

GANGJIN 

Web Contents



목차

목차	2
일반음식점	3
도반	3
위치 및 주변정보(주변10km이내)	5

도반



📍 주소 전남 강진군 강진읍 오감길 2
☎ 전화 061-432-6665
❤ 추천 5

영업시간 -
 휴무일
 주차시설
 화장실 정보없음
 좌석수 정보없음

[관심여행담기](#)
[홈페이지](#)
[추천하기](#)

사찰음식전문점 도반은 건강한 음식문화인 사찰음식을 통하여 사람들에게 제철 음식으로, 최고의 조리법으로, 최고의 건강식으로 다가서고자 합니다.

오늘의 우리가 간절히 원하는 건강과 행복의 식생활이 사찰음식에 있습니다.

-PROGAM-

사찰음식 전문식당을 운영합니다. 점심식사·점심특선·코스요리 3종류 사찰음식 체험관을 운영합니다.

시연과 시식을 통하여 사찰음식을 이해하는 경험이 생깁니다.

다양한 이벤트를 진행할 예정입니다. 명사초청 강연, 장 담기, 반찬 만들기, 김장 담기, 차명상 등

-사찰음식의 대중화를 위한 제언-

·첫째, 전 세계적으로 채식인구가 늘고 있다. 사찰음식 조리 강의를 통해 채식요리 전문가를 육성하고 배출해야한다.

·둘째, 일반 대중이 사찰음식을 접할 수 있는 공간이나 교육 받을 수 있는 공간이 확대되어야 한다.

·셋째, 사찰음식 중 일반인들의 구매 의사가 높은 식품을 조사하여 상품화하는 방안도 계속 연구되어야한다. 지역의 특산물을 이용한 상품의 브랜드화가 가능하다.

-강진사찰음식체험관-

깊은 산사의 공간에서 1,700년 동안 이어 온 한국사찰음식의 맛과 지혜를 만날 수 있습니다.

강진사찰음식체험관은 다양한 전시와 체험, 리플을 통해 한국사찰음식을 널리 알리기 위한 국내 최초의 한국사찰음식 복합문화 공간입니다.

[문화공간] 계절별 사찰음식 레시피 홍보물 제공, 사찰음식 전문서적 구비, 작은 행사나 소모임을 하는 커뮤니티 공간

[체험공간] 월별 사찰음식 강좌(4주), 1일체험(사찰음식 만들기, 발우공양 체험), 상시 체험(전통다식 만들기, 스님과의 차담)

[전시공간] 한국전통사찰 공양간 재현, 전통발우 소개, 사찰음식 관련 전시

[휴식공간] 와이파이·휴대폰 충전·도서 열람·오늘의 차 시음

-도반의 사찰음식은 건강입니다-

육류를 사용하지 않으며 향이 강한 오신채(마늘, 파, 양파, 달래, 홍거)도 사용하지 않습니다.

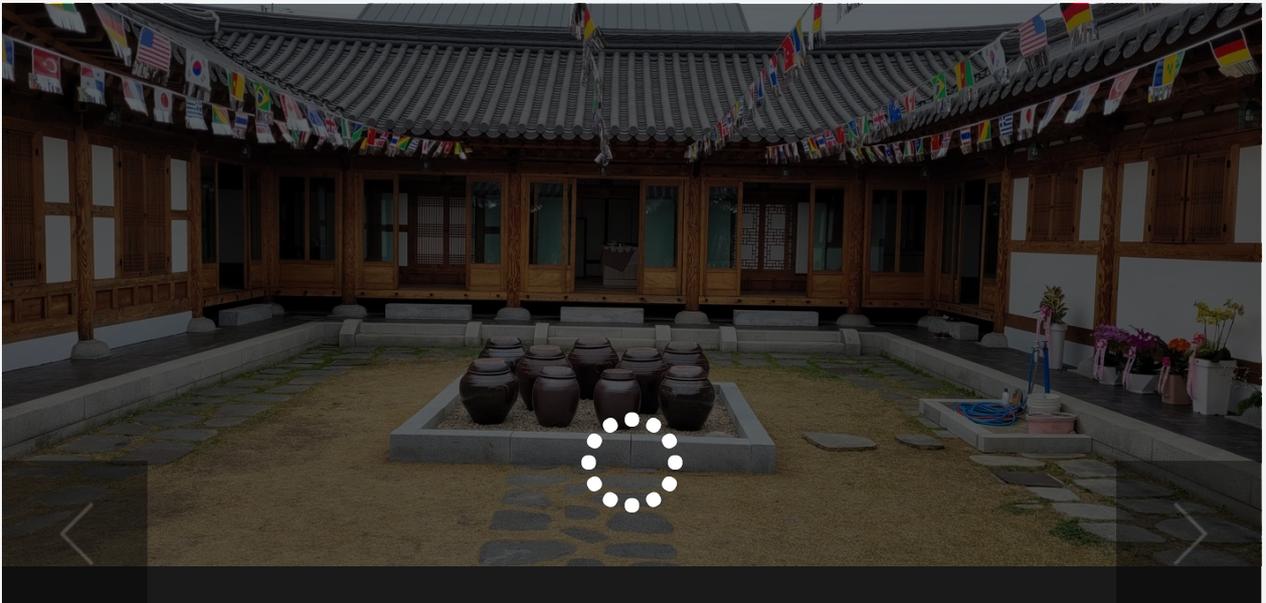
순수 채식이면서도 식물성 식품의 다양한 배합과 조리, 가공을 통해 창조하는 독특한 맛이 있습니다.

콩을 통한 양질의 단백질 섭취, 각종 식물성 기름을 통한 불포화 지방산의 섭취, 다양한 채소로부터 풍부한 무기질, 섬유소, 약용성분을 충분히 섭취하는 놀라운 식단입니다.

사찰음식에는 인공조미료를 쓰지 않고, 자연 재료로 만든 천연조미료를 사용합니다. 천연조미료는 오늘날 만연하고 있는 각종 화학조미료의 폐해로부터 건강을 보호하는 가장 유력한 대안으로 주목 받고 있습니다.

최근 들어 성인병 예방과 치료를 위한 건강식에 높은 관심이 생겨나며 채식과 사찰음식의 고유한 조리법과 음식들이 주목을 받고 있습니다.

1,700년 동안 일상적으로 사용하던 재료와 조리법의 효과를 검증한 사찰음식은 새롭게 발견된 오래된 미래입니다.



위치 및 주변정보(주변10km이내)

전체

관광지

음식

숙박



 도반

 전남 강진군 강진읍 오감길 2

 061-432-6665

자세히보기

관심콘텐츠 담기

 도반 : 전남 강진군 강진읍 오감길 2

 대중교통길찾기

목록으로

(<http://www.gangjin.go.kr>)

COPYRIGHT © GANGJIN GUN. ALL RIGHT
RESERVED.

GANGJIN

Web Contents

