

목 차

1. 朝鮮時代 宮中飲食中 饌物類의 分析的 研究	이효기	1
2. 18世紀 宮中飲食考	김춘연	17
3. 朝鮮朝의 宮中飲食件記에 관한 考察	李盛雨	33
4. 神仙爐의 調理史的 考察	金泰珙	55
5. 한국음식 종목의 총람보고 I	윤서석	83
6. 安東지역의 향토음식에 관한 고찰	윤숙경	93
7. 부산의 전통·향토음식의 현황 고찰	신애숙	103
8. 담양권 대나무 이용 향토음식에 관한 연구	신길만	115
9. 제주 전통엿 제조를 위한 최적당화조건	김효선	135
10. 두 류(豆類)	金吉煥	141
11. 地方 特産食品의 研究	朴順浩	167
12. 부산·경남지역의 향토 별미김치 종류와 특징	이경임	185
13. 韓國 傳統飲食의 現場 調査 研究(1)	李榮淳	195
14. 김 치 類	조재선	231
15. 김치의 종류와 이용	손경희	247
16. 한국 김치의 역사적 고찰	윤서석	265
17. 김치문화의 기원과 변화 연구	周永河	277
18. 맛있는 김치의 조리 및 저장 방법의 확립	한재숙	307
19. 김치 : 한국전통채소류 발효식품	이철호	317
20. 中·韓·日에서의 김치類의 變遷과 交流에 관한 研究	李盛雨	325
21. 김치의 재래보존법 검증	허은영	351
22. 새우젓 첨가 수준에 따른 김치의 저장중 특성 변화	신명희	359
23. 배추김치의 재료배합비 표준화	조은주	367
24. 절임정도에 따른 배추김치의 질감과 맛에 관한 연구	우경자	375
25. 통배추김치에 관한 연구	김명선	387
26. 부추김치의 발효숙성에 들깨가루 첨가량이 미치는 영향	장명숙	395
27. 부추김치의 발효숙성에 찹쌀풀이 미치는 영향	장명숙	405
28. 깍두기 김치 제조용 절단 무의 가공적성에 대한 연구	김건희	415
29. 무품종 및 계절에 따른 깍두기의 향미특성	김미리	421