Great American CULINARY CAMP 2014

HOST

KACIA, USATO

SPONSOR

Simplot Korea, USMEF, USDEC, CWC, CMC, ABC, USHBC, Sunkist Korea, RAC

00 | 목차

Contents

01 Greetings from USATO Director | 미국농업무역관장의 인사말

02 Welcome Message | 미국CIA조리대학 한국동문회장 인사말

03 Culinary Camp Project Team | 프로젝트팀 소개

04 2014 U.S. Restaurant Trends & Menus | 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴

1. House-Cured Meat/Charcuterie
| Cured Pork Belly Flatbread

2. Healthy Vegetarian Recipe
| King Trumpet Mushroom Pasta with Watermelon Meat

3. Super Food
| Super Cannoli

4. Mini Desserts
| Cheese Cake with Creme Brulee Balls

5. Homemade Beverage
| Watermelon Lemon Soda

6. Gourmet Burger
| Chop Steak Burger with Truffled Sidewinder Potato Fries

7. Nose to Tail Eating
| Pork Cheek Torchon with Chipotle Raisin Puree & Crispy Pork Ear with Truffle Oil Powder

8. Edible Dirt
| Vanilla Ice Cream with "Edible Soil", Caramelized Bananas, Almond Chiffon

9. Gluten Free
| Gluten Free Lasagna Roll

10. Instant Ice Cream
| Instant Fruit Ice Cream

11. New Wave Asian Flavor
| Shrimp Salad with Kimchi Vinaigrette

12. Gastro Pub
| Triple Pork

13. Nuts
| Nut Croquette

14. KFC (Korean Fried Chicken)
| Rice Crispy Battered Korean Fried Chicken

15. Street Food (Food Truck)
| Food Truck Bacon & Chorizo Bibimbab

16.Ancient Grain
| Steamed Quinoa & Barley with Bean Sprout

46 Simplot Korea

48 U.S. Meat Export Federation, USMEF

50 U.S. Dairy Export Council, USDEC

52 California Walnut Council, CWC

54 Cranberry Marketing Committee, CMC

56 Almond Board of California, ABC

58 U.S. Highbush Blueberry Council, USHBC

60 Sunkist Korea

62 Raisin Administrative Committee, RAC

64 Nature F&B

65 Dae Kyung Ham Co., Ltd.

Mr. Kevin Sage-EL, Director, USATO

| 주한미국농업무역관장 케빈 세이젤

주한미국대사관 농업무역관(USATO)과 미국CIA조리대학(The Culinary Institute of America) 한국동문회는 미국의 최신 외식 트렌드를 발견하고 이를 활용한 새로운 메뉴와 조리법에 대한 아이디어를 한국의 외식업계에 제공하고자 다시 한 번 미국 농무부 산하 농산물 수출협회들과 손을 잡았고 올해도 변함없이 우리 젊은 동문 셰프들은 더운 여름날 개인적인 시간을 희생해가며 열심히 땀을 흘려 어느 해보다 다양하고 의미 있는 키워드들을 찾아내 미국 외식시장의 트렌드를 제시할 수 있는 메뉴를 구성하여 그 결과물을 여러분들께 선보이게 되었습니다.

시행된 지 만 2년이 지난 한미자유무역협정의 결과로 이미 한미 양국간 농식품 교역의 패턴이 변화하여 2012년 3월 15일 이후로 레몬, 호두, 체리, 블루베리, 냉동감자, 쇠고기, 돼지고기, 유제품, 와인 등의 미국산 농식품이 관세 경감의 혜택을 받게 되어 더 많은 교역을 이끌고 있으며 또한 이러한 품목들이 오늘 제시되는 메뉴 곳곳에 사용되어 더욱 뜻깊습니다. 한미자유무역협정으로 인한 관세인하는 외식산업 분야의 비용을 절감시켜 소비자들의 부담을 줄여드리는 결과가 되고 또 이것은 더 나아가 한미 양국간의 문화적, 경제적 우호관계를 더욱 증진시킬 것이며, 최근 여러 유기농식품 수입업계를 긴장하게 했던 유기농동등성협정이 한미 양국간 협의 개시후 불과 6개월이라는 단시간 안에 맺어진 사실은 이러한 한미 상호 협력관계의 공고함을 시사한다고 생각합니다.

이처럼 폭넓은 분야의 미국산 농식품이 한국의 외식산업에 전해 드릴 수 있는 아이디어들이 더욱 새롭고 다양해질 수 있도록 도움을 주신 한국의 젊은 CIA 동문 셰프님들과 세계 최고의 식자재를 협찬해 주신 미국 농무부 관련 협회들의 협조에 깊이 감사드리며, 오늘 2014년 그레이트 어메리칸 컬리너리 조리 시연 세미나에 함께 해주신 모든 분들께 진심으로 고마운 마음을 표합니다. 감사합니다.

Kevin Sage-EL

02 | 동문회장 인사말

Welcome Message

Mr. Doug Lee

| 이수부 〈미니멀리스트 키친 이수부〉 대표 (98년 졸업)

올해도 어김없이 미국대사관 농업무역관(USATO)과 CIA조리대학 한국동문회(KACIA)가 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프(Great American Culinary Camp)를 개최할 수 있게 됨을 기쁘게 생각합니다. 먼저 동문들이 해외에서 배우고 익힌 선진 식음업계의 경험과 지식을 트렌드로 정리하고 이를 국내 외식업계에 계신 분들과 공유할 수 있게 배려해 주신 주한 미국대사관 농업무역관에 감사의 말씀 드립니다.

글로벌 트렌드의 집산지인 미국의 외식업계는 질적인 면과 양적인 면에서 글로벌 식음시장을 선도하고 있습니다. 특히 뉴욕은 고급식당에서부터 프렌차이즈, 다국적 음식에서 에스닉 푸드에 이르기까지 컨셉과 모델의 폭이 넓고 기존 메뉴에 대한 새로운 해석도 끊임없이 진행되고 있어 그들의 작은 움직임이라도 국내 식음업계에게는 중요한 의미를 던져 줄 수 있습니다.

해마다 CIA 한국동문회가 준비해 온 올해의 식음 트렌드는 시간적 연속성을 가지는 식음문화의 특성상 현실을 100% 반영한다고 볼 수 없을지 모르지만 과거와 현재를 제대로 정리함으로써 미래를 예측할 수 있다는 점에서 해가 갈수록 의미 있는 자료로 자리매김하고 있습니다.

부디 여름과 함께 해 온 우리 동문들의 노력이 새로운 고객과 비즈니스의 창출을 위해 고민하는 국내 식음업계에 신선한 아이디어와 기회를 제공할 수 있기를 바랍니다. 바쁘신 가운데서도 자리를 빛내 주심에 감사드리며 가정에 건강과 행복이 늘 함께 하시길 빕니다. 고맙습니다.

Korean Alumni Association of CIA, KACIA

| 미국CIA조리대학 한국동문회 소개

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 KACIA는 CIA를 졸업한 250여 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.

Culinary Camp Project Team

정우성

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

조규희

| CJ Foodville
- Daniel, NYC
- Andaz 5th ave & Wall st, Hyatt, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts Management B.P.S 2012 졸업

박광철

| Laury's the Prime Rib Seoul, Sous Chef
- Del Posto, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2012 졸업

Jack Kim

| Sunny Side Up Korea, Inc.
- JoJo, NYC
- Nobu 57, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2007 졸업

04 | 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴

2014 U.S. Restaurant Trends & Menus

1. House-Cured Meat/Charcuterie
| Cured Pork Belly Flatbread / 염지숙성된 삼겹살 플렛브레드

2. Healthy Vegetarian Recipe
| King Trumpet Mushroom Pasta with Watermelon Meat / 새송이 버섯 파스타와 수박으로 만든 고기

3. Super Food
| Super Cannoli / 슈퍼푸드를 이용한 카놀리

4. Mini Desserts
| Cheese Cake with Creme Brulee Balls / 치즈케익과 크렘브레 볼

5. Homemade Beverage
| Watermelon Lemon Soda / 레몬 민트 향의 수박에이드

6. Gourmet Burger
| Chop Steak Burger with Truffled Sidewinder Potato Fries /
찹 스테이크 버거와 트러플드 사이드와인더 포테이토 프라이

7. Nose to Tail Eating
| Pork Cheek Torchon with Chipotle Raisin Puree & Crispy Pork Ear with Truffle Oil Powder /
돼지볼살로 만든 토숑과 치폴레 건포도 퓨레 & 돼지귀 튀김과 트러플 오일 파우더

8. Edible Dirt
| Vanilla Ice Cream with "Edible Soil", Caramelized Bananas, Almond Chiffon /
바닐라 아이스크림, 카라멜 바나나와 흙 속의 아몬드 쉬폰

9. Gluten Free
| Gluten Free Lasagna Roll / 글루텐 없는 라자냐롤

10. Instant Ice Cream
| Instant Fruit Ice Cream / 즉석 과일 아이스크림

11. New Wave Asian Flavor
| Shrimp Salad with Kimchi Vinaigrette / 새우 샐러드와 김치 비네그레테

12. Gastro Pub
| Triple Pork / 트리플 포크

13. Nuts
| Nut Croquette / 견과류 고로케

14. KFC (Korean Fried Chicken)
| Rice Crispy Battered Korean Fried Chicken / 쌀가루 반죽의 크리스피 치킨

15. Street Food (Food Truck)
| Food Truck Bacon & Chorizo Bibimbab / 푸드 트럭 베이컨 쵸리조 비빔밥

16. Ancient Grain
| Steamed Quinoa & Barley with Bean Sprout / 퀴노아와 보리 콩나물 밥

1. House-Cured Meat / Charcuterie

매년 NRA(미국 레스토랑 협회)는 미국 전역의 셰프들을 통해 연간 어떠한 메뉴가 인기를 끌 것인가에 대한 동향을 연구한다. 설문조사에서 식당 메뉴의 모든 측면을 연구한 결과 메인 메뉴, 디져트, 애피타이저 등 가운데 애피타이져에 대한 관심이 높아지는 것을 알 수 있었다. 이는 애피타이저가 새로운 트렌드를 반영하기 좋은 양과 가격대를 가지고 있어, 많은 돈을 들이지 않고 새로운 것을 시도해 보려는 고객들로부터 쉽게 호응을 얻을 수 있으며, 고급 메인 메뉴의 주문을 유도하기 때문이다.

1,200명의 셰프들을 대상으로 2014 Hot Trend Menu를 조사한 결과 64%나 되는 높은 비율로 House Cured Meat/Charcuterie 애피타이저 메뉴가 꼽혔다. 특히 지역 생산물을 활용하여 직접 만든 제품을 고객들은 선호하는데, 이는 자신들이 먹는 음식이 어디에서 오는지 알고 싶어 하기 때문이다.

chen

레시피 아이디어

| 염지숙성된 삼겹살 플랫브레드
Cured Pork Belly Flatbread

46

50

50

60

65

재료 1인분 기준

플랫브레드 1ea
사과 1/8ea
루꼴라 1 leaf
염지숙성삼겹살 1 sliced
몬터레이잭치즈 20g
리코타치즈 100g
레몬 제스트 5g
꿀 10g
계피가루 1/4 t
소금 t.t
후추 t.t
올리브오일 t.t
트러플오일 t.t
바질페스토 t.t
체리 1ea

Directions

1. 리코타치즈, 레몬 제스트, 꿀, 계피가루를 잘 섞은 후 소금 후추로 간을 한다.
2. 플랫브레드 위에 리코타치즈 믹스쳐를 바른다.
3 줄리엔으로 자른 몬터레이잭치즈를 그 위에 뿌려준다.
4. 달궈진 팬에 올리브 오일을 두른 후 플랫브레드와 사과를 올려 뚜껑을 덮고 2분간 데워준다.
5. 루꼴라에 바질 페스토를 발라준다.
6. 염지숙성삼겹살을 준비해 둔다.

For Plating

완성된 플랫브레드 위에 바질 페스토를 바른 루꼴라와 염지숙성삼겹살을 올리고 트러플 오일을 살짝 바른 후 구운 사과, 체리 등을 곁들여 낸다.

Chef's Note

하루 5달러로 생활을 해야했던 유학시절 초기, 그 돈으로 먹을 수 있는 것은 많지 않았다. 설상가상으로 나는 대식가다. 매일 트럭에서 사 먹었던 치킨라이스는 맛도 좋고 배도 부르게 했지만, 6달러짜리 햄 플랫브레드가 얼마나 먹고 싶었던지... 1달러의 균형이 깨지는 것에 대한 두려움을 컸고 음식의 양은 작았다. 어렵게 아르바이트 자리를 구해 여유가 생긴 후 처음으로 햄 플랫브레드를 맛볼 수 있었는데, 지금 그 플랫브레드가 뉴욕에서 charcuterie를 만나 업청난 인기를 누리고 있다고 한다. 올겨울 뉴욕에 가면 10개는 먹어 보리라 생각한다.

2. Healthy Vegetarian Recipe

Vegetarian Menu는 더 이상 채식주의자들을 위한 메뉴가 아니다. 레스토랑에서 구색으로 한두 가지 있거나 아예 없었던 Vegetarian Menu들이 고객들의 건강에 대한 관심이 커짐에 따라 그 중요도가 높아지고 있어 2014년에는 이미 큰 트렌드로 자리잡으며 다양한 형태로 발전하고 있다.

- Hyper-Local Sourcing: 텃밭(농장) 레스토랑 등 식재를 직접 키워 고객들의 신뢰 향상
- Vegan Pies at Chain Pizza Restaurant: 체인 피자 레스토랑에서 건강 채식 메뉴 취급
- Vegan Food Truck: 고객들이 보다 쉽게 만날 수 있는 채식 전문 푸드 트럭 인기
- Healthy Snack Delivery Services: 바쁜 현대인들을 위한 채식 도시락 전문 배달
- Vegan Baby Food: 아이들의 건강을 위한 채식 전문 레시피 개발

레시피 아이디어

| 새송이 버섯 파스타와 수박으로 만든 고기

King Trumpet Mushroom Pasta with Watermelon Meat

재료 1인분 기준

수박고기

수박 100g
물 20g
소금 4g
발사믹 t.t
올리브오일 t.t

새송이 버섯

새송이버섯 300g
올리브오일 50g

파스타

올리브오일
3색 방울 토마토 6ea
바질 2 leaves
아몬드 슬라이스 20g
레몬 1/4ea
소금 t.t
후추 t.t

Directions

수박고기

1. 껍질을 벗긴 후 수박의 씨가 없는 부분으로 2cm 두께로 흰 부분과 함께 썰어 준다.
2. 물과 소금을 잘 섞고 수박과 함께 진공포장을 한 후 냉장고에 3시간 넣어 둔다.
3. 수박 포장을 벗기고 물기를 닦아낸 후 건조기에서 60℃, 12시간 동안 말린다.
4. 건조된 수박고기에 올리브 오일과 발사믹으로 간을 해준다.

새송이 버섯

1. 반을 자른 새송이 버섯과 올리브오일을 진공포장 한 후 90℃에서 4시간 수비드 해준다.
2. 포장을 벗긴 후 새송이를 잘게 찢어준다.

파스타

1. 뜨겁게 달구어진 팬에 올리브 오일을 두르고 토마토, 소금, 후추를 넣고 1분간 볶은 후 꺼내 놓는다.
2. 팬에 바질, 버섯을 넣고 2분간 볶아준 후 소금 후추로 간을 하고 레몬즙을 뿌려준다.

For Plating

접시에 토마토를 먼저 고루 펼친 후, 그 위에 새송이 파스타를 곱게 말아서 얹고 수박고기를 한 번 접어서 올린 후 마지막으로 어린잎으로 장식해 낸다.

Chef's Note

중학교에 다닐 때부터 요리를 했고, 요리사가 되고 싶었지만 맛의 근본과 원리를 알고 싶은 마음이 더 컸기에 대학 (세종대 식품공학과) 진학을 선택했다. 뉴욕에 가서 요리를 하면서, 식품공학을 하지 않았더라면 생기지 않았을 끊임없는 과학적 질문들이 머릿속에 떠올랐다. '전통적으로' 도 좋았지만 '과학적으로' 도 알고 싶었던 것이다. Nathan Myhrvold는 요리사가 아니라 천재 엔지니어이자 사업가로, 그는 엄청난 돈을 투자해 요리를 과학적으로 접근해 The Modernist Cuisine이라는 책을 펴냈다. 한 권에 600달러. 너무 갖고 싶어서 1주일을 주야로 일해 돈을 모아 주문했지만 완판이라 했다. 넉달이나 기다려서 영국에서 책을 받았을 때, 또 다른 요리 세계를 경험할 수 있었다.

3. Super Food

슈퍼푸드는 영양 연구 분야의 세계적인 권위자인 스티븐 플랫 박사가 저서 '난 슈퍼푸드를 먹는다'에 사용한 용어이다. 여기서 슈퍼푸드란 당분과 염분이 낮고 수용성 식물섬유와 풍부한 영양소는 물론 면역력을 증가시키고 노화를 늦춰주는 성분이 함유되어 건강에 도움이 되는 식품을 말한다. 스티븐 플랫 박사는 전세계적으로 유명한 장수 지역을 다니며 그들이 먹는 식단을 분석해 공통된 식품을 찾아 냈는데, 바로 그 식품들이 슈퍼푸드의 시초가 됐다. 이후 타임지에서 10대 슈퍼 푸드를 선정해 발표하면서 슈퍼푸드에 대한 관심이 더욱 높아지며 주요 푸드 트렌드로 자리 잡았다.

타임지 선정 10대 슈퍼푸드

1.블루베리 2.아몬드 3.단호박 4.밤콩 5.귀리 6.케일 7.오렌지 8.플레인요거트 9.연어 10.브로콜리

레시피 아이디어

| 슈퍼푸드를 이용한 카놀리

Super Cannoli

재료 1인분 기준

Shells

아몬드 파우더 200g
소금 1/2t
계란흰자 2ea
설탕 30g
호두 40g
건포도 40g

Filling

리코타치즈 200g
생크림 100g
메이플 시럽 30g

가니쉬

아몬드 슬라이스 40g
생블루베리 40g
라즈베리 20g

Directions

Shells

1. 오븐을 150℃로 예열한다.
2. 재료들을 그릇에 담고 잘 섞어 반죽을 만든다.
3. 반죽을 도마 위에서 얇게 펴준 후 스테인리스 기둥을 둘러쌀 형태로 잘라준다.
4. 스테인리스 기둥에 오일을 발라준 후 반죽을 둘러싸 형태를 만든다.
5. 예열된 오븐에 형태를 잡은 반죽을 넣고 150℃에서 15분간 구워준다.
6. 표면이 노릇노릇하게 구워진 것을 확인한 후 오븐에서 꺼내 식혀 단단히 굳힌다.

Filling

1. 생크림을 볼에 넣고 거품기로 잘 저어 굳힌다.
2. 생크림이 굳으면 리코타 치즈를 넣고 거품화한다.
3. 믹스처에 메이플 시럽으로 간을 한다.
4. 완성된 속을 비닐 짤주머니에 넣는다.

For Plating

잘 식은 껍질 속에 짤주머니에 들어 있던 filling을 가득 채워 넣고 아몬드 슬라이스와 블루베리, 라즈베리를 양쪽 끝에 넣어주면 완성된다.

Chef's Note

뉴욕에 있을 때의 일이다. 거리에서 키 크고 멀쩡한 남자가 어눌한 영어로 말을 걸어왔다. 낯선 지폐를 내밀며 자신은 이태리에서 잠시 일 때문에 왔고 지금 귀국하는 비행기를 타야 하는데 매니저를 놓쳐서 혼자 공항에 가야 하는데 수중에 이태리 돈만 있다는 것이다. 그는 내게 환전을 부탁했고, 왠지 그의 모습에 타지에서 고생하는 내 모습이 겹쳐 보여 공항까지 갈 택시비를 그냥 내 주었다. 그의 돈을 한사코 거절하자 그는 정말 고맙다며 접시 한 벌과 명함, 그리고 카푸치노를 내밀었다. 내 손에 남은 명함을 통해 그가 모델임을 알았고, 누군가 그가 준 접시는 수백만원을 호가하는 것이라 했고, 그의 카푸치노는 정말 맛있었다. Karma.

4. Mini Desserts

미국에서 레스토랑을 찾는 99%의 고객들은 디저트를 즐긴다. 그 중 70%의 고객들은 적어도 일주일에 한번은 식사와 함께 디저트를 먹는다. 이는 2011년에 집계된 57%보다 13%P나 오른 수치이며 지금도 이 숫자는 계속 증가하고 있다.

무거운 식사가 끝난 후 고객들은 다이어트의 관점이나 비용적인 측면에서 달콤하고 '조그만' 무언가를 갈망한다. 낮은 비용으로 적당한 포만감을 유지하며 식사를 '완성' 하고 싶기 때문이다. 이러한 점에서 미니 사이즈 디저트들이 엄청난 인기를 끌고 있다. 미국의 트렌디한 레스토랑들은 미니 디저트를 샘플러 형태로 제공하며 마지막까지 고객들에게 다양성의 감동을 주고 있다.

레시피 아이디어

| 치즈케익과 크렘브레 볼

Cheese Cake with Creme Brulee Balls

54

60

재료 5인분 기준

치즈케익
크림치즈 200g
생크림 50g
계란흰자 2ea
설탕 1T
레몬 1/2ea

크렘브레 볼
생크림 50g
우유 20g
계란노른자 1ea
바닐라빈 1/2ea
바닐라 버터 extract 1ea
설탕 t.t

과일
메론
자몽
건크랜베리
레드와인

가니쉬
슈가파우더
딸기파우더

Chef's Note

요리에 미쳐 있을 때, 요리의 한계에 관하여 많은 생각을 했다. 당연히 수많은 한계에 부딪혔고 내 사고는 종종 멈추었다. '요리사는 맛있는 음식을 만드는 사람에 지나지 않는가?' 하는 자문으로 힘들어하고 있을 때, Michel Bras의 책을 접하게 됐다. 요리사가 고차원적인 아티스트일 수도 있다는 것을 내게 깨우쳐 준 예술가이자 창조적인 장난꾸러기였던 그는 나의 시야를 넓혀 주며 재미를 주었다. 크렘브레 볼은 그의 Le Biscuit de Chocolat Coulant에 감동을 받고 생각하게 된 메뉴이다.

Directions

치즈케익

1. 치즈를 상온에 보관 후 계란과 설탕을 넣어 잘 저어서 골고루 섞는다.
2. 생크림을 넣고 잘 저어서 반죽을 좀 더 부드럽게 만든다.
3. 레몬즙을 짜서 넣고 저어주며 설탕으로 간을 한 후 몰드에 넣는다.
4. 150℃로 예열된 오븐에 넣어 15분간 익혀준 후 꺼내어 차갑게 식힌다.

크렘브레 볼

1. 생크림, 우유, 바닐라빈, 바닐라 버터 extract를 냄비에 넣고 약 불로 졸이며 저어준다.
2. 설탕과 계란 노른자를 볼에서 거품기로 잘 섞은 후 냄비에 넣는다.
3. 약불에 냄비를 올려 걸쭉한 액체 상태로 농도를 맞춘 후 실리콘 원형 가나슈 몰드에 옮긴다.
4. 만들어진 크렘브레를 냉동실에서 꽁꽁 얼린 후 꺼내서 설탕을 듬뿍 바르고 토취불로 겉면을 코팅하여 냉장실로 옮겨 둔다.

과일

1. 크랜베리와 레드와인을 1:1 비율로 팬에 넣고 데워 알코올을 날린 후 그라인더로 갈아준다.
2. 갈아 놓은 크랜베리 믹스쳐를 팬에 넣고 졸여 잼 형태로 만든 후 차갑게 식힌다.
3. 멜론은 스몰 다이스와 라지 다이스로 잘라 준비한다.
4. 자몽은 사진과 같이 껍질을 제거 후 잘라서 크랜베리 잼을 발라준다.

For Plating

치즈케익 위에 크렘브레 볼을 올리고 딸기 파우더로 장식한다. 접시 가운데에 멜론과 크렘브레 볼을 올려주고 그 옆에 크랜베리 잼이 발린 자몽과 슈거 파우더로 장식하여 완성한 후 크렘브레는 치즈케익과 멜론 위에서 톡 건드려 깨서 먹는 것을 설명하며 낸다.

5. Homemade Beverage

현재 TV나 각종 매체에 광고되는 음료들은 생과일을 직접 갈고, 바로 짜서 신선하다는 카피 등으로 마켓팅을 벌이고 있다. 하지만 이렇게 대량 생산되는 음료들은 아무리 노력해도 원재료 이외의 다른 첨가물이 들어가게 마련이다. 그 뿐만 아니라, 레스토랑에서 만들어 주는 과일 스무디 등의 음료에도 일반인들이 쉽게 찾아보기 힘든 다양한 냉동과일이나 시럽, 첨가향 등이 사용되고 있다. 그러나 지금은 이러한 첨가물들이 몸에 좋지 않다는 사실이 상식화 되었으며 몸에 좋고 맛도 좋은 음료들을 집에서 직접 만들어 보려는 움직임이 심심찮게 발견된다. 아울러 가정용 탄산수 제조기, 요거트 제조기 등 소형 주방기구의 일반화로 이러한 움직임은 앞으로 더욱 가속화 될 전망이다.

레시피 아이디어

| 레몬 민트 향의 수박에이드

Watermelon Lemon Soda

재료 4인분 기준

수박 1kg
민트잎 (줄기포함) 18g
레몬 2개
스프라이트 1can
수박볼 32개
가니쉬용 민트잎

Directions

1. 수박볼을 만들고 남은 과육을 민트잎, 껍질을 벗긴 레몬과 함께 믹서기에 넣고 거칠게 갈아 쥬스만 채에 걸러낸다.
2. 컵에 수박볼과 얼음을 넣고 스프라이트 1/4can 을 채운다.
3. 1의 수박에이드로 잔을 가득 채운다 (약 300ml).
4. 민트로 가니쉬한 후 서빙한다.

Chef's Note

시중에 판매하는 탄산음료는 종류나 맛이 한정되어 있지만, DIY음료는 그 종류나 카테고리가 무궁무진하다고 생각합니다. 계절에 맞는 재료를 사용하는 것을 기본이고, 다양한 제철과일, 야채, 채소 즙를 이용하여 자신만의 색다른 음료를 만들 수 있지 않을까요? 하지만 홈메이드 음료를 만들 때 유의해야 할 점은 사용하는 설탕의 양을 컨트롤 하는 것입니다. 설탕보다는 메이플시럽이나 아가베시럽 같은 천연 스위트너를 사용해서 맛도, 향도 좋은 홈메이드 소다를 만들 수 있습니다.

6. Gourmet Burger

매년 푸드 트렌드에 빠지지 않고 등장하는 것 중의 하나가 바로 최신의 유행을 반영한 버거(Burger)다. 다니엘(Daniel)과 같은 미슐랭 3스타 레스토랑에서도 여전히 30달러를 호가하는 버거를 성황리에 판매하고 있고, Shake Shake이나 Five Guys같은 mid-price 버거 전문점도 점포수를 꾸준히 늘려가고 있다. 몇몇 전문가들은 버거가 시장 성장의 정점을 찍고 내려오는 단계라고 말하지만, 수많은 사람들이 여전히 더 맛있는 버거를 먹기 위해 지갑을 열고 있으며 이는 다양한 통계 수치를 통해 나타나고 있다. 한편으로 유행에 민감하게 반응하는 버거보다, 기본에 충실한 버거 번(Bun)과 패티의 퀄리티 그 자체에 높은 비중을 두고 자신만의 심플하면서도 고급스런 버거를 선보이는 레스토랑도 점점 증가하는 추세이다.

Chef's Note

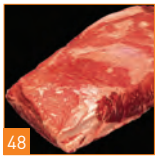
솔직히 버거는 정말 단순한 음식입니다. 물론 다양하고 화려한 소스나 부재료로 그 맛을 돋보이게 할 수 있겠지만, 정말 맛있는 버거는 번과 패티에서 결정이 난다해도 과언이 아닙니다. 무엇보다 패티를 만들때 적절한 살코기와 지방의 비율, 그리고 씹는 질감 등을 우선 고려해서 만든다면 분명히 맛있는 버거가 탄생할 것입니다. 거기에 꽃갈비살처럼 훌륭한 부위를 큼직하게 다져 넣는다면... 그 맛은 상상에 맡기겠습니다. 시중에 판매하는 그라운드 미트를 사용하는 것보다 80:20 정도의 살코기와 지방 비율을 적절히 지닌 우목심을 직접 갈아서 만든 패티를 한 번쯤 체험해 보시기를 바랍니다.

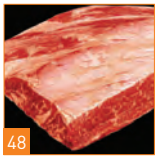
레시피 아이디어

| 찹 스테이크 버거와 트러플드 사이드와인더 포테이토 프라이

Chop Steak Burger with Truffled Sidewinder Potato Fries

46


48


48

50

재료 5인분 기준

패티 180g, 5개 기준

알목심 660g
꽃갈비살 200g
빵가루 25g
후추 2g
계란 30g

번 8개 분량

드라이 이스트 1Tbs
따뜻한물 1/2 cup
우유 1/2 cup
식용유 2Tbs
달걀 1개
중력분 2.5~3cup
드라이이스트 7g
소금 1tsp
버터 1Tbs

치폴레 마요 소스 5개 분량

사워크림 50
치폴레 페퍼 소스 (캔) 퓨레 20g
마요네즈 100g
라임쥬스 5g
소금&후추 약간

기타 재료 1개 분량

카라멜 어니언 & 양송이 30g
슬라이스 아보카도 1/4개
스위스치즈 (슬라이스) 2장
감자튀김(사이드 와인더) 소량
트러플 오일
케이얀 페퍼 파우더 소량

Directions

패티

1. 손질한 알목심을 가로세로 3cm정도 큐브로 잘라서 살짝 얼려 준다.
2. 미트 그라인더를 사용하여 10mm로 알목심을 갈아 살짝 얼려 보관한다.
3. 꽃갈비살은 0.5~1cm두께의 다이스컷으로 잘라 살짝 얼려 보관한다.
4. 믹싱볼에 갈아 놓은 알목심과 꽃갈비살, 빵가루, 후추, 계란을 넣고 골고루 잘 섞어 180g씩 분할 성형한다. (절대 힘주어 치대거나 과하게 반죽하여 패티가 떡지지 않게 한다.)
5. 두께 2.5cm, 지름 9~10cm로 성형하여 시트팬에 보관한다. 장기간 보관시에는 바로 얼려서 사용한다.

버거번

1. 스탠드 믹서의 볼에 따뜻한 물과 이스트를 넣고 녹인다.
2. 다른 볼에 우유, 달걀, 식용유, 설탕, 소금을 넣고 잘 섞은 후, 1의 이스트 녹인 물과 섞는다.
3. 다 섞은 볼에 밀가루를 넣고 저속에서 10분간 믹서기를 작동한다.
4. 부드럽게 반죽된 도우를 다시 믹싱볼에 옮겨 랩으로 덮은 후 두배의 부피가 되도록 숙성시킨다.
5. 부풀어 오른 반죽을 90g씩 분할 성형하여 베이킹 시트팬에 놓고 2차 숙성 시킨다.
6. 계란물과 참깨를 뿌려주고 200도에서 10분간 구워 낸다.
7. 구워진 빵을 식혀 보관한다.

치폴레 마요소스

소스용 재료를 블렌더에 넣고 함께 간다.

For Plating

1. 버거 번은 반으로 잘라 버터를 양쪽에 5g씩 넉넉히 바른 후 노릇하게 구워준다.
2. 번 → 소스 → 패티 → 치즈 → 그릴 어니언&머쉬룸 → 아보카도 → 소스 → 번 순서로 쌓아준다.
3. 트러플 오일과 케이얀 페퍼 파우더를 살짝 뿌린 사이드 와인더 감자튀김을 곁들여 낸다.

7. Nose to Tail Eating

'코끝부터 꼬리끝까지 다 먹는다' 라는 의미를 가진 이 표현은 특히 육류의 다양한 부위를 이용한 조리법의 발전을 가져왔고, 이는 최근 사회적으로 화두가 되고있는 Slow Food 운동에도 포함된다. 우리나라와 달리 미국에서는 아직 내장 등의 특수부위를 이용한 음식이 많이 알려지지 않았는데, 이처럼 버려지는 부위 없이 알뜰하게 조리에 사용함으로써 경제적이고 친환경적인 결과를 가져올 뿐만 아니라, 풍부한 영양소와 깊은 맛까지 얻을 수 있는 일석이조의 효과를 누릴 수 있다. 우리에겐 이미 다양한 육류 식재와 조리법이 있기에 더욱 친숙하게 느껴지는 이 트렌드는 앞으로 더 발전할 가능성이 높아 보인다.

레시피 아이디어

| 돼지볼살로 만든 토숑과 치폴레 건포도 퓨레 & 돼지귀 튀김과 트러플 오일 파우더

Pork Cheek Torchon with Chipotle Raisin Puree & Crispy Pork Ear with Truffle Oil Powder

Directions

Pork Cheek Braise

1. 돼지 볼살을 손질하여 브라운 컬러가 나도록 팬에 소테한 후 고기는 따로 보관한다.
2. 1의 팬에 나머지 야채를 볶다가 토마토 페이스트를 넣고 더 볶는다.
3. 2의 팬을 레드와인으로 디글레이즈 한 후 스톡, 고기와 함께 모든 재료를 압력솥에 넣고 45분간 조리한다 (손질한 돼지귀도 같이 조리한다).
4. 볼살 성형 후 밀가루 → 계란물 → 곱게 간 빵가루 순으로 옷을 입혀 튀겨내어 토숑을 만든다.

Crispy Pork Ear with Truffle Parmesan Powder

1. 볼살을 조리하고 남은 물에 손질한 돼지귀를 넣고 압력솥에서 45분간 삶아낸다.
2. 건져낸 돼지 귀는 무게가 있는 시트팬으로 눌러 식혀준 다음, 얇게 슬라이스 한다.
3. 쌀가루를 입혀 튀겨낸 후 소금과 시나몬 파우더를 살짝 뿌려준다.
4. 트러플 오일에 말토덱스트린과 파마산 가루를 핸드블렌더로 잘 믹스한 후 시즈닝 하여 마무리 한다.

Chipotle Raisin Puree
1. 소스 재료를 모두 함께 갈아서 치폴레 건포도 퓨레를 만든다.

For Plating
치폴레 건포도 퓨레를 접시에 그려 올리고 그 위에 토숑을 어슷썰어 배치하고, 돼지귀 튀김에는 트러플 파마산 파우더를 넉넉히 뿌려준다.

재료 5인분 기준

Pork Cheek Braise
- 돼지볼살 1kg
- 마늘 5개
- 샬롯 2개
- 양파 1개
- 샐러리 1줄기
- 당근 60g
- 파 10g
- 토마토페이스트 10g
- 스타아니스 4개
- Veal스톡 1L
- 레드와인 1컵
- 빵가루 50g
- 밀가루 50g
- 계란물 50g
- 튀김용 기름

Crispy Pork Ear
- 돼지 귀 150g
- 쌀가루 100g
- 소금 후추 조금
- 시나몬파우더 조금
- Truffle Oil Powder
- 파마산가루 100g
- 트러플오일 20g
- 말토덱스트린 10g
- 소금 조금

Chipotle Raisin Puree
- 건포도 2 cups
- 치폴레 페퍼 퓨레 (캔) 40g
- 고수 1/3 cup
- 물 3 Tbs
- 라임 1개 (주스)
- 라임제스트 1개
- 큐민가루 1/2 tsp
- 소금 조금

Chef's Note
돼지 머리 전체를 처음부터 끝까지 트리밍하는 일은 유니크한 경험이었습니다. 돼지 볼살초만 조리를 한다면 생각보다 작은 양 때문에 살짝 당황할 수도 있지만, 턱밑이나 머리에도 넉넉한 양이 있으니 이 부위를 함께 조리해도 좋습니다. 볼살은 자칫 잘못 조리하면 질기다고 느낄 수 있는데, 스톡과 함께 오랫동안 브레이징을 한다면 부드럽고도 식감이 살아 있는 특유의 맛을 느낄 수 있을 것이며 시간적인 제약이 있을 경우에는 압력솥을 이용하여 1/3이상 시간을 단축할 수도 있습니다.

8. Edible Dirt

구글을 검색해 보면 화분의 모습을 본딴 '먹을 수 있는 흙' 이라는 재미있는 플레이팅 사진을 많이 볼 수 있다. 현재 수많은 파인 다이닝에서는 이미 다양한 식재료를 파우더로 만들어 플레이팅에 사용하고 있다. 이제는 소위 '분자요리' 가 더 이상 유명 쉐프들만의 전유물이 아니라 널리 대중화 되어 가고 있는 추세이며, 많은 젊은 요리사들이 그들의 요리에 다양한 테크닉을 가미하여 활용하고 있다. 그 중에서도 파우더를 만들어 사용하는 기술은 디져트를 비롯하여 메인요리의 가니쉬나 소스 대용으로 널리 사용되고 있는 추세이며, 보는 즐거움과 먹는 즐거움을 동시에 제공하고 있다.

레시피 아이디어

| 바닐라 아이스크림, 카라멜 바나나와 흙 속의 아몬드 쉬폰

Vanilla Ice Cream with "Edible Soil", Caramelized Bananas, Almond Chiffon

Directions

카라멜 소스

1. 모든 재료를 소스팬에 넣고 중불에서 은근하게 끓인다.
2. 끓어오르면 불을 약불로 낮춰 은근하게 원하는 농도가 나올때 까지 졸인다.

카라멜라이즈드 바나나

1. 바나나는 모양을 내어 컷팅한 후 황설탕을 입혀 토치로 구워준다.

아몬드 쉬폰

1. 모든 재료를 잘 믹스하여 채에 걸러낸 후 크림 휘퍼기에 넣고 가스 충전을 2회 한다.
2. 크림 휘퍼기는 냉장고에서 최소 3시간 이상 보관한다.
3. 종이컵에 반죽 20g을 담아 전자렌지에서 40초간 조리한다. (종이컵 바닥에 칼집 내줄것)
3. 종이컵에서 조심스레 꺼내 원하는 모양으로 쉬폰케_을 손으로 찢어 플레이팅 한다.

"먹을수 있는 흙"

1. 누텔라는 말토덱스트린과 섞어 파우더로 만들고, 오레오와 코코아 파우더는 함께 믹서기에 갈아준다.

For Plating

1. 접시 양쪽에 카라멜 소스로 모양을 낸 후 가운데 먹을 수 있는 흙을 배치한다.
2. 쉬폰케_과 바나나를 좌우 대칭하여 배치한다.
3. 흙 위에 아이스 크림을 놓고 피스타치오 가루를 뿌려준다.

재료 5인분 기준

카라멜 소스

버터 4Tbs (2oz)
흑설탕 1cup
생크림 1/2cup
연유 2Tbs
소금 pinch

바닐라 아이스크림, 피스타치오 파우더

피스타치오 가루 조금
바닐라 아이스크림 5스쿱

카라멜라이즈드 바나나

바나나 2개
황설탕 1/2컵

아몬드 쉬폰

아몬드 파우더 40g
계란 흰자 60g
계란노른자 40g
설탕 40g
밀가루 12g

"먹을수 있는 흙"

누텔라 60g
말토덱스트린 40g
오레오 50g
코코아 파우더 5g

Chef's Note

식재를 건조시켜서 빻거나, 얼린 후 순간적으로 갈아내는 방법, 그리고 식재가 가진 지방성분을 화학적으로 변화시켜 파우더로 만드는 법이 있는데 마지막 방법은 '말토덱스트린' 이라는 다당류를 이용합니다.
본자요리에서 말토덱스트린은 유동성 있는 지방함유 식재를 파우더 형태로 고정화시키는 역할을 하는데, 올리브오일파우더, 참기름 파우더등 그 적용 분야는 무궁무진하다고 봅니다. 여기에선 아몬드 파우더를 이용하여 전자렌지에서 간단하게만들 수 있는 40초 쉬폰케익과 누텔라 파우더를 만들어 보았습니다. 입안에서 더욱 부드럽고 촉촉하게 녹는 듯 느껴지는 새로운 부드러움을 느껴 보시길 바랍니다.

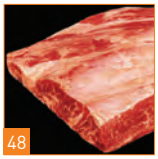
9. Gluten Free

Gluten-Free Diet는 글루텐 함유 음식을 제외한 다이어트를 말하는데, 글루텐은 밀, 보리, 호밀 그리고 라이밀에 포함된 단백질 복합체이다. Gluten-Free 다이어트는 본래 의학적으로 소아지방변증 치료를 위한 것으로, 소아지방변증(Celiac Disease)은 글루텐의 영향 때문에 소장을 공격하는 자가면역 질병으로서 밀가루를 섭취했을 때 글루텐이 소화를 방해함으로써 탄수화물과 같은 영양분이 체내에 잘 전달되지 않게 하고 칼로리 소모를 줄이며 경우에 따라 복통 등의 소화 장애를 일으키는 것으로 알려져 있다. 이런 점을 봤을 때 글루텐을 함유한 음식의 섭취를 줄이는 것은 평소 밀가루음식의 소화에 부담을 느끼는 사람들에게 건강을 위한 대안을 제시하고 몸무게까지 줄여주는 좋은 다이어트가 될 수 있다.

레시피 아이디어

| 글루텐 없는 라자냐롤

Gluten Free Lasagna Roll



Directions

토마토소스

1. 토마토는 뜨거운 물에 데쳐낸 후 식혀 껍질을 벗긴다.
2. 다진 마늘을 달궈진 소스팬에서 볶은 후 다진 양파를 넣고 한 번 더 볶아준다.
3. 홀토마토, 꿀을 넣고 간을 본 후, 60분에서 90분 정도 약한 불에서 끓여준다.
4. 알맞은 농도가 나오면 바질을 넣은 후 얼음물에서 식힌다.

라구소스

1. 달궈진 팬에 당근, 샐러리, 양파를 넣고 푹 익을 때 까지 약한 불로 익힌다.
2. 꽃갈비살과 돼지고기를 넣고 함께 볶아준다.
3. 페이스트를 넣고 한번 더 볶는다.
4. 화이트와인을 넣고 알코올이 날아갈 때까지 볶는다.
5. 마지막으로 우유를 넣고 간을 본 후 살짝 졸여준다 (10-15분 정도).
6. 채에 받쳐 수분은 없애고 건더기만 사용한다.

For Plating

1. 라자냐를 뜨거운 물에 적당한 시간 삶은 후 식힌다.
2. 식은 라자냐 위에 리코타, 라구소스, 볶은 버섯, 시금치를 올리고 말아준다.
3. 라자냐를 오븐에서 살짝 데운 후 꺼내 토마토 소스를 올리고 치즈를 뿌려준다.

Chef's Note

준비도, 대책도, 지식도 없이 유학생활을 시작했다. 아는 사람도 없고, 뭘 해야 할지도 모르던 때였다. 물론 뭘 먹어야 하는지에 대해서는 더 심각하게 무지했었고, 가구 없이 살아야 했던 첫 한달 동안 한식을 만들어 먹을 만한 재료나 기구는 꿈도 꾸지 못했다. 어쩔 수 없이 하루 세끼 고작 밀가루로 만들어진 제품들로 요기를 했고 그 중 제일 만만하여 자주 먹게 된 음식이 빵과 소시지였다. 그즈음 내게는 군살이 붙고, 소화도 잘 안 되었으며 피부 트러블이 많이 생기기 시작했고 아내 역시 심한 피부 가려움증으로 고생을 했다. 후에 알고 보니 급격히 바뀐 생활환경과 식습관도 문제였지만, 글루텐 타령 섭취가 큰 이유였기에 이후로는 Gluten-Free 음식을 선호하게 되었다. Gluten-Free Diet는 건강한 식생활로 건강과 몸매를 유지할 수 있는 좋은 방법 중의 하나로 꼭 추천하고 싶다.

재료 5인분 기준

토마토소스

- 토마토 1개
- 양파 다진 것 200g
- 마늘 다진 것 100g
- 홀토마토 캔 700g
- 꿀 30g
- 바질 4g
- 소금 t.t

라구소스

- 당근 100g
- 샐러리 100g
- 양파 200g
- 꽃갈비살 500g
- 돼지고기 500g
- 화이트와인 200g
- 토마토 페이스트 100g
- 우유 200g
- 소금, 후추 t.t

가니쉬

- 느타리 버섯
- 양송이
- 리코타치즈
- 몬터레이잭치즈
- 시금치

10. Instant Ice Cream

Instant Ice Cream은 말 그대로 즉석으로 만들어낸 아이스크림이다. 여러 가지 방법으로 즉석 아이스크림을 만들 수 있는데, 예를 들어 액체질소를 이용해 1분 안에 아이스크림을 만들 수 있으며 아주 차갑게 만든 스테인레스 그리들에 재료를 붓고 스크래퍼로 긁어 가며 만들 수도 있다. 또 과일이나 좋아하는 재료들을 얼려 푸드 프로세서로 갈아 만들 수도 있다. 방법적인 편리함 이상으로 즉석 아이스크림이 가지는 최대 장점은 화학적 첨가물이나 방부제 또는 유화제를 사용하지 않는다는 것이다.

레시피 아이디어

| 즉석 과일 아이스크림
Instant Fruit Ice Cream

재료 5인분 기준

아이스크림

바나나 150g
딸기 150g
생블루베리 150g
건크랜베리 50g
코코넛 밀크 50g
우유 100g
크랜베리 퓨레 100g
레몬쥬스 3개

가니쉬

다크초콜렛 쉐이브
플레인 요거트
프로즌 베리
슈가파우더
딸기 파우더

Directions

아이스크림

1. 바나나는 껍질을 벗겨 얼리고 나머지는 그냥 얼린다.
2. 얼린 과일들을 믹서기에 넣고 우유와 코코넛 밀크로 농도를 맞추며 갈아준다.
3. 마지막으로 레몬쥬스를 넣고 마무리한다.

For Plating

1. 완성된 아이스크림을 그릇에 넣고 그 위에 요거트와 크렌베리 퓨레를 올려준다.
2. 마지막으로 프로즌 베리를 올려주고 초콜렛 쉐이빙과 슈가파우더, 딸기파우더를 뿌려 낸다.

Chef's Note

식탁 위에서 색이 변해가는 바나나들이 안쓰러워 껍질을 벗겨 번번이 냉동실로 보냈던 것이 쌓이다 보니 어느새 감당하기 힘든 양이 되었다. 아침부터 유난히 더웠던 어느 여름날, 냉동실에 있는 바나나와 신선한 과일, 우유 그리고 요거트가 떠올랐다. 바나나를 먹어야겠다는 생각보다 시원한 뭔가가 필요했던 순간이라 주저 없이 믹서기를 꺼내 바나나와 다른 재료들을 넣고 갈았다. 스무디와 아이스크림의 중간쯤인 텍스쳐의 결과물이 나왔지만, 입안에서 맴도는 그 식감이나 느낌이 아이스크림에 조금 더 가까웠다고 생각된다. 그 후로 여러 과일들을 얼려 직접 아이스크림을 만들어 맛보게 되었는데, 맛있는 아이스크림과 더불어 과일을 버리지 않는다는 장점과, 화학첨가물이나 방부제가 들어가지 않은 건강한 아이스크림을 먹는다는 큰 기쁨까지 함께 누릴 수 있었다.

11. New Wave Asian Flavor

미국의 소비자들의 입맛이 점점 섬세해지고 있는 가운데 아시안 소스는 진정한 맛의 경험을 창조하기 위해 도움을 주는 기본재료를 넘어서고 있다. 이런 흐름은 음식 뿐만이 아니라 스낵이나 디저트에서도 많이 찾아 볼 수 있는데, 예를 들어 미국의 스낵업계를 이끄는 한 업체에서는 태국칠리 소스가 들어간 감자칩을 내놓았고, 아시안 소스가 들어간 냉동 제품들도 많이 출시하고 있다. 그뿐만이 아니라 미슐랭 가이드의 별을 달고 있는 고급 레스토랑에서도 한식의 재료 또는 아시아에서 주로 쓰이는 재료나 소스를 사용하고 있다. 물론 정통 아시안의 그것과는 다른 의미겠지만 아시아의 풍미를 사용한다는 것에 의미를 두어도 되겠다.

레시피 아이디어

| 새우 샐러드와 김치 비네그레테

Shrimp Salad with Kimchi Vinaigrette

재료 1인분 기준

새우 비네그레테

토마토 300g
그릴한 샐러리 50g
그릴한 적양파 100g
크러쉬드 레드페퍼 5g
해바라기씨유 100g
앤쵸비 10g
김치국물 10g
소금 10g
설탕 10g
레몬즙 T.T

마늘 빵 파나코타

마늘 175g
브레드토스트 50g
우유 900ML
젤라틴 (컵당 4장)
콜비치즈 50g

가니쉬

브레드크럼
베이비 쥬키니 (애호박)
해조류
마늘 빵 퓨레
방울토마토
어린잎

Chef's Note

미국 맨해튼에 있는 이탈리안 파인 다이닝에서 일할 때였다. 숫자를 헤아릴 수 없이 많은 이탈리안 식자재들이 창고 안을 한가득 채우고 있었는데 그 중에는 이탈리안 레스토랑에서 쓰지 않을 것 같은 재료들도 많이 있었다. 한 예로 버섯 종류가 있었는데, 서양에서 흔하게 쓰는 양송이, 표고버섯, 모렐 등이 아니라 한국이나 일본에서만 쓰이는 자연송이였고, 한가지 더 놀라운 일은 창고 한쪽에서 병에 들어 있는 김치를 발견한 것이다. 일을 시작한지 며칠 후 랍스터 요리와 어울리는, 김치와 김치국물을 이용한 소스를 개발해 보라는 과제를 받았고 그러면서 자연스럽게 엔다이브 김치를 만들어 보라는 쉐프의 권유도 받았다. 실제로 김치소스는 랍스터 요리와 함께 서빙되었고 세계적인 이탈리안 레스토랑에서 김치를 사용해 이탈리안 음식과의 조화를 이루어낸 것이 깊은 인상을 주었다.

Directions

새우 비네그레테

1. 샐러리와 적양파는 시즈닝하여 그릴에서 구운 후 식혀 찹한다.
2. 모든 재료를 믹서기에 넣고 갈아준다. 묽을 경우 그릴한 양파나, 샐러리를 좀 더 넣어준다.
3. 간을 본 후 소스통에 담아 둔다.

마늘 빵 파나코타

1. 달궈진 팬에 슬라이스한 마늘을 노릇노릇하게 볶은 후 구운 바게트를 넣고 한번 더 볶아준다.
2. 우유, 치즈를 넣고 치즈가 녹으면 식힌 후 6-9 시간 냉장보관한다.
3. 우유와 건더기로 분류하여 건더기로는 퓨레를 만든다.
3. 필요한 양의 우유베이스를 다시 데운후 젤라틴을 넣고 녹인 다음 넓은 판에 붓고 식힌다.
4. 굳은 파나코타를 몰드를 사용하여 원하는 모양과 크기로 잘라낸다.

삶은 새우

1. 양파, 당근, 샐러리, 레몬, 월계수 잎, 화이트와인으로 새우를 데칠 스톡을 만든다.
2. 꼬치를 꽂아 새우를 일자 모양으로 만든다.
3. 스톡을 끓인 지 30분 후 채로 야채들을 건져 낸 다음 새우를 넣고 불을 끈다.
4. 적당히 익은 새우를 꺼내 차가운 얼음물에 식히고 스톡은 보관한다.
5. 식힌 새우의 머리와 껍질을 제거하고 보관해 놓은 스톡에 약간의 E.V.O.O를 넣고 새우를 담가 놓는다.

For Plating

준비된 새우와 소스 그리고 가니쉬를 모양을 내어 접시 위에 올려 낸다.

12. Gastro Pub

대부분의 사람들은 한잔하러 갈 때 술을 들이키기 위해 한 접시의 음식을 주문한다. 그렇지만 고객들의 입맛은 최근 몇 년간 굉장히 고급스러워지고 섬세해졌는데, 맥주를 마실 때는 조금 더 기름지고, 끈적거리고, 짭쪼름한 음식을 함께 먹기를 기대한다. 그래서 Gastro Pub(가스트로 펍)은 이런 음식들의 퀄리티와 맛을 업그레이드하여 제공하는 곳이라 할 수 있는데, 일반적인 PUB의 메뉴에서 조금 더 업그레이드 되고 다양해진 메뉴가 있다고 생각하면 쉬울 것 같다. Gastro Pub은 유쾌하고 모이기에 편한 장소이며 딱딱하거나 지루하지 않아 큰 인기가 있고, 많은 Gastro Pub에서 그 지역에서 만든 맥주, 칵테일, 부띠끄 와인과 함께 고급스런 요리를 합리적인 가격에 제공한다.

레시피 아이디어

Triple Pork

46

60

62

65

재료 5인분 기준

삼겹살
물 1,300g
마늘 40g
간장 250g
생강 20g
대파 150g
양파 200g
샐러리 100g
당근 100g
삼겹살 600g

돼지 안심
물 1L
소금 1/4컵
메이플시럽 1/3컵
마늘 3쪽
생강 10g
로즈마리 2줄기
흑후추 조금
돼지안심 1채

학센 1개

사과소스
사과 4개
레몬쥬스 10g
건포도 50g
생강 5g
황설탕 30g
사과쥬스 480g
계피 조금

가니쉬
그릴한 야채
해쉬브라운감자튀김
사과소스

Directions

삼겹살

1. 6" 하프팬에 모든 재료를 넣고 은박지로 덮은 후 93도 오븐에서 2시간 30분 정도 익힌다.
2. 알맞게 익은 삼겹살은 스톡과 함께 차게 식힌다.
3. 먹기 직전 살라만더에서 겉이 노릇노릇 바삭하게 될 때까지 구워준다.

돼지안심

1. 물, 소금, 메이플시럽, 마늘, 생강, 로즈마리, 흑후추를 컨테이너에 담아 브라인을 만든다.
2. 안심을 손질한 다음 브라인에 8시간에서 12시간 정도 재워 놓는다.
3. 브라인에서 건져 낸 후 랩으로 감아 모양을 잡아준다.
4. 다음날 랩을 풀고 알맞은 크기로 자른 후 은박지로 다시 싼다.
5. 180도로 예열된 오븐에서 약 15분 정도 익혀준다 (안심 내부온도 150도).

학센

1. 280도로 예열된 오븐에 약 20분 정도 겉은 바삭하고 색은 노릇하게 구워준다.

사과소스

1. 주어진 재료를 모두 소스팬에 넣고 15분 정도 약한 불에서 익혀준다.
2. 사과가 다 익으면 불에서 빼고 믹서기에 곱게 갈아준다.

For Plating

1. 준비된 고기들은 적당한 크기로 썰어 주고, 야채는 시즌한 후 그릴에 굽고 해쉬브라운 포테이토는 기름에 튀기거나 오븐에 굽는다.
2. 나무 도마에 소스와 고기를 올려주고 구운 야채와 감자튀김을 곁들여 함께 낸다.

Chef's Note

미국 내의 술집들은 한국처럼 그렇게 다양하지 않으며 매우 단순하다. 그리고 메뉴 또한 제한적이며 레스토랑으로 가지 않는 이상 즐길만한 음식이 별로 없다. 그런 이유에서인지 몰라도 맥주를 앉아서 먹기보다는 서서 이야기 하며 마시는 모습이 오히려 더 자연스럽고 흔히 볼 수 있는 광경이다. 몇몇이 모여 PUB으로 갈 때 분명히 그 중 한두 명은 술을 못하는 경우도 있는데 콜라나 사이다를 마시지 않는 이상 이들에겐 곤혹스런 시간이 될 수도 있다. 하지만 Gastro Pub이라면 상황은 달라질 수 있는데, 바로 더욱 다양한 메뉴와 퀄리티 높은 음식들이 나오기 때문이다. 특히 여성들에게는 적당량의 알코올과 이야기하고 먹을직스러운 음식을 동시에 누릴 수 있기 때문에 더 좋은 장소일 수 있다.

13. Nuts

비만이 전 세계적인 문제로 떠오르면서 다양한 건강식품들의 개발이 끊이지 않고 있다. 그 중 간식거리들 사이에서 견과류의 인기가 높아져서 견과류를 이용한 시리얼 제품들이 새로이 출시 되고 있고, 그래놀라바(granola bar)와 같은 제품들도 많은 인기를 더해가고 있는 추세이다. 2014년 음식 트렌드에도 아몬드 밀크와 같은 제품을 이용한 레시피들이 많이 등장하고 있는데

미국의 경우 이미 아몬드 밀크가 일반 마트에서도 기성품으로 손쉽게 구할 수 있을 만큼 대중화 되었다. 견과류를 이용한 메뉴는 무궁무진할 것인데 그 중 다양한 견과를 이용하는 Mixed Nut Croquette이 대표적인 메뉴이다.

레시피 아이디어

| 견과류 고로케

Nut Croquette

재료 15개 기준

고로케

올리브오일 1큰술
양파 1ea (다진 것)
마늘 5ea (다진 것)
통아몬드 300g (다진 것)
호두 300g (다진 것)
아몬드 파우더 200g
된장 100g
물 50ml
레몬 1ea (즙)
소금, 후추 약간

소스

토마토 1ea (갈아줌)
마요네즈 1cup

Directions

1. 올리브 오일에 양파, 마늘을 볶는다.
2. 아몬드와 호두를 마늘, 양파와 함께 볶다가 갈색빛이 나면 꺼내 볼에 담아 둔다.
3. 된장과 물, 레몬쥬스를 잘 섞어준다.
4. 견과류 믹스와 된장 믹스, 아몬드 가루를 골고루 섞어 반죽을 만든다.
5. 기름 180℃에서 볼 모양으로 튀겨준다.
6. 토마토와 마요네즈를 블렌더로 갈아 소스를 만든 후 고로케 위에 뿌려준다.

Chef's Note

개인적으로 한국의 고로케를 좋아한다. 한국 제과점들의 고로케는 서양의 고로케와는 많이 다른 특징을 가지고 있다. 우리나라 고로케의 경우 카레, 고기, 야채, 심지어 팥 등을 주재료로 쓰는 경우가 많은 반면 일본이나 서양의 고로케는 주로 감자를 이용한 클래식한 성향을 보인다. 다양한 주재료에 대해 합격 수용적인 마인드를 가지고 있는 우리나라 소비자들을 위해 좀 더 담백하고 건강한 이미지로 개발한 메뉴가 바로 여러가지 견과류를 이용한 고로케이다.

14. KFC (Korean Fried Chicken)

미국에서도 한국 치킨 franchise 들의 인기는 날이 갈수록 높아져 가고 있다. 보통 한국인들이 '치킨'이라고만 하면 튀긴 닭을 의미할 정도로 후라이드 치킨의 인기는 대단하고 여전하다. 교촌치킨, BBQ치킨, 둘둘치킨 등 다수의 치킨 프랜차이즈 음식점들이 한국의 치킨브랜드를 대표하는데 BBQ치킨의 경우 호주, 중국, 일본, 스페인, 싱가포르, 말레이시아, 베트남, 미국 등 전세계 1,850개가 넘는 지점이 개설될 정도로 그 인기가 대단하다. 최근 오븐에 구운 치킨 메뉴들도 속속 출시되는 추세지만, 아직까지 한국의 치킨 레시피의 대부분은 닭을 썰어서 양념 및 간을 해서 숙성시킨 후 반죽을 만들어 그 반죽을 입혀 튀기거나, 튀긴 닭에 간장 또는 고추장, 고춧가루 등의 재료를 바탕으로 한 양념을 묻히는 것이 대부분의 과정이다. 한국 치킨은 시간이 지남에도 불구하고 바삭함이 유지되는 것이 특징이며 대부분의 고객은 양념 반 후라이드 반을 선호한다. 아래에 소개될 메뉴가 바로 이러한 한국식 치킨의 새로운 트렌드를 제시하고자 개발된 메뉴이다.

레시피 아이디어

| 쌀가루 반죽의 크리스피 치킨

Rice Crispy Battered Korean Fried Chicken

재료 2인분 기준

마리네이드

닭 1마리
마늘 12알
생강 1개 (작은 것)
레몬즙 1개
레몬제스트 1개
홍고추 3개
휘핑크림 200ml
소금 t.t
후추 t.t

피클

물 1컵
설탕 1/4컵
사과식초 1/2컵
무 1/8개
당근 1/4개
팽이버섯 1팩
오이 1개

반죽

밀가루 50g
쌀가루 100g
콘플레이크 50g
아몬드 슬라이스 30g
계란 노른자 1개
차가운 물 400ml

가니쉬

깨, **파** (채썰기), **홍고추** (채썰기)

Directions

마리네이드

1. 닭을 뼈 없이 손질한다.
2. 마늘, 생강, 홍고추를 큼직큼직하게 썬다.
3. 레몬쥬스, 레몬 제스트, 마늘, 생강, 휘핑크림, 닭 그리고 소금, 후추로 간을 하여 최소 2시간 재워둔다.

반죽

1. 건조 재료들을 체에 내려 볼에 넣어둔다.
2. 계란 노른자를 볼에 넣는다.
3. 차가운 물 (얼음물)에 위 재료들을 섞어 걸쭉한 농도가 되도록 반죽을 만들어 준비한다.

피클

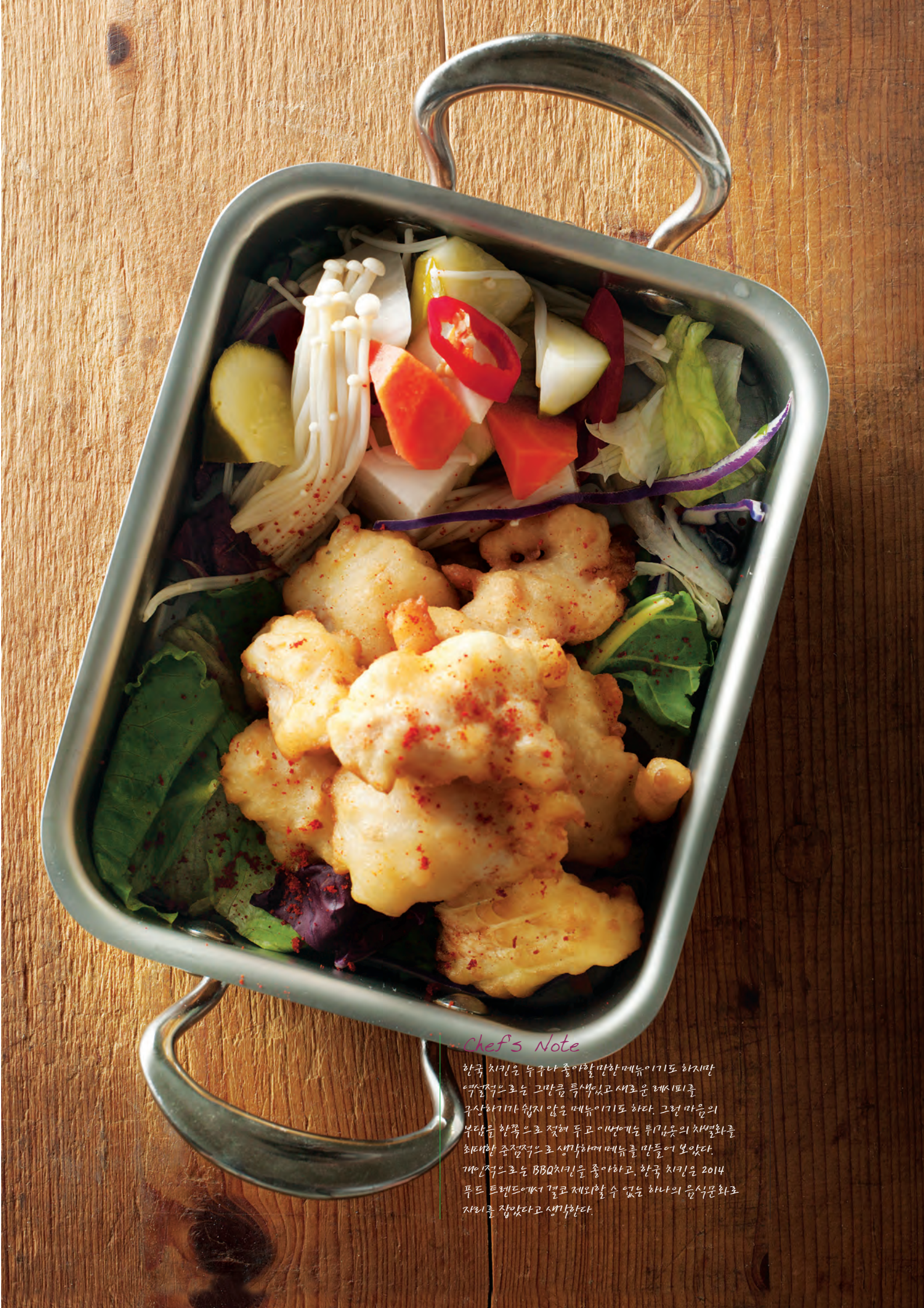
1. 물, 설탕, 사과식초를 함께 끓여준다.
2. 채소들을 한입크기로 일정한 모양이 아닌 막 썰기로 잘라 준비한다.
3. 자른 채소를 한번 끓인 피클물에 담아 냉장보관 한다.
4. 최소 1시간 이상 보관하며 맛을 보고 사용한다.

튀김

1. 식용유를 180℃에 맞춘다.
2. 마리네이드한 닭에 튀김반죽을 묻히고 기름에 바삭하게 튀긴다.

For Plating

1. 튀긴 닭의 기름을 빼고 피클야채와 함께 플레이팅 한 후 가니쉬를 올려준다.



Chef's Note

한국 치킨은 누구나 좋아할만한 메뉴이기도 하지만
객관적으로는 그만큼 특색있고 새로운 레시피를
구상하기가 쉽지 않은 메뉴이기도 하다. 그런 마음의
부담을 한쪽으로 젖혀 두고 이번에는 튀김옷의 차별화를
최대한 중점적으로 생각하며 메뉴를 만들어 보았다.
개인적으로는 BBQ치킨을 좋아하고, 한국 치킨을 2014
푸드 트렌드에서 결코 제외할 수 없는 하나의 음식문화로
자리를 잡았다고 생각한다.

15. Street Food (Food Truck)

길거리 음식은 한국 뿐만 아니라 다른 아시아 국가들에서도 다양한 종류로 활성화된 음식문화 중 하나이다. 한국의 길거리 음식으론 떡볶이, 오뎅, 튀김, 꼬치, 핫바, 계란빵, 아이스크림 등 모두 나열하기 조차 힘들 정도로 수많은 메뉴가 있다. 한편 태평양 건너 미국에서는 길거리 음식을 푸드트럭이라는 형식으로 발전시켜 다양한 푸드트럭들이 미국내 주요 도시에서 인기를 끌고 있으며 미국 Food Network 방송사에서는 푸드트럭을 주제로 한 쇼를 방영함으로써 푸드트럭이 무시할 수 없는 하나의 트렌드임을 알렸다. 2014년엔 한국에서도 푸드트럭이 합법적으로 허가되어 우리나라에서도 푸드트럭이 음식문화의 한 트렌드로 자리잡을 것임을 예측할 수 있다.

레시피 아이디어

| 푸드 트럭 베이컨 쵸리조 비빔밥

Food Truck Bacon & Chorizo Bibimbab

재료 1인분 기준

밥

쌀 1cup (cook)
당근 1/4ea (다이스로 자른 뒤 데친다)
새송이버섯 2ea (다이스로 자른 뒤 참기름으로 볶는다)
쥬키니 1/4ea (다이스로 자른 뒤 참기름으로 볶는다)
쵸리조 200g (small diced, 볶은 것)
베이컨 200g (small diced, 볶은 것)
양파 1/2ea (small diced, 볶은 것)

소스

고추장 1/2cup
마늘 3ea (다진다)
참기름 1/8cup
깨 1큰술
황설탕 2큰술

가니쉬

오이 1/4ea (small diced)
토마토 1/2ea (small diced)
그릭요거트 300ml
고수 한 줌 정도 (다진 것)
호두 소량 (다진 것)

Directions

1. 쌀을 씻고 밥을 짓는다.
2. 야채들을 손질하여 볶아놓고 준비.
3. 소스를 만들 재료들을 볼에 넣고 거품기로 잘 섞어준다.
4. 가니쉬 할 재료들을 볼에 넣고 잘 섞어준다.

For Plating

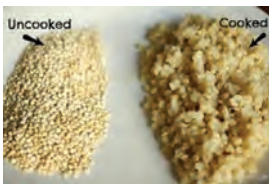
1. 밥, 채소, 쵸리조, 베이컨, 그리고 소스를 볼에 넣고 손으로 잘 섞어준다.
(푸드 트럭에서 파는 것처럼 손님께 보여주듯 재료 하나하나를 볼에 넣어
위생 장갑을 끼고 잘 섞어준다.)
2. To go 컨테이너에 잘 담고 가니쉬를 올려준다.

Chef's Note

길거리 음식/푸드트럭을 서민이나 대중을 항상 고려해야 하는 음식으로서 참신하고 간단한 메뉴여야 한다는 점이 중요하다. 우리나라의 비빔밥은 오래전부터 세계인들에게 꾸준히 사랑 받아온 한식메뉴 중 하나지만 이를 푸드트럭을 이용해 더 대중적인 문화로 세계에 알려보자는 취지로 재미있게 풀어보고자 했다. 비빔밥은 언제 어디서 먹어도 항상 대중에게 사랑 받을 수 있는 메뉴이므로 새로운 플레이팅과 컨셉으로 다가가 보자는 생각이 들 있었는데, 개인적으로 Kori Tribeca란 뉴욕 레스토랑에서 일을 하면서부터 구상해 왔던 메뉴이다.

16. Ancient Grain

건강식에 대한 현대인들의 많은 관심에 따라 곡류에 있어서도 건강을 생각한 제품들이 다수 등장하고 있다. Quinoa가 그 한가지 예로 이미 일반 마트에서도 손쉽게 구할 수 있게 되었다. Quinoa는 슈퍼그레인이라고도 불리는데 그 이유는 단백질과 칼슘 함량이 쌀과 비교했을 때 훨씬 높기 때문이며 이미 샐러드 형태나 쌀 대용으로 활용하여 많은 레시피들이 나온 상태이다. 퀴노아는 중동지방에선 이미 많이 섭취되고 있는 곡물이며 세계적으로 그 인기가 올라가고 있는데 이번 프로젝트에서는 기존의 레시피들과 차별하기위해 보리와 콩나물, 대파, 간장소스 등을 곁들인 한국적 메뉴로 재탄생하였다.



레시피 아이디어

| 퀴노아와 보리 콩나물 밥

Steamed Quinoa & Barley with Bean Sprout

Directions

보리 & 퀴노아 밥

1. 보리와 퀴노아를 잘 씻어서 물에 약 30분간 불린다.
2. 콩나물 뿌리 부분을 떼어내고 잘 씻어 물기를 빼준다.
3. 냄비에 참기름을 두르고 마늘을 볶다가, 보리와 퀴노아를 넣고 볶아준다.
4. 볶은 보리와 퀴노아에 물을 넣고 콩나물, 고구마, 대파, 그리고 홍고추를 올려 뚜껑을 덮어 밥을 짓는다.
5. 낮은 불에서 냄비밥을 15분가량 짓는다. (바닥이 타지 않도록 온도 조절을 잘 한다)

소스

모든 재료를 볼에 넣고 거품기를 이용해 잘 섞어준다.

For Plating

플레이팅이 끝난 후 치즈, 파프리카, 대파, 건크랜베리 순서로 올려준다.

재료 3인분 기준

퀴노아 & 보리밥

보리 400g (물에 불린다)
퀴노아 200g (물에 불린다)
콩나물 500g
고구마 3개 (Large diced)
대파 2개 (Sliced)
마늘 8개 (Ground)
참기름 100ml
홍고추 2개 (Sliced)

가니쉬

대파 1/2개 (가늘게 채 썰기)
빨강 파프리카 1/2개 (가늘게 채 썰기)
건크랜베리 10g
콜비치즈 & 몬터레이잭치즈 50g (small diced)

Chef's Note

Ottolenghi 셰프의 책을 읽고 간접적인 경험을 통해 중동의 식재료들에 흥미를 갖고 있던 차에 한국에서도 quinoa가 알려지고 대중화되기 시작했다. 오랜 미국생활 끝에 한국에 와서 지금까지 지내는 동안 한국의 음식 문화를 접해보며 현재 트렌디한 미국 식재료들을 한국적인 레시피 속에 최대한 녹여내고 싶었고, 이번 프로젝트에 임하면서 내가 구상한 전체적인 메뉴를 되도록이면 한국적으로 다시 풀이해보려 노력했다. 미국의 재료를 이용하여 서양의 트렌드가 한국의 음식 문화에도 잘 어우러질 수 있다는 것을 부각시켜보고자 했던 나의 노력이 헛되지 않길 바라는 마음이다.

| 심플로트코리아 (주)
Simplot Korea Inc.

업체소개

세계 최초로 냉동 감자를 상업화한 Simplot은 현재 약 200여종의 French Fry제품을 생산하고 있으며, 끊임없는 연구와 개발을 통해 지속적으로 다양한 신제품을 출시하고 있습니다. Simplot의 제품들은 미국을 비롯한 전세계 맥도날드, 버거킹, KFC, 파파이스 등의 Fast food restaurant은 물론 유명 Family restaurant, 학교 및 병원 등의 단체 급식에도 많이 사용되고 있습니다. 또한 야채와 과일제품 역시 Simplot의 주요 품목이며 아보카도, 브로콜리, 당근, 옥수수, 완두콩 등 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, 외식시장에 관련된 정보 제공, 판매 증진을 위한 지원 등의 활동을 통해 고객과 함께 성장하기 위한 다양한 노력을 기울이고 있습니다.

연락처

심플로트코리아(주)
우편번호 135-928
서울특별시 강남구 논현로72길 31, 3층 (우) 135-928
전화: (02) 561-4787
팩스: (02) 561-4703
홈페이지: www.simplot.co.kr
이메일: ski_marketing@simplot.co.kr
요리블로그: http://blog.naver.com/esimplot

❶ Pre-Grilled Mini Oval Flat Bread
(그릴마크 타원형 플랫브레드)
핸드스트레치로 만든 아티산브레드. 그릴마크가 되어 있어 추가적인 오퍼레이션을 줄이고 간편하게 사용할 수 있습니다.

❷ 6" Pre-oiled Gyro Bread
(6인치 플랫브레드)
핸드스트레치로 만든 아티산브레드. 약15cm의 크기로 다양한 샌드위치 메뉴에 적용이 가능하며 빵을 만들 때 미리 오일을 발라 핸들링이 쉽고 빠릅니다.

❸ Sidewinder Potato
(6인치 플랫브레드)
오직 Simplot에서만 볼 수 있는 독특한 트위스트 형태의 프라이로, 맥주 배터의 풍미와 이색적인 모양의 매력을 동시에 느낄 수 있으며, Plate coverage가 우수합니다.

❹ Sour Cream & Chive Wedge
(사워크림&차이브 웨지)
사워크림의 시원한 맛과 차이브의 풍미가 감자의 담백함과 적절히 조화를 이루고 있는 제품으로 풍미가 뛰어나며 열보존율이 우수합니다.

❺ Ultra Clear Straight Cut
(울트라클리어 레귤러 컷)
초박막 울트라클리어 코팅을 입힌 제품으로 두터운 살과 모양, 긴 길이가 푸짐한 볼륨감을 주며 껍질이 있어 감자 특유의 향이 더 깊습니다. 열 보존성이 좋고 바삭한 맛이 한층 강화된 프리미엄 레귤러컷입니다.

❻ Gally Fries
(갤리프라이)
9.5mm두께의 껍질이 있는 도톰한 감자 슬라이스로, 집에서 자른 듯한 homemade cut의 자연스러운 모양과 감자 본연의 풍미를 지닌 제품입니다.

❼ Onion Ring (어니언 링 5/8")
Onion Ring (어니언 링 3/8")
Sweet Spanish종의 신선한 양파와 맥주배터의 완벽한 조합으로 만들어낸 바삭하고 향미가 풍부한 어니언링입니다.

❽ Spice Homestyle Tortillas 9"
(스파이스또띠야 9")
파프리카, 바질, 마늘향의 풍미에 시각적으로도 매력을 더하는 심플로트의 스파이스또띠야. 아주 촉촉하며, 건조와 갈라짐이 없어 수율이 높고 반듯한 외관이 오래 지속될 뿐만 아니라 잘 휘어지고 쉽게 말 수 있어 메뉴적용성이 좋습니다.

❾ Spinach Homestyle Tortillas 9"
(시금치또띠야 9")
시금치의 신선한 맛과 향이 그대로 살아있는 심플로트의 시금치 또띠야. 또띠야를 이용한 메뉴를 더욱 건강하게 업그레이드시킬 수 있는 용도로 아주 좋습니다.

❿ 101 Hash Brown Patties
(101 해쉬 브라운)
감자를 잘게 다져 직사각형 모양으로 만든 제품으로, 일정한 개수로 서빙하는 곳에서 편리합니다. 열보존율이 좋고 아주 바삭하며, 오븐조리나 튀김 모두 가능합니다.

| 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 있으며, 한국에는 1991년 12월에 사무소를 개설하여 스테이크 본 고장의 탁월한 맛과 영양을 선보여 왔습니다. 미국육류수출협회는 순수 곡물로 키워 세계 최고 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 종로1길 42, 303호
전화 : (02)720-1894
팩스 : (02)720-1896
이메일 : korea@usmef.org
홈페이지 : www.usmef.co.kr /
www.beefstory.co.kr / www.porkstory.co.kr

미국산 쇠고기 '농장에서 식탁까지'

곡물 비육되어 고소한 맛이 일품

미국산 소고기는 곡물비육으로 육질이 우수하고 맛이 고소하며 사육, 도축, 가공 등의 과정이 시스템화되어 있어 품질이 균일한 것이 특징이다. 미국의 소는 3가지 단계로 나눠 사육되는데 초기 단계인 월령 6개월까지는 목초로, 중간 단계인 월령 12~14개월까지는 목초와 곡물을 혼합한 사료로, 마지막 단계인 월령 14~20개월까지는 옥수수, 대두, 콩, 목초, 비타민, 그 외 각종 영양분을 과학적으로 혼합한 곡물사료로 집중비육하고 있다. 미국의 곡물사육 방식은 내수, 수출용에 구분 없이 똑같이 적용되고 있다. 또한 전 과정에서 모든 소는 광활한 초원이나 넓은 비육장에서 자유롭게 방목된다.

숙성되어 더욱 맛있는 냉장육

미국산 소고기는 도축 직후 가공되어 수출을 위해 선적되기까지는 약 일주일이 소요되는데 이 때 모든 절차는 미국 농무부의 검역과 위생안전 규정에 따라 엄격히 진행된다. 특히 각 공장에서는 농무부 파견 검역관의 검역을 거친 제품들을 냉동/냉장 컨테이너에 실려 밀봉된 상태로 항구로 운반되어 재검역을 하거나 추가로 짐을 싣지 않고 그대로 배에 실어 출하시킴으로써 제품의 신선도와 안전성에 만전을 기하고 있다. 냉동육은 영하 40도 이하에서 급속 냉동되어 냉동 컨테이너에, 도축 후 한번도 얼리지 않은 상태의 고기인 냉장육은 1-도에서 1도 사이의 온도가 유지되는 냉장 컨테이너에 보관돼 한국에 운송된다. 특히 냉장육은 한국으로 운송되는 동안 자연스럽게 숙성기간을 거치게 되어 최고의 품질을 유지하게 된다. 모든 육류는 진공포장이 되며, 이러한 포장기법과 철저한 온도관리를 통해 육류의 최적의 상태를 유지하게 된다.

한국으로 들어오는 미국산 쇠고기의 관리, 믿을 수 있나요?

소비자들 중에는 한국으로 수입되는 소고기는 미국 내에서 판매되는 또는 일본으로 수출되는 소고기보다 품질이 떨어질 것이라고 오해하는 사람들이 있다. 그러나 미국에서 생산되는 모든 육류는 미국 내 소비용과 수출용이 분리되지 않고 하나의 법령 하에 가공과 검역이 이루어지고 있다. 단, 한국수출용 EV 프로그램이 적용되면서 한국으로의 수출이 가능하도록 지정된 작업장에서 생산된 소고기만 수출이 가능하도록 더욱 엄격히 관리하고 있다. 육류 생산 과정을 관여, 감시하는 기관은 식품안전의 최고의 권위를 자랑하는 식품의약국 FDA, 식품안전 검사국 FSIS이며 곡물로 사육되는 전 과정에 걸쳐 병든 소는 철저히 가려지고 도축되기 2개월 전부터는 어떠한 약물의 투여도 금지는 물론, 방부제 처리 또한 금지되어 있다. 국내로 들어오는 소고기는 냉장육과 냉동육이 있는데 생산 직후 용도에 따라 냉장 컨테이너와 냉동 컨테이너에 실려 신선한 상태로 수입된다.

미국산 돼지고기 '농장에서 식탁까지'

미국산 돼지고기 생산, 고소한 맛의 비결은 최상의 옥수수 공급

일리노이(Illinois), 아이오와(Iowa), 미네소타(Minnesota)로 대표되는 미국의 중부 지역은 신선한 돼지고기로 유명한 지역이다. 이 지역은 세계 제일의 옥수수 재배 지역이라 '콘벨트(corn belt)'라고 불리우기도 하고, 돼지 산업이 발달해서 '호그벨트(hog belt)'라 불리기도 하는데, 아이오와 주에서 생산되는 돼지고기는 전체 미국에서 생산되는 돼지고기의 25% 이상을 차지한다.

미국산 돼지는 생후 3-4주까지 엄마 젖을 먹고 자라다가, 이후 체중이 약 110kg가 될 때까지 옥수수를 주재료로 한 고소한 사료를 먹고 자란다. 사료에는 보리, 수수, 귀리, 밀, 대두 등 곡물이 포함되며 이 때 돼지의 건강상태에 따라 비타민, 미네랄 등이 포함되기도 한다.

콘벨트 지역에 위치한 대다수의 돼지 농장에서는 직접 재배한 옥수수를 돼지 사료로 사용한다. 옥수수를 재배할 때 단백질과 지방 함량까지 체크하는 등 매우 과학적인 방법으로 옥수수의 품질을 관리하므로 이렇게 훌륭한 품질의 사료를 꾸준히 먹고 자란 돼지는 최상의 육질을 가지게 되며 또한 주사료를 직접 재배함으로써 사료값이 올라도 질 좋은 옥수수 사료를 공급할 수 있어 안정적으로 좋은 돼지 고기를 소비자에게 제공할 수 있다.

건강한 돼지를 위한 최상의 사육환경 유지

돼지는 온도, 습도, 청결함에 매우 민감한 동물로 스트레스도 쉽게 받는다. 농장에서는 돼지들의 스트레스를 최소화하기 위해 축사바닥을 항상 보송보송한 상태로 청결하게 관리하고, 큰 창문을 통해 환기를 하고 볕이 들어오게 하여 쾌적한 환경을 유지한다.

축사 내 온도는 계절에 관계없이 항상 섭씨 23도(화씨 74도) 정도로 유지하며, 특히 날이 더워지면 땀샘이 거의 퇴화되어 땀을 흘리지 못하는 돼지들을 위해 대형 선풍기나 스프링클러를 이용해 돼지들을 시원하게 해주기도 한다.

또한 돼지의 스트레스를 최소화하기 위해 사료뿐 아니라 축사의 밀도, 잔류 항생제 관리, 이동 시 트럭 밀집도와 이동 거리까지 매뉴얼로 정해 과학적으로 관리하는데, 이러한 철저한 관리를 통해 생산된 미국산 돼지고기는 최상의 품질이 보장된다.

| 미국유제품 수출협의회
U.S. Dairy Export Council, USDEC

협회소개

미국유제품 수출협의회(U.S. Dairy Export Council, USDEC)는 미국의 유제품 생산업체, 가공업체, 조합, 원료 공급 업체 및 무역업체들의 이익을 돕기 위해 설립된 독립적인 비영리 회원 조직입니다. USDEC는 1995년 농업 종사자들의 기금으로 조성된 마케팅 프로모션 리서치 기관인 Dairy Management Inc. (DMI)에 의해 설립되었으며 미국 유제품의 세계적 수요를 창출하고 업계 수출 증진에 힘을 쏟고 있습니다. USDEC는 시장 개발 프로그램을 통해 다음과 같은 목적을 달성하고 있습니다.

- 미국 유제품의 세계적 수요 창출
- 무역 규제 해결 및 해소
- 미 업계의 무역 정책 목표 제시

USDEC 한국대표사무소에서는 미국 공급업체 소개, 무역 정책 관련 조언, 세미나, 식품전시회 참가, 프로모션 지원, 메뉴개발 컨설팅 등을 통해 미국 유제품이 한국 시장에 성공적으로 진출할 수 있도록 다양한 프로그램을 진행하고 있습니다.
미국 유제품 공급업체 및 USDEC 한국대표사무소 활동에 관한 자세한 문의는 다음으로 해주시길 바랍니다.

연락처

미국유제품 수출협의회 한국사무소
우편번호 135-893
서울시 강남구 신사동 591-14 유한빌딩 2층
전화: 02. 516. 6893
팩스: 02. 516. 6753
이메일: usdeckorea@intnet.co.kr
홈페이지: www.usdec.org (본사 웹사이트)
www.ilovecheese.co.kr (미국산 치즈 홍보 웹사이트)

알고 계십니까?

미국은 최대 우유 생산국 입니다.

전 세계 원유 생산량의 약 20%를 생산합니다. 지난 2013년에는 9백만 마리의 젖소가 9천1백만톤 이상의 우유를 생산하였습니다.

미국은 세계 최대의 치즈 생산 & 수출국입니다.

2013년 미국은 5백1십만톤 이상의 치즈를 생산, 그 가운데 31만 6천 5백 5십톤을 수출하여 단일국으로는 최대 치즈 수출국이 되었습니다. 이는 세계 치즈 무역의 약 15%를 차지하는 비중입니다. 체다, 모짜렐라 등의 유럽스타일의 치즈와 몬테레이 잭, 콜비, 크림치즈 등과 같은 아메리칸스타일 치즈를 포함하여 600가지가 넘는 다양한 치즈를 생산합니다.

한국은 일곱 번째로 큰 미국의 유제품 수출국 입니다.

이는 미국 총 수출액의 5%를 차지하는 규모입니다. 2013년 미국은 전년대비 31% 상승한 67억 2천만 US 달러 규모의 유제품을 해외로 수출하였습니다.

왜 미국산 치즈를 구입해야 될까요?

미국은

- 연중 원유 생산국으로 공급이 원활합니다.
- 세계적으로 빠르게 늘어나는 치즈 수요를 충족시키기 위한 기반시설 및 기술적 역량을 갖추고 있습니다.
- 엄격한 품질 관리를 통해 다양하고 경쟁력 있는 제품을 제공합니다.

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 캘리포니아 주 폴섬 (Folsom)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 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 전세계 크랜베리 시장의 88%를 차지하는 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 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 함유되어 있는 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.

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 복용 효과를 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 띄는 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.

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 ㈜에델만코리아
전화: 02-2022-8232 / 725-2001
팩스: 02-725-2007
이메일: rachel.um@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.

미국하이부시블루베리협회
U.S. Highbush Blueberry Council, USHBC

협회소개

미국하이부시블루베리협회(US Highbush Blueberry Council, USHBC)는 미국 블루베리 생산자 및 수입업체를 지원하는 연구 및 홍보단체로서, 1990년 설립이래 2,500여명 이상의 회원으로 구성되어 있습니다.

건강 관련 연구 및 시장개발 활동은 USHBC의 주요 활동 중 하나 입니다. 뇌기능, 당뇨병, 요로 감염증은 물론 안티에이징 및 뷰티 등 새롭게 이슈가 되고 있는 블루베리의 효능에 대한 연구를 진행 및 지원하고 있으며, 소비자 프로모션과 식품산업프로모션 등을 포함하여 시장개발활동을 진행하고 있습니다.

USHBC 한국 사무소에서는 한국시장에서 전시회, 세미나, 메뉴 소개, 리테일 프로모션, 각종 미디어 홍보 활동을 통하여 미국산 블루베리는 물론 과일 자체의 유익함에 대하여 마케팅 및 홍보활동을 하고 있습니다. 지난 10여 년 간의 USHBC가 국내에서 진행한 홍보활동의 결과, 한국은 2012년 기준 생과와 가공품을 포함한 전체 미국산 블루베리의 4위에 해당하는 수출국이 되었으며, 그 수요가 계속하여 증가하고 있습니다.

연락처

미국하이부시블루베리협회 한국사무소
우편번호 150-877
서울시 영등포구 여의도동 국제금융로 20
전화: 02. 786. 7701
팩스: 02. 786. 7704
이메일: hshin@kbsinc.co.kr
홈페이지: www.blueberries.org (본사 웹사이트)
www.usblueberries.co.kr (미국산 블루베리 홍보 웹사이트)

블루베리: 이유 있는 선택!

현재 국내에서 블루베리는 단순히 시력강화에 효과가 있는 과일로 널리 알려져 있지만, 알면 알수록 더 많은 영양과 효능을 가지고 있는 과일입니다. 블루베리의 푸른빛을 만들어 주는 안토시아닌 (Anthocyanin)성분이 담긴 폴리페놀(Polypenol)은 노화를 억제하고 염증 예방의 기능이 있다는 연구가 있습니다. 또한 노화에 따른 인지능력 저하, 암, 심장혈관 질환을 예방하는데 도움을 줄 수 있습니다. 한 컵에 80kcal정도의 낮은 칼로리의 블루베리는 면역력을 강화시켜주는 비타민 C가 풍부하며, 심장 건강과 콜레스테롤 저하에 효과가 있는 식이섬유 성분과 뼈 건강에 효과를 주는 망간이 다량 함유 되어 있습니다. 이 밖에도 블루베리에는 플라보노이드(flavonoid)라는 항산화 물질도 풍부하여, 새로운 피부 세포의 생성을 촉진하고 콜라겐의 분해는 억제해 피부 노화 방지 효과에 도움이 됩니다.

신선(Fresh)! 영양(Healthy)! 맛(Tasty)!이 담겨져 있는 미국산 생 블루베리!

2012년부터 수입이 시작된 미국산 생 블루베리는 6월 말부터 9월말까지 국내에 유통되고 있으며, 이로 인해 국내 소비자들은 신선한 생 블루베리를 연중 계속하여 즐길 수 있게 되었습니다. 미국산 블루베리는 재배역사가 100년이 되었으며, 그 만큼 전문적이고 과학적으로 진행 되고 있습니다. 미국산 생 블루베리는 모두 손으로 수확 후 바로 포장 시설로 운송되며, 곧바로 냉장되어, 레이저, 크기 분류, 금속 검출 검사 등 시각과 기술적 검역을 통하여 각종 검사를 거치어 한국에 냉장 컨테이너에 담겨 수출 되고 있습니다.

싱싱한 블루베리는 알이 단단하고, 속이 꽉 차있으며 눈으로 보기에 껍질이 매끄럽고 건조되어 있습니다. 또한 진한 자줏빛 파란색이나 푸르스름한 검은색을 띕니다. 미국 하이부시 생 블루베리는 현재 국내 주요 유통업체에서 판매되고 있으며, 125g의 소포장 제품부터, 680g대의 대량 제품까지 다양하게 구매 가능합니다.

사계절 즐길 수 있는 미국산 냉동 블루베리!

미국산 냉동 블루베리는 최신식의 기계를 이용하여 부드럽게 열매를 수확하며, 맛, 신선도, 품질, 모양과 색의 유지를 위해 수확 즉시 냉동처리 됩니다. 냉동 블루베리는 신선 블루베리만큼 풍미가 좋으며, 연중 내내 구매 가능합니다. 이러한 블루베리는 베이커리, 양념, 소스, 음료, 유제품 등 다양한 식품에 적용할 수 있으며, 제품 또는 메뉴를 더욱 건강하게 도와 줍니다.

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 8개의 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 제거후 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, 디저드에 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 99.41%, 무수아황산 (합성보존료) 0.09%, 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.

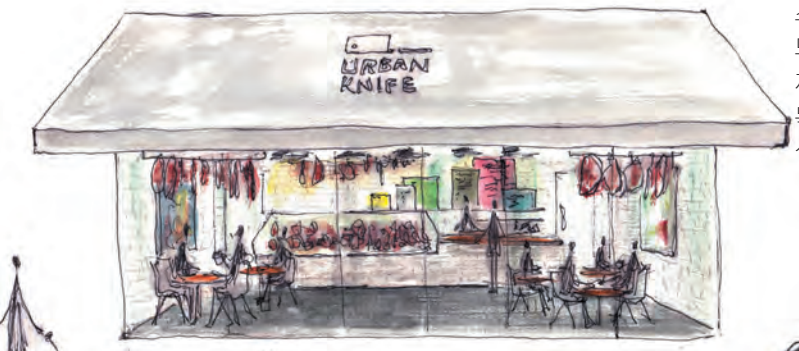
연락처
(주)대경햄
우편번호 464-875
경기도 광주시 곤지암읍 오향리 271-5
전화: (031) 762-6628
팩스: (031) 762-7956
이메일: meere2000@gmail.com
홈페이지: www.daekyungham.com

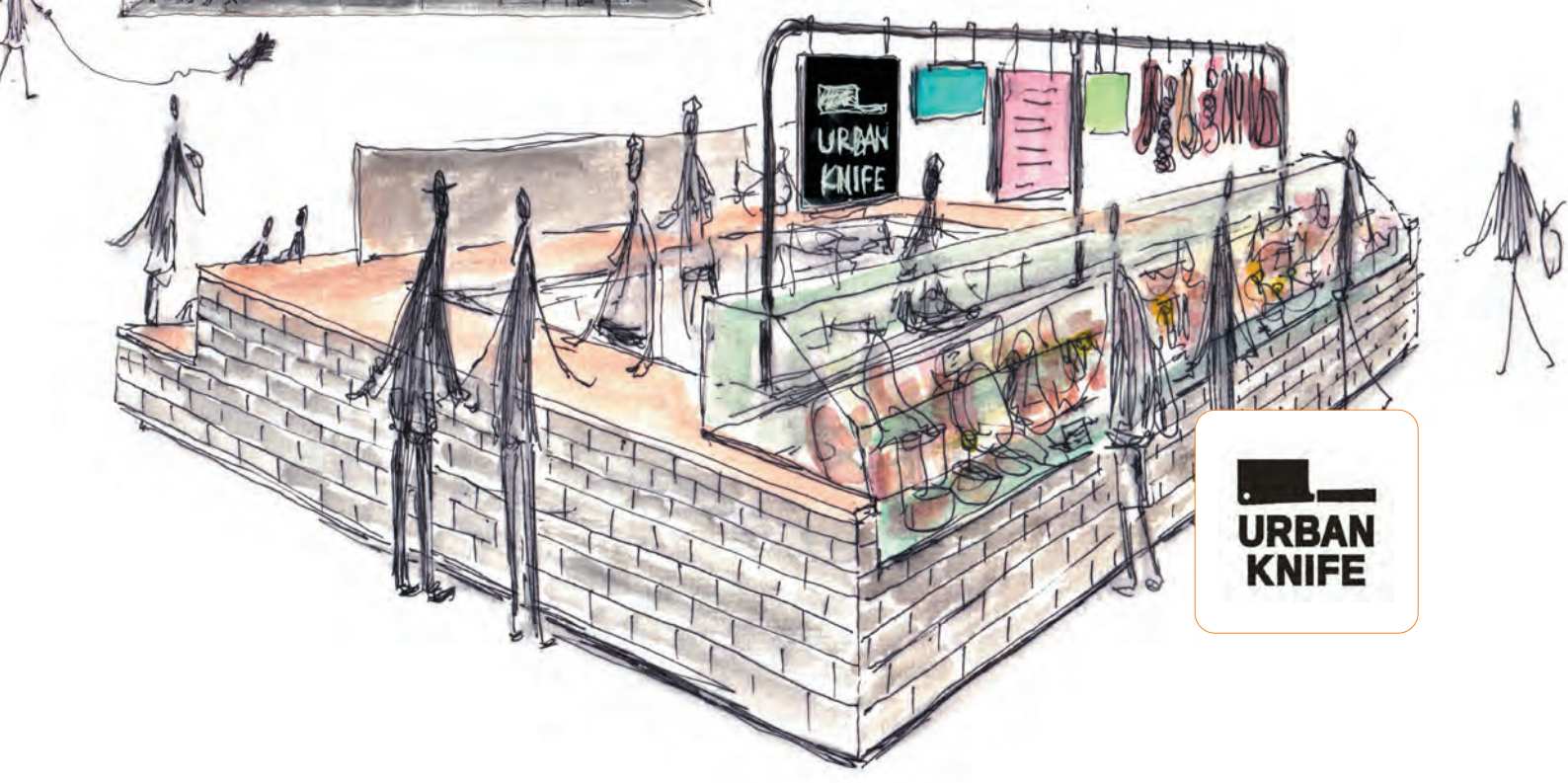
업체소개

(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.





HOST

KACIA

USATO

SPONSOR

Simplot Korea

USMEF

USDEC

CWC

CMC

ABC

USHBC

Sunkist Korea

RAC

PRODUCT SUPPLIER

Nature F&B

Dae Kyung Ham

DATE & VENUE

2014년 9월 23일

밀레니엄 힐튼호텔 그랜드볼룸

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