

지원동기

요즘 시중에 판매되고 있는 믹스제품들이 많이 있습니다. 대부분의 믹스제품들은 전자레인지 조리법으로만 설명되어 있는데, 자취생활 중 전자레인지가 없던 저는 다른 조리법이 없는지 찾아보게 되었습니다. 그중 만드는 법이 어렵지도 않은 브라우니 만들기에 도전해 보았습니다. 쿠쿠밥솥을 가지고 있던 저는 밥솥을 이용해 만드는 법을 찾게 되었고, 브라우니 믹스로 브라우니를 만들 수 있었습니다. 취사와 보온의 기능만으로도 맛있는 브라우니를 만들 수 있는데 여러 기능이 있는 밥솥들은 얼마나 많은 요리를 할 수 있을까 궁금증을 가지게 되었고, 장조림, 삼계탕, 고구마맛탕 등의 요리를 밥솥이 할 수 있다는 사실을 알게 되었습니다. 무궁무진한 쿠쿠밥솥의 기능에 놀랐고 또 어떤 요리를 할 수 있을지 고객들에게 알려주고 싶어 쿠쿠전자(주)의 요리개발팀에 지원하게 되었습니다.

성장과정

어릴 때부터 요리에 관심이 많았던 저는 한식조리기능사 자격증과 양식조리기능사 자격증을 취득하는 과정에서 요리의 순서와 요리 자재 간의 조화를 배우며, 요리실력 또한 향상할 수 있었습니다. 4학년 땐 자취생활을 하며 먹을 수 없었던 어머니 밥상의 부족함을 쿠쿠밥솥으로 지은 따뜻한 밥으로 채우며 지냈습니다. 따뜻한 공기밥뿐만 아니라 간식으로 먹을 수 있는 훈제 달걀과 브라우니 케이크도 쿠쿠밥솥으로 해먹으며 1년이란 시간을 무사히 보낼 수 있었습니다. 부모님 생신 때는 돼지 갈비찜과 잡채, 미역국 등 여러 음식을 준비했었는데 짧은 시간에 혼자 다 하려고 하니 시간이 부족했었습니다. 그래서 다음에는 만능 찜 기능이 있는 쿠쿠밥솥을 사용해 만들어야겠다는 생각을 했었습니다. 보온과 취사 기능만 있는 밥솥이었지만 잡곡밥으로 영양분을 보충해주었고, 훈제 달걀로 단백질도 섭취할 수 있었고, 심심한 입맛을 달래줄 브라우니 케이크까지! 지금까지도 함께 하고 있는 든든하고 따뜻한 엄마 같은 쿠쿠밥솥입니다. 포근함을 주는 쿠쿠밥솥과 함께 일하는 쿠쿠전자(주)의 요리개발팀 신입사원 김민지가 되고 싶습니다.

성격

저는 요리를 할 때 가끔 기존의 틀에서 벗어난 음식을 하려고 합니다. 처음 만들어 보는 음식에 대해서는 요리법을 보며 요리를 하지만 가끔은 넣고 싶은 걸 다 넣어버리는 그런 요리를 도전합니다. 예를 들어 김치찌개를 끓일 때, 대부분 사람은 신 배추김치를 끓여 돼지고기나 참치를 넣어 요리합니다. 하지만 저는 새로운 도전을 했었습니다. 배추김치뿐만 아니라 파김치와 총각김치를 넣어 김치찌개를 끓인 적도 있었고, 김치볶음밥도 파프리카 볶음밥도 아닌 김치와 파프리카 둘 다 넣어 만든 볶음밥도 만든 적이 있었습니다. 예를 든 이 두 가지 음식들은 저의 도전으로 만든 음식이었습니다. 이러한 도전정신으로 분명 쿠쿠밥솥을 이용한 다양한 요리를 만들 것으로 생각합니다.

입사 후 포부

저의 비전은 '고객들에게 건강함을 선물하자'입니다. 쿠크밥솥을 이용해 만드는 음식은 엄마가 가족을 위해 요리해 주는 음식입니다. 엄마의 정성이 담긴 음식으로 영양소를 많이 파괴하지 않으면서 가족의 건강까지 생각해야 합니다. 그런 음식의 요리법을 엄마의 마음으로 제가 직접 개발하여 고객들에게 알려주고 싶습니다.

