Fall 2009

Great American Culinary Camp

그레이트 어메리칸
컬리너리 캠프
가이드북

Host | KACIA | USATO |
Sponsor | WUSATA | Food Export USA-Midwest/Northeast |
Product Supplier | Teton Valley Ranch | Michael Foods, Inc. | Oregon Fruit Products Co. | Stahlbush Island Farms, Inc. |
Valley Fig Growers	Fresca Mexican Foods	Simplot Korea, Inc.	Great American Appetizer
Wild Blueberry Association of North America-USA	Bella Bella Gourmet LLC	Sugar Foods Corporation
Graceland Fruit, Inc.	Gagne Foods	Certified Angus Beef LLC	Maple Leaf Farms	U.S. Rice Federation
USA Poultry & Egg Export Council	California Walnut Commission	Cranberry Marketing Committee

목차 | Contents

02 Greetings from USATO Director | 미국농업무역관장의 인사말

03 Sponsors | 후원 기관 소개

04 Culinary Institute of America | 미국CIA조리대학 소개

05 Welcome Message | 미국CIA조리대학 한국동문회장 인사말

06 Culinary Camp Menu Project Team | 프로젝트팀 소개

07 2009 U.S. Restaurant Industry Trends | 미국 외식업계 트랜드

10 Menu Recipe | 메뉴 레시피

11 **Bistro**
1. Tasting of Foie Gras
2. Ceviche Style Seafood Salad
3. Vichyssoise Chaud
4. Fig Glazed Duck Breast with Corn Ravioli and Sautéed Mushrooms
5. Coffee Semifreddo and Doughnut

18 **Brunch**
1. Healthy Granola Bar and Berrylicious Smoothie
2. Greek Salad Sandwich with Falafel
3. Hash Brown Quesadilla with Tomato Salsa
4. Smoked Salmon and Yellow Corn Grits Pancakes
5. Exotic Fruit Salad Dessert

25 **Ethnic**
1. Bibimbob Popcorn with Gochujang Aioli and Pickled Daikon
2. Pumpkin Soup with Fried Nurungji and Cranberry Sauce
3. Abalone Salad with Walnut and Pine Nut Sauce
4. Country Style Bulgogi Roulade with Korean Chive Salad, Mashed Potato and Cranberry Puree
5. Purple Sweet Potato Makgeolli(Rice Wine) Granite with Dongchimi Jelly
6. Taste of Chungdo Banshi(Persimmon)

32 Teton Valley Ranch

33 Michael Foods, Inc.

34 Oregon Fruit Products Co.

35 Stahlbush Island Farms, Inc.

36 Valley Fig Growers

37 Fresca Mexican Foods

38 Simplot Korea, Inc.

39 Great American Appetizer

40 Wild Blueberry Association of North America-USA

41 Bella Bella Gourmet LLC

42 Sugar Foods Corporation

43 Graceland Fruit, Inc.

44 Gagne Foods

45 Certified Angus Beef LLC

46 Maple Leaf Farms

47 U.S. Rice Federation

48 USA Poultry & Egg Export Council

49 California Walnut Commission

50 Cranberry Marketing Committee

| 주한미국농업무역관장 인사말
Greetings from USATO Director

미국농업무역관
USATO

Mr. Michael Fay | 마이클 페이

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 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.

Michael Fay

United States Agricultural Trade Office, USATO

| 미국농업무역관

담당자 | Mr. Michael Fay, Director, USATO

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

전화 | (02) 397-4188

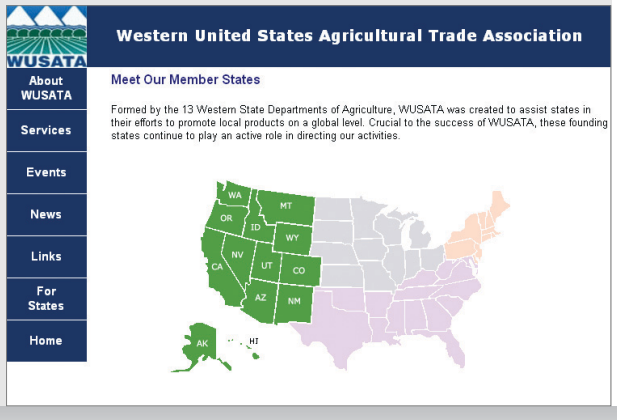
팩스 | (02) 720-7921

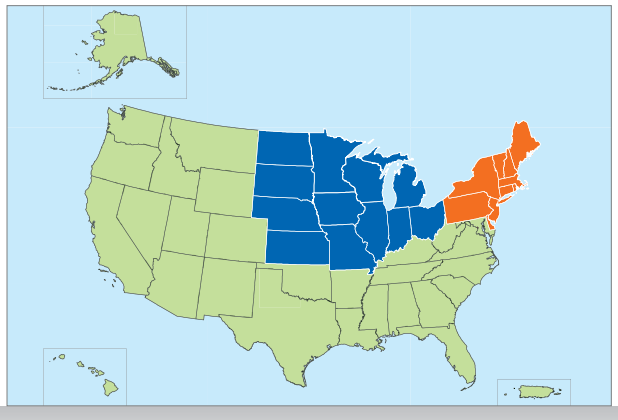
이메일 | atoseoul@fas.usda.gov

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.

후원 기관 소개 | Sponsors





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 브랜디드(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

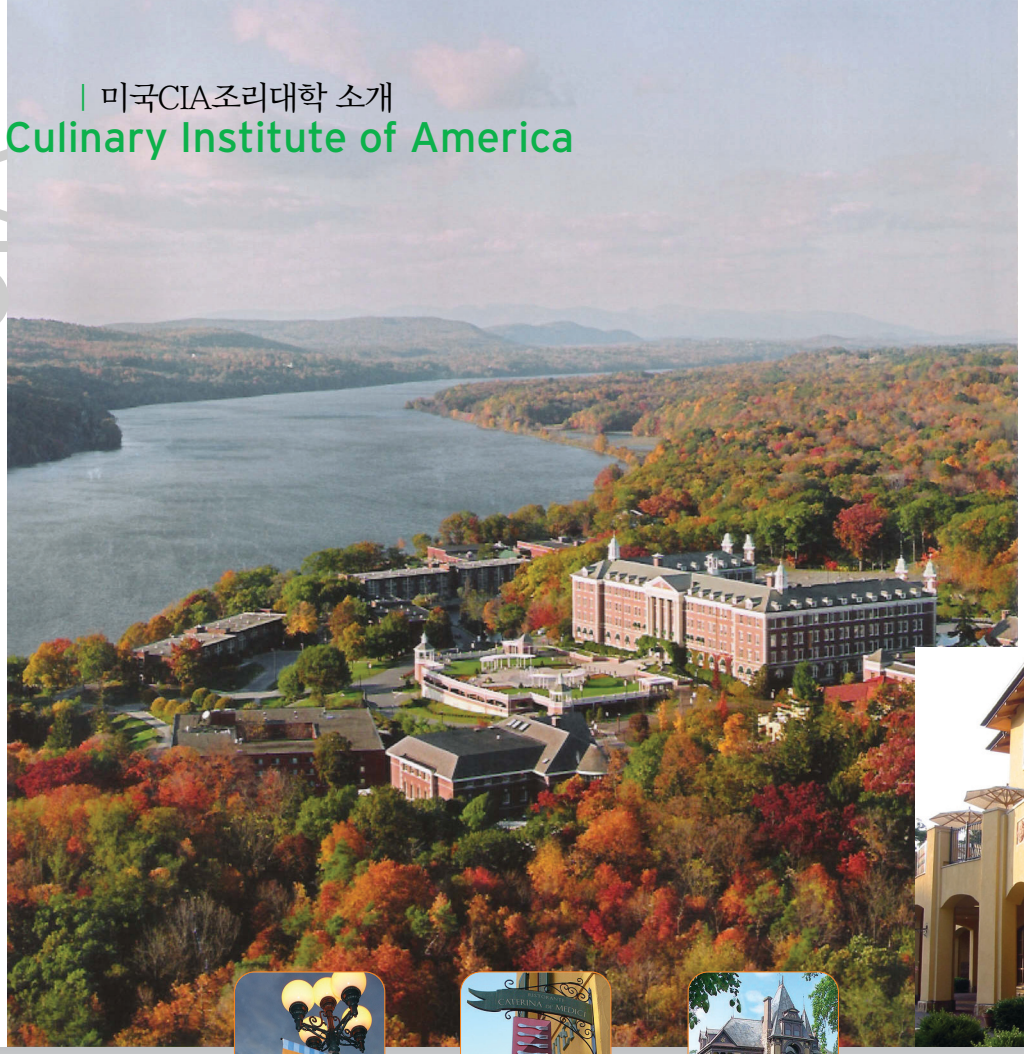
이메일 | wsmith@foodexport.org

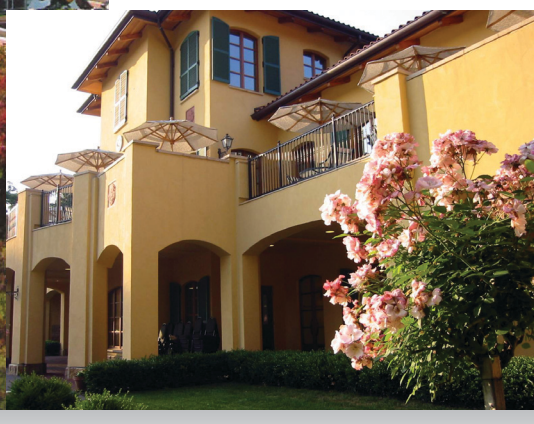
인터넷 | www.foodexport.org

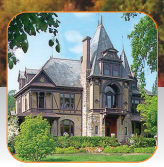
미국 중서부의 13개 및 동북부의 10개 주정부가 연합하여 결성한 비영리협회로 주정부 및 연방정부의 여러 기관과 공동으로 미국 중서부/동북부에서 생산한 농산물 및 가공식품의 해외수출증대를 위한 다양한 프로그램을 운영하고 있습니다. 협회가 제공하는 프로그램은 크게 제너릭(generic) 프로그램과 브랜디드(branded) 프로그램으로 나뉩니다. 협회에 대한 자세한 정보는 인터넷 홈페이지에서 얻으실 수 있습니다.

CIA

| 미국CIA조리대학 소개
Culinary Institute of America







CIA는 세계 최고의 규모와 전통을 자랑하는 조리 전문학교로 본교는 미국 뉴욕 주 소재 하이드 파크(Hyde Park)에 위치하고 있습니다. 2차 세계대전 직후 참전 용사의 재교육 기관으로 출발한 이래 성장을 거듭하여 오늘날에는 전 세계 음식문화산업의 새로운 흐름을 선도하는 컬리너리 메카로서의 확고한 위치를 차지하고 있습니다.

21개월이라는 최단 기간 내에 최고의 전문가를 양성해 내는 교육기관으로서 CIA는 탄탄한 커리큘럼을 바탕으로 전 세계 20여 개 국가에서 모인 130여 명의 교수진과 41개의 실습키친 및 학생들에 의해 운영되는 5개의 전문 레스토랑을 통해 졸업과 동시에 당장 현장에서 활용되는 전문 인력을 배출하고 있습니다. 캘리포니아에 있는 그레이스톤 캠퍼스(Greystone Campus) CIA 분교 또한 6개의 키친과 1개의 레스토랑을 보유하고 있습니다. 매년 6,000명이 넘는 요리 전문가들이 자신들의 요리 지식을 넓히기 위해 하이드 파크와 그레이스톤 캠퍼스가 제공하는 프로그램에 참여하고 있습니다.

다국적 교수진, 다양한 문화적 배경을 가진 학생들, 2년여의 실습 중심의 현장 교육, 그리고 세계적인 네트워킹이라는 CIA만의 독특한 토양은 그 동안 42,220명(2008년 기준)의 졸업생을 배출하였으며, 이들은 백악관 및 5성급 호텔의 키친에서부터 신문 및 방송 언론 매체, 연구소, 학교 등 다양한 분야에서 전문인으로서의 역할을 다하고 있습니다.

KACIA (Korean Alumni Association of the CIA)

| 미국CIA조리대학 한국동문회 소개

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 KACIA는 CIA를 졸업한 200여 명의 한국인 동문을 아우르는 모임으로 지난 2004년 공식 출범한 비영리 단체입니다. 다양한 배경과 학문적 경험을 바탕으로 KACIA의 멤버들은 국내외의 호텔, 외식업체, 개인 레스토랑, 방송, 교육계 등 여러 분야로 진출하여 외식산업의 첨병으로서 최선의 노력을 다하고 있습니다.

KACIA는 외식업계 종사자와 전국의 조리 교육기관이 참고 도서로 활용할 수 있도록 미국 CIA 정규 교재의 번역 작업을 진행하는 한편 컬리너리 캠프 등의 교육사업을 통해 해외시장의 새로운 트랜드와 아이디어를 국내 외식업계와 공유하는 작업을 활발히 벌일 것입니다.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA 1946

Ph.D. Eun-Jung Lee

| **이은정** 신흥대학 호텔외식경영과 조교수 (97년 졸업)

Great American Culinary Camp 2009 행사를 통해 여러분과 만날 수 있는 기회를 가지게 되어 미국 CIA조리대학 한국동문회를 대표해 매우 영광스럽게 생각합니다.

본 행사는 전 세계 외식 시장에 일고 있는 새로운 흐름의 집산지인 미국 외식시장의 최신 메뉴와 제품 트랜드 정보를 국내 외식업계에 소개하고, 향후 한국 외식업계를 이끌어갈 미래 외식인의 양성에 기여하고자 준비되었습니다.

2005년 '미국산 가공식자재' 세미나, 2006년 '미국 지역별 음식문화' 세미나, 2007년 봄 '뉴욕 레스토랑 메뉴 트랜드' 세미나, 2007년 가을 'Tex-Mex 메뉴 트랜드' 세미나, 2008년 '이태리 및 멕시코 퓽미의 재해석' 세미나에 이어 6회째를 맞는 올해의 행사는 비스트로(Bistro), 브런치(Brunch), 에스닉 푸드(Ethnic Food) 라는 세 가지 주제를 선정하여 각각의 주제가 시사하는 핵심 아이디어를 구체화한 레시피로 준비하였습니다. 저희 동문회 역시 항상 배우는 입장에서 작업을 진행하였고, 여러 부분에서 아직 미숙한 점이 많지만 한국 외식업의 발전에 대한 여러분들의 많은 관심과 열정 속에서 해마다 행사를 거듭하면서 보다 발전된 모습으로 성장해 왔다고 믿습니다.

모쪼록 본 행사가 제시한 시장 정보 및 메뉴 아이디어가 귀하의 사업에 조금이나마 도움이 되길 바랍니다. 여러분께서도 주어진 다양한 관련 자료들을 직접 현장에서 활용할 수 있는 살아있는 지식으로 체득하시길 바라며, 한 걸음 더 나아가 창조적이고 적극적인 토론을 통해 향후 한국 외식업계를 보다 바람직한 방향으로 이끌 수 있는 방법에 대해서도 생각해 주시길 부탁 드립니다.

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

2009년 9월 9일

| 프로젝트팀 소개

Culinary Camp Menu Project Team

Team

Seonmi Jin | 진선미

- Cooking studio 수랏간
- Publishing department of CIA NY
- Jeune professionnel of Acaemie Brillat-Savarin
- Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S. 2008년 졸업

Jina Jang | 장진아

- 조선호텔 R&D
- Nobu Restaurant, NY
- Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S. 2004년 졸업

Soojin Kim | 김수진

- AK면세점 외식사업팀 R&D
- Dessert Professional 매거진
- Jean-Georges Restaurant NY
- Citizen Cake Patisserie SF
- Culinary Institute of America, Baking & Pastry Arts A.O.S. 2008년 졸업

Jongwook Oak | 옥종욱

- Bluebell Group Korea
- California Pizza Kitchen Korea
- The Ritz-Carlton New York, Central Park
- Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S. 2005년 졸업

Minjung Kim | 김민정

- 미스터피자 R&D
- Ritz Carlton, Washington DC
- Four Seasons, Washington DC
- Marriott Copley Place, Boston
- Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S. 2006년 졸업

Jinho Yang | 양진호

- The Shine, Entertainment Fusion Restaurant, Owner chef
- Nobu Restaurant, NY
- Memorial Sloan Kettering Cancer Center
- Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S. 2007년 졸업

2009 U.S. Restaurant Industry Trends

1. Value- reasonable price with good food and experience
2. Casual comfort restaurants- quick service/ quality grab-and-go/ bistro- eating and drinking place
3. Simple food- noodle bar and all day breakfast cafe
4. Food and alcohol pairing- also, wine bar menu, snacking menu
5. Home cooking- media cooking programs/ prepared meals with restaurant quality or star chef's name on
6. Amateur critics- top rated is the new critic's pick/ websites for foodies
7. Philosophy driven food choices- organic/ local/ sustainable produce/ fair trade products/ food philanthropy
8. Green restaurant- energy efficiency/ water use/ construction/ recycle, eco-friendly products
9. Food entertaining- new/ ethnic food/ something fun
10. Healthy meals- specially on the side and for the kid's

Recipe and Menu Trends

1. Healthy balanced meals- heavy on green, lighter on protein and carbohydrate.
2. Peruvian and Korean cuisine
3. New flavors and spices: persimmon, star fruit, lavender, cactus, chimichuri, periperi, masala
4. Fruitful finish
5. New cuts of meat
6. Small plates/ tapas/ mezza
7. Italian dessert: panna cotta, gelato, semifredo
8. Small luxurious dessert
9. Artisan small brewery beers

2009년 미국 외식산업 트렌드에 대한 분석 자료들을 살펴보면, 공통적으로 영향을 끼친 몇 가지 요인과 소비자의 경향을 읽어낼 수 있다. 첫째, 계속되는 경기침체로 인한 소비자의 소비_기준과 유형의 변화가 눈에 띈다. 둘째, 소비자의 음식에 대한 태도와 의식에도 큰 변화가 생겨났다. 최근 몇 년간 소비자들은 자신의 가치관과 철학적 기준을 식생활 소비 결정에 적용하고자 하는 경향을 보이고 있고, 한편으로는 요리와 식사를 통해 새로운 경험과 즐거움을 얻고자 한다. 그렇다면, 이에 따라 실질적으로 미국의 외식산업에는 어떠한 변화가 일어나고 있을까?

출처

Flavor & Menu Magazine– Top 10 Flavor Trends 2009
Nancy Luna, Orange County Register– Food Trends: a Look ahead to 2009
Food Channel– the Food Channel's Top Ten Trends for 2009
Dora Bunjon, Baltimore Dining Examiner– Restaurant Food Trends for 2009
Tara Gidus, MS, RD, CSSD, LD/N, from American Culinary Federation
– Restaurant Food Trends for 2009/ Flavor Forecast for 2009
National Restaurant Association– 2009 Restaurant Industry Forecast
National Restaurant Consultants– Top Trends for 2009
Epicurious.com– Top 10 Food Trends for 2009
AFN (Australian Food News)– Restaurant Food Trends 2009
Nation's Restaurant News– Outlook 2009

Birdbath bakery delivers by pedal power

Pizza fusion delivers by hybrid cars

Oko frozen yogurt has solar panels

Bibim Noodle of Momofuku Noodle Bar

Global Economic Downturn/ Recession

경기침체가 장기화되면서 미국의 소비자들은 가격 대비 자신이 얻을 수 있는 실질적인 가치(Value)를 꼼꼼하게 따져 소비하려는 경향을 보인다. 미국인들은 전반적인 외식 비용은 줄이고자 하면서도, 여전히 식생활의 50% 이상을 외식에 의존하고 있다. 그리고, 여전히 식사를 통해 즐거움과 새로운 경험을 얻고 싶어한다. 이러한 소비자의 요구에 따라 2009년에는 Elegant Casual Dining으로써 새롭게 정의되고 있는 비스트로 (Bistro)가 Value라는 키워드에 가장 부합하는 레스토랑 형태로써 주목 받고 있다. 비스트로는 간단하면서도 개성적인 요리로 경쟁 업체와의 차별화를 꾀하고, 요리와 잘 어울리는 와인 리스트를 구비하며, 단품요리와 가격 경쟁력을 가진 세트상품을 강화하는 등의 대안을 내놓으면서 소비자의 요구에 대응하고 있다. 그 밖에 음식의 질은 비교적 높게 유지하면서, 서비스를 최소화하여 가격 대비 고품질의 식사를 제공하는 Gourmet Deli 형태의 Quick-service Restaurant과, 하루 종일 아침식사 메뉴를 제공하는 All Day Breakfast Cafe들도 간편한 식사를 원하는 소비자를 타깃으로 그 수가 늘어가는 추세이다. 최소의 비용으로 최대의 효과를 얻고자 하는 소비자들의 경향은 레스토랑 업계를 넘어 식품 산업에도 변화를 가져왔는데 레스토랑 스타일의 메뉴와 유사하게 구성되었거나, 스타 쉐프가 개발에 참여한 고품질의 냉장, 냉동 가공식품이 활발히 유통되어, 적은 돈으로 집에서 레스토랑 메뉴의 식사를 하고 싶어하는 소비자의 요구에 대응하고 있다.

Philosophy Driven Food Choices

2009년에도 여전히 Organic, Local, Sustainable Produce, Fair Trade Products, Food Philanthropy 등에 대한 관심은 지속될 것으로 보인다. 이러한 움직임은 몇 년 전부터 계속되어왔지만, 이에 대한 사람들의 태도와 인식은 전과는 확연히 달라졌다. 예전에는 음식과 레스토랑을 선택하는데 있어 개인적인 이익이 선택의 기준이었다면, 최근의 소비자들은 자신의 가치관과 철학적 기준을 적용하여, 사익뿐 아니라 사회에 공헌 할 수 있는 선택을 하려는 경향을 보인다. 예를 들어, 지역 경제를 살리기 위해 가까운 지역에서 재배되는 농작물을 소비하고, 남획으로 멸종위기에 처한 생선을 보호하기 위해 특정 생선은 먹지 않으며, 개발도상국의 커피농장을 보호하기 위해 비싸더라도 Fair Trade 마크가 붙은 커피를 마시며, 수익금의 일부가 아프리카 수도사업에 기부 되는 물을 구매한다. 이 중에서도 가장 눈에 띄는 그린 레스토랑 운동 (Green Restaurant Movement) 은 외식업체가 에너지와 물을 절약할 수 있는 친환경적 설비를 강화하고, 친환경 용품의 사용을 늘이도록 권장하여, 실질적으로 환경을 보

Taco at Kogi

Wooraeoak

User review & local search website

Korean style grill of Urban Belly

호하는 데에 적극 동참하도록 유도한다. 이를 통하여 레스토랑 업체들은 장기적으로는 운영비를 절감하고, 환경 보호에 동참함으로써 지역사회에 대한 윤리적 의무를 충실히 수행할 수 있다. 또한, 이 운동은 소비자들에게 참여업체를 선택하고, 지지하도록 장려한다. 그래서 이 운동은 참여하는 업체에게 친환경주의 소비자들의 호응을 얻을 수 있는 좋은 마케팅 포인트로 활용되어지고 있다. 미국에서는 이미 Green Restaurant을 인증해주는 제도가 실시되고 있으며, 법적으로도 세율 등의 혜택을 주어 레스토랑 업체들의 참여를 장려하고 있다.

Entertainment with Dining Experience

현대인들에게 식사는 영양공급 이상의 의미가 있다. 최근의 경기침체에 따라 사람들이 일상에서 찾을 수 있는 소소한 즐거움을 더욱 갈구하게 되고 그 대안으로 음식을 통하여 즐겁고, 특별한 경험을 얻고자 하는 경향이 두드러지고 있다. 특히, 요리, 음식, 맛집 탐방을 일종의 취미로 여기는 이른바 "Foodie"들이 계속하여 늘어나고 있다. 이들은 Twitter, Yelp와 같은 웹사이트를 통해 정보를 공유하며, 각종 음식관련 사이트를 통해 요리와 레스토랑에 관한 더욱 많은 정보를 수집하고 재생산, 유포한다. 일반인들 또한, 이 들의 레스토랑 리뷰와 별점에 높은 신뢰도를 보이며, 자신의 소비 기준으로 적극 활용하고 있어, 최근에는 foodie들의 활동이 전문가들의 아성을 위협할 상황이다. 이러한 일반인들의 식문화에 대한 높은 관심은, 새로운 맛과 향, 이국적인 음식에 대한 관심, 새롭고 창의적인 요리에 대한 요구로 자연스럽게 이어져 미국의 요리 문화가 더욱 풍성하게 발전할 수 있는 밑거름이 되고 있다. 다국적 문화를 바탕으로 성장한 미국문화에는 끊임없이 각 국의 문화가 다양하게 유입되고, 그것이 다시 미국의 사정과 취향에 맞게 적절히 현지화 되어 정착되는 경향을 보여왔는데, 2009년에는 육류에 비해 건강식으로 여겨지는 해산물 요리가 각광받으면서 Peruvian 요리가 인기를 얻을 것이라는 전망이고, 반가운 소식으로 2008년부터 서서히 Healthy Food라는 이미지와 스타 쉐프의 등장으로 한국 음식의 인지도와 인기가 높아지고 있을 뿐 아니라, 실제적으로 현지화에 성공하여 인기를 끄는 레스토랑들도 많아지고 있어, 한국의 식문화와 음식을 세계에 알릴 수 있는 좋은 시기를 맞이하고 있다. 위에서 소개한 주요한 트렌드를 바탕으로 금번 세미나에 소개될 레시피를 선정하였다. 경제적 상황과 소비자의 요구에 발맞추어 새롭게 거듭나고 있는 Elegant Casual Dining으로의 비스트로의 진화라는 주제와 간편한 일상식으로 새로운 역할을 담당하고 있는 브런치의 재해석, 그리고, 미국 내 Ethnic Cuisine의 유입과 현지화의 경향을, 새롭게 인기를 얻고 있는 Ethnic Cuisine으로서의 한국 음식을 통하여 제시해 보았다.

| 메뉴 레시피
Menu Recipe

Bistro
1. Tasting of Foie Gras
2. Ceviche Style Seafood Salad
3. Vichyssoise Chaud
4. Fig Glazed Duck Breast with Corn Ravioli and Sautéed Mushrooms
5. Coffee Semifreddo and Doughnut

Brunch
1. Healthy Granola Bar and Berrylicious Smoothie
2. Greek Salad Sandwich with Falafel
3. Hash Brown Quesadilla with Tomato Salsa
4. Smoked Salmon and Yellow Corn Grits Pancakes
5. Exotic Fruit Salad Dessert

Ethnic
1. Bibimbob Popcorn with Gochujang Aioli and Pickled Daikon
2. Pumpkin Soup with Fried Nurungji and Cranberry Sauce
3. Abalone Salad with Walnut and Pine Nut Sauce
4. Country Style Bulgogi Roulade with Korean Chive Salad, Mashed Potato and Cranberry Puree
5. Purple Sweet Potato Makgeolli(Rice Wine) Granite with Dongchimi Jelly
6. Taste of Chungdo Banshi(Persimmon)

비스트로(BISTRO)의 진화 | Elegant Casual Dining

Bistro

수백 년간 파리의 뒷골목을 지키며 서민들의 쉼터가 되어주던 비스트로는 미국에서 간단한 프랑스 가정식 요리에 와인을 곁들여 마실 수 있는 편안한 Casual Dining의 대명사로 자리 잡았다. 최근 경기 침체를 겪으면서 소비자들이 자신이 지불하는 돈에 대한 "가치(Value)"를 따져 소비하는 경향이 강해지며, 섬세한 터치와 복잡한 구성, 그리고 최상의 인테리어와 서비스에 돈을 지불해야 하는 Fine Dining보다는, 편안하고 간소한 서비스로 간단하지만 맛있는 음식을 즐기면서, 음식의 본질에 집중적으로 가치를 지불 할 수 있는 Casual Dining이 인기를 끌게 되었는데, 이러한 경향을 가장 잘 반영하는 레스토랑 형태로서 비스트로가 새롭게 각광 받고 있다.

선호도와 수요가 높아짐에 따라 비스트로는 예전의 가정적인 분위기에서 한 걸음 더 나아가 Elegant Casual Dining의 컨셉으로 새롭게 진화하는 모습을 보이고 있다. 새로운 비스트로는 여전히 편안한 분위기에서 간편한 테이블 세팅과 서비스를 제공하면서, 적절한 가격대의 식사와 와인을 제공하는 예전의 모습을 간직하고 있다. 하지만 그 전체적인 모양새가 현대화되고 음식 또한 가정식이라기 보다는 구성이 탄탄하고 창의적이며, 전문화된 스태프에 의해 준비된다. 와인 리스트 또한 방대한 리스트를 구비하기 보다는 자신들이 준비하는 음식과 잘 매칭되도록 구성하여, 음식과 함께 즐길 수 있도록 배려한다. 단품요리 외에도 세트상품을 강화하여 소비자가 원하는 것만을 선택할 수 있게 하거나 할인율을 제공함으로써, Value에 대한 만족도를 높이려고 노력하고 있다.

NRA(전미레스토랑협회)는 2009년에 주목할만한 레스토랑 형태로 Quick-service Restaurant과 식사와 술을 함께 즐길 수 있는 Eating and Drinking Place를 꼽았다. 이는 최근 최소한의 서비스와 간단한 식사를 선호하면서도, 음식의 질은 포기하지 않는 Value 중심적인 소비 판단의 경향과 식사를 통해서 Entertaining의 효과도 함께 얻고자 하는 두가지 경향이 잘 반영된 예측이라고 하겠다. Bistro는 앞의 두 타입의 장점을 모두 가진 형태로서, 앞으로도 소비자의 요구에 적극 대응하면서, 계속해서 진화해 나갈 것으로 예상된다. 아울러, 일반 소비자에게 비교적 접근성이 높은 Casual Restaurant의 문화적, 요리사적 발전이 미국 외식산업 전반의 수준을 한 단계 올려 줄 수 있는 탄탄한 밑거름이 되기를 기대 해 본다.

Bistro 1

| 푸와그라 테이스팅
Tasting of Foie Gras

41

44

1. Tomato Foie Gras Terrine with Minari Pine Nut Puree | 토마토 푸와그라 테린과 미나리 잣 퓨레

재료 | 30인분 기준

1 토마토 300g | 퓨어 올리브오일 적당량 | 소금 1t | 푸와그라 400g | 후추 1/2t | 2 미나리 300g | 잣 100g | 소금 1t | 3 비스켓 1개 |

토마토 푸와그라 테린 조리법

1. 얼음물에 손질한 푸와그라를 적당한 크기로 썰어 하룻밤 담가 둔다.
2. 오븐을 80℃로 예열한다.
3. 토마토를 데쳐 꼭지와 껍질을 제거하고 반을 갈라 깊이가 있는 오븐용 팬에 담는다.
4. 토마토가 잠기도록 오일을 붓고 소금 1t를 넣어 잘 섞은 후 오븐에 2시간 가량 익힌다.
5. 토마토가 식으면 물기를 제거하여 준비하고 푸와그라도 얼음물에서 꺼내 물기를 제거하여 소금, 후추로 간을 한다.
6. 180℃로 예열된 오븐에서 3분 정도 푸와그라의 기름이 녹아 1mm 정도의 두께가 될 때까지 익힌다음 꺼낸다.
7. 단단히 눌러 여분의 기름을 제거하고 6시간 이상 식혀 굳힌 다음 랩으로 다시 단단히 싸서 보관한다. (2-3일전에 만들어 둬도 무방하다)

미나리 잣 퓨레 조리법

1. 손질한 미나리를 소금물에 데쳐 물기를 꼭 짠다.
2. 잣과 함께 푸드프로세서에 갈고 소금으로 간한다.

토스트 조리법

1. 비스켓을 200℃ 오븐에서 노릇할 때 까지 굽는다.
2. 비스켓을 약간 식혀 0.5cm 두께로 얇게 썰어 마른 팬에 갈색이 나도록 토스트 한다.

for Plating

1. 구운 토스트 위에 푸와그라를 크기에 맞추어 썰어 올린다.
2. 1t의 잣퓨레를 올려 장식한다.

2. Foie Gras Mousse Sandwich | 푸와그라 무스 샌드위치

재료 | 30인분 기준

1 푸와그라 100g | 크림 120ml | 우유 30ml | 버터 100g | 설탕 5g | 소금 5g | 2 필로도우 2장 | 크림 20g | 설탕 10g |

푸와그라 무스 조리법

1. 푸와그라, 크림, 우유, 버터, 설탕, 소금을 섞어 약불에 녹혀가며 끓인다.
2. 재료들이 모두 녹으면 파이핑백에 넣어 하루정도 냉장고에 넣어 굳힌다.

필로도우 조리법

1. 크림과 설탕을 섞어 설탕이 녹을 때까지 끓여 준비한다.
2. 필로도우 한장을 펼쳐 크림 믹스처를 바르고 한장 덧대어 한번 더 바른다.
3. 도우를 3.5x3.5cm 크기로 자르고 베이킹 시트에 놓아 150℃ 오븐에서 갈색이 나도록 구워 식힌다.

for Plating

1. 도우의 한면에 푸와그라 무스를 1t 가량 동그랗게 짜놓고 한장을 덮어 샌드를 한 다음 한번 더 무스를 짜고 다시 한장을 덮어 3단 샌드를 완성한다.
2. 샌드를 세워놓아 서비스 한다.

3. Foie Gras Terrine with White Dessert Wine Gelée

| 푸와그라 테린과 디저트 와인젤리

재료 | 30인분 기준

1 푸와그라 500g | 소금 1t | 후추 1/2t | 설탕 1/2t |
2 화이트 디저트 와인 240g | 설탕 110g | 판젤라틴 7g |
3 비스켓 1개 | 통후추 약간 |

푸와그라 테린 조리법

1. 손질한 푸와그라를 적당한 크기로 썰어 얼음물에 하룻밤 담가 둔다.
2. 테린 몰드를 랩으로 싸서 준비한다.
3. 푸와그라를 꺼내어 물기를 제거하고 소금, 후추, 설탕과 버무린 뒤 몰드에 채워 넣는다.
4. 180℃로 예열 된 오븐에서 3분 정도 프와그라의 기름이 녹아 1mm 정도의 두께가 될 때까지 익힌다음 꺼낸다.
5. 단단히 눌러 여분의 기름을 제거하고 6시간 이상 식혀 굳힌 다음 랩으로 다시 단단히 싸서 보관한다. (2-3일전에 만들어 둬도 무방하다)

화이트 디저트 와인 젤리 조리법

1. 냄비에 와인과 설탕을 담고 설탕이 녹을때까지 끓인다.
2. 와인 믹스처가 한 김 나간 후 불린 젤라틴을 넣어 잘 섞는다.
3. 랩을 깔아 놓은 얕은 팬에 원하는 높이로 젤리를 부어 굳힌다.

토스트 조리법

1. 비스켓을 200℃ 오븐에서 노릇할 때 까지 굽는다.
2. 비스켓을 약간 식혀 0.5cm 두께로 얇게 썰어 마른 팬에 갈색이 나도록 토스트 한다.

for Plating

1. 구운 토스트 위에 푸와그라와 젤리를 원하는 크기로 썰어 순서대로 쌓는다.
2. 굵게 간 후추를 뿌려 장식한다.

4. Seared Foie Gras with Mango Pineapple Chutney

| 망고 파인애플 쳐트니를 곁들인 구운 푸와그라

재료 | 30인분 기준

1 설탕 36g | 스타아니스 1/4 개 | 레드와인 식초 30ml |
레드페퍼 플레이크 1/4t | 망고, 스몰 다이스 70g |
파인애플, 스몰 다이스 70g | 2 감자 300g | 소금 2t |
3 푸와그라 450g | 소금, 후추 약간 |

망고 파인애플 쳐트니 조리법

1. 설탕, 스타아니스, 레드와인 식초, 레드페퍼 플레이크를 섞어 설탕이 녹을 때까지 끓인다.
2. 한 김 나간 후, 아직 뜨거운 와인 믹스쳐를 준비한 망고와 파인애플에 부어 24시간 정도 냉장고에 두어 숙성한다.
3. 서비스 전에 스타아니스를 제거하고 실온으로 돌려 서비스한다.

해쉬 브라운 조리법

1. 감자는 슈레드 한 뒤 기름을 두른 팬에 두께 0.5cm, 지름 4cm 정도로 동그랗게 부친다.

푸와그라 조리법

1. 푸와그라를 손질하여 두께 2cm, 15g 정도로 슬라이스하여 준비한다.
2. 서비스 직전에 푸와그라에 소금, 후추 간을 하여 뜨겁게 달군 팬에 한 면을 1분 씩 쏘테 해 둔다. (식었을 경우 서비스 전에 180℃ 오븐에서 1-2분 정도 데워 서비스 한다)

for Plating

1. 구운 해쉬브라운 위에 소테한 푸와그라를 올린다.
2. 망고 파인애플 쳐트니를 1t를 올려 낸다.

| 세비체 스타일 시푸드 샐러드
Ceviche Style Seafood Salad

Marinated Seafood | 해산물 마리네이드
재료 | 5인분 기준
새우 5개 | 가리비 관자 5개 | 쭈꾸미 5개 | 소금, 후추 적당량 |
해산물 마리네이드 조리법
1. 새우, 관자, 쭈꾸미는 소금, 후추로 밑간을 한 뒤 소테한다.
2. 뜨거울 때 볼에 넣고 세비체 소스에 버무린 뒤 냉장고에 1시간 이상 마리네이드 한 뒤 서비스 한다.

for Plating
1. 오이와 래디쉬를 다섯장씩 나란히 두 줄로 놓고 그 위 중간에 살사를 1cm 두께로 넓게 깐다.
2. 그 위에 드레싱에 버무린 그린 샐러드를 20g 정도 놓고 새우, 관자, 쭈꾸미를 하나씩 놓는다.
3. 세비체 소스와 올리브 오일을 접시에 둘러 장식하고 통후추를 뿌려 마무리한다.

Ceviche Sauce | 세비체 소스
재료 | 5인분 기준
레몬주스 30ml | 라임주스 20ml | 복숭아퓨레 180ml | 소금 1t |
다진 마늘 1/2t | 다진 생강 1/2t |
세비체 소스 조리법
1. 재료를 모두 섞어 블렌더에 간 뒤 체에 거른다.

Salsa | 살사
재료 | 5인분 기준
오이 30g | 레드 래디쉬 25g | 양파 75g | 토마토 225g |
파인애플 75g | 할라피뇨피클 20g | 실란트로 20g |
세비체소스 60ml | 올리브오일 2T | 소금, 후추 적당량 |
살사 조리법
1. 오이와 래디쉬는 각각 슬라이스하여 25장씩 준비하고 양파, 토마토, 파인애플은 스몰다이스로 썰고 할라피뇨와 실란트로는 찹한다.
2. 양파, 토마토, 파인애플, 피클, 할라피뇨, 실란트로를 볼에 넣고 세비체 소스와 오일로 버무린 뒤 소금, 후추로 간한다.

Green Salad | 그린 샐러드
재료 | 5인분 기준
믹스 베이비그린 100g | 레몬쥬스 2T | 올리브오일 1T | 소금 1/2t |
후추 1/8t | 세비체소스 60ml |
그린샐러드 조리법
1. 채소를 손질하여 얼음물에 담군 뒤 야채가 살아나면 건져 물기를 제거한다.
2. 서비스 전에 레몬 주스, 오일, 소금, 후추와 함께 버무린다.

조리법 UCC 동영상
www.atoseoul.com/korean/menuUCC09.htm

관자와 주키니가 들어간 감자스프 |
Vichyssoise Chaud

Potato Soup | 감자스프

재료 | 5인분 기준

1 버터 45g | 양파 200g | 다진 마늘 2t | 냉동 감자퓨레 600g | 미지근한 물 720ml | 치킨스톡 1200ml | 월계수잎 1개 | 타임 1/2t | 생크림 120ml | 소금 2t | 백후추 1/4t |

2 감자칩 5개 | 가리비 관자 5개 | 캐비어 10g | 레몬드레싱 1recipe |

감자스프 조리법

1. 제품감자를 미지근한 물에서 녹인 뒤 물기를 짜둔다.
2. 냄비에 버터를 녹이고 양파와 마늘을 색이 나지 않도록 볶는다.
3. 감자와 스톡을 2에 넣고 월계수와 타임을 넣어 함께 끓인다.
4. 30분 정도 끓으면 월계수와 타임을 건져낸 뒤 블랜더에 갈고 체에 내린다.
5. 크림과 소금, 후추를 넣어 간을 맞춘다.

for Plating

1. 식혀둔 주키니는 서빙 전 레몬드레싱에 무친 후 접시 중앙에 놓는다.
2. 준비된 감자스프 120ml를 주키니 주변으로 둘러 담는다.
3. 구운 관자 두 쪽을 주키니 위로 쌓듯이 놓고 감자칩과 캐비어로 장식을한다.
4. 레몬드레싱을 스프 주변에 둘러 뿌려 마무리한다.

Garnish | 가니쉬

재료 | 5인분 기준

주키니 500g | 감자슬라이스 5장 | 튀김용오일 240ml | 가리비 관자 5개 | 캐비어 10g | 레몬주스 40ml | 올리브오일 80ml | 소금, 후추 적당량 |

가니쉬 조리법

1. 주키니는 껍질만 10cm 길이로 줄리엔하여 끓는 소금물에 데친 후 얼음물에 식혀 건진다.
2. 슬라이스한 감자는 기름에 노릇하게 튀겨 소금간 해서 기름을 빼둔다.
3. 가로 방향으로 반으로 자른 관자를 소금, 후추로 간하여 기름을 두른 뜨거운 팬에 색이나도록 빠르게 익힌다.
4. 레몬즙과 올리브 오일을 섞어 레몬드레싱을 만들고 소금, 후추로 간하여 준비해 둔다.

Bistro 4

| 콘 라비올리와 버섯볶음을 곁들인 무화과 글레이즈 오리 가슴살 구이
Fig Glazed Duck Breast with Corn Ravioli and Sautéed Mushrooms

조리법 UCC 동영상
www.atoseoul.com/korean/menuUCC09.htm

Fig Glazed Duck Breast | 오리 가슴살 구이

재료 | 5인분 기준
1 오리 가슴살 2 1/2개 | 소금, 후추 적당량 |
2 글레이즈 5T | 콘 라비올리 | 버섯볶음 |

오리 가슴살 조리법
1. 오리 가슴살을 손질하여 껍질에 간격을 두고 칼집을 넣고 소금, 후추로 간을 한다.
2. 센불에서 껍질 쪽부터 구워 6분 정도 짙은 갈색이 나도록 구운 뒤 뒤집어 1-2분 정도 더 익힌다.
3. 오븐용 팬에 껍질이 위로 보이도록 놓아, 1인분 당 1T정도의 글레이즈를 바른다.
4. 180℃ 오븐에서 10분 정도 구워 미디엄으로 완성한다.
5. 구워진 오리 가슴살을 15분 동안 호일을 덮어 두었다가 8조각으로 슬라이스하고 4조각을 1인분으로 서비스 한다.

for Plating
1. 라비올리 두 개를 접시 중앙에 놓고 그 위로 버섯볶음을 쌓듯이 놓은 다음 슬라이스한 오리 가슴살 4개를 올린다.
2. 소스를 뜨겁게 데워 접시에 둘러 함께 서비스 한다.

Glaze for Duck Breast and Sauce | 덕 글레이즈와 소스

재료 | 5인분 기준
라즈베리 퓨레 30g | 설탕 30g | 양파 50g | 무화과 페이스트 65g | 치킨스톡 480ml | 발사믹 식초 60ml | 케이엔 페퍼 파우더 1t | 소금 1t | 후추 1/4t |

글레이즈 조리법
1. 라즈베리 퓨레와 설탕을 졸여 잼을 만든다.
2. 다른 팬에 양파를 볶다가 라즈베리 잼, 무화과 페이스트, 치킨 스톡을 함께 넣어 약한 불에 잼의 농도까지 졸인다.
3. 마지막으로 식초와 케이엔 페퍼를 넣어 핸드 블렌더로 곱게 간다.
4. 체에 거른 뒤 다시 불에 올려 소스의 농도가 될 때까지 졸인 다음 소금, 후추로 간한다.
5. 5T을 글레이즈로 남겨두고 나머지는 소스로 따로 담아 보관한다.

Corn Ravioli | 콘 라비올리

재료 | 5인분 기준 (지름 4cm 라비올리 10개 분량)
밀가루 80g | 계란 1개 | 소금 1t | 콘 퓨레 200g |
마스카폰 치즈 60g | 후추 1/2t |

콘 라비올리 조리법
1. 밀가루와 소금을 섞고 계란의 25g과 더해 반죽을 한 다음 냉장고에서 30분간 휴지한다. (사용하고 남은 계란을 남겨둔다)
2. 휴지 된 도우를 꺼내어 파스타 기계로 넓은 파스타면을 뽑는다.
3. 콘 퓨레의 물기를 꼭 짜내고 마스카폰과 후추와 섞어 라비올리 필링을 만든다.
4. 파스타에 남은 계란을 바르고 그위로 간격을 두고 1Tbsp의 필링을 놓은 뒤 그 위를 파스타로 덮어 공기가 없도록 주의하며 두 장을 붙인다. 틀로 찍어 라비올리를 만든다.
5. 서비스가 가까워 오면 팔팔 끓는 소금물에 2-3분 정도 데쳐 얼음물에 식힌 후 건져서 준비하였다가 버섯과 함께 볶는다.

Sautéed Mushrooms | 버섯볶음

재료 | 5인분 기준
만가닥 버섯 100g | 양파 50g | 마늘 8g | 체리 토마토 10개 | 캔 콘 3T | 콘라비올리 10개 | 화이트 와인 60ml | 다진 실파 5g | 다진 로즈마리 1g | 다진 타임 1g | 버터 30g | 소금, 후추 적당량 |

버섯볶음 조리법
1. 버섯은 끝을 정리하여 길이가 같게 다듬고 양파, 마늘은 다지고 체리 토마토는 4등분한다.
2. 오리를 구운 팬에 기름을 약간 남기고 따라낸다.
3. 팬을 다시 뜨겁게 달군 후 만가닥 버섯를 넣고 소금, 후추로 간하여 갈색이 나도록 굽는다.
3. 버섯에 색이 나기 시작하면 양파와 마늘을 넣어 볶다가 체리토마토, 캔 콘, 콘라비올리를 넣고 토마토가 익으면 와인으로 디글레이즈 한다.
4. 와인이 졸아들면 파, 로즈마리, 타임을 뿌리고 불에서 내려 버터를 넣어 섞는다.

커피 세미프레도 앤 도넛 |
Coffee Semifreddo and Doughnut

Coffee Semifreddo and Doughnut | 세미프레도

재료 | 5인분 기준

1 헤비크림 60ml | 노른자 50g | 흰설탕 15g | 설탕 1/2t |
바닐라빈 1/4개 | 커피액스트랙 1T | 흰설탕60g | 달걀흰자 30g |
2 흰자 100g | 흰설탕 63g | 파우더슈거 63g |

세미프레도 조리법

1. 헤비크림을 미디움 피크까지 휘핑한 뒤 랩을 씌워 냉장보관한다.
2. 노른자와 15g의 설탕을 따뜻한 물 위에서 리본스테이지까지 단단하게 휘핑한다.
3. 2에 커피액기스와 바닐라빈 씨를 긁어서 넣고 얼음물 위에서 식힌다.
4. 흰자에 설탕 65g을 세번에 나눠 넣고 머렝을 만든다.
5. 휘핑한 크림을 완전히 차가워진 노른자 반죽에 넣고 잘 섞는다.
6. 머렝을 5번에 넣고 잘 섞어준 뒤 짜주머로 짜서 서빙 용기에 채워넣고 하루정도 냉동한다.

머랭쿠키 조리법

1. 흰자에 설탕을 세번에 넣으면서 단단한 머랭을 만든다.
2. 파우더 슈거를 체쳐서 넣고 섞어준다.
3. 2cm 크기의 원형 파이핑팁을 끼운 짜주머니에 넣고 서빙컵 둘레크기에 맞추어 머랭을 짠다.
4. 110℃ 오븐에 한시간 반정도 굽는다.

Original Doughnut | 오리지널 도넛

재료 | 5인분 기준

1 물 30 ml | 우유 180 ml | 인스턴트이스트 2t | 설탕 1/2t | 달걀 1개 |
다목적 밀가루 450g | 흰설탕 60g | 소금 1/2t | 녹인무염 버터 40g |
2 흰설탕 100g | 시나몬 파우더 10g |

도넛 조리법

1. 우유와 물을 따끈하게 데운 뒤 설탕과 이스트를 넣고 5분간 둔다.
2. 볼에 우유, 물, 이스트 믹스쳐를 담고 나머지 재료를 한꺼번에 넣고 반죽한다.
3. 1시간 정도 1차 발효한다.
4. 실온에서 15분 정도 중간발효 한 뒤 1.5cm 두께로 밀어 원형 쿠키커터로 도너츠 모양을 낸다.
5. 30분간 2차발효를 하여 180℃ 기름에서 갈색이 나도록 튀겨낸다.
6. 튀겨낸 뒤 기름을 빼고 바로 시나몬 슈거를 묻혀 기름 종이 위에 보관한다.

시나몬 슈거 조리법

1. 설탕과 시나몬 파우더를 잘 섞어 준다.

| 브런치의 재해석

Brunch 2.0

Brunch

브런치란 Breakfast와 Lunch의 합성어로 휴일의 늦은 아침 겸 점심을 해결하는 여유로운 식사를 일컫는다. 음식의 메카라고 불리는 뉴욕에서 시작 된 이러한 식사 형태는 뉴욕을 배경으로 한 Sex and the City라는 드라마를 통해 Hip and Trendy한 이미지를 얻으면서 더욱 큰 인기를 얻게 되었다. 무엇보다 브런치는 한끼를 때우기 위한 식사라기 보다는 지인과의 만남, 대화 그리고 식사를 통해 여가를 즐길 수 있는 사교적 기능이 강화 된 형태로서 문화 컨텐츠적인 의미를 가진다. 또한 최근에는 미국 소비자들의 Ethnic Cuisine과 새로운 맛에 대한 관심에 힘 입어 클래식한 메뉴를 뛰어넘어 다양하고, 창의적인 메뉴와 컨셉을 개발하면서 다양하게 발전해 나가고 있다. 또한, 최근 들어 브런치의 경제적인 측면도 소비자의 호응을 얻는데 한 몫하고 있다. 불경기를 겪으면서 경제적인 측면에 더욱 민감해진 소비자들에게 브런치는 두 끼를 한 번에 해결할 수 있어 경제적이고 가격대비 만족도가 높은 메뉴를 제공하는 식사로 인식되고 있다. 또한 최근 소비자들이 바라는 심플한 음식 편안함, 그리고 Fun이라는 최근 외식 트렌드의 코드와 딱 맞아 떨어지면서 그 수요가 점점 늘어, All Day Breakfast 컨셉의 식당이 생겨나는 등 그 영역이 점차 확대되어 가고 있다. 최근 미국 브런치 메뉴에서는 칼로리를 낮추고 영양적으로 밸런스를 맞춘 Healthy한 요리와, 다양한 나라의 퀴진을 바탕으로 새로운 Flavor가 접목된 이국적인 브런치 메뉴가 인기를 얻으며, 트렌드를 이끌어가고 있다. 일반적으로 고열량, 고 지방의 메뉴가 주를 이루는 클래식한 브런치 메뉴와는 달리 Healthy한 브런치 요리로는 밀가루나 버터의 사용을 줄인 음식이라든지 달걀 흰자만을 사용한 오믈렛, 과일과 야채를 풍성하게 사용하여 식사대용으로 만든 샐러드 요리, 아침식사 대용으로 인기를 얻고 있는 곡류와 견과류로 만든 그라놀라와 과일, 두부, 요거트가 들어간 스무디 등이 있다. 또한 기존의 아메리칸 클래식 스타일인 팬케이크, 소시지, 햄, 계란, 와플, 오믈렛을 탈피한 멕시칸, 그리스, 중국, 이탈리안 등 다양한 퀴진의 재료와 조리법을 가미한 메뉴들로 브런치의 영역을 점점 넓혀나가고 있다. 예를 들어, 대체로 저렴하면서 간편한 음식으로 인식되어온 멕시칸 풍의 Quesadilla, Burrito, Huevos Rancheros, Enchiladas 등이 최근 뉴욕의 가장 인기있는 브런치 레스토랑인 Norma's나 Prune 등에서도 인기 메뉴로 자리잡고 있다. 또한 각각의 Ethnic 레스토랑 역시 그의 특성을 살린 브런치 메뉴를 내놓고 있는데, 미국 남부음식으로 유명한 스타쉐프 Bobby Flay의 Mesa Grill은 Tex-Mex 스타일의 브런치 메뉴를 제공하고 있다. 지중해식 레스토랑의 경우, 그릴에 구운 할루미 치즈와 양고기 소시지를 넣은 샌드위치 등을 선보이는가 하면, 중국의 딤섬이 새로운 브런치 메뉴 아이템으로 미국 소비자들을 사로잡고 있다. 이러한 경향으로 볼 때, 떠오르는 Ethnic Cuisine으로 지목되고 있는 한식이 어떤 식으로 브런치 메뉴에 접목될지 지켜 볼 만하다.

헬시 그라놀라 바와 베리 스무디 |
Healthy Granola Bar and Berrylicious Smoothie

49

34

40

50

43

Granola Bar | 그라놀라 바

재료 | 5인분 기준

오트 100g | 해바라기씨30g | 호박씨 30g | 검은깨 10g | 아몬드 30g | 캐슈넛 30g | 마카다미아 10g | 호두 60g | 건 크랜베리 15g | 건포도 15g | 꿀 80g | 흑설탕 30g | 버터 30g | 바닐라 엑스트랙 5g | 소금 3g | 시나몬 파우더 2g |

그라놀라 바 조리법

1. 넛 종류를 모아 180℃에서 5-10분 정도 토스트 한다.
2. 넛이 식는 동안 팬에 흑설탕, 버터, 바닐라 엑스트랙, 소금, 시나몬을 넣고 설탕이 완전히 녹을 때 까지 데운다.
3. 식혀둔 넛을 2번이 뜨거울 때 넣고 나머지 건조 과일을 넣은 뒤 잘 섞는다.
4. 틀에 넣어 모양을 잡고 160℃에서 10분간 굽는다.
5. 식힌 뒤 빵 칼로 원하는 양만큼 자른다.

for Plating

1. 그라놀라 바 3조각을 접시에 담고 민트를 띄운 베리 스무디와 함께 곁들여 낸다.

Berrylicious Smoothie | 베리 스무디

재료 | 5인분 기준

우유 480ml | 믹스드 베리 480g | 바나나 100g | 블루베리 15g | 블랙베리 15g | 플레인 요거트 160g | 사워크림 40g | 생식용 두부 100g | 레몬주스 1T | 소금 3g | 민트 약간 |

스무디 조리법

1. 모든 재료를 넣고 블랜더에 간다.
2. 스무디를 잔에 따르고 민트 잎으로 장식한다.

Brunch 2

| 팔라펠이 들어간 그릭 샐러드 샌드위치
Greek Salad Sandwich with Falafel

33

48

32

39

Greek Salad | 그릭 샐러드

재료 | 5인분 기준

1 레몬주스 3T | 오레가노 1/8t | 다진 마늘 16g | 설탕 1/2t | 소금 1/2t | 흑후추 1/8t | 엑스트라 버진 올리브오일 80ml | 레드 레디쉬 30g | 피타 브래드 5장 | 체리 토마토 45g | 칼라마타 올리브 200g | 오이 200g | 적양파 50g | 페타치즈 60g | 칠면조 가슴살 150g | 로메인 약 2통 | 반조리된 감자 10조각 | 허머스 1/2cup | 팔라펠 15개 | 콘너겟 10개 |

2 플레인 요거트 120ml | 다진 파슬리 1T | 다진 민트 1T |

그릭 샐러드 조리법

1. 마늘, 오레가노, 레몬주스, 설탕, 소금, 후추를 볼에 섞고 오일을 천천히 넣어가며 레몬 오일 드레싱을 만든다.
2. 레드 레디쉬는 얇게 슬라이스하고 체리 토마토와 올리브 오일은 1/4로 자르고 오이는 길이로 십자로 갈라 씨를 제거한 뒤 스몰 다이스 한다. 적양파는 굵게 다진다. 페타 치즈는 사방 1cm 크기의 다이스로 자른다.
3. 피타를 뜨거운 팬에 노릇하게 구워낸 뒤 1/2로 자른다.
4. 칠면조 가슴살은 미디엄 다이스로 자른 뒤 소금 후추를 뿌려 팬에 굽는다.
5. 뜨거운 팬에 데운 감자를 식힌 후 미디엄 다이스로 자른다.
6. 서비스 직전 볼에 모든 야채와 칠면조, 치즈, 올리브를 넣은 뒤 드레싱을 넣고 잘 섞는다.

라이타소스 조리법

1. 요거트에 파슬리, 민트를 섞고 소금, 후추로 간하여 소스를 만든다.

for Plating

1. 반으로 자른 피타 주머니 안에 허머스를 바르고 로메인은 피타의 1/2 크기로 자른 뒤 2-3장 정도 겹쳐 주머니 속에 넣고 그릭샐러드를 넣는다. 그 위에 팔라펠을 3-4개와 콘 너겟 2개를 나누어 넣고 라이타 소스를 뿌려 마무리 한다.
2. 샌드위치 두 쪽을 접시에 담아 서브한다.

Hummus | 허머스

재료 | 5인분 기준

칙피 540g | 물 360ml | 치킨스톡 360ml | 월계수 잎 1개 | 타임 1줄기 | 양파 50g | 대파 35g | 케이엔 페퍼 1/8t | 큐민 2t | 레몬주스 1t | 올리브오일 60ml | 소금, 후추 적당량 |

허머스 조리법

1. 물에 하루 정도 불린 칙피에 물과 치킨 스톡, 월계수 잎, 대파, 타임, 마늘, 양파를 넣고 칙피가 부드러워질 때 까지 삶는다.
2. 삶은 칙피를 푸드 프로세서에 갈면서 케이엔 페퍼, 큐민, 레몬주스를 넣어주고 약간의 스톡과 올리브 오일을 이용하여 농도를 조절한다.
3. 소금, 후추로 간한다.

Falafel | 팔라펠

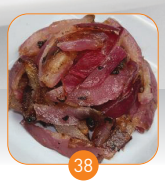
재료 | 5인분 기준

칙피 540g | 적양파 120g | 레몬주스 60ml | 주키니 60g | 케이엔 페퍼 1/8t | 큐민 1t | 코리엔더 파우더 1/2t | 베이킹 소다 1/2t | 소금 1t | 흑후추 1/2t | 다진 파슬리, 민트, 고수 각 1/2T | 튀김가루 21g | 계란물 180g | 빵가루 30g | 콘너겟 10개 |

팔라펠 조리법

1. 삶은 칙피 반 분량을 푸드 프로세서에 넣어 곱게 다지고 나머지 반은 거칠게 다진다.
2. 주키니와 빨간 양파는 곱게 다진 뒤 물기를 짜낸다.
3. 1과 2를 섞은 뒤 레몬 주스와 스파이스 류, 베이킹 소다, 허브를 잘 섞어 넣고 소금, 후추로 간한다.
4. 섞은 재료를 지름 3cm 크기의 납작한 볼로 만든 뒤 밀가루, 계란, 빵가루 순으로 묻혀 기름에 튀겨낸 후 기름을 빼 둔다.
5. 팔라펠과 함께 콘너겟도 노릇하게 튀겨 기름을 빼 둔다.

토마토 살사를 곁들인 해쉬브라운 퀘사디아 | Hash Brown Quesadilla with Tomato Salsa



Quesadilla | 퀘사디아

재료 | 5인분 기준

플라워 토티아(10") 10장 | 계란 5개 | 잭치즈 슈레드 280g | 올리브유45ml | 소금, 후추 적당량 |

퀘사디아 조리법

1. 플라워 토티아 한장을 놓고 해쉬 브라운을 토티아 한면에 골고루 펴 놓는다. 그 위에 잭치즈를 뿌리고 토티아 한장을 위에 덮는다.
2. 퀘사디아를 칼로 4등분 한 뒤 기름을 바른 시트팬에 놓고 계란을 깨뜨려 220℃ 오븐에서 토티아가 바삭해지고 계란의 흰자가 완전히 익고 노른자는 반숙 되도록 구워낸다.

for Plating

1. 구워진 퀘사디아를 서빙 접시에 옮겨 담고 위에 살사를 얹어 낸다. 실란트로 2-3잎을 놓아 장식한다.

Hash Brown | 해쉬브라운

재료 | 5인분 기준

감자 슈레드 500g | 베이컨 5장 | 파프리카 파우더 1/8t | Roasted Red Onion with Basamic Vinegar Sauce 50g | 케이엔 페퍼 1/8t | 소금, 후추 적당량 |

해쉬브라운 조리법

1. 양파를 해동시켜 살짝 볶아둔다. 베이컨은 슬라이스한 뒤 볶는다.
2. 감자슈레드를 끓는 물에 데쳐 물기를 꼭 짜낸뒤 기름을 두른 팬에 넓게 펼쳐 양면이 바삭하도록 지진다.
3. 감자가 바삭해지면 로스티드 양파와 베이컨, 할라피뇨, 파프라카 파우더, 케이엔 페퍼를 같이 볶아 소금, 후추로 간한다.

Tomato Salsa | 토마토 살사

재료 | 5인분 기준

토마토 300g | 빨간 양파 65g | 할라피뇨 20g | 마늘 4g | 실란트로 5줄기 | 레몬 2T | 올리브오일 2T | 소금, 후추 적당량 |

토마토 살사 조리법

1. 토마토는 씨를 제거한 뒤 스몰 다이스로 썰고 적양파, 할라피뇨, 마늘은 다진다. 실란트로도 거칠게 다진다.
2. 준비된 재료를 볼에 넣고 레몬즙, 올리브오일 1T와 소금, 후추를 넣어 간한다.

Brunch 4

| 훈제연어와 콘그릿츠 팬케익

Smoked Salmon and Yellow Corn Grits Pancakes

35

33

Corn grits Pancakes | 콘그릿츠 팬케익

재료 | 5인분 기준

콘 그릿츠 120g | 밀가루 120g | 콘 퓨레 60g | 베이킹 파우더 1t |
소금 2t | 꿀 20g | 계란 120g | 우유 300ml | 버터 60g |
기름 적당량 | 실란트로(장식용) 2줄기 |

콘밀 팬케익 조리법

1. 콘 퓨레는 물기를 꼭 짜낸다. 볼에 콘퓨레와 마른재료 –콘 밀, 밀가루, 베이킹 파우더, 소금을 넣고 다른 볼에는 액상재료 –계란, 우유, 녹인 버터를 넣어 섞는다.
2. 액상재료 섞은 것을 마른재료가 담긴 볼에 천천히 넣으면서 거품기로 잘 섞어 랩을 씌운 뒤 따뜻한 곳에 30분 이상 둔다.
3. 서비스 직전에 기름을 살짝 두른 팬에 팬케익 반죽을 지름 약 7cm 크기의 원으로 노릇하게 부쳐낸다.

for Plating

1. 서빙 접시에 팬케익을 올려 놓고 그 위에 망고 파인애플 살사를 한 스푼 얹은 뒤 훈제연어 슬라이스를 알맞게 접어 올려 놓는다. 다시 그 위에 팬케익을 올려 놓고 2번 더 반복하여 쌓는다. 마지막으로 훈제연어 위에 살사를 얹은 뒤 실란트로 잎으로 가니쉬 한다.

Marinated Smoked Salmon, Mango Salsa | 훈제연어, 망고살사

재료 | 5인분 기준

1 슬라이스 훈제연어 20슬라이스 | 레몬제스트 레몬 1개 분량 |
다진 딜 2t | 소금, 후추 적당량 |
2 애플망고 과육 300g | 파인애플 100g | 다진 할로피뇨 2T |
적양파 115g | 실란트로 4줄기 | 사워크림 1T | 소금, 후추 적당량 |

훈제연어 마리네이드 조리법

1. 슬라이스 된 훈제연어에 레몬제스트와 다진 딜, 약간의 소금, 후추를 뿌린 뒤 30분 정도 냉장고에 보관한다.

망고 살사 조리법

1. 애플망고와 파인애플은 스몰다이스로 썰고 적양파와 할로피뇨는 다진다. 실란트로 4줄기는 거칠게 다진다.
2. 볼에 애플망고, 파인애플, 실란트로, 할로피뇨를 넣고 사워크림으로 재료들이 잘 엉기도록 섞어주고 소금, 후추로 간한다.

조리법 UCC 동영상
www.atoseoul.com/korean/menuUCC09.htm

이그조틱 후르트 샐러드 디저트 | Exotic Fruit Salad Dessert

34

33

Panna Cotta | 파나코타

재료 | 5인분 기준

젤라틴 1개 | 화이트 초콜렛, 발로나 125g | 우유 240ml | 바닐라 빈 1/4개 | 물 480g | 소금 1g |

파나코타 조리법

1. 젤라틴을 물에 불린다.
2. 화이트 초콜렛을 스텐레스 볼에 담는다.
3. 얼음물을 준비해둔다.
4. 냄비에 우유, 바닐라빈, 소금을 넣고 끓기 직전에 불을 끈다.
5. 초콜렛 위에 우유를 1/3정도 부은뒤 중심부터 서서히 주걱으로 녹여주고 1/3을 붓고 잘 섞은 뒤 마지막 남은 1/3을 넣고 미리 불려둔 젤라틴을 넣는다.
6. 초콜렛/우유 믹스를 얼음물 위에서 천천히 식힌 뒤 Burr mix로 이멀젼한다.
7. 체에 내려 거른 뒤 서빙용기에 담아 냉장고에서 최소 2시간 굳힌다.

for Plating

1. 서비스 용기에 굳힌 파나코타 위에 라즈벨리 젤리 부어 함께 굳히고 그 위로 패션후르츠 커드, 자몽 세그먼트 2개, 화이트 와인젤리 약간 자몽스킨 캔디 3줄 그린애플 셀러리 그라니테 1 스쿱, 코코넛 머렝스틱 순으로 쌓아올린다.
2. 서빙접시 가운데 피스타치오 휘난시에를 놓고 위에 피스타치오 홀 한 개를 얹는다.
3. 접시 오른쪽에 라즈베리잼을 넣은 린저 쿠키와 휘난시에를 함께 담아낸다.

Raspberry Jelly, White Wine Jelly | 라즈베리 젤리, 화이트 와인젤리

재료 | 5인분 기준

1 판젤라틴 3장 | 라즈베리 베이스 200g | 물 100ml |
2 판젤라틴 8g | 화이트와인 240ml | 흰설탕 100g | 물 30ml |

라즈베리 젤리 조리법

1. 젤라틴을 불려, 따끈하게 데운 물에 녹인다.
2. 라즈베리 베이스를 체에 내려 씨를 걸러낸다.
3. 씨를 걸러낸 라즈베리 베이스에 젤라틴 믹스쳐를 섞고 얼음물 위에서 식힌다.
4. 완전히 식으면 파나코타 위에 2mm 두께로 붓고 최소 2시간 냉장한다.

화이트 와인젤리 조리법

1. 젤라틴을 물에 불린다.
2. 냄비에 화이트와인, 흰설탕, 물을 넣고, 설탕이 녹을 정도로만 끓인 뒤 식힌다.
3. 2에 불린 젤라틴을 넣고 녹힌다.
4. 스텐레스 통에 담아 냉장고에서 하룻밤 굳힌다.

Passion Fruit Curd | 패션후르츠 커드

재료 | 5인분 기준

패션후르츠 퓨레 75g | 후레쉬 레몬주스 8ml | 흰설탕 73g | Frozen Pasteurized whole Egg 100g | 잘게 썬 버터 225g |

패션후르츠 커드 조리법

1. 냄비에 물을 반정도 넣고 끓인 뒤 약불로 줄여 계속 끓는 상태로 준비한다.
2. 스텐레스 볼에 패션후르츠 퓨레, 레몬주스, 달걀, 설탕을 넣고 거품기로 잘 섞어준다.
3. 1의 냄비에 2의 볼을 중탕하여 82℃가 될때까지 거품기로 잘 저어준다.
4. 82℃가 되면 재빨리 불에서 내려 실온의 버터를 조금씩 넣어가며 잘 섞어준다.
5. 버터를 다 넣은 뒤 얼음물 위에서 식혀 체에 걸러낸다.
6. 걸러진 커드의 표면에 랩을 덮어 막이 생기지 않도록 하여 냉장 보관한다.

Grapefruit Segment, Candied Grapefruit Skin | 자몽 세그먼트, 캔디 자몽스킨

재료 | 5인분 기준

1 자몽 1개 | 2 자몽 껍질 1개 분량 | 심플시럽 400g | 3 설탕 480g | 물 480g | 물엿 2T |

자몽 세그먼트 조리법

1. 자몽의 위와 아래를 조금씩 잘라낸다.
2. 편평해진 자몽 바닥을 도마위에 세워 고정시킨 뒤 위에서 아래로 껍질과 안쪽 흰색스킨까지 제거되도록 자른다.
3. 흰색 스킨 안쪽의 과육만 잘라서 밀폐용기에 보관한다.
4. 1인당 2조각을 올린다.

캔디 자몽스킨 조리법

1. 위에 잘라낸 자몽껍질의 안쪽 흰색부분을 완전히 제거하고 껍질만 남긴다.
2. 자몽껍질을 끓는물에 블랜치하고 바로 물을 버린다. 이 과정을 세번 반복 하여 스킨의 쓴맛을 제거한다.
3. 심플시럽과 블랜치한 껍질을 냄비에 넣고 물엿을 2큰술 넣어 아주 낮은 불에서 서서히 끓인다. 스킨이 투명해지면 불에서 내려 식힌다.
4. 식혀둔 스킨을 곱게 채썰어 시럽과 함께 냉장보관한다.

심플시럽 조리법

1. 물과 설탕을 넣고 우르르 끓으면 불을 끄고 식힌뒤 자몽캔디와 애플 그라니테에 사용한다.

Granny Smith Apple Celery Granite | 그린애플 샐러리 그라니테

재료 | 5인분 기준

아오리 사과주스 낸 것 300g | 샐러리 주스 낸 것 40g | 라임주스 20g | 레몬주스 1개 분량 | 심플시럽 40g |

그린애플 샐러리 그라니테 조리법

1. 샐러리 줄기만 깨끗이 씻은 뒤 2cm 두께로 자른다.
2. 샐러리를 블렌더에 갈아 체에 걸러 주스를 낸다. 주스 낸 뒤에는 얼음물 위에서 보관한다.
3. 스텐레스볼에 얼음물을 가득 담고 레몬1개의 즙을 내어 섞고 껍질도 같이 담궈둔다.
4. 아오리 사과를 껍질째 깨끗이 씻는다. 씻은 사과는 씨를 중심으로 위에서 아래로 4등분하여 자르고 바로 레몬을 넣은 얼음물에 담군다.
5. 사과가 다 준비되었으면 주서기에 간다. 갈변이 빠르게 진행되므로 소량씩 여러번 주스를 낸다.
6. 사과주스, 샐러리 주스, 라임주스를 섞은 뒤 시럽을 넣고 호텔팬에 옮겨 냉동실에 넣는다.
7. 첫 1시간은 그냥 냉동시키고 이후 한시간 간격으로 포크로 긁어 크리스탈을 형성해 그라니테를 완성한다.

Coconut Meringue Stick | 코코넛 머렝 스틱

재료 | 5인분 기준

흰자 120g | 흰설탕 63g | 파우더 슈거 63g | 코코넛 플레이크 2T |

코코넛 머렝 스틱 조리법

1. 파우더 슈거를 체쳐둔다.
2. 흰자에 설탕을 세번에 나눠 넣고 휘핑해 단단한 머렝을 만든다.
3. 체쳐둔 파우더 슈거를 넣고 고루 섞어준다.
4. #3 원형 팁을 꽂은 짜주머니에 넣고 유산지를 깔은 시트 팬에 왼쪽부터 오른쪽으로 일자 스틱형태로 머렝을 짜준다.
5. 코코넛 플레이크를 고루 뿌려준 뒤 110℃로 예열된 오븐에서 1시간 30분 정도 굽는다.

Pistachio Financier | 피스타치오 휘난시에

재료 | 5인분 기준

브라운버터 64g | 강력분 13g | 박력분 13g | 흰자 64g | 설탕 64g | 피스타치오 가루낸 것 24g | 아카시아 꿀 16g | 헤이즐넛 120g | 피스타치오 홀, 장식용 5개 | 피라미드 실리콘 몰드 |

피스타치오 조리법

1. 버터를 냄비에 넣고 갈색이나도록 끓여 브라운 버터를 만든다.
2. 버터가 식는사이 키친에이드 볼에 강력분, 박력분, 피스타치오 가루를 넣고 패들로 저어준다.
3. 2에 천천히 흰자를 넣고 고루 섞일때까지만 믹스한다. 오버믹스하지 않도록 주의한다.
4. 3번에 꿀을 넣고 섞어주고 따끈한 버터를 조금씩 흘려서 반죽과 잘 섞이도록 저어준다.
5. 완성된 반죽을 하루밤 냉장고에서 숙성시킨다.
6. 반죽을 짜주머니에 넣고 틀의 2/3까지만 채운뒤 180℃에서 12분간 갈색이 나도록 굽는다.
7. 피스타치오를 위에 얹어 마무리한다.

Linzer Cookie, Instant Raspberry Jam | 린저쿠키, 인스턴트 라즈베리 잼

재료 | 5인분 기준

1 버터 120g | 흰설탕 180g | 바닐라 액스트랙 1/8tsp | 달걀 60g | 박력분 225g | 시나몬 파우더 2g | 베이킹 파우더 2g | 코코아 파우더 2g | 헤이즐넛 120g |

2 라즈베리 베이스 200g | 흰설탕 100g |

린저쿠키 조리법

1. 헤이즐넛을 180℃ 오븐에 5분 정도 노릇노릇 토스트해 식힌 뒤 곱게 가루 낸다.
2. 버터와 흰설탕을 크림화 한다. (패들사용)
3. 2에 바닐라 액스트랙과 달걀을 넣고 잘 섞는다.
4. 박력분, 시나몬파우더, 베이킹 파우더, 코코아 파우더를 다 같이 한 번 체친 뒤에 버터믹스처에 넣고 잘 섞어준다.
5. 헤이즐넛 가루를 넣어 잘 섞은 뒤, 랩에 싸서 냉장고에서 하룻밤 숙성시킨다.
6. 0.3cm 두께로 밀어 주름잡힌 3cm 원형 커터로 잘라낸다. 뚜껑이 되는 부분은 가운데 지름 1cm 원형 파이핑 팁으로 커팅하여 냉동한다.
7. 180℃로 예열된 오븐에서 10분 정도 구운 뒤 식혀 뚜껑부분에 파우더 슈거를 뿌린다.
8. 아래 쿠키에는 라즈베리 잼을 바르고 위에 뚜껑쿠키를 올려 마무리한다.

인스턴트 라즈베리 잼 조리법

1. 라즈베리 베이스와 설탕을 잼의 상태가 될때까지 졸여 식혀둔다.

조리법 UCC 동영상
www.atoseoul.com/korean/menuUCC09.htm

변화의 중심에 있는 에스닉 음식 |
New Approaches to Ethnic Cuisines

미국에서 음식의 유행에 대해 논할 때 빼 놓을 수 없는 부분이 다양한 인종과 이민자들로부터 영향을 받은 Ethnic Cuisine이다. 이들 Ethnic Group의 음식 문화는 미국 식 문화와 조화를 이루어 또 다른 형태의 미국 내 지역음식과 유행으로 성장해왔다. 많은 Ethnic Group 중 이탈리안, 멕시칸, 중국은 이미 주류 Ethnic Cuisine으로서 확고한 위치에 있다. 예를 들어 더 이상 소수 인종이라 할 수 없는 Hispanic-American은 독특한 맛과 형태로 Tex-Mex(regional Texas and Mexican Fusion), Cal-Mex(Regional California and Mexican Fusion)라 불리는 음식들로 미국 현지화에 성공하였고 이제 타코, 퀘사디아, 살사, 부리또 등은 햄버거 만큼이나 미국에서 친숙한 음식이 되었다. 미국 내 전통적인 각 지역별 음식과 이민자를 통한 Ethnic 음식의 융화가 20세기 미국 식 문화의 흐름이었다면, 21세기에는 Ethnic Cuisine간의 새로운 결합을 통한 또 다른 맛의 창조가 트랜드로 자리매김하고 있다. 2009년 여름 현재 LA에서 선풍적인 인기를 얻고 있는 움직이는 Taco가게인 "Kogi"는 한국 전통의 김치와 고추장이라는 컨텐츠를 타코라는 전형적 멕시코 음식의 외형과 결합시켜, 전혀 어울릴 것 같지 않은 두 ethnic 음식을 통한 새로운 맛을 시도했으며 그 결과는 예상을 훨씬 뛰어 넘는 성공을 거두고 있다.

또한, 과거의 Ethnic Cuisine은 그 나라 이민자들의 음식을 상징하는 단편적 이미지로 인식되어 왔으나 후기 이민자들의 지속적 유입과 식생활의 세분화 및 전문화를 통해 현재는 지방색이 두드러진 스타일과 맛을 나타내는 추세를 보이고 있어, 미국내 Ethnic Cuisine이 더욱 다양화 되는데 기여하고 있다. 초기 Chinese Cuisine은 대부분 Canton 지방의 기름진 음식이 주류를 이루었으나 후기 이민자들을 통해 다양한 지역색이 반영되면서 이제는 Szechwan, Hunan 등 더욱 세분화된 지역의 특징을 살린 음식들이 소개되고 있다. 2009년 NRA(전미레스토랑협회)는 Next Ethnic Cuisine으로서 Peruvian과 Korean을 주목하고 있다. Peruvian은 스페인, 프랑스, 영국, 중국, 일본, 인디안, 아프리카 등 4대륙의 맛이 녹아 있는 독특한 Cuisine으로 평가 받고 있다. 대표적 Seafood 음식인 Ceviche의 종류가 페루 전역에서 수천 개가 넘을 정도로 발전한 Peruvian의 다양성과 미국 시장에 쉽게 받아 들여질 수 있는 Fusion식 문화는 Ethnic Cuisine로서의 발전 가능성을 충분히 가지고 있다.

Korean은 중국, 일본, 타이를 잇는 새로운 아시안 Ethnic Cuisine으로 그 잠재력을 인정 받고 있다. 특히 발효를 기본으로 한 재료, 기름을 최소한으로 이용하는 건강식 조리법과 다양한 채소와 나물을 사용하여 웰빙 및 다이어트 음식으로도 대표되고 있다. 이러한 장점을 활용하여 현재 미국 내에서는 여러가지 형태의 한식의 현지화가 활발히 진행되고 있다. 널리 알려진 우래옥은 한식의 멋과 맛은 그대로 살리면서, 음식의 형태와 서비스를 현지인들에 어필할 수 있도록 고급화 시켜, 한국음식과 문화를 전파하는 곳으로 인정 받고 있다. 또한, 미국 문화에서 성장한 한인 2세와 3세들을 중심으로 쉐프들이 늘어남에 따라 (Bill Kim의 Urban Belly, David Chang의 Momofuku Restaurant 등) 한국의 맛을 모태로, 미국식 한국음식을 개발하여 적극적으로 한국음식의 현지화를 시도하고 있고, 미국 내에서 한국음식에 대한 관심과 입지가 점점 견고해져 가고 있다. 이 뿐만이 아니라 O'red Mango, BBQ, Kyochon 등 한국에서 성공한 토종 프랜차이즈들도 미국시장에 성공적으로 진출함으로써 한국적 특징을 지닌 맛과 음식이 다양한 형태로 미국문화에 융화될 수 있는 현지화의 기틀을 마련하고 있다.

미국음식의 역사는 이민자들의 Ethnic Cuisine 역사와 함께 한다고 해도 과언이 아닐 것이다. Melting Pot과 Salad Bowl로 묘사되는 미국에서 앞으로도 Ethnic Cuisine은 새로운 음식 유행과 변화를 이끌어 가는 중심에 있을 것으로 기대된다.

Ethnic 1

| 고추장 아이올리와 무절임을 곁들인 비빔밥 팝콘
Bibimbob Popcorn with Gochujang Aioli and Pickled Daikon

33

48

47

Bibimbob Popcorn | 비빔밥 팝콘

재료 | 5인분 기준

1 중립종 쌀(Medium Grain Rice) 170g | 물 260ml | 도라지 30g | 고사리 30g | 호박 30g | 당근 20g | 잘게다진 칠면조 가슴살 40g | 밀가루 20g | 계란 50g | 빵가루 60g | 소금 1/2t | 약고추장 2T | 소금 1.5t | 튀김용 기름 480ml |

2 간장 1t | 설탕 1/4t | 파 1/4t | 마늘 1/8t | 참기름 1/8t | 후추 약간 | 고추장 아이올리 2T | 무절임 3T |

밥짓기

1. 쌀 170g을 씻어 충분한 물에 30분 담가 불린 후 채에 건져 놓는다.
2. 불린 쌀에 분량의 물을 넣어 밥을 짓는다.
3. 밥이 다 되면 5분 정도 뜸을 들인 후 밥을 넓게 펼쳐 식힌다.

비빔밥 팝콘

1. 도라지는 볼에 소금 1t와 섞어 문지르다가 잠기도록 물을 부어 30분 정도 담궜다가 건진다.
2. 고사리는 끝의 단단한 부분을 제거하고 당근과 호박은 채 썰어 놓는다.
3. 간장, 설탕, 파, 마늘, 참기름, 후추를 섞어 양념을 만들어 칠면조 가슴살을 양념한다.
4. 도라지, 호박, 당근, 고사리는 순서대로 볶아 넓게 펼쳐 식혀둔다.
5. 야채를 볶은 팬을 닦지 않고, 칠면조 가슴살을 볶는다.
6. 볶은 재료가 식으면 칠면조 가슴살과 비슷한 크기로 잘게 썰어 한데 섞는다.
7. 밥과 6의 재료들을 소금과 약고추장을 넣고 비벼서 지름 2cm로 동그랗게 빚는다.
8. 비빔밥 볼에 밀가루, 계란물, 빵가루를 순서대로 입혀 180℃ 온도의 기름에서 황갈색이 날때까지 튀겨 건진다.

for Plating

1. 준비된 그릇에 팝콘을 담는다.
2. 고추장 아이올리와 머스터드 무절임을 함께 낸다.

Gochujang Aioli | 고추장 아이올리

재료 | 5인분 기준

고추장 4T | 설탕 2t | 물 75ml | 참기름 1/4t | 피클 다진것 6T | 마요네즈 6T |

고추장 아이올리 조리법

1. 고추장, 설탕, 물을 넣고 원래의 1/20이 될 때까지 약한불에 졸인다.
2. 불을 끄고 난후 참기름 1/4t를 넣고 잘 저어 약고추장을 완성한다.
3. 약고추장 2Tbs을 덜어 마요네즈, 다진 피클을 넣어 섞고 남은 약고추장은 비빔밥에 사용한다.

Pickled Daikon | 무절임

재료 | 5인분 기준

무 200g | 소금 1/4t | 설탕 3T | 식초 3T | 물 1T | 허니 머스터드 2T | 홀그레인 머스터드 1t |

무절임 조리법

1. 소금, 설탕, 식초, 무를 섞어 만든 식촛물에 사방 1cm로 깍둑 썰기 한 무를 하룻밤 재워둔다.
2. 무절임을 건져 물기를 제거한 후 허니 머스터드와 홀그레인 머스터드로 가볍게 무친다.

누룽지 튀김과 크랜베리소스를 곁들인 호박죽 | Pumpkin Soup with Fried Nurungji and Cranberry Sauce

Pumpkin Soup | 호박죽

재료 | 5인분 기준

단호박 500g | 찹쌀가루 3T | 물 840ml | 소금 1T |

호박죽 조리법

1. 단호박을 반으로 가른 후 껍질과 씨를 제거하여 사방 3cm 크기로 대강 잘라준다.
2. 물 720ml와 함께 냄비에 넣고 호박이 무르도록 30분간 익혀준다.
3. 남은 물 120ml와 찹쌀가루를 함께 풀어 준비한다.
4. 30분 간 익힌 호박을 블렌더를 사용해 곱게 갈아준다.
5. 준비된 4와 소금을 넣고 중약불에서 걸죽한 죽의 농도로 끓여준다.

for Plating

1. 10분 정도 더 끓인 후 접시에 호박죽 4oz 담는다.
2. 팥을 중앙에 놓고 그 위에 튀긴 누룽지를 세워서 올려준다.
3. 마지막으로 크랜베리소스를 소스통에 담아 스프 위에 원을 그리듯이 뿌려준다.

Fried Nurungji | 누룽지 튀김

재료 | 5인분 기준

누룽지 10g | 기름 240ml | 흰설탕 20g | 시나몬 파우더 4g |

누룽지 튀김 조리법

1. 기름 내부 온도가 180℃가 되면 누룽지를 넣고 약 20초간 튀겨준다.
2. 시나몬 파우더와 설탕을 5:1 비율로 섞어 시나몬 슈거를 만든다.
3. 튀겨져 나온 누룽지를 시나몬 슈거에 묻혀준다.

Cranberry Sauce | 크랜베리 소스

재료 | 5인분 기준

건조 크랜베리 50g | 백설탕 45g | 물 60g | 화이트와인 60ml |

크랜베리 소스 조리법

1. 건조 크랜배리, 설탕, 물, 와인을 넣고 중약불에서 21분간 끓여준다.
2. 걸쭉하게 끓여진 2의 소스를 블렌더로 갈은 후 고운체에 걸러준다.

Braised Red Bean | 팥조림

재료 | 5인분 기준

팥 40g | 물 360ml | 설탕 45g | 물엿 1t | 소금 1/8t |

팥조림 조리법

1. 팥은 물에 담궈 1시간 이상 불린 후 3배정도 양의 물과 함께 10분 정도 삶는다.
2. 10분후, 팥 삶은 물을 버리고 1.5컵의 물을 새로 부어 30분 정도 더 끓인다.
3. 팥이 물러 질 때 까지 삶은 후 설탕을 넣고 졸이다가 걸쭉해지면 물엿을 넣고 마무리한다.

Ethnic 3

| 잣 호두 소스를 곁들인 전복 샐러드
Abalone Salad with Walnut and Pine Nut Sauce

Abalone Salad | 전복 샐러드

재료 | 5인분 기준

전복 5개 | 배 1개 | 베이비 그린 샐러드 30g | 밤 2개 | 메추리알 5개 | 식용유 2T | 화이트와인 2T | 차이브 혹은 영양부추 2개 |

전복샐러드 조리법

1. 전복은 손질하여 칼집을 촘촘하게 내고 화이트 와인을 뿌려 30분 정도 둔다.
2. 뜨거운 팬에 기름을 두르고 전복을 표면이 노릇하게 굽는다.
3. 구워진 전복은 잠깐 식혀 편으로 썰어 둘로 나누어 준비한다.
4. 배는 쿠키커터로 찍어 두께 1.5cm, 지름 6cm의 원형으로 준비한다.
5. 베이비 그린 샐러드는 물에 씻은 후 물기를 완전히 제거한다.
6. 메추리알은 팬에서 50%정도만 익혀 준비한다.
7. 밤은 껍질을 제거하고 채썬다.

for Plating

1. 접시에 더덕생채를 놓고, 그 위로 배, 베이비 그린샐러드, 잣호두소스, 밤채, 전복, 소스, 메추리알 순으로 쌓아 완성하고 차이브 (혹은 영양부추)로 가니쉬한다.
2. 전복 샐러드 주변에 원을 그리듯이 잣호두소스를 둘러 장식한다.

Walnut & Pine Nut Sauce | 잣 호두 소스

재료 | 5인분 기준

잣 25g | 호두 15g | 양파 20g | 식초 1t | 레몬즙 1.5t | 설탕 1t | 연겨자 1/8t | 소금 1/4 t | 식용유 80ml | 물 약간 |

잣호두 소스 조리법

1. 양파는 잘게 썰어 뜨거운 물에 1시간 정도 담가 매운맛을 제거한 뒤 건져 물기를 뺀다.
2. 분량의 잣, 호두, 양파, 식초, 레몬즙, 설탕, 연겨자를 블렌더에 넣고 식용유를 조금씩 넣으면서 완전히 간다.
3. 농도가 되직하면 물을 1t씩 넣어가며 주루룩 흐르는 농도로 만든다.

Spicy Deodeok Salad | 더덕생채

재료 | 5인분 기준

더덕 120g | 고춧가루 1T | 설탕 1/2t | 식초 1/4t | 소금 적당량 |

더덕생채 조리법

1. 껍질을 제거한 더덕은 손으로 잘게 찢어 고추가루 1T와 함께 미리 무쳐둔다.
2. 접시에 담기 직전에 설탕, 식초, 소금을 넣어 버무린다.

부추샐러드를 곁들인 컨트리스타일 불고기 룰라드 |

Country Style Bulgogi Roulade with Korean Chive Salad

33

49

45

38

50

43

Bulgogi Roulade | 불고기 룰라드

재료 | 5인분 기준

1 곶감(대봉시) 5개 | 호두 14개 | 두부 130g | 잔파 7g | 당근 50g | 소고기 380g | 버섯 85g | 계란흰자 60g | 베이컨 10장 |
2 간장 30g | 설탕 20g | 파 15g | 마늘 8g | 깨소금 10g | 곶감속 40g | 후추 약간 |

불고기 룰라드 조리법

1. 버섯은 기둥을 제거하여 끓는물에 데친 후 채썰어 65g 준비한다.
2. 고기는 1/2은 다져 준비하고 1/2은 스몰 다이스로 잘라 준비한다.
3. 분량의 고기양념에 준비한 고기를 넣어 잘 혼합하여 잠시 후 계란흰자와 1의 버섯을 넣어 하나로 뭉쳐둔다.
4. 곶감은 속을 70% 정도 발라낸 후 약간 말려서 부서지지 않은 호두와 함께 말아 준비한다. 파낸 곶감의 속은 따로 보관해 고기에 넣거나 호두와 곶감 사이에 다시 넣어주기도 한다.
5. 두부의 물기를 완전 제거하여 블랜더에 갈아 파의 녹색부분 다진것과 잘 섞어놓는다.
6. 당근은 만돌린을 이용하여 길이로 슬라이스하여 살짝 데친다.
7. 랩을 깔고 그 위에 데친 당근을 약간씩 겹치게 놓고 위에 곳감말이 둘레에 맞게 두부를 얇게 펼쳐 함께 말아 동그란 모양을 잡아 랩에 감싸서 냉동실에 넣어 얼린다.
8. 팬에 랩을 깔고 위로 베이컨을 서로 반씩 겹치도록 놓고 위로 고기를 1cm두께로 펼친다. 그대로 냉동고에 넣어 살짝 얼린다.
9. 고기가 살짝 얼면 고기 위로 곶감두부말이를 놓고 같은 방법으로 동그랗게 말아 베이컨으로 잘 마무리 하고 그대로 랩으로 싼 후 잠시 냉동시켜 단단하게 한다.
10. 랩을 벗기고 오븐에서 180℃에서 15-20분 정도 익힌 후 꺼내어 잠시 식힌 뒤 랩으로 다시 감아 1cm두께로 자른다.

for Plating

1. 메쉬포테이토 30g을 넉넉히 접시에 펼쳐준다.
2. 그 앞쪽으로 1T의 크랜베리소스를 선으로 그어준다.
3. 뒤쪽에 영양부추샐러드를 놓고 샐러드와 매쉬포테이토 사이에 불고기 테린 3조각을 비스듬히 놓는다.

Korean Chive Salad | 부추 샐러드

재료 | 5인분 기준

1 영양부추 80g | 천도복숭아 50g | 배 50g |
2 간장 4T | 다진마늘1t | 설탕 1.5T | 고추가루 1T | 식초 2t | 깨소금 1t | 참기름 1t |

부추샐러드 조리법

1. 부추, 배, 천도복숭아를 5cm길이로 채 썰어 준비한다.
2. 분량의 양념장 재료를 혼합하여 양념장을 만든다.
3. 그릇에 부추샐러드를 담기 직전 양념장과 버무린 뒤 접시에 담는다. (미리 양념장과 섞어두지 않는다)

Mashed Potato and Cranberry Puree | 크랜베리소스, 매쉬포테이토

재료 | 5인분 기준

1 황설탕 2T | 녹말가루 1t | 화이트와인 60ml | 치킨스톡 2T | 발사믹 식초 1/2t | 건조 크랜베리 50g | 소금 약간 |
2 물 480ml | 매쉬 포테이토 파우더 60g | 우유 120ml |

크랜베리소스 조리법

1. 황설탕, 화이트와인, 치킨스톡, 발사믹 식초, 건조 크랜베리, 녹말가루를 냄비에 넣고 약불에서 졸여준다.
2. 약간의 소금을 넣어 마무리 한 후 블렌더에 넣고 갈아준다.
3. 고운체에 걸러 사용한다.

매쉬포테이토 조리법

1. 뜨거운 물에 매쉬 포테이토 파우더를 넣고 거품기로 뭉치지 않게 계속 저어준다.
2. 우유를 넣고 잘 섞은 후 체에 내려 준비한다.

조리법 UCC 동영상
www.atoseoul.com/korean/menuUCC09.htm

Ethnic 5

| 자색고구마 막걸리 그라니테와 동치미 젤리
Purple Sweet Potato Makgeolli Granite with Dongchimi Jelly

Purple Sweet Potato Makgeolli Granite
| 자색고구마 막걸리 그라니테

재료 | 5인분 기준

물 240ml | 설탕 240g | 자색고구마 막걸리 200g | 물 100ml | 삼색 토티아칩 20g |

자색고구마 막걸리 그라니테 조리법

1. 물과 설탕을 냄비에 넣고 우르르 끓으면 불을 끄고 식혀 심플시럽을 만든다.
2. 막걸리, 물, 심플시럽 80g을 잘 섞은 뒤 스텐레스 팬에 옮겨 담아 냉동실에 1시간 정도 얼린다.
3. 한시간 후 살짝 얼은 그라니테 믹스를 포크로 한시간 간격으로 긁어 크리스탈을 형성하면서 몇차례 반복하여 그라니테를 완성한다. 서빙용기를 차갑게 냉장보관한다. 그렇지 않으면 서빙중에 녹아버리게 된다.

for Plating

1. 글라스에 자색막걸리 그라니테를 담은 뒤 그 위에 젤리 꽃이를 얹고 삼색 토티아 칩을 곁들여 낸다.

White Radish Kimchi Soup Jelly | 동치미 젤리

재료 | 5인분 기준

동치미국물 180ml | 흰설탕 60g | 애플펙틴 30g | 흰설탕 360g | 라임주스 90ml | 동치미 무 1개 | 대나무 꽂이 5개 |

동치미 젤리 조리법

1. 설탕 60g과 애플펙틴을 골고루 섞는다.
2. 동치미 국물과 360g의 설탕을 끓여 1번 믹스쳐와 라임주스를 넣고 잘 저어준다.
3. 8분째 될때 조금 덜어 마블위에 올려 엿의 농도가 되는지 테스트 하고 완성되면 불을 끈다.
4. 높이 1cm가 되도록 용기에 붓고 실온에서 4시간 굳힌다.
5. 동치미 무는 미디엄 다이스로 깍둑썰기 하여 준비한다.
6. 완전히 굳은 젤리를 미디엄 다이스로 썰어 설탕을 골고루 묻혀둔다.
7. 젤리, 무, 젤리 순으로 대나무 꽂이에 꽂아 준비한다.

조리법 UCC 동영상
www.atoseoul.com/korean/menuUCC09.htm

청도반시 누가와 월넛 휘난시에 |

Taste of Chungdo Banshi(Persimmon)

49

33

50

43

Chungdo Banshi Nougat | 청도반시 누가

재료 | 5인분 기준

젤라틴 1개 | 생크림 250ml | 흰설탕 63g | 흰자 63g | 청도반시 25g | 아카시아 꿀 48g | 오렌지과육 절임 18g | 자몽과육 절임 18g |

청도반시 누가 조리법

1. 누가를 담을 틀 바닥에 호두 휘난시에를 깐다. 2. 젤라틴을 불린다.
3. 건조과일을 0.5 cm 깍뚝썰기하여 시럽에 데친 후 체에 거른다
4. 헤비크림을 미디움 피크로 휘핑해 랩을 씌워 냉장한다.
5. 냄비에 설탕을 붓고 물을 넣어 121도 까지 끓인다.
6. 설탕이 115℃에 이르렀을때 키친에이드로 흰자를 휘핑하기 시작한다.
7. 121℃에서 불에서 내린 시럽에 불린 젤라틴을 넣고 휘핑되고 있는 흰자에 서서히 붓는다.
8. 거품기 속도를 최고로 올려 거품을 내면서 꿀을 부어준다.
9. 휘핑기 볼의 바닥이 차가워 질때까지 휘핑한다.
10. 흰자와 설탕 믹스쳐에 4의 크림을 두번에 넣고 건조과일을 섞는다.
11. 휘난시에를 깔아 놓은 틀에 누가를 채워넣고 최소 반나절 냉동시킨다.
12. 쿠키커터로 누가와 휘난시에를 한꺼번에 눌러 커팅한다.

for Plating

1. 홍시소스을 접시에 붓으로 바르고 그 옆에 라즈베리 쿨리를 스푼으로 떠서 놓는다.
2. 소스위에 월넛휘난시에/누가를 올리고 호두크럼을 누가위에 조금 놓은 뒤 검은깨 튀일로 장식한다.

Chungdo Hongshi Fluid Gel, Raspberry Coulis | 청도홍시 소스, 라즈베리 쿨리

재료 | 5인분 기준

1 냉동홍시 퓨레 600g | 물 400ml | 한천가루 10g |
2 건조 크랜베리 100g | 심플시럽 100g | 흰설탕 240g | 물 240ml |

홍시 젤 조리법

1. 냄비에 물, 퓨레, 한천을 잘 섞은 뒤 우르르 끓인다.
2. 스텐레스 팬에 담아 냉장고에서 굳힌다.
3. 굳은 젤리를 불렌더에 곱게 갈아 체에 내린다.

라스베리 쿨리 조리법

1. 시럽을 끓인 뒤 불을 끄고 건조 크랜베리를 넣어 식을때까지 담궈둔다.
2. 시럽이 식으면 둘을 곱게 갈아 냉장 보관한다.
3. 냄비에 설탕과 물을 넣고 우르르 끓인 뒤 가만히 식혀 냉장보관한다.

Walnut Financier | 월넛 휘난시에

재료 | 5인분 기준

젤라틴 1개 | 생크림 250ml | 흰설탕 63g | 흰자 63g | 청도반시 25g | 아카시아 꿀 48g | 오렌지과육 절임 18g | 자몽과육 절임 18g |

월넛 휘난시에 조리법

1. 호두를 180℃에 노릇하게 구운 뒤 가루 낸다.
2. 버터를 냄비에 넣고 갈색이 나게 끓여 브라운 버터를 만들어 식힌다.
3. 키친에이드 볼에 강력분, 박력분, 호두 가루를 넣고 패들로 저어준다.
4. 천천히 흰자를 넣고 고루 섞일 때까지만 믹스한다. 오버믹스하지 않도록 주의한다.
5. 4번에 꿀을 넣고 섞어준다.
6. 따끈한 버터를 조금씩 흘려 넣어 반죽과 잘 섞이도록한다.
7. 완성된 반죽을 하루밤 냉장고에서 숙성시킨다.
8. 반죽을 짜주머니에 넣고 틀의 0.5cm 높이로 원형틀에 부운 뒤 180℃에서 12분간 갈색이 나도록 굽는다.

Walnut Crumb, Black Sesame Seed Tuile | 호두크럼, 검은깨 튀일

재료 | 5인분 기준

1 호두 50g | 강력분 5g |
2 폰당 110g | 물엿 70g | 버터 12g | 검은깨 15g |

호두 크럼 조리법

1. 호두를 180℃에 노릇하게 굽는다.
2. 분쇄기에 식은 호두와 밀가루를 넣고 갈아준다.

검은깨 튀일 조리법

1. 폰당, 물엿, 버터를 냄비에 넣고 실이 나오는 단계까지 끓여 실팻을 놓은 팬에 부어 식힌다.
2. 식힌 뒤 분쇄기로 가루로 만든다.
3. 가루를 체에 담아 시트팬에 골고루 뿌린 뒤 검정깨를 흩뿌리고 180℃에서 3분간 굽는다.
4. 오븐에서 꺼내 실팻 채로 찬 바닥으로 옮기고 식힌 뒤 원하는 모양으로 잘라서 밀폐용기에 보관한다.

Supplier

| 공급사
Teton Valley Ranch

업체소개

Teton Valley Ranch는 1946년 창업한 가족경영 기업인 Nonpareil 산하의 회사로, 농장에서부터 최종 가공품생산에 이르는 모든 프로세스를 직접 소유, 운영하고 있습니다. Nonpareil/Teton Valley Ranch는 업계를 리드하는 최고 품질의 감자를 경작하여 생감자, 건조감자 및 냉동가공제품에 이르는 다양한 제품을 생산, 공급하고 있습니다.

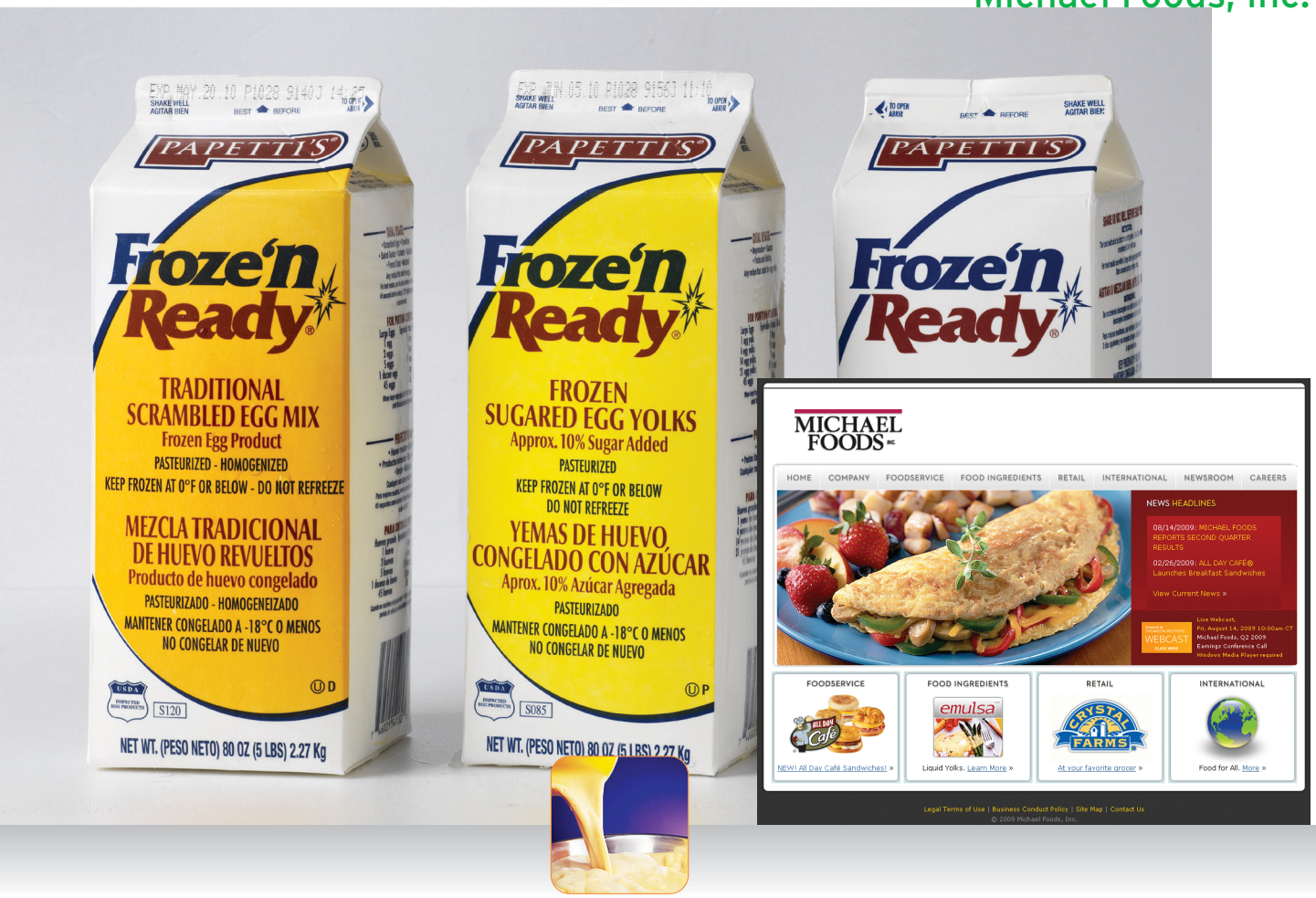
연락처

Contact: John Wood
Telephone: 888-785-5897
Fax: 208-785-4873
E-mail: jwood@gotspuds.com
www.tetonvalleyranch.com

Baked Potato Quicksides (Loaded)
Baked Potato Quicksides (Chipotle)
Baked Potato Quicksides (Sour Cream and Chive)
Baked Potato Quicksides (Bacon Cheddar)
Baked Potato Quicksides (Broccoli Cheddar)

본 제품은 Teton Valley Ranch 소유의 특허기술로 탄생하였습니다. 다섯가지 풍미(Loaded, Chipotle, Sour Cream and Chive, Bacon Cheddar, Broccoli Cheddar)의 제품이 있으며, 모든 제품은 전자렌지, 일반 오븐, 또는 끓는 물에 봉지째 넣어 가열한 후 간편하게 드실 수 있는 heat and serve 타입의 제품입니다. 모든 제품은 최고 품질의 신선한 감자에 기반을 두고 있으며, 여기에 역시 최고 품질의 재료(숙성 체다 치즈, 브로콜리, 훈제 베이컨 등)를 더해 만듭니다. 52온즈 사이즈 백포장은 11인분 이상의 양을 담고 있습니다. 맛있는 사이드 디쉬를 귀사의 고객에게 매우 간단하게 제공할 수 있습니다.

유통기한 18 months frozen (위 항목 모두 동일)
포장단위 6/52 oz bags per case (위 항목 모두 동일)



Frozen Pasteurized Whole Egg

고온열처리를 통해 절대 안전성을 확보하고 동시에 냉동처리를 통해 품질, 사용편리성 및 균일한 품질유지성을 확보한 제품으로 신선계란이 가진 맛과 기능성을 그대로 제공합니다.

Frozen Pasteurized Egg Whites

계란 흰자만을 분리하여 고온열처리한 제품입니다. 날계란을 사용하는 것보다 훨씬 작업의 효율을 높일 수 있습니다. 특히 베이커리 작업환경에 알맞도록 거품(whipping) 발생촉진 첨가제를 함유하고 있습니다.

Frozen Pasteurized Egg Yolks with 10% Sugar

계란의 노른자만을 분리하여 고온열처리한 제품으로 편리하고 안전하게 사용하실 수 있습니다.

Frozen Scrambled Egg Mix

고온열처리된 계란에 부재료를 추가하여 즉석에서 스크램블 애그를 만드실 수 있는 제품입니다. 작업편리성, 일관된 품질, 인건비 절약, 위생보장 등 여러 장점을 가지고 있습니다. 본 제품은 천연 검을 함유하여 제품의 수분결합력 및 보습능력을 높였습니다.

유통기한 12 months, frozen (위 항목 모두 동일)

포장단위 5 lb cartons, 30 lb pails (위 항목 모두 동일)

업체소개

미국 및 캐나다에 직접 운영하는 공장에서 냉동/냉장용 액상제품, 건조 파우더 제품, 사전 조리 및 가공된 제품 등 다양한 고급 계란 제품들을 생산하고 있습니다. 저희가 직접 개발한 Papetti's, M.G. Waldbaum, Inovatech 브랜드 계란 가공제품은 외식/케이터링, 베이커리, 소매업, 그리고 식품가공업계에 사용된 오랜 역사를 가지고 있습니다. 특히 업계를 대표하는 회사로서 식품산업의 발전에 따라 새롭게 발생하는 고객 수요를 만족시키려는 노력을 계속하고 있습니다. 최근에는 세계시장을 겨냥하여 All Day Cafe 및 Crystal Farms 브랜드를 새로 출시하였습니다. 세계시장에서도 Michael Foods는 이 분야에서 가장 커다란 회사이며 수출실적도 20년 이상의 역사를 가지고 있습니다. 이때문에 저희는 세계의 개별 시장이 요구하는 다양한 증명서 및 식품위생관련 규정을 만족시킬 수 있는 능력과 경험을 가지고 있습니다. 저희 회사의 연구개발팀 및 품질관리팀은 귀사가 요구하는 모든 조건을 만족시켜드릴 것입니다.

연락처

Contact: Jeff Johnson
Address: 5920 Snowy Plover Court, Fort Collins, CO 80528
Telephone: 952-486-7246
Fax: 952-258-4157
E-mail: jeff.johnson@michaelfoods.com
www.michaelfoods.com

| 공급사

Oregon Fruit Products Co.

업체소개

3대에 걸쳐 사업을 하고 있는 가족소유의 회사로 높은 품질의 제품을 지속적으로 시장에 공급하는 일에 커다란 자부심을 가지고 있습니다. 설립자인 Max Gehlar는 1920년대에 건조과일을 유통하는 일로 회사의 기반을 일구었으며, 공황기였던 1935년 'Oregon' 브랜드를 출시하여 품질위주의 경영목표를 내걸고 사업을 확장하였습니다. 제휴관계에 있는 농장들은 오리건주 북서부 지역의 비옥한 Willamette Valley에 위치하며 일부는 가공공장이 있는 Salem시와 10분 거리의 지척에 자리잡고 있기도 합니다. 이 지역은 전세계적으로도 손꼽히는 최고급 과일 및 베리류의 생산에 가장 적합한 자연환경을 가지고 있습니다. 또한 병충해의 발생도 적어 고품질 제품의 생산에 유리한 환경을 가지고 있습니다. Oregon Fruit Products Co.는 고급과실통조림 시장에 있어서 미국 1위의 업체이며 무균포장 및 냉동제품 시장에서도 높은 명성을 유지하고 있습니다.

연락처

Contact: Bryan Brown
Address: PO Box 5283, Salem, OR, 97304
Telephone: 503-581-6211 (x318)
Fax: 503-588-9519
E-mail: Bryanb@ofpc.com
www.oregonfruit.com
국내 수입사: G&L Food
연락처: 02-412-4753

Berry Up!

Berry Up!은 잘 익고 즙이 풍부한 베리와 체리를 간편하게 즐길 수 있게 합니다. 귀사의 음료제품에 개성있는 모습을 연출할뿐만 아니라 진짜 과일 알갱이를 담아 식감 및 맛을 향상시켜줍니다. Berry Up!은 Blueberry, Mango, Marion Blackberry, Mixed Berry, Raspberry, Cherry, Peach and Strawberry 등 다양한 풍미의 제품을 제공합니다. 냉동제품이므로 금방 딴 과일의 신선한 풍미와 색 및 촉감을 제공하여 기존의 시럽, 퓨레 또는 건조믹스제품 등과는 확연히 구분되는 프리미엄 품질을 보장합니다.

유통기한 Keep Frozen, thaw for usage
포장단위 32 oz plastic bottles

Oregon Canned Specialty Fruit

Oregon_ 브랜드의 베리 및 체리통조림은 외식시장용 제품으로 토핑, 스무디, 과일음료, 아이스크림, 요거트, 잼, 젤리 및 제빵원료로 사용할 수 있습니다. 다양한 종류의 베리통조림을 제공합니다.

유통기한 Store in cool dry place
포장단위 15 oz cans

공급사 |

Stahlbush Island Farms, Inc.

Super Sweet Corn Puree
Asparagus Puree
Broccoli Puree

혁신적인 맛과 부드러운 텍스쳐를 가진 고급제품입니다.

유통기한

3 years from manufacture date if stored at or below 0° F
(위 항목 모두 동일)

포장단위

13.6 kg. Plastic Pails (위 항목 모두 동일)

업체소개

오리건 주 Corvallis에 위치한 Stahlbush Island Farms는 1985년 설립된 회사로 농장과 가공공장을 소유, 운영하고 있습니다.주력제품으로는 냉동야채, 과일 퓨레, IQF냉동야채, 생과일, 곡물 및 서류(콩) 제품입니다. 특히 모든 제품은 고객의 요구에 따라 주문생산이 가능합니다. 현재 아시아 및 유럽시장에 수출하고 있습니다.

연락처

Contact: Barry Westfall
Address: 3122 Stahlbush Island Rd., Corvallis, OR 97333
Telephone: 541-757-1497
Fax: 541-754-1847
E-mail: barry@stahlbush.com
www.stahlbush.com
국내 수입사: 심플랏 코리아
연락처: 02-561-4787

| 공급사

Valley Fig Growers

업체소개

Valley Fig Growers는 1959년 결성된 생산자조합으로 현재 30여 농장들이 회원사로 참여하고 있습니다. 조합의 회원사들이 생산하는 무화과는 캘리포니아주 연간 생산량의 약 40%를 차지하고 있습니다. 캘리포니아주는 전세계 무화과 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.

연락처

Contact: Linda Cain
Address: 2028 S. Third Street, Fresno, CA 93702
Tel: 559-237-3893
Fax: 559-237-3898
E-mail: lcain@valleyfig.com
www.valleyfig.com

BLUE RIBBON ORCHARD CHOICE CALIFORNIA FIGS
Valley Fig Growers

3/8" E-diced Fig Nuggets

정육면체 형태의 제품으로 콘시럽으로 코팅되어있습니다. 균일한 크기의 성형제품으로 빵, 과자, 시리얼, 바 및 트레일믹스 등의 여러 제품에 편리하게 첨가할 수 있습니다.

유통기한 6개월
포장단위 30 lb. poly lined corrugated box

3/8" Diced Mission Figs with Dextrose Coating

다이스 형태의 제품으로 덱스트로스 코팅되어있습니다. 균일한 크기의 성형제품으로 사용 편리성이 우수합니다.

유통기한 6개월
포장단위 25 lb. poly lined corrugated box

Soft Fig Paste

무화과 농축액으로 만든 페이스트이며 부드러운 텍스쳐를 가지고 있어 블랜드가 쉽습니다. 제과/제빵, 소스, 마리네이드, 잼 등 다양한 가공제품에 응용할 수 있습니다.

유통기한 1년
포장단위 45 lbs. bulk

Mission Fig Concentrate

Mission 품종 무화과 농축액으로 무화과 주스를 만들거나 보색제, 풍미 증진제 등으로 사용할 수 있습니다.

유통기한 1년
포장단위 5 gallon poly pail, 55 gallon steel drum

Choice Small Mission Figs

캘리포니아산 Small Mission Fig

유통기한 6개월
포장단위 30 lb. poly lined corrugated box

Homestyle Flour Tortilla

화이트 토티아로 애피타이저뿐만 아니라 피자, 버리토, 샌드위치랩 등 메인 메뉴아이템으로도 응용가능한 제품입니다.

Homestyle Flavored Tortilla

색과 풍미를 첨가한 토티아입니다 (spice,spinach,whole wheat, salsa, tomato, curry, cinamon)

유통기한 냉동 12개월 / 냉장 10-14일 (위 항목 모두 동일)

업체소개

아이다호 주에 위치한 회사로 토티아 관련 제품의 전문 생산업체입니다. 현재 일본, 한국을 비롯한 여러 나라에 수출중이며 전통적인 옥수수 토티아는 물론 각종 풍미와 재료를 첨가한 새로운 제품에 이르기까지 다양한 제품을 공급하고 있습니다.

연락처

심플랏 코리아
135-928 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 이화빌딩 3층
Telephone: 02-561-4787
Fax: 02-561-4703
E-mail: simplot@simplot.co.kr
www.simplot.co.kr

| 공급사

Simplot Korea, Inc.

업체소개

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 200여 종의 제품을 생산하고 있습니다. 미국 JR Simplot Company의 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, 선진시장에 관련된 정보 제공, 판매 증진을 위한 지원 등의 활동을 통해 고객과 함께 성장하기 위한 다양한 노력을 기울이고 있습니다.

연락처

심플랏 코리아
135-928 서울시 강남구 역삼 2동 770-14 이화빌딩 3층
Telephone: 02-561-4787
Fax: 02-561-4703
E-mail: simplot@simplot.co.kr
www.simplot.co.kr

Rosemary Roasted Redskin Halves

껍질을 벗기지 않은 Redskin 감자를 반으로 잘라 로즈마리 양념을 첨가하여 로스트한 제품.

Garlic & Herb Pasta w/Flame-Roasted Vegetables

재료: 45% Rotini 파스타; 15% 당근; 15% 브로콜리; 10% Yellow Squash 로스트; 8% Red Pepper 로스트; 7% 쥬키니 로스트. 허브 및 마늘 풍미를 더했으며 가열후 바로 서빙 가능.

Herb & Garlic Roasted Russets

8조각으로 자른 Russet 감자를 1인치 길이로 재 커팅. 마늘 및 각종 허브로 가볍게 양념하여 오븐에서 로스팅한 제품.

Seasoned QuickMashed

1/2 oz 감자 메쉬를 IQF 냉동. 양념된 제품으로 가열 후 바로 서빙 가능.

Roasted Red Onion w/balsamic Vinegar sauce

붉은색 양파 슬라이스로 발사믹 식초 소스를 첨가하여 로스팅한 제품.

유통기한 냉동 18개월 (위 제품 모두 동일)
포장단위 6/2.5# (Poly bag) (위 제품 모두 동일)

JR Buffalos® Sticks

매콤한 양념을 더한 감자스틱으로 다양한 딥소스와 어울리는 애피타이저 제품. 매우 가늘게 성형되었으며 양념코팅이 바삭한 식감을 제공. 오븐 또는 프라이어에서 가열 후 서빙.

유통기한 냉동 18개월
포장단위 6/4.5# (Kraft bag)

Idahoan Instamash®

상온 보관이 가능한 포테이토 메쉬. 케이스 당 600 서빙. 아이다호 주산 감자 100%

유통기한 상온 12개월
포장단위 12/28oz (Kraft bag)

Great American Appetizer

Corn Nuggets

스위트콘을 너겟형태로 가공 성형한 스낵용 제품.

Onion Petals

아이다호 및 오리건산 Spanish Sweet Onoion으로 만든 딥핑용 제품.

Twice Baked Potatoes

아이다호산 러셋 감자에 사우어크림 및 체다치즈를 채워 만든 제품.

유통기한 냉동 18개월 / 냉장 10-14일 (위 항목 모두 동일)

포장단위 소매 및 벌크 포장 (카톤/폴리)

GREAT AMERICAN appetizers

업체소개

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

연락처

Debbie Lindley
216 8th Street North , Nampa ID 83687
Tel: 208-465-5111
Fax: 208-465-5059
debbiel@appetizer.com
www.appetizer.com

| 공급사

Wild Blueberry Association of North America- USA

업체소개

Wild Blueberry Association of North America (WBANA, 북미야생블루베리협회)는 1981년 설립된 무역협회입니다. 협회는 Maine주에 기반을 둔 재배자 및 가공업체들로 구성되어 있으며, 전 세계의 소비자들에게 북미산 야생 블루베리의 높은 품질과 건강증진 정보를 제공하는 일을 하고 있습니다. Maine주는 연간 7천5백만 파운드 이상의 야생 블루베리를 생산하고 있으며, 이는 $1억9천만불 규모의 시장을 형성하고 있습니다.

연락처

Contact: Patricia Kontur
Address: 5784 York Village, Suite 52 Orono, Maine 04469
Telephone: +1-207-570-3535
Fax:+1-207-581-3499
E-mail: wbana@gwi.net
www.wildblueberries.com

Maine Wild Blueberries (IQF)

북미를 원산지로 하는 세가지의 블루베리 품종 중 Wild Blueberry (vaccinium angustifolium) 품종은 빙하지대 토양에서 잘 자라며 현재 Maine주 동남부의 거친 황야에서 주로 생산됩니다. 뛰어난 맛을 가진 Maine주 야생블루베리는 그 독특한 크기로 인해 같은 무게 당 더 많은 수의 과실을 제공합니다. 질감, 맛, 형태 및 색의 보존성이 뛰어나 특히 외식업계에서 많이 사용됩니다. 건강증진의 기능뿐만 아니라 야생이라는 이미지로 인해 소비자들로부터 좋은 반응을 얻고 있습니다. 항산화기능을 가진 슈퍼 과일로서 야생 블루베리에 대한 수요는 전 세계적으로 급증하고 있습니다.

유통기한 2 years – store frozen

포장단위 In addition to IQF, other product forms available include: canned, concentrate, powder, puree, sugar infused, dried, retail club pack and foodservice pack.

공급사 |

Bella Bella Gourmet LLC

Frozen Foie Gras Grade A

1.15-1.85 lb 크기의 뉴욕주 생산 프와그라. 특별한 수작업 피딩 기술 및 사육방식을 이용하여 최고품질의 자연산 프와그라를 생산. 수율이 높고 부드러운 풍미 및 단단한 조직이 특징.

포장단위 Vacuum Packed-1 lobe/pack 1.15-1.85 lb/lobe

Frozen Foie Gras Grade B

0.85 - 1.45 lb 크기의 뉴욕주 생산 프와그라.

포장단위 Vacuum Packed-1 lobe/pack .85-1.45 lb/lobe

Frozen Foie Gras, Nuggets

1 lb 팩. 무스, 소스, 스터핑, 볶음밥 등 다양한 레시피에 응용 가능.

포장단위 1 lb Pack Vacuum Packed

Frozen Foie Gras Grade A, Slices, Individual packed 1 slice/pack

Foie Gras Grade A 제품을 슬라이스하여 2 oz 단위로 개별 진공 포장한 제품.

포장단위 Each 2 oz slice is individually packed in it's own bag. 10 slices (packs) come in a bag.

Frozen Foie Gras Grade A, Slices, 10/pack

Foie Gras Grade A 제품을 2 oz 단위로 슬라이스하여 10개씩 진공 포장한 제품.

유통기한 냉동 18개월 / 냉장 10-14일 (위 항목 모두 동일)

포장단위 10 2 oz slices / Vacuum pack

업체소개

LaBelle Farms는 자체 사육하는 Moullard종 오리로부터 고급 프와그라(Foie gras)를 생산하고 있습니다. 저희 회사는 오리의 사육법 및 프와그라 생산법에 있어서 혁신적인 기술을 보유하고 있습니다. 농장의 경우 산란에서부터 최종 제품 포장에 이르는 전 과정이 수직적으로 계열화되어있습니다. 자회사인 Bella Bella Gourmet는 2004년 설립되었으며 다양한 프와그라 가공품의 생산 및 판매를 담당하고 있습니다.

연락처

Contact: Bob Ambrose
Address: 35 Industry Drive, West haven, CT 06516
Telephone: 203-937-9389
Fax: 203-937-9428
E-mail: bellabob@comcast.net
www.bellabellagourmet.com

BELLA BELLA
GOURMET FOODS

| 공급사

Sugar Foods Corporation

업체소개

1948년 설립된 Sugar Foods Corporation은 많은 고객들과 오랜 기간에 걸쳐 긴밀한 우대관계를 형성하고 있습니다. California에 두 곳 및 Georgia에 한곳의 생산공장을 운영하고 있으며 미국을 대표하는 다수의 식품유통업체에 제품을 공급하고 있습니다. 2008년 현재 연간 3억5천만불 이상의 매출을 올리고 있으며 미국 전역에 걸쳐 85만개 이상의 레스토랑, 호텔, 편의점 및 판매점에서 저희 제품을 팔고 있습니다. 해외시장의 경우 트랜스팻 프리제품, Seasoned Crouton 제품, Crispy Onions, Crunchy Toppings (모두 자사 Fresh Gourmet 브랜드) 등의 제품을 공급하고 있습니다. 이들 제품은 일반 스낵으로 이용될뿐만 아니라 샐러드, 햄버거, 피자, 랩, 피타, 서브, 샌드위치, 오믈렛, 베이크드 포테이토 및 볶음밥 등 다양한 외식메뉴의 재료로도 사용되고 있습니다.

연락처

Contact: John M. Rooney, Vice President
Address: 211 Black Kettle Lane, Alpharetta, Georgia 30022
Telephone: 404-431-2744
Fax: 770-300-0617
E-mail: jmrooney@sugarfoods.com
www.sugarfoods.com

SUGAR FOODS CORPORATION

Fresh Gourmet Homestyle Seasoned Croutons
Fresh Gourmet Homestyle Cheese Garlic Croutons
Fresh Gourmet Homestyle Butter/Garlic Croutons

신선하게 구운 빵으로 만들었으며 바로 서빙할 수 있는 제품. 샐러드 토핑으로 이용 가능한 가장 저렴한 제품. TRANS FAT FREE (0g)

유통기한 12 Months (위 제품 모두 동일)

포장단위 5/2 lb Bags/case (위 제품 모두 동일)

Fresh Gourmet Lightly Salted Crispy Onions

개봉후 바로 사용가능. 주방의 작업효율 향상. 일정한 풍미, 질감 및 외관. TRANS FAT FREE (0g)

유통기한 9 Months

포장단위 16/10 oz Bags/case

Fresh Gourmet Tri Color Tortilla Strip
Fresh Gourmet Lightly Salted Wonton Strip
Fresh Gourmet Lightly Salted Tortilla Strip

개봉후 바로 사용가능. 주방의 작업효율 향상. 일정한 풍미, 질감 및 외관. TRANS FAT FREE (0g)

유통기한 9 Months (위 제품 모두 동일)

포장단위 10/1 lb Bags/case (위 제품 모두 동일)

공급사 |
Graceland Fruit, Inc.

Infused Dried Wild Blueberries
Infused Dried Cherries
Infused Dried Cranberries
Infused Dried Apples
Infused Dried Cultivated Blueberries

베이글, 빵 및 여러 제품에 첨가할 수 있는 제품입니다. 통과일 및 슬라이스 형태로 공급가능합니다. 유기농 및 천연과즙/당분 첨가 등의 옵션도 가능합니다.

유통기한 24 개월 (화씨 40-50도, cool dry location)

포장단위 10 2 oz slices / vacuum pack

업체소개

세계 최대의 infused (당분 및 과즙 첨가) 건조과일 및 야채제품 전문생산업체인 Graceland Fruit, Inc.는 건조 크랜베리, 블루베리, 사과, 복숭아, 딸기 등의 과일가공품 및 옥수수, 당근, 브로콜리, 고추 등의 야채 가공품에 이르는 다양한 제품을 공급합니다. Graceland의 Soft-N-Frozen™ 과일제품은 블루베리, 라즈베리, 딸기, 망고 등 다양한 풍미를 첨가할 수 있으며, 냉동제품임에도 불구하고 자연스러운 색상과 풍미를 유지합니다. Fridg-N-Fresh™ 제품은 신선 야채에 준하는 색, 풍미 및 외관을 유지하면서 냉동제품의 긴 유통기간을 제공하는 독특한 제품입니다. 모든 제품은 미국산이며, 썰지 않은 통과일/야채, 잘게 썬 슬라이스, 다이스 및 작은 조각 등의 형태로 공급가능합니다.

연락처

Contact: HeidiFarkas
Address: 1123 Main Street, Frankfort MI 49635
Telephone: 231-352-7181
Fax: 231-352-4711
E-mail: info@gracelandfruit.com
www.gracelandfruit.com
국내 수입사: GnL Food
연락처: 02-412-4753

| 공급사
Gagne Foods

업체소개

고급 Biscuit을 전문생산하는 업체입니다. 레스토랑의 오너 쉐프로 일하던 Michael Gagne는 30년 전 자신만의 독특한 레시피로 독특한 Biscuit를 내놓아 크게 성공을 거두었으며 이후 Maine주를 대표하는 전문 Biscuit 업체로 성장하였습니다.

연락처

Contact: Michael Gagne
Address: 25 Wingfarm Pkwy, Bath, ME 04530
Telephone: 207-386-5071
Fax: 207-386-5074
E-mail: mgagne@gagnefoods.com
www.gagnefoods.com

Layered Cream Cheese Biscuits

All natural 제품. 다양한 Breakfast 메뉴에 응용 가능. 2006년 NASFT Gold Award 수상.

Five Herb Parmesan Biscuit

크림치즈 비스킷에 바질, 마조램, 오레가노, 파슬리, 타임 등 허브 및 파마산 치즈를 더한 제품.

Cream Cheese Cinnamon Rolls

시나몬 롤.

Peach Amaretto Turnovers

복숭아 과육 함유.

Brown Sugar Pecan Sticky Buns

바삭한 피칸조각 및 브라운슈거로 코팅.

Cream Cheese Mini Biscuits

다양한 핑거푸드를 연출할 수 있는 제품.

유통기한 1년 (냉동, 화씨 0도) (위 제품 모두 동일)

Certified Angus Beef LLC

Certified Angus Beef 스테이크 포션컷

Ribeye

Striploin

Tenderloin

USDA 인증을 획득한 미국산 Angus 소고기 브랜드로 전체 유통되는 소고기의 8% 미만만이 본 인증을 통과.

업체소개

The Certified Angus Beef® 프로그램은 1978년 설립된 고품질 소고기 생산, 유통시스템입니다. 본 시스템은 3만5천여 가축농장주들을 회원으로 가지고 있는 American Angus Association® (미국 앵거스 소고기 협회)가 운영하며 역사상 가장 성공적인 신선육 브랜드 프로그램으로 자리잡았습니다. 본 프로그램이 생산하는 소고기는 미국농무부 인증관이 공인한 Angus 가축에서만 나오며, 풍미, 육즙, 부드러움 등 까다로운 10가지의 인증규격을 통과하여 CAB 브랜드를 취득하는 제품은 전체 생산된 소고기의 8퍼센트에 불과합니다. Certified Angus Beef LLC는 전세계 43개 국가에서 Certified Angus Beef® 브랜드 제품의 유통을 감독, 관할하는 회사입니다 (연간 5억8천만 파운드 공급). 이를 통해 진정으로 CAB의 기준을 만족시키는 제품만이 소비자에게 공급될 수 있도록 하고 있습니다. 오직 CAB LLC로부터 라이센스를 취득한 유통업체만이 CAB 브랜드를 취급할 수 있습니다.

연락처

Contact: Daisuke Shimojima, Senior Manager of International Division

Address: WBG Marive East 14F Japan Business Center, 2-6 Nakase, Mihama-ku, Chiba 261-7114, Japan

Telephone: 81-43-297-3363

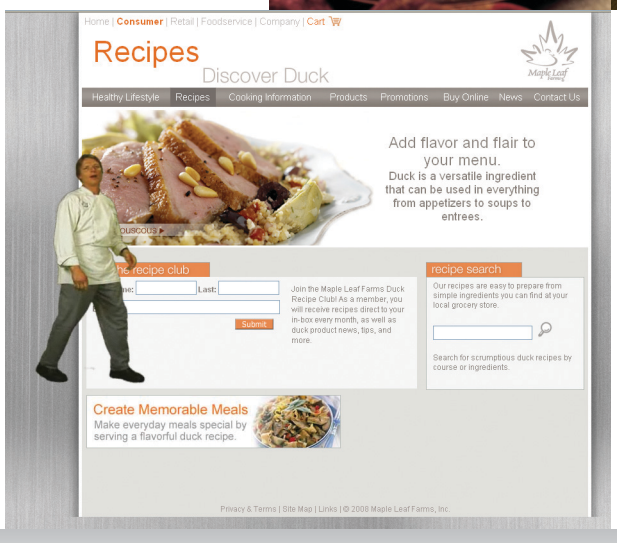
Fax: 81-43-297-3374

E-mail: dshimojima@certifiedangusbeef.com

www.certifiedangusbeef.com

| 공급사

Maple Leaf Farms



업체소개

1948년 설립된 Maple Leaf Farm사는 가족소유의 기업으로 지난 50년 동안 과감한 투자와 성공적인 마케팅을 통해 북미 시장 최대의 오리고기 전문 공급사의 하나로 성장하였습니다. 특히 1970년대에 업계 최초로 완전 조리된 가공 오리고기 제품을 출시하는 등 소비트랜드의 변화에 발맞추어 혁신적인 신제품을 개발해왔습니다. 현재 140개의 파트너 농장들과 공동으로 연간 1천5백만마리의 오리를 가공하여 미국 50개 주는 물론 해외 20여 국가에 공급하고 있습니다.

연락처

Contact: Dan Harper
Address: PO Box 308, Milford, IN 46542
Telephone: 574-658-2908
Fax: 574-658-2246
E-mail: dharper@mapleleaffarms.com
www.mapleleaffarms.com

Spit Raw Duck Breast

오리고기 제품 중 살코기 비율이 가장 높습니다.

Duck Leg Confit

Duck Leg Florentine

Grilled Duck Tenders

Roast Half Duck

완전조리된 가공제품으로 간단히 가열 후 서빙가능합니다.

유통기한 냉동 2년 (위 제품 모두 동일)

미국쌀협회 | U.S. Rice Federation

미국 중립종 쌀

쌀은 크게 '자포니카'와 '인디카' 품종으로 분류되는데 '자포니카'는 낟알이 짧고 둥글다고 해서 '단립종'이라고도 하며 찰기가 있는 쌀로 우리 민족이 주식으로 먹는 쌀로서 세계 쌀 생산량의 10%를 차지합니다. 반면, '인디카'는 길쭉한 형태의 쌀로 찰기와 수분이 적은 반면 아밀로스 함량이 많은 것이 특징으로 주로 열대성 기후에서 재배되며 세계 쌀 생산량의 90%를 차지합니다. 미국에서 생산되는 쌀의 70%는 '인디카' 품종으로 한국인이 주식으로 먹는 쌀과는 다르지만, 그 중 '캘리포니아의 장미'라는 뜻을 가진 칼로스 (Calrose)는 우리나라 사람들이 좋아하는 '자포니카' 품종으로 단립종인 국내산에 비해 쌀알이 약간 크고 긴 중립종에 속합니다. 중립종 쌀은 단립종인 국내산 쌀에 비해 찰기가 적기 때문에 조리 시에 고슬고슬하고 길쭉한 형태가 살아있어 시각적 효과가 뛰어나며, 특히 볶음밥, 리조또 등의 찰기가 적은 쌀로 조리해야 하는 요리의 경우 서로 엉키지 않고 고슬고슬하게 볶아져 재료의 맛이 그대로 전달됩니다. 미국 중립종 쌀은 국내 쌀에 비해 수분 함유량이 약간 낮기 때문에 미리 불릴 필요가 없습니다. 국내산 쌀처럼 물에 담궈 불리기 보다는 밥을 지을 때 물 양을 보통때보다 더 많은 쌀 분량의 1.2배로 넣거나, 쌀을 가볍게 씻은 후 체에 건져 30분간 불리는 방법이 오히려 호화가 잘 되어 밥 맛이 더욱 좋아집니다.

미국쌀협회에서는 미국 중립종 쌀을 활용한 레시피북을 발간하였습니다. 레시피북을 받기를 원하시는 분은 미국쌀협회에 전화 (T. 02-543-9380) 혹은 이메일 (info@sohnmm.com)을 통해 이름, 직업, 주소와 연락처를 남겨주십시오. 레시피북을 무료로 보내드립니다.

업체소개

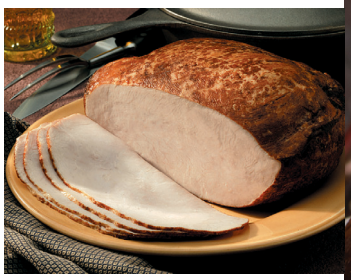
미국 내 미곡산업의 모든 분야를 대변하는 범국가적인 단체로서 정부정책에 영향력을 행사하기 위한 목적의 각종 활동을 비롯하여 미국에서 생산되는 쌀에 대한 세계 시장에서의 수요를 증대시키기 위한 프로그램을 개발, 시행하고 있으며 미국관련 산업 전분야에서의 수익성을 증대시키는 등의 기타 다양한 역할도 수행하고 있습니다. 미국쌀협회는 미곡산업을 대표하여 전분야에 걸친 프로그램을 추진하는 기구이며 그 재원은 생산자, 도정업체, 준회원들이 4개의 창립회원 단체들을 통해 지원하고 있습니다. 본 협회의 한국사무소는 한국 내에 미국쌀을 홍보하는 활동을 하고 있으며, 미국대사관 농업무역관 (Agricultural Trade Office of the U.S. Embassy)과 긴밀한 협조체제 하에 운영되고 있습니다.

연락처

미국쌀협회 한국지사
서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층
전화: 02-543-9380
팩스: 02-543-0944
이메일: info@sohnmm.com
www.usarice.co.kr

USA Rice® FEDERATION

| 미국가금류수출협회
USA Poultry & Egg Export Council



업체소개

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 죠지아주 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.

연락처

미국가금류수출협회 한국지사
서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층
전화: 02-543-9380
팩스: 02-543-0944
이메일: info@sohnmm.com
www.usapeec.co.kr

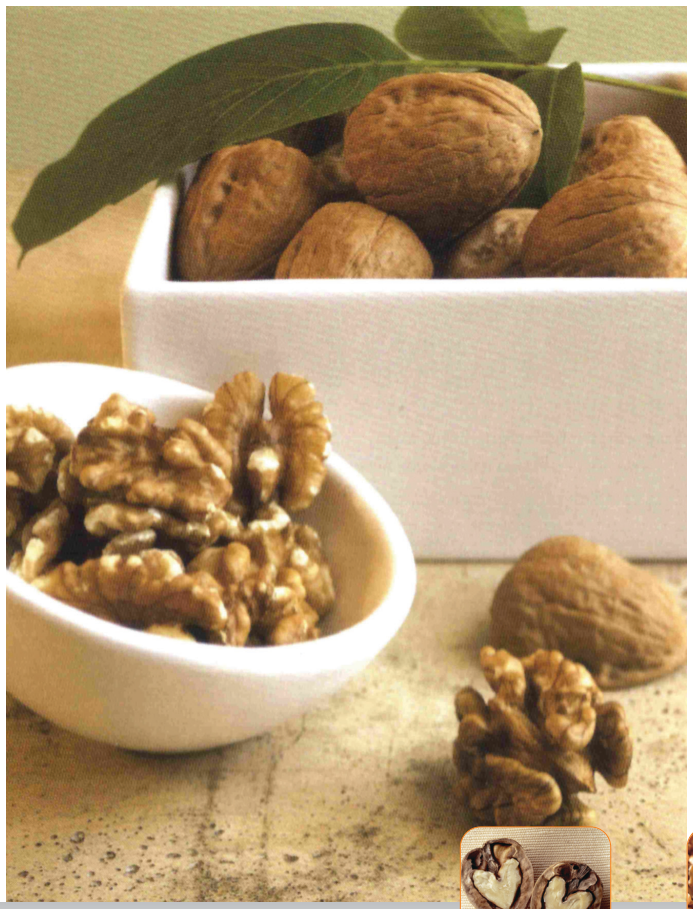
Turkey Ham Slice
Frozen Turkey Breast

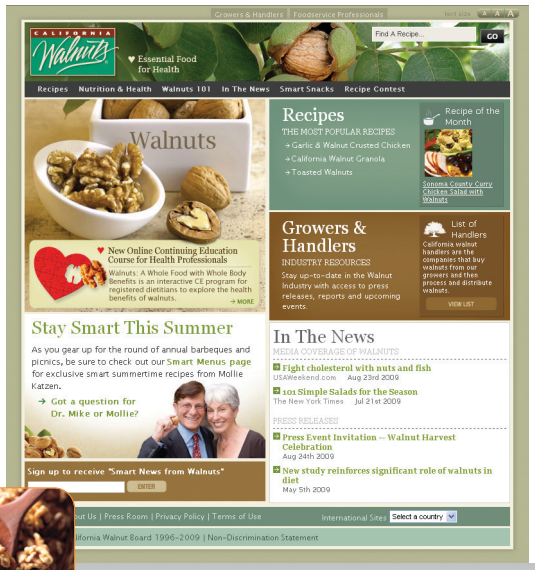
미국산 터키제품은 미국 최대의 추수감사절의 만찬 식탁에 오르는 요리로써 우리나라 추석의 송편처럼 추수감사절에 빼놓을 수 없는 상징적인 음식이면서, 기름기 없는 건강식으로 알려져서 더욱 인기가 높아지고 있습니다. 전세계적으로 터키 및 그 가공식품의 1인당 소비량이 지난 30년간 꾸준히 증가하고 있습니다. 다른 적색 육류보다 지방이 적고 콜레스테롤이 낮으며 단백질과 다른 중요한 영양소들이 많이 함유된 터키의 진가를 전세계의 소비자들이 인정하게 되었기 때문입니다. 터키제품은 다른 고기에 비해 고단백, 저칼로리이며 특히 지방은 다른 제품의 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 레시피북을 발간하였습니다. 레시피북을 받기를 원하시는 분은 미국가금류수출협회에 전화 (T. 02-543-9380) 혹은 이메일 (info@sohnmm.com)을 통해 이름, 직업, 주소와 연락처를 남겨주십시오. 레시피북을 무료로 보내드립니다.

캘리포니아 호두협회 | California Walnut Commission





캘리포니아 호두와 건강

1. 채식 위주의 식단에는 철, 칼슘, 아연 및 리놀레닉산 등의 영양소가 부족할 수도 있습니다. 이런 영양소들은 모두 캘리포니아 호두에서 섭취할 수 있다고 합니다. 아미노산의 경우, 약 45g의 호두와 육류 28g에 포함된 양이 동일합니다.
2. 호두가 건강에 미치는 가장 큰 이점은 콜레스테롤을 감소시킨다는 것입니다. 또한 호두는 중요한 비타민, 미네랄, 단백질 그리고 산화방지제를 함유하고 있습니다. 미네소타 대학과 오슬로 대학의 연구 결과에 따르면 호두는 들장미 열매 다음으로 가장 많은 산화방지제를 함유하고 있는 단일 식품입니다.
3. 호두를 꾸준히 섭취한다면 동맥의 탄력성을 개선할 수 있습니다. (스페인 바르셀로나병원 Dr. Emilio Ros의 연구 결과)
4. 호두가 함유하고 있는 멜라토닌과 오메가-3 지방산은 암세포의 성장을 방해하기 때문에 암 발생을 억제합니다. (샌 안토니오 소재 텍사스대학 건강과학센터 Dr. Russel J. Reiter)
5. 호두에 풍부한 멜라토닌은 유해(활성)산소를 없애는 항산화 물질로 작용하며, 파킨슨병과 알츠하이머를 예방하는데 큰 효능이 있습니다. (Dr. Russel J. Reiter)

업체소개

캘리포니아 호두협회(California Walnut Commission)는 캘리포니아 지역의 호두 생산자를 대표하여, 미국내 및 해외시장에서 캘리포니아 호두의 홍보, 판촉, 연구 및 교육 프로그램을 수행하는 비영리 단체입니다.

본 협회는 1987년 설립되어, 본부는 현재 캘리포니아 주 새크라멘토(Sacramento) 에 위치하고 있으며, 해외 시장 중 한국을 비롯하여 7개국에 지사를 두고 있습니다.

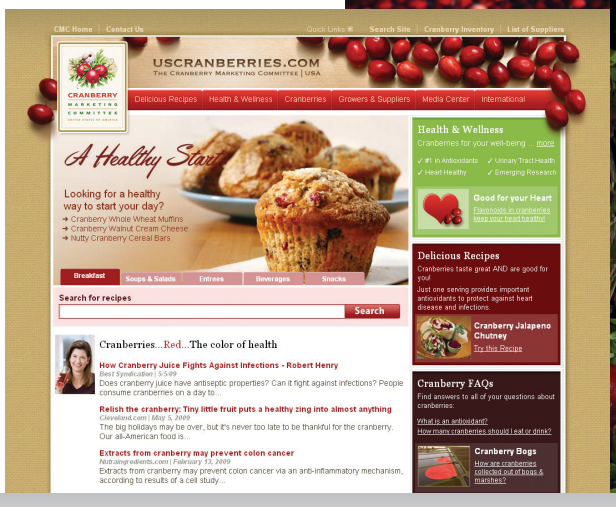
본 협회의 프로그램은 생산자들의 기금 및 미국 농무성의 해외 미케팅 기금으로 운영되고 있습니다. 캘리포니아 호두 협회 한국 지사는 1994년 미국산 호두의 수입포 개방 이후부터, 국내에서 캘리니아산 호두의 마케팅 활동을 하고 있으며 베이커리 및 외식업계를 대상으로 다음과 같은 활동을 하고 있습니다.

- 캘리포니아 호두 신제품 경연대회
- 캘리포니아 호두 제과 제빵 기술 세미나
- 베이커리 체인과의 공동 판촉 행사
- 독립 윈도우 베이커리 매장에의 판촉 지원
- 호텔 및 외식업체와의 공동 판촉 행사
- 유통매장에서의 시식 및 시연행사
- 각종 매체를 대상으로 하는 홍보활동
- 각종 매체를 대상으로 하는 홍보활동

연락처

캘리포니아호두협회 한국지사
서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층
전화: 02-543-9380
팩스: 02-543-0944
이메일: info@sohnmm.com
www.walnuts.org

| 크랜베리마케팅협회
Cranberry Marketing Committee



업체소개

크랜베리마케팅협회(Cranberry Marketing Committee)는 전세계 크랜베리 시장의 88%를 차지하는 미국 크랜베리 생산업체 및 가공업체를 회원으로 이들을 대표하여 건강에 유익한 다양한 종류의 크랜베리 제품을 세계 소비자들에게 공급하기 위해 노력하는 비영리 단체입니다.

크랜베리마케팅협회(CMC)는 1962년 연방 마케팅협회에 의해 설립되었습니다. 본 협회의 본부는 미국 메사추세츠 웨어햄에 위치하고 있으며, 한국을 비롯하여 독일, 프랑스, 오스트리아, 네덜란드, 스위스, 호주, 멕시코, 일본 등에 해외 사무소를 두고 있어, 회원들의 기금과 미국 농무부에서 마련되는 지원금을 토대로 운영되고 있습니다.

본 협회 한국사무소는 2006년 7월부터 활동을 시작하였으며, 미국 크랜베리 제품의 국내시장 확대를 위하여 다양한 활동과 서비스를 제공합니다.

연락처

크랜베리마케팅협회 한국지사
서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층
전화: 02-543-9380
팩스: 02-543-0944
이메일: info@sohnmm.com
www.uscranberries.com

Cranberry

크랜베리(Cranberry)는 북미 뉴잉글랜드 (New England)가 원산지로, 미대륙 원주민들의 전설과 유럽 탐험가들의 설명에 따르면 뉴잉글랜드의 인디언들은 각종 식이용법과 의약품, 그리고 거래 대상으로서 크랜베리를 광범위하게 사용하였다고 합니다. 크랜베리에 항괴혈병성 성분이 함유된 것이 확인된 것은 훨씬 뒤의 일이지만, 미대륙에서는 이미 뱃사람들이 크랜베리를 괴혈병 예방에 사용하였습니다. 인디언들은 크랜베리를 습포제에 넣어 상처와 혈액중독의 치료에 사용하기도 하였습니다.

오늘날 건강에 관한 연구들은 크랜베리가 건강에 유익한 저칼로리 과일일 뿐 아니라, 비뇨기 질환, 잇몸 질환, 궤양, 심장병 및 암 예방에도 도움이 된다는 사실을 말해주고 있습니다. 크랜베리가 건강에 미치는 좋은 영향에 관한 추가 연구 역시 지속적으로 진행되고 있습니다. 또한 연구자들은 크랜베리가 건강에 유익한 산화방지 효과를 가진 폴리페놀을 구성하는 플라보노이드, 안토시아닌, 프로안토시아니딘 등이 풍부하다고 밝혀 내었습니다.

CRANBERRY
MARKETING
COMMITTEE
UNITED STATES OF AMERICA

미국농업무역관

USATO

WUSATA

Food Export USA Northeast

Food Export Association of the Midwest USA

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