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

GREAT AMERICAN CULINARY CAMP 2013

2013 GREAT AMERICAN CULINARY CAMP

Host | KACIA, USATO
Sponsor | Simplot Korea, USMEF, USAPEEC, CWC, CMC, CMAB, ABC, Sunkist Korea, RAC

Contents

01 Greetings from USATO Director | 미국농업무역관장의 인사말
02 The Culinary Institute of America | 미국CIA조리대학 소개
03 Welcome Message | 미국CIA조리대학 한국동문회장 인사말
04 Culinary Camp Project Team | 프로젝트팀 소개
05 2013 U.S. Restaurant Industry Trends | 미국 외식업계 트렌드
11 Menu Recipe | 메뉴 레시피

Street Food
| Garak Market Mackerel Sandwich

Outdoor
| BBQ Pork Family Sandwich with Homemade BBQ Sauce and Cole Slaw
| Outdoor BBQ Platter

Culinary Tourism
| Pulpo de Sokcho

Beer Cocktail
| Lemon Beer Cocktail and Fish Stick

Vegan
| Root Vegetable Salad for Vegan
| Almond Tofu Spaghetti

Late Night Dining
| Midnight Mozza Balls
| Ten Minutes Turkey au Gratin with Spicy Chili Sauce

The Era of Chicken
| Three Cheese Chicken Roulade

Kids Meal, Detox Juice
| Kids Rice Ball with Walnut Puree and Detox Juice

Fermentation
| Cranberry and Current Kochujang Pork Rib with Sweet Potato Chips
| Fermentation Platter

Kitchen Collaboration
| Frozen Greek Yogurt with Rum Raisin Puree and Walnut Almond Tart

Hot Restaurant Copycats
| Spicy Pork Meatball with Spinach Pesto and Parm Sauce
| Cronut from New York

44 Simplot Korea
46 U.S. Meat Export Federation, USMEF
48 GoodMorning Food-Total Meat Solution
49 Dae Kyung Ham
50 USA Poultry & Egg Export Council, USAPEEC
52 California Walnut Council, CWC
54 Cranberry Marketing Committee, CMC
56 California Milk Advisory Board, CMAB
58 Almond Board of California, ABC
60 Sunkist Korea
62 Raisin Administrative Committee, RAC
64 Nature F&B
65 U.S. Agricultural Trade Office, USATO

Greetings from USATO Director

Mr. Kevin Sage-EL, Director, USATO

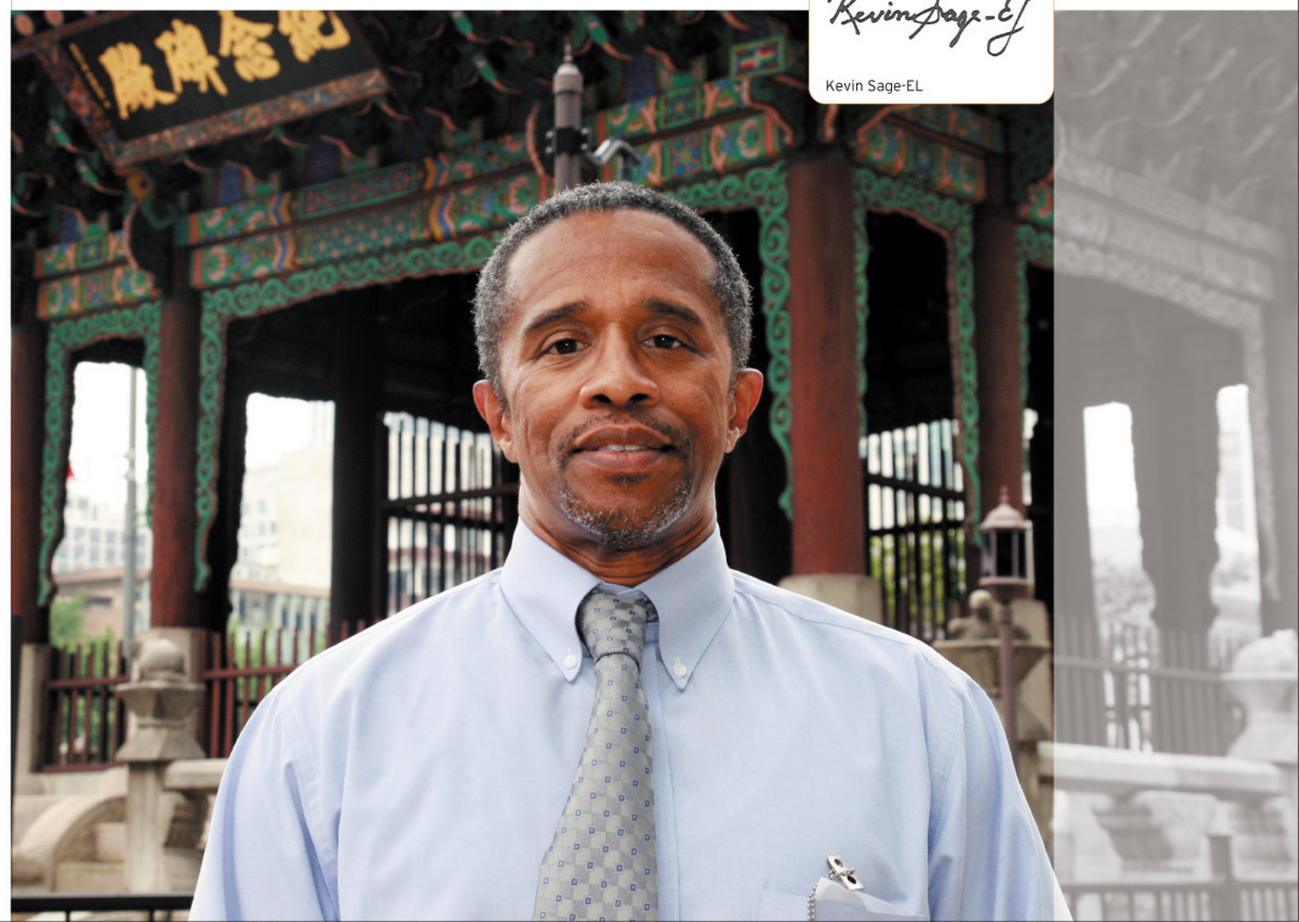
| 주한미국농업무역관장 케빈 세이젤

여러가지로 바쁘신 일정에도 불구하고 올해의 행사에 참석해 주신 모든 분들께 감사드립니다. 주한미국농업무역관(USATO)과 미국CIA조리대학(The Culinary Institute of America) 한국동문회는 새로운 시장 개척을 위해 매진하시는 한국의 외식업계에 새로운 메뉴와 조리법에 대한 아이디어를 제공하고자 다시 한 번 미국 농무부 산하 농산물 수출협회들과 손을 잡았습니다. 올해도 변함없이 우리 젊은 동문 셰프들은 선배와 동료들의 조언과 후원 속에 열심히 땀을 흘리며 아웃도어, 발효음식, 키친 콜레보레이션 등의 키워드를 들고 미국 외식시장의 트렌드를 제시할 수 있는 메뉴들을 구상하고 실현하여 오늘 마침내 여러분들께 선보이게 되었습니다.

시행 2년차에 접어든 한미자유무역협정의 결과로 이미 한미 양국간 농식품 교역의 패턴이 변화하였습니다. 2012년 3월 15일 이후로, 레몬, 호두, 냉동감자, 쇠고기, 가금육, 와인 등의 미국산 농식품이 관세 경감의 혜택을 받게 되었고, 치즈 등 유제품의 경우에는 무관세 혜택을 받는 관세할당물량이 지정되기도 했습니다. 이처럼 한미자유무역협정의 결과로 관세 경감의 혜택을 받는 품목들이 오늘 제시되는 메뉴 곳곳에 사용되어 오늘 행사는 더욱 특별한 의미가 있으며 한미자유무역협정으로 인한 관세철폐 또는 관세인하는 외식 산업분야의 비용을 절감시켜 소비자들의 비용을 줄여드리는 결과가 되고 또 이것은 더 나아가 한미 양국간의 문화적, 경제적 우호관계를 더욱 증진시킬 것이라고 생각합니다.

마지막으로 올해의 프로그램을 위해 서로가 가진 창의성을 아낌없이 공유하고 개인적인 희생을 기꺼이 감내한 미국CIA조리대학(The Culinary Institute of America) 한국동문회 소속 4명의 젊은 셰프들의 노고와, 세계 최고의 식자재를 협찬해 주신 미국 농무부 관련 협회들 및 제품 공급 업체들의 협조에 깊은 감사의 말씀을 드리며, 본 행사를 통해 미국산 식재료들이 한국 외식업계의 발전에 기여할 수 있는 기회를 갖게 되기를 진심으로 희망합니다. 감사합니다.

Kevin Sage-EL



| 미국CIA조리대학 소개
The 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 지속적인 성장을 거듭하여 오늘날에는 전 세계 음식문화산업의 새로운 흐름을 선도하는 컬리너리 메카로서의 확고한 위치를 차지하고 있습니다.
CIA는 21개월이라는 최단 기간 내에 최고의 전문가를 양성해 내는 교육기관으로서 탄탄한 커리큘럼을 바탕으로 전 세계 20여 개 국가에서 모인 130여 명의 교수진과 41개의 실습키친, 학생들에 의해 운영되는 5개의 전문 레스토랑, 2개의 조리시연장 등을 통해 졸업과 동시에 당장 현장에서 일할 수 있는 전문 인력을 배출하고 있습니다. 캘리포니아주 나파밸리에 있는 그레이스톤 분교 (Greystone Campus) 또한 6개의 키친과 각종 조리시연장 및 식음료교육장, 그리고 1개의 레스토랑을 보유하고 있으며, 텍사스주 샌 안토니오 분교와 싱가폴 분교도 다양한 교육시설을 갖추고 있어 매년 3,000여명의 요리 전문가들이 자신들의 요리 지식을 넓히기 위해 4개의 캠퍼스에서 제공하는 프로그램에 참여하고 있습니다.
다국적 교수진, 다양한 문화적 배경을 가진 학생들, 2년여의 실습 중심의 현장 교육, 그리고 세계적인 네트워킹이라는 CIA만의 독특한 토양을 바탕으로 그 동안 44,000명의 (2011년 기준) 졸업생이 배출되었으며, 이들은 백악관 및 5성급 호텔의 키친에서부터 신문 및 방송 언론 매체, 연구소, 학교, 식품기업 등 다양한 분야에서 전문인으로서의 역할을 다하고 있습니다.

Korean Alumni Association of CIA, KACIA

| 미국CIA조리대학 한국동문회 소개

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 KACIA는 CIA를 졸업한 240여 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 외식산업 분야의 리더로 자리매김하기 위해 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.

동문회장 인사말 |
Welcome Message

Mr. Doug Lee

| 이덕영 파인푸드솔루션 대표 (98년 졸업)

올해도 한가위 명절을 목전에 두고 주한미국농업무역관(USATO)과 CIA조리대학 한국동문회(KACIA)가 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프를 개최하게 되었습니다. 해마다 본 행사를 통해 저희 동문회가 국내 외식업계의 발전에 미력하나마 기여할 수 있는 기회를 제공해주신 주한미국농업무역관에 먼저 감사의 말씀을 드립니다.

이번 여름은 유난히도 무덥고 비가 많았습니다. 하지만, 오늘의 행사를 준비한 동문들은 여름의 열기가 무색하리만큼 뜨거운 불 앞에서 자신의 창의력과 열정을 다시 한번 시험받았습니다. 그것은 결코 한 개인이나 단체의 기량을 드러내기 위한 작업이 아니었습니다. 주어진 식재료를 반영하면서도 우리나라 외식업계의 정서와 소통되는 레시피를 찾아내는 작업은 동병상련에 처한 외식인의 한 사람으로서 마음속 기저에 숨쉬던 사명감과 목표의식을 다시 발견하는 "사회적 작업"이었다고 감히 말씀드리고 싶습니다.

글로벌 트렌드의 집산지인 미국 외식업계는 우리가 타산지석으로 삼을만한 훌륭한 연구대상입니다. 새로운 흐름이 갑자기 일어서는가하면, 다른 한쪽에서는 기존의 흐름이 어느날 생명을 다하는 일이 무수히 반복되고 있습니다. 그 흐름속에서 유일하게 변하지 않는 키워드인 "시장의 새로운 요구"를 정확하게 이해하고 우리나라 외식업계의 상황에 대입해보는 작업은 역사와 기반이 상대적으로 미약한 저희에게 매우 중요한 의미를 가지고 있습니다.

1년이라는 시간은 어찌보면 무상하게 흘러가는 짧은 시간일수도 있습니다. 하지만, 해를 거듭하여 쌓아온 본 행사의 기록은 먼 훗날 하나의 커다란 흐름으로 많은 이들에게 기억될 수 있다고 생각합니다. 부디 저희의 노력이 새로운 고객과 비즈니스의 창출에 고민하는 여러분에게 유용한 아이디어와 솔루션을 제공할 수 있기를 바랍니다.
감사합니다.

THE CULINARY INSTITUTE OF AMERICA
ASSOCIATE IN OCCUPATIONAL STUDIES
CULINARY ARTS
GIVEN AT HYDE PARK, COUNTY OF DUTCHESS, IN THE STATE OF NEW YORK

Culinary Camp Project Team

김진영 | CJ Foodville
- Gilt @ The New York Palace Hotel, NYC
- The Modern, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2007 졸업

윤현정 | (주)캘리스코 Saboten
- (주)아워홈 외식메뉴개발팀
- Abigail Kirsch, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2007 졸업

박광철 | Garden Harvest, Seoul
- Del Posto, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts B.P.S 2012 졸업

정우성 | (주)대경햄 제품개발팀
- (주)KMCI 제품개발팀
- The Modern, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2011 졸업

2013 U.S. Restaurant Industry Trends

경제위기로 인한 소비심리 위축은 외식산업에도 빠르게 영향을 미치고 있어 고가의 메뉴보다는 비교적 합리적인 가격의 가치 있는 메뉴를 선호하는 소비추세로 이어지고 있다. 과거 유명 레스토랑에서 $180의 테이스팅 메뉴를 통해 고가의 식재와 쉐프의 세련된 스킬을 음미하였다면, 현재는 가격 대비 메뉴의 퀄리티와 새로운 컨셉 메뉴를 자유롭게 즐길 수 있는 캐주얼 다이닝을 선호하는 추세이다.
이러한 움직임을 설명할 수 있는 주요 키워드는 다음과 같다.

2013 Hot Restaurant Industry Trends

1. **Mindful Consumption**
   Value for Money 식당 인기 증가, Cheap and Chic 강조
2. **AYE, ROBOT**
   24 Hour Cupcake ATM, McDonald's Touch Screen Order-and-Pay Kiosks
3. **Brand Supplier**
   다농 –뉴욕 맨하탄에 그릭요구르트 카페 오픈,
   파스타 제조업체 '바릴라'의 파스타 레스토랑 런칭
4. **Vegan**
   Vegan 레스토랑의 빠른 증가, Tofu선호도 증가
5. **Collaboration**
   예술과 요리, 과학과 요리의 만남 등
6. **Outdoor**
   캠핑, Grilling
7. **Food Transparency**
   안전 안심먹거리
8. **Home Cooking**
   Men in the Kitchen, Kids Meal
9. **More and More Chicken Restaurants**

2013 Hot Menu and Recipe Trends

1. **Fermentation: Gochuhang, Yuzukoshi, Togarashi**
2. **More Chickens, Less Beef:** Chicken is the New Steak
3. **Smoked Everything**
4. **Greek Yogurt**
5. **Kale Chips**
6. **Detox Juice, Juice Bar**
7. **Beer Cocktail**
8. **Cheaper Cut of Beef**
9. **Seaweed**
10. **Vegetable Desserts:** Beet Ice cream, Parsnip Pie, Fennel Tarts

출처
www.baumwhiteman.com
www.bonappetite.com
www.organicauthority.com
www.zerve.com/d/chicago/food-wine
www.restaurant.org/forcast
http://www.epicurious.com-Top food trend of 2013-08-23

1. Gourmet Fast Food at Street

미국의 대표적인 길거리 음식은 핫도그와 프렛젤이었으나, 금융위기 이후 많은 젊은 쉐프들은 레스토랑 오픈 대신 작은 자본으로 창의적인 메뉴를 만들 수 있는 푸드 트럭을 택하였다. 초기에는 타코, 버거, 케밥 등의 친숙한 캐주얼 메뉴가 주를 이루었으나 점차 슈니첼(Schnitzel & Things/NY) 및 프렌치 비스트로(Spencer on the Go/San Francisco) 등 보다 고급 재료로 만든 음식을 파는 Gourmet Food Truck으로 진화하면서 차별화된 길거리 음식으로 확대되었다. 주목해야할 점은 이들이 레스토랑에서 구현하기 어려운 메뉴를 자신만의 개성있는 맛을 살린 새로운 캐주얼 메뉴로 변화시켜 젊은 고객층들을 유입시키는데 성공했다는 점이다. 메뉴판 인쇄도 필요 없고, 자신의 생각대로 자유롭게 메뉴 개발이 가능하며, 비교적 낮은 가격대이기 때문에 고객반응 테스트도 용이하다는 점에서 스트리트 푸드가 오히려 일반 레스토랑에게 새로운 레시피 트렌드를 전파하는 선구적인 역할을 수행하게 된 점도 특기할 만하다.

2. Late Night Dining

하루 세끼의 식사를 정해진 시간에 먹는 것에서 벗어나, 점차 내가 원하는 시간에 원하는 음식을 먹고자 하는 사람들이 늘고 있다. 특히, 저녁 식사 이후 늦은 시간에 음식을 먹고자 하는 니즈가 높아지는 추세다. 중년층은 배달음식 또는 테이크아웃을 선호하는 반면, 젊은층은 직접 영업장을 방문하여 소비하는 패턴을 보이는데, 특히 기존의 24시간 패스트푸드점이 아닌 좀 더 세련된 음식을 찾아 나서고 있다. Late Night Dining 족은 작은 양의 메뉴(Smaller Portion), 다양한 선택 메뉴, 여러명이서 함께 즐길 수 있는 메뉴(예: Sampler)를 선호하고 있다. 이들이 밤늦게 먹는 것은 배고픔을 해소하기 위한 식사가 아닌, 생일, 데이트, 모임 등의 특별한 날을 위한 목적이 더 큰 비중을 차지하고 있으며, 그 결과 Late Night Dining이 캐주얼 메뉴에서 프리미엄 메뉴로 그 위치를 이동했다고 볼 수 있다. 늦은 시간대에 먹는 음식이기에 부담이 적은 주류를 함께 곁들이는 것을 선호하여, Signature Cocktail, Craft Beer 등 다양한 주류의 소비도 함께 증가하고 있는 것이 특징이다.

3. Kitchen Collaboration

사람들은 더 이상 음식 그 자체가 아닌, 음식에 담긴 이야기와 상징을 소비하고 있다. 2012년 디자이너 장 폴 고티에와의 콜라보레이션으로 만들어진 코카콜라 리미티드 에디션은 그 자체로 팝아트가 되었다. 장 폴 고티에가 디자인한 옷을 입은 순간 콜라는 "뚱뚱한 미국인의 정크 푸드"에서 "센스 있는 힙스터의 아이템"으로 변화한 것이다. 미국내 많은 키친에서는 과학적 기법들을 접목한 새로운 조리법을 시도하여 새롭게 탈바꿈한 상품을 선보이고 있다. San Francisco의 Smitten이라는 아이스크림 가게는 액화질소를 사용하여 즉석에서 만든 아이스크림을 판매하고 있는데, 이는 요리와 과학의 시너지를 통해 만들어낸 새로운 영역의 상품이 상업적으로도 커다란 성공으로 이어진 좋은 예이다.

4. The Era of Chicken

쇠고기가 없는 저녁식사? 2012년의 기록적인 가뭄으로 인한 옥수수 수확의 대폭적인 감소는 옥수수 사료를 기반으로 하는 쇠고기 가격의 인상으로 이어졌다. 이로 인해, 외식업계는 쇠고기를 대체할 수 있는 다른 육류에 관심을 돌리게 되었다. 스테이크 전문점의 경우, 등심과 안심 이외의 보다 저렴한 부위를 사용하거나 해산물과 스테이크를 함께 구성한 'Surf and Turf' 같은 메뉴로 대체하는 트렌드를 보였다. 소비자들 역시 이러한 변화에 대해 가격이나 품질 측면에서 높은 만족도를 보였다. 가금류를 이용한 메뉴의 종류는 지난 3년간의 평균보다 12% 정도 증가하였으며, 앞으로도 지속적으로 증가할 것으로 예상된다.

5. Fermentation

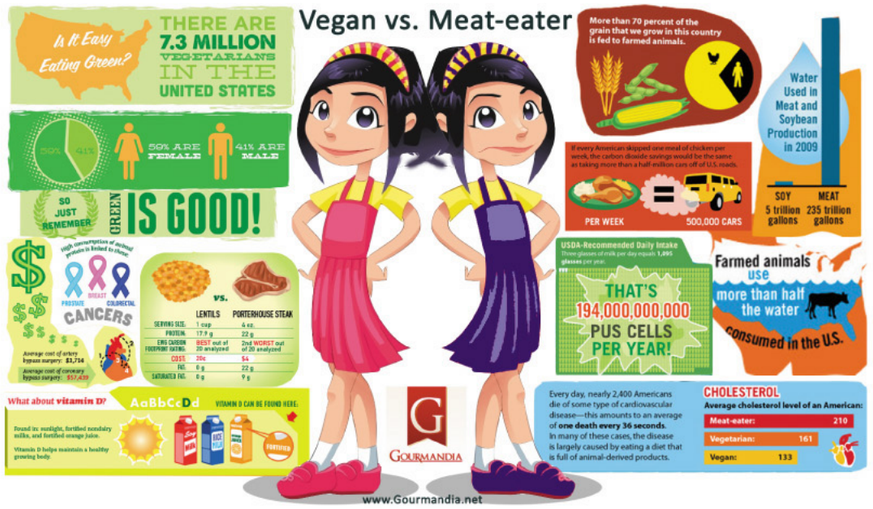
세계 외식산업에 강하게 불고있는 슬로 푸드, Artisan Food 트렌드는 미국시장에서도 '발효음식'에 대한 관심을 증가시키고 있다. 김치에 이어 우리나라의 고추장도 이미 미국의 주요 요리잡지 및 푸드TV에서 인기 식재로 조명받고 있다. 특히, 발효음식에 대한 증가된 관심속에서 최근 재조명되고 있는 분야가 살라미, 프로슈토 등으로 대표되는 육발효 제품이다. 삼겹살과 목살에 치우친 소비로 인해 불균형을 이루고 있는 국내 돈육업계를 고려할때 육발효 제품 및 관련 레시피를 적극적으로 확대하고 있는 미국시장의 발효음식 트랜드는 국내 외식시장에 새로운 성장 영역을 제공할 수 있는 아이디어라고 할 수 있다.

6. Culinary Tourism

'Local', 'Farm to Table' 등의 구호는 이제 레스토랑의 일부 메뉴에서나 찾아 볼 수 있을 정도로 진부한 컨셉이 되었다. 그 대신, Local Food를 직접 찾아가서 즐기며 관련된 경험을 체험한다는 개념의 'Culinary Tourism'이 새로운 키워드로 각광 받고 있다. 이는 지역 특산물을 마케팅 수단으로 활용하여 관광산업과 연계하려던 기존의 노력이 새로운 차원으로 발전한 것으로 이해할 수 있다. 캘리포니아의 와인업계뿐만 아니라 오하이오, 시카고, 미시간 등 미국 전역에서 Culinary Tourism에 기반한 새로운 상품들을 선보이고 있는데, 예를 들면 시카고의 한 온라인마케팅 회사는 'The Original Chicago Pizza Tour'라는 이름을 걸고 고객을 모집하여 시카고의 주요 피자 레스토랑을 안내하고, 쿠킹클래스에 참가하여 직접 피자를 만들어 보는 등의 경험을 제공하는 상품을 판매하고있다.

7. Vegetables as the Center of Plate

"채식주의자를 위한 메뉴는 맛이 없거나 선택할 메뉴가 한정적이다"라는 인식은 이제 옛말이 되었다. 채식 메뉴가 메인의 자리로 주목을 받고 있는 것이다. 미국에서는 Vegans 및 Flexitarians 등 다양한 형태의 채식주의자들의 수가 증가하고 있는데, 이에 따라 외식업계 내에서 채식 메뉴의 중요도 역시 가파르게 상승하고 있다. 특히 채식주의의 가장 큰 목적인 '건강'을 강조한 다양한 레시피가 나오고 있다. Vegan Gelato로 큰 인기를 얻고 있는 Maddy's Sweet & Savory (LA), 재치있는 아이디어로 Mediterranean 음식을 파인다이닝 스타일로 풀어낸 CROSSROADS (LA) 등이 좋은 예이다.



8. Hot Restaurants Copycats

성공한 레스토랑의 메뉴는 미국에서도 빠르게 확산되어 많은 유사 메뉴를 만들어낸다. 최근 미국시장에서 활발한 모방의 대상이 되고있는 레스토랑들을 몇 곳 소개한다.

1) The Meatball Shop (New York)

2010년부터 2013년 8월까지 5개의 지점을 오픈한 인기 있는 미트볼 업장.

단순한 메뉴이지만 고객이 원하는 대로 고기 종류부터 소스까지 다양한 선택을 할 수 있는 Customized 메뉴가 특징이다. 먼저 미트볼과 샌드위치류 중에서 하나를 선택한다. 미트볼의 경우, Classic Beef, Spicy Pork 등 원하는 고기로 만든 미트볼을 고른 후, 토마토 소스, 페스토 등의 다양한 소스 중에 선택하여 함께 먹을 수 있으며, 샌드위치는 슬라이더(Slider), 바게트 샌드위치, 으깬 미트볼을 넣은 브리오쉬 샌드위치 중 하나를 골라 원하는 미트볼, 치즈, 소스 등을 골라 주문하면 된다. 미트볼의 주요 재료인 돼지고기, 소고기, 닭고기 등은 근처 농장에서 제공받고 있다.

2) Smitten Creamery (San Francisco)

고객이 주문을 하면 액화질소를 이용하여 그 자리에서 바로 즉석 아이스크림을 만들어 판매. Robyn Sue Fisher가 만든 'Brrr'라는 이름의 아이스크림 기계를 사용하는데, 이는 5년의 연구 끝에 나온, 60초 내에 가장 부드럽고 맛있는 아이스크림을 만들 수 있는 기계로 알려져있다. 이를 이용하여, 페이스트리 쉐프 Robyn Lyn Lenzi는 합성첨가물을 배제하고, 샌프란시스코에서 구할 수 있는 가장 신선한 제철 식재만을 사용하여 아이스크림을 조리해 낸다. 다양한 토핑을 추가할 수 있으며, 일반 아이스크림보다 가볍고 부드러운 텍스처가 특징이다.

Brrr

3) Le Camion qui fume (Paris, France)

미국 출신의 쉐프 크리스틴 프레데릭은 파리에서 Le Camion qui fume (연기 뿜는 트럭)이라는 이름 아래 고품질의 미국식 햄버거를 판매중이다. 스스로 연구한 패티용 고기 배합과 영국에서 만든 고품질의 체다치즈, 그리고 인공적인 재료를 넣지 않은 번만을 사용하는 그의 버거는 입맛이 까다로운 프랑스인들로 하여금 1시간 이상 줄을 서게 만들었다.

4) GLOW BIO (Los Angeles)

힐링, 건강, 유기농 제품의 중심지인 베버리 힐스에서 시작된 건강 주스가 미국 전역으로 확산되고 있다. 드류 베리모어 등 유명인사의 영양사로 이름을 알린 킴벌리 스나이더(Kimberly Snyder)가 오픈한 해독 주스(Cleanse Juice) 업체는 스무디, 주스, 부스터 등의 메뉴를 조합한 해독 패키지를 미국 전역에 오프라인/온라인 샵을 통해 판매하고 있다. 로컬 유기농 과일과 야채를 이용하여 착즙 방식으로 만든 주스는 양질의 영양분 섭취는 물론 다이어트와 정화 기능에 열광한 소비자들의 환호속에 새로운 트렌드로 자리잡고 있다.

5) Dominique Ansel Bakery (New York)

크로넛(Cronut)은 Croissant-doughnut으로, 레스토랑 Daniel의 패이스트리 쉐프였던 Dominique Ansel이 개발하여 2013년 베이커리계의 핫이슈로 떠올랐다. 도넛 모양의 크로와상으로 'Half Croissant, Half Doughnut'이라 표현할 수 있다. 크로넛 안에 크림을 채워 넣고 설탕을 고루 뿌려준 후, 위에 글레이즈를 얹어 완성한다. 도넛 모양의 반죽을 그냥 튀기면 나올 것 같지만 실제로는 모양이 불규칙하거나 크로와상의 층층구조가 제대로 나오지 않는 등 생각처럼 조리가 쉽지 않은데, Ansel은 이런 점을 극복하기 위해 10가지의 레서피로 최적의 시간, 온도, 기름의 종류를 모두 테스트하여 그만의 3-star 도넛을 만들었다.

Street Food
| Garak Market Mackerel Sandwich

Outdoor
| BBQ Pork Family Sandwich with Homemade BBQ Sauce and Cole Slaw
| Outdoor BBQ Platter

Culinary Tourism
| Pulpo de Sokcho

Beer Cocktail
| Lemon Beer Cocktail and Fish Stick

Vegan
| Root Vegetable Salad for Vegan
| Almond Tofu Spaghetti

Late Night Dining
| Midnight Mozza Balls
| Ten Minutes Turkey au Gratin with Spicy Chili Sauce

The Era of Chicken
| Three Cheese Chicken Roulade

Kids Meal, Detox Juice
| Kids Rice Ball with Walnut Puree and Detox Juice

Fermentation
| Cranberry and Current Kochujang Pork Rib with Sweet Potato Chips
| Fermentation Platter

Kitchen Collaboration
| Frozen Greek Yogurt with Rum Raisin Puree and Walnut Almond Tart

Hot Restaurant Copycats
| Spicy Pork Meatball with Spinach Pesto and Parm Sauce
| Cronut from New York

| 가락시장 고등어 샌드위치
Garak Market Mackerel Sandwich

Horseradish sauce
1. 모든 재료를 잘 섞은 후, 소금과 후추로 간을 한다.

양파피클
1. 2mm 두께로 양파를 자른다.
2. 화이트 비네거와 설탕과 함께 잘 버무린다.

고등어 샌드위치
1. 생물 고등어의 뼈를 제거하고, 필렛 모양으로 성형한다.
2. 집게를 이용하여 모든 가시를 제거한 후, 레몬즙과 후추를 뿌려 마리네이드한다.
3. 밀가루를 가볍게 묻힌 후, 가열된 팬에 노릇노릇한 색이 나도록 익힌다.
4. 반으로 자른 빵 위에 마요네즈를 바른 후, 익힌 고등어를 얹는다.
5. 양파피클, 홀스래디쉬 소스, 크레송을 얹은 후 빵을 덮어 완성한다.

재료 | 2인분 기준
고등어 1마리
레몬즙 1T
크레송 15g
양파피클
적양파 1/4개
화이트 비네거 3T
설탕 1t
Horseradish sauce
사워크림 1C
홀스래디쉬 1/4C
다진 케이퍼 5g
레몬즙 1t
디종 머스타드 1T
소금, 후추

| 바비큐 포크 패밀리 샌드위치와 콜슬로

BBQ Pork Family Sandwich with Homemade BBQ Sauce and Cole Slaw

48

62

재료 | 5인분 기준

Pulled pork 450g
바게트 1개
맥주 355ml
칠리 파우더 3T

BBQ Sauce

화이트와인 비네거 1C
케찹 1C
흑설탕 1T
유기농 건포도1/2C
크러쉬드 레드 페퍼 1t

Coleslaw

적양배추 1/4개
양배추 1/4개
양파 1/2개
레드 페퍼 1/2개
마요네즈 3/4C
설탕 2T
화이트 비네거 2T
디종 머스타드 2T
소금, 후추

BBQ Sauce

1. 건포도는 하루 전에 물에 담아 불린다.
2. 불린 건포도와 모든 소스 재료를 넣고 잘 섞는다.

Pulled Pork

1. 해동된 고기를 손으로 잘게 분리한 후, 칠리 파우더에 버무린다.
2. 팬에 칠리 파우더에 버무린 고기를 맥주에 잠기도록 부은 후, 180℃의 오븐에서 15분간 익힌다.
3. BBQ 소스에 버무린다.

Coleslaw

1. 양배추, 양파, 레드 페퍼는 2mm 두께로 자른다.
2. 소스 재료를 잘 섞은 후, 준비된 야채와 잘 섞는다.

YouTube www.atoseoul.com/kor/resources/gacc.asp

| 아웃도어 바비큐 플래터
Outdoor BBQ Platter

목살마리네이드
1. 주어진 향신료 및 소금을 믹싱볼에 넣고 잘 섞는다.
2. 스파이스 믹스처를 목살 겉 표면에 고루 펴 바른다.
3. 기름에 24시간 담궈 놓는다.

삼겹살 베이컨
1. 주어진 향신료 및 소금을 믹싱볼에 넣고 잘 섞는다.
2. 스파이스 믹스처를 목살 겉 표면에 고루 펴 바른 후 3일간 염지한다.
3. 표면의 스파이스를 물로 씻어 내고 겉 표면을 건조 시킨다.
4. 핫 스모킹으로 색깔과 훈취를 입힌후 쿠킹한다.

새우꼬치
1. 레몬은 4등분 하여 반은 새우에 뿌려준다.
2. 새우와 레몬을 꼬치에 꼽아 준다.

샤우어 크라우트
1. 양배추에 소금을 뿌려 숨을 죽인다. 양배추에서 나온 물에 모두 잠길 수 있도록 눌러주고 발효시킨다.
2. 적당히 익은 샤우어 크라우트를 팬에 버터를 두른 후 허브와 함께 볶아 준다.

For Plating
목살마리네이드, 삼겹살 베이컨, 새우꼬치, 소시지 꼬치, 고추 꼬치등을 그릴 자국이 선명하게 나도록 잘 구운 후 샤우어 크라우트, 토마토소스, 머스타드소스, 아보카도소스 와 함께 서브한다.

46

46

49

60

재료 | 10인분 기준

목살 마리네이드
목살 1000g
소금 10g
설탕 10g
백후추분 1.5g
스타안니스 1.5g
사천페퍼 1.5g
5-spice powder 1.5g
Veg Oil

삼겹살 베이컨
삼겹살 1000g
NPS 40g
꿀 80g
스모킹오일 10ml
황설탕 40g

소시지꼬치
모타델라소시지 1ea
페파소시지 1ea
롤불고기소시지 1ea
빌미니소시지 1ea

새우꼬치
새우 3ea
레몬 1ea
꼬치 1ea
Veg Oil

샤우어크라우트
양배추, sliced 1ea
소금 1Tbs
오레가노 1/2t
버터 50g

고추꼬치
고추 6ea
꼬치 1ea

| 스페인식 속초 문어 요리

Pulpo de Sokcho

조리법

1. 문어는 내장을 제거하고 깨끗이 닦아 준 후 모든 다리를 하나씩 분리한다.
2. 양파는 얇게 슬라이스하여 팬에 기름을 두른 후 약불로 천천히 익혀 준다.
양파가 전체적으로 연한 갈색을 띄면 불을 끄고 서늘한 곳에서 식힌다.
3. 적당한 크기의 바트에 완전히 식은 양파, 마늘, 칠리 플레이크, 바질과 문어를 넣고
모든 재료들이 잠길 정도로 올리브 오일을 넣어 잘 혼합한 후 냉장실에서 하룻밤 마리네이드 한다.
4. 마리네이드된 문어를 남은 오일과 함께 두꺼운 팬에 옮긴 후 뚜껑을 덮고 약불에서 부드러워질
때까지 2시간 이상 익혀준다.
5. 문어의 조리가 10분 정도 남았을 때, 슬라이스 감자, 올리브, 방울 토마토, 로즈마리를 팬에 넣고
올리브 오일을 감자가 잠길 정도로 부어 준다. 팬을 강불 위에 올린 후 팬이 뜨거워지면,
180℃로 예열된 오븐에서 8분간 추가로 익힌다.
6. 슬로우 쿠킹된 문어는 달궈진 팬 위에서 그릴해준다.
7. 기호에 맞게 고춧가루, 소금, 파프리카 분말 등을 넣고 향신료 믹스를 만들어 둔다.

For Plating

접시 위에 감자를 깔고 올리브, 방울 토마토, 문어 등을 보기 좋게 담고 향신료 믹스와 파슬리등을
문어 요리에 뿌려주면 완성된다.

재료 | 4인분 기준
속초문어(작은것) 1ea
양파 1/2ea
마늘 3ea
칠리 플레이크 1Tbs
바질 3leaf
감자 16ea
올리브 12ea
방울토마토 8ea
파슬리 1t
로즈마리 2stems
고춧가루 t.t
파프리카 분말 t.t
소금 t.t
EVOO 1/2cup

YouTube www.atoseoul.com/kor/resources/gacc.asp

레몬 맥주 칵테일과 피쉬스틱
Lemon Beer Cocktail and Fish Stick

재료 | 4인분 기준
맥주 355ml 2캔
레몬시럽
레몬즙 1C
레몬제스트 레몬 1개분
설탕 2C
물 2C
피쉬스틱 5개
메가크런치 감자

레몬시럽
1. 물, 설탕, 제스트를 팬에 넣고 설탕이 녹을 때까지 익힌다.
2. 시럽이 식으면 레몬즙을 넣고 잘 섞은 후, 넓은 팬에 시럽을 붓고 랩으로 싸서 냉동한다.

맥주 칵테일
1. 넓은 팬에 맥주를 붓고 랩으로 싸서 냉동시킨다.
2. 언 맥주와 레몬 시럽을 포크로 긁어 잘게 부순다.
3. 컵에 얼려서 긁은 맥주를 채운 후, 얼린 레몬 시럽 한 스쿱을 얹고 시원한 맥주를 붓는다.

피쉬스틱 & 감자튀김
1. 177℃의 기름에 피쉬스틱은 3분~3분 30초, 감자는 2분~2분 30초간 튀긴다.

| 비건을 위한 뿌리채소 샐러드
Root Vegetable Salad for Vegan

뿌리채소 샐러드

1. 컬리플라워, 브로컬리, 감자, 고구마, 샐러리 뿌리, 당근, 단호박, 비트, 애호박 사과, 배 등은 팬에서 색깔을 먼저 내주고 200도 오븐에서 90% 익힌다 (사과와 배는 색깔만 낸다).
2. 가니쉬를 위해 필요한 어린잎과 꽃잎을 준비한다.

시트러스 비네그레테

1. 분량의 재료를 믹싱보울에 넣은 후 위스크로 잘 섞어준다.

두부퓨레

1. 스탠드믹서에 넣은 후 고와질 때 까지 간다.

카라멜호두

1. 발사믹 비네거와 설탕을 중불에서 녹여준다.
2. 호두를 넣고 잘 저어준다.
3. 시트트레이에 겹치지 않게 올린 다음 200도 오븐에서 갈색이 될 때 까지 굽는다.

For plating

1. 두부퓨레를 접시 위에 그린다.
2. 뿌리채소 한가지씩 믹싱보울에 넣은 후 유자 비네그레테와 잘 섞은 후 접시 위에 올린다.
3. 준비된 가니쉬를 야채 위에 올린다.

재료 |

시트러스 비네그레테 | 20인분
유자청 80g
물 35g
E.V.O.O 5g
레몬즙 3g
Salt T.T

두부퓨레 | 10인분
순두부 150g
E.V.O.O 15g
설탕 T.T
소금 T.T

카라멜호두 | 5인분
발사믹 비네거 5g
설탕 10g
호두 50g

YouTube www.atoseoul.com/kor/resources/gacc.asp

| 아몬드 두부 파스타
Almond Tofu Spaghetti

재료 | 4인분 기준

야채스탁
양파 100g
샐러리 50g
당근 50g
마늘 1통
월계수잎 1
타임 T.T
통후추 T.T

마늘콩피
마늘 100g
E.V.O.O

두부페스토
데쳐진 두부 180g
다져진 구운 아몬드 10g
야채스탁 20g
스탁 안에 있던 야채 60g
마늘콩피 15g

야채스탁
1. 스탁팟에 위의 재료를 넣은 후 물은 자작하게 넣는다.
2. 약한 불에서 30분~40분 우려낸다.
3. 시누와에 걸러 식힌다.
4. 스탁팟에 있던 야채는 두부페스토를 위해 따로 분리해 놓는다.

마늘콩피
1. 오븐을 100도로 예열한다.
2. 마늘을 엑스트라버진 올리브오일에 넣고 30분~40분 익혀준다.

두부페스토
1. 두부를 야채스탁에서 살짝 데친다.
2. 위의 재료를 블렌더에 넣고 알갱이가 보이지 않을 때까지 갈아준다.
이 때 두부와 스탁은 뜨거워야 한다.
3. 시누와에 걸러주고 식힌다.

연근칩
1. 연근을 얇은 두께로 슬라이스하고 잠시 찬물에 담궈 놓는다.
2. 연근에 있는 물기를 제거하고 150도 기름에서 노릇하게 튀겨낸다.

파스타 조리
1. 약한 불에 팬을 달구고 올리브오일을 조금 넣는다.
2. 약한 불에서 슬라이스한 쪽파를 익힌다.
3. 후추와 크러쉬드 레드페퍼를 뿌려준다.
4. 야채스탁 4oz와 두부페스토를 넣고 간을 본 후 걸쭉하게 될 때까지 끓인다.
5. 익은 파스타면을 넣은 후 E.V.O.O를 넣고 잘 버무려준다.
마지막에 슬라이스한 청고추를 넣어준다.

For Plating
완성된 파스타 위에 준비한 연근칩과 고춧가루를 살짝 뿌려준다.

| 한밤중에 먹는 모짜렐라 치즈볼

Midnight Mozza Balls

브레드크럼

1. 바게트를 얇게 슬라이스한 후 쉬트트레이에 겹치지 않게 놓는다.
2. 200도 오븐에서 짙은 갈색이 될 때까지 굽는다.
3. 식힌 바게트를 호텔팬과 구멍 뚫린 호텔팬을 겹친 곳에 올려 놓는다.
4. 소스팬으로 바게트를 누르며 잘게 부순다.
5. 잘게 부순 바게트를 체에 걸러내면 큰 덩어리와 가루로 나뉘어진다.

모짜렐라볼

1. 중불에 팬을 달군 후 휘핑크림을 넣고 소금을 약간 넣는다.
2. 크림이 뜨거워지면 모짜렐라 치즈를 조금씩 넣고 잘 저어준다.
3. 치즈가 다 녹으면 마지막에 파마산치즈를 넣고 잘 저어준다.
4. 기름을 바른 낮은 하프팬에 덜어내고 냉장고에서 굳힌다.
5. 굳은 모짜렐라볼을 꺼내 알맞은 크기로 자른다.
6. 밀가루, 계란물, 브레드크럼을 준비한다.
7. 순서대로 모짜렐라 볼에 입혀준다. 이때 브레드크럼은 모짜렐라 볼에 잘 박히도록 손으로 꾹 눌러준다.
8. 180도 기름에 모짜렐라가 터지지 않도록 스파이더로 잘 돌려가며 튀긴다.

재료 | 10인분 기준

브레드크럼
바게트 1개

모짜렐라볼
휘핑크림 300g
모짜렐라 550g
파마산치즈 35g
소금 T.T

| 매콤한 칠리 소스를 곁들인 10분 터키 그라탕
Ten Minutes Turkey au Gratin with Spicy Chili Sauce

Chili Sauce
1. 팬에 올리브 오일을 두르고 양파를 볶다 부드러워지면 마늘을 넣고 색깔을 낸다.
토마토와 홍고추를 넣고 약불에 약 5분간 더 볶는다.

그라탕
1. 오븐을 200도로 예열한다.
2. 그라탕 그릇에 감자, 슬라이스 터키를 그릇 크기에 맞춰서 잘 깐다.
모짜렐라 치즈, 체다 치즈, 몬트레이 잭 치즈 순으로 올리고 그 위에 chili sauce를 1tbsp씩 얹은 후 오븐에서 치즈가 노릇하게 될 때까지 5분~7분간 굽는다.
3. 오븐에서 꺼내어 3분 정도 식힌 후 제공한다.

44

50

56

56

56

재료 | 4인분 기준
Potato slices 200g
Breasts of Turkey slice 4ea
Shred mozzarella cheese 50g
Monterey Jack cheese 50g
Mild Cheddar cheese 50g
Chili Sauce
홍고추 1ea
반숙토마토 1/2ea
마늘 2ea
양파 1/4ea
올리브 오일 3tbsp

| 세가지 치즈 치킨 룰라드
Three Cheese Chicken Roulade

치킨 룰라드
1. 가지, 쥬키니를 두껍게 채 썰고 간을 한 후 그릴에서 굽는다.
2. 마늘은 슬라이스 한 후 팬에서 살짝 굽는다.
3. 홍피망은 직화로 검게 구운 후 껍질을 벗겨 씨를 발라 내고 두껍게 채 썬다.
3. 다리살은 뼈를 발라낸 후 조리용 망치로 두들겨 얇게 편 후 위에 소금, 후추, 말린 오레가노를 뿌려준다.
4. 간을 한 치킨위에 가지, 쥬키니, 마늘, 바질, 홍피망, 치즈를 올리고 김밥처럼 말아준다. 그리고 명주실로 풀리지 않도록 잘 묶어 준다.
5. 중불의 팬에서 치킨의 겉면에 색깔을 내준 후 180도 오븐에서 10분간 익힌다.
6. 치킨 내부의 온도가 155도가 되면 오븐에서 꺼내고 10분 정도 상온에 둔다.

크림치즈 딥
1. 재료들을 믹서기에 넣고 갈아준다.
2. 오레가노는 가장 마지막에 넣어준다.

크리스피 포테이토
1. 적당량의 버터를 팬에서 녹인 후 로즈마리를 넣고 향을 낸다.
2. 감자를 팬에 넣고 버터향과 로즈바리 향이 잘 베이도록 한다.
3. 180도 오븐에서 바삭해질 때 까지 구워준다.
4. 치킨 내부의 온도가 155도가 되면 오븐에서 꺼내고 10분 정도 상온에 둔다.

발사믹 비네그레테
1. 준비된 재료들을 믹싱볼에 넣고 잘 섞어 비네그레테를 만들어 둔다.

For Plating
1. 크림치즈딥을 접시에 바른 후 치킨과 감자를 올려준다.
2. 슬라이스한 프로슈토로 감싼 루꼴라를 올린 후 그 위에 발사믹 비네그레테를 뿌려준다.

YouTube www.atoseoul.com/kor/resources/gacc.asp

44

50

56

56

60

재료 |

치킨 룰라드 | 2인분
닭다리 1ea
몬테레이 잭 치즈 4g
가지 어슷썬 것 2ea
애호박 어슷썬 것 2ea
홍피망 2ea
바질 4잎
마늘
드라이드 오레가노
소금, 후추 T.T

발사믹 비네그레테 | 20인분
발사믹 비네거 50g
E.V.O.O 25g
샐러드 오일 25g
꿀 15g
레몬즙 3g
소금, 후추 T.T

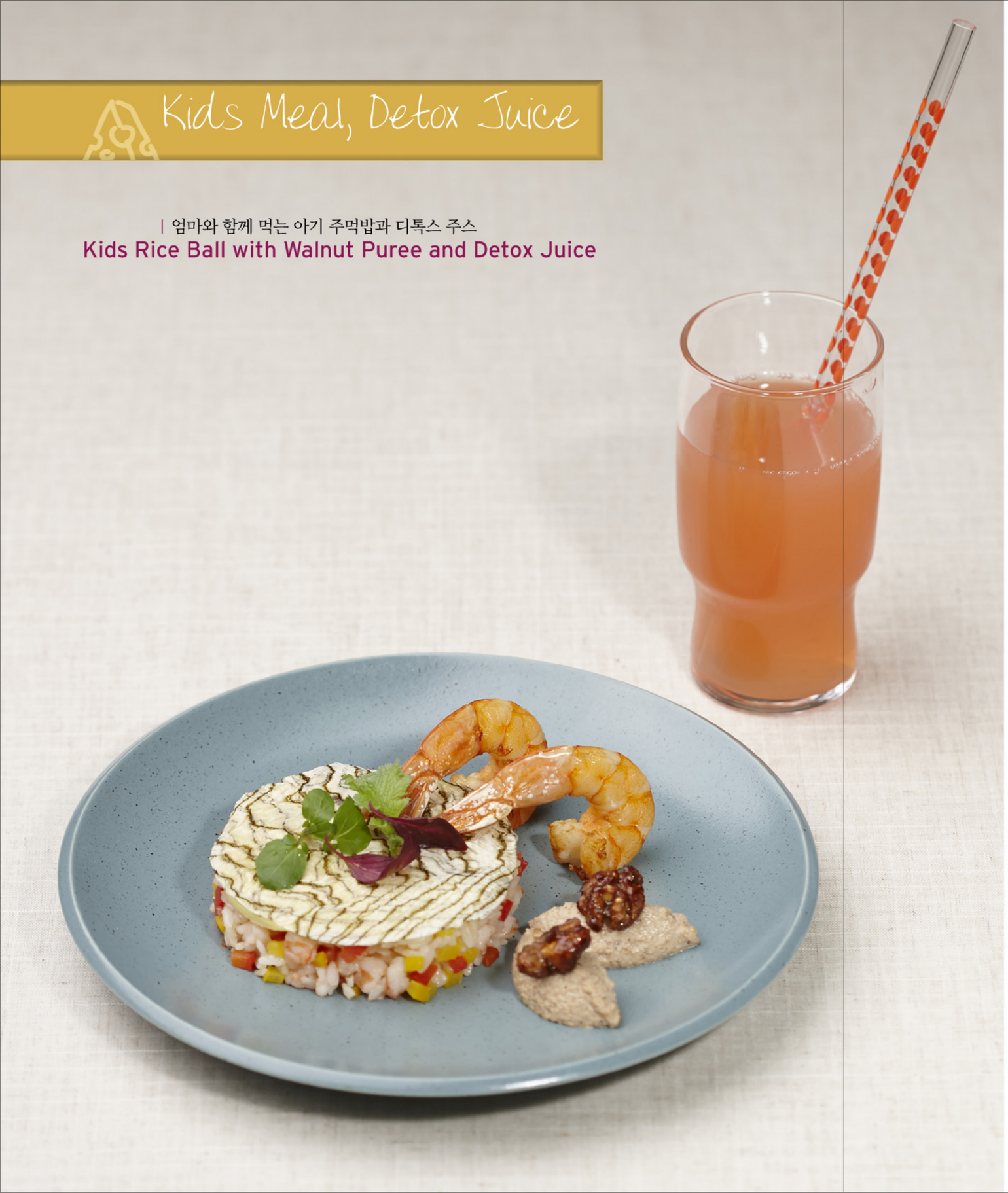
크림치즈 딥 | 10인분
크림치즈 50g
마스카포네 치즈 250g
마요네즈 60g
드라이드 오레가노 1g
크러쉬드 레드페퍼 1g

크리스피 포테이토 | 1인분
언솔티드 버터 10g
슬라이스드 감자 35g
로즈마리

프로슈토로 감싼 루꼴라 | 1인분
프로슈토 1장
루꼴라 2장

Kids Meal, Detox Juice

| 엄마와 함께 먹는 아기 주먹밥과 디톡스 주스
Kids Rice Ball with Walnut Puree and Detox Juice



주먹밥
1. 새우 2마리의 꼬리 부분을 제외한 껍질을 모두 제거한 후 표면의 물기를 타올로 잘 닦고 겉에 올리브 오일을 발라준 후 200도로 예열된 오븐에서 익혀준다.
2. 나머지 새우 2마리와 노란 파프리카, 빨간 파프리카는 스몰 다이스로 썰어 놓는다.
3. 중불에 올리브 오일을 두른 팬을 달궈 새우를 넣고 30초 정도 볶은 후 파프리카를 같이 넣고 볶다가 새우가 다 익으면 흰 쌀밥을 넣고 같이 볶아 준다.

호두퓨레
1. 호두와 올리브 오일 2 티스푼을 믹싱볼에 넣고 잘 섞는다.
2. 올리브 오일 코팅이 된 호두를 호텔팬에 잘 펴서 올리고 180℃로 예열된 오븐에서 15분 로스팅한다.
3. 뜨거운 호두를 믹서에 넣고 우유와 함께 1분간 잘 갈아 준다.

디톡스 주스
1. 토마토, 양배추, 브로콜리, 당근을 잘게 썰어 물을 자작하게 붓고 15분간 끓인 후 식힌 다음 바나나, 사과, 요구르트를 넣고 갈아준다.

For Plating
1. 접시에 링 몰드를 올려 주먹밥을 넣고 잘 다져 준후 어린이 치즈, 슬라이스 다시마를 올리고 몰드를 제거한다. 준비된 디톡스 주스, 호두 퓨레와 잘 구워진 새우를 곁들어 낸다.

재료 |

주먹밥 | 1인분
흰쌀밥 100g
노란 파프리카 1/4ea
빨간 파프리카 1/4ea
새우 4ea
어린이치즈 1ea
슬라이스다시마 1ea

호두퓨레 | 5인분
호두 100g
우유 100ml
EVOO

디톡스 주스 | 8인분
토마토 1ea
양배추 1/4ea
브로콜리 1ea
당근 1ea
바나나 1ea
사과 1ea
요구르트 1개

| 크랜베리 커런트 고추장 글레이즈드 립과 고구마 칩
Cranberry and Current Kochujang Pork Rib with Sweet Potato Chips

재료 | 2인분 기준
Pork Rib Tips 1kg
Sweet potato thin cut 300g
크레송 5g
크랜베리 커런트 고추장 글레이즈
건조 크랜베리 100g
잔트 커런츠 건포도 150g
고추장 100g
마늘 2ea
생강즙 1tsp
꿀 5tbsp
물 50g
소금, 후추 t.t
메이플시럽 글레이즈 복숭아
복숭아 1/2ea
메이플 시럽 1tbsp
소금 t.t

크랜베리 커런트 고추장 글레이즈
1. 모든 재료를 믹서기에 넣고 소금으로 간을 맞춘다.

메이플시럽 글레이즈 복숭아
1. 중불로 달군 팬에 오일을 살짝 붓고 복숭아를 재빨리 구운 다음 메이플 시럽으로 골고루 코팅 시켜 주고 소금으로 간한다.

고구마 칩
1. 180도 오일에서 약 3분간 튀겨낸다.

Pork Rib
1. 크랜베리 커런트 고추장 글레이즈를 해동 되지 않은 Port Rib에 골고루 잘 바른 후 175도로 예열된 오븐에서 10분간 굽는다. 구워진 Pork Rib위에 메이플 시럽 글레이즈 복숭아와 크레송, 커런트, 크랜베리를 올리고 고구마 칩과 함께 제공한다.

| 발효 플래터
Fermentation Platter

Chorizo, Debrecziner, Genoa Salami, Milano Salami

1. Bowl cutter를 사용하여 믹싱육을 제조한다.
2. Chorizo는 천연 돈장에, Debrecziner는 천연 양장에, Genoa Salami는 화이브러스 케이싱에, Milano Salami는 네트케이싱에 Hand Stuffer로 충진한다.
3. 충진이 끝나면 바람이 잘 통하는 곳에서 24시간 자연 건조시켜 준다.
4. Smoke House를 이용하여 필요시 저온 훈연, 저온 건조를 시켜 주고 상태를 확인한다.
5. 10℃ 이하의 공간에서 습도와 통풍을 조절하며 각각의 크기에 맞게 발효 시킨다.

Loin, Ham

1. 원료육을 염지액에 침지법으로 7일간 염지한다.
2. Smoke House를 이용하여 필요시 저온 훈연, 저온 건조를 시켜 주고 상태를 확인한다.
3. 10℃ 이하의 공간에서 습도와 통풍을 조절하며 각각의 크기에 맞게 발효 시킨다.

For Plating

1. 각의 살라미 들과 치즈들을 먹기 좋은 사이즈로 자른후 도마위에 퍼프 페스트리 등을 곁들어 보기 좋게 올려 서브한다.

46

49

56

56

재료 |

Chorizo

돈육	80.0
돈지방	20.0
소계	100.0
NPS	1.7
파프리카파우더	0.4
홀페퍼	0.2
큐민	0.2
Total	**102.5%**

Debrecziner

돈육	67.0
돈지방	33.0
소계	100.0
NPS	1.6
레몬즙	0.1
흑후추	0.1
양파분말	0.05
케러웨이분말	0.05
Total	**101.9%**

Genoa Salami

돈육	75.0
돈지방	25.0
소계	100.0
NPS	1.8
Red wine	1.0
백후추	0.2
마늘분	0.2
꿀	0.3
Total	**103.5%**

Milano Salami

돈육	80.0
돈지방	20.0
소계	100.0
NPS	1.8
Red wine	1.0
Herb mixture	0.06
Spice mixture	0.10
케러웨이분말	0.05
Total	**102.96%**

Loin

돈등심	100.0
소계	100.0
Pickle Solution (water 95:NPS 5)	100.0

Ham

돈후지	100.0
Total	**100.0%**
Pickle Solution (water 95:NPS 5)	100.0

| 럼건포도 퓌레를 곁들인 그릭 요거트 아이스크림과 호두 아몬드 타르트

Frozen Greek Yogurt with Rum Raison Puree and Walnut Almond Tart

재료 | 5인분 기준

프로즌 그릭 요거트
물 1/4cup
설탕 2/3cup
실온 상태의 달걀 흰자 2large
플레인 그릭 요거트 3 1/2cups (500g)
바닐라 엑스트렉트 2tsp

유기농 건포도 퓌레
유기농 건포도 30g
화이트 발사믹 2g
다크럼 0.5tsp

건포도 퓌레
골든 건포도 30g
화이트 발사믹 2g
다크럼 0.5tsp

호두 아몬드 타르트
5cm 타르트 틴 5개 만들 분량

타르트 도우
중력분 175g
버터, 작은 큐브로 자를 것 85g
설탕 50g
달걀 노른자 1ea

타르트 필링
설탕 200g
버터(작은 큐브로 자를 것) 100g
휘핑 크림 200ml
호두 150g
아몬드 50g

프로즌 그릭 요거트

1. 작은 스몰 소스팬에 물과 설탕을 섞은 후 중불에서 강불을 사용하여 끓인다.
2. 설탕이 완전히 끓기 시작하면 1.5분 더 끓이고 설탕이 끓는 동안에 달걀흰자를 soft peak이 될때까지 젓는다.
3. 설탕이 준비되면 뜨거운 흰자에 계란을 아주 천천히 섞어 넣는다. 설탕과 달걀 흰자가 섞이기 시작하면 머랭이 glossy한 상태가 되고 온도는 실온 상태가 될 때까지 재빨리 저어준다.
4. 3번에 찬 요거트와 바닐라 엑스트렉트를 섞는다.
5. 준비된 요거트 믹스쳐를 액화 질소 아이스크림 메이커 (또는 일반 아이스크림 메이커)에 넣어 아이스크림을 만든 후 냉동 보관한다.

유기농 건포도, 건포도 퓌레

1. 건포도에 다크 럼과 물을 넣고 가열하여 끓어 오르면 불을 끄고 화이트 발사믹을 넣는다.
2. 1번의 재료를 믹서기에 간 후 체에 걸러 프로즌 그릭 요거트 위에 뿌려 제공한다.

타르트 도우

1. 푸드프로세서에 버터와 설탕을 넣고 브래드크럼 형태가 될 때까지 간다.
2. 달걀 노른자를 넣고 1-2테이블스푼의 찬물을 넣는다.
3. Pulse 버튼을 살짝 살짝 눌러가면서 단단한 도우를 만든다.

타르트 필링

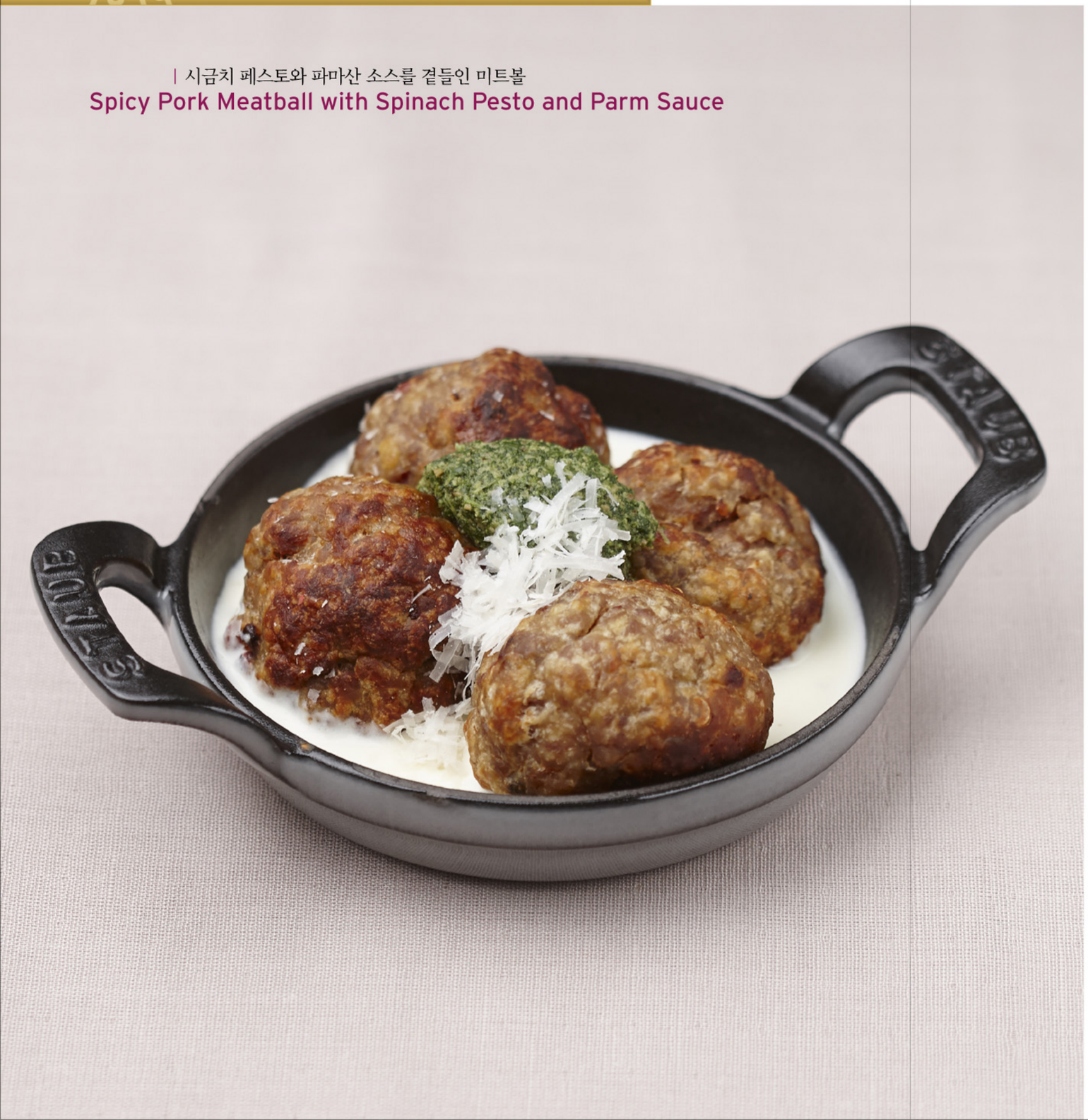
1. 넓은 팬에 3테이블스푼의 찬물과 설탕을 붓고 천천히 저으면서 녹인다.
2. 설탕이 완전히 녹았을 때, 불을 서서히 올려서 갈색 카라멜색이 나려고 할 때까지 끓이다가 불에서 떼고 버터를 넣어 저으면서 녹인 후 휘핑크림을 넣어서 섞는다.
3. 다시 불에 올려서 보글보글 끓이고 소스가 되직해질 때 불에서의 간격을 살짝 넓히고 아몬드와 호두를 넣고 섞는다.

타르트

1. 오븐을 175도로 예열한 후 지름 5cm의 타르트 틴을 준비하고 유산지를 지름보다 3cm정도 크게 잘라 틴에 맞게 넣는다.
2. 그 위에 타르트 필링을 채우고 타르트 도우를 가볍게 눌러서 덮는다.
3. 오븐에서 약 30분~35분간 구워낸 후 식힌다. 완전히 식으면 뒤집어서 보관한 후 서빙 할때는 호두쪽이 밑으로 가도록 해서 서빙한다.

| 시금치 페스토와 파마산 소스를 곁들인 미트볼

Spicy Pork Meatball with Spinach Pesto and Parm Sauce



Spinach & Basil Pesto

1. 갈은 돼지목살, 소금, 레드 크러쉬드 페퍼, 할라피뇨, 할라피뇨 리퀴드, 빵가루, 계란을 볼에 넣고 손으로 잘 섞어준다.
2. 골프공 사이즈로 동그랗게 성형하여 올리브 오일을 바른 팬 위에 올린다.
3. 230℃로 예열된 오븐에서 20분간 익힌다.

Spinach & Basil Pesto

1. 끓는 물에 시금치와 바질을 넣고 1분간 익힌 후, 얼음물에 헹궈 물기를 꼭 짠다.
2. 구운 호두, 데친 시금치와 바질, 소금, 올리브오일, 파마산 치즈를 푸드 프로세서에 넣고 갈아 준다.

Parmesan Cream Sauce

1. 우유, 휘핑크림, 와인, 마늘, 타임, 소금을 팬에 넣고 중간불에 익힌다. 끓기 시작하면 바로 약불로 줄인다.
2. 버터와 밀가루를 볼에 넣고 잘 섞어 준다.
3. 크림소스에 2번을 넣고 거품기로 잘 저어주고 불을 끈 후, 파마산 치즈와 후추를 넣고 잘 섞는다.
4. 체에 한번 걸러 사용한다.

재료 | 4인분 기준

Spinach & Basil Pesto

구운 호두 1/4C
시금치 4C
바질 2C
소금 1t
올리브오일 1/2C
갈은 파마산 치즈 1/4

Parmesan Cream Sauce

마늘 1개
우유 2C
휘핑크림 2C
화이트와인 1/4C
타임 한줄기
소금 2t
후추 1/2t
파마산 치즈 1/4C
버터 2T
밀가루 2T

| 뉴욕에서 온 크로넛
Cronut from New York

조리법

1. 큰 볼에 우유와 이스트를 넣고 젓는다. 설탕, 달걀, 바닐라, 소금, 설탕의 순서대로 넣고 잘 섞은 후 밀가루 한컵과 소금을 약간 넣고 2 1/4컵의 밀가루를 넣고 파스타 도우처럼 될 때까지 반죽한다.
2. 도우를 베이킹 시트에 펼쳐놓고 랩을 씌운 후 30분 정도 휴지시킨다.
3. 버터에 남은 1/4컵을 믹서기에 섞어서 부드럽게 만든다.
4. 도우가 차가워지면 13*18인치에 1/4인치 두께로 만들고 버터를 그 위에 골고루 바른다.
5. 편지지 접듯이 3번 접되, 도우 끝과 끝이 정확이 만나게 접은 후 30분 더 휴지 시킨다.
6. 도우를 뒤집어서 펼쳐 놓고 왼쪽에서 오른쪽으로 가면서 펼치고 다시 사각형 도우를 만든다. 왼쪽 1/3지점을 접어서 중간으로 옮기고 오른쪽도 같은 방법으로 접은 후 30분간 휴지시킨다. 이 과정을 네번 더 반복하고 하룻밤 냉장고에서 휴지시킨다.
7. 두꺼운 팟에 오일을 붓고 170도 오일에서 골든 브라운 컬러가 될때까지 튀겨내고 종이 타월에 올린다.
8. 설탕파우더와 휘핑 크림, 그리고 약간의 물을 섞어서 시럽 농도로 맞춘 후 크로넛 위에 뿌려준다.

재료 | 12개 기준

Dough
따뜻한 우유 3/4cups
드라이 이스트 1tbsp
설탕 1/3cup
계란 2ea
바닐라 엑스트렉트 1tsp
중력분 3 1/2cups
소금 1tsp
실온 상태의 버터 1cup

슈가 글레이즈
슈가 파우더 1/2cup
휘핑크림 5tbsp

| 심플로트코리아 (주)
Simplot Korea Inc.

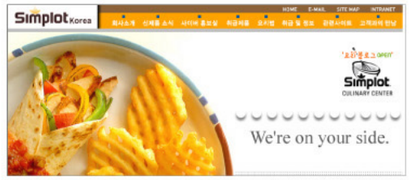
업체소개

세계 최초로 냉동 감자를 상업화한 Simplot은 현재 약 120여종의 French Fry제품을 생산하고 있으며, 끊임없는 연구와 개발을 통해 지속적으로 다양한 신제품을 출시하고 있습니다. Simplot의 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. 또한 야채와 과일 가공제품 역시 Simplot의 주요 품목이며 아보카도, 브로콜리, 당근, 옥수수, 완두콩 등 약 200여종의 제품은 세계 곳곳에서 다양한 용도로 사용중입니다.

미국 JR Simplot Company 의 한국 지사인 Simplot Korea는 고객의 다양한 요구를 보다 신속하게 처리하고 외식 산업의 변화와 발전에 능동적으로 대처하기 위한 목적으로 1995년 2월에 설립되었습니다. 설립이래 Simplot Korea는 다양한 신제품 출시, 세미나 개최, 요리법 소개, 선진시장에 관련된 정보 제공, 판매 증진을 위한 지원 등의 활동을 통해 고객과 함께 성장하기 위한 다양한 노력을 기울이고 있습니다.

연락처

심플로트코리아(주)
우편번호 135-928
서울시 강남구 역삼 2동 770-14 이화빌딩 3층
전화: (02) 561-4787
팩스: (02) 561-4703
이메일: ski_marketing@simplot.co.kr
홈페이지: www.simplot.co.kr
요리블로그: http://blog.naver.com/esimplot



❶ Par Fried Breaded Fish Sticks
(피쉬스틱)
끊임없는 신제품 개발을 통해 심플로트가 엄선한 고품질 수산물 가공품이 메뉴 차별화로 고민하는 고객님께 방향을 제시합니다. 부드러운 빵가루 코팅을 입힌 피쉬스틱은 오븐조리에 탁월하며, 모양이 일정(약28g)하여 일정한 개수를 세어서 서빙하는 메뉴에 아주 좋습니다.
Product # : 1-00373 (2.27kg x 2봉 / box)

❷ Megacrunch Julienne
(메가크런치)
쌀가루, 옥수수 전분등으로 코팅된 얇은 스틱형 감자로 바삭한 맛이 일품일 뿐 아니라 홀딩타임도 오래가는 프리미엄 제품입니다. 메뉴를 고급화하고 다양성과 수익성을 높일 때 빼놓을 수 없는 제품입니다.
Product # : 1-479956 (2.04kg x 6봉 / box)

❸ Sweet Potato
(스위트 포테이토)
심플로트 스위트포테이토는 특정 조리법에 한정되지 않고 굽거나 튀김이 모두 가능하며, 각종 사이드메뉴 또는 애피타이저로 훌륭하게 적용할 수 있습니다. 더욱 새롭고 업그레이드된 메뉴를 원하시는 고객님들께 추천합니다.
Product # : 1-016441 (1.13kg x 6봉 / box)

❹ Old-fashioned Way
(삶은 감자 슬라이스)
감자를 먹기 쉽게 삶고 냉동하여 약 0.9cm크기로 슬라이스 한 제품으로, 매장에서 조리할 때 시간과 여러 불편함을 덜어줄 뿐 만 아니라 다양한 메뉴 적용성과 편리함이 특징입니다. 여러가지 샐러드, 부침류에도 쉽고 간편하게 이용해보세요.
Product # : 1-292302 (2.04kg x 6봉 / box)

| 미국육류수출협회

U.S. Meat Export Federation, USMEF

협회소개

미국육류수출협회는 미국 내 곡물 생산자, 육우 생산자, 정육 가공업자, 수출업자 및 농축산물 관련업체들이 설립한 비영리 기구입니다. 콜로라도 주 덴버에 본부를 두고 있는 본 협회는 현재 도쿄, 홍콩, 타이완, 대만, 싱가포르, 멕시코 시티 등에 지사를 두고 세계 50여 개국에서 활동하고 있으며, 한국에는 1991년 12월에 사무소를 개설하여 스테이크 본 고장의 탁월한 맛과 영양을 선보여 왔습니다. 미국육류수출협회는 순수 곡물로 키워 세계 최고의 품질을 자랑하는 미국산 쇠고기와 돼지고기의 홍보 및 정보제공, 세미나, 소비자 기호조사, 수출입 업무안내, 프로모션, 기타 교육활동 등 제반 업무를 담당하면서 보다 질 높은 식생활 문화 창조를 위해 노력하고 있습니다.

연락처

미국육류수출협회 한국지사
우편번호 110-755
서울시 종로구 수송동 146-1 이마빌딩 303호
전화: (02) 720-1804
팩스: (02) 720-1896
이메일: korea@usmef.org
홈페이지: www.usmef.co.kr /
www.beefstory.co.kr / www.porkstory.co.kr

미국산 돼지고기 특징

곡물사료로 사육되어 고소한 맛이 일품

미국산 돼지고기는 온도 관리 및 환기 시설이 잘 갖춰진 선진 생산시스템으로 탄생한다. 특히 양돈 농가에서 직접 재배하고 수확한 양질의 옥수수를 주원료로 한 곡물사료로 비육되어 육질이 우수하고 맛이 고소하다. 미국에서는 실내 온도 및 환기가 철저히 관리되는 현대식 시설에서 돼지가 사육되며, 이후 도축, 가공 등의 과정이 시스템화 되어 있어 품질이 균일한 것이 특징이다.

미국산 돼지고기 생산과정

미국에서는 안전하고 품질 좋은 돼지고기 생산을 위해서 사육에서 출하까지 정부와 생산자, 식육 가공업자들이 각각 엄격한 안전 위생관리를 실시하고, 전 과정에 걸쳐서 자연친화적이고 선진적인 생산 시스템을 도입하고 있다.

깨끗한 환경에서 옥수수 직접 재배, 영양 많은 옥수수를 주 사료로 사용 최상의 맛을 위해 사료를 철저하게 관리

세계 2위의 돼지고기 생산국인 미국의 양돈 농가에서는 깨끗한 환경의 넓은 농장에서 돼지고기의 주사료인 옥수수를 직접 재배하고 있다. 옥수수가 많이 자라는 미네소타, 아이오와등 중서부 지역을 옥수수 곡창지대 또는 콘벨트 (corn belt)라고 하는데, 이 지역이 자연스럽게 돼지를 많이 키우는 호그벨트 (hog belt)가 되었다. 사료를 자급자족하고 있기 때문에 합리적인 가격의 공급이 가능하며, 사료값이 올라가도 돼지 사육이나 가격에 비교적 큰 영향을 받지 않는다. 즉, 철저한 관리와 함께 맞춤형 생산을 통해 최상의 품질을 유지할 수 있는 것이다.

생체중 110kg이 될 때까지 양질의 곡물사료를 먹으며 자람

미국산 돼지는 생후 3-4주까지 엄마젖을 먹고 자라다가, 이유를 한 후 생체중 110Kg 될 때까지 옥수수, 보리, 수수, 귀리, 밀, 대두 등 최소 5가지 곡물사료를 먹으며 자란다. 이때 돼지의 건강상태에 따라 비타민, 미네랄 등이 첨가되며 각 곡물의 구성을 조절한다.

확실한 안전성 확보와 철저한 품질관리하에서 생산되는 미국산 돼지고기

미국은 세계적으로 식품안전관리가 매우 엄격한 나라 중 하나다. 사료뿐만 아니라 돼지 축사의 밀도, 물주는 시간과 양, 축사 내 자동 환기 시스템 등을 도입하는 등 선진화된 시스템으로 모든 과정을 매뉴얼화 하여 안정적인 관리가 가능한 것이 큰 장점이다.

온도관리와 환기설비를 잘 갖춘 돈사에서 세계적으로 정평이 나 있는 배합기술에 의해 생산된 곡물사료로 자라게 되어, 미국산 돼지고기는 전 세계 100개국이 넘는 나라에 수출이 되는 만큼, 세계적으로 그 맛과 품질을 인정받고 있다.

또한 미국의 육류 생산업자들은 건강한 가축에서 안전하고 품질 좋은 육류가 생산된다는 전제를 바탕으로 학계에 위탁하여 동물의 복리후생을 위해 다양한 연구를 진행하고 있고 이를 토대로 가축에게 최적의 환경과 적절한 관리 방법을 개발하여 이를 각종 규범으로 만들어 지키고 있다.

특히 정부의 각종 생산관련 안전 프로그램 외에 생산자들이 자발적으로 품질보증 프로그램을 운영하여 모든 생산 농가가 일정 매뉴얼에 따라 안전과 품질이 유지되도록 사육하여 고품질의 돼지고기가 생산되도록 노력하고 있다.

미국 Pork Quality Assurance Plus 프로그램 개요 (돼지고기 품질보증 프로그램 플러스+)

- 미국 양돈업계의 자발적 품질관리 노력 및 생산자 교육 시스템
- 1986년 론칭된, 식품건강 유지를 위한 기존의 PQA프로그램에, 2006년부터 동물 건강 및 사육지 평가 부문을 추가해 업그레이드
- 2000년부터 FSIS의 인증 하에 HACCP 해썹 시스템 적용 시작해, 가능한 모든 위해 요소들을 사전에 제거
- 항생제 잔류에 대한 철저한 관리: 도축 전, 돼지고기에 항생제가 잔류하지 않도록, 항생제 사용에 대해 업계가 강한 책임감을 갖고 관리. 수의사의 처방전 없이는 어떤 약물 투여도 금지. 수의사와 연계해서 항생제 사용을 신중하게 하고 있으며, 항생제 투여에 대한 가이드라인을 제정해 준수 권장

미 농무부 철저한 검역 후 출하, 신선한 냉장컨테이너에 보관, 운송하는 동안 숙성되어 더욱 맛있는 냉장육

미국산 돼지고기는 도축 직후 가공되어 가공되어 수출을 위해 선적되며, 모든 미국산 돈육 제품은 미국 농무성의 검역 규정에 따라 승인을 받고 진행된다. 이러한 단계에서 이루어지는 돈육품질보장프로그램을 실시함으로써 미국산 돼지고기의 안전성을 보장하고 있다. HACCP, 미생물검사와 같은 최신 기술을 활용하여 안전하고 건강에 좋은 돈육을 생산한다.

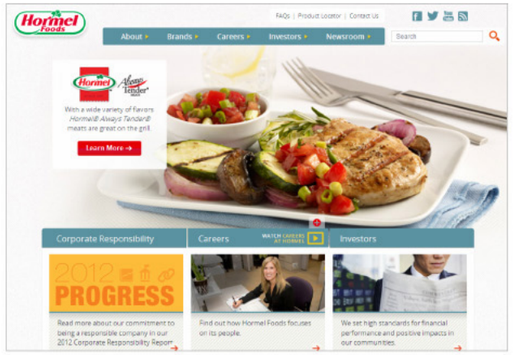
각 공장에서 농무부 파견 검역관의 검역을 거친 제품들은 냉동/냉장 컨테이너에 실려 밀봉된 상태로 항구로 운반되어 재검역을 하거나 추가로 짐을 싣지 않고 그대로 배에 실려 출하시킴으로써 제품의 신선도와 안전성에 만전을 기하고 있다.

도축 후 한번도 얼리지 않은 상태의 고기인 냉장육은 -1도에서 1도 사이의 온도가 유지되는 냉장 컨테이너에 보관돼 한국에 운송된다. 특히 냉장육은 한국으로 운송되는 동안 자연스러운 숙성기간을 거치게 되어 최고의 품질을 유지하게 된다. 모든 육류는 진공포장되며, 이러한 포장기법과 온도 유지를 통해 육류의 최적의 상태를 유지하므로 방부제를 첨가하여 유통기한을 늘린다는 일부 소비자들의 인식은 잘못된 것이다.

(주)굿모닝푸드-토탈 미트 솔류션
GoodMorning Food-Total Meat Solution

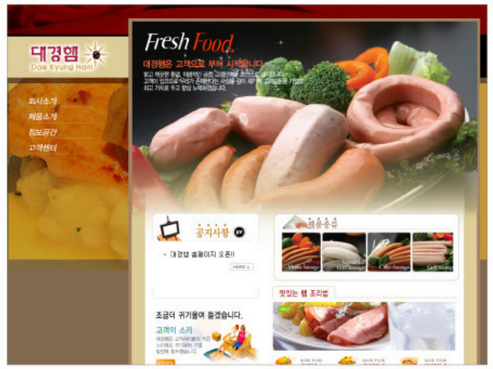
연락처
(주)굿모닝푸드-토탈 미트 솔류션
전화: (031) 793-6676/6641
팩스: (031) 793-6694
이메일: morning6698@gmco.co.kr
호멜홈페이지: www.hormelfoods.com

업체소개
미국 호멜(Hormel)사 국내 독점 에이전시인 (주)TYC의 국내 유통 전문 법인으로 미국, 유럽 등 전세계의 원료육, 육가공 및 식자재 제품을 소싱하여 국내에 소개하는 선도적인 수입 및 유통회사입니다.



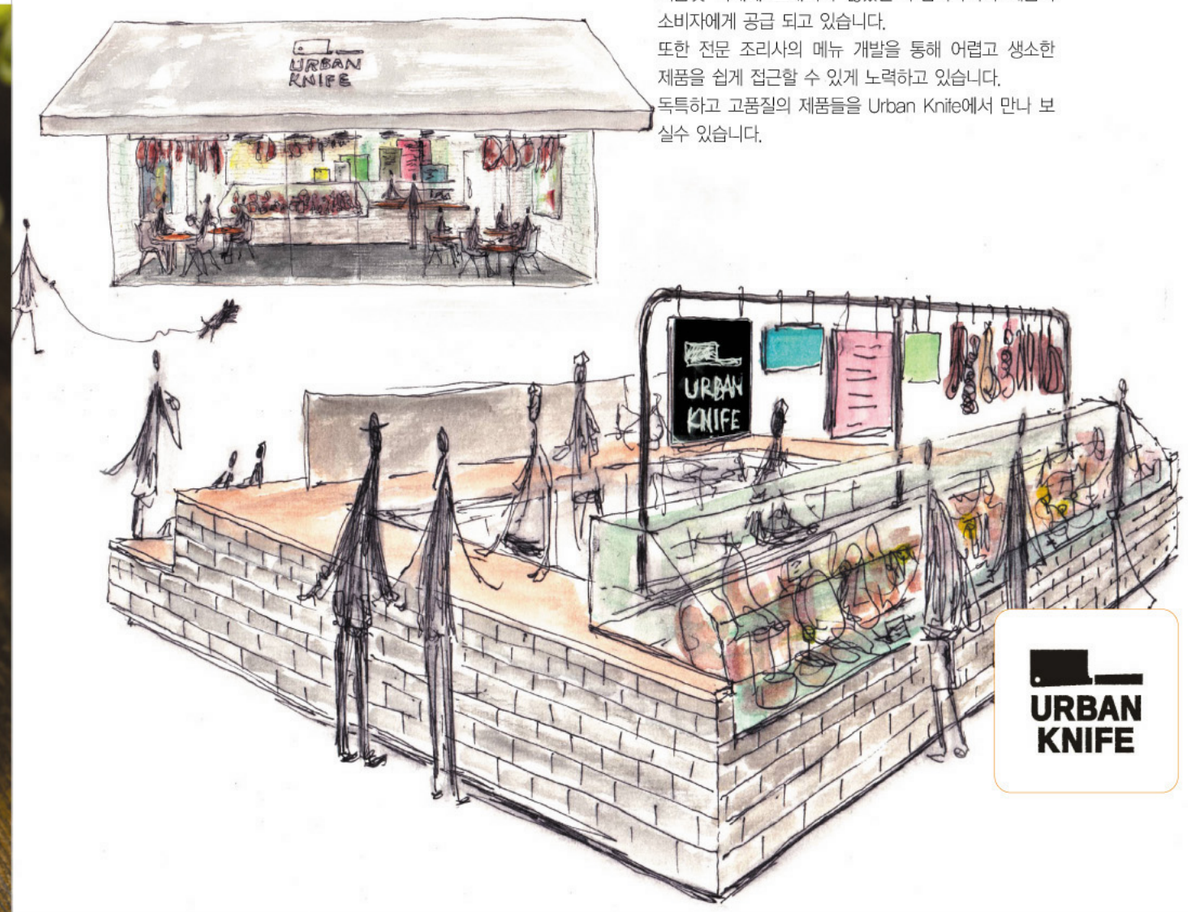
(주)대경햄
Dae Kyung Ham Co., Ltd.

연락처
(주)대경햄
우편번호 464-875
경기도 광주시 곤지암읍 오향리 271-5
전화: (031) 762-6628
팩스: (031) 762-7956
이메일: meere2000@gmail.com
홈페이지: www.daekyungham.com



업체소개
(주)대경햄은 1986년 창업하여 다품목 소량생산 기반으로 육가공품의 개발, 생산을 목적을 하고 있습니다.
지난 27년간 국내 최초의 제품을 다수 개발하여 시장을 개척하였으며 (훈제 족발, 페파로니, 훈제 오겹 소시지 등), 현재 미국과 유럽 등의 전문인력 도입으로 더욱 수준 높은 제품 개발에힘쓰고 있습니다.
앞으로의 육가공시장은 다양한 소비자의 요구에 맞는 맞춤형 제품과, 고급화된 품질 및 특성화된 제품으로 확대될 것입니다. 이에 ㈜대경햄은 미트웰과 손잡고 한국식 Metzgerei인 Urban Knife를 통하여 축산식품산업의 다양성과 질적인 발전을 도모하고자 합니다.

Urban Knife 제품 소개
Urban Knife에서는 국내외 Metzger Meister들과 함께 다양한 육가공제품 개발에 힘쓰고 있습니다.
지금껏 국내에 소개되지 않았던 수십여가지의 제품이 소비자에게 공급 되고 있습니다.
또한 전문 조리사의 메뉴 개발을 통해 어렵고 생소한 제품을 쉽게 접근할 수 있게 노력하고 있습니다.
독특하고 고품질의 제품들을 Urban Knife에서 만나 보실수 있습니다.



| 미국가금류수출협회

USA Poultry & Egg Export Council, USAPEEC

협회소개

미국가금류수출협회 (USA Poultry & Egg Export Council)는 미국 내 250여 개의 가금류 생산업자, 유통업자 및 무역회사를 대표하여, 미국 내수시장 및 해외시장에서 미국산 가금류 제품의 시장 확대를 위하여 자료제공, 시장조사, 광고/홍보, 레서피 개발, 식품전 참가 및 외식업체 또는 리테일과의 공동판촉행사 등을 전개하는 비영리 단체입니다.

본 협회는 1984년 설립되어 본부는 미국 조지아 주 아틀란타에 위치하고 있으며, 한국을 비롯하여 일본, 러시아, 유럽, 멕시코, 대만, 인도네시아, 필리핀, 싱가포르, 중국, 홍콩, 남아프리카 등에 해외사무소를 두고 있으며, 한국사무소는 1988년 10월부터 새롭게 재정비되어 활동을 시작해왔습니다.

연락처

미국가금류수출협회 한국지사
우편번호 135-957
서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층
전화: (02) 543-9380 (내선 2번)
팩스: (02) 543-0944
이메일: sun@sohnmm.com
홈페이지: www.usapeec.co.kr
www.usapeec.org

전세계인으로부터 사랑받는 미국산 닭 & 터키와 가공제품

미국에서 생산되는 양질의 가금육 제품은 전세계에서 소비되고 있습니다. 매년 미국은 1400만 톤 이상의 가금류 (닭, 터키, 오리)와 770억 개에 달하는 계란을 생산하고 있습니다.

미국은 전세계 최대 식품 생산국이며 모든 육류 제품 중 가장 인기가 많은 제품은 닭/터키와 같은 화이트미트 (White Meat) 제품입니다. 놀랄 것도 없는 것이 닭과 터키는 고단백 저칼로리 식품으로 지방과 콜레스테롤 함량이 다른 육류에 비해 낮고 비타민A와 E가 풍부합니다. 특히, 터키 가슴살은 〈TIMES〉지가 선정한 '수퍼푸드-건강하게 장수하는 자연식품 14가지' 중 유일한 육류로 선정된 식품으로 웰빙을 추구하는 분께 추천해드리는 특별한 아이템입니다.

미국산 닭과 터키는 H5N1 타입의 고병원성 조류 인플루엔자에 감염된 적이 없습니다. 한국으로 수출하는 미국산 닭과 터키는 완벽한 위생과 안전을 최우선으로 생산되어 철저한 검역과정을 거친 제품입니다.

부위별, 다양한 형태로 가공된 고단백, 저칼로리의 미국산 닭과 터키제품은 귀하의 메뉴를 독창적이고 다양하게 구상하시는데 도움이 될 것입니다.

| 캘리포니아 호두협회

California Walnut Commission, CWC

협회소개

캘리포니아호두협회 (California Walnut Commission)는 캘리포니아 지역의 호두 생산자를 대표하여, 미국 내 및 해외시장에서 캘리포니아 호두의 홍보, 판촉, 연구 및 교육 프로그램을 수행하는 비영리 단체입니다. 본 협회는 1987년 설립되어, 본부는 현재 캘리포니아주 폴섬 (Folsom)에 위치하고 있으며, 해외 시장 중 한국을 비롯하여 7개국에 지사를 두고 있습니다. 본 협회의 프로그램은 생산자들의 기금 및 미국 농무성의 해외 마케팅 기금으로 운영되고 있습니다.

캘리포니아 호두 협회 한국 지사는 1994년 미국산 호두의 수입 개방 이후부터, 국내에서 캘리포니아산 호두의 마케팅 활동을 하고 있으며 유통업체/베이커리/외식업계를 대상으로 각종 마케팅 지원 및 소비자 대상 홍보 활동을 하고 있습니다.

연락처

캘리포니아호두협회 한국지사
우편번호 135-100
서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층
전화: (02) 543-9380 (내선 2번)
팩스: (02) 543-0944
이메일: info@sohnmm.com
홈페이지: www.walnuts.co.kr
페이스북: QR코드

캘리포니아, 고품질 호두의 생산지

캘리포니아는 호두를 포함한 각종 농산물이 생산되는데 천혜의 자연조건을 갖추고 있습니다. 특히 캘리포니아 북부에서 남부에 이르는 센트랄 밸리 (Central Valley) 지역은 온화한 기후와 비옥한 토양 및 풍부한 일조량으로 전세계적으로 알려진 우수한 호두 경작지로, 미국 내 호두 생산량의 90% 이상이 캘리포니아에서 생산되고 있습니다.

호두를 비롯한 농산물의 품질은 기후, 토양 등의 자연적인 조건 외에도 수확 후 취급 및 공급 과정이 중요합니다. 캘리포니아 호두는 재배에서 수확 후의 취급 및 공급과정에서 세계 최고의 기술을 자랑하는 캘리포니아의 호두 생산자들에 의해 위생적인 방법으로 취급됩니다.

호두 열매의 수확은 호두나무를 농장에 심은 후, 6~8년 정도 가지치기, 거름주기 등의 지속적인 보살핌을 받으며 나무가 자란 다음에야 첫 수확이 가능합니다. 다 자란 호두나무는 첫 수확이 시작된 후, 거의 100년 가까이 고품질의 열매를 얻을 수 있습니다.

4,5월 경에 꽃을 피우는 캘리포니아 호두는 8월에 열매가 맺히고, 수확은 8월 말경에 호두를 싸고 있는 녹색 껍질이 벌어질 때쯤 시작됩니다. 9월 초순부터 시작되는 수확은 하루 만에 끝나기도 하고 날씨와 호두 밭의 규모에 따라 여러 날에 걸쳐 진행되기도 하는데 수확 시기는 대개 11월 말을 넘기지 않습니다. 캘리포니아 호두 수확은 모두 기계화로 이루어져 사람의 손이 직접 닿지 않기 때문에 효율적이고 위생적으로도 안전합니다.

호두 영양소

호두는 칼슘, 아연, 철, 단백질 등의 다양한 영양소를 가지고 있습니다. 이중 불포화 지방산 오메가-3는 혈중 포화지방을 녹여 혈액의 흐름을 개선시키고, 혈관의 건강을 유지시켜줌으로써 건강한 심장을 유지하는데 도움을 줍니다. 미국식품의약국 (FDA)는 "콜레스테롤 수치를 낮추는 불포화지방이 함유된 호두를 매일 42.5g, (한 줌에 해당하는 양) 섭취하면 심장 질환을 예방하는데 도움이 된다" 라는 문구를 허용하였습니다.

| 크랜베리마케팅협회
Cranberry Marketing Committee, CMC

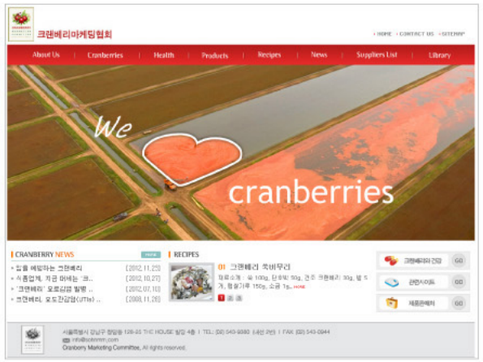
협회소개

크랜베리마케팅협회(Cranberry Marketing Committee)는 미국 크랜베리 생산업체 및 가공업체를 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 있으며, 회원들의 기금과 미국 농무부에서 마련되는 지원금을 토대로 운영되고 있습니다.

본 협회 한국사무소는 2006년 7월부터 활동을 시작하였으며, 미국 크랜베리 제품의 국내시장 확대를 위하여 자료 제공, 시장 조사, 마케팅 활동 및 서비스를 제공합니다.

연락처

크랜베리마케팅협회 한국지사
우편번호 135-957
서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층
전화: (02) 543-9380 (내선 1번)
팩스: (02) 543-0944
이메일: soyoung@sohnmm.com
홈페이지: www.cranberries.co.kr



크랜베리 소개

크랜베리(Cranberry)는 미국 북부 전 지역에 걸쳐 재배되고 있으며 모래, 이탄, 자갈 층으로 이루어진 습지나 늪지대에서 자라는 덩굴 식물입니다. 크랜베리에는 콜레스테롤과 지방 성분이 전혀 없으며, 나트륨 성분이 적습니다. 다양한 식물성 화학 성분뿐 아니라 식이 섬유와 비타민도 풍부합니다.

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.

1. 비뇨기 관련 질환을 예방, 치유하는 크랜베리

* 요로 감염 (UTI)

최근 비뇨기 건강에 관한 정보를 요약한 연구들이 많이 제시되고 있습니다. 요로 감염이라는 용어는 방광, 전립선, 집합계, 콩팥 등을 포함한 비뇨기 계통에 미생물이 존재함을 의미하며, 남성보다 여성에게서 자주 발생하여 여성의 25%가 일생 중 최소 1회 이상 UTI를 일으키는 것으로 보고되고 있습니다. 비뇨기계에 질병이 발생하는 원인은 비뇨기 계통에 세균이 진입하여 증식하는 경우이며, 이는 세균의 요로 점막 표면에의 유착 또는 점착을 통해 발생합니다.

* UTI와 크랜베리

크랜베리는 크랜베리에만 고유하게 함유되어 있는 세균 유착 방해 성분인 A타입 PAC (프로안토시아니딘 Proanthocyanidin)으로 의학계의 주목을 받고 있습니다. 크랜베리가 비뇨기 건강에 미치는 효과는 오래 전부터 민간 요법으로 전승되어 왔으나 1990년 이후 이루어진 연구들로 비로소 과학적인 입증을 하게 되었습니다. 1994년 하버드 의과대학의 크랜베리 주스의 정기적 복용효과를 보여주는 최초의 대규모 임상 실험 결과가 미국의료협회저널 (Journal of the American Medical Association)을 통해 발표되었습니다. 연구 결과에 따르면 크랜베리 주스를 정기적으로 섭취하자 이 연구에 참여한 여성들에게서 비뇨기 감염과 관련된 박테리아의 수가 크게 줄어든 것으로 보고되었습니다. 이 하버드 연구는 요로 염증을 유발하는 E.coli 박테리아가 방광 내벽에 점착되지 않도록 만드는 특별한 성분이 크랜베리에 있음을 밝혀내었습니다.

2. 항궤양 성분을 함유하고 있는 크랜베리

이스라엘 텔아비브 대학의 연구원들은 위궤양의 원인이 되는 박테리아인 헬리코박터 파이로리균 (H.Pylori – Helicobacter Pylori)에도 크랜베리가 유사한 항점착 효과를 낸다는 증거를 발견했습니다. 인간의 위 점액 세포와 소량의 크랜베리를 사용한 이 시험관 연구는 크랜베리의 항점착 효과가 박테리아가 위벽에 점착하여 궤양을 유발하는 것을 방해한다는 사실을 보여줍니다. 또한 이 연구 결과는 크랜베리가 이미 점착된 박테리아를 제거할 수 있다는 사실을 보여주었습니다. 헬리코박터 파이로리균은 십이지장 궤양 및 위암 등의 위장병을 일으키는 주요 박테리아 입니다.

3. 구강의 건강을 지켜주는 크랜베리

이스라엘 텔아비브 대학 연구원들은 크랜베리에 있는 특정 혼합물의 박테리아 억제력이 잇몸 병의 위험을 줄여줄 수 있다는 사실을 발견했습니다. 미국 치과협회저널 (Journal of the American Dental Association) 1998년 12월 호에 발표된 한 연구에 따르면 크랜베리의 특정한 혼합물이 박테리아가 서로 결합하여 치주염 또는 치은염의 주 원인인 치석을 형성하는 것을 막아주는 것으로 밝혀졌습니다.

4. 산화방지제의 보고 크랜베리

크랜베리는 안토시아닌 (anthocyanin)이 풍부한 식품으로, 크랜베리가 짙은 붉은 색을 띠는 것은 바로 이 안토시아닌 때문입니다. 크랜베리는 산화방지효과로 잘 알려진 폴리페놀 (polyphenol) 함유량 또한 매우 높습니다. 최근 미국의 20여 개 주요 식품을 대상으로 한 조사에서 1인분 기준 산화방지제 함유가 가장 높은 품목이 크랜베리인 것으로 발표된 바 있습니다.

5. 심장질환 위험을 감소시키는 크랜베리

크랜베리에 있는 풍부한 양의 플라보노이드와 프로안토시아닌은 산화방지제로서 혈관을 팽창시켜 동맥경화증의 위험을 낮추며, 저하된 혈액 순환으로 인한 혈전, 심장병, 협심증, 고혈압, 심장 마비와 발작 증세 등을 예방하는데 효과가 있습니다.

| 캘리포니아유제품협회
California Milk Advisory Board, CMAB

협회소개

캘리포니아유제품협회(California Milk Advisory Board)는 캘리포니아 주의 유제품 생산자와 판매자를 대변하는 비영리 단체입니다. 1,600여 개의 캘리포니아 주 낙농업체들로부터 출자를 받아 캘리포니아 주 농무부 규정하에 운영되고 있으며, 판매 촉진 프로그램과 교육, 연구 등을 통하여 캘리포니아 우유와 유제품의 소비를 장려하고 있습니다. 또한 방송 및 출판물 광고, 인쇄물 제작 및 판촉 활동 등을 통하여 유제품에 대한 홍보 활동을 전개합니다. 캘리포니아 유제품 협회 한국사무소는 2011년 4월부터 활동을 시작하였으며, 캘리포니아 유제품의 국내시장 확대를 위하여 다양한 마케팅 서비스를 제공합니다.

연락처

캘리포니아유제품협회 한국지사
우편번호 135-957
서울시 강남구 청담동 128-25 더하우스빌딩 4층
전화: (02) 543-9380 (내선 1번)
팩스: (02) 543-0944
이메일: soyoung@sohnmm.com
홈페이지: www.realcaliforniamilk.com

캘리포니아 유제품 소개

캘리포니아 주는 미국 내에서 가장 많은 양의 우유를 생산하고 있으며 치즈, 버터, 아이스크림, 요거트, 탈지분유와 같은 유제품 생산의 선두주자이기도 합니다. 캘리포니아 주는 미국 내 총 우유 생산량의 약 5분의 1을 생산하며, 미국에서 생산되는 유제품의 21퍼센트 이상이 캘리포니아 우유로 만들어집니다. 미국 내 총 치즈 생산량의 약 4분의 1, 미국 내에서 공급되는 버터의 약 40%가 캘리포니아 유제품입니다.

캘리포니아 주는 50개가 넘는 치즈 제조공장에서 250종의 다양한 치즈를 생산하고 있습니다. 캘리포니아 주의 치즈 산업은 지속적으로 성장하고 있으며, 미국 내에서 생산되는 전체 치즈 생산량의 23퍼센트 정도를 생산하고 있습니다. 미국 내 모짜렐라 치즈의 총 생산량 중 3분의 1 이상을 공급하고 있으며, 피자를 포함한 외식업 분야에서 많이 사용되는 이탈리안 스타일의 치즈를 다양하게 생산하고 있습니다. 캘리포니아 주는 몬터레이 잭이 탄생한 곳으로 체다, 몬터레이 잭과 같은 아메리칸 치즈의 생산을 주도하고 있습니다. 캘리포니아 주의 스페셜티 치즈는 매년 열리는 미국 치즈 학회(American Cheese Society)의 심사에서 42개의 상을 수상하였으며 (2011년 기준), 수년 동안 세계 치즈 대회(World Cheese Award)에서 미국 내 다른 어떤 주보다도 많은 상을 수상하였습니다.

캘리포니아 치즈에 대한 소비자들의 선호도가 높아지면서 캘리포니아 치즈의 품질을 인증할 수 있는 제도의 필요성이 대두되기 시작하였습니다. "Real California Cheese" 품질증표는 오직 캘리포니아 우유만을 사용하여 캘리포니아에서 생산된 천연 치즈라는 것을 증명합니다. "Real California Milk" 품질증표는 오직 캘리포니아 우유로만 생산한 제품임을 증명하며, 마시는 우유, 버터와 아이스크림, 요거트를 포함하여 캘리포니아 우유로 만든 모든 종류의 유제품에 통용됩니다. 이 품질증표들을 부착한 캘리포니아 유제품은 캘리포니아유제품협회의 판매 촉진 프로그램에 참여할 수 있습니다.

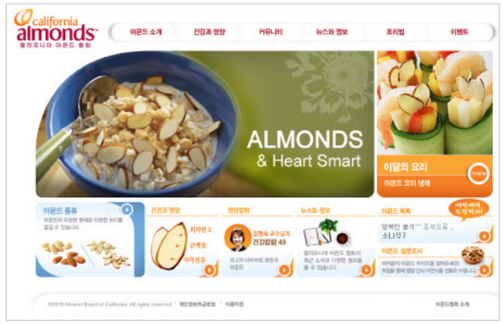
| 캘리포니아 아몬드 협회
Almond Board of California, ABC

업체소개

캘리포니아 아몬드 협회는 1950년 미 의회에 의해 설립된 기관으로 미 농림부의 관리 하에 있습니다. 캘리포니아아몬드협회는 세계적으로 과학적 연구에 근거하여 아몬드의 다양한 영양 정보와 건강 관련 효능에 대한 인식을 높이고, 소비를 증대시키기 위해 아몬드 산업 전체에 이익이 되는 다양한 활동들을 지원하고 있습니다. 캘리포니아아몬드협회의 주요 활동으로는 국내 및 국제 마케팅, 영양 관련 연구, 생산/재배 관련 연구, 아몬드 산업 관련 데이터 보급, 산업계에서 요구한 식품 품질과 안전 관리 모니터링 등이 있습니다. 이 밖에 아몬드와 캘리포니아아몬드협회에 관한 자세한 사항은 www.almonds.or.kr에서 살펴보실 수 있습니다.

연락처

캘리포니아아몬드협회 한국사무소
우편번호 100-210
서울시 중구 수하동 66 페럼타워 18층
전화: (02) 2022-8230
팩스: (02) 725-2007
이메일: heather.kim@edelman.com
홈페이지: www.almonds.or.kr



최고의 매력 간식 아몬드

아몬드는 영양이 풍부한 최고의 매력 만점 건강 간식입니다.

아몬드는 천연 건강 간식으로 하루 필요한 영양을 보충해 줘 활기찬 하루를 보낼 수 있도록 합니다. 몸에 이롭지 못한 간식 대신 아몬드를 선택하면 단백질, 식이섬유, 불포화지방산 등을 고루 섭취할 수 있고, 공복감 역시 완화해 불필요한 칼로리 섭취를 방지합니다.

아몬드는 매력미를 한층 업그레이드 시키는 뷰티 간식입니다.

피부에 자연스럽고 건강한, 그리고 활력이 넘치는 윤기를 가진 사람들의 비결은 바로 건강하게 먹기. 아몬드는 비타민E와 폴리페놀, 플라보노이드 등의 다량의 항산화 물질을 함유해 안티에이징의 필수 식품으로 꼽히고 있습니다. 또한 단백질과 식이섬유 함량이 높아 쉽게 포만감을 주어 식사량 조절을 돕습니다.

아몬드는 삶에 활력을 더하는 '진짜' 에너지 간식입니다.

하루 세 끼니를 꼬박 챙겨도 에너지가 부족하다고 느끼는 것은 '진짜' 건강 간식을 챙기지 않았기 때문입니다. 고칼로리와 첨가물이 함유된 간식 대신 아몬드를 섭취하면 몸에 이로운 영양소를 보충할 수 있어, 쉽게 지칠 수 있는 야외 활동에 활기와 즐거움을 더합니다.

| 썬키스트코리아
Sunkist Korea

업체소개

1893년에 설립된 Sunkist Growers Inc.의 전신은 "남가주 과일 및 농산물 조합"입니다.
Sunkist Growers Inc.는 세계에서 가장 오래되고 가장 큰 감귤류 마케팅 기구로, 그 설립은 약 1세기 전에 준비되었습니다.
수많은 식품회사와는 달리, Sunkist Growers는 캘리포니아와 아리조나주에서 활동하고 있는 수천명의 감귤 재배업들이 소유하고 있으며, 대부분은 가족이 운영하고 있는 소형 농가로 이루어져 있습니다. 또한 이 가운데 2,000여 재배업자는 레몬을 생산하고 있습니다.
Sunkist Growers는 썬키스트®(Sunkist®) 오렌지, 레몬, 자몽 및 수많은 각종 특산품을 전세계 곳곳에 공급하는 국제 신선 과일 공급 분야의 선두주자 입니다.

연락처

썬키스트코리아
우편번호 135-798
서울시 강남구 삼성동 159-1 아셈타워 37층
전화: (02) 6001-3767
팩스: (02) 6001-3769
이메일: tommy@sunkistkorea.com
홈페이지: http://kr.sunkist.com/

품질보증

풍부한 햇살과 쾌적한 기온의 축복 받은 땅 캘리포니아에서 신선하고 맛있는 최상의 감귤이 재배됩니다.
그리고 소비자들은 Sunkist Growers가 설립된 지난 1893년 이래, 대자연에서 생산되는 최고의 감귤류 제공하고 있는 Sunkist를 신뢰해왔습니다.
썬키스트(Sunkist)는 썬키스트 브랜드가 드리는 소비자, 식품업계의 파트너, 그리고 소매업체와의 약속에 초점을 둡니다.
썬키스트의 신선한 맛은 곧 소비자 만족과 최고의 품질 보증입니다.
Sunkist Growers가 생산한 발렌시아와 네이블오렌지, 자몽, 레몬 등은 가장 엄중한 품질관리 절차를 거치며, 썬키스트 브랜드 스티커가 부착된 과일은 곧 소비자들의 신뢰로 이어집니다.

| 캘리포니아 건포도 운영위원회
Raisin Administrative Committee, RAC

운영위원회소개

캘리포니아 건포도 운영위원회(Raisin Administrative Committee, RAC)는 캘리포니아에서 생산, 판매 및 수출되는 캘리포니아산 건포도의 안전성을 도모하고 나아가 해외에서의 마케팅과 홍보를 수행하는 비영리 단체로 캘리포니아 건포도 산업을 구성하는 35개의 생산업체와 10개의 가공포장업체로 구성된 47명의 대표 멤버와 47명의 대리인으로 구성되어 있습니다. 세계 각지에서 증가하고 있는 캘리포니아 건포도의 사용을 후원하고 증진시키기 위해 각종 세미나, 연구, 프로모션 등의 다양한 마케팅 활동 전개하고 있으며 현재 한국 외에도 유럽, 중국, 일본 및 대만과 동남 아시아 지역을 관리하는 총 6개의 대표사무소를 운영하고 있습니다.

연락처

캘리포니아 건포도 운영위원회 한국사무소
우편번호 135-893
서울시 강남구 신사동 591-14 유한빌딩 2층
전화: (02) 3442-1586
팩스: (02) 516-6753
이메일: rackorea@rackorea.com
홈페이지: www.rackorea.com

골라 쓰는 재미가 있다! 다양하게 사용되는 캘리포니아 건포도

건포도 종류	품종	제조공정	특징	용도
태양건조 내추럴 · 시들리스	톰슨 시들리스	• 태양건조 하여 물세척 및 이물질 분류 후 포장	• 씨가 없다 • 흑갈색 • 표준 사이즈 • 계절에 상관없이 공급 가능	• 요리, 빵, 과자, 샐러드, 디저트, 스낵 등 가장 대중적으로 사용
골든 시들리스	톰슨 시들리스	• 물세척 및 이물질 제거 후 골드 컬러 보존 위해 아황산 가스로 처리한 뒤에 인공건조	• 씨가 없다 • 골드 색상 • 표준 사이즈 • 전체수확량의 약 5%	• 과일 케이크와 제과에 주로 활용
딥트 시들리스	톰슨 시들리스	• 태양 숙성 • 뜨거운 물에 담근 후 기계 탈수	• 밝은 갈색	• 요리, 제과, 제빵, 샐러드, 디저트에 활용
시디드 머스켓	머스켓	• 태양 건조 • 가공 과정에서 기계로 씨 제거	• 크고 어두운 색을 띠며 단맛이 강함 • 특이한 과일 맛	• 과일 케이크
커런츠	블랙 코린트	• 태양 건조	• 표준 사이즈의 1/4 • 블랙에 가까운 보라빛 색상 • 산미가 강함	• 머핀, 쿠키, 빵 등
플레임 시들리스	플레임 시들리스	• 태양 건조	• 알이 크고, 어두운 적색을 띠며 단맛이 강함 • 독특한 과일 맛을 냄	• 빵, 과자류 및 과일 케이크 등

캘리포니아 건포도가 좋은 여덟가지 이유!

좋은 제품은 생산과정부터 소비자의 손에 올 때까지의 모든 과정에서 청결, 안전성, 영양을 고루 갖추고 있어야 합니다. 다양한 품종의 포도를 말려 만든 캘리포니아 건포도는 이 3박자를 고루 갖춘 식품입니다. 수작업을 통해 수확하고 엄격한 관리와 심사를 거쳐, 화학첨가제를 사용하지 않은 100% 천연 식품이기도 하지요. 이러한 캘리포니아 건포도의 장점 중 대표격인 8가지를 소개합니다.

천연성
건조 과정 중 표면처리제를 이용하지 않음. 햇빛을 이용한 100% 천연 건조법!
- 일관된 색상과 맛 유지
- 화학 약품 및 첨가제 사용하지 않음
- 100% 천연 제품

형태 보전
수확 후 햇빛을 이용한 건조과정 덕분에 캘리포니아 건포도는 견고하고 표면(껍질)이 으깨지지 않음
- 건포도 생산 과정 중에도 형태 유지
- 형태가 일그러지지 않음
- 부피감 형성

일관성
철저한 수확 과정과 첨단 기술을 바탕으로 매년 일관된 제품 품질 보장
- 일관된 식감
- 충실한 내용물과 견고성
- 고미립자

당도
천연 태양열 건조과정을 통해 당도와 과일 맛이 더해짐. 설탕과 산의 비율 - 약 40:1
- 농축 천연 감미료
- 높은 과당 함량
- 과일 맛

습윤제 (휴멕턴트)
천연 태양열 건조법은 일관성 있는 수분 함량을 만들어 내고 수분 활동을 낮춤
- 부패 방지
- 부드러운 느낌의 제품 완성
- 유통 기간 연장

색상
천연 태양열 건조법은 일관성 있는 진한 푸른빛/검은빛을 만들어 냄
- 자연스러운 카라멜 색
- 색이 물들지 않음
- 대조적인 시각적 효과 연출

화학적 특성
100% 천연으로 만들어지는 유기산은 다음과 같은 이점 제공
- 타르타르산 함유
- 맛 증대
- 곰팡이 생성 방지
- 천연 방부제

품질 관리
철저한 품질 관리를 통해 생산되는 캘리포니아 건포도는 세계 최고의 품질을 자랑함
- 아플라톡신(곰팡이 독소) 미검출
- 미생물 수 낮음
- 철저한 청결 유지

'건포도 발효종' 으로 만든 천연 발효빵

캘리포니아 건포도는 어떠한 화학 첨가제도 넣지 않은 100% 천연 식품입니다. 캘리포니아 건포도로 만든 발효종을 넣어 만든 발효빵은 첨가물을 넣지 않아도 쉽게 변질되지 않습니다. 이유는 건포도만의 고유한 특성! 바로 천연의 곰팡이 방지 효과 때문이죠.

캘리포니아 건포도 이렇듯 안전하게 만들어지고 유통됩니다!

(주)네이처에프앤비
Nature F&B

연락처
(주)네이처F&B
우편번호 472-901
경기도 남양주시 와부읍 덕소리 326-10
전화: (02) 464-1323(대표)
핸드폰: 010-8901-6603
이메일: naturefnb@hanmail.net

커런츠란?
커런츠의 품종은 '블랙코린트'이며 건포도의 한 종류이고 건포도와 달리 1/4사이즈이며 검은색에 가까운 보라색을 가지고 있고 단맛과 함께 신맛을 가지고 있어 산미가 강해 건강빵에 사용하면 풍미가 좋고 일본이나 유럽에서 건강빵에 사용하는 '레이즌'은 커런츠를 사용합니다. (풍미가 좋으며 수율이 좋음)

골든레이즌 이란?
'톰슨 시들리스' 청포도를 건조한 프리미엄제품. 당이 응축되며 포도가 검게 변하기 전, 청포도 고유의 밝은 색감 보존을 위해 무수아황산 처리를 하여 제빵 및 데코용으로 사용하기 좋습니다.

Zante Currants Raisins
잔트커런츠 99.5%, 해바라기유 0.5%

Organic Zante Currants Raisins
유기농 잔트커런츠 99.5%, 유기농 해바라기유 0.5%

Organic Natural Thompson Seedless Raisins
유기농 건포도 99.5%, 유기농 해바라기유 0.5%

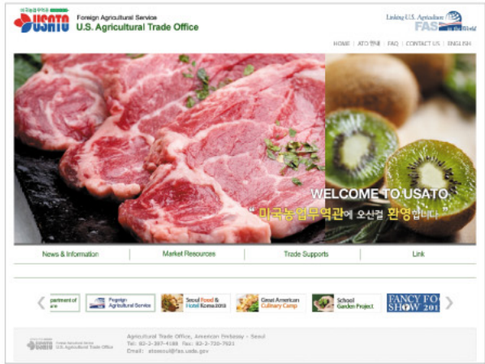
Golden Raisins
건포도 99.36%, 무수아황산 (합성보존료) 0.14%, 해바라기유 0.5%

Jumbo Flames Raisins
건포도 99.5%, 해바라기유 0.5%

빵이나 케익, 초콜릿, 과자의 충전물에 좋으며 샌드위치, 샐러드 등 다양한 제품의 토핑용으로 사용하며 발효종으로 사용하면 탁월한 풍미가 느껴짐.

주한미국대사관 농업무역관
U.S. Agricultural Trade Office, USATO

연락처
주한미국농업무역관
우편번호 110-755
서울시 종로구 수송동 146-1 이마빌딩 303호
전화: (02) 397-4188
팩스: (02) 720-7921
이메일: atoseoul@fas.usda.gov
홈페이지: www.atoseoul.com



기관소개
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.