

2021 김치 마스터 셰프 선발대회 QnA

※ 참가대회 규정집을 우선 숙지해주세요.

- 규정집 다운로드 : [세계김치연구소 누리집](#) 공지사항 참고

1. 요리 관련 문의

Q. 김치가 주재료여야 한다고 했는데, 담근 김치를 사용하고 싶습니다. 상품김치로 만들어야 하는 이유가 있나요?

A. 이번 대회는 국내 김치산업을 육성·지원하고 국산 김치의 소비촉진을 도모하는 목적으로 개최되었습니다. 대회의 취지를 이해해 주시고, 이에 맞는 상품김치를 사용해 주시기 바랍니다.

Q. 배추김치와 별미김치의 구분이 모호합니다. 확실한 설명 부탁드립니다.

A. 배추김치는 배추를 주재료로 붉은색 양념을 하는 일반적인 김치입니다. 이를 제외한 나머지 김치는 모두 별미김치이며 만약 배추를 주재료로 하더라도 물김치나 백김치 등은 별미김치에 해당됩니다.

Q. 한국인과 외국인이 쉽게 활용할 수 있는 김치요리 조리법을 발굴한다고 하셨는데 퓨전도 가능한가요?

A. 네. 한식, 일식, 중식, 양식 등 장르를 구분하지 않으며 퓨전 요리 등 창의적인 접근도 모두 환영합니다.

Q. 전시용이나 핑거푸드용 요리를 사전에 만들어가도 되나요? 120분 내에 완성이 어려울 것 같아요.

A. 모든 조리는 120분 조리시간 내에 직접 만들어야 합니다. 최종 제출 음식은 심사용, 전시용 각 1세트씩 총 2세트입니다. 이전 대회의 경우 3코스 요리를 90분 내에 만들어 제출하는 경연을 진행하였으나 시간 상 어려움은 없었습니다.

2. 대회장 시설, 기구 문의

Q. 대회장에서 제공되는 주방기구를 모르니 레시피 개발이 어렵습니다.

A. 대회 장소가 호텔 실내인 만큼 화구는 인덕션이 사용될 예정입니다. 프라이팬과 냄비 등 기본 조리도구는 제공되며 세부 기물 목록이 본선 진출자에게 제공된 후 필요 물품이 현장에서 지원되지 않는다면 주최 측과 협의하여 조리도구의 반입이 허용될 예정입니다.

Q. 출품작은 총 몇 개 준비하나요?

A. 심사위원 시식, 전시용으로 제출하는 두 가지 음식의 총 4세트이며, 제출할 접시는 참가자가 직접 준비해주셔야 합니다.

3. 예선, 본선 행사 관련 문의

Q. 예선에 참석해야 하나요?

A. 예선은 제출하신 서류만 가지고 심사합니다. 참석하지 않으셔도 됩니다.

Q. 본선 참석 시 재료비가 지원되나요?

A. 본선 출전자에게는 소정의 참가지원금(팀당 10만원)과 조리복(1인 1벌)이 제공됩니다. 본선 출전자가 확정되면 조리복은 개별 연락 시 사이즈를 알려주시기 바랍니다.