

2006 Value-added
U.S. Food Service Products

Culinary Camp

미국산 가공 식자재

조리 세미나

가이드북

Sponsors | USATO | WUSATA | MIATCO | SUSTA | USAPEEC | USRF |

1

인사말 | Greetings

2

후원 협회 | Sponsors

3

미국 CIA 조리학교 | Culinary Institute of America

4

CIA 동문회 및 세미나 메뉴 개발팀 | Culinary Camp Project Team

5

아메리칸 리지널 퀴진 | Great American Regional Cuisine

6

미국의 외식 트렌드 | Today's American Food Trends

7

북동부 지역 | North East

1. Country Potato Soup
2. Herb Edamame Salad with Feta Cheese
3. Filet of Beef Sirloin with Pecan Crust
4. Turkey Roulade with Cranberry Chutney
5. Apple Cranberry Crisp

19

태평양 서부 지역 | Pacific West

1. Mandarin, Edamame & Chicken Salad
2. Chili Croaker with Tropical Fruits
3. Rice Succotash with Sauteed Scallop
4. Garlic Schmear Rib with Vegetable Medley
5. Blueberry Pecan Parfait

31

서남부 지역 | South West

1. Seared Scallop with Salsa Fresca
2. Chicken Summer Wrap
3. Salsa Braised Flank Steak with Roasted Sweet Potato Puree
4. Roasted Beef Sirloin with Corn & Pepper Salsa

41

동남부 지역 | South East

1. Orange Flavored Couscous Salad with BBQ Chicken
2. Fried Soft Shell Crab
3. Chesapeake Ray in Spicy Tomato Stew
4. Pasta in Clam Sauce



바쁜 시간에도 참석해 주신 모든 분들께 감사드립니다. 본 행사는 뛰어난 품질과 가격 경쟁력을 가진 미국산 가공 식자 재물을 국내 외식업계에 소개하기 위해 마련되었습니다. 오늘 소개하는 제품들은 미국의 깨끗한 자연 환경 속에서 농부들의 정성과 우수한 가공기술을 통해 생산된 것들로서 변화하는 한국 소비자들의 욕구를 만족시키고 새로운 시장을 개발하고자 노력하고 있는 국내 외식업계에 새로운 사업 아이디어를 제공할 것입니다. 소개하는 제품의 일부는 한국 시장에 새로 선보이는 것으로서 식자재 수입업체들에게도 신제품을 발굴할 수 있는 좋은 기회가 될 것입니다. 특히 오늘의 행사는 세계 최고 수준의 조리학교인 CIA(Culinary Institute of America, 뉴욕주 소재)의 한국 동문회가 공동 개최자로 참가하여 세계 외식업계의 새로운 트렌드의 경연장인 미국 각 지역의 최신 메뉴 트렌드를 반영한 다양한 메뉴들을 선보이는 뜻 깊은 자리가 될 것입니다. 본 행사를 통해 미국산 가공 식자재들이 한국 외식업계의 발전에 더욱 기여할 기회를 얻기를 희망합니다. 감사합니다.

미국농업무역관장 스탠리 필립스
Stanley S. Phillips, Director, USATO

후원 협회 소개 | Sponsors



미국농업무역관
Agricultural Trade Office, Embassy
of USA (USATO)

서울시 종로구 수송동 146-1 이마빌딩 303호
전화: 02-397-4118 팩스: 02-720-7921
이메일: atoseoul@usda.gov 인터넷: www.atoseoul.com

미국대사관에 소속되어 있으며, 미국농무성의 한국 사무소의 하나로 미국산 농산물 및 가공식품의 교역 증진 및 홍보를 위한 다양한 활동을 진행하고 있습니다. 여기에는 국내 수입 업체를 위한 상품 및 공급자 정보 제공, 구매사절단, 기술 세미나, 소매 프로모션 등이 포함됩니다.



미국서부주 농업무역협회
Western United States Agricultural
Trade Association (WUSATA)

4601 NE 77th Avenue, Suite 200, Vancouver, WA 98662-6730, USA
전화: 360-693-3373 팩스: 360-693-3464
이메일: janet@wusata.org 인터넷: www.wusata.org

미국 서부의 13개 주들이 연합하여 만든 비영리단체로 이 지역에서 생산되는 농산물과 가공식품의 해외시장 개척을 위해 다양한 활동을 벌이고 있습니다. 주요 활동 분야로는 세미나, 전시회, 구매사절단 등을 포함하는 제너릭 프로그램 (Generic Program)과 업체들의 개별적인 마케팅활동을 지원하는 브랜드 프로그램 (Branded Program) 및 수출 교육 프로그램 (Export Education Program)이 있습니다.



미국중부주 농업무역협회
Mid-America International Agri-
Trade Council (MIATCO)

서울시 영등포구 여의도동 28-1 전경련빌딩 14층
전화: 02-786-7701 팩스: 02-786-7704
이메일: kyang@kbsinc.co.kr 인터넷: www.miatco.org

미국 중부의 12개 주들이 연합하여 만든 비영리 단체로 이 지역에서 생산되는 농산물과 가공식품의 해외시장 진출을 돕기 위한 다양한 활동을 벌이고 있습니다. 협회의 인터넷 홈페이지에서 보다 다양한 정보를 얻으실 수 있습니다.



미국남부주 농업무역협회
Southern United States Trade
Association (SUSTA)

554 Denbigh Blvd., Suite B, Newport News, VA 23608, USA
전화: 757-874-3474 팩스: 757-886-0671
이메일: sestest@vaseafood.org 인터넷: www.susta.org

미국의 남부지역 15개 주들의 농산물과 가공식품의 해외시장 개척을 돕기 위한 다양한 활동을 벌이고 있는 비영리단체입니다. 협회에 속한 주들은 미국에서 두 번째로 많은 양의 수산물을 생산하고 있으며 그 규모는 연간 25억 파운드에 달하고 금액은 11억불이 넘습니다. 주요 어장으로는 대서양, 체사피만(Chesapeake) 및 멕시코만(Gulf of Mexico) 등이 있습니다. 또한 양식업으로는 미국 최대 규모의 산지입니다. 현재 다수의 회사들이 한국에 수산물을 수출하고 있습니다.



미국가금류수출협회
U.S.A. Poultry & Egg Export Council
(USAPEEC)

135-895 서울시 강남구 신사동 647-19번지 1층
전화: 02-543-9380 팩스: 02-543-0944
이메일: info@sohnm.com 인터넷: www.usapeec.co.kr

미국가금류수출협회는 미국내 250여개의 가금류 생산업자, 유통업자 및 무역회사를 회원으로 이들을 대표하여 보다 안전하고 건강에 유익한 미국산 가금류 제품을 세계 소비자들에게 공급하기 위해 노력하고 있는 비영리 단체입니다.



미국쌀협회
U.S. Rice Federation
(USRF)

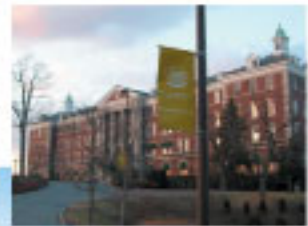
135-895 서울시 강남구 신사동 647-19번지 1층
전화: 02-543-9380 팩스: 02-543-0944
이메일: info@sohnm.com 인터넷: www.usapeec.co.kr

미국쌀협회는 캘리포니아를 비롯한 미국 전역의 쌀 생산업자들을 대변하여 한국을 비롯한 세계 시장에서의 미국산 쌀의 판매 홍보 활동과 무역 일선 서비스를 제공하고 있습니다.



CIA는 미국 뉴욕 주 하이드 파크, 허드슨강변에 위치한 세계 최고의 조리전문 학교를 일컫습니다.

40,000여명(2006년 현재)의 졸업생들은 현재 전 세계에서 호텔, 레스토랑의 주방과 홀을 경영하고 있습니다. 백악관에서, 맨하탄의 유명 레스토랑에서, 조리 관련 TV쇼에서 요리를 하고 있고, 다른 한편으로는 조리교사, 호텔식음부문의 매니저, 케이터링사업가, 와인감별가, 기자, 레스토랑 오퍼레이터로 활약을 하고 있습니다.



CIA의 특징

- 미국 내 조리사의 최고봉이라 할 수 있는 CMC(Certified Master Chef, 조리기능장에 해당)가 50여 명이 있는데, CIA에만 CMC가 11명 있습니다.
- 36개의 전문 조리 주방(Kitchen)을 갖추고 있습니다.
- 20개국에서 온 125명의 Chef와 선생님들이 각 나라의 요리를 가르치고 있습니다.
- Food Service 산업체와 밀접한 관련을 맺고 있어 졸업생들의 취업에 학교가 큰 역할을 하고 있습니다.

인터넷: www.ciachef.edu





CIA한국 동문회는 뉴욕 하이드파크(Hyde Park) CIA캠퍼스 졸업생을 중심으로 1994년 소수의 개인적 만남으로 시작하였으며 지난 2004년 6 월에는 KAC라는 공식명칭을 채택하고 회칙, 조직을 갖춘 비영리 모임으로 출범하였습니다. 다양한 경험과 서로 다른 학문적 배경을 가진 사람들로 구성된 KAC 동문들은 현재 대학을 비롯하여 학계, 교육계, 호텔, 외식업계 또는 자신의 레스토랑에서 일하고 있습니다.

KAC 회원들의 공동작업으로는 현재 진행중인 CIA 교재 번역 작업이 있으며, 작년부터 매년 미국농업무역관과 공동으로 Culinary Camp를 개최하여 미국 각 지역의 음식문화와 레서피를 국내 외식업계에 알리는 작업을 하고 있습니다.

세미나 메뉴 개발팀 |

Culinary Camp Project Team



정혜정

CIA, 99년도 졸업
우송대학교 외식조리과
교수



김태형

CIA, 96년도 졸업
우송정보대학교 외식조리과
교수



이봉식

CIA, 99년도 졸업
세븐 스프링스
운영이사



이은정

CIA, 97년도 졸업
그랜드 인터컨티넨탈 호텔
조리부 주임



조용철

CIA, 02년도 졸업
심플로트 요리연구소
소장



심희정

CIA, 04년도 졸업
CJ 푸드빌 씨푸드 오션
R&D



양원선

CIA, 04년도 졸업
파크 하얏트 호텔
조리부



지리적 자연환경, 역사, 전통문화 및 민족성에 따라 한 지역의 음식은 다른 지역과 차별되는 특징을 가지게 됩니다. 한국에서도 각 지방의 향토 음식은 해당 지역의 지리적 및 역사적 특성에 따라 저마다 독특한 모습과 색깔을 가지게 된 것을 볼 수 있습니다. 특히 유럽, 지중해, 라틴아메리카, 아프리카, 인도, 아시아 등 다양한 민족과 문화에 뿌리를 둔 미국의 경우 각 지역마다 서로 다른 음식문화가 융합하면서 뚜렷이 구분되는 독특하고 다양한 음식문화를 발전시켰습니다. 여기에 광활하고 비옥한 토지에서 풍부하게 생산되는 다양한 고품질의 식자재도 미국 각 지역의 음식문화의 다변화에 크게 기여하였습니다. 또 한가지, 아메리카 원주민 인디언의 문화의 영향도 간과할수 없는 부분입니다. 아메리칸 리저널 퀴진은 크게 North East (북동부), Pacific West (태평양 서부), South West (남서부), South East (남동부)의 네 지역으로 나뉩니다. 그러나 이 네 지역 구분법은 매우 커다란 개념으로 각각의 지역 내에는 서로 다른 음식문화를 가진 세부적인 지역들이 존재할 수 있음을 미리 말씀드립니다.



아메리칸 리저널 퀴진이란?

- * 웅대한 미국의 대자연의 바탕으로 각 지역의 독특한 문화와 역사에서 탄생한 자연 친화적인 요리
- * 유럽, 아시아, 아프리카 등 다양한 문화와 맛이 융합되어 새롭게 탄생한 국제적인 퓨전 요리
- * 기존의 개념에서 벗어나 풍부한 상상력과 새로운 식품기술을 접목하여 발전한 자유로운 요리
- * 야채, 과일 및 신선 원료를 이용하여 건강과 영양이 뛰어난 기능성 요리
- * 과학적 접근 방법에 근거한 위생 안전시스템을 통해 식품 안전성을 확립한 요리



미국의 외식 트렌드 | Today's American Food Trends

- * 품질과 식품 안전 강조 → 자연친화, 유기농 음식 대두
- * 신선한 음식, 과일 소비 증가
- * Multi-ethnic → 멕시코에서 타이, 모로코, 스페인, 인디안으로 확산
- * 새롭고 이국적인 맛 추구
- * 강렬한 맛 중시
- * 편리하고 경제적인 조리법 중시(예, 로스팅)
- * Take Out 시장의 확대
- * Light Meal 시장의 확대



새로운 맛 추구

- * Spanish
 - Peppers • Smoked flavor • Chipotle
- * Oriental
 - Tea flavor • Exotic mushrooms • Fermented Food
- * Tropical
 - Mango • Fruit • Exotic Spices



North East | 북동부 지역

| NY | Manhattan | New England | Boston | Philly |



**Country Potato
Soup**



**Herb Edamame
Salad
with
Feta Cheese**



**Fillet of Beef
Sirloin
with
Pecan Crust**



**Turkey Roulade
with
Cranberry
Chutney**



**Apple Cranberry
Crisp**





뉴잉글랜드라는 이름으로 친숙한 미국북동부의 발달사는 복잡하며, 여러 나라에서 건너 온 이민자들이 여러 세대에 걸쳐 영향을 끼쳐왔습니다. 처음으로 이 땅에 이민을 온 것은 영국인이었습니다. 그후 스페인, 이탈리아, 프랑스 순으로 시대가 흐르면서 이민자의 종류와 수가 다채로워졌습니다. 이러한 유럽으로부터의 이민자들에게 있어 이스턴 씨보드 지역은 그야말로 신대륙으로의 관문이었습니다.

유럽인들이 오기 전, 이 지역의 네이티브 아메리칸에는 농경(경작)형과 수렵(이주)형의 다른 생활 스타일을 지닌 부족들이 살고 있었습니다. 그 모두가 계절마다 자연의 혜택을 받아 봄이 되면 옥수수, 호박(squash), 콩 등의 야채를 심었습니다. 여름이 되면 해변에서 어패류를 잡고 가을에는 밭에 심은 것들을 수확했으며, 수확을 마치면 숲 속의 사슴이나 토끼, 거위나 칠면조를 잡고, 겨울이 깊어지면 단풍나무의 수액을 모아 메이플 시럽을 만들었습니다.

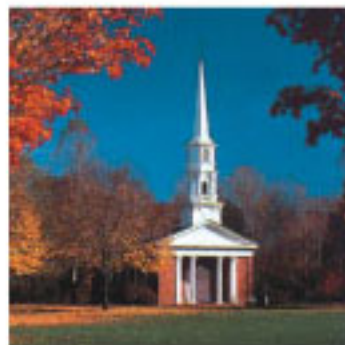
1600년대 후반이 되면서 다른 지역과 마찬가지로 유럽인 이민자의 식문화가 지역 요리의 발달에 미치는 영향이 강해졌습니다. 1792년에는 미국 최초의 요리책이 이 곳에서 출판되었습니다.



이 책은 실로 다양하고 풍부한 음식을 다루고 있으며 옥수수, 호박(squash), 콩, 밀기, 닭고기, 대구, 굴, 랍스터, 소고기 등이 지역의 일반적인 식재료는 물론 종달새나 야생 조류, 장어, 육두구(nut meg) 등의 익숙하지않은 재료를 사용한 음식도 소개하고 있습니다.

현재는 대서양 한류에서 잡히는 참치를 비롯하여 새우, 게, 가자미, 굴 등의 씨푸드, 복숭아와 페론, 체리와 크랜베리, 호박, 토마토 등의 농산물 등 아주 다양한 식재료가 날마다 더해지고 있습니다. 여러 국가의 음식문화를 받아들이고 새로운 식재료를 전통요리에 활용하면서 보다 세련된 맛을 만들어냈습니다. 그리고 세계 최고의 셰프들의 풍부한 상상력을 통해 이 지방에서만 즐길 수 있는 요리가 날마다 탄생하고 있습니다.

주요 농수산물: 랍스터, 참치, 기타 수산물, 돼지고기, 가금류, 계란, 소고기, 유제품, 양상추, 버섯, 감자, 허브, 사과, 체리, 블루베리, 크랜베리, 호박, 배, 포도, 각종 청과물, 와인, 맥주, 메이플 시럽, 대두, 콩류, 각종 가공식품





Country Potato Soup

컨슈리 포테이토 스프

재료 10인분 기준

컨슈리 포테이토 스프 0.54Pk | 우유 0.54L | 물 0.54L |
크림 약간 | 차이브 적당량 |

조리법

1. 심플로트 컨슈리 포테이토를 냉장고에서 해동한다. (냉장 150일 보관가능)
2. 바닥이 두꺼운 포트에 수프 원액, 물, 우유를 같이 넣고 끓인다.
3. 자주 저어준다.
4. 10분 정도 더 끓이고 마지막으로 크림을 넣어주고 약간 더 저어준다.
5. 다른 용기에 옮겨 담고, 베인 마리(Bain Marie: Double Boiler)에 보관한다.
6. 서빙할 때에는 테이블용 스프퓌어 각각 1.6Liter를 담고, 서빙용 국자와 함께 서빙한다.

특징 미국 동부지역의 대표적인 음식으로서 베이컨, 파마산 치즈와 감자가 잘 어울리는 스프.

요리정보 Simmering-약하게 보글보글 끓이는 것. 180℃ 정도 유지.



Herb Edamame Salad with Feta Cheese

페타 치즈를 곁들인 허브 에다마메 샐러드

재료 10인분 기준

에다마메 1.13Kg | 적피망 다이스 200g |
 노란색 피망 다이스 200g | 타임 참 10g |
 로즈마리 참 10g | 올리브 오일 60g | 마늘 참 10g |
 소금, 후추 t.t. | 페타치즈 다이스 200g |

조리법

1. 에다마메를 체에 받쳐 물기를 제거한다.
2. 에다마메, 피망다이스, 타임참, 로즈마리참, 올리브 오일, 마늘참, 소금과 후추를 넣어 잘 혼합한다.
3. 페타치즈 다이스를 샐러드 중간에 놓고, 위에 가니쉬로 올린다.

특징 요즘 미국내의 주요 트렌드로, 콩의 소비가 늘고 있는 것을 반영한 건강식 샐러드 메뉴.

요리정보 간단하고 쉽게 만들 수 있는 건강식 샐러드입니다.

에다마메는 일식집에서 주로 사용하는 콩이며 우리말로로는 지두라고 합니다.



Fillet of Beef Sirloin with Pecan Crust

피칸 크러스트를 곁들인 구운 쇠고기 등심

재료 10인분 기준

버터 80g | 샬롯 5ea | 마늘 5ea | 로즈마리 3tsp |
호두 400g | 홀스레디쉬 2Tbs | 등심 2Kg |
올리브오일 2Tbs | 비프스탁 480ml | 레드와인 2Cup |
로스티드 레드스킨 앤 베지 800g |

조리법

1. 버터 40g을 넣고 샬롯을 약 3-4분간 볶다가 마늘, 로즈마리를 넣어 약 1분간 더 볶은 후 홀스레디쉬, 피칸을 넣고 섞는다.
2. 등심을 200-250g 정도로 슬라이스 한 후 뜨거운 팬에서 색깔(searing)을 내어놓는다.
3. 색깔을 낸 등심을 로스팅 팬에 차례로 옮겨 놓은 후 1을 등심위에 올려놓는다.
4. 심플로트 로스티드 레드스킨 앤 베지 믹스를 오븐용 팬에 얹어 권 후, 10분간 굽는다.
5. 200℃ 오븐에서 10분간 굽는다.
6. 등심 색깔을 내는 데 사용된 팬에 와인과 비프스탁을 넣고 반정도가 될때까지 졸여준다.
7. 조리된 등심을 로스티드 레드스킨 앤 베지 믹스에 놓고 5의 소스를 뿌려 서비스한다.

특징 피칸의 고소한 맛과 구운 감자와 각종 야채가 조화를 이룬 소고기 등심 요리.



Pecan Halves | New Mexico Pecan Company

회사소개: 직접 재배한 피칸을 가공하는 회사입니다. 외식업 또는 소매점용으로 껍질을 제거하거나 껍질이 있는 피칸(2온스에서 30파운드 포장 단위)을 공급하고 있습니다. 또한 다양한 맛을 첨가한 제품(chile coated, sweet and hot, and pralined flavors)도 생산하고 있습니다.

주요성분: 피칸
유통기한: 2년
포장단위: 2 ounces to 30 pounds
보관방법: 냉장 (42 F)
수출가격: 추후 상담
주문단위: 10,000 pounds
제품설명: 피칸 2궤 (16oz 포장)

New Mexico Pecan Company | Greg Salopek | P.O. Box 439 Mesilla, New Mexico 88046
 | T.505-525-9555 | F.505-525-0076 | greysalopek@msn.com



Flame-Roasted Redskins & Vegetables | Simplot

주요성분: 레드스킨(Redskin) 감자, 벨레퍼, 양파, 칠리페퍼 조미료
유통기한: 18개월
포장단위: 6/2.5# Poly bags
보관방법: 냉동
수출가격: 추후 상담
주문단위: 없음
제품설명: 레드스킨 감자 슬라이스를 로스트하여 붉은 벨레퍼, 파란 벨레퍼 및 노란 양파 스트림과 섞은 후 칠리페퍼 조미료를 기미

Simplot Korea, Inc.
 | 오우석 이사 | 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 이화빌딩 3층
 | 전화 02-561-4787 | 팩스 02-561-4703 | wseokoh@simplot.co.kr | www.simplot.co.kr

Memo |



Turkey Roulade with Cranberry Chutney

크렌베리 셔트니를 곁들인 터키 롤레이드

재료 10인분 기준

터키 브레스트 500ea | 시금치 250g | 베이컨 100g |
 흑미 250g | 버터 50g | 크렌베리 후르츠 트리오 8oz |
 그린 칠리 8oz |

조리법

1. 터키를 해동한 후 가슴살 부분을 오리낸다.
2. 한 쪽의 가슴살 당 2부분으로 나눈 뒤, 고기 파운더를 이용하여 얇게 편다.
3. 팬에서 거칠게 다진 베이컨을 튀은 후 건져내서 식히고, 시금치를 소태한다.
4. 식힌 시금치의 물기를 짜고 베이컨과 믹스한 후에 얇게 편 터키에 넣고, 소금, 후추 간을 한 이후에 말아준다.
5. 팬에서 터키브레스트를 색깔을 내고, 오븐에서 약10분간 익힌다.
6. 다른 한편으로, 큰 냄비에 찬물과 흑미를 넣고 끓여준다. (약 30~40분)
7. 어느정도 익었으면 물기를 제거하고 버터와 소금, 후추간을 한다.
8. 작은 소스볼에 크렌베리 후르츠 트리오와 그린칠리를 담아둔다. -Side Sauce
9. 큰 플레이트에 바닥에 흑미를 담고, 위에 슬라이스한 터키 브레스트를 올려 서빙한다.

특징 추수감사절(Thanksgiving Day)에 어울리는 대표적인 음식. 미국 북동부지방의 로스트 터키의 변형 메뉴.

요리정보 밥을 하는 방식 대신 흑미를 끓여 삶으면 콩그러지지 않아서 좋습니다.

롤레이드(혹은 롤라드)는 고기종류를 말아서 요리하는 방식을 의미합니다.



Young Turkey Breast | USAPEEC

제품설명: 터키는 다른 붉은 살 육류보다 지방이 적고 콜레스테롤이 낮으며 단백질과 다른 중요한 영양소들이 많이 함유된 우수한 제품입니다. 특히 지방중에서도 포화지방은 낮고 불포화지방의 함량은 높아서 고지혈증이나 동맥경화증 예방에 아주 좋은 식품이며 여성들에게는 다이어트 식품으로 최고입니다. 품격있는 전통요리를 위한 무가공 제품에서부터 편리한 가공제품에 이르기까지 다양한 제품이 공급되고 있습니다.

USA Poultry & Egg Export Council

| 손안 서울 사무소 대표 | 서울시 강남구 신사동 647-19번지 1층
| 전화 02-543-9380 | 팩스 02-543-0944 | info@sohnm.com | www.usapeec.co.kr



Cranberry Fruit Trio | Cape Blanco Cranberries, Inc.

회사소개: 케이프 블랑코 크랜베리 농장은 1990년에 처음 조성되었으며 1993년에서 1999년 사이에 총 45에이커 면적의 땅에 크랜베리 나무를 심었습니다. 2004년 추가로 데인턴 땅을 포함하여 현재 총 115에이커의 크랜베리 농장을 소유하고 있습니다. 자체 농장에서 생산한 크랜베리를 이용하여 다양한 제품들을 공급하고 있습니다. 지금까지 경험해 보지 못한 독특한 맛과 품질을 만들기 위해 노력하고 있습니다.

주요성분: 크랜베리, 붉은 사과, 오렌지(navel), 순수한 사탕수수 설탕

유통기한: 3+ 년

포장단위: 레도르드파우치 - 16 oz (또는 6.5 lb), 12 pouches per case for a total net weight of 12 lbs per case.

보관방법: 상온 보관 (서늘하고 건조한 곳에 보관)

수출가격: \$27.20 per case FOB Portland, OR

주문단위: 없음

제품설명: 늦게 수확한 크랜베리에 사과, 네이플 오렌지, 순수한 사탕수수 설탕을 넣어 만든 제품. 레도르드 파우치에 포장하여 신선한 풍미를 장기간 보존 가능. 천연 원료만을 사용하였으며 인공 보존료나 첨가물은 사용하지 않음.

Cape Blanco Cranberries, Inc. | Mary Puhl or Jackie Lawrence

| P.O. Box 1365 Port Orford, OR 97465 | T.541-348-2320 | F.541-348-2360 | bogron@harborside.com | www.capeblanccranberries.com

Memo |



Apple Cranberry Crisp

애플 크렌베리 크릭스픽

재료 10인분 기준

구운 사과 1.13Kg | 말린 크렌베리 13oz |
그람마니에 0.67Cup | 황설탕 0.5Cup | 오렌지 주스 1Cup |
사과주스 1Cup | 밀가루 3Cup | 설탕 2Cup | 가염버터 250g |

조리법

1. 사과, 크렌베리, 그람마니에, 황설탕, 오렌지 주스, 사과 주스를 냄비에 담아 한번 끓여낸다.
2. 사과와 크렌베리는 건져내어 레미켄에 곱고루 둔다.
3. 걸러진 주스는 불에 올려 농도가 날때 까지 줄여준다.
4. 줄여진 주스를 사과와 크렌베리를 담은 레미켄의 가장자리 위까지 가득담아준다.
5. 밀가루, 설탕과 실온버터를 혼합하여 스트루젤을 만들어 토핑으로 넉넉히 올려준다.
6. 오븐은 180℃로 예열하고 10-15분간 토핑의 색이 갈색이 날 때까지 구워준다.
7. 슈거파우더로 마지막 장식을 해주고 뜨거울 때 서비스한다.

특징 사과와 크렌베리를 조화시킨 중동부지역의 대표적인 겨울철 디저트 뷔페 아이탬으로도 활용가능합니다.

요리정보 사과는 구워진 상태이므로 불위에서는 해동하는 정도로 조리하시면 됩니다.

사과대신 심플롯의 구운 파인애플제품(Roasted Pineapple)을 사용하셔도 좋습니다.



Flame Roasted Fuji Apple | Simplot

포장단위: 6/2.5bs(6.8kg)
 보관방법: -18℃이하 냉동 보관
 조리방법: 전자렌지(1100 watt): 6분
 후라이팬: 13분 ~15분
 컨벤션오븐: 177℃에서 14~20분
 제품설명: 사과를 껍피와 실탕으로 양념한후 불에 구운 맛있는 제품입니다.
 피자 토핑이나 아이스크림의 토핑 등으로 제격이고 여러 베이커리 원부재료로도
 훌륭합니다. 조리, 취급이 간편합니다

Simplot Korea, Inc.

| 오우석 이사 | 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 이화빌딩 3층
 | 전화 02-561-4787 | 팩스 02-561-4703 | wseokoh@simplot.co.kr | www.simplot.co.kr



Dried Cranberries | Firestone Pacific Foods

회사소개: 파이어스톤 퍼시픽푸드(Firestone Pacific Foods)는 지난 20년 이상 과일 가공업에 종사하고 있습니다. 자체적인 농장의 역사는 1800년대 후반으로 거슬러 올라갑니다. 현재 레드라스베리 및 블루베리를 경작하고 있습니다. 기타 과일들은 워싱턴주와 오리건주의 계약농장에서 구매합니다. 생산하는 제품은 프레스, 냉동(QF 및 BQF), 및 건조제품입니다. 딸기, 레드라스베리, 블랙라스베리, 파란 블랙베리, 보이센베리, 블랙베리, 블루베리 및 크랜베리 제품들을 공급하고 있습니다. 자체적인 가공공장을 통해 가공용, 의식용 및 스포용 포장제품을 생산하여 전세계 시장에 공급중입니다. 현재 일본, 중국, 한국, 호주 및 캐나다에 수출하고 있습니다. 연간 매출액은 2천만불입니다.
 주요성분: 크랜베리, 실탕
 유통기한: 1년
 포장단위: Plastic poly-bag (다양한 사이즈 가능)
 보관방법: 상온
 수출가격: 추후 상담
 제품설명: 말린 크랜베리에 실탕을 흡수시켰음.

Firestone Pacific Foods | Dave Williams | PO Box 61928, Vancouver, WA 98666
 | T.360-695-9484 | F.360-695-0040 | dave@firestonepacificfoods.com | www.firestonepacificfoods.com

Memo |

Pacific West

| 태평양 서부 지역

| Call-Mex | Cali-Asian |



**Mandarin,
Edamame &
Chicken Salad**



**Chili Croaker
with
Tropical Fruits**



**Rice Succotash
with
Sauteed Scallop**



**Galic
Schmeared Rib
with
Vegetable Medley**



**Blueberry Pecan
Parfait**



알래스카, 하와이를 포함한 환태평양 지역과 캐스케이드-시에라네바다 산맥 지역. 한국에서는 미국 여행의 관문으로 잘 알려진 지역이기도 합니다. 미국에 있어서는 아시아로의 관문이자 교역지로서, 또한 옛부터 알래스카로 향하는 중계지이기도 했습니다. 이러한 활발한 교류는 음식문화에도 커다란 변화를 가져와 이 지역의 많은 특산 식재료가 아시아요리에 쓰이는 것이 당연시되고 있습니다.

미국 북서태평양 연안에 처음으로 이주한 이는 살 곳과 먹을 것을 찾아 지금으로부터 수천년 전에 북에서 내려온 사람들(네이티브 아메리칸:인디언)이었습니다. 그들이 발견한 것은 풍요로운 토지였습니다. 바다와 그 어구에서는 조개, 굴, 게를 비롯하여 많은 어패류가 잡혔으며 내륙부에는 베리(야생 딸기), 옐크 사슴, 양송이 등 다양한 먹거리들이 좋은 날씨 덕분에 풍부했습니다.

이 당시부터 연어는 네이티브 아메리칸의 주요 식재료로 이용되었는데, 잡은 연어는 일부를 제외하고는 모두 말려서 페미칸 등의 다양해 식품에 사용되었습니다. 페미칸이란 말린 초크 체리를 건조시킨 연어와 섞어서 만드는 식품입니다. 사냥감과 들에서 얻은 베리도 역시 대부분 말려서 겨울철 식재료로 저장했습니다.



1800년대에 들어와 유럽의 탄핵대가 밭을 들어놓게 되면서 외래 종자가 들어오게 되어 그 일부는 토지에 뿌리를 내렸습니다. 내륙부에서는 보리와 옥수수가 정착되었으며 그 지역의 비옥한 대지가 다양한 작물의 재배에 적합하다는 사실이 증명되었습니다.

이 지역의 천혜의 기후와 토양은 오늘날에도 와인을 비롯해 드라이 후르츠, 너트, 베리류, 청과물 등 다양한 농산물의 열매를 가져다 주고 있습니다. 여기에 다양한 사람들이 정착하여 다양한 문화를 배경으로 온갖 요리를 만들어냈습니다. 그러나 그 토지 고유의 식재료가 바뀐 것은 아닙니다. 시대와 더불어 바뀐 것은 그곳에 사는 사람들과 그곳에 전해진 문화입니다. 그 결과 전통적인 요리는 참신한 현재의 요리로 변모하게 되었습니다. 미국이라는 '도가니'는 음식문화도 융합하여 현대인의 기호에 맞는 미학적이고 신선하고 품질 높은 건강 지향의 요리를 만들어냈습니다.

주요 농수산물: 연어, 게, 가금류, 소고기, 유제품, 쌀, 김자, 아스파라거스, 양상추, 양파, 토마토, 아몬드, 피스타치오, 허브, 아보카도, 딸기, 복숭아, 호두, 석류, 체리, 포도, 건포도, 자두, 각종 청과물, 감귤, 파파야, 사과, 블루 베리, 기타 베리류, 와인, 커피, 각종 가공식품



Mandarin, Edamame & Chicken Salad

만다린, 에다마메, 치킨 샐러드

재료 10인분 기준

에다마메 150g | 믹스드 그린 400g | 만다린, 캔 150g |
 체리토마토, 1/2 컵 100g | 발사믹 식초 100g |
 오리엔탈 드레싱 20oz | 닭 가슴살 400g |
 바베큐 스테이크 럽 시즈닝 t.t. 조금 |

조리법

1. 닭 가슴살을 바베큐 스테이크 럽 시즈닝을 입혀서 소테한다.
2. 소테한 닭 가슴살을 식혀서 슬라이스한다.
3. 구운 다음 약간 식혀서 슬라이스한다.
4. 믹스드 그린을 접시의 맨 아랫부분에 놓고 나머지 재료들을 위에 올려준 다음 소스를 뿌려 서빙한다.

특징 요즘 미국내의 주요이슈로 콩의 소비가 늘고 있는 것을 반영한 건강식 캘리포니아 스타일의 샐러드 메뉴.

요리정보 간단하지만 탁월한 조합의 궁합입니다.

소금, 후추간은 미리 하지 말 것을 권합니다. 소금의 작용으로 인해 야채와 고기의즙이 밖으로 유출됩니다.



Chili Croaker with Tropical Fruits

트로피컬 과일을 곁들인 칠리 크록커

재료 10인분 기준

크록커 10ea | 스윗칠리소스 2.5L | 구운 파인애플 1.2Kg |
레드어니온 800g | 천도복숭아 800g | 방울 토마토 800g |
올리브 오일 적당히 | 실파 적당히 | 밀가루 적당히 |

조리법

1. 크록커 비늘과 내장을 제거 한 다음 흐르는 물에서 깨끗이 씻은 다음 물기를 뺀다.
2. 가위로 지느러미와 꼬리 끝부분을 제거한다.
3. 크록커 양쪽면에 칼집을 반달 모양으로 약 6-7개 정도 내준다.
4. 역방향으로 생선살을 살어 칼집 모양을 살려 준다.
5. 야채와 과일은 3x3cm 크기로 다이스한다
6. 175℃의 후라이어기에 중력분 밀가루를 크록커에 골고루 묻힌 다음 여분의 밀가루는 털어낸 다음 머리부터 기름에 튀긴 다음 몸 전체를 기름에 넣고 노릇해 질 때 까지 튀긴다.
7. 중불에 올리브유를 두른 다음 레드 어니언을 넣고 볶다가 나머지 재료를 넣고 살짝 볶다가 스윗칠리 소스를 넣는다.
8. 접시에 튀겨진 크록커를 중앙에 놓고 야채를 주변에 골고루 편 다음 마지막으로 소스를 크록커 위에 자연스럽게 뿌려준다.
9. 가니쉬로 실파를 위에 뿌려준다.

특징 굴비와 비슷한 민어의 일종으로 정통중식에서 그대로 튀기는 방식을 적용. 소스로는 과일을 이용 달콤 매콤한 요리.



Rice Succotash with Sautéed Scallop

구운 관자살을 곁들인 시커티쉬 라이스

재료 10인분 기준

심플로트 에다마메 200g | 옥수수 썬 100g |
 흑미 밥 1Kg | 버섯 100g | 적피망 100g |
 발사믹 리덕션 t.t. | 백포도주 50ml | 양파 100g |
 크림 500g | 베이컨 10ea | 관자살 10ea |

조리법

1. 여러가지 쌀을 이용하여 밥을 해서 식힌다.
2. 버섯, 양파, 적피망을 옥수수 알갱이 만한 사이즈로 자른다.
3. 팬에 약간의 버터를 넣고 양파를 살짝 볶은 뒤 백포도주를 붓고 다 증발시킨다.
4. 백포도주가 다 증발이 되면 크림을 붓고 1/2로 줄인다.
5. 버섯, 피망, 에다마메, 옥수수를 팬에 넣고 살짝 볶다가 밥을 넣고 더 볶는다.
6. 소스를 넣고 마무리를 하고 난 이후에 맛을 보고 간을 한다.
7. 관자살은 씻어서 해동하고 물기를 제거한 후 베이컨을 말아서 시어링을 한다.

특징 에다마메, 자연 쌀, 버섯, 콘, 피망등이 잘 결합되어 외관이 화려하며, 와인용 이용한 크림소스를 곁들여 독특한 풍미와 하여 녹는 느낌을 더한 고급 쌀요리.



Calrose Medium Grain Rice | USRF

제품설명: 쌀은 크게 '자포니카'와 '인디카'종으로 분류됩니다. 자포니카는 낱알이 짧고 둥글다고해서 '단립종'이라고도 하며 찰기가 있으며 전통적으로 우리 민족이 선호하는 쌀로서 주요 생산국은 한국, 미국 캘리포니아, 일본, 중국 북부지방, 호주 등이며, 세계 쌀 생산량의 10%를 차지합니다. 인디카는 과거 인남미로 부르던 길쭉한 형태의 쌀로 찰기와 수분이 적은 반면 아밀로스 함량이 많은 것이 특징으로 주로 열대성 기후에서 재배되며 세계 쌀 생산량의 90%를 차지합니다. 미국에서 생산되는 쌀의 70%는 인디카 품종이라 한국인이 주적으로 먹는 쌀과는 다릅니다. 반면에, 캘리포니아의 '장미'라는 뜻을 가진 칼로스(Calrose)는 우리나라 사람들이 좋아하는 자포니카 품종입니다. 칼로스는 자포니카 품종 중에서도 중립종으로 단립종인 국내산 쌀에 비해 찰기가 약간 크고 길다고 할 수 있습니다. 중립종인 칼로스 쌀은 단립종인 국내산 쌀에 비해 찰기가 적기 때문에 조리 시에 고슬고슬하고 길쭉한 형태가 살아있어 시각적인 효과가 뛰어납니다. 특히 볶음밥을 할 경우 서로 엉키지 않고 고슬고슬하게 볶아지며 길쭉한 모양이 살아 있어 재료의 맛이 그대로 전달됩니다. 따라서, 볶음밥, 리조토 등의 찰기가 없는 쌀로 조리해야 하는 요리에 더 적합합니다. 밥을 짓는 방법은 국내산 쌀과 동일한 방법으로 솥에 할 경우, 센 불에서 7분 정도 끓이다가 중불로 줄이고 밥물이 갠아들어 밥 위에 구멍이 솥을 생기면 약한 불로 줄여 뜸을 들이면 됩니다. 칼로스 쌀은 국내 쌀에 비해 수분 함유량이 약간 낮기 때문에 미리 불릴 필요가 없습니다. 국내산 쌀처럼 끓여 담겨 물리기 보다는 밥을 지을 때 물 양을 보통때보다 더 많은 쌀 분량의 1.2 배로 넣거나, 쌀을 가볍게 씻은 후 체에 건져 30분간 불리는 방법이 오히려 호화가 잘 되어 밥 맛이 더욱 좋아집니다.

U.S. Rice Federation

| 순천 서울 사무소 대표 | 서울시 강남구 선사동 647-19번지 1층 | 전화 02-543-9380 | 팩스 02-543-0944 | info@sohnm.com | www.usapeec.co.kr



Scallop | SUSTA

유통기한: 1년-냉동
포장단위: 구매자가 원하는대로 포장
보관방법: 냉동
수출가격: 추후 상담
주문단위: 추후 상담
제품설명: 20-30 개/팩은드

Southern United States Trade Association

| Shirley Estes | 554 Denbigh Blvd., Suite B, Newport News, VA 23608, USA
 | T.757-874-3474 | F.757-886-0671 | sestest@vaseafood.org | www.vaseafood.org

Memo |



Galic Schmeared Rib with Vegetable Medley

마늘 소스와 구운야채를 곁들인 프라임 립

재료 10인분 기준

소갈비살 2Kg | 마늘 20Cloves | 로즈마리 2ea |
 올리브오일 1Cup | 스튜블렌드 850g | 버터 2Tbs |
 파프리카 2, 1/2Tbs | 드라이 타임 1Tbs | 갈릭파우더 2Tbs |
 드라이 오레가노 1Tbs | 어이언 파우더 1Tbs |
 케이언페퍼 1Tbs | 소금, 후추 t.t

조리법

1. 프라임 립을 뜨거운팬에서 골고루 색깔을 낸다. (각면 3분 정도),
2. 파프리카, 소금, 후추, 갈릭파우더, 어이언 파우더, 케이언페퍼, 오레가노, 타임을 골고루 섞는다.
3. 색깔을 낸 프라임 립에 2를 골고루 발라준다.
4. 믹서에 마늘, 로즈마리, 오일을 넣고 곱게 갈아준다.
5. 프라임 립에 4를 다시 발라준 후 일부를 남겨둔다.
6. 약 1시간 가량 프라임 립을 오븐에서 굽는다. (내부온도 60℃, 미디엄, 오븐에 따라 달라 질 수 있음)
7. 프라임 립이 다 구워지면 꺼내서 10분 가량 알루미늄 호일로 덮어둔다.
8. Flame Roasted Stew Vegetables는 버터를 넣고 3분 가량 볶아준다.
9. Flame Roasted Stew Vegetables를 접시에 깔고 프라임 립을 슬라이스하여 서비스한다.

특징 당근, 감자, 양파로 이루어진 스튜용 야채들이 스테이크와 자연스럽게 어울리는 요리.



Blueberry Pecan Parfait

블루베리 피칸 파르페

재료 10인분 기준

말린 블루베리 330g | 피칸 150g | 설탕 150g |
계란 흰자 75g | 후레쉬 크림 525ml | 설탕 150g |
그람마니에 0.33Cup | 물 0.5Cup |

조리법

1. 블루베리는 그람마니에 1/3Cup과 물 1/3Cup을 넣고 끓여 줄인 후 식혀둔다. (Stewing)
2. 설탕 150g을 냄비에 넣고 불에 올려 카라멜 색이 날 때 까지 태워준다 피칸을 넣고 버무린 후 기름바른 넓은 팬에 부어 식혀둔다.
3. 피칸 누가가 다 식으면 블루베리와 비슷한 크기로 잘게 부숴 준비한다.
4. 계란 흰자는 설탕 50g과 휘핑하다가 설탕 100g과 물 1/2Cup을 끓여 만든 시럽을 붓고 식을 때 까지 휘핑해 이탈리아안 머랭을 만든다.
5. 생크림은 소프트 픽으로 휘핑해 차게 보관해둔다.
6. 모든 재료가 완전히 식으면 누가와 블루베리, 이탈리아안 머랭, 생크림을 차례로 섞은 후 지름 6cm, 높이 5cm 링 몰드에 담아 24시간 이상 얼린다.
7. 설탕 공예와 블루베리로 장식한다.

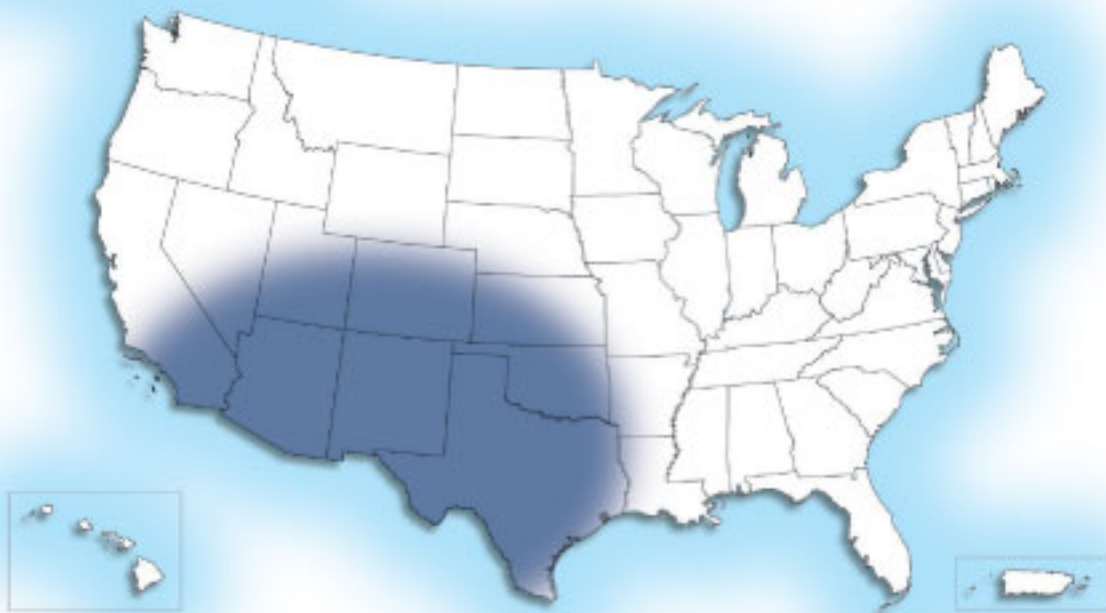
특징 블루베리의 향과 피칸 누가의 씹히는 맛이 조화로운 중서부 캘리포니아 스타일의 디저트.

요리정보 모든 재료를 섞기전에 완전히 식혀야 머랭과 생크림의 물품이 살아 납니다.

South West

| 서남부 지역

| Tex-Mex | Texas | Mexican |



**Seared Scallop
with
Salsa Fresca**



**Chicken Summer
Wrap**



**Salsa Braised
Flank Steak
with
Roasted Sweet
Potato Puree**



**Roasted Beef
Sirloin
with
Corn & Pepper
Salsa**



이 지방은 풍요롭고 웅대한 자연미에 매료되어 많은 작가들이 예술 작품의 창작지로 선택한 문화적 색채가 짙은 지역입니다. 한 여름 기온이 45도 이상인 기후적 특징은 살사 등의 청량감 있는 다양한 요리를 만들어 냈습니다. 네이티브 아메리칸인 아나사지족이 기원전 500년경에 재배를 시작한 이례 옥수수는 이 지역의 중심 식재료로 사용되어 왔습니다. 미국의 원주민인 아메리칸 네이티브는 어느 부족이나 예로부터 농경을 통해 옥수수, 콩, 선인장 등 땅의 작물을 재배했습니다. 유럽에서 온 이민자가 전통적인 요리를 가지고 들어오는데 반해 네이티브 아메리칸은 무에서부터 음식문화를 발전시켰습니다. 땅의 것을 살려 자연환경과 일체가 된 문화와 생활습관으로부터 독자적인 음식문화를 구축한 것입니다.

시대가 바뀌고 남쪽으로부터 새로운 이주자들이 들어오면서 새로운 요리도 함께 들어오게 되었습니다. 그러나 식재료는 어디까지나 그 땅에서 난 것이 사용되어 서서히 변형되기에 이르렀습니다. 예로부터 전해진 전통 요리법과 이 토지에서 새로이 재배된 식재료가 멕시코요리를 이 지방 만의 독특한 텍스 멕스(TEX-MEX) 요리로 발전시켰습니다. 미국 서남부

의 모든 주는 멕시코와 국경을 접하고 있기 때문에 일견 멕시코풍으로 보입니다만, 사우스 웨스턴 요리와 멕시코 요리는 실제로는 매우 다릅니다.



기후가 다르기 때문에 칠리 중에서도 특히 매운 품종은 서남부의 산간지대에서는 거의 자라지 않습니다. 따라서 사우스 웨스턴 요리는 멕시코요리만큼 맵지도 않고 자극적이지도 않습니다.

특기할 것은 미국 인디언들은 기본적으로 그 땅에서 얻어지는 식재료를 사용한 식문화를 가지고 있었으며, 여러 의미에서 자연과 건강을 생각하는 방식으로 음식을 만들었다는 것입니다. 원래부터 미국에 있었던 야생 허브를 요리에 사용하는 기술을 유럽 이민자들에게 가르친 것은 네이티브 아메리칸이었습니다. 소박하면서도 힘이



넘치는 자연 지향적인 메뉴입니다. 현재는 수송수단이 발달하여 맛을 내거나 사용되는 식재료가 더욱 다채로워지고 있습니다.

주요 농수산물: 각종 청과물, 라임, 허브, 선인장, 쌀, 소고기, 오리, 메추라기, 옥수수, 송어, 콩류, 고추, 유제품, 꿀, 맥주, 와인, 보리, 복숭아, 너트, 토마토, 포도, 스파이스, 각종 가공식품



Seared Scallops with Salsa Fresca

살사 프레스크카를 곁들인 관자 샐러드

재료 10인분 기준

관자 30ea | 로메인, 비트알, 치커리 800g (1:1:1 믹스) |
 심플로트 아보카도 슬라이스 500g |
 파프리카 파우더 적당량 (1꼬지에 약 11정도) |
 케이엔 페퍼 파우더 적당량 | 토마토 600g |
 레드어니언 300g | 고수잎 적당량 | 오이 200g |
 살사 800ml | 소금, 후추 t.t.

조리법

1. 관자는 흐르는 물에 해동 시킨 후 종이타월로 물기를 완전히 제거한다.
2. 약 7.5cm 꼬지에 관자를 3개씩 끼운다. (1인분 1개씩)
3. 토마토, 레드어니언, 오이는 1x1cm 크기로 다이스 한 다음 살사와 섞어준다.
4. 준비된 관자 위에 파프리카와 케이엔 페퍼 파우더를 골고루 뿌린 다음 소금과 후추를 뿌린다.
5. 감불에서 편을 달군 다음 관자를 양쪽으로 노릇하게 구운 다음 220℃ 오븐에서 피니쉬 한다.
6. 접시 맨 밑에 해동된 아보카도를 깔고 믹스 샐러드를 위에 놓고 살사 믹스를 뿌린다.
7. 그 위에 채썬 고수를 뿌리고 관자를 올린다.

특징 기존의 살사에 아보카도와 토마토를 더 가미해서 만든 살사 프레스크카, 관자살, 야채를 곁들인 샐러드 타입의 요리.



IQF Avocado Slice | Simplot

주요성분: 아보카도, 물, 구연산
유통기한: 18개월
포장단위: 8/3# Poly bag
보관방법: 냉동
수출가격: 추후 상담
주문단위: 없음
제품설명: 급속 냉각으로 신선한 아보카도의 풍미를 담은 제품. 전처리가 필요없고 버리는 부분이 없음. 풍미가 뛰어나.

Simplot Korea, Inc.
 | 오무서 이사 | 서울시 강남구 역삼2동 770-14 이화빌딩 3층
 | 전화 02-561-4787 | 팩스 02-561-4703 | wseckoh@simplot.co.kr | www.simplot.co.kr



Medium Salsa | El Pinto Foods

회사소개: 엘핀토 레스토랑(El Pinto Restaurant)은 1962년 현재의 소유주인 짐과 존 토마스(Jim and John Thomas)의 할머니인 조세피나 차베즈-그릭스(Josephina Chavez-Griggs)가 집안에 내려오는 조리법을 선보이며 처음 문을 열었습니다. 짐과 존은 10년 전 가업을 물려받아 현재까지 뉴멕시코주에서 가장 유명한 레스토랑의 하나로 키워냈습니다. 많은 손님들은 이 레스토랑의 유명한 샐사를 구입할 수 있기를 원했고 그 결과 일반 소매점에서도 판매할 수 있는 제품들을 출시하기에 이르렀습니다. 엘핀토의 샐사 및 그린칠리소스는 엘핀토 레스토랑의 깊은 정성으로 만들어집니다. 경쟁 상품들과는 달리 사용하는 모든 칠리 고추들을 손으로 수확하고 로스트하고 껍질을 벗겨 최상의 품질과 신선함을 유지하고 있습니다. 엘핀토의 제품은 현재 미국 전역의 대형 슈퍼마켓에서 판매되고 있습니다(Aldi's, Kroger, Wal-Mart, 등). 특히 칠리 애호가들의 발길이 끊이지 않는 미국 남서부 지역의 거의 모든 슈퍼마켓에서 만나실 수 있습니다.

주요성분: 토마토, 할라피뇨, 그린칠리, 마늘, 소금
유통기한: 2년 (개봉 이후 7일)
포장단위: 12 oz jars-12 jars/case, 16 oz jars-12 jars/case, 66 oz plastic jugs-6 jugs per case
보관방법: 개봉 이후 냉장
수출가격: 추후 상담
주문단위: 1파레트 이하(주문자 운송비 부담), 1 파레트 이상 (54 케이스, 운송비 면제)
제품설명: 불에 구운 후 손으로 껍질을 벗긴 그린칠리에 할라피뇨, 토마토 및 각종 향신료를 섞어 만들어 풍미가 매우 뛰어나.

관련제품



Medium Green Chile Sauce | El Pinto Foods

주요성분: 토마토, 할라피뇨, 그린칠리, 마늘, 소금
유통기한: 2년 (개봉 이후 7일)
포장단위: 12 oz jars-12 jars/case, 16 oz jars-12 jars/case, 66 oz plastic jugs-6 jugs per case
보관방법: 개봉 이후 냉장
수출가격: 추후 상담
주문단위: 1파레트 이하(주문자 운송비 부담), 1 파레트 이상 (54 케이스, 운송비 면제)
제품설명: 불에 구운 후 손으로 껍질을 벗긴 그린칠리를 사용. 병에 들어있는 채로 침을 찍어 먹거나 스프 또는 소스의 재료로 사용 가능. 샐사와 다른점은 토마토 보다 그린칠리를 더 많이 넣는다는 점.

El Pinto Foods
 | Sarah Chavez | 10500 4th Street Albuquerque, NM 87114
 | T.505-898-1771 ext. 123 | F.505-890-0498 | sarah@elpinto.com | www.elpinto.com



Chicken Summer Wrap

치킨 서머 랩

재료 10인분 기준

밀포피아 8" 5ea | 구아카몰 이스페셜 80g |
 미디엄 샐사 10g | 랜치 마요네즈 70g | 닭 가슴살 300g |
 상추 50g | 다진 마늘 30g | 발사믹 식초 20g |
 몬트리리 잭 치즈 100g | 피클 50g | 소금, 후추 t.t. 조금 |

조리법

1. 밀 포피아를 봉지 채로 워머에 보관한다. (Tempering)
2. 닭 가슴살을 바비큐 시즈닝, 소금, 후추 간을 한 후에 그릴을 이용하여 굽는다.
3. 구운다음 약간 식혀서 슬라이스한다.
4. 야채를 준비한다. (양파 슬라이스, 피망 슬라이스, 상추 세척)
5. 잭 치즈를 체를 친다.
6. 밀 포피아를 썬 후에 랜치 마요네즈를 중앙 부위에 스프레드 한 뒤에 슬라이스된 닭고기와 야채, 피클을 올려준 다음 치즈를 올리고 말아서 서빙하면 부리또 또는 랩이며 접으면 풀더가 된다.
7. 구아카몰 이스페셜을 해동하고 사이드 용기에 담고서 그 위에 샐사를 조금 올려서 서빙한다.

특징 구운 바비큐 시즈닝의 닭 가슴살과 상추와 야채들을 통째로 넣고서 맑은 아시안 스타일의 서머를 타입의 멕시칸 포피아 랩 메뉴.



Salsa Braised Flank Steak with Roasted Sweet Potato Puree

고구마 퓨레를 곁들인 살사 브레이즈드 브릭스켓 플랭크 스테이크

재료

로스티드 스위트 포테이토 800g
 로스티드 페퍼 & 오니온 800g |
 우유 2Cup | 버터 100g | 양지 스테이크 2Kg |
 그린 칠리 살사 0.5L | 미디움 핫 살사 0.5L |

조리법

1. 양지는 올리브 오일을 바르고 소금, 후추 간을 한 후 뜨거운 팬에서 양면에 색깔(searing)을 낸다.
2. 살사소스에 1을 넣고 약 2시간 정도 약간 끓여 끓인다. (braising)
3. 스위트 포테이토는 대워서 믹서기에 넣고 우유, 버터를 넣고 곱게 간다.
4. 플레임 로스티드 페퍼스 앤 오니온을 버터를 넣고 팬에서 3분간 볶아준다.
5. 스위트 포테이토 퓨레를 깔고 베지믹스를 올려 놓은 후 양지를 얇게 썰어 장식한다.

특징 대표적인 남부음식스타일의 고구마 혹은 암(Yam)과 스파이스가 곁들여진 야채, 브릭스켓을 뜨거운 살사와 함께 하는 메뉴.



Flame Roasted Sweet Potatoes | Simplot

주요성분: 고구마, 조미료 (황색향, 설탕, 천분, 소금, 향신료, 잔탄검, 인공감미료, 천연 감미료, 인공색소 [yellow 5 and 6, red 40], 페이플 시알), 대두유

유통기한: 18개월

포장단위: 6/2.5# Poly bags

보관방법: 냉동

수출가격: 추후 상담

주문단위: 없음

제품설명: 완벽하게 조리된 제품으로 업무 효율 향상. 통조림 제품 보다 색, 풍미 및 질감이 뛰어나. 비타민 A 풍부한 건강식. 균일한 품질.

StockPot Soup (Simplot Korea, Inc.)

| 오우석 이사 | 서울시 강남구 역삼2동 770-14 이화빌딩 3층

| 전화 02-561-4787 | 팩스 02-561-4703 | wseokoh@simplot.co.kr | www.simplot.co.kr



관련제품

Sadie's Hot Salsa | Sadie's Salsa

회사소개: 본 제품은 사디 레스토랑(Sadie's restaurant)이 자체 개발하여 지난 30년간 사용해오고 있는 살사입니다. 현재 미국 전역의 9,000개 이상의 레스토랑과 소매점에서 판매되고 있습니다. 유통은 Hatch Chile Co.가 담당합니다.

주요성분: 할라피뇨, 토마토

유통기한: 2년 (미개봉)

포장단위: 16oz, Plastic

보관방법: 개봉 이후 냉장

수출가격: 추후 상담

주문단위: 추후 상담

제품설명: 뉴멕시코 살사 (Authentic New Mexican Salsa)

Sadie's Salsa

| William R. Stafford | 352 Vineyard NW, Albuquerque, NM 87107

| T.505-341-9045 | F.505-343-1837 | william@sadiessalsa.com | www.sadiessalsa.com



관련제품

Just Plain Green Chile | Cannon Unlimited Inc.

회사소개: 캐논사는 12년 동안 칠리 제품만을 전문적으로 생산, 공급해오고 있습니다. 생산 공장은 미국 식품의약품안전청(FDA)의 승인을 얻은 시설입니다. 현재 열기어로 20피트 컨테이너 단위로 수출중입니다. 연간 75,000 파운드의 칠리를 가공하고 있습니다.

주요성분: 그린칠리

유통기한: 2년 (미개봉)

포장단위: 32 oz plastic jugs. Case of 18 Jugs, 12 cases per layer on pallet, 4 layers per pallet total 48 cases per pallet.

보관방법: 상온 보관 (개봉 후 냉장)

수출가격: FOB Albuquerque NM is \$87.66 per case of eghteen (18) 32 oz jugs.

주문단위: 4 pallets of 48 cases of 18 jugs/case.

Cannon Unlimited Inc.

| John Cannon or Diane Cannon | 2724 Tennessee NE, Albuquerque, New Mexico USA

| T.505-294-7078 | F.505-292-4581 | sweethot@sweethots.com | www.sweethots.com

Memo |



Roasted Beef Sirloin with Corn & Pepper Salsa

콘 앤 페퍼 살사를 곁들인 로스트 쇠고기 등심

재료 10인분 기준

쇠고기 등심 2Kg | 로스트 허브 앤 감귤 리셋 200g |

플레임 로스티드 콘 앤 페퍼 200g |

몬트리얼 스테이크 시즈닝 적당량 | 버터 적당량 |

조리법

1. 등심은 가운데 부분을 잘라 넓게 편 후 로스티드 감자를 으깨어 넣은 후 동그랗게 말아 끈으로 단단히 묶어준다.
2. 뜨거운 팬에 등심을 석갈(searing)을 낸 후 220℃ 오븐에 넣고 약 1시간 15분 정도 굽는다.
3. 등심이 다 구워지면 약 10분간 알루미늄 호일로 덮어둔다.(resting)
4. 플레임 로스티드 콘 앤 페퍼 제품을 버터를 넣고 3분간 볶아준다.
5. 등심을 1cm 두께로 슬라이스 한 후 볶은 야채 믹스와 서비스한다.

특징 몬트리올 스테이크 시즈닝을 이용하여 등심의 표면에 카라멜라이징을 촉진하고 물에 적화 한 콘 앤 페퍼의 향이 느껴지는 사우스웨스트 메뉴.



Flame Roasted Sweet Corn & Pepper Mix | Simplot

주요성분: 옥수수, 벨페퍼, 양파, 대두유, 조미료
 유통기한: 18개월
 포장단위: 6/2.5# Poly bags
 보관방법: 냉동
 수출가격: 추후 상담
 주문단위: 없음
 제품설명: 사우스 웨스턴 스타일로 조리. 다양한 메뉴에 뜨겁게 또는 차갑게 추가할 수 있는 아이템.

Simplot Korea, Inc

| 오우석 이사 | 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 아화빌딩 3층
 | 전화 02-561-4787 | 팩스 02-561-4703 | wseokoh@simplot.co.kr | www.simplot.co.kr



Herb & Garlic Roasted Russets Potato | Simplot

주요성분: 감자, 대두유, 향신료(마늘, 설탕, 소금, 숙성된 유청 파우더)
 유통기한: 18개월
 포장단위: 6/2.5# Poly bags
 보관방법: 냉동
 수출가격: 추후 상담
 주문단위: 없음
 제품설명: 완벽하게 조리된 최고급 러셋(Russet) 감자.

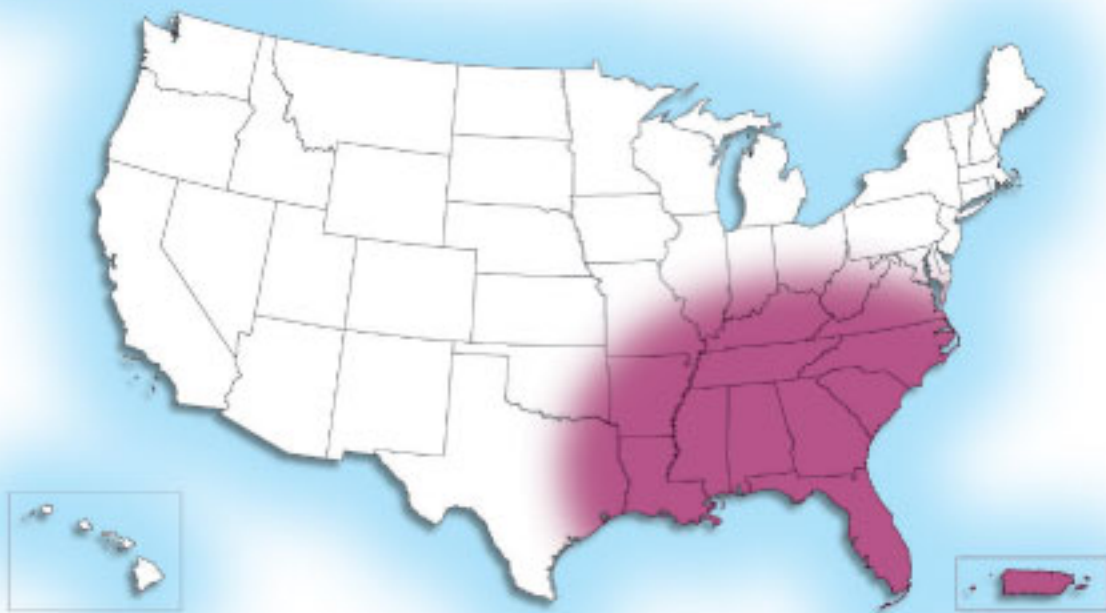
Simplot Korea, Inc

| 오우석 이사 | 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 아화빌딩 3층
 | 전화 02-561-4787 | 팩스 02-561-4703 | wseokoh@simplot.co.kr | www.simplot.co.kr

Memo |

South East | 동남부 지역

| Florida | Carolina | Cajun | Creole |



**Orange Flavored
Couscous Salad
with
BBQ Chicken**



**Fried Soft Shell
Crab**



**Chesapeake Ray
in Spicy Tomato
Stew**



**Pasta in Clam
Sauce**





기원전 200년경에 이미 걸프해안에 접한 남부 지역 일대에서 옥수수가 주식으로 재배되고 있었습니다. 네이티브 아메리칸은 사냥으로 잡은 육류나 어류에 베리와 식물을 함께 먹는 단백질이 풍부한 식사를 하고 있었습니다. 해변에 사는 사람들에게 있어서 어패류도 소중한 음식이었습니다. 해안에서는 겨, 굴 등이, 강에서는 청어, 전어 등의 물고기가 잡혔습니다. 조지 워싱턴 대통령이 가장 좋아하는 음식이 전어구이라는 유명한 이야기도 있습니다. 들과 산에서는 딸기, 블랙베리, 라즈베리, 복숭아, 호박, 땅콩 등이 식재료로 사용되었으며, 요리와 칠면조도 애용되었습니다.

1600년대에 들어와 유럽인들의 이민이 시작되면서 아프리카의 노예도 함께 유입 되었습니다. 1700년대가 되면서 남부에서는 '서든 호스피탈리티 (Southern Hospitality)' 라는 말이 생겨났습니다. 이는 이 지역에서 손님을 대접하는 특별한 방식을 일컫는 말로, 특별히 정성을 기울여 준비한 식사를 포함한 매우 정이 넘치고 호사스러운 접대법입니다.

손님이나 여행자는 남부의 플랜테이션(큰 규모의 농장)에 도착하여 그 곳을 떠나는 순간까지 시중일관 정성어린 대접을 받았습니다. 스모크햄, 베이컨, 옥수수향, 염채류, 해산물 등의 남부 진미로 대접을 받았습니다.

그 후 유목한 남부 플랜테이션에서의 조리는 아프리카에서 데려온 사람들의 일이 되었으며 그들이 고국에서 가지고 온 음식에 대한 지식은 걸프/서든의 요리문화에 큰 영향을 미쳤습니다. 밭에서 수확한 콩과 완두콩을 아채와 더불어 향을 살리기 위해 약한 불에서 조리한 아프리카 특유의 조리법을 유럽풍 요리에 적극적으로 접목시켜 나갔습니다.

걸프/서든요리의 중심은 지금도 이땅에서 벌어지는 식재료입니다. 고구마, 피칸넛, 콩, 아채, 옥수수, 땅콩은 가정에서도 식당에서도 많이 사용되고 있습니다. 이땅의 식재료와 상이한 문화의 융합에 의해 몇 세대에 걸쳐 이어져 온 요리방법이 크레올과 케이준이라고 하는 독특한 식사를 만들어낸 것입니다.

미시시피강과 카리브해라고 하는 천혜의 자연환경을 바탕으로 번영의 역사를 지니고 있으며 미국의 지방 중에서는 한국에서 가장 먼 곳에 위치하고 있는 걸프/서든. 재즈 음악과 함께 자극적이고 매력 넘치는 식사를 즐길 수 있는 음악과 미각의 도시 뉴올리언즈를 비롯하여 하얀 백사장과 오렌지로 유명한 플로리다 등은 멋진 남동부의 음식을 만날 수 있는 최고의 장소입니다. 감귤류가 건강에 좋다는 사실은 미국에서는 널리 알려져 있으며 과일과 오렌지를 재료로 한 건강 메뉴도 현대의 대표적인 걸



프/서든 요리의 하나입니다.

주요 농수산물: 감귤류, 토마토, 딸기, 각종 청과물, 피칸넛, 가금류, 허브, 쌀, 대두, 밀, 옥수수, 유제품, 커피, 설탕, 맥주, 은상어, 새우, 게, 약어고기, 기타 수산물, 스파이스, 조미료, 각종 가공식품





Orange Flavored Couscous Salad with BBQ Chicken

바비큐 치킨을 곁들인 오렌지향의 쿠스쿠스 샐러드

재료 10인분 기준

쿠스쿠스 370g | 오렌지 주스 3Cup | 올리브 오일 40g |
적피망 채 150g | 녹피망 채 150g | 닭 가슴살 800g |
바비큐 스테이크 렘 시즈닝 t.t. 조금 |
이탈리안 파슬리 참 50g |

조리법

1. 닭 가슴살을 바비큐 스테이크 렘 시즈닝을 입혀서 소테한다.
2. 소테한 닭 가슴살을 식혀서 슬라이스한다.
3. 구운다음 약간 식혀서 슬라이스한다.
4. 냄비에 오렌지 주스를 넣고 끓일 때 소금과 후추를 넣는다. 주스가 끓기 시작하면 쿠스쿠스를 넣고 잘 저어준다.
5. 물을 줄여 쿠스쿠스를 익게한다.
6. 쿠스쿠스를 인서트에 골고루 펴서 식힌다. 식으면 올리브 오일을 넣어 서로 붙지 않게한다.
7. 피망채, 자른 닭 가슴살, 이탈리안 파슬리 참을 넣고 혼합한다.

특징 쿠스쿠스에 오렌지 향미를 느낄 수 있고 가니쉬로 닭가슴살을 이용한 간단 요리.

요리정보 쿠스쿠스가 서로 붙지 않도록 올리브 오일로 혼합하여 잘 흡수 합니다.

오렌지 주스에 소금, 후추 간을 하여 쿠스쿠스에 간이 들도록 합니다.



Fried Soft Shell Crab

프라이드 소프트 셸 크랩

재료 10인분 기준

소프트 셸 크랩 5ea | 아루굴라 (루꼴라) 200g |
0.5mm 슬라이스 레드 어니언 1ea |
0.5mm 슬라이스 오이 1ea |
엑스트라 버진 올리브 오일 150ml | 레몬즙스 50ml |
와사비 50g | 마요네즈 100g | 발사믹 리덕션 적당량 |
파슬리 적당량 | 밀가루 적당량 | 소금, 후추 t.t. |

조리법

1. 흐르는 물에 소프트 셸 크랩을 다리가 개별로 떨어질 때까지만 해동한 다음 반질로 자른다.
2. 와사비와 마요네즈를 1:2로 섞는다.
3. 175°C로 예열된 후라이어에 중력분 밀가루를 묻힌 다음 어분의 밀가루는 덜어 내고
4. 소프트 셸 크랩을 튀긴다. (튀김다음 기름을 빼준다)
5. 레몬, 올리브 오일, 소금, 후추로 드레싱을 만든 레드어니언, 루꼴라, 오이 슬라이스에 섞어 샐러드를 만든다.
6. 접시 사각 모서리를 중심으로 4군데에 1테이블 정도 와사비 마요네즈를 놓고 튀긴 소프트 셸 크랩을 올린 다음 가운데에 샐러드 믹스를 소복히 올린 다음 전체 접시에 감싸듯이 발사믹 리덕션을 뿌린다.

특징 버지니아 체사피크 만에서 잡은 품질 높은 소프트 셸 크랩과 일본풍의 와사비와 이태리풍의 발사믹을 적절히 사용한 메뉴.



Soft Shell Crab | SUSTA

유통기한: 1년-냉동
포장단위: 구매자가 원하는대로 포장
보관방법: 냉동
수출가격: 후후 상당
주문단위: 후후 상당
제품설명: 중간 크기 (3 1/2 - 4 인치)

Southern United States Trade Association

| Shirley Estes | 554 Denbigh Blvd., Suite B, Newport News, VA 23608, USA
| T.757-874-3474 | F.757-886-0671 | sestes@vaseafood.org | www.vaseafood.org

Memo |



Chesapeake Ray in Spicy Tomato Stew

체사픽 레이 토마토 스투

재료 10인분 기준

가오리 5ea | Whole Tomato, Canned(쥬스 버림) 1.5Kg |
 토마토 페이스트 5T | 후레쉬 토마토 500g 양파 0.5ea |
 마늘 10ea | 클렘스탁(클렘파스타 참조) 1Cup | 타바스코 5T |
 파프리카 파우더 1T | 올리브오일 적당량 | 파슬리 적당량 |
 스킨 30ea | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 가오리는 끓는 물에 약 3-5분에서 데친 다음 식으면 껍질을 제거하고 가운데 뼈를 중심으로 살을 발라낸다.
2. 가오리 살을 호일팬에 놓은 다음 올리브오일, 마늘 슬라이스, 소금, 통후추를 뿌리고 20분 정도 마리네이드 한 다음 후라이팬에 노릇하게 구워준다.
3. 스파이시 소스는 뜨거운 팬에 중간불로 양파를 볶다가 투명해지면 마늘을 볶는다.
4. 준비해 둔 토마토류와 클렘스탁을 넣고 토마토가 몽게질 때까지 끓인 다음 타바스코와 파프리카 파우더, 소금, 후추를 넣는다.
5. 스투는 해동된 관자의 물기를 잘 닦은 다음 소금, 후추를 뿌리고 넓고 평평한 냄비에 올리브 오일을 두른 다음 굵고 색깔이 노릇하게 난 관자는 꺼내 두고 스파이시 소스를 넣는다.
6. 소스에 가오리를 넣고 소스가 가오리에 베일 때까지 약한 불에서 끓이다가 마지막에 관자를 넣고 관자가 익을 때까지만 더 끓인 후 마지막으로 파슬리로 장식한다.

특징 가오리를 매콤한 토마토소스를 이용하여 적용한 크리올 스타일의 스투.



Pasta in Clam Sauce

클램소스 파스타

재료 10인분 기준

켄 조개 10ea | 셀러리 1kg | 마늘 700g | 타임 100g |
양파 300g | 링귀니 파스타 1Kg | 버터 2Kg |
파마산 치즈 300g | 조개살 500g | 파슬리 적당량 |
관자 15ea | 올리브오일 적당량 | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 조개육수는 가니쉬로 할 조갯살을 제외하고 냄비에 셀러리, 마늘, 타임, 양파, 나머지 조개국물과 육수를 넣고 국물이 반절로 줄 때까지 끓인 다음 신외에 국물만 따로 걸러낸다.
2. 관자는 흐르는 물에 해동한 후 종이 타월로 물기를 제거한 다음 소금, 후추로 간한다.
3. 뜨거운 후라이팬에 올리브 오일을 두르고 관자를 노릇하게 굽는다.
4. 파스타는 끓는물에 소금을 넣고 파스타를 삶은 다음 올리브 오일로 버무려 놓는다.
5. 조개육수 10컵을 넣고 끓이면 구운 관자, 조개살, 파스타를 넣고 파스타가 거의 마무리 되면 버터를 넣고 잘 섞어 준 다음 마지막에 파마산 가루, 파슬리 참을 넣고 마무리 한다.
6. 소금, 후추로 간한다.

특징 클램의 개운한 맛 자체를 특징화 하고 얇은 면을 이용 소스의 맛을 잘 흡수할 수 있게 적용한 메뉴.



본 가이드북은 인터넷 (www.atoseoul.com)에서도 보실 수 있습니다.