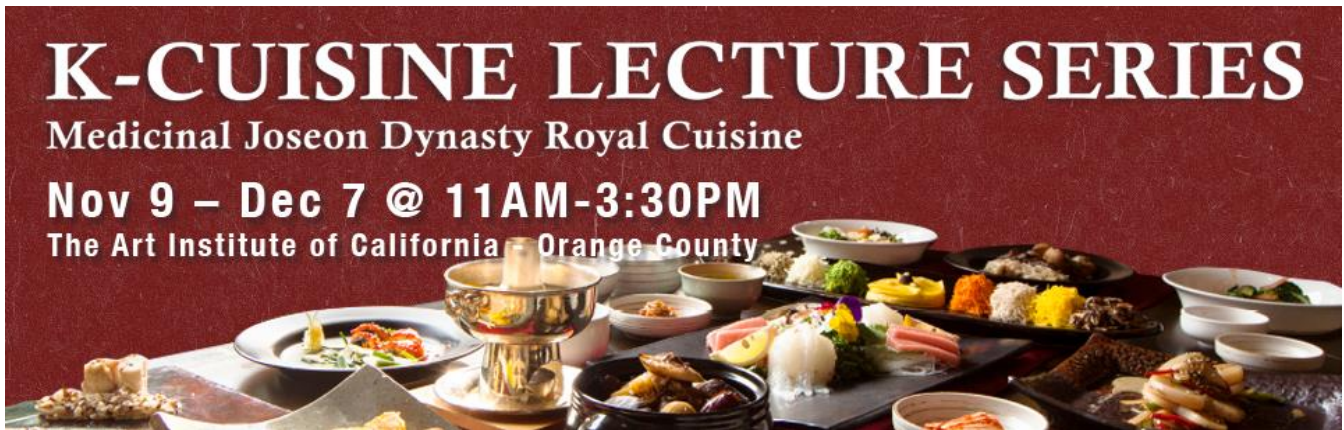


 한국문화원 Korean Cultural Center, Los Angeles	보 도 자 료	Korean Cultural Center Los Angeles 5505 Wilshire Blvd. LA., CA. 90036 Tel (323)936-7141 www.kccla.org	
보도일시	배포 즉시 보도하여 주시기 바랍니다.	총 3쪽	
배포일시	2018.11.1(목)	담당자	Hannah Cho 323-936-3012

요리학교 학생 대상
<약이 되는 궁중 요리> 한식 강좌 개최



- ▶ 행사명 : 2018 K-Cuisine Lecture Series : Medicinal Joseon Dynasty Royal Cuisine <약이 되는 궁중 요리>
- ▶ 기 간 : 2018.11.9(금) - 12.7(금), 11AM-3:30PM
- ▶ 교육과정 :
 - 1) 궁중요리1: 구절판(주안상), 매작과(11.9)
 - 2) 궁중요리2: 오색골동면(면상), 호두 꽃감말이(11.16)
 - 3) 궁중요리3: 궁중복쌈(복쌈 정식), 약식과 오미자차(11.30)
 - 4) 궁중요리4: 메밀총떡(야식), 한과(12.7)
- ▶ 한식강사 : 이명숙(Culinary Institute of California/ 원장), 강지연(The Art Institute of California/ 교수)
- ▶ 장 소 : The Art Institute of California - Orange County
(3601 W. Sunflower Ave. Room 245, Santa Ana, CA 92704)

▶ 내 용 : 한식문화에 관심있는 미 현지의 요리학교 학생들을 대상으로 ‘약이 되는 궁중요리’를 주제로 한식 문화 알리기 및 한식 강좌 운영

▶ 문 의 : 323-936-3012 한식담당 Hannah Cho/ hannah@kccla.org

LA한국문화원(원장 김낙중)은 미 서부지역에서의 한식문화 확산과 체계적인 한식문화소개를 위해 미 현지 요리학교 학생 대상 ‘2018 K-Cuisine Lecture Series: <Medicinal Joseon Dynasty Royal Cuisine>’를 11월9일(금)부터 12월7일(금)까지 총 4주간 진행한다.

지난 6월 일반인 대상으로 진행된 한식조리강좌에 이어 올해로 두번째 개최되는 이번 한식 강좌시리즈는, 오렌지카운티에 위치한 전문요리학교 The Art Institute of California와의 협업을 통해 요리학교 학생들을 대상으로 ‘약이 되는 궁중요리’라는 주제로 메인 한식요리와 후식까지 배우고 만들어보는 특별 과정으로 진행할 예정이다.

특히, 이번 한식강좌 과정은 미 현지에서 활발히 활동중인 한식 전문 강사를 초빙하여 진행된다. 전통궁중요리이수자인 한복진교수(전주대학)의 제자인 이명숙 셰프가 궁중요리관련 한식의 역사, 문화를 소개하고 관련 주제에 맞는 메뉴를 직접 만들 예정이다. 이명숙 셰프는 40년 이상의 경력을 갖고 있는 셰프로서, 한국인으로는 처음으로 2005년 일본에서 촬영된 ‘Iron Chef’에 출연하여 중국인 ‘Chen Kenichi’와 경합을 벌인 바 있다. 또한, The Art Institute of California, Orange County에서 교수로 재직중인 강지연 교수가 궁중요리에 맞는 후식 메뉴를 학생들을 대상으로 강의할 예정이다.

LA한국문화원은 이번 강좌를 통해 평소 아시아 요리와 한식 요리의 구분을 힘들어하는 현지의 요리학교 학생들에게 이론과 실기를 바탕으로 한 전문화된 한식 교육과정을 제공하여 깊이 있는 한식문화를 알릴 예정이다.

LA한국문화원 김낙중원장은 “해를 거듭할수록 한식에 대한 현지인들의 반응이 매우 높아지고 있음을 실감합니다. 그동안의 일반인 대상 한식 강좌를 보다 확대하여 전문 요리학교 학생들에게 한국음식의 역사 및 문화에 대한 강의를 바탕으로 한식에 대한 체계적인 문화교육을 실시할 계획입니다” 라고 전했다.

/끝/