

Yeosu Web Contents

2024년 05월 11일 05시 24분



목차

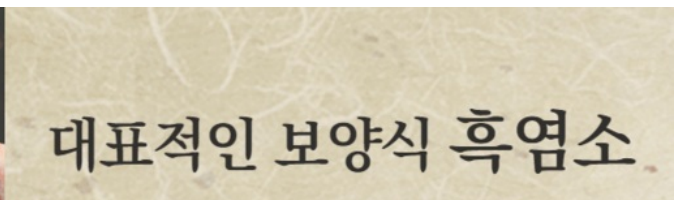
목차	2
카드뉴스	3
흑염소고기 밀키트 레시피 경진대회	3

흑염소고기 밀키트 레시피 경진대회

2023.09.19 09:29 조회수 22 등록자 관리자

흑염소고기 밀키트 레시피 경진대회

- 출처: 전라남도농업기술원





흑염소는 최근 소비 형태가 탕 위주에서 구이, 수육, 불고기로 다양화되는 추세이지만 가정에서 쉽게 조리할 수 있는 조리법이 부족해 소비 시장 확대에 걸림돌이 되고 있다

흑염소고기의 소비촉진과 밀키트 상품 개발



전남농업기술원 축산연구소는 호남대학교 외식조리학과와 재학생 16명 등 총 8개 팀이 참가해 상품화가 가능한 새로운 조리법을 선보였다

대 상



선정작품

대상

최우수상

우수상

(<http://www.yeosu.go.kr>)

강성준·황태서 팀

바비큐 흑염소 찹과
3종 가니쉬와
감자 크로켓

김지인·김진구 팀

흑염소 영양 갈비찜

이진우·박영훈 팀

흑염소 쌀국수

전남은 완만한 산지, 넓은 농경지,
우수한 조사료 자원을 활용해 전국의 25%인
11만 여마리의 흑염소를 사육하고 있는 주산지



● 이번 경진대회에 참가한 학생들은

염소고기의 연도 증진과
특유 냄새를 잡기 위해
와인 숙성, 파인애플, 양파, 칩 등
천연 효소 등을 이용해 요리해 보고
새로운 맛을 느꼈다

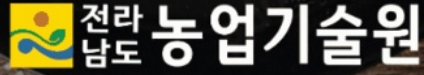
또한 앞으로 소비자 입맛을 겨냥해
소고기·돼지고기와 같이
가정에서 쉽게 조리할 수 있는
다양한 요리에 도전해볼 계획이다



야외에서 간편하지만 맛있는 한 끼를
해결하려는 소비자가 증가하면서

(<http://www.yeosu.go.kr>)

업계는 간편식과 캠핑용 식품을
다양하게 출시하는 중입니다



흑염소고기를 일반 소비자들이
쉽게 인식할 수 있도록
가정간편식과 밀키트 형태의 제품을
개발해 산업화 할 계획입니다

첨부파일

[전체\(Zip\)다운로드](#)

- 131. 흑염소고기 밀키트 레시피 경진대회 성료 1.png (15 hit/ 448.7 KB) [↓](#)
[미리보기](#)
- 131. 흑염소고기 밀키트 레시피 경진대회 성료 2.png (14 hit/ 290.4 KB) [↓](#)
[미리보기](#)
- 131. 흑염소고기 밀키트 레시피 경진대회 성료 3.png (15 hit/ 348.3 KB) [↓](#)
[미리보기](#)
- 131. 흑염소고기 밀키트 레시피 경진대회 성료 4.png (15 hit/ 455.6 KB) [↓](#)
[미리보기](#)
- 131. 흑염소고기 밀키트 레시피 경진대회 성료 5.png (15 hit/ 292.8 KB) [↓](#)
[미리보기](#)

[목록](#)

[이전글](#)

[농작업 기계화, 저비용 논콩 경영모델 실현!](#)

[다음글](#)

[마약 근절 릴레이 캠페인 동참](#)

Yeosu Web Contents



여수시