

제9회 이금기 요리대회

The 9th LEEKUMKEE
CHINESE CULINARY CONTEST



제9회 이금기 요리대회
임용된 것은 경기도 제9회 요리대회 수상작으로
이금기 요리 대회에 출품된 요리입니다.

예 선

기 간 각 학교 지정일
장 소 각 학교 지정 장소
참가대상 각 학교 조리관련 학과 재학생 / 참가 인원 : 20~30명
주 제 '제철 식재료' 창작 요리대회

(이금기 소스와 소고기 그리고 제철 식재료를 활용한 요리입니다)

참가방법 각 대학 학과 사무실 또는 담당 교수님을 통하여
참가 신청서와 레시피 양식을 교부받아 작성 후 제출

시 상

CHAMPION 홍콩 연수권, 결승 진출권, 상장, 메달(1명)
1st RUNNER-UP 상금 30만원, 상장, 메달(1명)
2nd RUNNER-UP 상금 20만원, 상장, 메달(1명)
3rd RUNNER-UP 상장(7명)
참가자 전원 이금기사 증정품

요리대회 소개

이금기요리대회 소개



이금기에서 주최하는 '이금기요리대회'는 이금기소스를 이용하여 손쉽게 맛있는 창작요리를 만들 수 있는 기회를 제공하고, 요리에 대한 흥미를 진작시키며 나아가서 재능있는 젊은 요리학도들을 발굴 육성하고자 2007년 창설되었습니다.

4개 대학이 참여한 2007년 첫 대회를 시작으로 해마다 참가 대학의 수가 늘어 2014년에는 전국 47개 대학 1,470여명이 참여하여 좋은 작품들을 많이 출품하여 질적으로나 양적으로 성장하는 대회로 자리잡게 되었습니다.

요리대회 주제

‘제철 식재료’ 창작요리

(이금기 소스와 소고기 그리고 제철 식재료를 활용한 창작요리)

요리대회 안내

요리대회 예선

대학별 진행

- 참가문의: 학과 사무실 또는 담당교수님 문의

요리대회 결승

- 참가자: 각 대학 챔피언 수상자
- 일시: 2015년 12월 7일(월)
- 장소: 미정 (추후 공지)
※ 일정 변경 가능

홍콩연수

예선 CHAMPION 전원

- 일시: 2016년 1월
- 장소: 홍콩(HONG KONG)
세부 내용 및 일정은 추후 공지

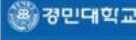
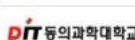
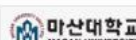
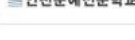
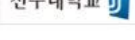
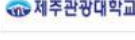
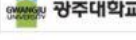
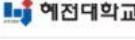
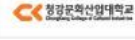
- *챔피언: 홍콩연수권 (1명) 본선 진출권
상장, 메달
- *1등(1명): 상장, 메달, 30만원
- *2등(1명): 상장, 메달, 20만원
- *3등(7명): 상장

- *대상(1명): 상금, 상장, 트로피
- *금상(1명): 상금, 상장, 트로피
- *은상(1명): 상금, 상장, 트로피
- *동상(7명): 소정의 상품, 상장
- *포토제닉: 소정의 상품, 상장
- *푸드스타일링: 소정의 상품, 상장
- *테이블스타일링: 소정의 상품, 상장

- *결승 진출자 전원
- 3박 4일 홍콩 연수

요리대회 참가 대학

제8회 이금기 요리대회 참가 학교

 기아대학교 KAYA UNIVERSITY	 성신여자대학교 SUNGSHIN WOMEN'S UNIVERSITY	 경기대학교 KGU	 정민대학교 JEONJU NATIONAL UNIVERSITY	 경희대학교 KYUNGHEE UNIVERSITY
 고려직업전문학교 LIFE PACE Korea Vocational Training Institute	 국제대학교 KIU	 김포대학교 KIMPO UNIVERSITY	 남부대학교 Nambu University	 대림대학교 DAERIM UNIVERSITY COLLEGE
 동서울대학교 DONG SEOUL COLLEGE	 DIST 동원과학기술대학교	 DIT 동의과학대학교	 마산대학교 MASAN UNIVERSITY	 배화여자대학교 BAEWA WOMEN'S UNIVERSITY
 B A U 백석예술대학교 BAKSEOK ARTS UNIVERSITY	 부산여자대학교 BUSAN WOMEN'S COLLEGE	 부천대학교 BUCHON UNIVERSITY	 상명대학교 SANGMYUNG UNIVERSITY	 서영대학교 SEYOONG UNIVERSITY
 SCAU 서울씨대 학교 Seoul Seed College Arts University	 서정대학교 SEJONG COLLEGE	 수도권과학기술전문학교 SUWON SCIENCE COLLEGE	 SSC 수원과학대학교 SUWON SCIENCE COLLEGE	 수원여자대학교 SUWON WOMEN'S UNIVERSITY
 sau 신안산대학교 SINANSAN UNIVERSITY	 신한대학교 SHINHAN UNIVERSITY	 AU 안산대학교 ANSAN UNIVERSITY	 YIT 여주대학교 YEJU UNIVERSITY	 연성대학교 YEONGSUNG UNIVERSITY
 OASU 오산대학교 OSAN UNIVERSITY	 WOODSONG UNIVERSITY	 인천문예전문학교	 장안대학교	 전주대학교
 제주관광대학교	 한국관광대학교 KOREA TOURISM COLLEGE	 강동대학교	 광주대학교	 안남대학교
 EJEON UNIVERSITY	 호남대학교 HONAM UNIVERSITY	 강동대학교	 광주대학교	 안남대학교
 OKK 한국외식조리전문학교	 서울호서전문학교 SEOUL HOSSEY COLLEGE	 강동대학교	 광주대학교	 안남대학교

2015년(제9회) 48개 대학 참가

이금기 소개

BRAND STORY 01

이금기 굴소스의 탄생



중화요리에 지대한 영향을 미친 굴소스의 탄생은 아주 우연한 발견에 의해 이루어졌습니다.

굴소스를 발명한 이금상(李錦裳)은 중국 광둥성 신회의 치바오에서 농부의 아들로 태어났으며, 중국 주해 남수로 이주하여 작은 식당을 운영했습니다. 그러던 어느날 굴을 요리하던 중 탄 일을 하다가 굴즙이 졸아버렸죠. 뚜껑을 열어보니 투명해야 할 굴즙대신 걸쭉한 갈색 소스가 되어 버렸는데, 놀랍게도 그 향이 강하고 맛이 아주 좋았습니다.

그는 이 소스를 팔기 시작했고 인기가 높아지기 시작하여, 드디어 1888년 굴소스를 대량으로 생산해 내는 이금기 굴소스 공장을 세우게 된 것입니다.

이금기 소개

BRAND STORY 02

끊임없이 노력하는 이금기

오늘날 이금기(李錦記)는 127년의 영광스런 역사와 함께 중국 민족기업으로써 중화소스의 대명사가 되었을 뿐 아니라 품질과 신용을 상징하는 국제적인 브랜드가 되었습니다.

현재 굴소스를 비롯한 220여개의 소스와 양념류를 오대륙 100여개의 국가에 공급하고 있으며, 홍콩에 기업지원센터를 두고 있고 신화, 황포, 홍콩, 말레이시아, 로스앤젤레스에 생산 공장이 있죠.

“상대의 이익을 먼저 고려하라(思利及人)”는 기업문화, 엄격한 품질관리, 그리고 탁월하고 창의적인 제품으로 무장한 이금기는 중국의 식문화를 널리 전파하기 위해 “사람이 있는 곳이면 어디든지 이금기가 있다.”는 미션을 가지고 끊임없이 노력하고 있습니다.



有人的地方，就有李錦記



이금기 주요 소스



제9회 이금기 요리대회

The 9th LEEKUMKEE CHINESE CULINARY CONTEST

소스의 역할

재용용 : 고기의 감칠맛을 더해준다.
조리용 : 원재료의 맛을 그대로 살리면서
각종 재료의 맛을 조화롭게 해준다.
찍어먹는용 : 맛을 풍부하게 한다.



프리미엄 굴소스

쫄쫄하면서 농후한 감칠맛이 있다.
볶음요리에 좋고, 다른 소스와의
혼합에도 좋다.
한식 - 불고기, 갈비, 국수
중식 - 통파육, 식스핀, 볶음밥



중화두반장

강한 매운맛과 구수한 맛과 함께
특유의 풍미가 있다.
조림, 찜, 소스 등에 사용하면 좋다.
한식 - 순두부찌개, 닭볶음탕
중식 - 마파두부



치우차우칠리오일

매콤하고 짭조름한 이색적인 칠리소스
담성, 만두류의 담핑소스
중식 - 닭성, 캔소세우



중화해선장

특유의 고소하고 단맛과 향이 있다.
구이, 볶음 등 다양하게 사용할 수
있다.
한식 - 잡채, 비빔국수, 조림
중식 - 북경요리, 볶음밥
베트남 - 쌀국수



프리미엄 노추

진한색을 띠나, 짜지 않고 약간 특
쓰는 맛을 느낄 수 있다.
찜과 육류 소스 등에 사용하면 좋다.
한식 - 찜닭, 족발, 삼겹살찜
중식 - 통파육, 해삼요리, 팔보채



중화시즈닝맛간장

진간장에 비해 편맛이 덜하여 단맛이
난다.
간장 자체의 맛이 좋아 따로 조미할
필요 없이 그대로 맛간장으로 사용
한식 - 간장비빔국수, 콩나물밥
중식 - 광동식 생선찜



중화고추마늘소스

매고 강한 마늘향으로 깔끔한 맛을
낼 수 있다.
볶음, 조림, 소스 등에 사용하면 좋다.
한식 - 김치찌개, 오징어볶음
재육볶음, 생선조림



중화바베큐소스

달콤하고 독특한 맛을 느낄 수 있다.
육류를 재울 때, 혹은 양념장으로
발라서 구우면 좋다.
한식 - 돼지갈비, 삼겹살구이
양식 - 목살, 미트볼



중화매실소스

새콤하고 농후한 단맛이 있다.
소스, 드레싱 등 음식에 잘 흡착되는
성질이 있다.
한식 - 장어구이, 닭강정
양식 - 드레싱, 로스트 비프



치킨파우더

고기맛과 감칠맛을 가지고 있어서,
장시간 끓여서 나오는 닭육수를
대체 할 수 있다.
한식 - 볶음, 조림, 찜
양식 - 각종 수프 베이스

참가자 여러분의 선전을
기원합니다.