

남도음식명인 名人



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인



최윤자 명인

통과의례 음식의 명인

한국어

English



최윤자 통과의례 음식의 명인

창녕 조 씨 충정공 파 19세손과 혼인하여 가업으로 내려오는
의례음식 기능보유자로 지정받아 전수활동을 하고 있음

🕒 활동

전라남도 무형문화재 의례음식장 42-2호

2013년 남도음식 명인 1호 지정(회장)

농림부 신지식인상 수상

궁중음식연구원 한식 예술장인

국제요리 경연대회 대통령상 수상

📖 레시피

굴비 보푸라기

모싣잎 꽃송편

굴비 고추장 장아찌

굴비 보푸라기



최윤자 명인의 굴비 보푸라기 레시피

✂ 재료 마른 굴비 살, 참기름, 잣가루, 고춧가루

- 1 굴비 살을 팬에 볶아준 후, 절구에 찧는다.
- 2 손바닥으로 비벼서 보풀을 만든다.
- 3 참기름과 잣가루를 넣어 무친다.



 레시피 출력