

yeong yang

WEB CONTENTS

가장 
자연적인
영양

2024년 04월 28일 01시 16분

에이오	2
음식만들기 체험	3
음식디미방 음식만들기 체험 프로그램	3
비용	3
시연 및 조리 실습 메뉴	3
대구껍질 누르미	3
수교의	3
석류탕	3
어만두	3
빈자병	4
섭산삼	4
전화법	4
난면법	4
동아누르미	4
동아선	4
동아적	4
동아돈채	4

음식디미방 음식만들기 체험 프로그램



추녀 골로 하늘과 산이 이어지고 무심한 구름이 한가로이 떠가는 곳, 두들마을
이곳에서는 전통음식, 전통예절, 문학역사, 전통한옥 등 다양한 테마의 체험프로그램으로 여러분을 모십니다.

34년을 이어온 '음식디미방'의 조리비법을 통해 우리 민족 고유의 "맛"과 "멋"을 느낄 수 있습니다. 전통한옥의 고풍스러움과 더불어 세계속의 우리 전통음식을 직접 맛보고 체험해보세요.

- 운영기간 : 연중
- 운영방법 : 프로그램 특성상 예약제로 운영
- 체험시간 : 오전 11:00, 오후 2:00 **(예약시간외의 체험은 문의하시기 바랍니다)**
- 결제방법 : 당일 만들기 체험 후 현금이나 카드로 결제해 주시기 바랍니다.
- 1회 최고수용인원 : 40명이하
- 1회 최소예약인원 : 15명이상
- 이용문의 : 영양군청 문화관광과 전통음식육성담당 (TEL : (054) 682-7764, 680-6441~2)

비용

1인당 10,000원

시연 및 조리 실습 메뉴

> 대구껍질 누르미

대구껍질을 벗겨내고 그 속에 석이버섯, 표고버섯, 팽고기 등을 잘게 다져 넣고 물에 삶아 팽고기 즙을 내어 누르미를 만들어 낸다.

> 수교의

표고버섯, 석이버섯, 오이를 가능하게 썰어 잣, 후춧가루로 양념하여 소를 만들고 밀가루를 베에 쳐서 국수처럼 반죽한 피에 소를 가득 넣고 삶아 건진다.

> 석류탕

팽, 무, 미나리, 두부, 표고버섯 등을 함께 두드린 뒤 볶아 만두소를 만든다. 지진 밀가루피에 볶은 고기와 잣가루를 함께 넣고 석류모양으로 만두를 만든 뒤 장국에 넣어 끓인다.

> 어만두

생선은 아주 얇게 썰어서 석이버섯, 표고버섯, 새싹고추 등을 함께 찌는 방식으로 한가득 채워 만든다. 생선에 느트가루를 묻힌 다음은 느트가루를

<http://www.yyg.go.kr>

생선을 아주 얇게 저미고 소는 석이버섯, 표고버섯, 생형고기, 갯을 얇게 썰어서 간장과 삼기름에 볶는다. 생선에 즉누가두를 쫄인 뒤 소를 넣고 찐다.

> 빈자병

녹두를 잘 벗겨 갈아 반죽을 만들어 기름에 떠 놓은뒤 거피한 팔을 꿀에 반죽하여 소를 얹은 뒤 다시 녹두 간 것으로 덮어 노릇하게 지진다.

> 섭산삼

생더덕을 안반에 놓고 두드려 면보로 물기를 짜낸 뒤 찹쌀가루를 묻혀 기름에 튀겨 꿀에 재어 쓴다.

> 전화법

두견화나 장미화를 찹쌀가루와 껍질을 벗긴 메밀가루에 넣어 녹게 반죽한다. 기름을 끓이고 조금씩 떠놓아 지진 후 한김이 나가면 꿀을 얹는다.

> 난면법

흰 달걀을 모아 가루에 넣어 반죽하여 썰거나 면보에 눌러 면을 뽑은 후 삶아 기름기 많은 꿩고기를 삶은 물에 말아서 낸다.

> 동아누르미

동아를 얇게 저며 소금에 절여둔다. 무화채를 무르게 삶아 석이버섯, 표고버섯을 잘게 다져 후춧가루로 양념한 다음 저며두었던 동아로 썬 뒤 증탕하여 익히고 밀가루와 꿩고기즙을 섞은 즙을 끼얹는다.

> 동아선

얇은 동아를 저며 살짝 데쳐 물기를 없앤다. 간장에 기름을 넣어 붉은 빛이 나게 달인다. 동아 삶은 것을 달인 간장에 무친 후 생강을 두들겨 넣어 두고 쏘 때 식초를 친다.

> 동아적

동아를 썰어 고기산적 꿍뚫이 꼬치에 끼운 다음, 양쪽에 칼집을 촘촘히 넣는다. 석식을 놓고 구운 뒤 잘게 다진 마늘이나 생강을 칼집사이에 넣고 기름장을 발라 구운 뒤 식초를 얹는다.

> 동아돈채

동아를 작은 두부 크기로 썰어 잠깐 데쳐 체에 건져둔다. 간장에 기름을 넣고 달여 동아를 무친 뒤 겨자, 식초 등을 넣고 깨소금을 걸러 보드라운 체에 거르고 동아 즙과 같이 거른다.

※ 이용문의 : 영양군청 문화관광과 전통음식육성담당 (TEL : (054) 682-7764, 680-6441~2)

체험프로그램 예약하기

Copyright © Yeongyang-gun . All Rights Reserved.

Yeong Yang
WEB CONTENTS

