

목 차

1. 떡의 유래와 조리과학	박혜원	1
2. 한국 떡류에 관한 문헌적 고찰	김경아	7
3. 떡류의 문헌적 고찰 및 산업화에 관한 연구	김용식	21
4. 儀禮飲食으로서의 떡에 관한 考察 및 떡의 利用에 관한 實態 研究	尹德仁	31
5. 가루녹차를 첨가한 설기떡의 저장중 품질변화	홍희진	53
6. 고품질의 깨다식 제조법	金辰淑	59
7. 들깨의 건강 기능성 다식 제조에 관한 연구	趙米子	65
8. 시럽의 종류가 참깨다식의 관능평가에 미치는 영향	趙米子	81
9. 녹말다식의 품질차별화 연구	金辰淑	73
10. 실크렙타이드 분말 첨가가 쌀다식의 품질변화에 미치는 영향	김애정	79
11. 흑향미와 꿀 첨가량에 따른 유색 쌀다식의 특성 평가	조미자	85
12. 李朝의 切餅과 茶食 紋樣研究	南哲均	91
13. 漢菓의 分類的 考察	申敏子	169
14. 韓國 傳統 漢菓의 色彩 · 言語 이미지 분석에 關한 研究	최혜운	193
15. 藥果製造시 條件의 變化에 따른 藥果의 質感에 관한 研究	朴衿美	313
16. 강정에 관한 연구 (Ⅱ)	이숙경	331
17. 강정에 관한 연구 (Ⅲ)	이숙경	337
18. 大豆粉이 강정 Texture에 미치는 影響	李鍾順	343
19. 쑥, 오미자, 유자 첨가로 다양한 색상의 강정 제조	金幸蘭	355
20. 마이크로웨이브를 이용한 전통약과의 품질변화	윤미화	363
21. 감귤과피를 함유하는 유과의 품질특성	배화순	375
22. 한과에 대한 주부들의 이용실태 및 기호도 조사	김향희	383