



요리체험 행사에 몰입한 학생들

## ‘아는 만큼 맛있어진다’ 한우 고기 요리 체험행사

고객홍보처

4월 말 대전의 우송대학교 캠퍼스 내 모처. 칼을 들고 선 이들의 눈빛이 번뜩인다. “여기에 칼집을 내줄까?” “이건 저머 버릴까?” 언뜻 들리는 얘기가 살벌하다.

슬며시 발을 빨까 싶어지는 순간, 달콤 짭짤한 내음이 코를 유혹한다. 배운 걸 뽐내 보겠다며 팔을 걷고 나선 이들. 이들이 내민 결과물은 잠시 주눅 들게 한 귀를 달래듯 눈과 입을 한껏 즐겁게 했다. 한우고기 요리 체험행사 얘기가.

축산물품질평가원은 한우자조금관리위원회의 후원을 받아 조리 및 식품 관련 전공자를 대상으로 한우 고기 요리 체험행사를 실시하고 있다. 미래 축산물의 주요 소비층이 될 이들에게 이들이 전공 특성상 높은 관심을 보이는 한우고기의 우수성이나 우리 축산업, 축산물 등급제/이력제 등 관련 정책들에 대한 정확한 정보를 전달하기 위해 추진된 행사다. 축산물품질평가원의 전국 10개 지원이 전국한우협회의 협조를 받아 조리·식품 관련 전공 고교 및 대학교, 직업전문학교, 폴리텍대학 등을 대상으로 실시하고 있다.

이날 우송대학교 글로벌한식조리학과(교수 안명화)와의 협업으로 개최된 행사에는 학과 학생 70여 명이 참석했다. 요리 체험행사에 앞서 축산물품질평가원 대전충남지원에서는 이경용 이력부장이 강사로 나서 이들에게 등급을 고려한 축산물 선택법, 축산물 이력정보를 활용한 축산물 정보 확인법, ekapepia 등을 통한 축산 정보 활용법 등을 안내했다. 행사를 함께한 전국한우협회 세종지부에서는 윤명석 지부장이 품질 차별성 등 한우고기의 우수성에 대해 이야기했다.

이후 진행된 요리 체험행사는 한우를 주재료로 한 자체 요리 경연대회로 진행됐다. 참가 학생들은 한우고기의 특성을 잘 살린 요리 4품을 조를 이뤄 만들었다.

한우고기의 우수성이나  
우리 축산업, 축산물  
등급제/이력제 등 관련  
정책들에 대한 정확한  
정보를 전달하기 위해  
추진된 행사다.

각각의 요리는 학생들의 손길이 더해지며 화사함을 뽐냈다. 이날의 대회에서는 박슬기, 박수미, 임재용, 유호준 학생 팀이 대상을 받았다.

축산물품질평가원은 오는 10월 각 지원에서 개최한 자체 요리 경연 대회 우수자 또는 희망자를 대상으로 참가자를 선발하여 전국 한우 요리 경연대회를 개최할 계획이다. 우송대학교의 대상 팀도 물론 10월 전국 한우 요리 경연대회의 참가 자격을 갖게 됐다.





체험행사로 만든 한우요리 한상

전국 한우 요리 경연대회는 한우고기를 이용한 메인 또는 사이드 요리 경연으로 진행될 예정이다. 학생들의 창의성이 담긴 신메뉴 개발과 동시에 식재료로써 한우고기의 품질 우수성을 알리는 자리가 될 것으로 기대된다.

우송대 글로벌한식조리학과와 축평원이 제안하는 나른한 봄 타파 요리! 🍲

### 🍲 재료

고기 300g, 물 6컵, 대파 ¼대, 마늘 2알, 통후추 6알, 청주 3큰술, 수삼 1뿌리, 대추 4개, 밤 4개, 배 50g, 오이 ¼개

#### < 간장소스 >

간장 2큰술, 식초 1과 ½큰술, 설탕 1큰술

#### < 겨자초장 >

연겨자 1큰술, 설탕 3큰술, 식초 4큰술, 잣가루 4큰술, 소금 1작은술



### 🍲 아롱사태 수삼생채 만드는 법

1. 끓는 물에 사태, 대파, 마늘을 넣고 청주와 통후추를 넣고 1시간 삶는다.
2. 고기를 삶는 동안 간장소스와 겨자초장을 만든다.
3. 삶아진 고기는 반대로 얇게 저며 썬다.
4. 대추는 돌려 깎아 채 썰고, 수삼은 씻은 후 껍질을 벗겨 3cm로 채 썬다.
5. 오이는 칼로 표면의 가시를 제거한 후 돌려 깎아 3cm로 채 썰고, 밤은 채 썰고, 배는 채 썰어 설탕물에 담근다.
6. 접시에 아롱사태를 돌려 담고 간장소스를 끼얹은 후 대추, 오이, 밤, 배를 겨자초장에 살살 버무려 가운데 올려 담는다.