

FOOD-FANTASY

Creative Studio by Food Director *Hannah You*

Hannah is...



현재

- 푸드판타지 대표
- 연성대학 호텔외식조리과 호텔외식경영전공 겸임교수
- (사) 한국 식공간학회 편집이사
- (사) 한국 푸드코디네이터협회 상임이사
- 한국제분협회 자문위원
- 구애타오주스 사외이사
- 푸드판타지 푸드스타일링 아카데미 대표
- 경기대학교 식공간연출학과 박사과정 강의

학력

- 경기대학교 식공간연출학과 박사
- 경기대학교 식공간연출학과 석사
- 경기대학교 디자인공예학부 학사

강의

2010. 03 ~ 현재 : 연성대학 호텔외식조리과 호텔외식경영전공 겸임교수
2009. 03 ~ 2011. 12 : 경민대학 호텔조리학과 겸임 교수
2007. 03 ~ 2008. 12 : 동부산대학 푸드스타일리스트과 전임 교수

TV

2015. 06 ~ 현재 : SBS [모닝 와이드]
2014. 12 ~ 2015. 05 : GTV [여왕의 레시피]
2013. 05 ~ 2013. 08 : XTM [절대남자]
2013. 08 : 올리브 TV [올리브쇼]
2013. 04 ~ 2014. 07 : KBS [스카우트]
2012. 11 : MBC 김어준의 [색다른 상담소] 꿈상담 푸드스타일리스트편
2012. 02 ~ 2012. 05 : MBC 드라마 [신들의 만찬] Food Creator (자문)
2011. 02 ~ 2011. 03 : SBS [생활과 경제]
2014. 11 ~ 2015. 04 : GTV [여왕의 레시피 BY 유한나 시즌1]
2016. 06 ~ 2016. 12 : GTV [여왕의 레시피 BY 유한나 시즌2]
2017. 02 ~ 현재 : GTV [여왕의 레시피 BY 유한나 시즌3]

그 외...

- KBS [여유만만], [아침뉴스타임], [굿모닝 대한민국], [생생 정보통]
MBC [기분 좋은날], [LIFE POSH WAVE], SBS [맛대맛 크리스마스 특집]
EBS [직업세계], YTN [청년창업 런웨이], 온스타일 [더 바디쇼],
MBC EVERYONE [맛있을지도]

Radio

2009. 03 ~ 2008. 10 : KNN [미시타임] '유한나의 맛있는 레시피 쿡쿡'
2007. 03 ~ 2008. 03 : KNN [라디오, 김아라의 노래 하나 얘기 둘]
'유한나의 맛있는 이야기'

저서

2015. 09 [자연을그대로, 말린음식으로 건강 요리하기]
2015. 06 [아기튼튼 이유식, 엄마날씬 다이어트] 대만판
2014. 12 [밀가루의 누명]
2014. 10 [아이튼튼 이유식, 엄마날씬 다이어트]
2012. 04 [미녀들의 식탁]
2011. 03 [푸드 코디네이트 개론]
2010. 03 [색채와 디자인]
2009. 03 [함께 떠나는 세계 식문화 백산]
2008. 08 [테이블 코디네이트 백산]
2008. 05 [한손에 펼쳐지는 세계 음식 백산]
2008. 03 [푸드 스타일링 백산]

칼럼

2014. 01 ~ 2014. 12 : 농심 사보
2016. 06 : 월간 에세이

모델

- 2012 코스모 인피니티 / GS홈쇼핑
2011 이자녹스 에드버트리얼

Cooking Class & Lecture

대표되는 작품 몇가지만 소개합니다.



특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 럭셔리 브랜드 마인드셋 트레이닝





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 스타우브 화이트트러플식기 런칭 기념 쿠킹 클래스

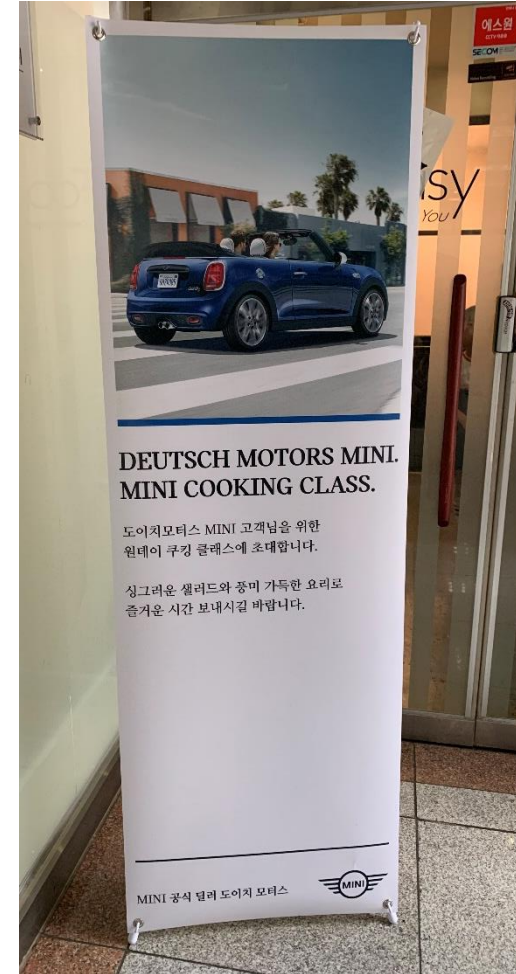




특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 도어치 모터스 MINI 쿡킹 클래스





비비고

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 비비고프렌즈 - 한식 푸드스타일링





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 모던하우스 - 홈브런치 드스타일링 강의





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 삼성 비스포크 - 홈브런치 푸드스타일링 강의

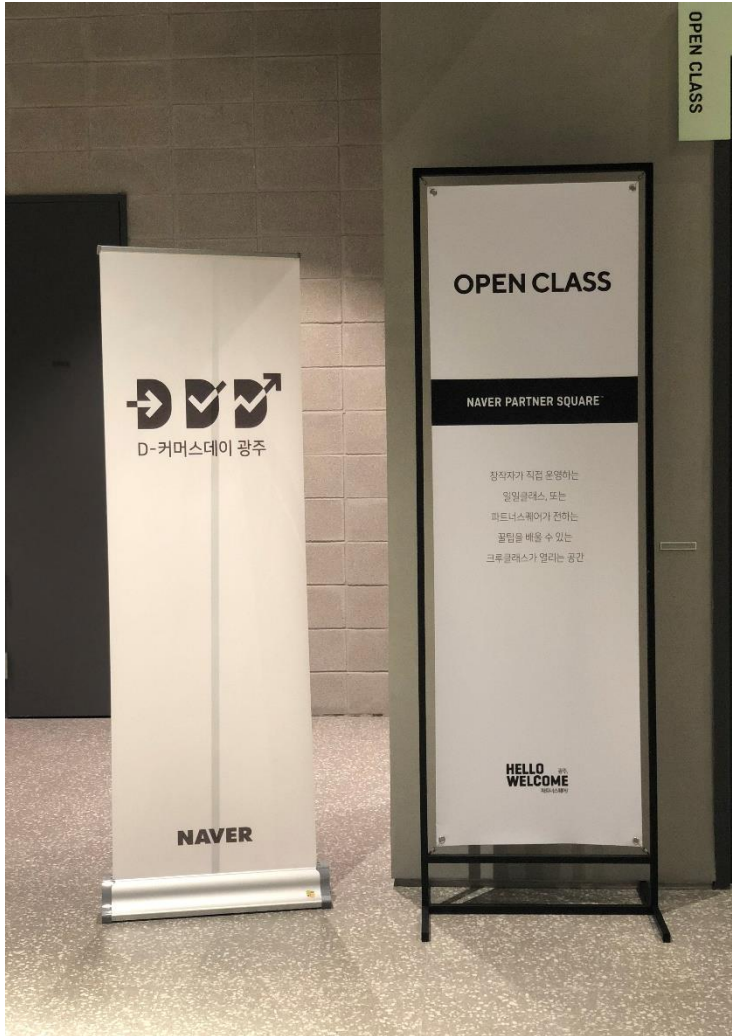


NAVER

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 네이버 파트너 스퀘어 오픈강의





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- HP 임직원 쿠킹클래스





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

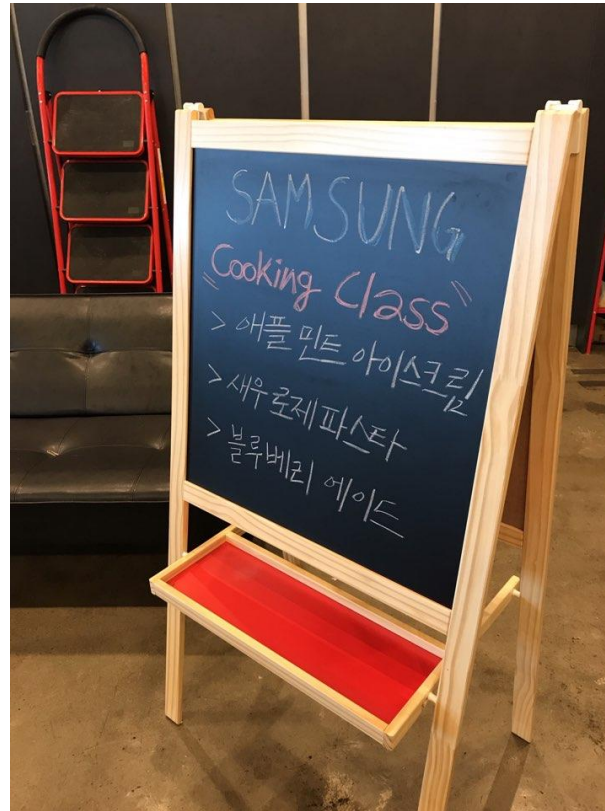
Cooking Class & Lecture

- 삼성셰프컬렉션 프리미엄 전시관 푸드스타일링 롯데백화점 MVG 대상 클래스특강



Cooking Class & Lecture

- 삼성 - 임직원 특강



Cooking Class – 삼성 임직원 쿠킹클래스

- 삼성 임직원 쿠킹클래스



Cooking Class – 삼성 임직원 플라워클래스

- 삼성 임직원 플라워클래스



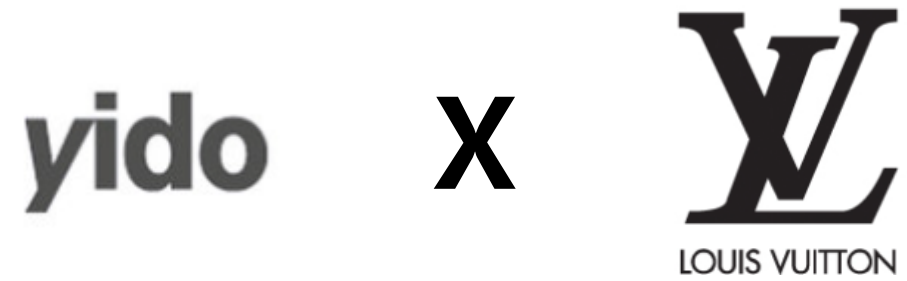
Cooking Class – 삼성 임직원 쿠킹클래스



Cooking Class & Lecture

- 삼성증권 - 푸드스타일링 강의





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 이도 갤러리 & 루이비통 vip 특강

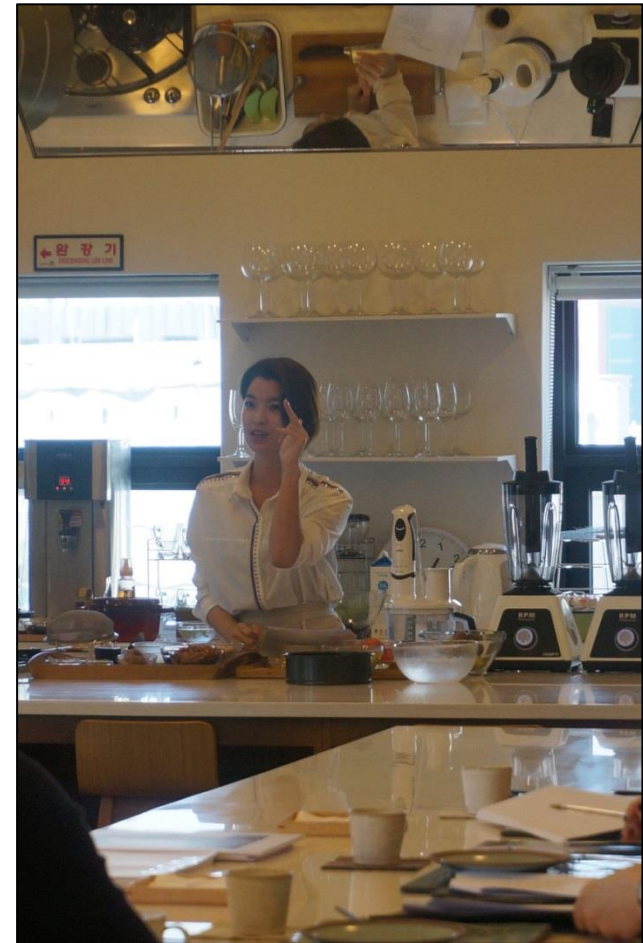


yido X **ESCADA**
PARIS

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 이도 갤러리 & ESCADA 특강



Tefal[®]

테팔[®]

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 테팔 - 제품 시연회





L'EQUIP

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 리quip - 제품 시연 발렌타인 DAY 특강



전라북도 차산업 지원센터

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 전북 6차산업 지원센터 / 제품 플레이팅 특강



주/동/서/식/품

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 동서식품 - 광고카피라이터 특강 (음식의 시각화)



 동/서/식/품 / Tarra

Cooking Class & Lecture

- 동서식품 - TARRA 인플루언서 홍차, 티파티 스타일링 강의





배달의민족

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 배달의 민족 특강 - 음식 맛있게 담기 특강



Consulting & Recipe Development

- 배달의민족 - 배달음식 푸드스타일링 특강

푸드스타일링이 필요한 이유 - 그릇에 중요성



Consulting & Recipe Development

- 배달의민족 - 배달음식 푸드스타일링 특강

푸드스타일링이 필요한 이유

- 사진을 통해 음식에 대한 이해도가 높아지며, 소비자의 흥미 유발 가능
- 메뉴 선정에 대한 선택의 폭이 넓어짐
- 전문적인 메뉴촬영을 통한 음식의 퀄리티와 레스토랑에 대한 신뢰도가 상승



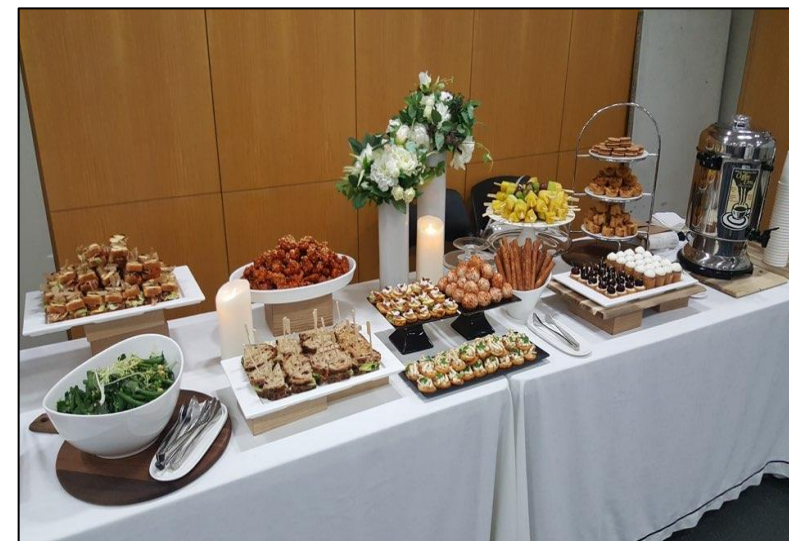


SPC

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

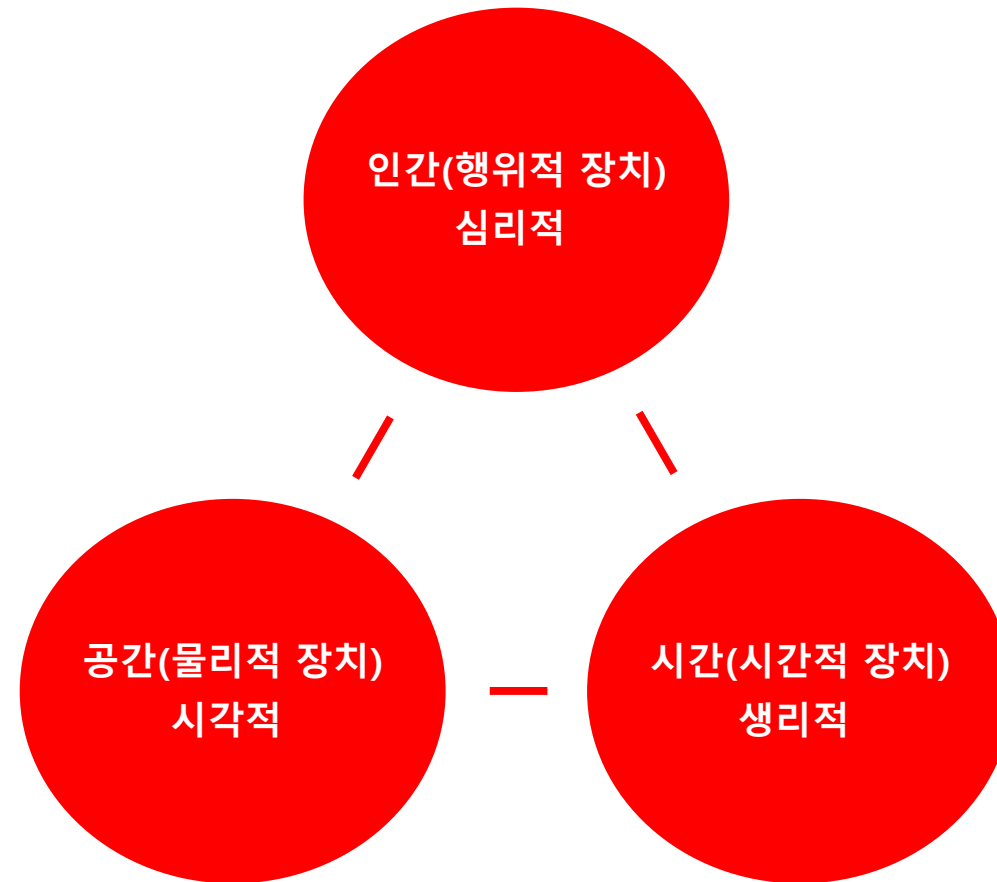
Cooking Class & Lecture

- SPC - 직원 특강



- SPC - 직원 특강

식공간 구성 요소



Cooking Class & Lecture

- SPC - 직원 특강

In - door 식공간 연출



Cooking Class & Lecture

- SPC - 직원 특강

Out - door 식공간 연출





KONJIAM
RESORT

Cooking Class & Lecture

- 곤지암 리조트 - 직원 특강



Cooking Class & Lecture

- 곤지암 리조트 - 직원 특강

4. 음식과 색채

(7) 색채와 미각 - 매운맛 ● ●

- 적색과 흑색을 사용함
- 고추와 칠리와 같은 붉은 색에서 매운 맛을 느끼게 된다.
- 고추와 칠리같은 붉은색에서 매운맛을 느끼게 된다.



Cooking Class & Lecture

- 곤지암 리조트 - 직원 특강

(1) 스타일링의 이해

1) 음식의 종류와 느낌, 캐릭터는 음식을 스타일링 하는 부분에 중요한 영향을 미친다.

서양식 스타일링

포션을 잡는 방법이나 음식의 모양과 색이 아름답고 갖추어져 있기 때문에 스타일링에 큰 어려움이 없다.

동양식 스타일링

여러 재료를 넣고 익히는 음식이 많기 때문에 음식의 모양과 색을 살리기가 힘들다.



SHINSEGAE

특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 신세계 - 직원 특강





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Consulting & Recipe Development

- 한화 - 단체급식에서의 푸드스타일링 강의 컨설팅

식판에서의 푸드 코디

플래그꼬치

이용하여 음식의 높낮이와 생동감을 표현하여 먹음직 스럽게 그날의 특별함을 표시한다.



Consulting & Recipe Development

- 한화 - 단체급식에서의 푸드스타일링 강의 컨설팅

식판에서의 푸드 코디

소스 볼

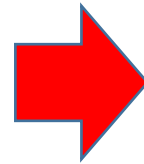
새롭게 활용 하여 소스의 분리된 형태의 고급스러움과 다양한 색상의 소스볼로 식판에 색채를 더한다.



Consulting & Recipe Development

- 한화 - 단체급식에서의 푸드스타일링 강의 컨설팅

소스의 분리 배분



소스를 분리하여 담아 주어 메뉴 하나하나 특징을 살려준다.

Consulting & Recipe Development

- 한화 - 단체급식에서의 푸드스타일링 강의 컨설팅

일본 급식의 사례

색깔이 들어있는 밥으로 포인트를 주어 평범한 볶음밥임에도 불구하고 유니크함을 더한다.



무순을 생선의 곁 반대 방향으로 향하게 해서 재밌는 형태를 표현하여 심심하지 않고 초록색도 더해 신선해 보이는 효과를 나타낸다.





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 아몬드 브리즈 - '아침해?' 프레스 행사 진행

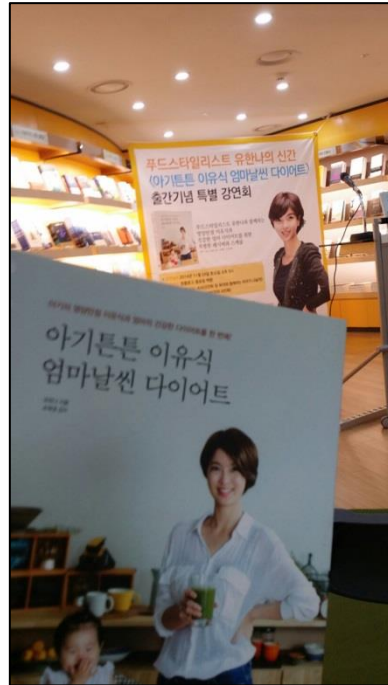




특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 아기튼튼 이유식 엄마날씬 다이어트 - 출판 강연회





특강 및 강연의 일부분을 소개합니다.

Cooking Class & Lecture

- 함께 떠나는 세계 식문화 – 독자와의 만남, 쿠킹클래스 및 특강



THANK YOU

Contact US

- 경기도 용인시 기흥구 영덕동 986-9번지 스타프라자 405호 푸드 판타지
- TEL : 070.8239.7043 / H.P : 010.2432.7789
- E-mail : hannah@food-fantasy.co.kr
- Home Page : www.food-fantasy.co.kr