

목 차

1. 쌀을 이용한 식단 고찰	申敏子	1
2. 文獻속에 나타난 粥의 分析的 考察	신혜승	23
3. 순대의 文獻的 考察	孫禎佑	35
4. 복더위 계절식 이름의 어원적 의미	최창렬	43
5. 한국 음식문화의 형성과 특징	趙興胤	63
6. 우리나라 향토음식의 지방 특성 관광상품화하기 위한 문헌고찰	노정미	81
7. 韓國 傳統飲食의 大衆化 方案에 관한 研究	박병렬	109
8. 해산물 구이의 문헌적 연구	민삼은	135
9. 한국 전통민속음식의 조사발굴 연구	李建順	169
10. 대부도, 제부도, 영흥도의 향토음식에 관한 연구	김영희	175
11. 강원도 산출식품과 향토음식에 관한 연구	尹德仁	199
12. 江原道 傳統飲食의 觀光商品化 方案	박병렬	223
13. 원주의 전통 음식의 발굴을 위한 기초조사 연구	한경선	245
14. 中北地方의 郷土料理에 對한 調査研究 및 營養學的 考察	金基男	253
15. 향토음식 메뉴개발에 관한 연구	차석빈	357
16. 경남지방의 향토요리 연구 - 남해도를 중심으로 -	김경자	377
17. 제주 향토 음식의 이모저모	정경자	393