

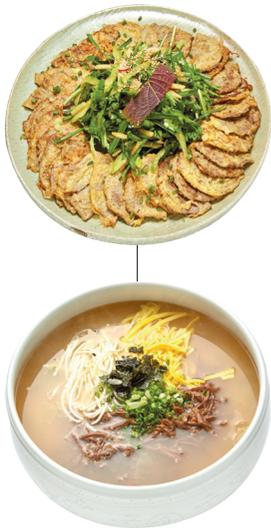
VIP고객 초청 쿠킹클래스

한해 가족 건강을 책임지는 명절 보양식

KEB하나은행은 지난 1월 25일 법조타운 골드클럽에서 설날 대비 맛있는 명절 요리 특강을 진행했다. 이 자리에는 VIP 고객 20여 명이 참여해 흥심을 이용하여 조리하는 색다른 설날 건강 음식 레시피를 공유했다.

이날 강사로 나선 이혜원 대림대 호텔조리학과 교수는 “명절이 기다려지는 이유는 음식을 함께 나눠먹고 가족 간의 정을 나눌 수 있기 때문”이라며 “이번 쿠킹 클래스는 보다 풍요로운 명절로 만들어줄 음식들로 준비했다”고 설명했다. 이날 선보인 요리는 떡국, 가오리찜, 콩나물과 무나물, 소고기 육전과 샐러드였다. 보통 명절 음식은 기름을 많이 사용해 칼로리가 높은 것이 특징이다. 또한 한꺼번에 많은 음식을 만들어 명절 연휴 내내 같은 음식을 먹다 보니 호응도가 점점 떨어지기 일쑤다. 이럴 땐 제사 음식 외에는 가족들의 입맛을 돋을 수 있는 응용 레시피가 필요하다. 나물만 해도 황태포를 넣은 콩나물과 무나물처럼 새로운 방법을 시도한다면 맛과 영양, 센스까지 챙길 수 있다. 이혜원 교수는 이날 강의에서 명절 음식 조리 노하우를 다양하게 소개했다. 떡국에 들어갈 고기와 반건조한 생선을 양념할 때 흥삼분말을 넣으면 비린내가 제거된다거나 전을 부칠 때 식용유가 아닌 들기름을 사용하면 효과적이라는 것 등이다. 들기름으로 전을 부치고 전에 사용할 밀가루는 프라이팬에 살짝 볶으면 2~3일이 지나도 그 맛이 그대로 유지된다. 네 가지 요리가 완성된 후 고객들은 즐거운 시식 시간을 가졌다. 행사에 참여한 고객들은 “매년 명절 때마다 비슷한 음식을 먹다보니 식상한데, 이번 설은 가족의 건강도 챙기고 입맛도 돋우는 특별한 시간이 될 것 같다”며 만족스러워했다.

이번 쿠킹 클래스는 오전에 요리를 배운 후 든든한 점심 한 끼를 해결하는 과정으로 진행되어 더 큰 호응을 얻었다. KEB하나은행은 앞으로도 쿠킹 클래스를 비롯해 고객에게 기쁨과 감동을 줄 수 있는 다양한 이벤트를 마련해 나갈 계획이다. ㅎ



먹을 음식이 풍부한 설날이지만 명절 음식은 기름진 맛과 칼로리 때문에 맘껏 즐기기가 쉽지 않다. 이번 쿠킹 클래스에서는 명절에도 가족 모두가 즐길 수 있는 새로운 음식들을 선보여 고객들의 큰 호응을 얻었다.

클\_여경미 기자  
사진\_임익순 기자



정관장과  
함께하는  
KEB하나은행  
쿠킹클래스

