

목 차

1. 韓國 固有 後食類에 關한 研究	尹玉鉉	1
2. 韓國의 餅菓類에 關한 研究考察	尹德仁	23
3. 과정류의 조리과학적 연구동향	이효지	47
4. 우리나라 전통 떡과한과류의 연구동향에 관한 고찰	김선경	75
5. 과즙첨가에 따른 절편의 기호도 및 품질특성	임영희	99
6. 다양한 전통음식	이건순	115
7. 간편조선요리재법의 분석적 연구	이강자	121
8. 한국 전통 “떡”에 대한 고찰	윤재영	137
9. 떡의 發達過程과 調理法에 對한 考察	尹淑環	157
10. 한국 떡類의 文獻的 考察	金昭子	169
11. 떡 관련 연구문헌에 관한 소고	이영옥	185
12. 떡 개발과 상품화에 대한 연구	문정원	203
13. 가을떡과 安宅	이필영	221
14. 떡의 노화에 영향을 주는 전분의 특성에 관한 연구	朴美子	279
15. 한과에 대한 최근의 연구동향	명춘옥	301
16. 소맥을 이용한 한국전통의 한과에 대한 고찰	고봉경	315
17. 한과의 기호성과 수출전략	박형우	327
18. 송화다식의 품질개선 연구	金辰淑	345
19. 당 종류에 따른 오미자 다식의 기호도 특성	정의숙	351
20. 한국다식의 고찰	박춘옥	359
21. 흑임자 다식의 제조 및 저장에 관한 연구	심영현	373
22. 茶食에 대한 역사적 고찰	고정순	387
23. 原料를 달리한 藥菓의 製造에 關한 研究	金鍾君	415