량(10인분 환산)

문 헌 (N=5)			산업체 급식소 (N=10)			가 정 (N=1)		
재 료 명	빈도	분량(g) (평균) (범위)	재 료 명	빈도	분량(g) (평균) (범위)	재 료 명	빈도	분량(g) (평균) (범위)
배추김치	5	200	배추김치	10	473	배추김치	1	1736
돼지고기	5	100	돼지고기	8	275	두부	1	319
소고기	2	100	두부	6	452	돼지고기	1	681
양파	1	-	양파	2	200	(양념)		
환떡	1	-	콩나물	2	225	파	1	80
두부	1	-	풋고추	1	100	마늘	1	34
깍두기	1	-	(양념)					
(양념)			파	2	55			
파	5	60	마늘	2	15			
마늘	4	-	고추가루	1	10			
참기름	4	16	소금	1	5			
깨소금	2	16	화학조미료	1	5			
후추가루	2	2						
간장	1	34						
새우젓국	1	-						
고추가루	1	-						
생강	1	-						
화학조미료	1	-						

표 3. 찌개류의 관능검사 결과

음 식 명	항 목	국물과 건더기 비율	색상 배합	짠 맛	겉쪽한 농도	매운맛	전체적인 맛	총평균
된장찌개	평가원별 평균점 (표준편차)	5.5 (1.4)	5.2 (1.2)	5.5 (1.2)	4.7 (1.2)	-	5.3 (1.1)	5.2 (0.9)
	항목별 수용도(%)	76.9	76.0	68.4	61.5	-	70.0	70.6
김치찌개	평가원별 평균점 (표준편차)	5.5 (1.5)	5.1 (1.6)	4.9 (1.3)	-	5.2 (1.2)	5.2 (1.2)	5.1 (1.0)
	항목별 수용도(%)	75.0	70.4	64.3	-	77.8	63.0	70.1

1점: 대단히 싫다 ~ 7점: 대단히 좋다.

대로 하여 1차 초안을 작성한 후 숫자를 조정하여 2차 를 작성하고, 조리후 맛과 모양 등을 표준화하여 3차 래시피를 작성한 후 표준조리법에 대하여 국물과 건 더기의 비율, 색상배합, 짠맛, 겉쪽한 농도, 매운맛, 전 체적인 맛 등을 평가한 결과가 표 3에 제시되어 있다. 관능검사 결과 평가원별 평균점의 총평균은 된장찌개 가 5.2점, 김치찌개가 5.1점이었으며, 항목별 수용도의 총평균은 된장찌개는 70.6%, 김치찌개는 70.1%로 평 가 되어 항목별 평가원별 총평균점수 5점 이상, 항목 별 수용도 70% 이상인 기준에 적합하였다.

김치찌개의 경우 짠맛과 전체적인 맛에서 평가원별 평균점과 항목별 수용도가 조금 낮게 평가 되었으나 총평균이 수용범위인 평균점 5점과 수용도 70% 이상

으로 평가 되어 기준에는 적합하였지만, 수용도가 기 준치를 크게 넘지 못하였는데 이는 각 집단자료에서 의 김치찌개 재료의 빈도 및 분량의 다양함 만큼 추구 하는 맛도 다양하고 김치의 맛에 대한 재료 및 지역 별, 연령별 선호도의 차이가 다른 음식보다 커서 통일 된 맛을 얻기 어렵기 때문으로 보인다.

또한 관능검사시 제시된 건의사항으로는 된장찌개 는 싱겁고 색상면에서 붉은 재료가 부족하며, 농도가 묽고, 건더기가 적다고 하였으며, 김치찌개는 싱겁고, 매운맛이 부족하고, 건더기가 많다고 지적되어 이를 고려하여 작성한 표준 조리법의 결과가 표 4와 5에 제 시되어 있다.

된장찌개와 김치찌개의 10인 기준 표준 조리법의 결

표 4. 된장찌개의 표준조리법

		음식유형 : 찌개류		음식명 : 된장찌개	
		• 조리후 산출량(Yield) : 3 kg		• 적정배식온도(Temp.) : 70°C	
		• 조리시간(Time) : 50분		• 1인분 제공량(portion size) : 300 g	
된장찌개 조리법(Recipe) (10인 기준)					
재료명	재료량			조리과정	
	수량	단위	중량(g)		
된장	10	Ts	180	1. 쌀뜨물에 된장과 고추장을 잘 푼 다음 잘게 썬 소고기를 넣고 끓인다. 2. 호박과 양파는 반을 잘라 도통하게 반달 썰기하고 풋고추, 홍고추, 파는 어슷썰기, 두부는 적당한 크기로 깍둑 썰기하여 둔다. 3. 국물이 끓으면 호박과 양파를 넣고 거의 다 끓었을 때 풋고추, 홍고추, 파, 두부, 다진 마늘을 넣어 한소끔 끓인다. 4. 다 되었을 때 고추가루와 조미료, 다시다를 넣고 푹배기에 담아낸다.	
소고기			100		
두부	1,1/2	모	600		
호박	1,1/4	개	400		
풋고추	6	개	80		
홍고추	1,1/3	개	20		
양파	1	개	160		
표고버섯(건)	14	장	40		
(양념)					
고추장	2	Ts	36		
파, 썬것	4	뿌리	120		
마늘, 다진것	3	Ts	36		
고추가루	1	ts	2		
화학조미료	1/2	ts	2		
쇠고기다시다			10		
쌀뜨물	12	C	2,400		
*주의사항: 두부를 넣은 후에는 모양을 유지하기 위하여 찌개를 젓지 않도록 한다.					
*참고사항: 시원하고 구수한 맛을 내기 위하여 멸치나 조갯살을 사용하기도 한다.					

표 5. 김치찌개의 표준조리법

		음식유형 : 찌개류		음식명 : 김치찌개	
		• 조리후 산출량(Yield) : 3 kg		• 적정배식온도(Temp.) : 70°C	
		• 조리시간(Time) : 50분		• 1인분 제공량(portion size) : 300 g	
김치찌개 조리법(Recipe) (10인 기준)					
재료명	재료량			조리과정	
	수량	단위	중량(g)		
배추김치	1/2	포기	800	1. 김치는 국물을 뺀 뒤 잘게 썰어둔다. 2. 돼지고기는 얇게 채썰어 국간장, 파, 마늘, 생강, 후추로 양념하여 썰어 둔 김치와 식용유를 잘 넣어 버무린다. 3. 양파는 굵게 채썰고 파는 어슷 썰며 두부도 알맞은 크기로 썰어 둔다. 4. 냄비에 양념한 김치와 돼지고기를 넣고 국물을 자작하게 넣어 끓인다. 5. 김치가 적당히 물러지면 미리 불려둔 흰떡과 두부, 양파, 파를 넣어 끓이다가 소금, 고추가루, 조미료를 넣어 간을 맞추는 다음 적당히 맛이 어우러지면 그릇에 담아낸다.	
돼지고기			300		
두부	2/3	모	300		
양파	2/3	개	100		
흰떡			100		
(양념)					
국간장	1	ts	6		
소금	4	ts	24		
고추가루	1	Ts	5		
후추가루	1	ts	2		
식용유	2	Ts	24		
파, 썬것	4	뿌리	120		
파, 다진것	1	Ts	9		
마늘, 다진것	5	ts	20		
생강, 다진것	1	ts	2		
화학조미료	1	ts	4		
물	12	C	2,400		
*주의사항: 김치에 따라 전체적인 간이 달라지므로 간을 맞추때 유의한다.					
*참고사항: 간을 맞추때 간장이나 소금 대신 새우젓을 이용하기도 한다.					

과는 조리 후 산출량이 3 kg, 적정 배식온도 70°C, 조리시간 50분이며, 1인분 제공량은 300 g으로 문 등²⁷⁾의 연구 결과 김치찌개의 섭취량인 272.88±135.06 g과 된장찌개의 섭취량 232.10±84.34 g과 비슷한 결과를 나타내었다.

조리법에 관한 사항으로는 된장찌개는 두부를 넣은 후에는 모양의 유지를 위하여 짓지 않도록 하며, 시원하고 구수한 맛을 내기 위하여 관능검사 결과 우수하게 나타난 소고기의 사용을 표준화하였으나 된장찌개 고유의 맛을 내기 위하여 멸치나 조갯살의 사용이나 국물에 쌀뜨물을 사용 하는 것을 권장한다.

또한 김치찌개는 김치에 따라 전체적인 간이 달라 지므로 간을 맞출 때 유의하고 소금 대신에 새우젓국을 사용하여도 좋다.

IV. 요약 및 결론

한국음식의 조리법 표준화에 관한 연구의 일환으로 문헌, 요식업소, 산업체 급식소, 가정에서의 조리법을 수집하여 한국 사람들의 부식으로 기호도와 섭취빈도가 높은 된장찌개와 김치찌개의 조리법을 표준화시킨 연구 결과는 아래와 같다.

1. 조리법의 표준화를 위하여 된장찌개와 김치찌개의 자료를 수집하고자 문헌과 산업체 급식소, 요식업소, 그리고 가정의 조리법 분석이 선행되었는데, 된장찌개는 7종의 문헌과 14곳의 산업체 급식소, 2군데의 요식업소와 가정에서의 자료를 분석하였으며, 김치찌개는 5종의 문헌과 10군데의 산업체 급식소와 가정의 자료를 분석하여 표준화의 기초자료로 활용하였다.

2. 현행 조리법의 결과와 관능검사와의 상호 조정 과정을 거친 조리법 개발 결과, 된장찌개와 김치찌개의 10인 기준 표준 조리법의 결과는 조리 후 산출량이 3 kg, 적정 배식온도 70°C, 조리시간 50분이며, 1인분 제공량은 300 g이었으며, 각 음식별 재료명과 10인 기준의 재료량(수량, 단위, 중량), 조리과정 및 참고사항을 포함한 표준화 결과를 제시하였다.

이상의 조리법표준화의 결과를 적용함으로써 음식의 맛을 일정하게 유지함과 동시에 품질관리의 도구로도 사용할 수 있으며, 식품원가와 판매 가격 또한 정확하게 계산할 수 있고, 제품의 생산과 노무관리의 시간을 절약하며, 조리사들의 음식생산을 위한 식품구매 계획 및 훈련이 용이할 것으로 여겨진다.

참고문헌

1. 윤서석: 한국음식 -역사와 조리법-, 수확사 (1986).
2. 윤서석: 한국식품사연구, 신광출판사 (1990).
3. 園行乙卯整理儀軌 4券, 규장각, 연세대학교.
4. 황혜성, 한복려, 한복진: 한국의 전통음식, 교문사 (1993).
5. 저자미상, 是議全書, 1800년대 말엽.
6. 황혜성 편, 是議方, 한국요리백과사전, 삼중당 (1976).
7. 한희순, 황혜성, 이혜경: 이조궁정요리통고, 학총사 (1957).
8. 황혜성: 石毛直道, 韓國の食, 平凡社 (1988).
9. 이정주: 서울지역을 대상으로 한 식습관의 변화에 관한 연구, 중앙대학교 대학원 석사논문 (1985).
10. 안숙자: 서울지역을 대상으로 한 연령별, 성별에 따른 한국 일상식의 기호에 관한 연구, 가정문화논총, (2): 138 (1988).
11. 김기남, 모수미: 자녀의 식습관 육성에 미치는 부모의 영향에 관한 조사, 한국영양학회지, 9(1): 25 (1976).
12. 이영남, 신민자, 김복남: 전통음식의 현황에 관한 연구, 한국식문화학회지, 6(1): 71 (1991).
13. 문현경, 계승희, 정해량, 김영찬, 송인상, 송태희: 한식 식당의 판매 식단 실태에 관한 연구, 대한가정학회지, 32(1): 151 (1994).
14. Bessie B. West Leville Wood, Food service in institutions, 6th Ed. Mac Millian Publishing company (1986).
15. 박관숙: 한국조리실습, 효일문화사 (1988).
16. 한국조리사협회, 조리실기 (1992).
17. 한국조리사협회 중앙회, 한국음식편 (1992).
18. 한국식품공업협회 한국식품연구소, 국민영양조사방법개선방안연구(III)-식품소비형태파악 (1991).
19. 강인희: 한국의 맛, 대한교과서 주식회사 (1989).
20. 정순자: 한국의 요리, 동화출판사 (1968).
21. 한정혜: 한국요리, 정우출판사 (1988).
22. 박일화, 김화순 외: 식단과 반찬 365일, 주부생활 (1987).
23. 왕준련 외 5인: 오늘의 요리 <찌개와 반찬>, 주부생활 (1987).
24. 현기순, 모수미, 이혜수: 조리학 - 원리와 실습- 교문사 (1983).
25. 계승희, 문현경, 염초애, 박은미: 한국음식의 조리법 표준화를 위한 연구(I)-탕반류-, 한국조리과학회지, 11(2): 1 (1995).
26. 방신영: 우리나라 음식 만드는 법, 장충 도서 출판, 단가 4293.
27. 문현경, 계승희, 정해량, 김영찬, 송인상, 송태희: 한식 식당의 일부 판매음식의 1인 섭취량 및 잔반률 조사, 한국식문화학회지, 8(3): 231 (1993).