

 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 4쪽	
배포일시	2017.5.5(금)	담당자	Hannah Cho 323-936-3012

2017 K-Cuisine Lecture Series 개최



- ▶ 행사명 : 2017 K-Cuisine Lecture Series
- ▶ 기 간 : 2017년 5월 8일(월) ~ 6월 3일(토)
 - 초급반 : 5월 8일(월) ~ 5월19일(금), 2주간(6회)
 - 중급반 : 5월 25일(목) ~ 6월3일(토), 2주간(6회)
- ▶ 주 최 : LA한국문화원, 한식조리아카데미
- ▶ 장 소 : 한식조리아카데미(1234 S. Western Ave. Los Angeles, CA 90006)
- ▶ 내 용 : 한류 및 한식문화에 관심있는 미 현지인들 대상으로 전문화된 한식 문화 알리기 및 한식조리강좌 운영
 - 스페셜 프로그램 개설 : Jonathan Gold 한식 관련 특별강연(5.8), 초급반 : 한국마켓투어(5.12), 중급반 : 한식콘테스트(6.3)
- ▶ 문 의 : 323-936-3012 한식담당 Hannah Cho/ hannah@kccla.org
323-737-1234 kfoodacademyus@gmail.com
- ▶ 신 청 : www.kccla.org/kcuisine

LA한국문화원(원장 김낙중)은 한식문화소개를 위한 ‘2017 K-Cuisine Lecture Series’를 5월 8일(월)부터 6월 3일(토)까지 4주간 진행한다. 이번 행사는 작년 11월 3주간 진행된데 이어 올해 2회째로, LA한국문화원과 한식조리아카데미(원장 남궁옥)와의 협업을 통해, 미 현지인을 대상으로 체계적인 한식 문화교육이 이루어진다.

올해 개최되는 한식 세미나는 작년 프로그램들을 보완하여 새롭고 알차게 꾸몄다. 강의 첫날 저녁 7시부터 LA Times의 음식 비평가로 잘 알려진 ‘Jonathan Gold’를 초청하여 “LA지역의 최고의 한식당” 등 음식 비평가로서 느끼는 한식당 및 한국음식에 대한 내용을 30분간 특별 강연 형식으로 진행된다.

초급 강좌는 대중들이 좋아하고 쉽게 즐길수 있는 메뉴들로 선정하여, ‘돌솥비빔밥’ 등 독특한 한국음식으로서 새롭게 즐길수 있는 메뉴와 특히 드라마 등에서 보고 알고있는 ‘양념반 후라이드 반’ 등을 곁들인 ‘반반치킨’의 치맥문화 등도 소개 할 예정이다. 또한 미 현지인들이 한식을 배우며 식재료 구입에 대한 궁금증을 해소해 주고자 직접 방문하여 눈으로 보고 배울수 있는 ‘한국마켓탐방’ 프로그램을 새롭게 마련하였다.

중급 강좌는 변별력을 높이고자 작년 또는 올해 기초반을 이수한 자에 한해서만 수강 등록이 가능하도록 하였고, ‘단호박돼지갈비찜’, ‘김치찜’ 등 난이도 있는 고급 한식 메뉴를 선정하였다. 강좌 마지막 시간에는 각자 기량을 마음껏 발휘할 수 있는 ‘한식콘테스트’ 시간을 마련하여 평가해보는 시간을 갖을 예정이다.

올 한식 강좌는 초급반과 중급반으로 구성되어, 초급반은 평일(월,수,금) 저녁 7:00-9:00(2시간)까지, 총 6회 과정으로 진행되고, 한식문화에 대한 스토리텔링을 기반으로 기본메뉴 실습이 병행될 예정이다.

중급반은 총 6회 목요일 저녁 7:00-9:00(2시간)와 토요일 오후 1:00-5:00(4시간)으로 초급코스보다 심화된 내용으로 매회 주요한식 메뉴 두 가지의 실습을 통해 한식문화에 대한 이해를 높이고자 마련하였다.

이번 한식 강좌에도 평소 한국문화에 관심을 보인 마르코 안토니오 발베르데 카라스코 LA주재 볼리비아 총영사가 작년에 이어 연속으로 기초반 및 중급반 강좌를 신청하는 등 동 강좌에 대한 한식 애호가들의 뜨거운 열기를 확인할 수 있었다.

LA한국문화원 김낙중원장은 “이번 한식 강좌시리즈는, 최근 미주에서도 한류를 바탕으로 한식에까지 관심이 높아진 가운데, 현지인들에게 한식에 대한 문화교육과 한식을 직접 만들어 보는 실기프로그램이 병행되어 깊이 있는 한식 문화체험의 기회를 마련하였다. 또한 전문가 초청을 통한 특별 강연 및 마켓 탐방, 한식콘테스트 등 다양한 체험 프로그램도 마련하였으니 많은 참여를 바란다” 고 전했다.

2017 K-Cuisine Lecture Series 교육 커리큘럼

초급자 교육과정(월, 수, 금요일/ 7:00PM-9:00PM)			
횟수	교육일자	한식교육내용	메뉴
1	5/8(월)	한국음식의 종류 (주식류 밥)	돌솥비빔밥
2	5/10(수)	한국음식의 종류 (부식류-전)	삼색전(장떡,감자,호박)
3	5/12(금)	한국의 상차림 (면상)	해물칼국수
4	5/15(월)	복을 빌며 먹는 음식	만두(편수)
5	5/17(수)	채식주의자를 위한 음식	산야초잡채
6	5/19(금)	한국의 신 문화 (치맥)	반반치킨(후라이드, 양념치킨)

중급자 교육과정(목, 토요일)			
횟수	교육일시	한식교육내용	메뉴
1	5/25(목) 7PM-9PM	한국의 식재료 (닭고기)	닭고기 아스파라거스떡갈비, 초계국수
2	5/27(토) 1PM-3PM	한국의 식재료 (쇠고기)	쇠갈비구이, 쇠고기숙주나물
3	5/27(토) 3PM-5PM	한국의 식재료 (돼지고기)	단호박 돼지갈비찜, 삼겹살채소샐러드
4	6/1(목) 7PM-9PM	한국의 식재료 (해물류)	쟁반메밀국수, 해물파전
5	6/3(토) 1PM-3PM	한국의 발효음식 (김치)	김치찜, 쌈밥(김치,양배추,상추)
6	6/3(토) 3PM-5PM	한식콘테스트	-

/끝/