

Fall 2007



Great American Culinary Camp

그레이트 어메리칸

컬리너리 캠프

가이드북

Sponsored by | KAC | USATO | WUSATA

Supported by | Cervantes Chili Products | Chateau Ste. Michelle | El Pinto Foods | Firestone Pacific |
Fresca Mexican Foods | Giuliano Gourmet Food | JR Short Milling | S&W | New Mexico Pecan Company |
Portionables | Simplot | TPG Inc. | Trident Seafood | Valley Fig Growers | Wawona Frozen Foods |

02	인사말 Greetings
03	후원 협회 소개 Sponsors
04	미국 CIA 조리대학 소개 Culinary Institute of America
05	한국 CIA 총동문화장 환영 인사말 Welcome Message
06	초청 강사 '존 사리치' 소개 Guest Chef 'John Sarich'
07	강의를 시작하며 Prologue
08	자연주의에 뿌리를 둔 건강식 Light & Healthy
09	스테이크하우스의 최신 트렌드 Modern Steakhouse
10	멕시코와 미국서남부 문화의 융합 South of the Border
11	와인애호가를 위한 디너 Wine Lover's Dinners
12	와인 바를 위한 추가적인 아이디어 Additional Idea for Wine Bar
13	메뉴 레시피 Menu Recipe
14	자연주의에 뿌리를 둔 건강식 Light & Healthy 1. Black Mission Fig Panini with Prosciutto 2. Avocado, Crab Salad with Roasted Pepper Coulis 3. Pepper Crusted Black Cod with Peach Puree 4. Salad Nicoise with Seared Tuna
18	스테이크하우스의 최신 트렌드 Modern Steakhouse 1. Filet Mignon with Orange Cumin Glazed Carrots 2. Grilled Skirt Steak with Chimichurra Salsa 3. Salmon with Thai Red Curry Sauce 4. Sirloin Steak with Blue Cheese Fritter
22	멕시코와 미국서남부 문화의 융합 South of the Border 1. Tomato Gazpacho with Herbed Ricotta Cheese 2. Tortilla Wrapped Spicy Prawns with Avocado and Sweet Peppers 3. Avocado Soup with Chili Prawns 4. Chicken Quesadillas
26	와인애호가를 위한 디너 Wine Lover's Dinners 1. Mushroom Tartlette 2. Duck Breast Salad with Citrus Vinaigrette 3. Roasted Lamb with Mint Zucchini Puree 4. Exotic Fruit Salad with Mojito Sorbet
30	세르반테스 칠리 프러덕트 Cervantes Chili Products
30	엘핀토 푸드 El Pinto Foods
31	파이어스톤 퍼시픽 Firestone Pacific
31	프레스카 멕시칸 푸드 Fresca Mexican Foods
32	길리아노 구르메 푸드 Intermarket Company (Giuliano Gourmet Food)
32	에스 앤 더블유 Intermarket Company (S&W)
33	뉴멕시코 피칸 컴퍼니 New Mexico Pecan Company
33	포셔널블스 Portionables
34	심플랏 Simplot
35	티피지 TPG Inc.
35	트라이던트 씨푸드 Trident Seafoods
36	밸리 피그 그로워스 Valley Fig Growers
36	와오나 프로즌 푸드 Wawona Frozen Foods

Contents

목차



Greetings from USATO Director

미국농업무역관장의 인사말

02

Mr. Stan Phillips | 스탠 필립스

바쁜 일정에도 불구하고 참석해 주신 모든 분들께 감사드립니다. 미국농업무역관과 미국CIA조리대학(Culinary Institute of America) 한국동문회가 공동으로 주최하는 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프(Great American Culinary Camp)는 한국의 외식업계에 새로운 메뉴 및 제품 아이디어를 제공하는 것을 기본 목표로 삼고 있습니다. 세계 외식업계의 새로운 트렌드들의 집산지인 미국 시장을 현재 리드하고 있는 메뉴 아이디어와 여기에 사용되는 주요 식자재들에 대한 정보가 변화하는 소비자의 욕구를 만족시키기 위해 노력하고 있는 국내 외식업계의 전문인들에게 조금이나마 도움이 되리라고 믿습니다. 특히 이번 행사가 소개하는 미국산 식자재들은 미국의 깨끗한 자연 환경 속에서 농부들의 정성과 우수한 가공기술을 통해 생산된 것들로서 세계 최고 수준의 품질과 가격경쟁력을 가지고 있는 제품들입니다. 본 행사를 통해 미국산 식자재들이 한국 외식업계의 발전에 기여할 기회를 얻기를 희망합니다. 감사합니다.



Stan Phillips



Sponsors

후원 협회 소개

United States Agricultural Trade Office, USATO

| 미국농업무역관 | Mr. Stan Phillips, Director

110-140 서울시 종로구 수송동 146-1 이마빌딩 303호

전화: (02) 397-4188 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, 구매 사절단, 기술 세미나, 소매 프로모션 등이 포함됩니다.

Western United States Agricultural Trade Association, WUSATA

| 미국서부주농업무역협회 | Andy Anderson, Executive Director

4601 NE 77th Avenue, Suite 200, Vancouver, WA 98660-2697, USA

전화: (001-1) 360-693-3373 인터넷: www.wusata.org



미국 서부의 13개 주정부가 연합하여 결성한 비영리협회로 주정부 및 연방정부의 여러 기구와 공동으로 미국 서부에서 생산한 농산물 및 가공식품의 해외수출증대를 위한 다양한 프로그램을 운영하고 있습니다. 협회의 프로그램은 크게 제너릭(Generic) 프로그램과 브랜드(Branded) 프로그램으로 나뉩니다. 협회에 대한 자세한 정보는 인터넷 홈페이지에서 얻을 수 있습니다.



Culinary Institute of America

미국 CIA 조리대학 소개



C.I.A.(the Culinary Institute of America)는 미국 뉴욕 주 소재 하이드 파크에 위치한 세계 최고의 규모와 전통을 자랑하는 조리전문학교입니다. 2차 세계 대전 직후 참전 용사의 재교육 기관으로 출발한 이래 성장을 거듭하여 오늘 날에는 음식 문화 산업의 다양한 콘텐츠를 생산해내는 컬리너리 메카로서의 확고한 위치를 차지하고 있습니다.

21개월이라는 최단기간 내에 최고의 전문가를 양성해 내는 교육기관으로 탄탄한 커리큘럼을 바탕으로 전 세계 20여 개국에서 모인 130여 명의 교수진과 41개의 실습 키친, 학생들에 의해 운영되는 4개의 전문 레스토랑을 통해 졸업과 동시에 당장 현장에서 활용되는 전문 인력을 배출하고 있습니다.

다국적 교수진과 다양한 문화적 배경을 가진 학생들, 이 년여의 실습을 통한 현장 교육과 세계적인 네트워킹을 통해 40,000(2006년 기준)여명의 C.I.A.졸업생은 백악관, 호텔의 키친과 다이닝룸, 신문과 잡지 등 다양한 언론 매체, 그리고 연구소 및 학교에서 전문인으로서의 역할을 다하고 있습니다.

KAC | 한국 CIA 총동문회

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 K.A.C.(the Korean Alumni of Culinary)는 C.I.A.를 졸업한 200여명의 한국인 동문을 아우르는 모임으로 지난 2004년에 공식 출범한 비영리 단체입니다. 다양한 배경과 학문적 경험을 바탕으로 K.A.C.의 멤버들은 국내외의 F&B, 호텔, 레스토랑과 방송, 교육계 등 여러 분야로 진출하여 외식산업의 첨병으로 최선의 노력을 다하고 있습니다.

K.A.C.는 외식종사자와 전국의 조리 교육기관에서 주요 참고도서로 활용되는 C.I.A.의 정교 교재 번역 작업과, 외식산업 종사자의 재교육 및 변화하는 시장의 새로운 트렌드와 아이디어를 나누는 컬리너리 캠프 등의 사업을 통해 세계 각국의 음식문화를 소개하고 공유하는 작업을 활발히 벌일 것 입니다.





Welcome Message

환영 인사말

05

Korean Alumni of CIA | 한국 CIA 총동문회 | 회장 이봉식

Great American Culinary Camp Fall 2007에 오신 것을 환영합니다. 금번으로 4회째를 맞이하는 이번 행사는 모든 현대인의 고민과 관심의 대상이 되고 있는 건강한 라이프 스타일(Healthy Life Style)을 주제로 선정하였으며 주제에 대한 하나의 해답으로서 16가지의 다양한 메뉴 레시피와 최신 해외 트렌드 정보 그리고 새로운 제품 아이디어들을 공유하는 시간으로 마련하였습니다. 참가하신 많은 분들의 열의와 전문적인 안목이 더해져 분명 의미 있는 시간으로 기억되리라 확신합니다.



앞으로도 외식산업은 보다 전문적이고 체계적인 훈련을 통해 역량을 갖춘 다양한 인재상을 요구합니다. 본 행사와 같은 다양한 프로그램들이 더욱 활성화 되어야 하는 이유도 여기에 있습니다.

Great American Culinary Camp Fall 2007을 통해 만나보실 경험이 표면적인 정보와 지식의 습득이 아닌 현장에서 생생하게 활용되는 에너지로 작용하길 고대하며 더불어 향후 한국 외식산업의 나아갈 방향에 대해서도 함께 의견을 나누어 주시길 부탁드립니다.

끝으로 금번 행사를 위해 애써주신 관계자 및 동문 여러분께 감사와 고마움을 전하며 행사를 거듭 할수록 더욱 발전하는 Great American Culinary Camp가 되었으면 하는 바램입니다. 그리고 바쁘신 시간에도 소중한 시간을 할애하여 금번 행사에 참여하여 주신 모든 참석자 여러분께 감사드립니다.



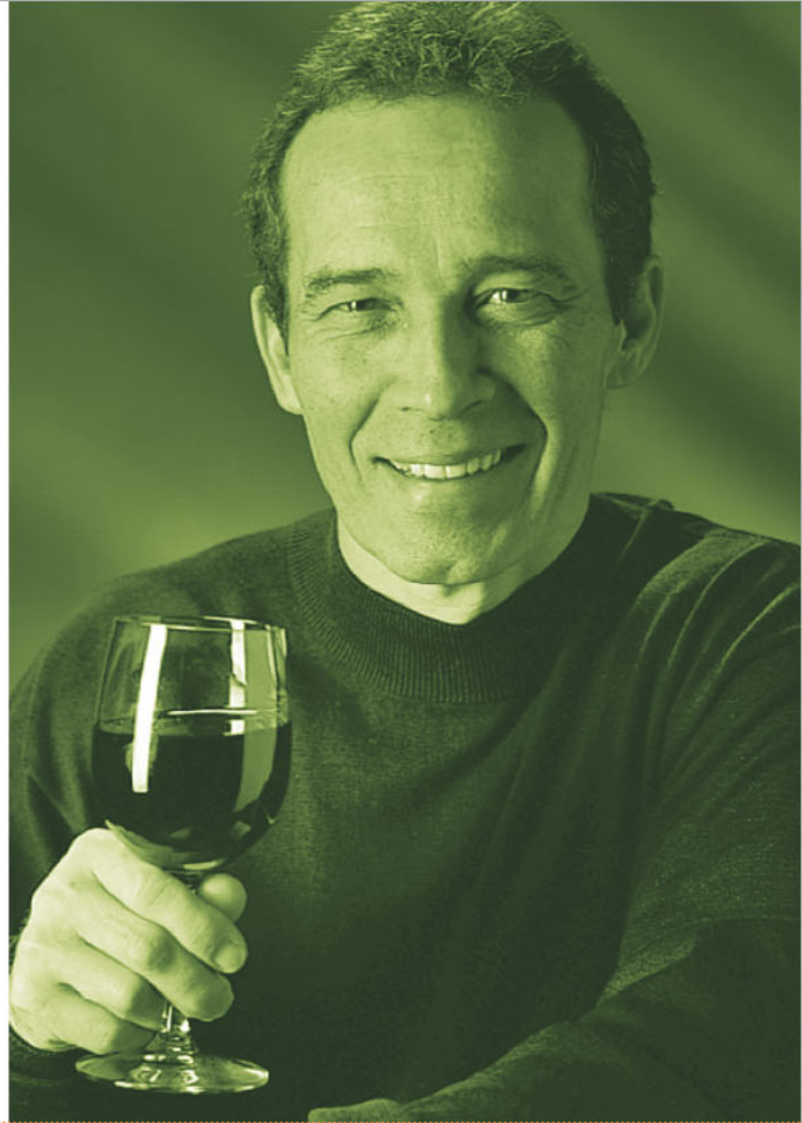
Guest Chef

초청 강사 소개

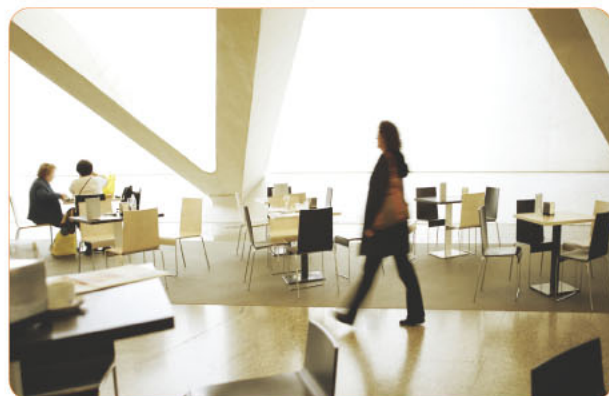
06

John Sarich | 존 사리치

현재 워싱턴주를 대표하는 와인업체인 샤토 생미셸 와이너리(Chateau Ste. Michelle Winery)의 총주방장으로 재직중인 존 사리치는 전세계를 돌며 음식과 와인을 주제로 한 다양한 교육 프로그램을 제공하고 있으며 이를 통해 일반인들의 삶에 음식과 와인이 주는 즐거움을 전파하는 데 노력하고 있습니다. 존 사리치는 샤토 생미셸에 오기 전 시애틀에서 아드리아티카(Adriatica, 1980년 오픈)와 달마시자(Dalmacija, 시애틀의 Pike Place Market 인근에 위치)라는 유명한 레스토랑들을 운영하였습니다. 아드리아티카 시절 존 사리치는 에스콰이어(Esquire)지에 의해 미국을 대표하는 젊은 조리사의 한 명으로 선정된 바 있으며 시애틀 신문(Seattle Times)은 그를 시애틀시의 다섯 명의 최고의 조리사의 한 명으로 지명하기도 하였습니다. 존 사리치가 출판한 요리책으로는 "John Sarich's Food & Wine of the Pacific Northwest (1993) 및 "John Sarich at Chateau Ste. Michelle (1997)"이 있으며 두 책 모두 미국의 많은 조리사들에게 중요한 지침서로 활용되고 있습니다.



존 사리치는 2000년 9월부터 "Flavors of the Pacific Coast"라는 TV 요리 프로그램에도 출연하고 있는데 편안하고 일상생활과 밀착된 그의 조리 스타일에 많은 시청자들이 공감하고 있습니다. 샤토 생미셸의 총주방장으로서 존 사리치는 세계 최고의 음식과 와인을 항상 곁에 두는 행운을 누려왔습니다. "미국 태평양 서북부야말로 조리사의 천국이다"라고 항상 말하는 그는 "청정한 땅과 바다에서 나오는 각종 식재료뿐만 아니라 콜롬비아 밸리(Columbia Valley)의 최적의 재배 환경에서 탄생하는 밸런스 좋은 와인들"이 진짜 주인공이라며 자신이 이런 성공에 겸손한 자세를 견지하고 있습니다.





Prologue

강의를 시작하며

07

오늘날 미국의 소비자들은 한 달에 지출하는 식비의 절반 이상을 레스토랑을 비롯한 외식에 사용하고 있습니다. 외식산업이 미 국민 전체의 식사를 책임지는 중요한 산업으로 빠르게 성장하고 있다는 말입니다. 특정 음식 및 다이어트 방법이 사람의 영양 및 건강에 미치는 기능들에 대해 미국인들은 매우 민감하게 반응하고 있습니다. 동시에 편안하고 신속한 서비스를 지향하는 캐주얼 다이닝(Casual-dining)에 대한 수요 역시 최근 5년간 상당한 성장을 보이고 있습니다. 결국 이러한 현상을 종합해 보면 식사의 상당부분을 외식으로 해결하는 트렌드는 장기적으로 더욱 심화될 것이 분명합니다.



미국의 최신 레스토랑 트렌드를 살펴보면 외식업이 직면하고 있는 몇 가지의 도전들을 명확하게 파악할 수 있습니다. 소비자들은 자연적인 방식으로 생산되고 풍부한 풍미를 가진 보다 고품질의 식재료를 원하고 있습니다. 레스토랑들이나 이들에게 식재료를 공급하는 공급사들은 새롭게 등장하는 메뉴 트렌드를 선도할 수 있는 혁신적인 메뉴 개발에 많은 관심을 가지고 있습니다. 레스토랑의 조리사들은 소비자의 욕구를 만족시키는 동시에 현실적으로 회사 운영과 직결된 고정비용 및 식자재 비용을 최소화해야 하는 고민을 안고 있습니다.

본 세미나는 미국 서부지역에서 최근 유행하고 있는 네 가지 메뉴 트렌드에 대한 정보를 제공하여 여러분이 직면하고 있는 도전에 능동적으로 대처할 수 있는 아이디어를 제공하고자 합니다.





Light & Healthy

자연주의에 뿌리를 둔 건강식

08

열 명의 사람들에게 “건강한 식생활”이 무엇을 의미하느냐는 질문을 한다면 아마 열 가지의 서로 다른 대답을 듣게 될 것입니다. 물론 역사적으로 항상 정답이라고 여겨져 온 개념들 - 신선한 음식, 적당한 식량, 칼로리 확인, 과일 및 채소 - 은 여러 대답 속에 중복적으로 나타날 것입니다. 하지만 이러한 오래된 개념들 외에도 미국인들이 가지고 있는 건강한 식생활의 개념은 매우 다양하게 나타나며, 이 때문에 저를 비롯한 미국의 조리사들은 소비자들의 욕구를 만족시킬 수 있는 메뉴 개발에 많은 어려움을 겪고 있습니다. 물론 업계의 전문가들이 종종 지적하듯이 소비자들이 말하는 것과 이들이 실제로 식당에서 보이는 행동에는 상당한 차이가 존재하기도 합니다. 하지만 건강에 관심을 가진 소비자들은 음식의 조리법 및 사용하는 식재료가 건강에 미치는 영향에 대해 상당한 지식을 실제로 축적하고 있는 것이 사실입니다.

신선도, 인공 첨가물, 저지방, 칼로리 등 여러 이슈들에 소비자들 매달리고 있는 것과 마찬가지로 외식업계 역시 수익성을 해치지 않는 범위 내에서 “건강” 이미지를 내세울 수 있는 방법을 찾는데 많은 고민을 하고 있습니다.

한가지 해법으로 온라인 상에서 소비자들 여러 메뉴들을 직접 선택하게 하여 소비자들의 건강식에 대한 고려 및 음식 기호를 동시에 만족시킬 최적의 조합을 찾아내는 기법이 미국에서는 제시되고 있습니다. 유아비만에 대한 대응으로 미국의 많은 레스토랑들은 유아를 위한 건강 메뉴를 별도로 준비하고 있습니다. 현재 미국의 주류사회를 이끌어 가고 있는 베이비부머 세대(Baby boomers)들은 자신들 뿐만 아니라 어린이들의 건강식생활에도 많은 관심을 가지고 있습니다.





Modern Steakhouse

스테이크하우스의 최신 트렌드

09

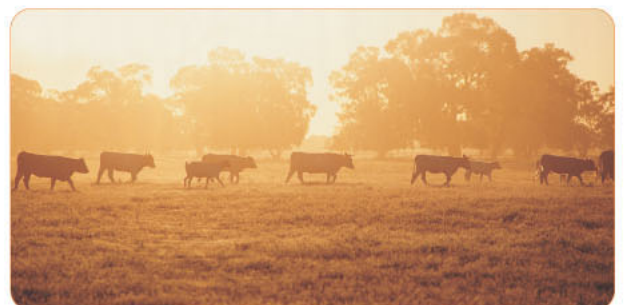
아웃백이나 더케그(the Keg)와 같은 대중적인 프랜차이즈 레스토랑에서부터 모튼(Morton's), 루스크리스(Ruth's Chris), 플레밍(Flemings) 같은 최고급 레스토랑에 이르기까지 스테이크하우스 개념의 음식점들은 꾸준한 성장을 보이고 있습니다. 최근 소비자들은 가격 밸류와 식재료의 질에 민감하게 반응하고 있습니다. 예를 들면 소고기의 경우 좀더 고급육을 선호하고 있는데 고급 레스토랑들은 블랙앵거스(Black Angus) 또는 프라임 등급의 고기로 교체하고 있습니다.

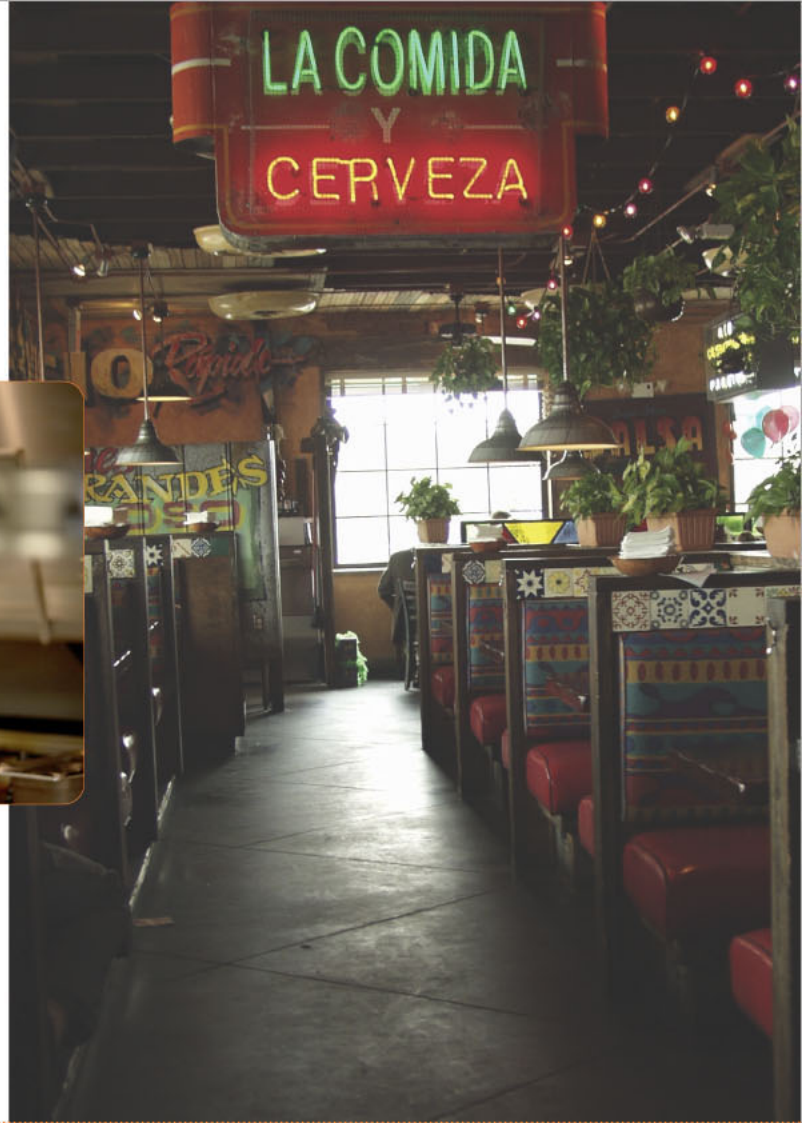
소고기 일변도의 메뉴에서 송아지 고기, 돼지 등심, 랍스터, 그리고 연어 스테이크에 이르기 까지 다양한 메뉴를 추가하고 있는 것도 커다란 흐름입니다. 특히 다양한 메뉴를 추가함으로 인해 이와 함께 팔 수 있는 잔와인(Wine by the Glass)의 종류가 크게 늘어난다는 점은 주목해야 할 부분입니다.



또한 더욱 다양하게 추가되고 있는 후식 메뉴 역시 와인 판매의 증대에 크게 기여하고 있습니다. 굴과 캐비어는 스파클링 및 샴페인과 완벽한 조화를 이룹니다. 훈제연어와 훈제한 육류는 리슬링과 환상적인 궁합을 만듭니다.

새롭게 등장하는 스테이크하우스들 중 상당수가 특정 음식문화를 주제로 하고 있는 점이 이채롭습니다. 이태리, 한국, 또는 남미식 스테이크하우스가 좋은 예입니다. 이들 에스닉(Ethnic) 스테이크하우스들은 강렬한 풍미를 가진 고기요리들에 초점을 맞추고 있는데, 미국 소비자들이 좋아하는 풍부한 맛의 레드와인의 판매를 이끌어 낼 수 있는 조합이라 할 수 있습니다.





South of the Border

멕시코와 미국서남부 문화의 융합

10

멕시코 및 텍스-멕스(Tex-Mex) 레스토랑들이 점차 많은 고객을 끌어 모으고 있습니다. 이들 레스토랑은 신선한 식재료, 적당한 가격, 친절한 서비스, 그리고 편안한 분위기를 내세워 빠른 성장을 거두고 있습니다. 특히 강한 풍미와 색다른 조리법이 이들이 내세우는 주무기입니다. 강렬한 풍미를 가진 음식임에도 불구하고 이들의 음식은 저지방이면서 보다 많은 신선한 식재료를 사용하고 있습니다. 또한 기존에는 없던 흥미로운 메뉴들을 선보이고 있는데, 실란트로, 마늘, 라임, 칠리 고추를 곁들인 아히 튜나 타르타르(Ahi Tuna Tartare)의 예에서처럼 남서부 특유의 색채를 입힌 메뉴들이 소비자들의 입맛을 사로잡고 있습니다.

매콤함을 특징으로 하는 이 음식들은 산도가 높고 과일의 맛이 살짝 드리워진 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc), 리슬링(Riesling), 피노 그리(Pinot Gris) 등의 화이트와인과 좋은 궁합을 보입니다. 만약 레드와인을 생각하신다면 탄닌이 적어 가벼우며 과일적인 느낌이 풍부한 피노 누아(Pinot Noir), 멜로(Merlot), 가벼운 스타일의 진판델(Zinfandel), 산 지오베제(Sangiovese) 등을 추천합니다. 음식의 매운 맛은 와인에 들어 있는 탄닌의 존재를 부각시키기 때문에 매운 음식에는 강한 탄닌을 가진 무거운 와인은 피하시는 것이 바람직합니다.





Wine Lover's Dinners

와인애호가를 위한 디너

11

미국 시장 역시 매년 와인소비량이 역대 최고치를 경신하고 있을 정도로 현재 와인 열풍이 불고 있습니다. 특히 서부의 주요 와인산지들로의 여행이 각광을 받으면서 와인에 대한 일반 소비자들의 관심이 크게 증가하고 있습니다.

많은 스테이크하우스들은 풍부한 풍미의 메뉴와 매칭된 와인을 함께 파는 “와인 디너” 상품의 도입에 열을 올리고 있습니다. 특히 이들 상품은 단품이 아닌 코스 메뉴를 제공하면서 각각의 메뉴에 특정 와인을 함께 서빙하는 방식을 취하고 있습니다. 예를 들면 코스의 첫 번째 요리인 랍스터에 버터의 느낌이 강한 샤르도네(Chardonnay)를 서빙합니다. 그 다음에 나오는 그릴에 구운 스테이크에는 풍부한 카베르네(Cabernet)를 서빙하는 식입니다. 이러한 코스 상품은 다양한 메뉴들 뿐만 아니라 레스토랑이 가진 깊이 있는 와인 제품군을 묶어서 판매할 수 있는 좋은 아이디어입니다.

음식과 와인을 매칭시켜 판매하려는 경우 무엇보다도 음식에 사용한 식재료가 와인을 결정하는 주요 요소가 됩니다. 다음과 같은 기본적인 와인-음식 매칭 방법이 도움이 됩니다:

- 매콤한 메뉴, 짭짤한 메뉴, 향신료가 많은 메뉴, 혼제한 메뉴 : 리슬링(Riesling), 소비뇽 블랑(Sauvignon Blanc), 피노 그리(Pinot Gris), 그리고 피노 블랑(Pinot Blanc)이 일반적으로 좋은 결과를 줍니다. 약간 단맛을 가지거나 산도가 높아 깔끔한 와인을 매칭하는 것이 기본. 다만 오크(Oak)의 풍미가 강한 와인은 피하도록 한다
- 풍부한 풍미를 가진 랍스터, 스칼럽(Scallop), 또는 크림소스를 넣은 메뉴 : 풀바디 성향의 샤르도네(Chardonnay)가 가장 좋은 궁합을 보인다.
- 스테이크 또는 브레이즈(Braise, 볶은 후 찐 요리) 방식으로 조리한 지방 및 단백질이 많은 고기 메뉴 : 카베르네 소비뇽(Cabernet Sauvignon), 멜로(Merlot), 진판델(Zinfandel), 또는 블렌딩 레드와인이 가장 좋은 궁합을 보인다. 이들 와인에 들어 있는 탄닌과 강한 풍미는 음식이 가진 풍부한 풍미와 좋은 조화를 이루며 입 안에 느낌을 제거해 주는 역할을 한다.





Additional Idea for Wine Bar

와인 바를 위한 추가적인 아이디어

12

한국과 마찬가지로 미국에서도 “와인 바 레스토랑”이 점차 인기를 끌고 있습니다. 스페인 음식문화인 타파스(Tapas, 여러 가지 음식을 작은 그릇들에 담아 함께 내놓는 메뉴)와 유사한 방식으로 음식을 서빙하며 여기에 잔와인을 (한 가지 또는 여러 가지들) 매칭하여 내놓는 것이 일반적입니다. 이 방식은 고객이 다양한 음식과 와인을 부담 없이 한 자리에서 즐길 수 있는 장점이 있습니다. 특히 다양하고 풍부한 풍미의 메뉴의 제공과 여기에 사용되는 식재료를 고품질의 자연적인 재료로 가져가 고객의 건강지향적인 이미지를 만족시키는 것이 성공의 열쇠입니다.

와인바에서 이용하는 작은 타파스 메뉴는 일반 레스토랑에도 쉽게 적용할 수 있습니다. 이 경우 3-4 가지의 작은 에피타이저 형식 메뉴들에 3-4가지의 서로 다른 와인들을 잔으로 매칭시켜 내놓는 “특별 메뉴”를 생각해 볼 수 있습니다. 내놓는 와인조합 역시 화이트와 레드를 섞어서 고객으로 하여금 다양한 음식-와인 매칭 실험이 가능하도록 배려하는 것도 아이디어입니다. 일반적으로 행해지던 “해피 아워(Happy hour, 이른 오후에 여러 음식들을 단일 가격에 먹을 수 있게 제공하는 일종의 부페 서비스)” 보다는 이러한 “와인바 아워(Wine bar hour)”가 새로운 소비 트렌드에 부합하여 고객들을 불러 모을 수 있는 방법이 될 수 있습니다.



Menu Recipe

메뉴 레시피

13

Light & Healthy | 자연주의에 뿌리를 둔 건강식

1. Black Mission Fig Panini with Prosciutto
2. Avocado, Crab Salad with Roasted Pepper Coulis
3. Pepper Crusted Black Cod with Peach Puree
4. Salad Nicoise with Seared Tuna

Modern Steakhouse | 스테이크하우스의 최신 트렌드

1. Filet Mignon with Orange Cumin Glazed Carrots
2. Grilled Skirt Steak with Chimichurra Salsa
3. Salmon with Thai Red Curry Sauce
4. Sirloin Steak with Blue Cheese Fritter

South of the Border | 멕시코와 미국서남부 문화의 융합

1. Tomato Gazpacho with Herbed Ricotta Cheese
2. Tortilla Wrapped Spicy Prawns with Avocado and Sweet Peppers
3. Avocado Soup with Chili Prawns
4. Chicken Quesadillas

Wine Lover's Dinner | 와인애호가를 위한 디너

1. Mushroom Tartlette
2. Duck Breast Salad with Citrus Vinaigrette
3. Roasted Lamb with Mint Zucchini Puree
4. Exotic Fruit Salad with Mojito Sorbet



Black Mission Fig Panini with Prosciutto

무화과, 프로슈토 파니니

14

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

파니니 브래드 5ea | 모짜렐라 슬라이스 150g |
프로슈토 슬라이스 100g | 루꼴라(아루굴라) 100g |
무화과 처트니 200g | 소금, 후추 t.t

조리법

Assembly

1. 파니니에 칼집을 넣어 반으로 가른 후 처트니를 바르고 프로슈토와 모짜렐라를 차례로 올린다.
2. 그릴 또는 살라만더에 치즈가 녹아내릴 정도로 살짝 굽는다.
3. 파니니에 루꼴라를 끼워넣고 내용물이 보이도록 사선으로 잘라서 서빙한다.

Final Assembly

1. 체리 컨센트레이트로 접시에 플레이팅 한 후에 두 조각으로 자른 파니니를 얹는다.

Fig Chutney | 피그 처트니

재료 | 5인분 기준

무화과 다이스 130g | 레드와인 450ml | 로즈마리 4줄기 |
체리 컨센트레이트 1Tbs | 블랙 페퍼 t.t

조리법

1. 두꺼운 소스 팬에 레드와인과 무화과, 로즈마리를 넣고 은근한 불에서 타지 않도록 졸인다.
2. 무화과가 레드와인을 흡수해서 충분히 부드러워지면 블렌더로 옮긴다.
3. 체리 컨센트레이트를 넣고 블렌더에 갈아서 처트니를 만든다.
4. 블랙 페퍼를 굵게 갈아 뿌린다.



Avocado, Crab Salad with Roasted Pepper Coulis

아보카도, 크랩 샐러드와 페퍼 쿨리

15

Total Assembly | 토달 어셈블리

재료 | 5인분 기준

구아카몰 이스페살 300g | 냉동 크랩 살 350g | 마요네즈 3Tbs |
사과 Brunoise 120g | 라임 주스 약간 | 실란트로 다진 것 1Tbs |
타바스코 소스 적당량 | 페퍼 쿨리 275ml | 어린 야채 10g |
소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 물기를 제거한 크랩살과 사과 다진 것을 마요네즈로 버무린 후에 라임 주스와 실란트로, 타바스코를 넣고 잘 섞어 소금, 후추로 씨즈닝 한다.
2. 구아카몰을 스푼의 뒷면을 이용해 부드럽게 으깨어 놓는다.
3. 링 몰드를 이용해 구아카몰을 먼저 담고 그 위에 크랩 샐러드를 올린다.
4. 스푼의 뒷면을 이용해 눌러주면서 링 몰드 안에 쌓아 올린다.
5. 페퍼 쿨리를 샐러드 주변에 붓는다.

Final Assembly

1. 크랩 샐러드 위에 커널 모양의 구아카몰을 올리고 어린 야채를 장식 한다.

Roasted Pepper Coulis | 로스티드 페퍼 쿨리

재료 | 5인분 기준

로스티드 레드 페퍼 150g | 포도씨 오일 100ml |
레드 와인 식초 20ml | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 블렌더에 모든 재료를 넣고 곱게 갈아준 후에 씨즈닝한다.



Pepper Crusted Black Cod with Peach Puree

페퍼 크러스트의 은대구와 피치 퓨레

16

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

은대구 필레 170g X 5ea | 크레송 40g | 펜넬 Shaved 75g |
타임 3줄기 | 올리브 오일 3Tbs | 블랙 페퍼 굵게 간 것 1Tbs |
소금 t.t |

조리법

Assembly

1. 은대구는 물기를 제거하여 앞 뒤로 소금 간 한 후에 껍질이 있는 면 전체에 페퍼밀로 후추를 굵게 갈아 뿌린다.
2. 뜨겁게 달구어진 팬에 오일을 두르고 껍질 있는 면(Presentation Side)을 먼저 팬에 익혀 바삭하게 구워지면 뒤집어서 중간불로 낮추고 다른 면을 굽는다.
3. 어느 정도 색이 나기 시작하면 210도로 예열된 오븐으로 옮겨서 5분 정도 구운 후에 확인한다.

Final Assembly

1. 피치 퓨레를 바닥에 깔고 은대구를 얹는다.
2. 크레송과 얇게 슬라이스한 펜넬을 올리브 오일과 소금, 후추에 살짝 버무려 은대구 옆에 곁들인다.

Peach Puree | 피치 퓨레

재료 | 5인분 기준

피치 블렌드 200g | 물 100ml | 설탕 30g | 포트 와인 20ml |
블랙 페퍼 적당량 |

조리법

1. 복숭아를 해동한다.
2. 소스 팬에 복숭아, 와인, 설탕, 물을 넣고 복숭아가 충분히 물러 지도록 끓인다.
3. 블렌더를 이용하여 퓨레의 농도로 곱게 간다.
4. 서브하기 직전에 페퍼밀로 블랙 페퍼를 굵게 갈아서 뿌린다.



Salad Nicoise with Seared Tuna

니스풍의 샐러드와 구운 참치

17

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

아보카도 슬라이스 300g | 체리 토마토 25ea | 블랙 올리브 100g |
메추리알 25ea | 앤초비 필레 40g | 로메인 레터스 200g |
허브 & 갈릭 러셋 포테이토 350g | 그린빈스 삶은 것 200g |
냉동참치 300g | 올리브 오일 2Tbs | 타임 7줄기 |
마늘 슬라이스 2ea | 레몬 비네그렛 300ml | 소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 참치는 소금물에 약 5분간 담근 후에 냉장고에서 해동한다.
2. 메추리알은 소금물에 약 3분간 삶은 후에 껍질을 벗겨서 이등분한다.
3. 그린 빈스는 손질하여 소금물에 살짝 데친 후에 얼음물에 담그어 색을 살린다. (Ice-Shocking)
4. 체리 토마토도 이등분하여 준비하고 앤초비는 흐르는 물에 씻어 소금기를 제거한다.
5. 감자는 약 170도의 오븐에서 살짝 익힌 후에 실온에서 보관한다.
6. 해동된 참치의 물기를 제거하고 소금, 후추로 간해둔다.
7. 팬을 뜨겁게 달구어 오일을 두르고 마늘과 타임으로 향을 낸 후에 참치를 돌려가며 겉면을 익힌다. (Searing)
8. 로메인 레터스는 꼭지 부분을 제거한 후에 날장으로 떼어 놓는다.
9. 구운 참치는 냉장고에서 차갑게 보관한 후에 약 1cm의 두께로 슬라이스 한다.

Final Assembly

1. 모든 재료를 레몬 비네그렛에 살짝 버무려 접시에 가지런히 담는다.

Lemon Vinaigrette | 레몬 비네그렛

재료 | 5인분 기준

올리브 오일 150ml | 레몬 주스 Fresh 75ml 2, 1/2ea |
마늘 다진 것 5ea | 머스터드 4Tbs | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 위의 모든 재료를 섞어 레몬 비네그렛 드레싱을 만든다.



Filet Mignon with Orange Cumin Glazed Carrots

오렌지 큐민향의 당근을 곁들인 필레 미뇽

18

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

소고기 안심 200g X 5ea | 올리브 오일 4Tbs | 포트 와인 소스 75ml | 버터 3Tbs | 마늘 슬라이스 3ea | 오렌지 향 당근 200g | 타임 5줄기 | 트러플 매쉬 포테이토 300g | 주키니 Julienne 250g | 소금, 후추 t.t

조리법

Assembly

1. 소고기 안심을 키친 타올로 물기를 제거한 후에 소금, 후추로 간한다.
2. 뜨겁게 달구어진 팬에 오일을 두르고 표면을 색나게 굽는다.
3. 굽기 정도에 맞춰 오븐에서 익힌 후에 팬을 꺼내어 버터, 마늘, 그리고 타임을 팬에 넣고 스푼으로 고기에 끼얹는다. (Basting)
4. 안심을 팬에서 꺼내 따뜻한 장소에서 약 5-7분간 육즙을 흡수 하도록 레스팅 시킨다. (Resting)
5. 뜨거운 팬에 올리브 오일을 두른 후 가늘게 채 썬 주키니를 소금, 후추로 간하여 볶는다.

Final Assembly

1. 접시에 트러플 매쉬 포테이토를 깔고 주키니를 그 위에 얹는다.
2. 안심을 주키니 위에 올린 후에 오렌지 향 당근을 그 옆에 놓는다.
3. 포트 와인 소스를 안심 위에 부어 서브한다.

Port Wine Sauce | 포트 와인 소스

재료 | 5인분 기준

포트 와인 225ml | 브라운 소스 25ea | 소금, 후추 t.t

조리법

1. 포트 와인을 소스팬에 넣고 약한 불에서 1/4까지 줄인다.
2. 포트 와인 리덕션에 브라운 소스를 넣고 소스 농도가 나을 때까지 줄인다.
3. 소금, 후추로 간한다.

Orange Cumin Glazed Carrots | 오렌지 큐민향의 당근

재료 | 5인분 기준

큐민 씨드 2Tsp | 버터 2Tbs | 당근 오블리크 컷 200g | 오렌지 주스 120ml | 레몬 주스 2ts | 설탕 2Tbs | 소금, 후추 t.t

조리법

1. 두꺼운 팬에 기름을 두르지 않고 큐민 씨를 넣고 향이 날때까지 살짝 볶는다.
2. 팬에 버터를 녹인 후에 당근을 넣고 볶다가 소금, 후추로 간한다.
3. 오렌지 주스와 설탕을 넣는다.
4. 오렌지 주스가 끓기 시작하면 뚜껑을 덮고 175도의 오븐에서 약 18분간 조리한다.
5. 당근이 부드러워지기 시작하면 오븐에서 꺼낸 후에 레몬 주스를 넣는다.
6. 마지막으로 불 위에서 당근에 윤기가 나도록 졸여준다. 씨즈닝을 확인한다.

Truffle Mashed Potato | 트러플 매쉬 포테이토

재료 | 5인분 기준

포테이토 매쉬 드라이 1, 1/3cup | 생크림 1/2cup | 버터 2Tbs | 물 1, 1/3cup | 트러플 오일 약간 | 소금, 후추 t.t

조리법

1. 뜨거운 물, 버터, 차가운 생크림을 믹싱볼을 이용하여 잘 섞는다.
2. 위에 계량된 포테이토 매쉬 드라이를 준비된 혼합액에 잘 뿌려서 감자에 수분이 스며들기를 잠시 기다렸다가 손이나 도구를 이용하여 잘 섞는다.
3. 소금, 후추 간을 하고 트러플 오일을 섞어서 향을 첨가한 후 마무리 한다.



Grilled Skirt Steak with Chimichurra Salsa

치미추라 살사의 스킵트 스테이크

19

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

스커트 스테이크 200g X 5ea | 치미추라 살사 250g |
베이비 베이커 알감자 400g | 로즈마리 5줄기 | 마늘 슬라이스 4ea |
올리브 오일 4Tbs | 버터 2Tbs | 소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 마리네이드한 스킵트 스테이크를 키친 타월로 살짝 닦아낸다.
2. 약하게 소금, 후추로 간한 후에 오일을 덧발라준다.
3. 뜨거운 그릴에 스테이크를 올려 선명한 그릴 마크를 낸다.
4. 175도의 오븐에 고기와 버터를 넣은 후에 기호에 맞게 조리한다.
5. 오븐에서 꺼내어 따뜻한 장소에서 약 8분 간 레스팅시킨 후에 슬라이스한다.
6. 해동된 베이비 베이커를 약간의 올리브 오일, 마늘, 로즈마리 그리고 소금, 후추로 살짝 버무린다.
7. 뜨거운 팬에 올리브 오일을 두른 후에 연기가 오르기 시작하면 감자를 넣고 팬 프라이한다.

Final Assembly

1. 접시에 베이비 베이커를 깔고 슬라이스 된 스테이크를 올린다.
2. 치미추라 살사를 스테이크 위에 한줄로 가지런히 올려 서브한다.

Chimichurra Salsa | 치미추라 살사

재료 | 5인분 기준

이탈리안 파슬리 다진 것 14g | 강판에 간 양파 360g |
마늘 다진 것 4ea | 로스티드 레드 페퍼 70g | 레드와인 식초 2Tbs |
오레가노 드라이 1ts | 옐로우 칠리 페퍼 다진 것 25g |
소금, 후추 t.t |

조리법

1. 양파와 레드 페퍼를 각각 체에 걸러 물기를 제거한다.
2. 모든 재료를 섞어 살사를 만들어 냉장고에 보관한다.

Marinade | 마리네이드

재료 | 5인분 기준

올리브 오일 80ml | 발사믹 식초 85ml | 로즈마리 3줄기 |
오레가노 드라이 1Tbs | 마늘 으갠 것 4ea | 간장 200ml |
이탈리안 파슬리 다진 것 4줄기 | 타임 4줄기 | 후추 1/2ts |

조리법

1. 모든 재료를 호텔 팬에 넣고 거품기로 잘 섞는다.
2. 스테이크를 마리네이드에 약 6시간 가량 재워 놓는다.
(2시간 간격으로 뒤집어준다).



Salmon with Thai Red Curry Sauce

타이 레드 커리를 곁들인 연어 구이

20

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

연어 필레 170g X 5ea | 올리브 오일 4Tbs | 바즈마티 라이스 250g |
버터 3Tbs | 바질 Chiffonade 3Tbs | 타이레드 커리 소스 250ml |
마늘 슬라이스 2ea | 체리 토마토 반으로 자른 것 150g |
로메인 레터스 Julienne 40g | 소금, 후추 t.t

조리법

Assembly

1. 키친 타월로 연어 필레의 물기를 제거한다.
2. 뜨거운 팬에 오일을 두른 후에 소금, 후추로 간하여 연어의 한쪽 면 (Presentation Side)을 팬에 굽는다.
3. 175도의 오븐에서 연어를 약 3분간 구운 후에 확인한다.
4. 오븐에서 연어를 꺼낸 후에 팬에 버터와 채썬 바질 1Tbs를 넣고 스푼으로 연어에 끼얹어준다.
5. 연어를 뒤집은 후에 팬에서 꺼내 놓는다.
6. 뜨거운 팬에 올리브 오일을 두른 후에 체리 토마토와 마늘을 살짝 볶는다.
7. 소금, 후추로 간을 한 후에 로메인 레터스를 넣고 다시 볶아준다.
8. 팬에서 꺼내기 직전 채썬 나머지 바질을 넣고 씨즈닝을 확인한다.

Final Assembly

1. 접시에 타이레드 커리 소스를 붓고 바즈마티 라이스를 놓는다.
2. 바즈마티 라이스 위에 로메인 레터스를 얹고 그 위에 연어 구이를 올린다.
3. 나머지 익힌 야채를 곁들여서 서브한다.

Thai Red Curry Sauce | 타이 레드 커리소스

재료 | 5인분 기준

피넛 오일 4ts | 코코넛 밀크 400ml | 간장 2Tbs | 브랜디 2Tbs |
토마토 페이스트 2Tbs | 생강 다진 것 2ts | 마늘 다진 것 2ts |
코리앤더 씨드 1Tbs | 황설탕 3Tbs | 커리 파우더 1Tbs |
피쉬 소스 1ts | 타이 레드커리 페이스트 2Tbs | 새우 껍질 200g |
파프리카 파우더 1Tbs | 큐민 씨드 1ts | 소금, 후추 t.t

조리법

1. 피넛 오일을 두른 팬에 다진 마늘과 생강을 향이 나도록 살짝 볶는다.
2. 새우 껍질을 넣고 향이 날 때까지 볶는다.
3. 브랜디를 넣고 볶다가 알코올이 날아가면 팬을 불에서 내려 토마토 페이스트, 코리앤더 씨드, 커리 파우더, 레드 커리 페이스트, 파프리카, 그리고 큐민 씨드를 넣는다.
4. 낮은 불에서 나무 주걱으로 잘 저어주면서 모든 향이 올라오도록 약 2분간 볶는다.
5. 코코넛 밀크, 간장, 피쉬 소스, 그리고 설탕을 넣고 멍우리 지지 않도록 잘 풀어준다.
6. 한 번 끓인 후에 낮은 온도에서 약 10-15분간 졸인다.
7. 소금과 후추로 간을 한다. 8. 고온 체에 걸러 사용한다.

Basmati Rice | 바즈마티 라이스

재료 | 5인분 기준

바즈마티 라이스 180g | 버터 1Tbs | 물 300ml | 소금 적당량

조리법

1. 쌀을 3번 이상 물에 씻는다.
2. 팬에 밥을 넣고 물과 버터 그리고 약간의 소금으로 밀간을 한다.
3. 물이 끓으면 뚜껑을 덮고 176도의 오븐에서 약 20분간 조리한다.



Sirloin Steak with Blue Cheese Fritter

블루 치즈 프리터를 곁들인 등심 스테이크

21

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

소고기 등심 200g X 5ea | 올리브 오일 2Tbs | 버터 3Tbs |
로즈마리 3줄기 | 치즈 프리터 10ea | 로스티드 콘믹스 퓨레 200g |
구운 토마토 5ea | 스모크 콘 150g | 새송이버섯 150g | 소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 등심을 키친 타월로 물기를 제거한다.
2. 고기에 소금, 후추로 밑간을 한다.
3. 뜨겁게 달구어진 팬에 오일을 두르고 고기를 팬에 굽는다.
4. 원하는 정도에 따라 고기를 오븐에서 구운 후에 고기를 팬에서 꺼내기 전에 버터와 로즈마리를 팬에 넣고 스푼으로 로즈마리 버터 소스를 고기에 몇번 끼얹어준다.
5. 고기를 팬에서 꺼내어 약 3-5분간 따뜻한 장소에서 레스팅 시킨다. (Resting)
6. 토마토를 약 2cm 크기의 정육면체로 자른 후에 소금, 후추 간을 하고 아주 뜨거운 팬에 올리브 오일을 두른 후 빠른 속도로 겉만 구어준다. (Searing)
7. 뜨거운 팬에 기름을 두른 후에 버섯을 노릇한 색깔이 나도록 볶아서 소금, 후추로 간하여 약간의 버터를 넣은 후에 0.5cm 크기로 썰어 준다.
8. 뜨거운 팬에 버터를 넣은 후에 로스티드 콘 믹스를 볶다가 7번의 버섯을 다시 넣고 팬에서 볶는다.

Final Assembly

1. 접시에 로스티드 콘믹스 퓨레를 깔고 볶은 버섯과 콘을 얹고 고기를 적당한 크기로 잘라 올린다.
2. 구운 토마토를 고기 옆에 놓고 갓 튀겨낸 치즈 프리터를 뜨거운 고기 위에 올려 서브한다.

Blue Cheese Fritter | 치즈 프리터

재료 | 5인분 기준

박력분 110g | 옥수수 전분 3Tbs | 베이킹 파우더 2ts |
맥주 190ml | 블루 치즈 125g | 튀김용 기름 | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 믹싱 볼에 모든 가루 종류를 거품기로 섞은 후 차가운 맥주를 조금씩 부어가며 저어준다.
2. 블루 치즈를 1-1.5cm 크기로 자른다.
3. 튀김 반죽과 블루 치즈를 냉장고에서 차갑게 보관한다.
4. 블루 치즈에 박력분을 살짝 코팅해서 튀김 반죽을 묻힌다.
5. 약 180도의 온도에서 노릇하게 튀겨낸다.

Corn Puree | 콘 퓨레

재료 | 5인분 기준

양파 다진 것 40g | 마늘 슬라이스 1ea | 버터 2Tbs |
플레이넬 로스트 콘 앤 페퍼 150g | 생 크림 120ml | 우유 70ml |
타임 3줄기 | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 팬을 달구어 버터를 녹인 후 양파와 마늘을 색이 나지 않도록 볶는다. (Sweat)
2. 팬에 플레이넬 로스트 콘 앤 페퍼를 넣은 후 약간 볶아 주다가 우유, 크림, 타임을 넣고 옥수수가 충분히 부드러워질때까지 약한 불에서 조리한다.
3. 소금과 후추로 간을 한다.
4. 타임을 제거한 후 블렌더에 아주 곱게 간다.
5. 고온 체에 걸러 부드럽게 한 후에 소금, 후추로 간을 확인 한다.



Tomato Gazpacho with Herbed Ricotta Cheese

허브향의 리코타 치즈와 가스파쵸

22

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

토마토 주스 500g | 껍질을 벗긴 오이 60g | 양파 30g | 마늘 2ea |

타바스코 적당량 | 라임 주스 적당량 | 토마토 Concasse 200g |

오이 Small Dice 50g | 리코타 치즈 125g | 라임 제스트 1Tbs |

쳐빌 차이브 적당량 | 실란트로 적당량 | 소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 토마토 주스, 오이, 양파, 마늘을 블렌더에 넣어 곱게 갈아서 스프의 농도를 확인 한 후에 타바스코, 라임주스, 소금, 후추로 간한다.
2. 서빙 전까지 차갑게 냉장 보관한다.
3. 마스카폰 치즈에 다진 허브와 라임 제스트를 넣고 잘 혼합한 후에 소금, 후추로 간을 한다.

Final Assembly

1. 접시에 가스파쵸를 담고 준비해둔 다진 오이, 토마토 콩카세와 리코타 치즈를 커넬(Quennel)모양으로 올리고 다진 실란트로로 장식한다.



Tortilla Wrapped Spicy Prawns with Avocado, Sweet Peppers

아보카도와 구운 피망을 곁들인 새우 토티아

23

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

토티아 랩 5ea | 핫 살사 125g | 레몬 주스 1ts |
아보카도 슬라이스 25g | 실란트로 10g | 사워크림 50g |

조리법

Final Assembly

1. 준비한 토티아를 사선으로 어긋하게 찢어둔다.
2. 접시에 중앙에 사워크림으로 선을 그린 후에 그위에 토티아를 올린다.
3. 다진 실란트로를 올린 핫 살사를 함께 담아 서빙한다.

Totilla Wrap | 토티아 랩

재료 | 5인분 기준

토티아 5ea | 냉동 새우 500g | 올리브 오일 3Tbs | 큐민 1ts |
레드 파프리카 1Tbs | 칠리파우더 1Tbs | 로스티드 레드 페퍼 500g |
토마토 콩카세 250g | 그린칠리 50g | 양파 슬라이스 100g |
아보카도 슬라이스 120g | 실란트로 약간 | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 그린칠리와 레드 페퍼는 체에 걸러 물기를 제거해둔다.
2. 달구어진 팬에 오일을 두른 후에 레드 페퍼를 볶는다.(Saute)
3. 새우에 소금, 후추로 밑간을 한 후에 준비해둔 스파이스(파프리카, 칠리파우더, 큐민)를 고르게 뿌린다.
4. 팬을 달구어 기름을 약간 두른 후에 찌즈닝한 새우를 익힌다.
5. 팬을 달구어 토티아의 양면을 굽는다.
6. 토티아를 도마에 얹어 준비한 새우, 토마토, 그린칠리, 양파, 실란트로, 레드 페퍼와 아보카도 슬라이스를 가지런히 올린다.
7. 내용물들이 움직이지 않도록 김밥 말듯이 살짝 힘을 주면서 양끝을 5cm정도 접은 후에 남은 윗부분을 당겨가며 롤을 만든다.



Avocado Soup with Chili Prawns

멕시코 향의 새우를 곁들인 아보카도 수프

24

Total Assembly | 토달 어셈블리

재료 | 5인분 기준

치킨 스탁 130ml | 그린 칠리 150g | 실란트로 20g | 마늘 10ea |
아보카도 Supreme Pulp 600g | 타바스코 소스 약간 | 소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 그린 칠리를 체에 걸러 물기를 제거한다.
2. 달구어진 팬에 오일을 두르고 마늘과 그린 칠리를 넣고 볶는다.
(Sweat)
3. 치킨 스탁과 볶아 놓은 그린 칠리를 블렌더에 넣고 잘 혼합한다.
4. 아보카도 펄프를 넣고 블렌더에서 혼합한 후에 농도를 확인한다.
5. 마지막으로 실란트로를 블렌더에 넣고 잘 혼합한 후에 타바스코와 소금, 후추로 간한다.

Final Assembly

1. 접시에 아보카도 스프를 담고 조리한 칠리 새우를 얹는다.
2. 실란트로 잎으로 장식한다.

Chili Prawns | 칠리 새우

재료 | 5인분 기준

올리브 오일 3Tbs | 파프리카 1Tbs | 칠리 파우더 1Tbs |
냉동 새우-중하 5ea | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 해동된 새우를 물기를 제거하고 소금, 후추, 파프리카, 칠리 파우더로 씨즈닝 해둔다.
2. 팬을 달군 후에 오일을 두르고 새우를 익힌다. (Saute)



Chicken Quesadillas

구아카몰을 곁들인 치킨 퀘사디아

25

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

닭가슴살 250g | 어니언 페퍼 블렌드 200g | 피자 치즈 360g |
 핫 살사 150g | 토티아 4ea | 올리브 오일 2Tbs | 라임 주스 1Tbs |
 구아카몰 이스페살 150g | 토마토 콩카세 200g |
 양파 Small Dice 100g | 실란트로 다진 것 2Tbs | 소금, 후추t.t |

조리법

Assembly

1. 닭가슴살에 소금, 후추로 간한 후에 올리브 오일을 살짝 바른다.
2. 팬을 달군 후에 오일을 두르고 표면에 색깔이 나도록 구운 후에 뒤집어서 160도로 예열된 오븐에서 익힌다.
3. 조리된 닭가슴살은 1cm정도의 두께로 썰어둔다.
4. 토티아를 내열 용기에 담고 살사소스를 얇게 펴바른 후에 슬라이스한 닭가슴살, 어니언 페퍼 블렌드, 피자 치즈를 순서대로 올려서 다른 토티아 한장으로 덮는다.
5. 170도로 예열된 오븐에서 치즈가 녹을 때까지 구운 후에 8조각으로 슬라이스한다.
6. 구아카몰 이스페살에 토마토 콩카세, 다진 양파, 실란트로와 라임주스를 넣어 잘 섞어준 후에 소금, 후추로 간한다.

Final Assembly

1. 접시에 퀘사디아 슬라이스 세 조각을 담고 구아카몰을 함께 서빙한다.



Mushroom Tartlette

버섯 타틀렛

26

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

새송이 버섯 70g | 느타리버섯 50g | 올리브 오일 2Tbs | 타임 2줄기 |
마늘 1ea | 알프레도 소스 6ea | 달걀 1ea | 생크림 100ml |
트러플 오일 1ts | 다진 차이브 1Tbs | 타르트 셀 25ea | 소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 계란 1개와 생크림을 거품기로 잘 혼합해둔다.
2. 상온에 보관해둔 알프레도 소스 6조각과 트러플 오일을 넣고 잘 혼합한 후에 소금, 후추로 간 하여 커스터드를 만든다.
3. 팬을 달군 후에 올리브 오일을 두르고 마늘과 타임을 넣어 향을 낸다.
4. 버섯을 충분히 볶아준 후에 찌즈닝한다.
5. 볶은 버섯을 약 10분간 상온에 두어 식힌 후에 물기를 제거하고 곱게 다져 놓는다.
6. 타르트 셀을 오븐팬에 정렬한 후에 버섯 볶음을 1ts 정도씩 올리고 준비한 커스터드를 넘치지 않을 정도로 부어준다.
7. 175도로 예열된 오븐에 준비한 타르트 셀을 넣고 약 10분간 구워낸다.
8. 노릇하게 구워지면 오븐에서 타르트 셀을 꺼내어 그 위에 다진 차이브로 장식해 준다.



Duck Breast Salad with Citrus Vinaigrette

시트러스 드레싱의 오리 가슴살구이 샐러드

27

Total Assembly | 토달 어셈블리

재료 | 5인분 기준

크레송 100g | 아루굴라 100g | 꿀 1ts | 레드와인 식초 1ts |
올리브 오일 2ts | 그레이프 프루츠 2ea | 오렌지 2ea |
오렌지 주스 반으로 줄인 것 1/4컵 | 소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 오렌지와 자몽을 겹겹질을 벗기고 속껍질 사이에 칼집을 넣어 세그먼트를 만든다.
2. 작은 믹싱볼에 오렌지 주스, 레드와인 식초, 올리브 오일, 꿀을 넣고 잘 혼합하여 드레싱을 만든다.
3. 믹싱볼에 자몽과 오렌지 세그먼트, 크레송, 아루굴라 잎을 넣고 소금, 후추를 살짝 뿌린 후에 드레싱을 넣고 살살 버무린다.

Final Assembly

1. 아루굴라를 접시의 아래부분에 깔고 자몽, 오렌지 세그먼트와 슬라이스한 오리 가슴살을 교대로 올린다.
2. 샐러드의 중앙에 크레송을 소복하게 쌓아 낸다.

Duck Breast | 오리 가슴살

재료 | 5인분 기준

오리 가슴살 5ea | 오렌지 주스 반으로 줄인 것 1/4컵 |
오렌지 제스트 1ea | 간장 2Tbs | 올리브 오일 2Tbs |
디종 머스타드 1ts | 민트 다진 것 20g | 양파 다진 것 1Tbs |
소금, 후추 t.t |

조리법

1. 오리가슴살의 껍질에 0.5cm간격으로 격자무늬로 칼집을 내어 밀손질 해둔다.
2. 믹싱볼에 오렌지 주스, 간장, 올리브오일, 디종 머스타드 오렌지 제스트, 다진 민트, 다진 양파, 후추를 잘 혼합하여 마리네이드를 만든다.
3. 마리네이드에 오리 가슴살을 넣고 약 30분 가량 재워둔다. 굽기 직전에 소금, 후추를 간한다.
4. 팬을 달군 후에 오리가슴살의 껍질 부분이 바닥에 닿도록 먼저 굽는다.(Searing) (너무 뜨거운 팬에 굽기 시작하면 껍질 부분이 코팅이 되어 기름기를 없애는데 방해가 되므로 주의한다.)
5. 껍질 부분이 바삭하게 구워지면 뒤집어서 약 5분간 더 색깔을 낸 후에 175도 예열된 오븐에 넣어 약 8분간 익힌다.
6. 오븐에서 꺼내어 약 5분간 레스팅 시킨 후에 먹기 좋은 크기로 슬라이스한다.(Resting & Slicing)



Roasted Lamb with Mint Zucchini Puree

쥬키니 민트 퓨레를 곁들인 양안심 구이

28

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

양고기 안심 170g X 5ea | 마늘 슬라이스 2ea | 올리브 오일 2Tbs |
로즈마리 5줄기 | 버터 2Tbs | 브라운소스 25ea | 포트와인 50ml |
드라이 크랜베리 30g | 치킨 스톡 소량 (필요시) | 가지 2ea |
소금, 후추 t.t |

조리법

Assembly

1. 올리브 오일, 마늘 슬라이스, 로즈마리에 양고기를 마리네이드 시킨다.
2. 팬을 달군 후에 오일을 넣고 재워둔 양고기를 색깔이 나도록 (Searing)겉면을 약 5분간 굽는다.
3. 양고기를 뒤집어 175도로 예열한 오븐에 넣어 7분간 더 구워낸다.
4. 가지는 어슷썰기해 소금을 뿌려 둔 후에 나온 물기를 제거해 둔다.
5. 팬에 올리브 오일을 두르고 가지의 양면을 노릇하게 굽는다.
6. 오븐에서 양고기를 꺼내어 버터와 로즈마리를 넣고 향을 낸 후에 스푼으로 끼어 베이스팅 해준다. 약 5분간 레스팅시킨 후에 슬라이스한다.
7. 브라운 소스에 포트와인과 드라이 크랜베리를 넣고 끓여서 소스로 사용한다.

Final Assembly

1. 접시에 쥬키니 민트 퓨레를 1Tbs 크게 떠서 퍼 담고 그 위에 양고기를 올린다.
2. 옆에 구운 가지를 깔고 쿠스쿠스를 담고 다시 위에 구운 가지를 올린다.

Zucchini Mint Puree | 쥬키니 민트 퓨레

재료 | 5인분 기준

민트 100g | 쥬키니 스킨 부분만 200g | 포도씨유 50ml |
얼음물 2Tbs | 소금 t.t |

조리법

1. 끓는 물에 소금을 넣고 쥬키니 껍질 부분을 삶은 후에 얼음물에 식힌다.
2. 끓는 물에 민트잎을 넣고 데친 후에 얼음물에 식힌다.
3. 데친 민트잎과 쥬키니의 물기를 꼭 짠 후에 블렌더에 넣고 퓨레한다. 과열되면 색이 변할 수 있으므로 얼음물로 농도와 열기를 조절한다.
4. 덩어리 없이 고운 상태가 되면 포도씨유를 서서히 흘려 넣으면서 완성한다. 소금간을 맞춘다.

Couscous | 쿠스쿠스

재료 | 5인분 기준

따뜻한 물 150ml | 피칸 50g | 쿠스쿠스 150g | 드라이 크랜베리 80g |
다진 파슬리 2Tbs | 버터 2Tbs | 소금, 후추 t.t |

조리법

1. 쿠스쿠스는 따뜻한 물을 부어 약 3-4분 동안 식지 않게 랍으로 덮어 둔다.
2. 크랜베리와 피칸을 다져 쿠스쿠스에 넣고 버터, 소금, 후추로 간한다.
3. 다진 파슬리를 뿌린다.



Exotic Fruit Salad with Mojito Sorbet

모히토 소르베를 곁들인 과일 샐러드

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

Spectrum Blend 175g | Three Berries Blend 50g |
Peach Blend 525g | 레몬 주스 1Tbs | 레몬 제스트 1Tbs |
생강 얇게 저민 것 20g | 물 200ml | 설탕 200g |

조리법

Assembly

1. 물과 설탕을 소스팬에 넣고 설탕이 완전히 녹을 때까지 끓여
심플시럽을 만들어 저민 생강을 넣고 몇 분간 은근히 더 끓여 향이
베이게 한다.

3. 심플 시럽에 레몬 주스, 제스트와 해동된 과일을 넣고 재워둔다.
(Macerate)

Final Assembly

1. 오목한 스프볼에 시럽에 재워둔 과일을 담고 시럽도 같이 부어준다.
2. 그 위에 준비한 소르베를 보기 좋게 담아 올린다.

Mojito Sorbet | 모히토 소르베

재료 | 5인분 기준

라임 주스 2Tbs | 민트 다진 것 10g | 라임제스트 1ts | 설탕 100g |
물 150ml | 럼 1Tbs |

조리법

1. 물과 설탕을 소스팬에 넣고 설탕이 완전히 녹을 때까지 끓여
심플시럽을 만들어 식힌다.

2. 심플시럽에 라임 주스, 럼, 다진 민트잎, 라임제스트를 넣고 잘
혼합한 후에 넓은 용기에 담아 냉동시킨다.

Cervantes Chili Products

세르반테스 칠리 프리덕트

Cervantes Chili Product는 뉴멕시코주를 대표하는 멕시코 레스토랑의 하나인 Cervantes New Mexican Restaurant(1976년 오픈)이 설립한 회사로 레스토랑에서 사용하는 레시피를 기반으로 만든 다양한 멕시코 소스들을 생산하고 있습니다.

4545 McLeod NE, Albuquerque, NM 87109

Tel: (505) 254-9414

Fax: (505) 256-1789

www.cervantessalsa.com



Red Chili Sauce
16 oz jar



Medium Green Chili Sauce
16 oz jar



Hot Green Chili Sauce
16 oz jar

30

El Pinto Foods

엘핀토 푸드

창업자의 손자인 짐과 존 토마스가 10년 전 가업을 물려받은 이후 엘핀토푸드는 기존의 전통적인 레시피에 새로운 기술과 공정을 접목하여 괄목할만한 성장을 이어왔습니다. 엘핀토푸드의 주력 제품은 해치밸리(Hatch Valley) 지역에서 생산한 칠리 고추를 불 위에서 직접 로스팅하여 만드는 "Flame roasted chile"입니다. 제품에 사용하는 칠리 고추는 회사의 엄격한 규격에 적합한 품질을 가지도록 사전 계약한 농장에서 구매합니다. 로스팅 공정은 지난 35년간 사용해온 전통적인 방식을 고집하고 있습니다. 저희가 만드는 칠리는 날씨가 맑은 7월부터 10월 사이에 개방된 공간에서 충분히 로스팅하기 때문에 그 풍미가 중독적이라고 말할 수 있을 정도로 강렬합니다. 또한 저희의 살사 제품은 미국에서도 권위가 높은 스코비상(Scovie Award)의 "Salsa Hot" 분야에서 2등을 획득한 바가 있습니다.

Ms. Sarah Chavez

10500 4th Street Albuquerque, NM 87114

Tel: (505) 898-1771 (ext. 123)

Fax: (505) 890-0498

sarah@elpinto.com

www.elpinto.com



Medium Green Chili Sauce
66 oz jar



Hot Salsa
66 oz jar

Firestone Pacific

파이어스톤 퍼시픽

Mr. Dave Williams
PO Box 61928, Vancouver, WA 98666
Tel: (360) 695-9484
Fax: (360) 695-0040
dave@firestonepacificfoods.com
www.firestonepacificfoods.com

워싱턴 주를 포함하는 미국 태평양북서부지역을 대표하는 고급과일 제품 공급사의 하나로 신선, 냉동, 그리고 건조제품을 생산하고 있습니다. 특히 자체 농장과 가공공장을 직접 소유, 운영하고 있어 전세계 어느 시장의 수요에도 대처할 수 있는 능력을 가지고 있습니다. 자체 소유하고 있는 농장은 업계에서도 그 높은 품질을 널리 인정받고 있습니다. 또한 장기 공급계약을 맺고 있는 외부 농장들 역시 본사의 엄격한 품질 및 안전 기준을 따르고 있습니다.



Blueberries, dried
5 pounds bag



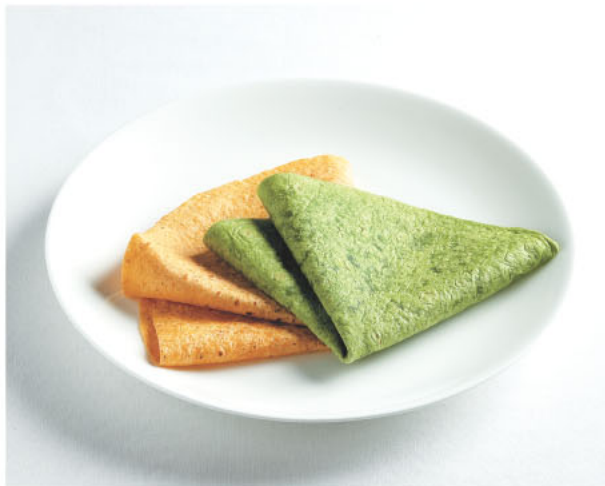
Cranberries, dried
10 pounds bag

Fresca Mexican Foods

프레스카 멕시칸 푸드

Mr. Rick Kay, Vice President
11193 Emerald, Boise, Idaho 83713
Tel: (208) 376-6922
Fax: (208) 375-2330

아이다호 주에 위치한 회사로 토티아 관련 제품을 전문적으로 생산하고 있습니다. 현재 일본, 한국을 비롯한 여러 나라에 제품을 수출중입니다. 제품은 기본적인 옥수수 토티아부터 각종 풍미와 재료를 첨가한 변형제품에 이르기까지 다양하게 공급이 가능합니다.



Asian Cajun Flavored Flour Tortilla Wraps
frozen, 11 inch

Corn Yellow Corn Tortillas
frozen, 6 inch

Fried Tortilla Chips, Triangle Shape
6 pound bag

Fried Tortilla Chips, 6-Sided Shape
6 pounds bag

Cilantro Basil Flavored Flour Tortilla Wraps
frozen, 11 inch

Salsa Flavored Flour Tortilla Wraps
frozen, 11 inch

Spinach Flavored Flour Tortilla Wraps
frozen, 11 inch

Intermarket Company (Giuliano Gourmet Food)

길리아노 구르메 푸드

1959년에 설립된 회사로 설립자인 선친의 뒤를 이어 Errol Giuliano가 현재 회사를 이끌고 있습니다. 칠리 고추 가공제품을 전문적으로 생산하는 회사이며 레스토랑 및 슈퍼마켓에 대응하는 다양한 제품을 공급하고 있습니다. 그 외에 페퍼론치니 고추 (Peperoncini peppers), 올리브, 로스트 칠리 고추, 그리고 다양한 야채 피클 제품들을 생산하고 있습니다.

12132 Knott Street

Garden Grove, CA 92841

Tel: (714) 895-9661

Fax: (714) 373-6872

www.giulianopeppers.com



Hot yellow chili peppers
16 oz jar

32

Intermarket Company (S&W)

에스 앤 더블유

S&W는 1896년 설립된 이래로 성장을 거듭하여 현재 과일 및 야채가 공제품 분야에 있어 미국을 대표하는 회사의 하나로 성장했습니다. 2001년 세계적인 과일 야채 가공식품회사인 델몬트에 인수되었습니다.

S&W Fine Foods Consumer Services

P.O. Box 193575, San Francisco, CA 94119-3575

www.swfinefoods.com



Tomato Juice
6 oz can / 46 oz can

New Mexico Pecan Company

뉴멕시코 피칸 컴퍼니

Mr. Greg Salopek
PO Box 439 Mesilla, New Mexico 88046
Tel: (505) 525-9555
Fax: (505) 525-0076
greysalopek@msn.com
www.nmpecan.com

뉴멕시코 피칸 컴퍼니는 살로펙 오차드(Salopek Orchards) 농장을 기반으로 지난 50년 간 피칸, 가공 피칸, 그리고 가공 피스타치오 제품들을 공급해 왔습니다. 농장은 뉴멕시코 주에서도 비옥한 토양과 농업에 적합한 기후로 유명한 리오그란데(Rio Grande) 계곡에 위치하여 세계 최고 품질의 피칸을 생산하고 있습니다.



Pecan Halves
16 oz bag



Chile Flavored Pecan Halves
8 oz bag



Sweet & Hot Pecan Halves
8 oz bag

Portionables

포서너블스

Mr. Peter Guyer, President
Athena Marketing International
200 First Avenue West Suite 400, Seattle, WA 98119
Tel: (206) 505-7988
Fax: (206) 505-7914
www.portionables.com

Portionables는 전통적인 레시피를 최신의 기술력을 바탕으로 현대적인 사업환경에 적합한 제품으로 재구성하는 작업을 하고 있습니다. Portionables 제품들은 개별 서빙사이즈로 만들어져 메뉴조리작업에 소요되는 시간과 노동량을 획기적으로 줄이면서도 높은 품질의 레시피를 운영할 수 있게 합니다.



Vanilla Yogurt Smoothie Cubes
individual piece



Brown Sauce
individual piece



Alfredo Sauce
individual piece

세계 최초로 냉동 감자를 상업화한 Simplot은 현재 약 120여종의 French Fry제품과 성형 제품, 양념된 제품을 만들고 있습니다. Simplot의 자체상표나 주문자 상표로 포장된 제품들은 미국을 비롯한 전세계 선진시장의 맥도날드, 버거킹, KFC, 파파이스 등의 Fast food restaurant은 물론 유명 Family restaurant, 학교 및 병원 등의 단체 급식에도 많이 사용되고 있습니다. 야채와 과일 가공제품 역시 Simplot의 주요 품목이며 브로콜리, 당근,옥수수,완두콩, 아스파라거스, 콜리플라워, 냉동딸기 등 약 200여종의 제품을 생산하고 있습니다. 미국 JR Simplot Company 의 한국 지사인 Simplot Korea는 고객의 다양한 요구를 보다 신속하게 처리하고 외식 산업의 변화와 발전에 능동적으로 대처하기 위한 목적으로 1995년 2월에 설립되었습니다. 설립이래 Simplot Korea는 다양한 신제품 출시, 세미나 개최, 요리법 소개, 선진 시장에 관련된 정보 제공, 판매 증진을 위한 지원 등의 활동을 통해 고객과 함께 성장하기 위한 다양한 노력을 기울이고 있습니다.

135-928 서울시 강남구 역삼2동 770-14 이화빌딩 3층

Tel : (02) 561-4787

Fax: (02) 561-4703

simplot@simplot.co.kr

www.simplot.co.kr



Dry Potato



Roasted Baby Bakers



Flame-roasted Sweet Potatoes



Flame-roasted Redskins and Vegetables



Flame-roasted Red peppers



Flame-roasted Sweet Corn & peppers



Flame-roasted Onion & Mushroom Blends



Avocado Slices



Supreme Avocado Pulp



Guacamole Especial

Mr. Ivan Taylor, General Manager
2148 West Highway 26, Othello, WA 99344
Tel: (509) 488-1049
Fax: (509) 488-1545
ivan@tpg-usa.com
www.tartissmart.com

1997년 설립된 TPG는 자체 소유의 농장과 생산 공장을 기반으로 타트 체리 (Tart Cherry) 가공제품을 생산, 공급하고 있습니다. 현재 재배하고 있는 체리는 몬트모렌시(Montmorency) 종입니다. 타트 체리는 안토시아닌(Anthocyanin) 및 멜라토닌(Melatonin)을 비롯한 17가지의 항산화물질을 풍부하게 함유하고 있으며, 지금까지 여러 과학적인 연구를 통해 관절염 예방, 심혈관질환 예방 등의 기능이 있는 것으로 확인되었습니다.



Tart Cherry Concentrate,
shelf stable
16 oz. bottle

Trident Seafoods

트라이던트 씨푸드

5303 Shilshole Ave. N.W., Seattle, WA 98107-4000
Tel: (206) 783-3818
Fax: (206) 782-7195
www.tridentseafoods.com

트라이던트 시푸드는 1973년에 설립된 이래로 알래스카의 풍부한 어족자원을 바탕으로 세계적인 수산물 공급사로 성장하였습니다. 현재 일본 및 유럽을 비롯하여 전세계의 주요 선진시장에 연어, 청어, 조개류, 은대구 등 다양한 고품질 수산물을 수출하고 있습니다. 트라이던트는 자체적인 선단과 가공공장을 소유, 운영하고 있습니다. 또한 단순한 1차 가공품뿐만 아니라 가정 및 레스토랑에서 간편하게 사용할 수 있는 반조리제품에 이르기까지 매우 다양한 제품군을 보유하고 있습니다. 트라이던트 시푸드는 게, 사카이 연어 통조림, 냉동 사카이 연어, 대구, 은대구, 청어, 핑크 연어 통조림 등의 분야에서 업계 선두 그룹에 속하고 있습니다.



Black Cod, frozen
Head & gutted

Valley Fig Growers

밸리 피그 그로워스

Valley Fig Growers는 1959년 결성된 생산자조합으로 현재 30여 농장들이 회원사로 참여하고 있습니다. 조합의 회원사들이 생산하는 대추야자는 캘리포니아주 연간 생산량의 약 40%를 차지하고 있습니다. 캘리포니아주는 전세계 대추야자 생산량의 약 20%를 차지하고 있습니다. 조합이 생산한 제품은 전세계 주요 시장에 수출되고 있습니다. 슈퍼마켓 시장에서 조합의 제품은 Blue Ribbon Orchard Choice, Sun-Maid, Old Orchard 등의 자체 브랜드로 공급되고 있습니다.

2028 S. Third Street, Fresno, California 93702

Tel: (559) 237-3893

Fax: (559) 237-3898

www.valleyfig.com



Soft Fig Paste
5 gallon bucket



Diced Mission Figs (dextrose coated)
25 pound box

Wawona Frozen Foods

와오나 프로즌 푸드

36

캘리포니아의 비옥한 샌후아킨밸리(San Joaquin)에 자리잡고 있는 Wawona Frozen Foods는 자체 농장에서 수확한 과일을 가공하여 만드는 냉동과일제품 전문 업체입니다. 현재 연간 6천5백만파운드 이상의 제품을 미국 및 주요 선진시장에 공급하고 있습니다. 특히 전체 제품의 숫자가 100가지가 넘으며 새로운 시장의 흐름에 맞는 다양한 신제품을 주기적으로 출시하고 있습니다.

100 W. Alluvial, Clovis, CA 93611

Tel: (559) 299-2901

Fax: (559) 299-1921

www.wawona.com



Spectrum blend mixed fruit (frozen)
6 pound bag



Simplot blend mixed fruit (frozen)
3.5 pound bag



Med-white freestone peaches & yellow freestone peaches (frozen)
6 pound bag



Festival blend mixed fruit (frozen)
6 pound bag



3 berry blend mixed fruit (frozen)
3.5 pound bag



New Blend (frozen)
6 pound bag

Chateau Ste. Michelle

샤토생미셸

14111 NE 145th Street, Woodinville, Washington 98072

Tel: (425) 415-3300

www.ste-michelle.com



샤토생미셸은 워싱턴주 최초의 와이너리이자 현재 워싱턴주 와인생 산량의 50% 이상을 차지하는 대표적인 업체입니다. 워싱턴주는 척박 한 토양과 매우 긴 포도생육기간을 가능하게하는 기후조건을 가지고 있어 저렴한 가격에도 매우 뛰어난 와인을 만들 수 있는 지역입니다. 미국뿐만 아니라 일본, 영국, 캐나다 등 주요 와인시장에서 워싱턴주 와인은 높은 평가를 받고 있습니다. 하나의 예로 2006년 와인스펙테 이터(Winespectator)지가 발표한 세계최고의 와인 100선에 워싱턴주 의 한 와인이 2위에 올랐습니다. 또한 워싱턴주의 잠재력을 일찌감치 파악한 이탈리아의 안티노리(Antinori)와 독일의 닥터구젠(Dr. Goosen) 등의 유럽 최고의 업체들이 현재 샤토생미셸과 공동으로 워싱턴주에 서 와인을 생산하고 있기도 합니다. 워싱턴주는 캘리포니아주 및 오 레곤주와 더불어 보다 다양한 미국와인의 세계를 이끌어 갈 것입니다.

J.R. Short Milling Co.

제이알 숏밀링

1580 Grinnell Road, Kankakee, Ill 60901

Tel: (815) 937-2636

Fax: (815) 937-8806

www.shortmill.com

J.R. Short Milling은 세계에서 가장 큰 옥수수제분회사의 하나로 미국 및 캐나다에 공장을 가지고 있습니다. 생산하고 있는 제품으로는 단 순한 제분제품뿐만 아니라 일반 소비자를 대상으로 하는 스낵용도의 제품에 이르기까지 다양합니다.

Sunlite Pellets:

Tapioca base preflavored w/ sea food flavor
Bag

Twist:

wheat, corn, rice base
Bag

Shell:

Corn base preflavored w/ sugar
Bag

Ring:

wheat, potato base
Bag



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