

Fall 2008

Great American Culinary Camp



그레이트 어메리칸

컬리너리 캠프

가이드북

Sponsored by | KACIA | USATO | WUSATA | Food Export USA - Midwest/Northeast |

Supported by | Honey Ridge Farms | Oregon Fruit Products | Zas International (Seneca Foods Corp) | Valley Fig Growers |
Tropical Traders Specialty Foods (Royal Hawaiian Honey)	French Gourmet	Dr. Paulos Kona Coffee & Macadamia Nuts			
Great American Appetizer	Rogue Ales + Spirits	Fresca Mexican Foods	Simplot	Windsor Foods	Tomasello Winery
Food Service Specialties	Aranda's Tortilla Company	Oaksprings Vineyards and Winery	E. Formella and Sons		
USA Poultry & Egg Export Council (USAPEEC)	Torchbearer Sauces				



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) 한국 동문회가 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 주도하고 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 행사에 참여한 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

United States Agricultural Trade Office, USATO

| 미국농업무역관

담당자 | Mr. Stan Phillips, Director

주소 | 110-140 서울시 종로구 수송동 146-1 이마빌딩 303호

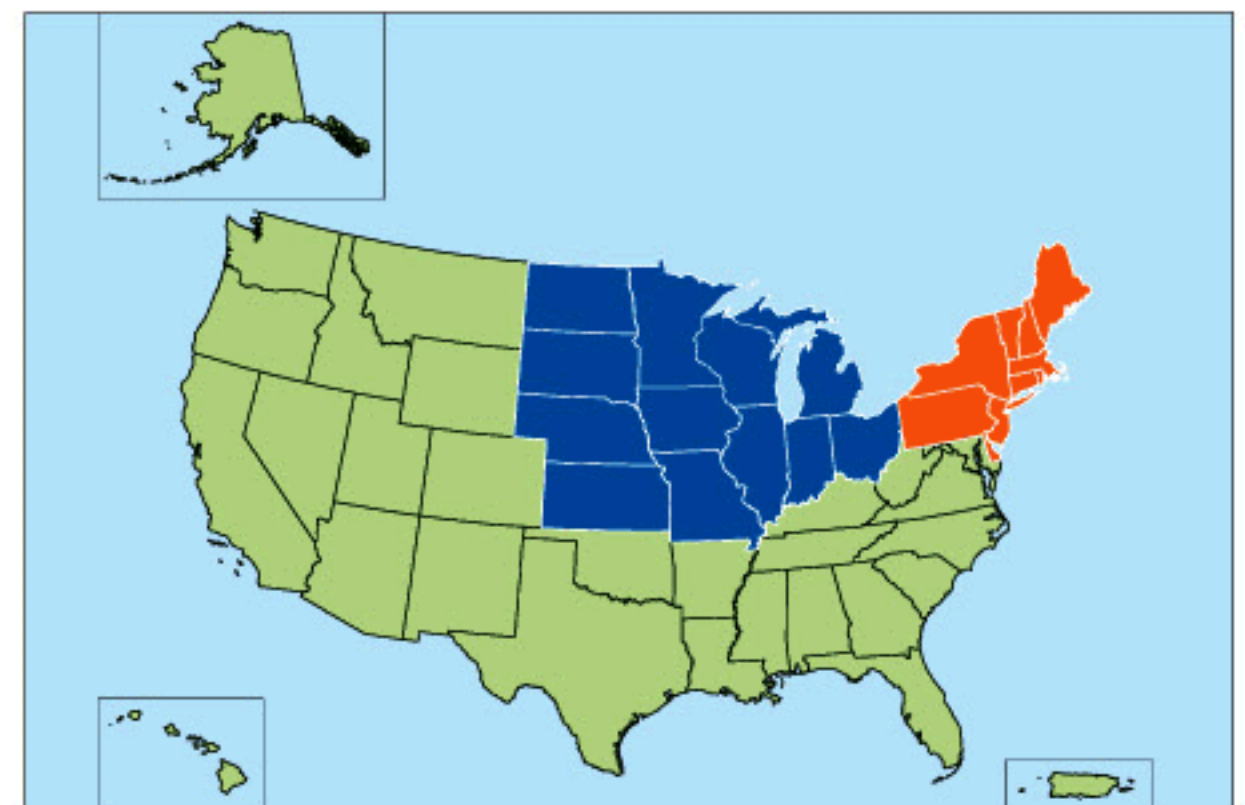
전화 | (02) 397-4188

팩스 | (02) 720-7921

이메일 | atoseoul@fas.usda.gov

인터넷 | www.atoseoul.com

미국농무부(USDA) 산하의 기관으로 주한미국대사관에 소속되어 미국산 농산물 및 가공식품의 교역증진 및 홍보를 위한 다양한 활동을 하고 있습니다. 제공하는 주요 프로그램으로는 국내 수입업체를 위한 상품 및 공급자 정보 제공, 구매사절단, 기술 세미나, 소매 프로모션 등이 있습니다.



Sponsors

후원 기관 소개

03

Western United States Agricultural Trade Association, WUSATA

| 미국서부주농업무역협회

담당자 | Janet Kenefsky, Generic Program Manager

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

전화 | (001-1) 360-693-3373

팩스 | (001-1) 360-693-3464

이메일 | janet@wusata.org

인터넷 | www.wusata.org

미국 서부의 12개 주정부가 연합하여 결성한 비영리협회로 주정부 및 연방정부의 여러 기관과 공동으로 미국 서부에서 생산한 농산물 및 가공식품의 해외수출증대를 위한 다양한 프로그램을 운영하고 있습니다. 협회가 제공하는 프로그램은 크게 제너릭(generic) 프로그램과 브랜드(branded) 프로그램으로 나뉩니다. 협회에 대한 자세한 정보는 인터넷 홈페이지에서 얻으실 수 있습니다.

Food Export USA - Midwest/Northeast

| 미국중서부/동북부주농업무역협회

담당자 | Will Smith, Generic Program Coordinator

주소 | 309 W. Washington Street, Suite 600, Chicago, IL 60606, USA

전화 | (001-1) 312-334-9225

팩스 | (001-1) 312-334-9230

이메일 | wsmith@foodexport.org

인터넷 | www.foodexport.org

미국 중서부의 13개 및 동북부의 10개 주정부가 연합하여 결성한 비영리협회로 주정부 및 연방정부의 여러 기관과 공동으로 미국 서부에서 생산한 농산물 및 가공식품의 해외수출증대를 위한 다양한 프로그램을 운영하고 있습니다. 협회가 제공하는 프로그램은 크게 제너릭(generic) 프로그램과 브랜드(branded) 프로그램으로 나뉩니다. 협회에 대한 자세한 정보는 인터넷 홈페이지에서 얻으실 수 있습니다.



Culinary Institute of America

미국CIA조리대학 소개

04

CIA는 미국 뉴욕 주 하이드파크(Hyde Park)에 위치한 세계 최고의 규모와 전통을 자랑하는 조리전문학교입니다. 2차세계대전 직후 참전 용사의 재교육 기관으로 출발한 이래 성장을 거듭하여 오늘 날에는 음식문화산업의 다양한 콘텐츠를 생산해 내는 컬리너리 메카로서 확고한 위치를 차지하고 있습니다.

21개월이라는 최단 기간 내에 최고의 전문가를 양성해 내는 교육기관으로, 전 세계 20여개국에서 모인 130여 명의 교수진과 41개의 실습キッチン 및 학생들이 운영하는 5개의 전문레스토랑에 기반을 둔 탄탄한 커리큘럼은 졸업과 동시에 당장 현장에서 활용되는 전문 인력을 배출하고 있습니다. 또한 하이드파크 본교 및 캘리포니아 나파밸리에 있는 Greystone Campus CIA분교가 운영하는 평생교육원은 매년 6,000명이 넘는 요리 전문가들에게 다양한 재교육 프로그램을 제공하고 있습니다.

다국적 교수진, 2년여의 실습을 통한 현장 교육, 그리고 세계적인 네트워크를 통해 육성된 41,100여 명의(2007년 기준) CIA졸업생들은 백악관, 유명 호텔 및 레스토랑, 신문과 잡지 등 다양한 언론 매체, 그리고 연구소 및 학교에서 전문인으로서의 역할을 충실히 수행하고 있습니다.

KACIA (Korean Alumni Association of the CIA)

| 미국CIA조리대학 한국동문회 소개

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 KACIA(Korean Alumni Association of the CIA)는 CIA를 졸업한 200여 명의 한국인 동문을 아우르는 모임으로 지난 2004년 공식 출범한 비영리 단체입니다. 다양한 배경과 학문적 경험을 바탕으로 KACIA의 구성원들은 국내외의 호텔, 외식업체, 방송, 교육계 등 여러 분야로 진출하여 외식산업의 첨병으로 최선의 노력을 다하고 있습니다.

KACIA는 국내 외식전문인 및 교육기관이 주요 참고도서로 활용할 수 있도록 CIA 정규 교재의 한글 번역 작업을 진행하고 있습니다. 또한 컬리너리 캠프 등의 교육 행사를 통해 세계 각국의 음식문화 및 소비트렌드 정보를 국내 외식업계에 소개하고 공유하는 작업을 벌이고 있습니다.





Welcome Message

미국CIA조리대학 한국동문회장 인사말

05

E.J.Lee | 이은정 신홍대학 호텔외식경영과 전임강사 (97년 졸업)

Great American Culinary Camp 2008 행사를 통해 국내 외식업계의 여러 전문인들과 만날 수 있게 된 것을 CIA 한국동문회 구성원들을 대표해 매우 영광스럽게 생각합니다. 본 행사는 전세계 외식 시장에 일고 있는 새로운 흐름의 집산지인 미국 외식시장의 최신 메뉴 및 제품 트렌드 정보를 국내 외식업계에 소개하고, 한국 외식업계를 이끌어갈 외식전문인 양성에 조금이나마 기여하고자 준비되었습니다.



미국농업무역관(USATO)과 CIA 한국동문회는 2005년 가공 식자재 세미나, 2006년 9월 미국 지역음식 세미나, 2007년 3월 뉴욕 레스토랑 메뉴 트렌드 세미나, 2007년 10월 미국 서부 및 Tex-Mex 음식 세미나에 이어 '미국 외식산업 트렌드: 이태리 및 멕시코 풍미의 재해석'이란 주제로 이번 2008년 컬리너리 캠프를 준비했습니다. 저희 동문회 구성원들의 적극적인 참여와 한국 외식업의 발전을 위해 힘쓰시는 여러분들의 높은 관심 속에서 본 행사가 해를 거듭할수록 보다 발전된 모습으로 성장하리라 믿습니다.

저희가 준비한 레서피 정보 및 다양한 관련 자료들을 참석자 여러분들이 직접 현업에 적용할 수 있는 지식으로 체득하시길 바라며, 동시에 오늘의 행사가 국내 외식업계 전문인들이 서로간의 네트워크를 확장할 수 있는 교류의 장이 되었으면 합니다.

끝으로 행사를 위해 애써주신 동문 여러분과 미국농업무역관 관계자 여러분 그리고 바쁘신 시간을 쪼개어 참석해 주신 모든 분들께 깊이 감사 드립니다.

2008년 9월 24일



Project Team Introduction

프로젝트팀 소개

06

S.J. Lee | 이승재

현 Domino's Pizza Korea / R&D 팀장
Park Hyatt Seoul / Chef de partie
The Montali House, Italy / Sous Chef
Hotel Valencia, California / Chef de Partie
The Culinary Institute Culinary Arts A.O.S. 2002년 졸업

H.J. Kim | 김현진

현 Restaurant L' amitie, Chef de cuisine
The Waldorf Astoria
Restaurant Bouley
Westin Chosun Hotel at Seoul
Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S. 2006년 졸업

H.J. Yoon | 윤현정

Abigail Kirsch, Pier sixty at Chelsea Piers
Ocean Place Resort & Spa
Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S. 2007년 졸업

S.H. Choi | 최수향

현 한국음식전통 연구소
Restaurant Jean Georges, NYC
Culinary Institute of America, BPS in Culinary Arts Management 2008년 졸업

S.H. Yoo | 유수현

현 Pierre Gagnaire at Seoul
Restaurant Le Bernardin
Restaurant Per Se
Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S. 2007년 졸업





American Culinary Trends: New Approach to Italian and Mexican Flavors

미국 외식업계 트렌드: 이탈리아와 멕시코 전통의 재해석

07



Original versus Americanized

| 세계 전통음식의 미국화

‘오늘날 미국의 어느 곳에서나 흔하게 먹을 수 있는 랩 샌드위치(Wrap Tortilla Sandwich)와 미트볼 파스타(Meatball Pasta)는 원래 멕시코와 이탈리아의 음식이다’라는 잘 알려진 명제는 결코 백점짜리 정답이 될 수 없다. Tortilla와 Pasta는 분명 멕시코와 이탈리아의 전통 음식이지만 오늘날 미국에 존재하는 것들은 미국 현지의 다양한 에너지와 각 지역의 문화적 영향에 따라 현대적으로 재해석된 새로운 미국만의 음식이기 때문이다. 미국레스토랑협회(National Restaurant Association)의 조사에 따르면, 미국화된 이탈리아, 멕시코, 중국 등의 음식은 이미 미국 문화에 깊이 배어 들어, 미국인들에게는 더 이상 이국의 음식이라고 느껴지지 않을 정도라고 한다. 오히려 외국인의 눈에는 이 미국화된 음식들이 이질적으로 느껴질 수도 있다. 미국 사회의 현주소를 고스란히 담고 있는 미국의 음식사는 이민자의 유입으로부터 시작되었으나 한 세기를 거치면서 뚜렷한 지역적 특성이 가미되어 본국 전통의 음식 문화와는 분명히 구별되는 새로운 장르를 만들어 냈다.





Alto



Scott Conant



Alto

08

History of Americanized Mexican and Italian Cuisine

| 멕시코와 이탈리아 요리의 미국화

1. Tex-Mex, Cal-Mex, New-Mex

아리조나, 뉴멕시코, 텍사스, 캘리포니아 등의 지역은 멕시코와 인접한 지리적인 특성상 멕시코계 히스패닉 인구의 이민이 많아 자연스럽게 멕시코의 음식을 받아들이게 되었다. 1940년대부터 'Texan+Mexican'의 합성어인 'Tex-Mex'라는 단어가 등장하였으며, 1950년대부터 점차 전통 멕시코 음식과는 차별화된 Tex-Mex만의 독자적인 성격을 띄게 된다. 1970년대에는 세련된 Gourmet Tex-Mex가 유행했고, Diana Kennedy는 자신의 요리책, 'The Cuisines of Mexico'를 통해 멕시코 요리를 감각적으로 재구성, 미국화된 멕시코 음식의 새로운 지평을 열었다. 그 외, 캘리포니아의 신선하고 다양한 식재료와 만나 새로운 분야로 발전된, 대표적인 건강식으로 손꼽히는 Cal-Mex 및 뉴멕시코 지역의 인디언 스타일의 영향을 받아 발전한 New-Mex 등 다양한 미국적-멕시코 요리문화가 전개되었다.

2. Neo Italian Cuisine

19세기와 20세기 사이, 수많은 이탈리아의 이민자가 자유의 여신상을 바라보며 대서양을 건너 미국 동부에 정착하기 시작했다. 그들은 이탈리아의 조리법과 가족주의적인 전통을 들고 미국에 도착하여 현지

서 구할 수 있는 식재료들과 고향에서 가져온 전통문화를 결합시키는 작업을 했다. 단백질의 소비가 많은 미국 음식 문화의 영향을 받아 미트볼 스파게티가 나왔고, 얇고 담백했던 이탈리아의 피자는 두터운 빵에 기름진 고기, 햄 등을 얹은 형태로 변신, 날씨가 추운 시카고에서 선풍적인 인기를 끌었다. Papa Gino's, Maggiano's, Domino's, Pizza Hut 등의 대형 브랜드가 생기면서 일가족이 경영하던 소규모의 피자리아를 대체하게 되었고, 대규모 레스토랑 체인들의 급성장은 소박하고 간편한 미국 스타일로 재구성된 이탈리아 음식의 대중화를 이끌었다. 셰프 Ettore Boiardi는 Chef Boyardee란 브랜드로 자신의 스파게티 소스를 시중에 팔기 시작했고, James Beard Foundation이 선정한 Best New Restaurant의 수상자이자, 레스토랑 L'Impero와 Alto의 셰프였던 Scott Conant는 프랑스적인 테크닉과 이탈리아의 전통을 훌륭하게 결합하여 미국적인 새로운 이태리 음식의 발전에 크게 기여했다. 전세계의 컬리너리 트렌드를 한 눈에 볼 수 있는 뉴욕에서 그는 프랑스 요리의 우아함과 도시적인 감성, 그리고 이탈리아의 심플함을 모두 소화해 냄으로써 전통을 고수하던 프랑스 출신의 요리사들을 긴장시켰다고 전해진다. Rachael Ray, Michael Chiarello 등의 셰프도 자신들의 TV 프로그램을 통해 미국인의 감성으로 새롭게 해석된 이탈리아 요리들을 선보이며 Neo Italian Cuisine의 발전에 기여했다.



Chef Ettore Boiardi



New Approach to Italian and Mexican Flavors

| 이탈리아와 멕시코 전통의 재해석

1. Less is more

최근 미국 외식업계에 불고 있는 메뉴 트렌드의 이면에는 다민족적인 전통과 다양성에 기초하여 지난 세기 동안 발전된 미국적인 요리문화에 글로벌 이슈를 반영하여 고급스럽게 포장하려는 노력이 숨어있다. 정신적 건강과 삶의 질을 추구하는 Well-Being, LOHAS의 이념하에 재료가 가진 본래의 풍미를 최대한 살리는 단순한 조리법(simple technic) 및 지나치지 않은 자연스러운 맛과 향(light flavor)을 담은 레시피가 강세를 보이고 있다. 실제로, 유명 레스토랑에서는 뼈를 우려내 만든 진한 브라운 소스나 버터를 이용한 소스의 사용이 줄어들고 있다. 미국레스토랑협회의 'What's Hot(최신 유행 트렌드)' 조사에 의하면, 한 입 크기의 디저트(bite-size dessert)가 1위에 올랐다. 메인 음식에서도 Tapas, Mezze, Cicheti 등의 적은 양의 음식(small plates)이 강세를 보이고 있다. 이는 양보다 질을 중요시하는 사회적인 트렌드를 반영할 뿐 아니라 칼로리와 가격 부담의 이중고에 대한 훌륭한 해결책이 되고 있다.

미국레스토랑협회 최신유행트렌드 (What's Hot) 설문조사 (2007년)

출처: www.restaurant.org

순위	유행 아이템	지지 비율
1	Bite-size desserts	83%
2	Locally grown produce	81%
3	Organic produce	75%
4	Small plates/tapas/mezze	73%
5	Specialty sandwiches	71%
6	Craft/artisan/microbrew beer	70%
7	Sustainable seafood	65%
8	Grass-fed items	65%
9	Energy drink cocktails	64%
10	Salts (e.g., sea, smoked, colored, kosher)	64%
11	Ethnic fusion cuisine	64%
12	Flatbreads	63%
13	Martinis/flavored martinis	63%
14	Mojito	62%
15	Asian entree salad	62%
16	Pomegranates	62%
17	Asian appetizers	62%
18	Microdistilled/artisanal liquors	61%
19	Organic wine	60%
20	Specialty beer	60%
	(e.g., seasonal, fruit, spice/herb, beer cocktails)	



Crema



Andrew Carmellini



Danniell



Rosa Mexicano

2. Better-for-me food

튀김용, 제과용으로 쓰이던 트랜스 지방의 사용 금지 운동이 사회적으로 확산되면서 최근 캘리포니아 주지사 Arnold Schwarzenegger는 2010년부터 트랜스 지방을 쓰는 음식점에게 징벌적 세금을 부과하겠다고 공표하였고, 뉴욕주는 2006년부터 이미 비슷한 금지법을 적용 시행 중이다. 정크 푸드의 대명사인 햄버거의 대변신도 눈에 띄인다. 뉴욕의 스타 셰프, Danniell이 그의 식당 DB bistro modern에서 선보인 Wagyu, Black Truffle, Foiegras 등 최고급 재료를 사용한 햄버거는 고가에도 불구하고, 건강과 맛, 스타일까지 고려하는 소비자에게 인기를 얻고 있다. 대표적인 미국 음식인 햄버거에 창의적인 예술성을 더한 미식 햄버거(gourmet hamburger)는 경제불황 속에서 과거에 대한 향수를 불러일으키는 동시에 미국적인 낙관론을 보여준다. 이들 미국 발(發) 건강식 트렌드들은 파리, 런던, 일본의 외식 시장에 급속히 전파되어 커다란 글로벌 트렌드로 확대, 재생산되고 있다.



DB bistro

3. New life-style

미국 음식문화 형성의 주류가 되었던 멕시코와 이탈리아 음식에 있어서도 새로운 트렌드가 발견된다. 우리가 주목하는 것은 미국 내의 멕시코 및 이탈리아 음식이 기존의 편하게 먹고 부담 없이 즐기는 소박한 스타일에서 한걸음 더 나아가 도시인의 문화 코드에 부합하는 새로운 모습으로 재창조되고 있다는 점이다. 일례로 뉴욕에 위치한 Rosa Mexicana와 Crema 등의 유명 레스토랑은 세련된 서비스와 고급스러운 메뉴 구성으로 “Upscale Mexican American” 음식을 선도하고 있다. 레스토랑 Danniell 출신으로 프랑스의 전통을 익히던 A Voce의 셰프 Andrew Carmellini는 기존의 틀을 깨뜨린 창의적인 이탈리아 요리로 “Italian Innovation”의 새로운 장르를 개척하고 있다. 음식의 핵심인 “맛은 친숙하게, 스타일은 새롭게”라는 모토가 현재 미국 음식 문화의 진행 방향이다.

이번 캠프에서 선보이는 16가지의 레서피는 뉴욕, 샌프란시스코, 로스앤젤레스 등 미국 외식업계의 트렌드를 선도하는 지역의 유행 메뉴를 반영한 것으로 한국 시장에 접목 가능성이 높은 메뉴들을 에피타이저, 수프 & 샐러드, 메인, 디저트 카테고리별로 최종 선정하였음을 밝힌다.



Menu Recipe

메뉴 레서피

11

Appetizer

1. Cauliflower and Mustard Emulsion with Crab Meat
2. Rigatoni filled with Pesto and Ricotta Cheese
3. Turkey Sandwich with Basil Mayonnaise
4. Shrimps with Citrus Dressing

Salad & Soup

1. Cioppino
2. Arugula, Proscuitto and Macadamia Nut Salad
3. Creamy Corn and Cheddar Soup with Roasted Red Peppers
4. Avocado Beef Tostada

Main

1. Macadamia Nut Crusted Lamb Chops with Apple Orzo and Asparagus
2. Lobster with Corn, Peach Puree & Leek Sauce
3. Grilled Chicken Breast with Roasted Potato Wedges and Mushrooms
4. BBQ Pork Rib

Dessert

1. Alcoholic Dessert(Clara, Panache, Sangria)
2. Wine Granita
3. Raspberry Sauced Peach and Milk Gelato
4. Empanada with Berry Compote



Cauliflower and Mustard Emulsion with Crab Meat

컬리플라워와 머스타드 에멀전을 곁들인 크랩

12

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

크랩살 350g | 컬리플라워, 슬라이스 30g | 크림 프레쉬 1C |

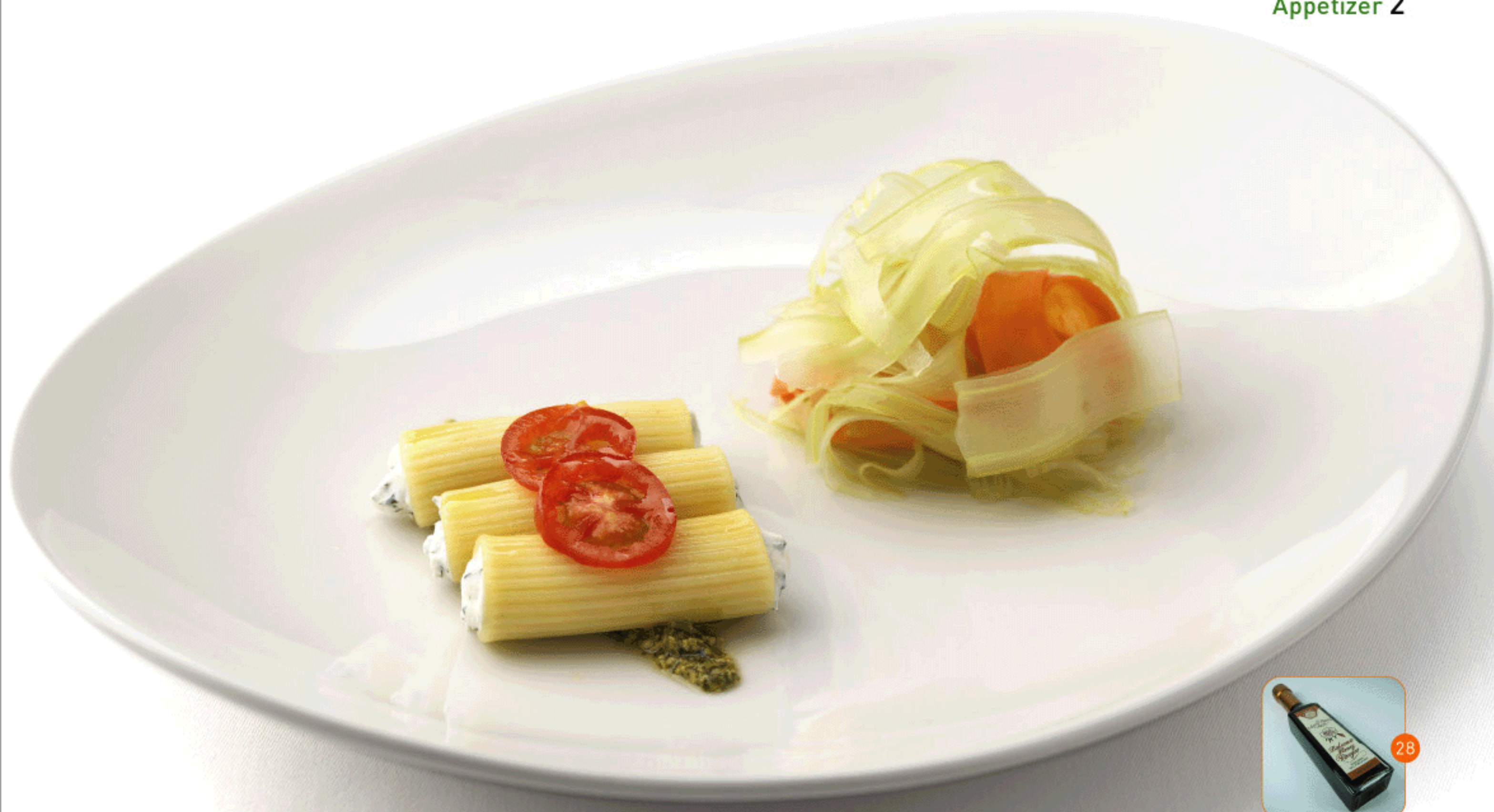
디존 머스타드 5T | 다진 차이브 3T | 레몬 주스 5T |

Giardiniera Relish Pepper Mixture 5t | 소금, 후추 적당량 |

칠리 파우더 적당량

조리법

1. 크랩살에 뼈나 이물질이 없는지 손으로 확인해준다.
단, 너무 작은 조각들로 부수지 않도록 한다.
2. 컬리플라워의 송이를 하나씩 다듬어 떼어낸다.
3. 컬리플라워를 만돌린으로 아주 얇게 밀어준다.
4. 바닥이 두꺼운 작은 소스 팬에 손질한 크랩살과 크림 프레쉬,
머스타드, 칠리파우더, Pepper mixture를 넣고 약한불에서
잘 섞어준다.
5. 마지막으로 레몬 주스와 다진 차이브를 넣고 간한다.
6. 따뜻한 서빙 볼에 크랩을 담고 남겨진 소스를 그 위에 뿌려준다.
7. 컬리플라워에 소금과 후추를 약간 뿌려주고 크랩 위에 5조각
정도로 덮어준다.
8. 남은 소스를 크랩 주위에 뿌려 마무리한다.



Rigatoni filled with Pesto and Ricotta Cheese

페스토와 리코타 치즈로 속을 채운 리가토니

13

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

리가토니 15ea | 리코타 치즈 100g | 잣 45ml | 마늘 7g |

올리브유 90ml | 파마산 치즈 60g | 샐러리 줄기(두꺼운것) 5ea |

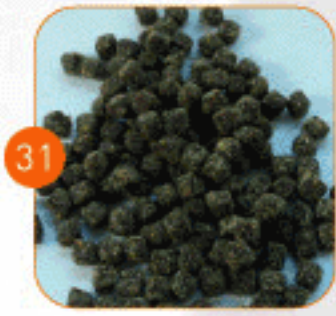
당근 50g | 올리브 오일 5T | 방울 토마토 5ea |

바질, 곱게 다진 것 90g | 소금, 후추 적당량 |

Balsamic Honey Vinegar 220ml | 설탕 80g | 물 220ml |

조리법

1. 끓는 소금물에 리가토니를 알단테로 삶아 내어 체에 건져 물기를 뺀다.
2. 올리브오일에 살짝 버무려 냉장고에 차갑게 보관한다.
3. 리코타 치즈와 바질을 잘 섞은 다음 소금과 후추로 간을 하고 냉장고에 넣어둔다.
4. 다진 바질 60g, 잣, 마늘, 소금, 올리브유를 푸드 프로세서에 넣어 걸쭉한 페이스트가 되도록 갈아, 파마산 치즈를 뿌린다.
5. 샐러리는 얼음물에 담가 식감을 살린다.
6. 피클 배합초를 만든다. Balsamic honey vinegar와 설탕, 물을 한소끔 끓여 설탕이 다 녹았는지 확인하고 뜨거울때 당근에 부은 뒤, 차갑게 보관한다.
7. 파이핑 백에 바질과 리코타 치즈 섞은 것을 넣고 리가토니에 속을 채워준다.
8. 차가운 접시에 페스토를 뿌려주고 리가토니를 위에 얹는다.
9. 물기를 제거한 샐러리와 당근에 간을 하고 올리브 오일과 소금, 후추를 살짝 뿌려서 접시에 담는다.
10. 만돌린으로 얇게 썰은 방울 토마토 슬라이스로 마무리한다.



Turkey Sandwich with Basil Mayonnaise

바질 마요네즈를 곁들인 터키 샌드위치

14

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

샌드위치 식빵 10slices | Turkey Ham, 슬라이스 10slices |
 폰티나 치즈 100g | Fire roasted red bells 5조각 | 천도 복숭아 1개 |
 E-diced Fig Nuggets 5t | 셰리 와인 식초 2.5t | 올리브 오일 5t |
 마요네즈 10T | 다진 바질 2T | 베이비 루꼴라 50g | 레몬 주스 5t |
 레드 어니언, 슬라이스 30g | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 천도 복숭아, 레드 페퍼를 0.5cm X 0.5cm로 썰어준 다음, 셰리 와인 식초와 올리브 오일에 잘라둔 복숭아, red bells, figs를 잘 섞어 약 10분간 마리네이드한다.
2. 식빵을 황금빛 갈색이 나도록 토스트한 뒤, 크러스트는 잘라낸다.
3. 마요네즈와 다진 바질, 레몬 주스를 잘 섞어주고 소금, 후추로 간을 맞춘다.
4. 토스트한 식빵에 약간의 바질 마요네즈를 얇게 펴 발라준다.
5. 식빵- 폰티나 치즈 슬라이스- 식빵- 터키햄 슬라이스의 순서로 올린다.
6. 베이비 루꼴라, 레드 어니언 슬라이스에 약간의 올리브 오일, 레몬 주스로 잘 섞어주고 간을 맞추어 샐러드를 만든다.
7. 차가운 접시에 남은 바질 마요네즈를 발라준 다음, 복숭아, 레드 페퍼 그리고 figs를 그 위에 뿌려준다.



Shrimps with Citrus Dressing

시트러스 드레싱을 곁들인 새우

15

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

새우 (중간 사이즈) 25마리 | 실란트로(고수)잎, 채 썰은것 1T |
샐러리, 어슷하게 썬 것 1줄기 | 빨간 래디쉬, 슬라이스 3ea |
시트러스 드레싱 80ml | 소금 적당량 |

조리법

1. 새우를 껍질을 벗기고 내장을 빼낸 후, 흐르는 차가운 물에 깨끗이 씻어준다.
2. 입이 열릴 할 정도의 소금이 든 끓는 소금물에 손질한 새우를 약 20 초 정도, 또는 색이 분홍색으로 변할 때까지 살짝 익힌다.
3. 조리한 새우를 냉장고에 차갑게 보관한다.
4. 샐러리와 래디쉬를 아주 얇게 썰어둔 뒤, 얼음물에 10분정도 넣어 두었다가 물기를 완전히 제거하여 냉장고에서 보관한다.
5. 실란트로 잎을 겹겹이 쌓아 얇게 가늘게 채 썰어준다(chiffonade).
6. 미리 만들어 둔 시트레스 드레싱에 샐러리, 래디쉬, 실란트로를 골고루 섞어주고 소금, 후추로 맛을 보며 간을 한다.
7. 차가운 서빙 볼에 각각 새우 5개씩을 담아 래디쉬, 샐러리를 골고루 곁들이고 서빙하기 직전에 드레싱을 담아낸다.

Citrus Dressing | 시트러스 드레싱

재료 | 5인분 기준

레몬 2개 | 라임 1개 | 오렌지 1개 | 오렌지 주스 220ml |
엑스트라 버진 올리브 오일 110ml | 디존 머스타드 1T |
샬롯, 다진 것 30g | Macadamia Nut Blossom Honey 1T |
#7 Sultry Sauce 1t | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 오렌지 주스를 바닥이 두꺼운 소스 팬에 담아 약한 불에서 서서히 반으로 졸인 뒤, 실내온도까지 온도를 떨어뜨린다.
2. 레몬, 라임, 오렌지의 껍질을 제스터를 이용해서 갈아주고, 주스를 짜준다.
3. 샬롯을 굵게(Coarsely) 다져준다.
4. 블렌더에 식혀 둔 오렌지 졸인 것을 넣고, 모든 주스와 제스터, 머스타드, 샬롯, 꿀을 넣고 함께 돌려서 잘 섞어준다.
5. 블렌더를 돌리면서 올리브 오일을 가는 물줄기처럼 조금씩 흘러내려 드레싱을 만든다.
6. 모두 잘 섞여서 부드러울 때까지 돌려주고 소금, 후추로 간한다.
7. 고운 체에 걸러주고, 서빙 전까지 차갑게 보관한다.



UCC동영상

<http://kr.youtube.com/watch?v=EtY7F6H86AI>



Cioppino

이탈리아풍 해산물 스튜

16

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

올리브유 1T | 양파 150g | 마늘 40g | 토마토 페이스트 2T |
화이트 와인 500ml | 스톡 500ml | Tomato Basil Sauce 375ml |
토마토, 다진 것 200g | 타임 5줄기 | 조개 300g | 홍합 300g |
새우 250g | 관자 250g | 농어 250g | 파슬리 2T | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 모든 해산물은 깨끗이 손질해 둔다.
2. 양파와 마늘을 다진다.
3. 넓은 팬에 기름을 두른 후, 다진 야채를 넣어 투명해 질 때까지 익힌다.
4. 토마토 페이스트를 넣어 색깔이 진해질 때까지 볶아준다.
5. 화이트 와인으로 디글레이즈 시켜주고 알코올이 날라갈 때까지 끓여준다.
6. 다진 토마토와 분량의 스톡을 넣고 끓인다.
7. 조개류를 넣고 뚜껑을 덮어 입이 벌어질 때까지 익히고, 다 익고 나면 팬에서 조개류를 건져낸다.
8. 생선, 새우, 관자를 넣고 새우가 색깔이 변할 때까지 익히고, 마지막에 익은 조개류를 넣고 끓여 오르면 불을 끈다.
9. 서브하기 직전에 다진 파슬리로 마무리 한다.



UCC동영상

<http://kr.youtube.com/watch?v=y7GFBiLSq8w>



Arugula, Prosciutto and Macadamia Nut Salad

아루굴라, 프로슈토, 마카데미아 너트 샐러드

17

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

아루굴라 200g | 레드 어니언, 슬라이스 50g | 체리토마토 70g |
올리브 오일 1T | 프로슈토 4500g | 사과 1ea |
캔디드 마카데미아 너트 40g | 마카데미아 너트 드레싱 90g |
소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 야채는 흐르는 물에 씻어 물기를 제거한다.
2. 양파는 얇게 채썰어 찬물에 담가 놓은 후 물기를 뺀다.
3. 체리 토마토는 끓는 물에 살짝 데쳐 껍질을 벗긴 후, 사등분 하고 올리브유와 소금, 후추로 간을 해놓는다.
4. 얇게 썬 프로슈토를 뜨거운 후라이팬에 바삭하게 구워낸다.
5. 모든 야채를 소금과 후추로 간을 하고 약간의 드레싱과 버무린다.
6. 사과를 얇게 저며 부채모양으로 만들어 가니쉬하고, 프로슈토와 마카데미아 너트로 마무리한다.

Candied Nuts | 캔디드 너츠

재료 | 5인분 기준

Kona Roasted Macademia Nuts 40g | 설탕 20g |
파프리카 가루 1/2t | 계피 가루 1/2t | 소금 1/4t | 튀김용 기름 500ml |

조리법

1. 설탕, 파프리카 가루, 계피 가루를 잘 섞어둔다.
2. 끓는 물에 마카데미아너트를 넣고 약 2-3분 끓인다.
3. 건져낸 마카데미아 너트를 설탕믹스에 한번 굴린다.
4. 기름을 165도까지 올리고 마카데미아 너트가 노릇노릇해질때까지 익힌다.
5. 노릇한 마카데미아 너트를 꺼내 설탕 믹스에 다시 한번 굴리고, 여분의 설탕믹스는 털어준다.
6. 실온에서 식힌다.

Macadamia Nut Dressing | 마카데미아 너트 드레싱

재료 | 5인분 기준

Kona Roasted Macademia Nuts 50g | Balsamic Honey Vinegar 2T |
레몬 주스 2T | Macademia Nut Blossom Honey 1t | 올리브유 2T |
크림치즈 1T | 우유 80ml | 타임 4줄기 | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 마카데미아 너트는 후라이팬에 노릇노릇해질때까지 살짝 볶는다.
2. 분량의 재료를 모두 넣고 블렌더로 곱게 간다.



Creamy Corn and Cheddar Soup with Roasted Red Peppers

로스트 페퍼와 체다 치즈를 넣은 옥수수 수프

18

Corn Soup | 콘스프

재료 | 5인분 기준

올리브유 5T | 샐롯 50g | 밀가루 5T | 치킨스톡 500ml |
Super Sweet Corn Puree 500g | Roasted Red Peppers 50g |
Cheddar Cheese Cube 50g | 우유 250ml |
Mini Shredded Chicken Taquitos 5ea | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 달구어진 팬에 기름을 두르고 샐롯이 향이 나도록 익힌다.
2. 샐롯이 투명해지면 밀가루를 넣고 약 3분 정도 볶아 루(Roux)를 만든다.
3. 치킨 스톡을 넣고 끓여 오르면 콘퓨레를 넣어 섞고 우유도 섞는다.
4. 로스트 페퍼를 잘라 블렌더에 넣고 간 다음 체에 받쳐 내린다.
5. 냄비로 다시 옮겨 끓인 후 치즈를 넣고 녹인다.
6. 마지막으로 165도에서 2분간 튀긴 타키토와 함께 서빙 볼에 옮겨 담는다.



Cool
Ranch
Dip

Avocado Beef Tostada

아보카도 비프 토스타다

19

Salad | 샐러드

재료 | 5인분 기준

Flavored Tortilla 5ea | 양상추 100g | Guacamole 100g |
Cool Ranch Dip 4T | 우유 2T | Spicy BBQ Beef 200g |
Tomato Salsa 200g | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 양상추를 잘게 썰어 얼음물에 담가놓은 후 물기를 뺀다.
2. 토르티아는 원형 몰드를 사용해 찍어낸 다음, 달군 후라이팬에서 바삭하게 굽는다.
3. 구운 토르티아에 양상추를 깔고, 스파이시 바비큐 고기를 그 위에 얹는다.
4. 아보카도를 고기 위에 올리고, 살사로 가니쉬 한다.
5. 드레싱은 딥과 우유를 섞어 종지에 담은 후 토스타다와 같이 준비한다.

Spicy BBQ Beef | 스파이시 바비큐 비프

재료 | 5인분 기준

올리브유 1T | 갈은고기 250g | 양파 80g | 마늘 40g | 큐민가루 1/4t |
칠리가루 1/4t | 바베크소스 5T |

조리법

1. 마늘과 양파를 잘게 다진다.
2. 후라이팬에 기름을 두르고, 양파를 넣고 양파가 투명해 질때까지 익힌 후, 마늘을 넣고 향이 나도록 1분 정도 볶는다.
3. 고기와 큐민, 칠리 파우더를 넣고 익힌다.
4. 바비큐 소스를 넣고 살짝 볶는다.

Tomato Salsa | 토마토 살사

재료 | 5인분 기준

토마토 150g | 적색양파 50g | 올리브유 1t | 실란트로 1t |
라임즙스 2t | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 토마토와 양파는 0.5cm X 0.5cm 다이스로 자르고 실란트로는 잘게 다진다.
2. 나머지 분량의 재료를 넣고 잘 섞는다.



Macadamia Nut Crusted Lamb Chops with Apple Orzo and Asparagus

애플 오르조와 아스파라거스를 곁들인 마카데미아 너트 크러스트의 양갈비

20

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

양갈비 4ea X 5 | 구운 통마늘 5ea | 아스파라거스 15ea |
애플 오르조 400g | 아루굴라 페스토 105g | 베이비 그린스 25g |

조리법

For plating

1. 오르조를 가운데 놓고 아스파라거스를 대각선으로 올려 놓는다.
2. 양갈비를 가운데에서 오른쪽으로 살짝 세워서 놓는다.
3. 구운 통마늘을 양갈비 앞에 놓는다.
4. 올리브 오일과 소금 후추로 간을 한 베이비 그린을 양갈비 사이에 놓는다.
5. 아루굴라 페스토 소스를 앞쪽에 뿌린다.

Arugula pesto sauce | 아루굴라 페스토 소스

재료 | 5인분 기준

아루굴라 7g | 이탈리아 플랫 파슬리 10g | 마늘 3g |
Kona Roasted Macadamia Nuts 5g | 올리브 오일 70g |
파마산 치즈 10g | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 아루굴라와 파슬리를 살짝 데쳐 찬물에 식히고 물기를 제거한 후 잘게 다져 놓는다.
2. 마카데미아 너트를 갈아 부드럽게 한다.
3. 마늘을 다지고, 파마산 치즈를 갈아 둔다.
4. 위의 모든 식재료를 블렌더에 넣고 올리브 오일을 조금씩 넣으며 페스토를 만든다.

Lamb Crust | 양갈비 크러스트

재료 | 5인분 기준

Kona Roasted Macadamia Nuts 30g | 파슬리 12g | 로즈마리 6g |
빵가루 35g | 마늘 7g | 올리브오일 20g | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 마카데미아너트를 다진다.
2. 파슬리, 로즈마리, 마늘을 다진다.
3. 1,2와 나머지 식자재 모두를 잘 섞는다.
4. 소금과 후추로 간한다.

Lamb | 양갈비 준비

재료 | 5인분 기준

양갈비 20대 (4대/1인분) | 올리브오일 15ml | 소금, 후추 적당량 |
디존 머스타드 50g |

조리법

1. 양갈비 두대를 붙여 자른다. (2개 즉 4대가 1인분)
2. 양갈비를 소금과 후추로 양념하고 살짝 올리브 오일을 발라 양쪽에 그릴 마크를 낸다.
3. 뒷부분에 머스타드를 바르고 마카데미아 너트 크러스트를 붙이고 오븐에서 구킨다. (200도에서 18분~23분)
4. 크러스트에 색깔이 나게 하되 양갈비가 Overcooking 안되도록 주의한다.

Vegetable | 야채 준비

재료 | 5인분 기준

올리브오일 100ml | 통마늘, 중간사이즈 5ea | Asparagus, IQF 15ea |
Apple orzo 400g | 타임 3g | 올리브오일 적당량 |
소금, 후추 적당량 |

조리법

구운 통마늘

1. 통마늘을 씻은후 아래 뿌리를 다듬고 뒷부분 3분의 1을 잘라 마늘이 보이게 한다.
2. 구운 팬에 마늘을 담아 소금과 후추로 시즌닝 하고 올리브 오일을 위에 부어 4분의 1정도 잠기게 한 후 오븐에 넣어 굽는다. (180도에 25~30분정도)

* 색이 진하게 나면 알루미늄 포일로 위를 덮어 타는 걸 방지 한다.

아스파라거스

1. 냉동 아스파라거스를 해동시켜 달구어진 팬 위에서 올리브 오일, 소금과 후추로 간한다. 살짝 골든 브라운 색깔을 낸다.

애플 오르조

1. 오르조를 해동 후 팬에 넣고 약간의 올리브 오일과 타임을 넣어 볶은 후 소금과 후추로 간한다.



30

Roasted
garlic
alfredo
sauce

42



45

Lobster with Corn, Peach Puree & Leek Sauce

복숭아 퓨레와 대파 소스를 곁들인 랍스터

21

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

바닷가재 2 1/2ea | Fire roasted bells 30g |
Roasted garlic alfredo sauce 100g | 옥수수(캔) 150g |
Sliced peach in light syrup 130g | 백일송이 버섯 30g |
다진 양파 500ml | 우유 2ea | 대파 3ea | 통후추 5ea | 타임 2ea |
마늘 1ea | 월계수잎 1ea | 파슬리 줄기 2ea | 카놀라 오일 적당량 |
부이용 3L | 버터 20g | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. 바닷가재를 부이용에 각각 몸통은 1분, 집게 발은 1분 30초 씩 삶는다.
2. 찬물에 식혔다가 건져낸 후, 껍질을 제거한다.(몸통 및 집게발)
3. 머리 부분은 따로 남겨 놓는다.
4. 바닷가재 머리와 우유, 대파, 마늘, 사세(통후추, 타임, 마늘, 월계수잎, 파슬리 줄기)를 넣고 50분간 은근한 불에 끓이다가 바닷가재 향이 충분히 우러나면 체에 걸러낸 후, 식혀서 보관한다.
5. Fire roasted bell pepper 와 Roasted garlic alfredo sauce를 섞어서 블렌더에 곱게 갈고 체에 걸러내어 보관한다.
6. Canned sweet corn은 물기를 제거하여 놓는다.
7. Sliced peach in light syrup제품에서 복숭아를 건져내고 적당량의 시럽과 같이 블렌더에 곱게 갈아낸다.
8. 백일송이 버섯은 먹기 좋은 적당한 크기로 손질한다.

For plating

1. 팬에 실온에 부드럽게 녹아있는 버터를 바르고 다진 양파를 깔고 140도의 오븐에서 6분정도 미디움으로 바닷가재를 익힌다.
2. 바닷가재를 익히는 동안, 4,5,7의 준비재료를 각각 따로 따뜻하게 데워낸다.
3. 팬에 기름을 두르고 양파를 살짝 볶다가 옥수수와 버섯을 볶는다. 소금, 후추 간을 하고 으깬마늘 한쪽을 넣고 살짝 더 볶는다.
4. 바닷가재가 익었을 때 모든재료를 보기 좋게 접시에 담아낸다.

Bouillon | 부이용

재료 | 5인분 기준

찬물 3.5L | White wine vinegar 100g | 당근, 슬라이스 100g |
양파, 슬라이스 120g | 파슬리 줄기 9ea | 페퍼콘 1t | 월계수잎 2ea |
마른 타임 1/3t | 소금 적당량 |

조리법

1. 모든 재료를 한꺼번에 넣고 50분간 은근한 불에 끓인 후 체에 걸러 사용한다.



UCC동영상

<http://kr.youtube.com/watch?v=n2AvKx7EYPk>



Grilled Chicken Breast with Roasted Potato Wedges and Mushrooms

구운 감자와 버섯을 곁들인 멕시코풍의 닭가슴살 요리

22

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

닭가슴살 180g X 5ea | 마늘 3ea | 올리브오일 50g | 표고 75g |
양송이 75g | 올리브오일 30g | 플랜테인 1ea | 레몬 1ea |
로즈마리 3줄기 | 타임 9줄기 | 애너타리버섯 75g |
Roasted potato wedges 300g | 소금, 후추 적당량 |

조리법

닭가슴살

1. 준비된 닭가슴살을 소금, 후추, 로즈마리, 타임, 갈릭, 올리브 오일, 레몬으로 4~6시간 마리네이드를 한 다음 그릴 마크를 내고 200도의 오븐에서 15분 정도 굽는다.

볶은 버섯

1. 표고, 양송이를 크기에 따라 4등분 또는 6등분하고 애너타리는 먹기 좋은 크기로 찢어둔다.
2. 올리브 오일과 마늘, 로즈마리, 타임을 넣고 버섯을 볶는다.
3. 소금과 후추로 간을 한다.

구운 감자

1. Roasted potato wedge를 올리브 오일과 로즈마리로 살짝 버무린 후 오븐에 넣어 200도에서 7~8분 굽는다. (타지 않도록 주의)

플랜테인 칩

1. 1.5mm 두께로 길이로 슬라이스를 하고 기름에 튀긴다.
2. 소금으로 간을 한다.

For plating

1. 볶은 버섯, 구운 감자를 가운데에 올리고 그위에 살짝 닭가슴살을 걸쳐 놓는다.
2. Preserved lemon 2개를 가슴살의 뼈에 꽂아 놓는다.
3. 튀긴 플랜테인을 닭가슴살에 기대어 걸쳐 놓는다.
4. 핫 레드 벨 페퍼 소스를 앞쪽에 살짝 뿌린다.

Hot Red bell pepper sauce | 핫 레드 벨 페퍼 소스

재료 | 5인분 기준

Roasted red bell peppers 100g | All natural #1 Everyday sauce 70g |
레몬 주스 4g | All natural #37 Tamarind sauce 2g |
붉은 체리 토마토 20g | 올리브 오일 1T | 레드 어니언 20g |
노란 체리 토마토 20g | 소금, 후추 적당량 |

조리법

1. Bell pepper 와 #1, #37, 레몬 주스, 올리브 오일을 넣고 믹서기에 곱게 간다.
2. 고운 체에 걸러 부드럽게 만든다.
3. 적, 노란 체리토마토와 레드 어니언을 5mm 다이스로 손질한다.
4. 소스를 뿌리고 다이스 한 양파와 체리 토마토를 살짝 유리알 처럼 뿌려준다.

Preserved Lemon slice | 설탕 절임 레몬 슬라이스

재료 | 5인분 기준

레몬 1ea | 설탕 200g | 타임 5줄기 | 물 200g |

조리법

1. 레몬을 8mm 두께로 자른 다음 찬물에서 시작해서 물이 끓으면 버리는 과정을 4번 반복하여 쓴맛을 없애고 씨를 제거한다.
2. 설탕과 물을 1대1로 비율로 하고 타임을 넣고 약한 불에 끓여 시럽 정도의 점도가 될 때 까지 졸인다. 약(20분~30분)



UCC동영상

<http://kr.youtube.com/watch?v=4iSD8wU0J2A>



BBQ Pork Rib

바비큐 돼지 등갈비

23

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

큐민 가루 1/2T | 후추 1/4t | 여러가지 새싹야채 2팩 |

Balsamic honey vinegar 4T | 올리브유 4T | 페투치네 파스타 500g |

Classic pasta sauce 1Kg | #37 Tarnation sauce 3t |

조리법

바비큐

1. 돼지 등갈비를 찬물에 담궈 핏기를 제거한다.
2. 물기를 어느 정도 제거한 후에 큐민가루와 후추가루를 발라준다.
3. 호텔팬이나 시트팬에 철망을 놓고 고기를 얹은다음 바비큐 소스를 바른다.
4. 200도로 예열된 오븐에 고기를 넣고 익힌다.
5. 중간 중간 소스를 덧발라가며 익을 때까지 오븐에서 익힌다.
6. 고기가 다 익었으면 5등분한다.

파스타

1. 파스타를 7~8분 삶아 알단테 상태에서 건져내어 올리브 오일에 버무린다.
2. Classic pasta sauce에 #37 핫소스를 섞어준다.

For plating

1. 접시에 파스타를 놓고 다 익힌 돼지 등갈비를 얹는다.
2. 적당량의 새싹야채를 얹고 발사믹 비네그렛을 곁들인다.



Alcoholic Dessert(Clara, Panache, Sangria)

알코올 디저트(클라라, 페나체, 샹그리아)

24

Clara | 클라라

재료 | 5인분 기준

Shakespeare Stout 500ml | 클럽소다 또는 탄산수 500ml |

조리법

1. 피처에 차갑게 냉장된 스타우트와 탄산수를 섞는다.
2. 바로 컵에 따라 서비스 한다.

Penache | 페나체

재료 | 5인분 기준

설탕 5t | 레몬 주스 100ml | 클럽소다 또는 탄산수 100ml |

American Amber 1Btl | 레몬 1개 |

조리법

1. 레몬 주스에 설탕을 넣고, 설탕이 녹을 때까지 저어 준다.
2. 준비된 5개의 컵에 레몬주스 혼합물을 20ml씩 담는다.
3. 클럽소다를 20ml씩 담는다.
4. 맥주를 컵을 가득 채우고, 레몬 슬라이스로 장식한다.

Sangria | 샹그리아

재료 | 5인분 기준

Sparkling Blueberry Wine 750ml | 오렌지 주스 375ml | 브랜디 15ml |

Canned Blueberries 약간 | Canned Blackberries 약간 | 오렌지 1ea |

조리법

1. 하루 전에 오렌지 주스를 큐브에 넣어 얼린다.
2. 모든 재료를 피처에 넣고 잘 섞은 후 블루베리, 블랙베리, 오렌지 슬라이스를 곁들인다.



Wine Granita

와인 그라니타

25

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

Pomegranate wine 300ml | 사과&복숭아 주스 500ml |

Organic Christmas Berry Honey 2T | 레몬 주스 1T | 소금 1/8 t |

조리법

1. 모든 재료를 넣고 꿀이 잘 녹을 때까지 저어 준다.
2. 녹인 재료를 얼음판에 넣어, 약 2시간 30분간 얼린다.
3. 얼린 큐브를 포크로 부숴 준다.
4. 원하는 모양으로 만들어 서비스 한다.



Raspberry Sauced Peach and Milk Gelato

라즈베리 소스를 얹은 복숭아와 우유 젤라토

26

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

케이크(원형) 5ea | 우유 젤라토(시판제품) 500ml |
Peach halves in heavy syrup(10oz) 1can | 라즈베리 소스 200g |
황설탕 100g |

조리법

1. 약 8cm의 커터에 젤라토로 채운 다음, 다시 냉동시킨다.
2. 케이크를 같은 커터로 5개 잘라 낸다.
3. 복숭아는 가운데 부분에만 약 3cm 길이로 칼집을 길게 낸 후, 황설탕을 약간 뿌려 토치로 카라멜 색을 낸다.
4. 케이크를 바닥에 깔고 젤라토를 그 위에 얹은 후, 복숭아의 씨가 있었던 부분이 아래를 향하게 올린다.
5. 라즈베리 소스를 뿌리고, 튀일을 살짝 얹는다.

Tuile | 장식용 튜일

재료 | 5인분 기준

가염 버터 3.5g | 가루 설탕 25g | 중력분 2T+1t | 계란 흰자 1ea |
바닐라 엑스트랙트 1t |

조리법

1. 오븐을 190℃로 예열한다.
2. 실온에 두어 부드러워진 버터와 가루 설탕을 나무 주걱으로 섞는다.
3. 체친 밀가루를 넣고 멍우리 지지 않도록 잘 섞는다.
4. 계란 흰자와 바닐라 엑스트랙트를 넣고 섞는다.
5. 유산지를 깔고 반죽을 얇게 원하는 모양으로 펴준다.
6. 오븐에 넣어 5-6분간 굽는다.

Cake | 케익

재료 | 5인분 기준

무염 버터 180g | 설탕 160g | 계란 노른자 3개 | 베이킹 파우더 1t |
아몬드 엑스트랙트 1/2t | 우유 120ml | 박력분 180g | 소금 1/4t |

조리법

1. 오븐을 190℃로 예열한다.
2. 베이킹 시트에 유산지를 깔고, 오일 스프레이를 뿌린다.
3. 전기 믹서로 버터와 설탕을 솜털처럼 가벼운 느낌이 될 때까지 저어 준다.
4. 계란 노른자를 한번에 하나씩 넣고 완전히 섞이면, 아몬드 엑스트랙트와 우유를 넣는다.
5. 체로 친 박력분과 베이킹 파우더를 조금씩 넣고 잘 섞는다.
6. 반죽을 준비한 베이킹 팬에 평평하게 담고, 13-15분간 굽는다.
7. 칼로 가장자리를 분리해, 와이어 랙으로 옮겨 식힌 후 쿠키 커터로 모양을 낸다.

Raspberry sauce | 라즈베리소스

재료 | 5인분 기준

Red Raspberry Wine 500ml | 설탕 100g | 레몬 주스 1t |

조리법

1. 와인에 설탕을 넣고 약한 불에서 1/2이 될 때까지 졸인다.
2. 조리 와인에 레몬 주스를 넣어 섞는다.



UCC동영상

http://kr.youtube.com/watch?v=uQb7Mv_Ho6I



Empanada with Berry Compote

베리 컴포트를 곁들인 엠파나다

Total Assembly | 토탈 어셈블리

재료 | 5인분 기준

가염버터 110g | 크림 치즈 85g |
중력분 130g | 베리 컴포트 300g | 가루 설탕 100g |

조리법

1. 믹서기로 버터와 크림치즈가 부드러워질 때까지 잘 섞는다.
2. 체친 밀가루를 넣어 반죽한다.
3. 반죽을 조그만한 공 모양으로 만들어 랩이나 호일을 덮어 냉장고에서 하루 이상 숙성시킨다.
4. 오븐을 190℃로 예열한다.
5. 반죽을 냉장고에서 꺼내 30분간 실온에 두었다가, 얇게 밀어 준다.
6. 10cm 정도의 원형 쿠키 커터로 반죽을 자른다.
7. 반죽 속에 베리 컴포트를 넣고 물을 반죽 둘레에 바른 후 반으로 접어 붙여 만두 모양을 만든다.
8. 둘레를 포크로 눌러 모양을 낸 후, 15-20분간 오븐에서 굽는다.
9. 꺼내자마자 가루 설탕을 뿌린다.

For plating

1. 가루 설탕을 뿌린 엠파나다를 베리 컴포트와 함께 내놓는다.

Berry Ccompot | 베리 컴포트

재료 | 5인분 기준

Frozen Berry Up! 450g | 레몬 1ea | 설탕 1/3 C |

조리법

1. 소스팬에 베리, 레몬즙, 설탕을 넣고, 끓인다.
2. 끓기 시작하면, 불을 줄이고 타지 않도록 바닥을 저어주면서 서서히 졸인다.
3. 원하는 농도가 되면 불을 끄고 식힌다.



Balsamic Honey Vinegar
250 ml bottle (12/case)
FOB \$6.99



Balsamic Honey Vinegar
64 oz jug (6/case)
FOB \$26.59

제품특징

Unlike any other product on the market this balsamic-style vinegar is made from 100% honey. This sulfite-free vinegar adds rich flavor to salads, sauces and more with its deep mellow hue.

유통기한 상온보관 2년

Honey Ridge Farms

허니 리지 팜스

28

5대에 걸쳐 꿀 및 꿀을 이용한 천연가공식품을 생산하고 있는 가족의 일원인 존 고에츠와 리안느 고에츠가 2004년에 설립한 회사.

Leeanne Goetz

12310 NE 245th Ave., Brush Prairie, WA 98606

Tel: 360-256-0086

Fax: 360-883-2579

info@honeyridgefarms.com

www.honeyridgefarms.com





Canned Pitted Dark Sweet Cherries



Canned Blackberries



Canned Blueberries



Frozen Berry Up! (6 different flavors)

제품특징

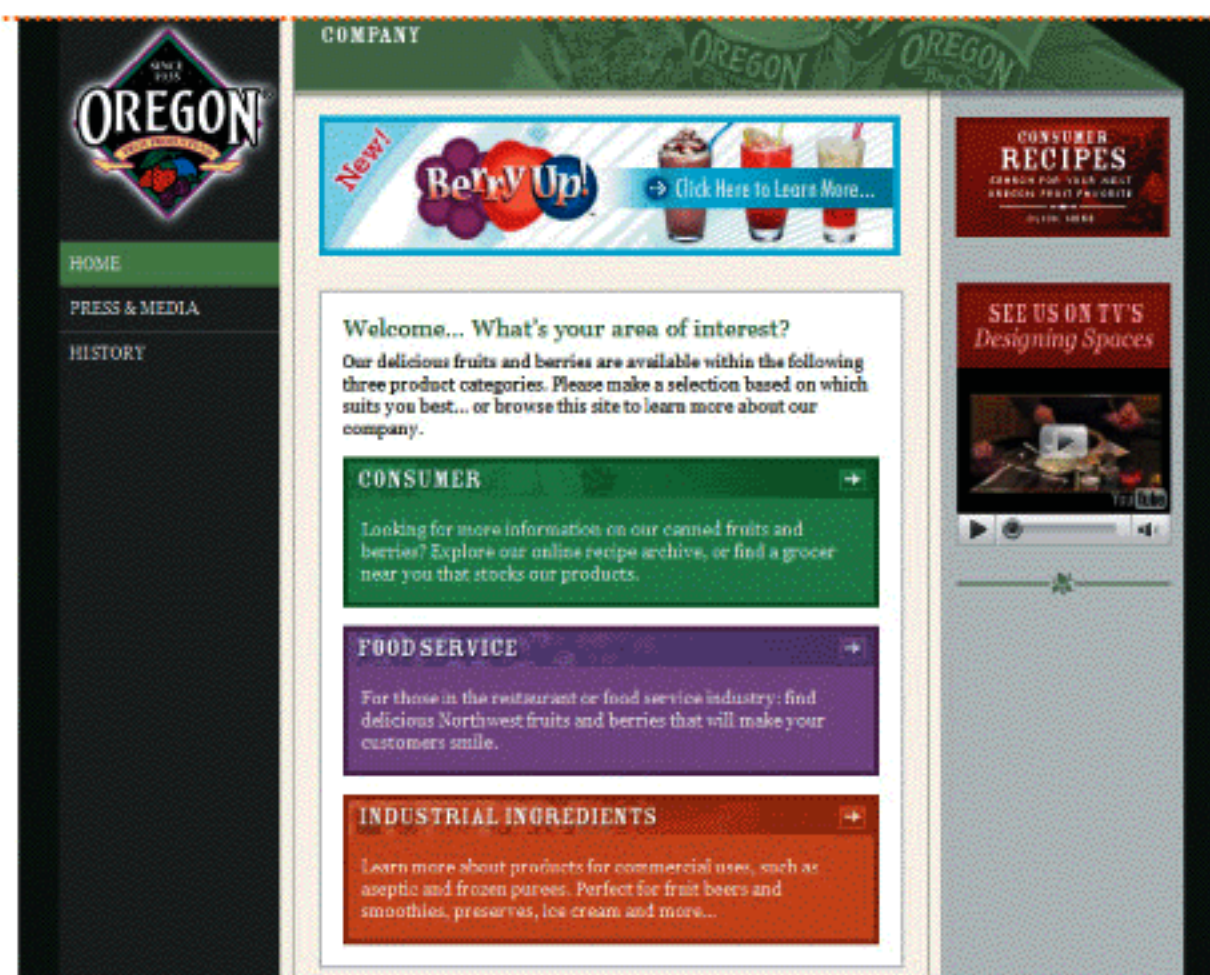
Berry Up!--Now you can add real fruit and a rich fruit taste to all of your favorite drink recipes. Unlike a syrup, Berry Up! From Oregon Fruit Products Co. contains pieces of real fruit. And because it's frozen, the real fruit taste stays fresher than aseptically-packed purees. This fruit base enhances any drink, shake or topping you can create. Easy to pour and mix. 유통기한 냉동 2년

제품특징

Since 1935, family-owned Oregon Fruit Products Co. has been earning its place as the #1 brand of canned specialty fruit in the United States. Choose Oregon for toppings, smoothie bases, fruit-based beverages, ice cream, yogurt, jam and jellies, baked goods and more. 유통기한 상온보관 2년

Oregon Fruit Products

오레곤 푸루트 프러덕트



3대에 걸쳐 사업을 하고 있는 가족소유의 회사. 농장은 오리건주 북서부 지역의 비옥한 Willamette Valley에 위치하며 공장이 있는 Salem시와는 10분 거리. 이 지역은 전세계적으로도 손꼽히는 최고급 과일 및 베리류의 생산에 가장 적합한 자연환경을 가지고 있다. 고급과실통조림에 있어서 미국 1위의 업체이며 무균포장 및 냉동제품으로도 명성이 높다.

김희주 대표

(주)지앤엘푸드

Tel: 02-412-4753

Fax: 02-412-4757

gnlfood@hanmail.net

www.oregonfruit.com





**Peach Halves
in Heavy Syrup**
10 oz can



**Peach Halves
in Heavy Syrup**
2.5 oz can



**Sliced Peaches
in Heavy Syrup**
10 oz can



**Sliced Peaches
with Splenda**
retail bottle

제품특징

Brought to you from one of the largest and most advanced processors in the world, Seneca Foods Corp., the best tasting, nutritious and healthy canned peaches that everyone loves to enjoy.

유통기한 3년-서늘하고 건조한 장소에 보관. 개봉후 냉장보관.



Zas International(Seneca Foods Corp)

세네카 푸드

30

미국의 대표적인 과일, 야채 가공회사인 Seneca Foods Corp의 해외수출 전담 자회사로 1987년 설립되었다.

Zee Sulyman / Rosie Hoffman

PO Box 1223, Lafayette, CA 94549

Tel: 925-283-1200

Fax: 925-283-1213

zas@zasint.com

www.zasint.com



제품특징

E-diced figs coated with dextrose - uniform size, extruded figs, convenient to use.



E-diced Fig Nuggets
30 lbs. bulk



Diced Mission Figs with Dextrose Coating
25 lbs. bulk

제품특징

Diced figs coated with dextrose - convenient to use diced figs.



Soft Fig Paste
45 lbs. bulk

제품특징

Soft 40 Fig Paste - fig paste made with fig concentrate to make a softer textured fig paste that is easier to mix and blend.

Valley Fig Growers

벨리 피그 그로워스

Valley Fig Growers

Comments | Contact | Member Communications

View Cart | Checkout

HOME ABOUT US INDUSTRY NEWS ABOUT FIGS RETAILERS INGREDIENT/FOOD SERVICE RECIPES GROWERS' STORE

Orchard Choice
CALIFORNIA FIGS

WELCOME TO VALLEY FIG GROWERS, HOME OF BLUE RIBBON[®] ORCHARD CHOICE[®] AND SUN-MAID[®] CALIFORNIA FIGS

Fig Focus Valley Fig Growers Online Newsletter

Welcome to the **SUMMER** edition of our quarterly newsletter!

- Introducing the newest product, Fig Balsamic Vinegar
- Cherry! Bell, RD, On the Nutrition Front
- Recipe Picks for summer cookouts and back-to-school
- Fig Puree, a great fat substitute for low fat baking
- Fig Fest 2008, August 9 in Fresno, California
- Summer in the Valley Fig Growers' Orchards

CLICK HERE TO READ THIS MONTH'S ENTIRE NEWSLETTER >>>

Introducing...
Blue Ribbon Orchard Choice[®]
Fig Balsamic Vinegar

Available at the Grower's Store

Home | About Us | Industry News | About Figs | Retailers | Ingredient/Food Service | Recipes

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

Gary Jue

2028 S. Third Street, Fresno, California 93702

Tel: 559-237-3893 (ext. 106)

Fax: (559) 237-3898

gjue@valleyfig.com

www.valleyfig.com



Organic Lehua Honey
12 Bottle/case



Organic Christmas Berry Honey
12 Bottle/case



Macadamia Nut Blossom Honey
12 Bottle/case

제품특징

Royal Hawaiian Honeys are produced by one family farm on Hawaii's Big Island. Because of its unique geographic location, Hawaii is one of only a handful of places in the world able to produce certified organic honey. Produced in an artisanal manner, the honeys are hand-strained and bottled, and never heated. They are also creamed; a process which involves controlled

crystallization and gentle chilled aging to achieve a uniform look and subtly textured mouth-feel. The honeys are the first U.S. food product to obtain certified carbon neutral status. (12oz. glass jar)

유통기한 3년-직사광선과 열에 노출을 피하고 10-24도의 온도에 보관. 개봉후에도 냉장보관 불필요.

Tropical Traders Specialty Foods(Royal Hawaiian Honey)

로얄 하와이언 허니

장인정신과 수작업을 통해 생산된 고급식품만을 유통하는 가족소유의 업체. Royal Hawaiian Honey 브랜드는 2005년에 출시하였으며 Hawaii Big Island산 유기농 단일품종 꿀 세가지를 공급한다. 현재 하와이의 Captain Cook시와 캘리포니아 Oakland시에 사무소가 있다.

Rebeca Krones

P.O. Box 21291, Oakland, CA 94620

Tel: 510-601-5632

Fax: 510-428-9610

Rebeca@tropicaltradersfoods.com

www.tropicaltradersfoods.com

HOME CONTACT

PRODUCTS SHOP EVENTS

Mission Statement

We specialize in wholesaling gourmet and certified organic products from tropical locations to retail establishments in the United States.

The Royal Hawaiian Honey Line announces its CarbonFree Certified Product label, becoming the first food product in the United States to go climate neutral!

Tropical Traders Specialty Foods

Tropical Traders Specialty Foods is a second generation, family-owned business. We focus on hand-crafted, limited production specialty foods because we believe in their unparalleled quality and unique characteristics. The select suppliers we partner with produce their products with care and patience, upholding a legacy of time-honored traditions.

We specialize in wholesaling gourmet and certified organic products from tropical locations to retail establishments in the United States. Browsing our line of products will show our customers what we are currently offering. At times it will be multiple products. Often, just one or two. This is due to the fact that what we supply comes in small quantities, and only during certain times of year.

ABOUT OUR CARBON NEUTRAL CERTIFICATION

There is an enormous amount of energy used in the growing, packing and shipping of food in this country. An estimated 17 percent of the energy consumed in the United States goes into getting our food to market- over 100 billion gallons of oil per year. This is an alarming amount of greenhouse gasses emitted for each American meal, and they contribute to global warming. Tropical Traders Specialty Foods, LLC, which distributes the Royal Hawaiian Honey line, decided it could have a positive impact on climate change. In partnership with Carbonfund.org, it performed a product life-cycle CO2 analysis which determines a product's carbon footprint. This means calculating how much energy was consumed in the production, shipping and distribution of all of the components that go into each and every jar of Royal Hawaiian Honey, including the extraction of silica from the ground to manufacture the glass jars, the



Frozen Croissants and Danishes

Bulk pack, 140-280 pc per case



제품특징

Artisan croissants and Danish. Transfat free.
All butter. Freezer to oven preparation.

유통기한 12개월 (-5F 이하 냉동보관)

French Gourmet

프렌치 구르메

1984년에 설립된 고급 냉동 크로상 및 데니쉬 전문업체이다.

최수희 대표

(주)SHS Trading

성남시 분당구 수내동 위브센티움 1-1112

Tel: 031-716-5973

Fax: 031-715-4973

shstrading@yahoo.co.kr

www.frenchgourmet.com



**Kona Roasted
Macadamia Nuts**



**Kona Chocolate Covered
Peaberry Coffee Beans**



**Kona Chocolate Covered
Macadamia Nuts**



**Kona Estate Roasted
Coffee Beans**

Kona Roasted Macadamia Nuts

100% Kona grown roasted macadamia nuts

Kona Chocolate Covered Peaberry Coffee Beans

100% Kona chocolate covered peaberry coffee beans

Kona Chocolate Covered Macadamia Nuts

100% Kona grown chocolate covered roasted macadamia nuts

유통기한 1년. 진공포장하며 서늘하고 건조한 장소에 보관.

Kona Estate Roasted Coffee Beans

100% Kona coffee grown on our 'ohana farms' in the center of the Kona coffee belt. (Numerous sizes available, in vacuum sealed bags)

유통기한 Ground Coffee 6개월 권장 (Whole bean coffee는 1년). 밀봉하여 서늘하고 건조한 장소에 보관.

Dr. Paulos Kona Coffee & Macadamia Nuts

닥터 파울로스 커피 & 마카데미아 너트

34

1999년 설립된 업체로 현재 마카데미아 및 Kona 커피를 재배하는 10개의 농장을 소유하고 있다. 모든 제품은 100% Kona산이며 Shade grown coffee도 생산한다. 농장들은 Kona coffee와 마카데미아의 중심지인 Kona 남부의 Captain Cook 및 Honaunau 지역에 위치한다.

Paul D. Sterling, Owner

78-6881 Keaupuni Street, Kailua-Kona, Hawaii 96740

Tel: 800-873-6693

Fax: 405-242-4088

drpaulosfarms@aol.com

www.drpauloskonacoffee.com



Roasted Sweet Potatoes Tri-cut
30# /case (6x5# bags)
FOB \$30.61/case



Roasted Potato Wedges Rosemary
30# /case (6/5# bags)
FOB \$30.61/case



Roasted Potato Wedges Plain
12# /case (4/3# bags)
FOB \$30.61/case



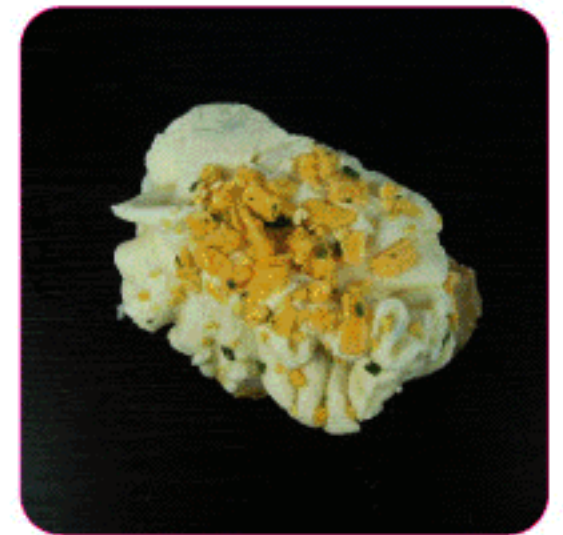
Breaded Onion Petal
12# /case (4/3# bags)
FOB \$23.66/case



Yukon Gold Mashed Potatoes
30# /case (5/6# bags)
FOB \$32.63/case



Corn Nuggets
FOB \$20.86/case



Twice Baked Potatoes
5oz
FOB \$18.45/case

Great American Appetizer

그레이트 어메리칸 에피타이저

Roasted Sweet Potatoes Tri-cut

Roasted to keep more flavor and nutrients.
All natural.

Roasted Potato Wedges

Roasted to keep more nutrients and flavor.
No Preservatives. All Natural.

Breaded Onion Petal

Breaded Idaho/Oregon Spanish Sweet Onions.
Sliced uniquely for dipping.

Yukon Gold Mashed Potatoes

Fire roasted to keep more nutrients and flavor.
No Preservatives. All Natural.

Corn Nuggets

Sweetcorn nuggets battered for a light crispy snack.

Twice Baked Potatoes

Fire roasted Idaho Russet potatoes.
Potato shell scooped and filled with fire roast potato
meat mixed with sour cream and cheddar cheese.

유통기한 냉동 18개월

1959년 설립된 프리미엄 에피타이저 전문업체이다. Onion ring을 시작으로 High quality breaded and battered appetizer products 및 Potato side dishes에 이르는 폭넓은 제품군을 생산한다. 주력제품으로는 양념코팅을 입힌 Cheese, Jalapeno pepper, Onion ring, Fresh vegetable products 등이 있다. 이밖에도 All natural mashed potatoes, Twice baked potatoes 등 감자 가공제품도 생산한다. 신제품 개발을 위해 투자를 지속하고 있다. 모든 제품은 Oven-Ready 가능한 간편 제품으로 바삭한 조직감과 함께 튀긴제품에 비해 건강지향적인 특성을 지닌다. 트랜스팻 제로화에 있어서도 업계의 선두에 있다. 주문자상표(PB)제품도 가능하다.

Debbie Lindley

216 8th Street North , Nampa ID 83687

Tel: 208-465-5111

Fax: 208-465-5059

debbiel@appetizer.com

www.appetizer.com





Hazelnut Spice Rum
\$216/case - FOB Newport, OR



Hazelnut Brown Nectar Ale
\$32.75/case or \$96.25/keg
FOB Newport, OR



Shakespeare Stout
\$32.75/case or \$96.25/keg
FOB Newport, OR



American Amber
355 ml: \$21.50/case, 650 ml: \$30.75/case, 1.9 liter: \$38.25/case, \$88.75/keg
FOB Newport, OR



Oregon Golden Ale
\$30.75/case or \$88.75/keg
FOB Newport, OR

Rogue Ales + Spirits

로그 에일스 + 스피리츠

36

1988년 설립. 소규모 프리미엄 맥주/양주 전문업체.

Edward Han

2320 OSU Drive, Newport, OR 97365

Tel: 503-241-3800 (ext. 3)

Fax: 503-473-8148

han@rogue.com

www.rogue.com

Hazelnut Spice Rum

Spice rum with toasted Oregon hazelnuts (750 ml glass bottle)

Hazelnut Brown Nectar Ale

A nutty twist to a traditional European brown ale (650 ml glass bottle, 50 liter draft keg)

Shakespeare Stout

Ebony in color with a rich creamy head and a mellow chocolate after taste. (650 ml glass bottle, 50 liter draft keg)

American Amber

Tawny in color with coffee aroma and tight head. A delicate roasted malt accent, generous use of hops and a smooth finish. (355 ml glass bottle, 650 ml glass bottle, 1.9 liter jug, 50 liter draft keg)

Oregon Golden Ale

The original Rogue brew - deep golden in color with rich malty aroma. (650 ml glass bottle, 50 liter draft keg)

유통기한 무변질-유통기한없음





Homestyle Flour Tortilla



Homestyle Flavored Tortilla



Triangle Tortilla Chips

Homestyle Flour Tortilla

Heat pressed white tortillas can be used as an appetizer, main dishes such as pizza, burrito, and sandwich wrap. (6"/8"/9"/10")

Homestyle Flavored Tortilla

Colored and flavored tortilla provide with affluent appetite. (6"/8"/9"/10")

Triangle Tortilla Chips

Chips shaped triangle as side dishes (2 lb bag)

유통기한 냉동 12개월 / 냉장 10-14일

Fresca Mexican Foods

프레스카 멕시칸 푸드

Simplot Korea
회사소개 신제품 소식 사이버 홍보실 취급제품 요리법 취급 및 정보 안전사이트 고객과의 만남

HOME E-MAIL SITE MAP INTRANET

We're on your side.

지구자원을 우리 생활로
Bringing Earth's Resources To Life

사회 및 뉴스

- 부산식품전참가 2008년 06월 13일
- Mr. JR Simplot 소개하다. 2008년 06월 10일
- 2008년 5월, KINTEX에서 개최되는 '200... 2008년 04월 17일
- Auction 입점! 이제 옥션에서도 상품로트를 ... 2007년 12월 21일
- '2007년 광주국제식품산업전' 인터넷 뉴스에 실음... 2007년 11월 23일
- 광주 김대중컨벤션 센터에서 개최되는 '2007 광주... 2007년 11월 05일
- G마켓에 품목을 추가하고 새롭게 단장하였습니다. 2007년 10월 08일

Simplot Korea
인식업소에서 계량을 다하는 제품들 - 이것이 갈자, 마늘, 고춧가루, 미분카도 등이 완벽히 재분공을 갖추고 있는 Simplot에 대한 고객으로부터의 소명입니다.

서울로트 코리아(주) 135-928 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 이화빌딩 3층
전화 : 02-561-4787 팩스 : 561-4703
Copyright 2002 Simplot Korea Inc. All rights reserved.

아이다호 주에 위치한 회사로 토티아 관련 제품을 전문적으로 생산. 현재 일본, 한국을 비롯한 여러 나라에 제품을 수출중. 전통적인 옥수수 토티아는 물론 각종 풍미와 재료를 첨가한 새로운 제품에 이르기까지 다양한 제품을 공급한다.

(주)심플랏코리아

135-928 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 이화빌딩 3층

Tel: 02-561-4787

Fax: 02-561-4703

simplot@simplot.co.kr



Simplot
심플랏

38

세계 최초로 냉동 감자를 상업화한 Simplot은 현재 약 120여종의 French Fry제품과 성형 제품, 양념된 제품을 만들고 있다. Simplot의 자체상표나 주문자 상표로 포장된 제품들은 미국을 비롯한 전 세계 선진시장의 맥도날드, 버거킹, KFC, 파파이스 등의 Fast food restaurant은 물론 유명 Family restaurant, 학교 및 병원 등의 단체 급식에도 많이 사용되고 있다. 야채와 과일 가공제품 역시 Simplot의 주요 품목이며 브로콜리, 당근,옥수수,완두콩, 아스파라거스, 콜리플라워, 냉동딸기 등 약 200여종의 제품을 생산하고 있다. 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 설립되었다. 설립이래 Simplot Korea는 다양한 신제품 출시, 세미나 개최, 요리법 소개, 선진시장에 관련된 정보 제공, 판매 증진을 위한 지원 등의 활동을 통해 고객과 함께 성장하기 위한 다양한 노력을 기울이고 있다.

Flame-Roasted Red Peppers

Made with top-quality red bell peppers. Flame-roasted red bell pepper strips, lightly seasoned, 1/2" width cut. 6/2.5# bags



Flame-Roasted Sweet Corn & Peppers

A blend of roasted sweet corn, roasted diced red and green bell peppers, and yellow onions seasoned with a Southwestern chili pepper-type seasoning. 6/2.5#



Herb & Garlic Roasted Russets Potatoes

Russet potatoes cut into 8-cut wedges, then random chunks approximately 1" in length. Oven-roasted and lightly seasoned with a blend of garlic and other herbs. 6/2.5#



(주)심플랏코리아

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



Golden Jubilee Corn Puree

옥수수 죽이나 스프, 파이나 케익 등 베이커리 원료, 피자 토핑, 기타 여러 음식에 독창적인 원료로 사용 가능합니다.



Roasted Apple Orzo

A uniquely full-flavored blend of orzo pasta, flame-roasted Fuji apples, dried cranberries and chai seasoning.



Country Style Sweet Potatoes

1. 삶은 후 냉동한 제품으로 고구마 특유의 자연스런 풍미를 담백하게 즐길 수 있습니다.
 2. 집에서 자른 듯 모양이 자연스럽습니다.
 3. 메뉴 조화력이 우수한 건강 식재료입니다.
 4. 조리 후 버터, 우유, 꿀설탕, 소금등을 추가하여 으깨면 으깬 고구마로도 활용하실 수 있습니다.
- 6/5 lb



Simplot UHP Extreme Supreme Guacamole

Our Extreme Supreme Guacamole recipe boasts rich 100% Hass avocado, appetizing chunks of firm ripe tomato and crisp white onion, plus the distinctive mouth-watering flavor of fresh cilantro.

12/1 lbs

Three Cheese Polenta Rounds

Fully cooked convenience - just grill, bake, broil or fry. Coarse-grain cornmeal are combined with authentic cheeses and complementary seasonings to create an aromatic, flavorful side in minutes.

4/15/3.5 oz.



Sweet Potatoes Patty

- 1 크기가 일정하여 정량대로 서빙하기 용이합니다.
2. 색상이 붉고 화려하며 특이한 모양으로 접시 장식 효과가 뛰어납니다.
3. 당처리를 하여 맛이 달콤하고 고구마 특유의 부드러움이 입맛을 돋굽니다.
4. 스테이크 가니쉬나 패티 위에 버터 등의 양념을 추가해 드시면 좋습니다.

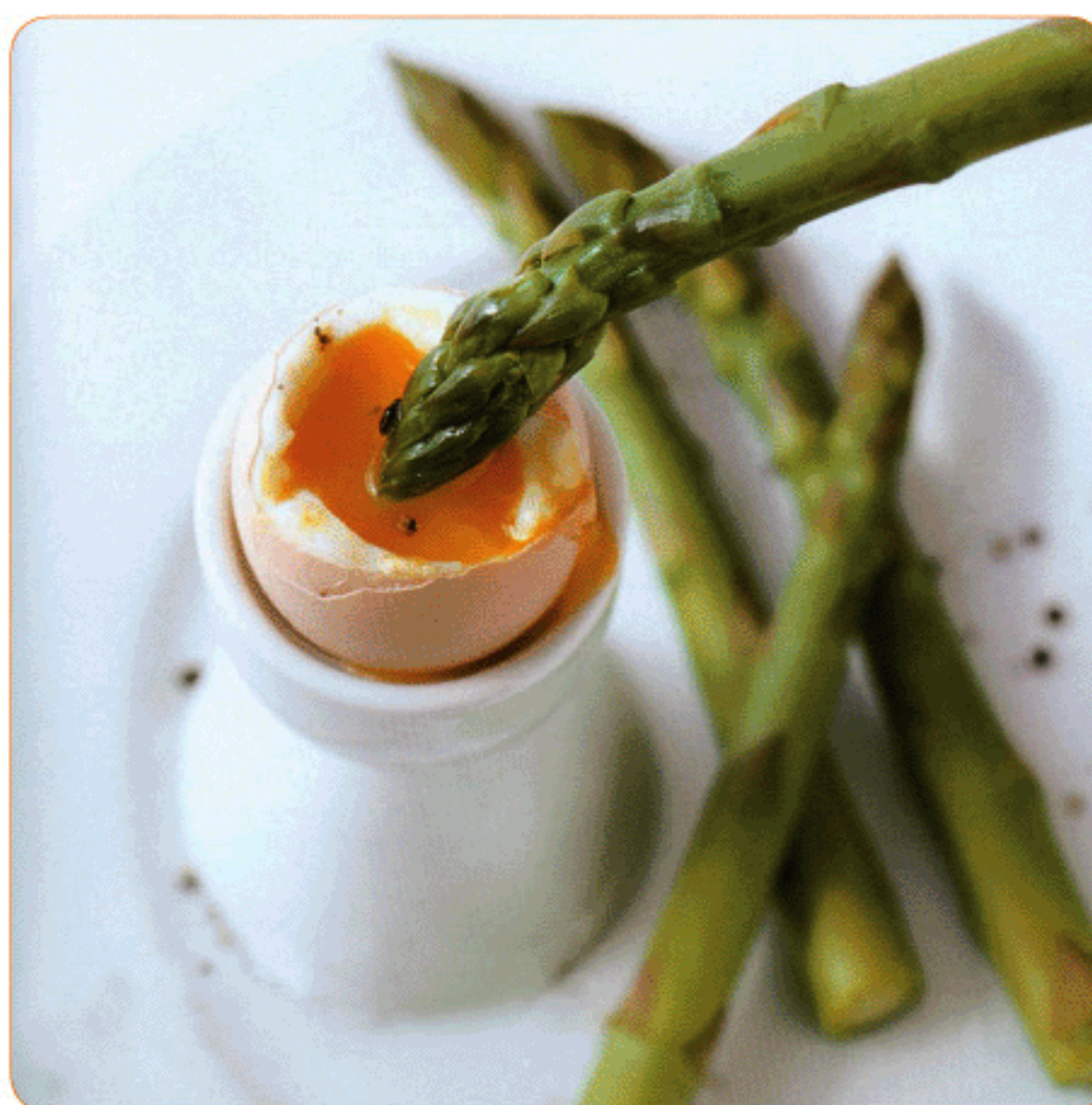
21lb(9.53Kg) bulk



Cooked Squash Pumpkin Puree

호박 죽이나 스프, 파이나 케익등 베이커리 원료, 피자 토핑, 기타 여러 음식에 독창적인 원료로 사용 가능합니다.

12/1.81Kg



Asparagus IQF

Field-fresh asparagus flavor. Hand-packed to ensure minimum damage due to breakage.

10/1Kg



Mini Corn Chicken Taco
4/4lb Box
[Approx. 568 ea/box]



Mac & Cheese Bite
6/2lb Pack



Mini Shredded Chicken Taquitos
4/4lb Box
[Approx. 341 ea/box]



Breaded Cheddar Cheese Cube
6/4lb Box

Mini Corn Chicken Taco

콘또피아의 구수한 맛과 양파, 고추, 잘게 으갠 닭고기가 절묘하게 어울려 남녀노소 모두 좋아하는 Finger Food입니다.

Mac & Cheese Bite

100% 천연 아메리칸치즈와 마카로니에 바삭한 배터를 입힌 새로운 개념의 제품으로 메뉴 차별화에 좋습니다.

Mini Shredded Chicken Taquitos

스파이시한 닭고기를 이용한 타키토로 미니 사이즈라 한입에 먹기 편리하고 콘또피아의 구수한 맛이 식감을 자극합니다.

Breaded Cheddar Cheese Cube

체다치즈에 브레딩을 입혀 주사위 형태로 만든 제품으로 겉은 바삭하고 속은 부드럽게 녹은 치즈맛을 즐길 수 있습니다.

유통기한 냉동 18개월

Windsor Foods

원저 푸드

40

에스닉(Ethnic) 식품 및 에피타이저 제품을 전문적으로 생산하는 냉동가공식품업체이다. 6억불 이상의 연매출액을 기록중이다.

(주)심플랏코리아

135-928 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 이화빌딩 3층

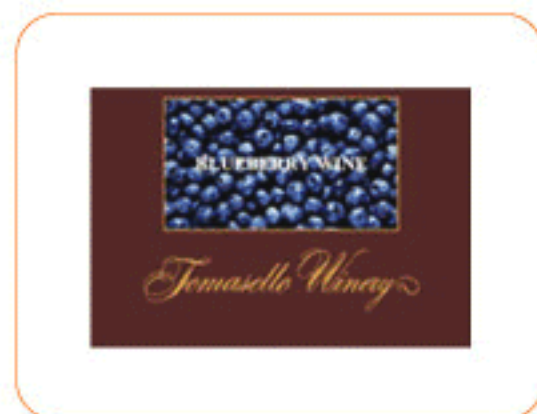
Tel: 02-561-4787

Fax: 02-561-4703

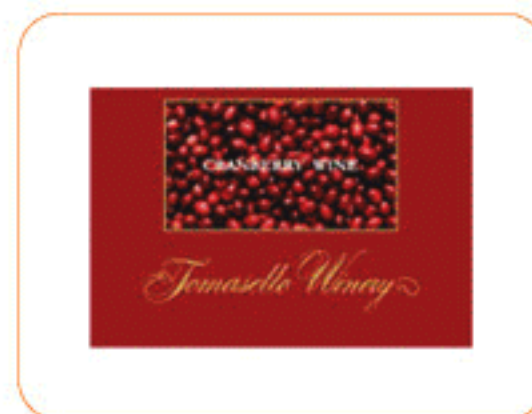
simplot@simplot.co.kr

www.windsorfoods.com





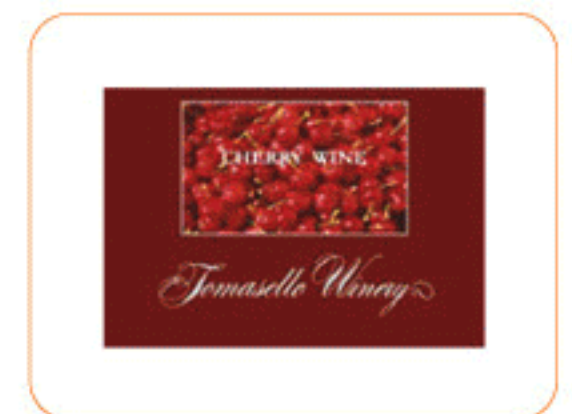
Blueberry Wine



Cranberry Wine



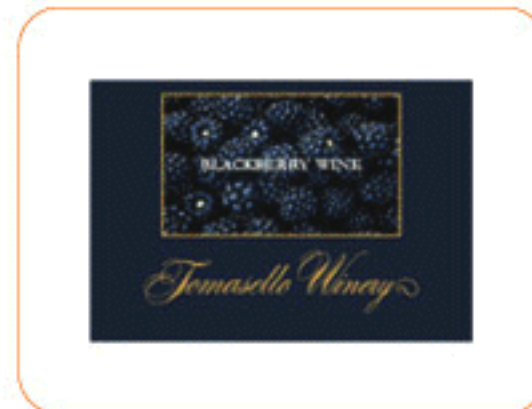
Pomegranate Wine



Cherry Wine



Red raspberry Wine



Blackberry Wine



Sparkling Blueberry Wine

제품특징

Tomasello is the only winery that nationally distributes 100% pure fruit wines (wines made from fruits other than grapes). These award winning wines are made from 100% of the indicated fruit.

유통기한 2년. 서늘하고 건조한 장소에 보관.

Tomasello Winery

토마셀로 와이너리



3대에 걸쳐 75년 동안 와인을 만들고 있는 가족소유의 업체이다. 뉴저지 주 남부에 위치하며 뉴저지 주에서 가장 큰 와인업체이기도 하다. 여러 품평회에서 수상경력을 가지고 있는 Tomasello Winery의 제품들은 미국 전역에 유통되어 매우 높은 브랜드 인지도를 가지고 있으며 현재 일본, 한국, 베트남, 캐나다, 싱가포르에 수출되고 있다.

윤명하대표

(주)하이리치와인

강남구 삼성동 정해빌딩 102

Tel: 02-561-4581

Fax: 02-561-4582

highrich04@yahoo.co.kr

www.tomasellowinery.com





FOOD SERVICE SPECIALTIES
No one can make sauce like you can... except us.

...the finest pizza, pasta, and poultry. The sauces we make for themselves, but more...

6. All things considered, we cost less.
Typically, our sauces cost about the same as the ingredients you put in your restaurant prepared sauce. The savings comes in reduced labor, spoilage, shrinkage, or ingredients purchased in bulk. Your customers will be happy, and your cost is reduced by 3-10%.

In addition to our sauces, we also carry a variety of other products. We can make your own sauce, or we can make your own sauce for you. We can make your own sauce, or we can make your own sauce for you. We can make your own sauce, or we can make your own sauce for you.

5. We also offer retail packaging.
Many of our customers' sauces and other products are popular retail and take-home products. We make making your products easy by packing them in glass jars.

Sauces, Quality, Consistency, Convenience. All Guaranteed.
That's why so many restaurants have Food Service Specialties preparing their sauces. You should too.

1-800-857-0811
www.fss-sauce.com
5202 Moundview Dr.
Red Wing, MN 55066

Cool Ranch Dip
Dill Pickle Dip
French Onion Dip
Guacamole Dip
Southeast ranch Dip
 \$1.15/7.5 oz bottle (CIF Busan-12/case, 150 cases/pellet)
Salso Con Queso
 \$1.40/7.5 oz bottle (CIF Busan-12/case, 150 cases/pellet)
Delux Pizza Sauce
 \$1.20/11.5 oz bottle (CIF Busan-12/case, 115 cases/pellet)
Classic Pasta Sauce
 \$1.50/11.5 oz bottle (CIF Busan-12/case, 115 cases/pellet)
Tomato Basil Sauce
 \$1.15/11.5 oz bottle (CIF Busan-12/case, 115 cases/pellet)
Barbeque Sauce
Barbeque Spicy Sauce
 \$1.20/11.5 oz bottle (CIF Busan-12/case, 115 cases/pellet)
Classic Alfredo Sauce
Four Cheese Alfredo Sauce
Roasted Garlic Alfredo Sauce
 \$1.50/11.5 oz bottle (CIF Busan-12/case, 115 cases/pellet)

유통기한 12개월 - 24개월
 고객의 주문대로 생산하는 다양한 종류의 소스제품
 8 온즈(226그램)의 병부터 여러 포치 사이즈, 그리고 2800 파운드
 (1270 kg)의 대용량까지 다양한 포장 가능.

Food Service Specialties

푸드서비스 스페셜티스

22년 동안 피자과 파스타 소스, 살사, 치즈딤, 메리네이드, 드레싱, 스프레드, 그레이비 그리고 기타 여러 종류의 소스를 생산 공급해 온 전문업체이다. 푸드서비스/레스토랑 시장에는 크라이오백 플라스틱 포장으로, 소매시장에는 다양한 종류의 날개포장으로 공급 중이다. 특히 고객이 원하는 맞춤형 제품의 개발 공급에 집중하고 있다. 최신 시설을 갖춘 FSS의 공장은 100% Private Label 제품 생산을 목표로하고있다.

정성교 대표

East-West International Group 한국사무소

Tel: 031-899-8031

Fax: 031-899-6031

outlanders@naver.com

www.fss-sauce.com



FOOD SERVICE SPECIALTIES
1-800-857-0811
www.fss-sauce.com
5202 Moundview Dr.
Red Wing, MN 55066

Home About Us Packaging Our Processes FAQs Contact Us

Food Service Specialties

Anyone can mix ingredients and put them in a jar...but when it's your name on the jar, it's not a job for just anyone. As brand families grow and food-service firms look for new ways to reach customers, companies large and small are turning to Food Service Specialties to create private-label retail versions of their original recipes.

It's a smart choice. For more than 20 years, we've been duplicating sauces to help innovative restaurateurs improve the efficiency and enhance the quality of their operations.

Food Service Specialties has the experienced people, the lab resources, the manufacturing capabilities, and the proven record of success you need in a private-label partner. Regardless of the size of your product, or the size of your production run, let us show you how to do a lot more than simply "mix ingredients and put them in a jar."






Tortilla Chips

\$0.40/1.5 oz bag (CIF Busan-100/case, 22 cases/pellet)

\$1.00/7 oz bag (CIF Busan-24/case, 60 cases/pellet)

\$1.40/16 oz bag (CIF Busan-12/case, 49 cases/pellet)

제품특징

Stone-ground, Soybean-oil 사용, GMO-free

유통기한 12개월

주문자상표(PB) 포장가능

Aranda's Tortilla Company

아란다스 토티아 컴파니

43



신선하게 구운 토티아 제품 전문업체로 1982년 설립. 현재 ATC는 California의 Stockton에서 최고의 퀄리티를 지닌 밀 토티아, 토스타다, 그리고 토티아칩을 생산하고 있다. 모든 제품들은 GMO-free이며 USDA 테스트를 거쳤다.

정성교 대표

East-West International Group 한국사무소

Tel: 031-899-8031

Fax: 031-899-6031

outlanders@naver.com

www.arandas.com



Sauvignon Franc
\$5.00-\$35/bottle
CIF Pusan Port.



Old vine Zinfandel
\$5.00-\$35/bottle
CIF Pusan Port.



Gewurztraminer
\$5.00-\$35/bottle
CIF Pusan Port.



Oaksprings Vineyards and Winery

오크스프링스 빈야드 & 와이너리

44

캘리포니아 Penn Valley에 위치한 고급 와인업체이다. 소비뇽 프랑, 진판델, 카베르네 소비뇽, 메를로, 쉬라즈, 피노누아, 게부르츠 트라미네르 등 다양한 최고급 와인을 생산한다. 캘리포니아 Sierra Foothills 지역의 포도로 만든 오크스프링스의 와인들은 여러 국제 품평회 및 전시회에서 다수의 메달 및 상을 수상했다.

정성교 대표

East-West International Group 한국사무소

Tel: 031-899-8031

Fax: 031-899-6031

outlanders@naver.com

www.eastwestdevelop.com

*Oaksprings Vineyards
and Winery LLC*





Fire Roasted Red Bells



Giardiniera Relish-Pepper Mixture



Mufuletta Salad-Olive Blend

Fire Roasted Red Bells

Can be used as an appetizer or an ingredient in many dishes. (Retail only in 12 oz bottle)

유통기한 12개월

Giardiniera Relish-Pepper Mixture

Used as a topping on sandwiches (including chicken), hot dogs, pizza, pasta, in soups and chilis and a marinade for beef. (retail and food service sizes)

Mufuletta Salad-Olive Blend

Can be used as an appetizer with crackers, sandwiches, marinated with meat. Very flexible product applications. (retail and food service sizes)

유통기한 18개월

E. Formella and Sons

이 포르멜라 & 선스

E. Formella & Sons Inc.
The Taste of Old World Sicily

Enrico's

Discover the Ultimate Food Condiment for Pepper Enthusiasts!

Are you craving the slow, delicate, mouth-watering burn of a one-of-a-kind topper to your favorite home-cooked or summer outdoor grilled dishes?

Discover the gourmet goodness of the authentic Old World Sicily of Formella and Sons. You'll taste the superior quality and fresh zest passed down through generations of tradition.

Get Your Pepper Condiments Here!

Great on sandwiches, in sauces, soups, salads, chili and more. Also adds an exciting new dimension to re-heated leftovers. Discover your own fun and flavorful uses, and enjoy. And don't forget... our pepper condiments are always a crowd favorite at cookouts and barbecues.

"Mmmmm, they are sooo good on just about everything! We definitely plan on coming back to try some of your other stuff, too. The flavor, price and quality of your product is tops. :o)
Thank you so much!" ...Melissa

[Holiday Purchase](#)
[Privacy Statement](#)
[Chile Pepper Magazine](#)

secure statement

- Home
- Peppers
- Olives
- Scala's Beef
- Gift Ideas
- About Us
- Contact Us

100년의 역사를 가진 업체로 외식과 소매업에 걸쳐 고른 고객을 확보하고 있다. 매우 다양한 고급 가공식재료를 생산하는데 Giardiniera와 같은 이태리 요리용 후추 양념 및 Mufuletta Salad와 같은 올리브 제품이 대표적이다. 또한 전통적인 블랙 올리브와 그린 올리브 및 18가지 종류의 속을 채운 올리브 제품도 생산한다.

Kathy Formella

10330 Argonne Woods Drive, Woodridge, Illinois 60517

Tel: 630-873-3208

Fax: 708-598-4097

kathy.formella@foodofthevine.com

www.foodofthevine.com



USA Poultry & Egg Export Council(USAPEEC)

미국가금류수출협회

USAPEEC 활동내용

미국 내 250여 개의 가금류 생산업자, 유통업자 및 무역회사를 회원으로 이들을 대표하여 보다 안전하고 건강에 유익한 미국산 가금류 제품을 세계 소비자들에게 공급하기 위해 노력하고 있는 비영리 단체입니다. 미국가금류수출협회(USAPEEC)는 1984년 3월에 설립되었습니다. 본 협회의 본부는 미국 조지아주 아틀란타에 위치하고 있으며, 한국을 비롯하여 일본, 유럽, 멕시코, 대만, 인도네시아, 필리핀, 싱가포르, 중국, 홍콩, 러시아, 남아프리카 등에 해외사무소를 두고 있으며, 이들 회원들의 기금과 미국 농무성에서 마련되는 지원금을 토대로 운영되고 있습니다. 본 협회 한국사무소는 1988년 10월부터 새롭게 재정비되어 활동을 시작하여, 미국산 가금류 제품의 국내시장 확대를 위하여 자료제공, 시장조사, 출판물 광고, 홍보물 제작 및 방송, 요리법 개발, 식품전 참가 등의 활동 및 외식업체와의 공동판촉행사 등을 전개하고 있으며, 미국 대사관 농업무역관 (Agricultural Trade Office, U.S. Embassy)과 긴밀한 협조체제 하에 운영되고 있습니다.

미국산 닭고기 & 터키 소개

미국산 닭고기제품은 다양한 부위별 제품과 뛰어난 육질, 영양학적 특징으로 인하여 전세계인으로부터 사랑 받고 있습니다. 꾸준한 품종 개발로 미국산 닭고기의 성장 속도가 빨라졌으며 도체된 후의 무게가 도체 전 생체중의 75%에 달합니다. 미국 내에서 유통되는 닭의 대부분은 브로일러(Broiler)로써 미국에서 생산된 양질의 옥수수과 대두박을 위주로 한 사료로 사육되어 육질이 세계 최고를 자랑합니다. 전체 생산량 중 통닭 형태로 팔리는 것은 19% 미만이며, 대부분은 가공 과정을 거쳐 판매됩니다. 즉, 절단, 발골, 양념, 조미, 훈제, 분쇄, 빵가루 코팅, 반조리, 완전조리, 탈수, 분무건조, 혹은 액화 등의 과정을 거쳐 유통되는 것입니다. 또한 완전 조리된 인스턴트 식품으로 팔리기도 하여 소비자의 기호에 맞추어 조리하여 제공할 수 있습니다. 닭고기에는 단백질의 구성 성분인 아미노산이 풍부하게 함유되어 있어 많은 영양을 필요로 하는 어린이와 청소년 뿐 아니라, 미용과 건강에 관심 있는 모든 이들에게 꼭 필요한 식품입니다. 특히 수출용 닭과 닭고기 제품은 미국 농무성 (USDA: U.S. Department of Agriculture)의 검사에 합격한 제품들로 식품으로서 안전함을 보장받을 수 있습니다.



Turkey Ham



Gourmet Lite
Breast of Turkey



미국산 터키제품은 미국 최대의 추수감사절의 만찬 식탁에 오르는 요리로써 우리나라 추석의 송편처럼 추수감사절에 빼놓을 수 없는 상징적인 음식이면서, 기름기 없는 건강식으로 알려져서 더욱 인기가 높아지고 있습니다. 전세계적으로 터키 및 그 가공식품의 1인당 소비량이 지난 30년간 꾸준히 증가하고 있습니다. 다른 적색 육류보다 지방이 적고 콜레스테롤이 낮으며 단백질과 다른 중요한 영양소들이 많이 함유된 터키의 진가를 전세계의 소비자들이 인정하게 되었기 때문입니다. 터키제품은 다른 고기에 비해 고단백, 저칼로리이며 특히 지방은 다른 제품의 1/3도 안 되는데, 지방 중에서도 포화지방은 낮고 불포화 지방함량은 높아서 고지혈증이나 동맥경화증 예방에 아주 좋은 식품이며 여성들에게는 다이어트 식품으로 최고입니다. 또한 USDA 검사 도정을 통해 터키와 터키제품들이 적절한 처리과정을 거친 안전한 식품임을 확인하실 수 있습니다. 부위별, 다양한 형태로 가공된 고단백, 저칼로리의 터키제품은 귀하의 메뉴를 독창적이고 다양하게 구상하시는데 도움이 될 것입니다.

미국산 닭과 터키는 아시아에서 발병한 조류 인플루엔자인 H5N1 타입의 고병원성 조류인플루엔자에 감염된 적이 전혀 없습니다. 미국은 닭, 터키를 포함한 가금류 제품을 아시아로부터 수입하지 않으며, 특히 한국으로 수입되는 미국산 닭고기는 완벽한 위생과 안전을 최우선으로 생산되어 철저한 검역과정을 거친 제품입니다. 따라서 소비자들은 조류 인플루엔자에의 감염에 대한 우려 없이 안심하고 미국산 닭이나 터키와 같은 가금류를 섭취할 수 있습니다.

미국가금류수출협회에서는 미국산 닭과 터키를 활용한 레서피북을 발간하였습니다. 레서피북을 받기를 원하시는 분은 미국가금류수출협회에 전화 혹은 이메일을 통해 이름, 직업, 주소와 연락처를 남겨주시오. 레서피북을 무료로 보내드립니다.

미국가금류수출협회 한국지사

서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층

Tel: 02-543-9380 Fax: 02-543-0944

info@sohnmm.com

www.usapeec.co.kr



**All Natural #1
Everyday Sauce**



**All Natural #7
Sultry Sauce**



**All Natural #37
Tarnation Sauce**



**All Natural Sugar Fire
Desert Sauce**

All Natural #1 Everyday Sauce

Like all TorchBearer Sauces, All Natural #1 Everyday Sauce has all natural ingredients, is high in vitamins, contains no added sugar or salt, and is low in carbohydrates and calories. #1 Everyday Sauce is healthy replacement for Tabasco sauce as an every day condiment on your table or on your hot dog.

All Natural #7 Sultry Sauce

All Natural #7 Sultry Sauce is our original product. Sultry Sauce has won 17 of TorchBearer Sauces 38 National awards for the great taste and balance of flavor.

유통기한 2년 상온보관

All Natural #37 Tarnation Sauce

All Natural #37 Tarnation Sauce is the second hottest all natural sauce, with a great slow build of heat while you savor its full flavors.

All Natural Sugar Fire Desert Sauce

All Natural Sugar Fire Desert Sauce is a unique sauce, a delicious blend of mango, papaya, mandarin orange, and some habanero. Sugar Fire has a very sweet flavor that is good with anything from ice cream to pork chops.

Retail: 5 & 8 oz glass bottles, 8 oz wide mouth jars, and 150 & 250 ml glass bottles.

Food Service: 1 gallon plastic containers with integral handle. Additions metric size containers available by request.

유통기한 2년 상온보관

Torchbearer Sauces

토치베어러 소스

48

20대의 혈기왕성한 Vid, Ben, Tim 세명의 남자가 맛좋은 양념과 화끈한 핫소스를 비롯해 훌륭한 요리에 꼭 필요한 다양한 소스를 창조하고자 설립한 회사다. Harrisburg의 한 대학 동창이었던 이들은 학생시절 환각을 일으킬만큼 매콤한 스파게티를 만들어 파티를 열곤 했는데 이를 위해 Habanero 고추밭까지 직접 만들었다고 한다. 이것이 계기가 되어 TorchBearer's #7 Sultry Sauce가 탄생하였고 이들은 자신들이 만든 소스로 루이지애나에서 열린 Cajun Hot Sauce Festival에 참가하여 세개의 금메달을 받았다. TorchBearer는 맛을 가장 중요하게 생각한다. 천연재료만을 사용하고 농축액 또는 과도한 식초의 사용을 금하여 매우 진하다. 또한 소화기관에 대한 자극이 적기 때문에 매운 음식을 먹으면 제산제를 복용해야 하는 사람들도 안심할 수 있다. TorchBearer Sauces는 Chili Pepper, FHM, Men's Health, Newsweek, Playboy 등 많은 잡지와 라디오 및 텔레비전 프로그램에 소개되었다.



Thomas J. Lynch

1110 East Powderhorn Road; Mechanicsburg,

PA 17050-2002, USA

Tel: 717-697-3568

Fax: 717-697-2617

Tom@TorchBearerSauces.com

www.TorchBearerSauces.com