Great American CULINARY CAMP 2015

HOST
KACIA, USATO

SPONSOR
USMEF, USDEC, CWC, USARF, CMC, ABC, Sunkist Korea, USHBC, RAC, Global Craft Korea

00 | 목차

Contents

01 Greetings from USATO Director | 미국농업무역관장의 인사말

02 Welcome Message | 미국CIA조리대학 한국동문회장 인사말

03 Culinary Camp Project Team | 프로젝트팀 소개

04 2015 U.S. Restaurant Trends & Menus | 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴

1. Ramen Will Go Mainstream
| Charred Pork Belly Ramen

2. Seafood Charcuterie
| Seafood Cold Cuts

3. New Shape Pizza
| Cone Shape Bacon Pizza

4. Wheat Revolution
| Crispy Buck Wheat Chips with Hummus Dip

5. Cooking with Beer
| Dark Beer Braised Short Rib with Weizen Polenta

6. Coconut for Win
| All About Coconut

7. Healthy Goes Simple
| Super Eight Bar

8. Peel-to-Stem is the New Nose-to-Tail
| Peel-to-Stem Short Rib Sandwich

9. Matcha
| Matcha Souffle

10. Savory Dessert
| Mushroom Meringue Filled with Savory Cream Cheese with Marshmallow Shot

11. Minimal Processing
| Chickpea Cold Soup

12. Savory Yogurt
| Ricotta Cheese Salad with Pine Nut Yogurt Dressing

13. Bug Bites
| Mealworm Choco-Nuts Cookie

14. Meat Pie
| Beef Tongue Pie Filled with Meat Spread

15. DIY Infused Water
| Cranberry Lemon Infused Water with Iced Mint

16. Mesh-up, Roll-up
| New Korean Gyro

44 U.S. Meat Export Federation, USMEF

46 U.S. Dairy Export Council, USDEC

48 USA Rice Federation, USARF

50 California Walnut Council, CWC

52 Cranberry Marketing Committee, CMC

54 Almond Board of California, ABC

56 U.S. Highbush Blueberry Council, USHBC

58 Sunkist Korea

60 Global Craft Korea

62 Raisin Administrative Committee, RAC

64 Dongsuh Companies, Inc.

65 Urban Knife Tavern / BBQooks

Mr. Kevin Sage-EL, Director, USATO
| 주한미국농업무역관장 케빈 세이젤

2015년 그레이트 어메리칸 컬리너리 조리 시연 세미나에 여러분을 모시게 되어 대단히 기쁘고 감사합니다. 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 미국 농무부 산하 농산물 수출협회들과 손을 잡고 본 행사를 기획하였으며 올해도 변함없이 조규희 리더를 비롯한 젊은 동문 셰프들로 구성된 팀은 유난히도 더웠던 지난 여름 동안 여가를 희생해가며 열심히 땀을 흘린 결과, 어느 해보다 다양하고 의미 있는 미국 외식시장의 트렌드를 포착하였고, 그에 따른 메뉴들을 구성하여 여러분께 선보이게 되었습니다.

한미자유무역협정이 시행된 지 만 3년이 지나는 동안 한미 양국간 농식품 교역의 패턴은 큰 변화를 보였고 양국의 식품업계뿐만 아니라 소비자들에게까지 큰 혜택을 제공해 왔습니다. 제가 아직도 이렇게 발효된 지 몇 년이 지난 무역협정에 대해 반복적으로 언급해 드리는 것은 해마다 관세가 줄어들고 있는 농식품들이 여전히 많으며 레몬, 호두, 체리, 블루베리, 감자제품, 쇠고기, 돼지고기, 가금류, 유제품, 그리고 와인에 이르기까지 많은 미국산 농산물에 대한 수요와 관심이 더욱 커지고 있다는 점 때문입니다. 비단 앞에 나열된 농식품 뿐만 아니라 가공과일, 견과류, 제과재료, 소스 및 양념 제품 등에 대한 관심 또한 매우 높게 나타나고 있는 모습을 볼 때 미국의 농업과 한국의 식품산업이 협력하여 한국의 소비자들이 더욱 다양한 미식 세계를 구현하는데 도움 드려야 한다고 생각해 봅니다.

그런 의미에서 한국과 미국을 오가며 쌓은 폭넓은 경험과 반짝이는 창의성을 발휘해 더욱 새롭고 다양한 아이디어로 올해의 행사를 준비해 주신 한국의 젊은 CIA 동문 셰프들과 세계 최고의 식자재를 협찬해 주신 미국 농무부 관련 협회들의 협조에 깊이 감사 드리며, 오늘 이 자리에 함께 해주신 모든 분들께 진심으로 고마운 마음을 표합니다.

Kevin Sage-EL

| 동문회장 인사말
Welcome Message

Mr. Doug Lee

| 이수부 〈미니멀리스트 키친 이수부〉 대표 (98년 졸업)

올해로 9회째를 맞는 Great American Culinary Camp 행사는 미국 외식시장의 트렌드를 일년 단위로 정리해 봄으로써 전 세계적인 식음 관련 이슈를 돌아보면서 우리 식음산업의 나아갈 방향이 무엇인지를 제시하는 의미 있는 작업이 되어 왔습니다. 이런 뜻 깊은 행사에 C.I.A. 한인 동문회가 USATO의 도움으로 참여할 수 있게 됨을 고맙게 생각합니다.

일년이라는 짧은 시간 동안, 비록 획기적이지는 않더라도 미묘하게 달라지는 변화 속에는 분명 우리가 놓쳐서는 안 될 시장의 작은 움직임이 있고 그 움직임은 우리의 오늘을 새롭게 인식하게 해 주고 미래에 대한 새로운 이정표가 되어 주기도 하기에, 미미한 이 변화를 포착하여 논리적으로 전개하고 실제 메뉴로 구체화해 나가는 과정은 단순히 식음시장 트렌드의 정리를 뛰어넘어 미래의 잠재고객들이 원하는 것이 무엇이고 우리 시대가 어디로 흘러가고 있는지를 원점에서 다시 한 번 돌아볼 수 있게 하는 계기가 된다는 점에서 큰 의미가 있다고 생각합니다.

올해의 컬리너리 캠프에 참가한 동문들은 미국 C.I.A.에서 공부를 하고 미국내 최고급 식당에서 실제 근무한 경력이 있는 꿈과 열정이 있는 젊은이들입니다. 메르스와 사회 전반적인 침체로 각별히 힘들었던 지난 상반기를 지나면서 어느 때보다 전문적 지식과 미래를 헤쳐나갈 지혜의 필요성을 절감한 가운데, 무더위를 견디고 자기 휴일을 반납하면서 땀을 흘린 이들의 노력의 결실만큼은 우리 식음산업의 방향을 제시하는 신선한 자극으로 기억해 주시기 바랍니다. 대한민국 식음의 미래를 열어가실 외식 리더 여러분! 올해도 Great American Culinary Camp 행사를 통하여 식재료와 시장에 대한 이해를 넓히시어 고객에게 더 가치있는 서비스 창출에 앞장서 주시기를 바라며 여러분 모두의 가정에 건강과 행복이 늘 함께 하시길 빕니다. 감사합니다.

Korean Alumni Association of CIA, KACIA

| 미국CIA조리대학 한국동문회 소개

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 KACIA는 CIA를 졸업한 260여 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.

이화진
| 청강문화산업대학 푸드스쿨 초빙교수

- Daniel, NYC
- Do&Co. Flight Catering, NY
- Morimoto, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2013 졸업

손봉균
| BBQooKS, Co-owner

- Pit master & Certified Cicerone
- Oceana, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2013 졸업

김정호
| Four Seasons Hotel Seoul, Chef de Partie

- (주)월향&문샤인 조리팀장
- Ai Fiori, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2013 졸업

조규희
| Urban Knife Tavern, Owner Chef

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

| 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴

2015 U.S. Restaurant Trends & Menus

1. Ramen Will Go Mainstream
| Charred Pork Belly Ramen / 직화구이한 삼겹살 라멘

2. Seafood Charcuterie
| Seafood Cold Cuts / 해산물 콜드 컷

3. New Shape Pizza
| Cone Shape Bacon Pizza / 베이컨 고깔 피자

4. Wheat Revolution
| Crispy Buck Wheat Chips with Hummus Dip / 바삭 메밀칩과 허머스 딥

5. Cooking with Beer
| Dark Beer Braised Short Rib with Weizen Polenta / 흑맥주 갈비찜과 밀맥주 폴렌타

6. Coconut for Win
| All About Coconut / 코코넛 와플

7. Healthy Goes Simple
| Super Eight Bar / 팔팔바

8. Peel-to-Stem is the New Nose-to-Tail
| Peel-to-Stem Short Rib Sandwich / 컬리플라워 고추소스를 곁들인 갈비살 샌드위치

9. Matcha
| Matcha Souffle / 마차 수플레

10. Savory Dessert
| Mushroom Meringue Filled with Savory Cream Cheese with Marshmallow Shot / 버섯돌이와 머쉬멜로 샷

11. Minimal Processing
| Chickpea Cold Soup / 차가운 병아리콩 수프

12. Savory Yogurt
| Ricotta Cheese Salad with Pine Nut Yogurt Dressing / 잣 요거트 드레싱을 뿌린 리코타치즈 샐러드

13. Bug Bites
| Mealworm Choco-Nuts Cookie / 밀웜 초콜렛 넛트 쿠키

14. Meat Pie
| Beef Tongue Pie Filled with Meat Spread / 고기 잼 우설 파이

15. DIY Infused Water
| Cranberry Lemon Infused Water with Iced Mint / 민트 아이스 볼을 곁들인 크랜베리 레몬 인퓨즈드 워터

16. Mesh-up, Roll-up
| New Korean Gyro / 뉴 코리안 자이로

1. Ramen Will Go Mainstream

미국 내에서 일본식 라면의 인기가 지속적으로 늘고 있다. 일본 현지의 방사능 오염 이슈로 인해 '스시'의 인기가 한풀 꺾였다면 이제는 '라멘'이 그 자리를 대신하고 있다고 해도 무방할 정도로 뉴욕의 이름난 라멘집에 사람들이 줄을 서서 차례를 기다리는 모습을 쉽게 볼 수 있다. 돼지뼈를 오랫동안 고아 만든 돈코쓰라멘에서부터 일본식 된장인 '미소'를 넣어 만드는 미소라멘, 간장베이스의 감칠맛이 있는 쇼유라

멘을 기본 메뉴로 하여 가게마다 저마다의 색깔을 입힌 메뉴가 미국인들의 입맛을 사로잡고 있다. 심지어는 일본식 레스토랑이 아닌 곳에서도 라멘을 서빙하는 경우를 볼 수 있을 정도이니 앞으로 라멘은 버거나 피자, 핫도그처럼 누구나 손쉽게 즐겨 찾는 미국화된 인기 메뉴로 성장할 가능성이 높다.

레시피 아이디어

| 직화구이한 삼겹살 라멘
Charred Pork Belly Ramen

Directions

차슈

1. 물 1컵과 삼겹살을 제외한 모든 차슈재료를 냄비에 넣고 한차례 끓인다.
2. 삼겹살을 2의 냄비에 넣고 뚜껑을 살짝만 열어둔 채, 화씨 275/섭씨 135도로 미리 달군 오븐에 넣어 3~4시간 정도 조리한다. 고기가 완전히 잠기지 않기 때문에 때때로 방향을 바꾸어 준다.
3. 고기의 가운데를 찔러 보았을 때 부드럽게 들어가면, 밀폐 용기에 국물과 삼겹살을 옮겨 담고 냉장고에서 완전히 식힌다.

육수

1. 돈족과 닭뼈를 씻은 후 큰 냄비에 찬물과 함께 넣어 끓인다. 물이 끓으면 첫물은 버리고 돈족을 흐르는 물에서 깨끗이 씻어, 골수와 피 찌꺼기를 충분히 제거한다.
2. 양파, 마늘, 생강을 오일을 두른 달군 팬에서 태우듯이 골고루 어두운 색이 나도록 구워 준다.
3. 큰 냄비에 모든 재료를 넣고 센 불에서 한번 끓어오르면 뚜껑을 닫고 불을 약하게 낮춰 10~12시간 동안 은근하게 삶는다. 필요 시에 물을 더 보충할 수 있다.
4. 완성된 육수가 2.5~3리터 양이 되도록 물 양을 잘 조절하고, 완성되면 고운 체에 걸러 준다.

To Serve

1. 고기를 국물에서 건져내어 얇게 슬라이스 한다.
2. 얇게 썬 차슈의 표면에 약간의 국물을 얹고 토치를 이용하여 표면을 구워 준다.
3. 뜨거운 육수를 준비하고 취향에 따라 쇼유 또는 간장, 간 마늘, 소금, 후추 등으로 간을 한다.
4. 조리한 면에 육수를 붓고, 준비된 토핑_고추기름, 쪽파 슬라이스, 볶은 아몬드파우더, 차슈 슬라이스, 마리네이드 한 반숙계란 (6분간 삶은 반숙계란을 차슈를 조리한 국물에 4~12시간 염지), 팽이버섯을 올려 제공한다.

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

재료 5인분 기준

차슈

통삼겹살	900 g
간장	1/2 컵
화이트와인	1 컵
맛술	1 컵
설탕	1/3 컵
대파	2 대
마늘	6 개
생강슬라이스	20 g
양파	100 g
S&P	tt
물	1컵

육수-돈코츠육수

돈족 1~1.5 kg	6~7 개
닭뼈	900 g
식용유	30 ml
양파 라지다이스컷	1 개
마늘	12 개
대파 라지다이스컷	2 대
표고버섯	150 g
생강슬라이스	20 g
쪽파 흰 부분만	20 개
간장 또는 쇼유	tt

토핑

간 마늘	1 Tbs
볶은 아몬드 파우더	1 Tbs
고추기름	1 Tbs
반숙계란 반쪽	5 개
쪽파슬라이스	5 Tbs
팽이버섯	50 g
차슈슬라이스	5 인분
일본식 생라면사리	5 인분

Chef's Note

무엇보다 잡내 없는 뽀얀 국물을 얻기 위해서는 처음 한번 끓인 물을 아까워 말고 버려야 한다는 것이다. 시간을 단축하기 위해서 압력솥을 이용하는 방법도 있는데, 이때는 한 시간에서 한 시간 반 가량 조리하면 오랜 시간 푹 고아낸 것과 같은 효과를 볼 수 있다. 참고로, 돼지뼈를 오랫동안 고아 만든 돈코츠 라멘은 후쿠오카의 하카타에서 시작되었으며, 홋카이도 삿포로의 미소라멘, 후쿠시마현 키타가타의 쇼유라멘과 더불어 일본을 대표하는 3대 라멘으로 통한다.

2. Seafood Charcuterie

육고기를 절여서 만드는 Charcuterie는 전채 음식에서 빠질 수 없는 대표 메뉴이다. Charcuterie는 미리 준비해 둘 수 있고 저장 기간이 다소 길며, 플레이팅 및 서비스도 어렵지 않기 때문에 셰프들에게도 효자 노릇을 톡톡히 해왔다. 요즘 캘리포니아, 플로리다 등의 해안지역에서는 전통적인 육고기를 사용한 Charcuterie를 해산물로 대체하는 레스토랑이

늘고 있다. 소위 'Sea-cuterie' 라 불리는, 해산물을 이용해서 Curing하는 Seafood Charcuterie이다. 최근 몇 년간 신선한 농축산물을 고객의 테이블로 가져오는 Farm to Table이 화두였는데, 연관된 개념으로 수산물을 이용한 Ocean to Table의 선두 주자로 Seafood Charcuterie를 꼽아 본다.

레시피 아이디어

| 해산물 콜드 컷
Seafood Cold Cuts

Directions

Tuna Pate

1. 참치, 버터, 크림, 레몬 제스트, 레몬주스, 카이엔, 앤쵸비, 케이퍼를 푸드 프로세서로 2분 정도 섞는다.
2. 약 20 x 9 cm 틀에 랩을 깔고 참치 Mix를 단단히 채운 후 랩을 씌우고 단단해질 때까지 8시간 정도 냉장고에 넣어둔다.

Octopus Salami

1. 야채를 손질해서 문어를 제외한 모든 재료와 함께 문어가 잠길 만큼의 물을 넣고 끓여 둔다.
2. 문어를 손질해서 끓는 물에 10회 정도 넣었다 뺐다 하면서 문어 다리가 구부러지게 한 후 문어를 완전히 물에 집어넣고 끓지 않는 중불에서 1시간 정도 익힌다.
3. 문어를 살짝 식힌 후 말린 끝 부분이 잘리지 않게 손질하며 잘라낸다.
4. 페트병을 반으로 자른 후 아래쪽에 구멍을 내고 문어를 겹겹이 채워 넣은 후 무거운 것으로 눌러서 8시간 정도 냉장고에 넣어둔다.

Salmon Gravlax

1. 연어를 제외한 나머지 재료를 섞는다.
2. 랩을 깐 팬에 섞은 재료를 골고루 바르고 그 위에 연어를 껍질이 아래로 가게 놓는다. 연어 살 부분에도 섞은 재료를 골고루 바르고 진을 골고루 뿌려준다.
3. 다른 팬 하나로 연어를 덮고 무거운 것으로 2일 정도 눌러둔다. (무겁게 누를수록 연어의 살이 단단해진다)
4. 매일 뒤집고 2~3일이 지나면 연어에 남아 있는 섞은 재료들을 털어내어 보관한다.

To Serve

1. Tuna Pate는 랩을 벗기고 몰드에서 빼내어 잘라서 크래커나 토스트와 함께 플레이팅 한다.
2. Octopus Salami는 문어를 페트병에서 꺼내어 얇게 저며서 올리브 오일과 후추를 살짝 뿌려서 플레이팅 한다.
3. Salmon Gravlax는 연어 껍질을 제고하고 사선으로 얇게 잘라서 딜, 케이퍼 베리와 함께 플레이팅 한다.

Chef's Note

한국에서부터 워낙 절임 음식에 관심이 많았다. 값싸게 나오는 제철 재료를 시기 적절하게 잘 관리하여 부지런히 다듬어서 '짱박아' 두기만 하면, 일년 내내 꺼내 먹을 수 있는 절임 음식만의 매력 때문이었다. 주로 채소류를 저장음식으로 만들었는데, 미국에서 유학을 하는 동안 육고기를 Curing하여 저장하는 Charcuterie를 알게 되면서 채소로 채울 수 없었던 육류 저장음식 세계의 멋과 맛에 흠뻑 빠졌었다. 지난해부터 새로운 트렌드로 해산물 Charcuterie가 떠오르는 것을 알게됐을 즈음, 가락시장 수산코너를 서성이며 제철 재료를 고르고 저장법을 연구하고 있는 나를 발견했다. 아직 육류 및 해산물 저장 음식이 낯선 한국에서 이 아이템은 불쑤침이 될 것이라 믿는다.

58

재료 5인분 기준

Tuna Pate	
캔 참치 올리브 오일	300 g
버터 상온	1/2 컵 (1 Stick)
헤비크림	1/4 컵
레몬 제스트	1 ea
레몬 주스	1/4 컵
Cayenne powder	1 tsp
앤쵸비	6 ea
케이퍼	3 Tbs
S&P	tt
Octopus Salami	
문어	1 kg
Red wine vinegar	1 컵
샐러리 줄기	2 ea
당근	1 개
양파	2 ea
마늘	10 개
로즈마리	2 대
타임	2 대
파슬리 줄기	5 대
월계수 잎	2 개
통후추	1 tsp
소금	1/4 컵
Salmon Gravlax	
1/2 연어 필렛 Skin on	약 1kg
코리앤더 씨드	1/2 tsp
후추	1 Tbs
설탕	1 Tbs
소금	1 Tbs
딜 Chopped	2 Tbs
진	1 Tbs
To Serve	
케이퍼 베리	
씨드 머스터드	
딜	
곡물빵	
올리브 오일	

3. New Shape Pizza

피자는 대중적으로 인기가 높은 먹거리로 이미 커다란 시장을 형성하고 있지만, 미국 소비자들에게 너무나도 매력적으로 다가오고 있는 새로운 형식의 피자가 있다. 바로 'Cone Shaped Pizza (고깔모양의 피자)' 인데 Forbes지가 이를 떠오르는 10대 푸드 트렌드의 하나로 꼽았을 정도로 커다란 주목을 받고 있으며, 이미 미국의 많은 레스토랑들과 투자자들이 눈여겨 보고 있는 아이템이다. 이렇게 많은 인기를 끌고 있는 가장 큰 이유는 기존의 피자에 비해 절반에 불과한 칼로리에 있다. 다시 말해, 피자를 찾는 이에게 'Guilty free', 즉 칼로리에 대한 부담으로부터의 자유를 제공해 준다는 점이다. 여기에 재미있는 모양과 손쉬운 휴대성 덕분에 더욱 넓은 층의 고객들에게 어필하고 있다는 점도 눈여겨 볼 부분이다.

레시피 아이디어

| 베이컨 고깔 피자
Cone Shape Bacon Pizza

재료 5인분 기준

Shells

밀가루 강력분	4 컵
설탕	1 tsp
드라이이스트	7 g
소금	2 tsp
물 섭씨40도	1.5 컵
EVO	2 Tbs + 2 tsp

Fillings

슈레드 모짜렐라 치즈	200 g
몬터레이잭 치즈	100 g
피자소스	150 ml
베이컨 컷팅1~2cm	4 장
슬라이스 블랙올리브	50 g
쪽파	4 개

Directions

1. 밀가루, 설탕, 이스트, 소금을 스탠드 믹서에서 천천히 섞어주며 물과 올리브오일 2 Tbs를 넣고 반죽이 부드럽게 뭉쳐질 때까지 믹서를 작동시킨다.
2. 잘 뭉쳐진 반죽을 동그란 공 모양으로 만들어 나머지 오일을 바른 믹싱볼에 넣어 랩을 씌운 후 한 시간 가량 숙성시킨다.
3. 반죽의 부피가 두 배 가량 되었을 때 믹싱볼에서 떼어내어 두 개로 나누어 다시 약 10분간 숙성시킨다.
4. 반죽이 부풀어 올라 숙성이 완료되면 반죽을 펴서 고깔모양의 틀과 호일을 이용하여 모양을 잡아 갈색이 날 때까지 굽는다. (화씨 450/섭씨 230에서 6~8분)
5. 준비된 고깔 모양의 도우에 피자소스, 치즈, 베이컨, 블랙올리브 등을 기호에 맞게 토핑하여 오븐 사용이 가능한 머그컵에 꽂아 다시 한번 오븐에서 구워낸다 (화씨 450/섭씨 230 에서 4~5분)

To Serve

고깔모양이 안정감 있게 세워져 담길만한 머그잔이나 전용 거치대에 꽂아 서빙한다.

Chef's Note

솔직히 말하자면 Cone Shaped Pizza 는 반신반의하며 진행했던 아이템이다. 피자를 무척 좋아하는 나조서는 맛있는 피자토핑이 절반 이하로 줄기 때문에맛도 그만큼 반감될 것이라 예상했었고, 따라서 낮은 칼로리만을 목표로 한 반쪽짜리 피자로 생각했던 것이다. 하지만 결국 food lover의 단순한 논리(높은 칼로리 = 더 맛있는 것, 낮은 칼로리 = 맛 없음)를 깨뜨리며 이 고깔모양 피자는 뚜렷한 자기 색깔과 차별화된 맛을 가진 피자로서 나의 음식지도에 당당히 한 자리를 차지하게 되었다. 아이스크림 먹듯 한입씩 베어 먹다 보면 기존의 피자와는 다른 구조 때문에 도우의 바삭함이 느껴지고, 그 뒤에 따라오는 풍부한 치즈의 맛 등을 순차적으로 즐길 수 있는 만족스러운 경험을 하게 될 것이다.

4. Wheat Revolution

미국의 2015년 주요 음식트렌드 분석들은 밀, 보리, 메밀, 호밀 등의 곡류가 초콜릿, 커피, 와인 등의 기호식품만큼이나 중요한 인기식품으로 떠오르고 있음을 지적하고 있다. 점점 바빠지는 삶 속에서 사람들은 간편하면서도 몸에 필요한 에너지나 포만감을 주는 음식을 찾기 때문에 밀을 주재료로 하는 식품군의 소비가 증가하고 있다. 여기에 크래프트 맥주(Craft Beer, 고급맥주)의 폭발적 인기가 그 주재료인 곡류

에 대한 소비자의 재인식을 불러오고 있다는 견해도 제시되고 있다. 이에 따라 외식업계에서도 곡류가 더욱 더 중요한 재료로 떠오르는 추세다. 실제로 몇몇 최고급 레스토랑의 셰프들은 맛, 신선도, 질감을 좀 더 살리기 위해 밀을 직접 재배하거나, 믿을 수 있는 농장과의 직거래를 통해 보다 나은 품질의 곡류를 찾기 위해 노력하고 있다.

레시피 아이디어

| 바삭 메밀칩과 허머스 딥
Crispy Buck Wheat Chips with Hummus Dip

Directions

메밀 칩

1. 팬에 기름을 두르지 않고 아몬드, 호두, 호박씨에 소금을 넣고 볶아준 뒤 식힌다.
2. 믹싱볼에 메밀가루와 물을 넣고 소금간을 살짝 한 후 잘 섞어준다.
3. 코팅된 Sheet pan에 메밀반죽을 얇게 깔고 그 위에 구운 견과류를 뿌리고 후추로 간을 한다.
4. 180도 예열된 오븐에 넣고 약 7분, 그 후 방향을 바꾸어 다시 약7분을 굽는다.
5. 오븐에 따라 시간은 달라질 수 있으나, 메밀칩이 노릇한 색을 내고 바삭해지면 오븐에서 꺼내 식힌다.

허머스 딥

1. 병아리콩을 물에 2~3시간 정도 충분히 불린 뒤 30분간 삶아 식혀준다.
2. 믹서기에 볶은 참깨를 먼저 갈아준다.
3. 믹서기에 파프리카파우더를 제외한 모든 재료를 넣고 곱게 갈아주고 소금, 후추 간을 한다.

To Serve

1. 접시에 아몬드 가루를 뿌리고 식힌 메밀 칩을 먹기 좋은 크기로 부수어 그 위에 올린다.
2. 메밀 칩에 곁들여질 딥 소스를 작은 종지에 담아주거나 Quenelle 모양으로 한 스푼씩 칩 위에 올려준다.
3. 허머스 딥 위에 약간의 오일과 파프리카 파우더를 뿌린다.

50

54

58

재료 5인분 기준

메밀 칩

메밀가루	100 g
물	170 g
아몬드 Diced	20 g
호두 Diced	30 g
호박씨	30 g
S&P	tt

허머스 딥

병아리콩	200 g
마늘 Chopped	2 ea
레몬 쥬스	3 Tbs
볶은 참깨	3 Tbs
EVO	60 g
파프리카 파우더	1 tsp
S&P	tt

To Serve

아몬드 가루	tt

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

Chef's Note

밀/곡류라는 주제를 갖고 레시피를 구상하던 중에 한국에 꿀과 버터를 이용한 감자칩이 대유행을 했던 것이 떠올랐다. 그래서 트렌드에 맞으면서도 건강한 칩을 만들어보면 어떨까 하고 생각하게 되었다. 다이어트나 건강을 위해 우리나라 사람들은 밀가루 음식과 기름진 음식에 대한 거부감을 갖고 있기에 고심 끝에 기름에 튀기지 않고도 바삭하고 담백한 맛을 낼 수 있는 메밀칩을 만들게 되었다. 건강에 초점을 둔 메밀칩에 견과류를 올려 영양과 식감을 더해 보았고, 추가로 2015 푸드 트렌드 중의 하나인 'Hummus Dip (허머스 딥)' 소스를 곁들여 보았다.

5. Cooking with Beer

2015년에도 미국 크래프트 맥주 시장의 뜨거운 열기는 계속되고 있다. 1930년 금주령 해제 이후 2007년까지 80여 년간 미국 내 양조장의 개수는 1,500개로 증가하였으나, 그 후 10년 사이에 양조장의 수는 급팽창하여 3,000개 이상으로 두 배나 늘어났다. 특히, 새롭게 나타난 대부분의 양조장들은 기존의 대량생산 맥주와는 차별되는 재료를 사용하여 개성이 강한 맛을 지닌 고급맥주를 만드는 소규모 양조장들로서, 이른바 크래프트 맥주라는 새로운 시장을 탄생시

켰다. 그 여세에 힘입어 이제 '마시는 맥주'를 넘어서 '요리하는 맥주'까지 인기인데, 맥주에 사용한 곡물의 맛과 향, 그리고 발효를 통해 생성된 감칠맛까지 요리에 입히려는 시도인 것이다. 또한, 맥주와 음식의 마리아주를 찾는 맥주-푸드 페어링 (Beer & Food Pairing)을 전문으로 하는 레스토랑도 증가하는 추세라서 당분간 크래프트 맥주는 그 열기가 쉽사리 식지 않을 Mega Trend로 꼽을 수 있다.

레시피 아이디어

| 흑맥주 갈비찜과 밀맥주 폴렌타
Dark Beer Braised Short Rib with Weizen Polenta

44

60

60

Directions

흑맥주 갈비찜

1. 갈비에 소금과 후추를 살짝 뿌린다. 큰 팬에 오일을 두르고 중-강불에서 시어링 한 후 따로 담아둔다. (각 면당 2~3분)
2. 시어링이 끝난 후 같은 팬에 양파, 당근, 샐러리, 마늘, 토마토소스를 넣고 5분간 바닥을 가끔 긁어주면서 익힌다.
3. 150도로 예열한 오븐에 갈비, 야채, 그리고 스타우트 맥주를 두꺼운 호텔팬에 넣고 포일로 씌워서 4시간 조리한다.
4. 조리 후 갈비는 따로 보관하고, 기름을 걸러낸 액체는 블렌더로 곱게 갈아서 소스로 사용한다.

밀맥주 폴렌타

1. 맥주와 2컵의 물을 중불에서 끓이고, 콘밀을 계속해서 덩어리지지 않게 천천히 넣는다. 나머지 2컵 반의 물을 넣고 5분 동안 계속 저으면서 익힌다.
2. 끓지 않게 불을 줄인 후 폴렌타가 익을 때까지 약 20분 더 익힌다.
3. 버터와 파마산치즈를 넣어 녹이고, 소금 후추로 간한다.

브라운 에일 버터 머쉬룸

1. 버터를 팬에 녹인 후 버섯을 넣어 코팅될 정도로 토스한다.
2. 브라운 에일을 넣고 중약불에서 20분 정도 살짝 저어가며 졸인다.
3. 마늘을 넣고 허브와 소금, 후추를 넣어 마무리한다.

To Serve

1. 립은 175도 오븐에서 1시간 ~ 1시간 30분 동안, 소스는 소스 팟에서 덥힌다.
2. 둥근 접시에 폴렌타를 깔고 그 위에 버섯, 립 순으로 올린 후 소스를 두른다.
3. 립 위에 파슬리 가루를 살짝 올린다.

재료 5인분 기준

흑맥주 갈비찜

소갈비 Short Rib	1.8 kg
양파 diced	1 개
당근 diced	1 개
샐러리 diced	3 개
마늘 다짐	4 쪽
흑맥주	4 컵
토마토소스	500 g

밀맥주 폴렌타

콘밀	2 컵
밀맥주	1 병 (355 ml)
물	4½ 컵
버터	4 Tbs
파마산치즈	1/2 컵
S&P	tt

브라운 에일 버터 머쉬룸

꼬마 양송이 버섯	4 컵
다진 마늘	1 Tbs
버터	3 Tbs
브라운 에일	1 컵
파슬리 chopped	1 Tbs
타임 chopped	1 Tbs
S&P	tt

가니쉬

파슬리 가루	tt

Chef's Note

미국에 처음 갔을 때만 하더라도 30년에 20달러도 하지 않는 저렴한 라거류의 맥주만 주구장창 마셨다. 어느 날 문득 수백 종류의 맥주가 있음에도 불구하고 몇 가지의 맥주만 구입하고 있는 나 자신을 발견하고는 더 다양한 경험을 하기 위해 보다 다양한 맥주에 관심을 갖기 시작했다. 와인을 공부하고 마실 때는 무엇인가 몸에 맞지 않는 옷을 억지로 껴입는 기분이었는데, 맥주의 경우는 달랐다. 맥주 스타일마다 확연하게 개성과 특색이 철철 넘쳐났고, 언제 어디서 마셔도 마음 편히 즐길 수 있는 캐주얼함이 내 몸에 맞춘 옷과 같았다. 너무 많이 마시고 즐겼는지 딱히 원하지 않았던 "맥주 전문가" 타이틀까지 얻게 된 지금, 맥주를 단순히 마시는데 그치지 않고, 요리에 사용하거나 음식과 짝지어주는데 더 많은 노력을 쏟고 싶다.

Nevada Pale Ale
Harpoon UFO
RJ Rockers Son of a Peach
New Glarus Moon Man
Lost Coast Tangerine Wheat
Abita Purple Haze
ALE
River Horse Summer Blonde
BLONDE ALE
Odell Double Pilsner
Aecht Schlenkerla Rauchbier Märzen
Sam Adams Cinder Bock

6. Coconut for Win

유지류 부문에서 아보카도 오일과 코코넛 오일의 빠른 성장이 눈에 띈다. 특히, 코코넛 오일은 은은하고 달콤한 풍미를 지닌 특징이 있는데, 과거 한때 포화지방산 함량이 높아 건강에 해롭다고 알려진 적이 있었다. 하지만, 최근의 연구결과 함유된 포화지방산이 우리 몸에 좋은 '중사슬 포화지방' 이라는 사실이 밝혀져 오히려 심장병 예방과 미용 및 다이어트에도

탁월한 효능이 있는 건강한 오일로 새롭게 각광을 받게 되었다. 또한, 추가적인 연구를 통해 코코넛 오일에 함유된 항생효과 물질을 이용한 질병 예방효과에 대한 가능성이 제시되고 있으며, 딱딱하고 두꺼운 코코넛 껍질에 싸여 있는 과육에서 추출하므로 농약이나 오염으로부터 상당히 자유롭다는 점에서 안심하고 사용할 수 있는 스킨케어 및 화장품 원료로도 떠오르고 있다.

레시피 아이디어

| 코코넛 와플

All About Coconut

재료 5인분 기준

박력분	150 g
코코넛가루	10 g
아몬드 파우더	20 g
코코넛플레이크	30 g
달걀	2 ea
코코넛슈가	45 g
코코넛오일	60 g
코코넛밀크	60 g
소금	tt
베이킹파우더	10 g
꿀	30 g
건 태국고추	1 ea
호두 굵게 찹한것	10 g
아몬드 슬라이스	10 g

Directions

1. 박력분, 코코넛가루, 코코넛플레이크, 아몬드 파우더, 소금, 베이킹파우더를 섞는다.
2. 달걀과 설탕을 잘 섞어 크림화시킨 후 코코넛 오일과 코코넛 밀크를 잘 섞어준다.
3. 1.과 2.를 가볍게 잘 섞어서 30분 정도 냉장 숙성 후 와플기에 구워준다.
4. 와플에 뿌려 먹을 스파이스 허니는 꿀에 건 태국고추를 다져 넣어 서빙 1시간 전에 미리 만들어 놓는다.

To Serve

잘 구워진 와플을 그릇에 담고 준비된 스파이시 허니와 원하는 과일 및 견과류, 휘핑크림 등 본인의 기호에 맞게 곁들이면 좋다.

Chef's Note

미국에서 요리인으로서 십 년 정도 시간을 보낸 후 한국에 돌아왔을 때, 한국에서 벨기에 와플이 선풍적인 인기몰이를 하며 자리잡고 있는 것을 볼 수 있었다. 본래 와플은 전 세계적으로 사랑 받는 간식이자 가벼운 아침 또는 점심식사로 손색이 없기에 나는 와플에서 무한 변신의 가능성을 보았고, 한때 와플 개발에 '꽂혀' 있었다. 당시에 개발한 이 All about Coconut Waffle은 기본 와플을 더 건강하고 맛있게 즐길 수 있는 레시피로 제안하고자 하였다.

7. Healthy Goes Simple

건강을 중요시하는 트렌드는 이미 오래 전부터 꾸준히 자리매김 해오고 있는데, 여기에 '단순함' 이라는 주제가 최근 새롭게 연결되어 부상하고 있다. 이는, 조리법이 간결하고 손쉽게 만들 수 있는 건강한 음식을 의미한다. 특히, 미국에서 커다란 시장을 형성하고 있는 에너지 바 제품들 중에서도 각종 곡물과 과일 등을 주재료로 만든 그라놀라바가 건강에 유익하면서도 간단히 즐길 수 있다는 장점을 바탕으로 높은 성장세를 보이고 있다. 이에 따라, 자신만의 개성을 살리면서 보다 다양한 건강식재료를 넣은 곡물바를 직접 만들어 판매하는 레스토랑 및 제과점들이 늘고 있다.

레시피 아이디어

| 팔팔바
Super Eight Bar

48

50

52

54

56

58

62

재료 5인분 기준

중립종쌀	10 g
보리	10 g
건크랜베리	10 g
건블루베리	10 g
건포도	5 g
호두	35 g
아몬드 크러쉬드	35 g
레몬 제스트	7 g
메이플시럽	10 g
브라운슈거	5 g
포도씨유	5 g
올리고당	100 g

Directions

1. 쌀과 보리는 튀밥 형태로 만들어 준비한다.
2. 메이플시럽, 올리고당, 브라운 슈거, 포도씨유를 냄비에 넣고 부글부글 끓어 올리고 바로 불을 끈다.
3. 나머지 재료를 함께 섞어 1.에 버무린 후 모양 틀에 담아 냉장고에 굳힌다

To Serve

잘 굳은 bar 덩어리를 차가운 상태에서 칼로 원하는 크기와 모양으로 자른다.

Chef's Note

팔팔바는, 비타민 및 미네랄을 서로 보충할 수 있는 곡물을 이용하였고, 여기에 각종 넛츠와 슈퍼블랙푸드인 블루베리 및 크랜베리와 건포도를 더하여 건강과 풍미를 증진시켰다. 팔팔바를 굳히는 데 필요한 당류로는 메이플 시럽과 올리고당을 이용하여 낮은 칼로리로 곡물바를 즐길 수 있게 하였고 총 조리시간은 십분 이내면 충분하며 굳힌 팔팔바를 적당한 크기로 잘라 가지고 다닐 수 있기에 바쁜 현대인들에게 영양분을 공급하는 좋은 간편 식사가 될 수 있기를 기대해 본다.

8. Peel-to-Stem is the New Nose-to-Tail

2014년 'Nose to Tail'이 나왔다면 2015년 'Feel to Stem'이 등장했다. "껍질부터 줄기까지 모두 먹는다"라는 표현대로 미국의 외식업계에는 채소의 모든 부분을 이용한 조리법이 빠르게 확산되고 있다. Peel to Stem이 소비자와 업계의 커다란 호응을 얻게 된 이유는 기존에 버려지던 식재료를 모두 사용함으로써 식재료 구입비용 및 음식쓰레기 처리비용을

줄일 수 있을 뿐만 아니라, 보다 많은 영양소를 섭취하는 효과를 볼 수 있게 되었기 때문이다. 한 예로, 발표된 자료에 따르면 브로콜리의 머리부분보다는 버려지는 줄기부분에 약 3배 이상의 영양소와 식이섬유가 존재한다고 한다. 이렇게 경제적, 영양학적 장점이 뛰어난 Peel to Stem 트렌드는 업계에 빠르게 확산, 전파될 것으로 예상된다.

레시피 아이디어

| 컬리플라워 고추소스를 곁들인 갈비살 샌드위치
Peel-to-Stem Short Rib Sandwich

Directions

소고기 마리네이드

1. 갈비살의 뼈 부분을 제거한 뒤, 고기부분을 슬라이스 한다.
2. 믹싱볼에 마리네이드 재료를 섞고 소금, 설탕이 녹을 때까지 잘 젓는다.
3. 마리네이드 용액에 4시간이상 고기를 재워준다.
4. 재워 뒀던 고기를 달궈진 프라이팬에서 굽는다.

Tip. 마리네이드 용액이 자작해질 때까지 구워준다

피클물

1. 냄비에 비율의 재료를 넣고 끓인다.
2. 마지막에 식초를 넣어준다.
3. 피클을 만들고 싶은 재료에 뜨거운 피클 용액을 부어준다.

컬리플라워 고추 소스

1. 컬리플라워 피클을 만들고 남은 줄기부분과 고추, 양파를 썰어 둔다.
2. 냄비에 재료를 모두 넣고 크림을 넣어 재료가 익을 때까지 놔둔다.
3. 믹서기에 재료를 넣고 갈아준다.
4. 평소에는 냉장보관을 하고 먹기 30분전에 실온 보관한다.

To Serve

1. 치아바타 한 면에 바질 페스토를 바른다.
2. 구운 고기, 양파 슬라이스, 몬터레이잭치즈, 양상추, 토마토 슬라이스를 기호에 맞게 채운다.
3. 속 재료를 채운 뒤 맛을 더해주는 소스를 뿌려준다.
4. 샌드위치와 피클을 접시에 담아 낸다.

재료 5인분 기준

카라멜 소스	
갈비살 Sliced	500 g
간장	5 Tbs
설탕	2 Tbs
참기름	1 Tbs
양파	1/2 ea
생강	1 Tbs
매실즙	1 Tbs
배	1/4 ea
S&P	tt
피클	
컬리플라워	1 ea
오이 Sliced	1 ea
아삭이고추 Sliced	3 ea
피클물 물1:설탕1:식초0.7	1 L
컬리플라워 고추 소스	
컬리플라워 Stem	200 g
청양고추 Sliced	3 ea
양파	1/2 ea
생크림	250 ml
S&P	tt
버터	10 g
샌드위치	
적양파 Sliced	1 ea
양상추 Chopped	1/2 ea
몬터레이잭치즈 Sliced	10 장
꿀	tt
치아바타	5 ea
토마토 Sliced	2 ea
바질 페스토	100 g

Chef's Note

푸드 트렌드에 대해 조사하다 보니 여러 개별 트렌드들이 서로 다른 다양한 뿌리에서 발생하지만 한편으로는 종횡으로 연결되어 전개, 발전된다는 점을 인식하게 되었다. 'Peel to Stem' 트렌드의 고찰과정에서 이를 또 다른 핫 트렌드인 Minimal Processing 트렌드가 추구하는 '신선함'에 대한 소비자 욕구와 연결, 전개한다면 좋은 결과가 나올 것이라는 결론에 도달했다. 레시피로 선정한 샌드위치는 신선한 야채가 필수적인데, 여기에 기존에 사용하지 않고 버려지는 부위를 적극 활용한 레시피로 연결, 전개하였다. 개인적으로 향후 메뉴개발 시 푸드 트렌드들에 대한 넓은 고찰 및 다양한 연결가능성의 모색에 보다 중점을 가져갈 생각이다.

9. Matcha

마차(또는 말차)가 커피를 대신할 카페인 음료로 떠오르고 있다. 이는 새로운 맛을 원하는 소비자 욕구를 반영하는 트렌드이지만, 동시에 말차의 건강기능성에 보다 많은 소비자들이 호응하고 있다는 점에 주목할 필요가 있다. 알다시피, 녹차와 마차는 동일한 찻잎을 이용하지만 공정과정과 식음방법이 다르다.

말린 잎을 뜨거운 물에 우려 마시는 녹차와 달리 마차는 잎맥을 제외하고 통째로 갈아서 마시는 차다. 미국의 대표적인 건강지 'Health'는 '마차' 칼럼을 통해 말차에는 녹차보다 건강상 혜택이 많다는 연구결과를 발표하였다. 잎에서 우려낸 수용성분만 섭취하는 것이 아니라 잎을 통째로 먹기 때문에 물에 용해되지 않는 미네랄, 비타민 및 섬유질을 추가로 섭취할 수 있다는 것이다. 또한 미국 임상영양저널의 논문 역시 마차의 건강기능을 널리 알렸는데, 이에 따르면 마차에는 강력한 항산화 성분인 EGCG(카테킨)이 다량 들어 있어 신진대사를 북돋우고 암세포의 성장을 지연시키는 데 기여한다고 한다.

레시피 아이디어

| 마차 수플레
Matcha Soufflé

재료 5인분 기준

머랭	
백설탕	50 g
달걀흰자	5 ea
마차크림	
백설탕	60 g
달걀노른자	3 ea
우유	150 ml
헤비크림	100 ml
중력분	100 g
마차가루	2 Tbs
소금	3 g
바닐라빈	tt
크림치즈	15 g
블루베리 콤포트	
백설탕	50 g
냉동블루베리	50 g

Directions

마차크림

1. 달걀노른자에 설탕을 넣어 크림화시킨 후 밀가루, 소금을 섞는다.
2. 끓인 우유+크림+바닐라빈을 1.에 조금씩 넣어 익지 않게 잘 섞어 크림앙글레이즈를 만든다.
3. 2.에 마차가루를 넣어 섞어준다.

머랭

달걀흰자와 설탕으로 90% 머랭을 만든다.

수플레

1. 수플레 볼 내부에 녹인 버터를 바른다.
2. 버터를 바른 볼에 설탕을 묻힌다.
3. 마차 크림에 머랭을 넣어 섞어준다.
4. 수플레 볼 바닥에 크림치즈를 한 스푼 정도 담아둔다.
5. 볼에 반죽을 3/4정도 채운다.
6. 섭씨 200도로 예열된 오븐에 10분 정도 굽는다.

블루베리 콤포트

설탕과 블루베리의 비율을 1:1로 하여 팬에서 시럽농도가 날 때까지 조려준다.

To Serve

오븐에서 꺼낸 수플레를 그릇째로 접시에 올리고 슈거파우더와 블루베리 콤포트를 살짝 뿌린다.

Chef's Note

십여 년 전, 미국 동부의 한 호텔에서 인턴쉽을 시작했을 때, 프렌치 레스토랑에서 혼자 애피타이저를 담당하게 되었다. 영어도 서툴던 그 시절, amuse와 appetizer를 만드는데 온갖 정신을 쏟으며 하루하루 보내는 긴장의 연속이었다. 그때 내 바로 옆 디저트 스테이션의 제니퍼가 출산휴가를 떠나는 덕분에(?) 셰프와 내가 디저트를 만들어 내야 하는 상황이 닥치게 되었는데, 셰프는 유난히도 수플레만큼은 직접 만들고자 했으며 수플레 오더만 들어오면 고슴도치 가시처럼 매우 예민하게 굴었다. 수플레가 그토록 민감하고 어려운 디저트임을 처음으로 깨닫게 된 계기가 되었던 그 때의 기억을 떠올리며 마차 수플레를 만들어 보았다.

10. Savory Dessert

기존의 디저트가 단맛에 집중하였다면, 최근 트렌드로 떠오른 'Savory 디저트'는 그 단어가 의미하는 것처럼 다양하고 색다른 첨가재료들의 감칠맛이 단맛과 충돌, 보완, 융합하면서 주는 유니크한 미각경험에 포인트를 둔 새로운 디저트이다. 이는 현대 소비자들의 미각이 보다 발달, 다변화되면서 기존의 맛의 조합에는 없었던 새로운 차원의 맛을 추구하려는 욕구에서 발생한 트렌드로 볼 수 있다. 이에 따라 기

존의 디저트 레시피에서는 함께 등장하는 일이 적었던 커피, 고추, 후추 등 독특한 재료들을 사용한 새로운 시도들이 음식 트렌드의 중심지인 뉴욕 등을 중심으로 활발히 진행되고 있다.

레시피 아이디어

| 버섯돌이와 머쉬멜로 샷

Mushroom Meringue Filled with Savory Cream Cheese with Marshmallow Shot

Directions

머쉬룸 머랭쿠키

1. 달걀 흰자를 반죽 혼합기에 넣고 거품기를 이용하여 고속으로 거품을 올린다.
2. 거품이 올라오면 분량의 1/2이 되는 설탕을 3번에 나눠 넣고 약 2분간 거품기를 돌려주면서 믹싱볼 채로 따뜻한 물이 담긴 볼에 넣어 중탕을 해준다.
3. 2.에 남은 1/2양의 설탕을 넣고 머랭을 100% 올려준다.
4. 버섯 기둥에 쓰일 머랭에는 색소를 첨가하지 않는다.
5. 버섯 덮개에 쓰일 머랭에는 레드액상색소를 1/2 티스푼 넣어 잘 섞어준다.
6. 데코레이션 튜브에 둥근 팁을 끼워 종이 호일을 깐 오븐팬에 버섯 기둥과 버섯 덮개 모양을 짠다. 버섯덮개에는 색소를 넣지 않은 머랭을 점처럼 잘게 짜 올려 장식한다.
7. 섭씨 100도로 예열 된 오븐에 머랭을 넣고 120분간 굽는다.

머랭쿠키 필링: 베이컨 크림치즈

1. 베이컨을 바삭하게 구워 잘게 부수거나 믹서에 간다.
2. 베이컨청크, 크림치즈, 차이브, 처빌, 꿀을 잘 섞어 랩을 씌워 냉장 보관한다.

머쉬멜로우 샷

1. 뜨거운 스푼으로 머쉬멜로 속을 파낸다.
2. 뉴텔라 쵸콜릿을 약간 녹인 후 머쉬멜로 밑 면을 뉴텔라로 코팅하여 약 30~60분간 굳힌다.
3. 머쉬멜로 윗면과 안쪽을 쵸콜릿으로 코팅한 후 아몬드 파우더를 입혀준다.

To Serve

1. 구워진 버섯 덮개 모양의 머랭 아랫면에 홈을 파내고 그 안에 베이컨 크림치즈 필링을 채운다.
2. 말린 녹차 스폰지 케익을 비벼서 가루로 만들어 놓는다.
3. 접시에 머쉬룸 머랭쿠키를 올리고 그 옆에 녹차 스폰지 케_ 가루와 머쉬멜로 샷을 조화롭게 올린다.
4. 아이스크림과 블루베리, 크랜베리 등의 과일을 곁들여 올려 낸다.

재료 5인분 기준

머쉬룸 머랭쿠키

달걀흰자 실온도	50 g
백설탕	75 g
레드푸드컬러 액체색소	tt

머랭쿠키 필링: 베이컨 크림치즈

차이브	tt
처빌	tt
베이컨	20 g
꿀	tt
크림치즈	50 g

머쉬멜로샷

머쉬멜로 가능한 큰 사이즈	5 ea
뉴텔라	50 g
아몬드 파우더	10 g
바닐라 아이스크림	5 스쿱

가니쉬

굳힌 녹차 스폰지케	50 g
생블루베리	15 알
건크랜베리 물에 불린것	15 알

Chef's Note

디저트홀릭인 나는 뉴욕에서 사는 동안 Milk Bar, Bouchon, Payard 등 유명한 디저트 가게를 자주 기웃거렸다. 고급 디저트 가게에서는 평범하지 않은 모양의, 호기심을 자극하는 디저트를 종종 발견할 수 있었기에 이런 디저트 가게를 찾는 것이 나만의 취미생활이 되었던 것이다. 그러던 중 몇몇 가게에서 독특한 재료를 첨가한 제품들을 만났고, 그 개성 강한 맛이 꽤나 매력적으로 느껴졌다. 디저트는 상큼하든, 가볍든, 무겁든 단맛이 강해야 한다는 편견을 깨게 만든 경험이었다. 디저트로 "동화 속 동심"이라는 스토리를 표현하고픈 마음에서 탄생한 것이 "버섯모양 머랭쿠키와 머쉬멜로 샷"이다. 여기에, 올해 트렌드 중의 하나인 훈연한 육류의 대표주자 베이컨을 재료로 추가하여 Savory 트렌드가 추구하는 강한 개성을 부여하고자 하였다.

11. Minimal Processing

사회, 경제의 발달과 더불어 오늘날의 소비자들은 포만감을 위해 음식을 찾는 것을 떠나 이제는 음식을 통한 몸과 마음의 힐링을 추구하고 있다. 때문에, 미국 외식시장을 주도하는 트렌드를 살펴보면 건강을 주제로 한 트렌드들이 매년 빠지지 않고 등장하고 있는데, 해가 거듭할 수록 건강 레시피 트렌드에 세분

화가 이루어지고 있다는 점에 주목할 필요가 있다. 올해 새롭게 부각되고 있는 건강관련 트렌드는 '미니멀 프로세싱' 이다. 이것은 말 그대로 요리 공정을 최대한 간소화 해서 재료 본연의 맛과 모양을 살리고 영양손실을 최소화하는 것을 의미한다.

레시피 아이디어

| 차가운 병아리콩 수프
Chickpea Cold Soup

54

58

62

재료 5인분 기준

수프

병아리콩	500 g
마늘 Minced	2 ea
레몬 주스	3 Tbs
S&P	tt
두유	2 cup

가니쉬

토마토 Diced	40 g
적양파 Diced	40 g
파슬리	20 g
아몬드 Sliced	20 g
EVO	10 g
청양고추 Chopped	10 g
건포도 Sliced	30 g
S&P	tt

Directions

수프

1. 물에 불린 병아리콩을 30분간 삶아준 뒤 식힌다.
2. 믹서기에 모든 재료를 넣고 갈아준다
3. 냉장 보관을 해서 차갑게 만들어준다.

Tip. 수프의 농도를 조절해줄 때 물을 첨가 해준다.

가니쉬

1. 믹싱볼에 모든 재료를 잘게 썰어 넣어준 후 섞는다.
2. 청양고추는 씨를 제외하고 사용한다.
3. 오일, 소금, 후추로 간을 해주며 재료를 섞어 준다.

To Serve

1. 차갑게 식힌 스프 위에 나머지 재료를 올려준다.
2. 엑스트라 버진 오일을 조금만 떨어트려준다.

Chef's Note

처음 요리에 관심을 가지게 되면서 각종 요리서적이나 미디어를 통해 보았던 음식들은 공정도 복잡하고 프레젠테이션도 화려한 것들이 많았다. 비록 직접 맛은 느낄 수 없었지만 요리사가 음식 하나를 위해 투자하는 노력이 엄청나다는 점은 잘 알 수 있었다. 하지만, 시간이 흘러 요리 공부를 하고 직접 주방에서 보니 결과적으로 드러나는 맛과 모양도 중요하지만 재료 본연의 맛을 잘 살리는 것이 얼마나 어렵고 중요한지 알게 되었다. 아직도 여러 분야에 모자라는 점이 많지만, 재료 본연의 맛을 표현하는 음식을 만드는 것이 요리사로서 내가 지향하는 목표가 되었다.

12. Savory Yogurt

요거트는 널리 알려진 대중식품이다. 지난 수년간 기존 요거트와 달리 염도와 당도가 낮고 건강에 더 유익한 Greek Yogurt가 대세였다. 웰빙 시대의 적인 설탕과 소금의 섭취를 줄일 수 있기 때문이다. 여전히 Greek Yogurt가 주류시장을 이끌고 있지만, 2015년 요거트 시장에 큰 바람이 불고 있다. 바람의 주인공은 Savory Yogurt. 사전적 의미로 Savory는 '맛이 좋은, 향긋한, 풍미 있는' 이라는 뜻이다.

실무적으로 얘기하자면, 기존의 밋밋한 맛을 가진 Greek Yogurt에 다양한 자연적인 맛을 추가한 것이 Savory Yogurt이다. Savory Yogurt에는 건강에 이로우면서도 재료 본연의 맛을 내는 천연재료들을 사용하는데, 비트, 당근, 토마토, 깨, 마늘 등 그 범위가 매우 넓다.

레시피 아이디어

| 잣 요거트 드레싱을 뿌린 리코타치즈 샐러드
Ricotta Cheese Salad with Pine Nut Yogurt Dressing

52

54

58

58

Directions

잣 요거트 드레싱

믹싱볼에 모든 재료를 담고 핸드믹서로 갈아준다.

리코타 치즈

1. 냄비에 요거트, 유자청을 제외한 모든 재료를 넣고 약불에서 40분 조리한다.
2. 면 보에 치즈를 모두 넣고 무거운 것을 올려 물기를 뺀다.
3. 물기가 빠진 리코타 치즈에 요거트, 유자청을 섞어준다.

To Serve

1. 믹싱볼에 복숭아를 제외한 모든 야채와 과일을 넣고 요거트 드레싱에 버무려준다.
2. 접시에 리코타 치즈를 넓게 펴 바른다.
3. 리코타 치즈 위에 복숭아를 올려 중심을 잡고 나머지 재료를 올린다.
4. 파마산 치즈를 그라인드하여 올리고 아몬드 슬라이스를 뿌린다.

재료 5인분 기준

잣 요거트 드레싱

구운 잣	40 g
올리브 오일	4 Tbs
플레인 요거트 non-fat	50 g
그릭 요거트 non-fat	50 g
레몬쥬스	tt
S&P	tt

리코타 치즈

우유	500 g
생크림	500 g
레몬쥬스	50 g
소금	tt
유자청	4 Tbs
플레인 요거트	4 Tbs

샐러드 채소 및 과일

루꼴라	One handful for each dish
방울 토마토	8 ea
포도	4 ea
건크랜베리	30 g
생블루베리	40 g
천도 복숭아 or 무화과	4 ea

가니쉬

아몬드 Sliced	tt
파마산 치즈	tt

Chef's Note

내게는 집 앞에 야구르트 아주머니가 오면 어머니께서 작은 병에 담긴 달콤한 야구르트를 사주셨던 어릴적 기억이 추억처럼 자리잡고 있다. 후에 미국에서 살면서 슈퍼마켓에서 판매되는 수많은 종류의 요거트들을 하나씩 사먹어 보며 다양한 요거트의 세계를 경험하게 되었다. 요즘 우리나라에서도 Greek Yogurt의 인기가 높은데, 나 역시 처음 먹었을 때 기존에 좋아하던 달고 맛이 강한 요거트가 아닌, 담백한 맛과 산뜻한 크림 질감이 준 신선한 충격을 지금도 기억하고 있다. 그런 느낌을 발전시켜서 조금 더 풍부한 맛을 담은 레시피로 요거트 샐러드 드레싱을 만들어 보았다.

13. Bug Bites

국제연합식량농업기구(FAO)에 따르면, 곤충은 풍부한 아미노산과 높은 단백질 함량, 포화지방보다 불포화 지방산 함량이 높은 음식으로, 영양학적 가치가 매우 크다. 또한 쇠고기와 비교해 미네랄과 비타민, 섬유질의 함량도 높다. 더욱이2050년에 이르면 90억에 이르는 인구가 먹을 식량이 절대적으로 부족하

게 되며, 이대로라면 육류 생산에 따른 물 부족과 이산화 탄소로 인한 지구온난화 현상 역시 심각할 전망이다. '곤충' 은 이러한 여러 문제점을 해결 할 수 있는 "game-changer"떠오르고 있으며, 새로운 트렌드를 쫓는 뉴욕과 샌프란시스코의 몇몇 레스토랑에서는 실험적으로 메뚜기나 밀웜을 이용한 메뉴를 선보이고 있다.

레시피 아이디어

밀웜 초콜렛 넛트 쿠키
Mealworm Choco-Nuts Cookie

50

54

62

재료 5인분 기준

버터	1/2 컵
백설탕	1/2 컵
황설탕	1/2 컵
계란	1 개
바닐라에센스	1/2 tsp
중력분	1 컵
소금	1/2 tsp
베이킹소다	1/2 tsp
초콜렛칩	1/2 컵
밀웜가루	1/4 컵
건포도	1/2 컵
밀웜 토핑용	**3~4 마리** 쿠키 1개당
아몬드, 호두 토핑용	**각1~2 개** 쿠키 1개당

Directions

1. 상온에서 녹인 버터에 모든 재료를 섞는다.
2. 기름을 바른 쿠키팬에 적당량의 쿠키 반죽을 스쿱으로 떠서 놓고 토핑으로 밀웜과 아몬드, 호두 등을 올려 화씨 375/섭씨 190에서 6~7분간 구워낸 후 상온에서 식혀 보관한다.

To Serve

오븐이나 전자레인지에서 살짝 따뜻할 정도로만 데워 제공한다. 따뜻한 우유와 곁들이면 더욱 좋다.

Chef's Note

Bugs Bite라는 트렌드를 접했을 때 솔직히 그리 호감지는 않았다. 어린 시절 할머니께서 만들어 주시던 메뚜기 튀김을 간식으로 먹곤 했고, 다른 몇몇 곤충을 민간요법으로 경험해 본 나로서는 오히려 그 고소한 맛을 많은 사람들에게 알릴 수 있는 좋은 기회라고 생각했다. 하지만 역시나... 그리 먹음직스럽지만은 않은 비쥬얼 때문에 음식을 만드는 과정 중 여러 사람들을 놀래키곤 하였다. 다행스럽게도 쿠키에 사용하는 편이 제일 손쉽게 여러 사람에게 조금씩 다가가는 길이라는 생각이 들어 밀웜쿠키를 만들어 보았다. 쿠키 위에 올라가는 토핑이 징그럽다면, 전체를 갈아서 쿠키 반죽에 섞어서 사용하는 방법도 권한다.

14. Meat Pie

미국은 다양한 인종과 문화가 하나로 융합된 나라이다. 때문에 음식 트렌드에 있어서도 여러 나라와 시대를 넘나드는 다양한 요리가 뜨고 지기를 거듭해왔다. 파이는 기원전 9,500년 신석기시대의 이집트에서 탄생하여 오늘날까지 이어져오는 역사가 긴 음식이다. 로마의 부유층이 발전시키고 남아프리카, 호주, 동남아 지역에서 다채로운 진화를 거듭한 고기파이(Meat Pie)가 2015년 미국에서 재현되어 커다란 인기를 얻고 있다. Meat Pie는 다양한 나라에서 변형되어 만들어져 왔던 만큼 그 재료에 크게 구애받지 않는다. 육류, 어류, 갑각류 등 다양한 재료를 Meat Pie의 속으로 사용할 수 있기 때문에 고객의 다양한 취향을 충족시킬 수 있다는 것이 큰 장점이다.

레시피 아이디어

| 고기 잼 우설 파이
Beef Tongue Pie Filled with Meat Spread

44

46

52

56

62

Directions

파이

파이 반죽을 하고 밀대로 밀어 3~4mm 두께로 펴서 파이 틀을 만들고 200도로 예열된 오븐에서 15분간 구워서 식혀둔다.

우설

1. 준비한 재료를 냄비에 넣고 우설이 부드러워질 때 까지 5시간 삶는다.
2. 우설을 식힌 후 돌기 부분 및 혀 안쪽 부분을 다듬고, 3cm 큐브로 썰어 둔다.

고기잼

1. 깍둑썰기 한 목살과 다른 재료들에 우설 삶은 물을 채워 2시간 30분 삶은 후, 고기는 건져두고 삶은 물은 채에 내려 따로 보관한다.
2. 스탠드 믹서와 패들을 목살 삶은 물과 디죤 머스터드, 소금, 후추로 간을 하면서 돌린다.
3. 식힌 후 냉장 보관한다.

Spicy mixed berries sauce

준비한 재료를 모두 블렌더에 넣고 간다. (이 때 약간의 물을 첨가하여 곱게 잘 갈리도록 도와준다.)

To Serve

1. 준비한 파이 베이스에 고기잼, 데미글라스에 버무린 우설, 치즈 순으로 올린 후 파이 반죽으로 덮고 에그워시로 마무리 한다.
2. 200도로 예열한 오븐에서 20분간 구워서 따뜻할 때 Spicy mixed berries sauce를 플래터와 함께 올려 서빙한다.

Chef's Note

기억이 새록새록 난다. 고기로 만든 파이라고? 파이는 견과류나 과일로만 만들어지는 줄 알았다. Meat Pie를 맛보며 그 편견이 깨지는 순간 '왜 여태껏 이 음식을 몰랐을까' 하는 짧은 한탄을 내뱉었다. 부드러운 고기의 촉감과 고소한 소스, 그리고 바삭한 파이 크러스트와의 만남의 순간을 잊을 수가 없다. 고기로 잼을 만든다는 소리를 들었을 때도 그와 같은 반응을 했고, 놀라운 맛의 향연에 똑같이 감탄했다. 그래서 두 경험을 합쳤다. 고기잼을 넣은 고기 파이! 거기에 부드러움의 극치 우설까지 넣었으니, '너희들 다 죽었다!'

재료 5인분 기준

파이 반죽

밀가루	2 컵
버터 상온	2 Tbs
물	2/3 컵
에그워시	tt

우설

우설	800 g
후추	1 tsp
마늘	5 알
양파	1 개
월계수 잎	2 잎
소금	1 tsp

고기잼

돼지목살	2 kg
당근	1/2 개
양파	1 개
샐러리	1 줄기
타임	3 줄
파슬리 줄기	5 줄
우설 삶은 물	500 ml
디종 머스터드	4 tsp
S&P	tt

Spicy mixed berries sauce

건포도	1 컵
건크랜베리	1/2 컵
건블루베리	1/2 컵
타바스코	2 Tbs
고수	1/3 Tbs
라임주스	1 개
라임제스트	1 개
큐민가루	1/2 tsp
S&P	

토핑

Basic 데미글라스	2 컵
몬터레이잭 치즈 Shred	1 컵

15. DIY Infused Water

과일, 채소, 허브 등을 물에 우려낸DIY infused water는 무색, 무미, 무취의 물을 마시기 꺼려하는 사람들에게 수분과 비타민을 보충해주고 건강과 아름다움까지 지켜준다. 재료를 물에 우려내는 과정에서 수용성 비타민과 미네랄이 추출되고, 설탕 등이 첨가되지 않기 때문에 기호 음료들과는 다르게 칼로리 걱정도 없다. 착즙 주스는 시간이 지남에 따라 향이 날아가고 맛이 밍밍해지는 반면에infused water

는 시간이 지날수록 맛이 진해진다. 별다른 도구 없이도 개개인이 원하는 재료를 마음대로 믹스할 수 있고, 조합에 따라 은은한 색과 함께 다양한 맛과 향을 느낄 수 있다. 이러한 장점들 때문에 DIY infused water는 미국의 젊은 세대 뿐만 아니라, 노년층에서도 트렌드를 넘은 일상의 음료로 자리 잡아 가고 있는 추세이다.

레시피 아이디어

| 민트 아이스 볼을 곁들인 크랜베리 레몬 인퓨즈드 워터
Cranberry Lemon Infused Water with Iced Mint

52

58

재료 5인분 기준

Cranberry Lemon infused Water

물	500 ml
레몬 Sliced	1 개
크랜베리 냉동/생	20 알

Iced Mint Ball

물	200 ml
민트	1/2 컵

Directions

Cranberry Lemon infused Water

재료를 물에 섞어서 시간이 넉넉하지 않을 때에는 최소 1시간, 적어도 2시간은 우려낸다. 과육이 있는 과일을 사용할 경우에는 마시기 전에 살짝 짜서 마신다.

Iced Mint Ball

민트와 물을 섞어서 Iced Ball을 만드는 틀에 넣어서 얼린다.

To Serve

Iced Mint Ball의 크기에 맞는 유리컵에 DIY infused water를 넣어서 서빙 한다.

Chef's Note

식물의 뿌리, 잎이나 곡식을 따뜻한 물에서 우려내어서 마시는 우리나라와 달리 미국인들이 과일, 채소, 허브 등을 찬물에 넣어 마시는 모습을 처음 봤을 때 차라리 주스를 먹지 '저렇한 것을 무슨 맛으로 마시나'라는 생각이 들었었다. 숙취에 시달리던 어느 날, 문득 infused water가 떠올라서 전날 샹그리아를 만들어 먹고 남은 과일과 허브를 찬 물에 던져 넣고 기다렸다. 일반적인 물, 갈증해소 음료, 주스 등에서 맛볼 수 없었던 신선함과 은은한 맛과 향이 체내로 퍼져가며 수분이 보충되는 것을 느끼는 순간 그들이 왜 이 음료를 마시는지 이해할 수 있었다. 이제는 형형색색의 과일과 허브들이 띄워진 내 취향의 infused water를 투명한 물병에 넣어두고 바라보는 것만으로도 즐거운 일 하나가 추가되었다.

16. Mesh-Up, Roll-Up

'Gyro (지로, 혹은 자이로)' 샌드위치는 이태원 등의 한정된 지역을 제외하곤 아직 한국시장에선 익숙하지 않은 이름이지만 이미 세계적으로 널리 알려진 대표적인 샌드위치의 한 종류이다. 켜켜이 쌓아 올린 양념고기를 벽난로처럼 생긴 오븐 앞에서 돌려가며 구워내고, 알맞게 잘 구워진 부위를 조금씩 베어내어 샌드위치에 사용한다. 그리스 방식으로 만들어진 이 샌드위치는 'Tzatziki (차지키)' 라는 그리스식 요거

트 베이스의 소스를 듬뿍 뿌려먹는데, 고기와의 궁합이 절묘하게 조화를 이룬다. 2015년 현재 미국의 푸드 트렌드를 선도하는 뉴욕, 샌프란시스코, 시카고 등지에서 Gyro가 좀 더 수준 있고 신선한 먹거리로 재조명 받으면서 현지인들의 입맛을 사로잡고 있다.

레시피 아이디어

| 뉴 코리안 자이로
New Korean Gyro

44

58

재료 5인분 기준

자이로 meat

갈은 돼지고기 목심	600 g
갈은 돼지고기 지방	120 g
간장	4 Tbs
설탕	70 g
후추	1/2 tsp
오레가노	2 Tbs
양파찹	100 g
마늘찹	2 개
S&P	tt

Tzatziki 소스

플레인요거트	900 g
오이	2 개
마늘	3 개
레드와인식초	2 tsp
레몬쥬스	1 tsp
딜	1 tsp
S&P	tt
EVO	tt

토핑

토마토찹	200 g
양파슬라이스	50 g
양상추 슬라이스	100 g
피타브레드	5 장

Directions

자이로 meat

1. 믹싱볼에 갈은 돼지고기와 지방, 그리고 간장, 설탕, 후추, 오레가노를 넣고 골고루 반죽한 다음 냉장고에 최소 1시간 이상~밤새 숙성 시킨다.
2. 고기믹스를 푸드 프로세서에 넣고 양파, 마늘과 함께 30초에서 1분 동안 곱게 갈아준다.
3. 테린 틀이나 파운드케익 틀에 갈은 고기믹스를 채워 넣고 화씨 300도/섭씨 148도로 예열한 오븐에서 30~35분간 굽는다. 오븐에서 꺼내 15분간 레스팅한 후, 냉장보관 한다.

Tzatziki소스

1. 치즈클로스나 거즈에 플레인 요거트를 넣어 밤새 수분을 걸러낸다.
2. 수분이 빠진 요거트에 강판에 갈아 놓은 오이, 마늘을 넣고 식초, 레몬쥬스, 소금, 후추와 골고루 섞어준다.

To Serve

1. 피타브레드는 버터를 발라 그릴에서 살짝 구워 따뜻하게 준비한다.
2. 슬라이스한 자이로 고기 130 g을 가장자리가 크리스피하게 되도록 오븐에서 한번 더 구워 뜨겁게 준비한다.
3. 피타브레드에 자이로 고기, 토마토찹 30 g, 양파슬라이스 10 g, 양상추슬라이스 20 g, 차지키소스 2 Tbs를 넣고 호일이나 유산지를 이용하여 잘 말아 서빙한다.

Chef's Note

뉴욕에서 퀸즈의 'Astoria'라는 동네에서 살던 시절, 유독 그리스 사람들이 많이 모여 사는 이웃이 형성되어 있어서 Gyro를 자주 접할 수 있었다. 친구들과 신나게 놀고 너무나 허기진 어느 여름 밤, 동네 모퉁이 푸드트럭 앞에 사람들이 삼삼오오 모여 무언가를 맛있게 먹으며 더위를 식히는 모습을 본 적이 있다. 기대만 온기심 반으로 지폐 몇 장을 지불하고 받은 Gyro. 한입 베어 물은 그 순간 내 입안에 울려 퍼진 맛의 향연이 아직도 머릿속에서 잊혀지지 않는다. 그 맛을 기억하며 이 Gyro 레시피를 만들어 보았다. 이국적인 향신료도 좋지만, 한식의 Flavor를 가미하여 누구나 쉽게 접할 수 있도록 재해석해 본 메뉴이다.

| 미국육류수출협회

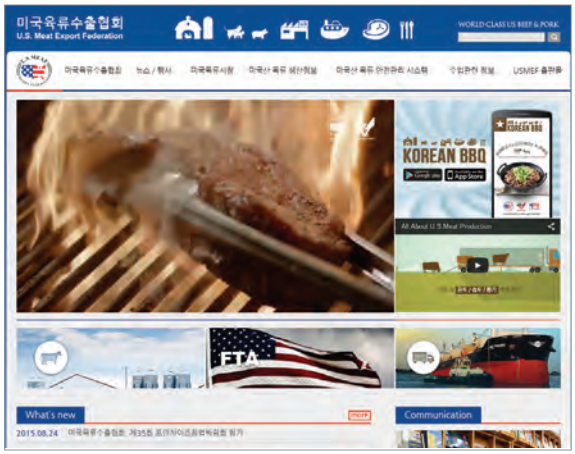
U.S. Meat Export Federation, USMEF

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 13152
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



Funded by the Beef Checkoff.

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 지역입니다. 이 지역은 세계 제일의 옥수수 재배 지역이라 '콘벨트(corn belt)'라고 불리우기도 하고, 돼지 산업이 발달해서 '호그벨트(hog belt)'라 불리기도 합니다. 아이오와 주에서 생산되는 돼지고기는 전체 미국에서 생산되는 돼지고기의 25% 이상을 차지합니다.

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

콘벨트 지역에 위치한 대다수의 돼지 농장에서는 직접 재배한 옥수수를 돼지 사료로 사용합니다. 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 됩니다. 또한 주사료를 직접 재배함으로써 사료값이 올라도 질 좋은 옥수수 사료를 공급할 수 있어 안정적으로 좋은 돼지 고기를 소비자에게 제공할 수 있습니다.

건강한 돼지를 위한 최상의 사육환경 유지

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

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

| 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 06025
서울시 강남구 논현로 154길 5, 유한빌딩 2층
전화: (02)516-6893
팩스: (02)516-6753
이메일: usdeckorea@intnet.co.kr
홈페이지: www.thinkusadairy.org
www.ilovecheese.co.kr (USDEC 국내 활동 및 미국 치즈를 이용한 레시피 소개 등)

알고 계십니까?

미국은 최대 우유 생산국 입니다.

2014년 한 해에 930만 마리의 젖소가 9,340만톤 이상의 우유를 생산하였습니다. 이 중 1,440만 톤이 수출용 제품으로 생산되면서 우유 최대 생산국으로서의 입지를 굳혔습니다.

미국은 세계 최대의 치즈 생산 & 수출국입니다.

2014년 미국은 1천1백45만톤 이상의 치즈를 생산, 그 가운데 36만 8천 7백 28톤을 수출하여 단일국으로는 최대 치즈 수출국이 되었습니다. 체다, 모짜렐라 등의 유럽스타일의 치즈와 몬테레이 잭, 콜비, 크림치즈 등과 같은 아메리칸 오리지널 치즈를 포함하여 600가지가 넘는 다양한 치즈를 생산하며 국제 치즈 경연대회에서 유럽의 경쟁업체와 당당히 겨루며 꾸준히 수상의 영예를 누리고 있습니다. 2014 월드 치즈 어워즈에서 84개의 메달, 2014 월드 챔피언 치즈 콘테스트에서 187개의 메달을 획득해 총 메달 수의 69%를 차지한 바 있습니다.

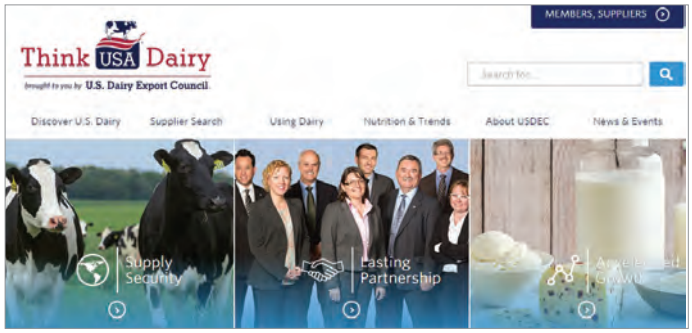
한국은 일곱 번째로 큰 미국의 유제품 수출국 입니다.

멕시코 다음으로 큰 수입 규모를 자랑하는 한국은 2014년 한 해만 총 7만1천톤 이상의 미국산 치즈를 수입하며, 전년 대비 39% 성장세를 보였습니다.

왜 미국산 치즈를 구입해야 될까요?

미국은 …

- 연중 원유 생산국으로 미국 내 50개 모든 주에서 우유가 생산되어 공급이 원활합니다.
- 세계적으로 빠르게 늘어나는 치즈 수요를 충족시키기 위한 기반시설 및 기술적 역량을 갖추고 있습니다.
- 엄격한 품질 관리를 통해 다양하고 경쟁력 있는 제품을 제공합니다.



| 미국쌀협회
U.S.A Rice Federation, USARF

협회소개

미국쌀협회 (USA Rice Federation)는 미국 내 미곡산업의 모든 분야를 대변하는 단체로서, 미국에서 생산되는 쌀에 대한 세계시장에서의 수요를 증대시키기 위한 프로그램을 개발 및 시행하고 있습니다. 그 외의 다양한 지원 활동을 수행하고 있는 미국쌀협회는 생산자, 도정업체, 준회원들이 마련한 재원을 4개의 창립회원 단체들을 통해 지원합니다.

본 협회의 한국사무소는 한국 내에 미국쌀을 홍보하는 활동을 하고 있으며, 미국대사관 농업무역관(Agricultural Trade Office of the U.S. Embassy)과 긴밀한 협조체제 하에 운영되고 있습니다.

연락처

미국쌀협회 한국사무소
우편번호 06013
서울시 강남구 압구정로 79길 75, 더하우스빌딩 4층
전화: (02) 543-9380 (내선 3번)
팩스: (02) 543-0944
이메일: info@sohnmm.com
홈페이지: www.usarice.co.kr

미국 중립종 쌀 소개

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

| 캘리포니아 호두협회
California Walnut Commission, CWC

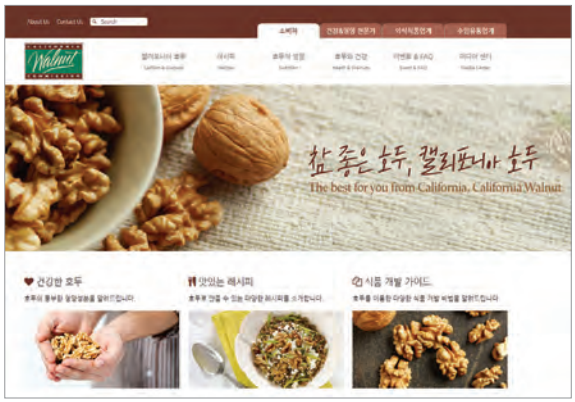
협회소개

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 06013
서울시 강남구 압구정로 79길 75, 더하우스빌딩 4층
전화: (02) 543-9380 (내선 3번)
팩스: (02) 543-0944
이메일: info@sohnmm.com
홈페이지: www.walnuts.co.kr
페이스북: 캘리포니아호두와 페이스북 친구가 되어 주십시오!



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

U.S. CRANBERRIES
AMERICA'S ORIGINAL SUPERFRUIT

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.

1962년 연방 마케팅협회에 의해 설립된 크랜베리마케팅협회 (CMC)의 본부는 미국 메사추세츠 웨어햄에 위치하고 있으며, 한국을 비롯하여 독일, 프랑스, 폴란드, 터키, 루마니아, 헝가리, 러시아, 멕시코, 중국 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 06013
서울시 강남구 압구정로 79길 75, 더하우스빌딩 4층
전화: (02) 543-9380 (내선 3번)
팩스: (02) 543-0944
이메일: info@sohnmm.com
홈페이지: http://www.cranberries.co.kr/
페이스북: https://www.facebook.com/loveuscranberries

아메리칸 크랜베리의 역사

아메리칸 크랜베리 (Vaccinium macrocarpon) 는 북아메리카가 원산지인 세 가지의 재배 과일 중 하나이며, 건강에 이로운 크랜베리의 영양학적 특성은 미대륙의 인디언들과 최초의 유럽 이주민들이 섭취했던 시기까지 거슬러 올라갑니다.

1800년대 초에 크랜베리의 판매용 대량 생산이 시작되었고 1820년대부터 해외로 수출되었습니다. 1860년, 크랜베리의 경작 농법을 개선하고 건강상의 효과에 대한 이해를 높이기 위한 공식적인 학술 연구 프로그램이 시작되었습니다. 현재는 비타민 C, 식이섬유, 항산화 폴리페놀의 에너지원으로 잘 알려져 있습니다.

크랜베리에 대한 흥미로운 이야기

유럽에서 미대륙으로 온 이주민들은 크랜베리의 꽃이 북미 두루미 (sandhill crane) 의 머리와 닮은 것을 보고, "Crane berry" 라고 명명하였습니다.

일반적으로 알려져 있는 것과는 달리, 크랜베리는 수중에서 자라는 식물이 아닙니다. 크랜베리는 덩굴 식물로 모래가 깔린 재배지 (bog 또는 marsh 라고 불리는) 에서 낮게 자라는 식물입니다. 매년 가을이면 크랜베리의 붉은 색은 절정에 달하며 수확할 준비를 마치게 되고, 재배지에 물을 채우는 수경 수확을 합니다.

크랜베리는 위스콘신, 메사추세츠, 뉴 저지, 오레곤, 워싱턴 주에서 대량 생산되며, 1,200여명의 생산자에 의해 4만 에이커의 면적에서 수확되는 것으로 추정됩니다.

크랜베리의 효능

크랜베리는 수퍼 프룻으로 여겨집니다. 항산화제뿐 아니라 풍부한 식이섬유와 비타민 C, 심장 건강을 위한 효능, 그 외에도 우리 몸 전체를 건강하게 해주는 여러 가지 효능이 모두 들어있습니다.

1) 크랜베리에 들어있는 A타입 프로안토시아니딘 (PAC) 은 플라보노이드의 특이한 형태로, 요로 기관에 감염증을 유발하는 대장균 (E. Coli) 의 활동을 방해합니다. 요로 감염은 남성보다 여성에게서 자주 발생하여 요로 감염에 효과가 있습니다.

2) 크랜베리는 항균 활동뿐 아니라 심혈관계와 Type2 당뇨의 개선, 항암 기능 등의 중요한 효능을 가지고 있습니다. 저밀도 리포단백질 (LDL)의 산화를 낮추고, 고밀도 리포단백질 (HDL)의 기준을 유지/증진시키며, 혈소판 응집 (platelet aggregation)을 감소시키고 혈관 기능을 개선시킵니다.

3) 크랜베리는 플라보노이드와 식물영양소를 함유하고 있으며, 크랜베리가 제공하는 건강 효능은 이 성분들 때문인 것으로 여겨집니다. 자연적으로 생성되는 이 화합물들은 항산화 기능과 항균 기능을 가지고 있으며, 이는 구강, 위장 기관, 요로 기관에 효능이 있습니다.

4) 크랜베리는 과일 중에서 항산화제가 매우 풍부한 과일입니다. 크랜베리와 같이 항산화 수치가 높은 과일이나 채소를 포함한 식단은 기억력과 건강한 면역 시스템을 유지할 수 있도록 도와줍니다. 크랜베리는 무콜레스테롤, 무지방, 저나트륨 식품으로 심장 건강을 유지시켜 줍니다.

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: 04539
서울시 중구 을지로 5길 16. 삼화타워 18층
에델만코리아
전화: (02) 2022-8214
이메일: seoulabc@edelman.com
홈페이지: www.almonds.or.kr

아몬드, 풍부한 영양을 함유한 건강 간식

▶ 아몬드에는 알파-토코페롤(alpha-tocopherol) 형태의 비타민E가 30g당 8mg 함유되어 있으며, 이는 한국인의 하루 비타민E 권장량의 73%에 해당하는 풍부한 양입니다. 자연 식품으로서 아몬드에 함유되어 있는 알파-토코페롤 비타민 E는 일반적인 건강 보조식품에 포함된 비타민E의 두 배에 해당합니다.

▶ 아몬드에는 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있습니다. 아몬드 30g당 4g의 식이섬유가 포함되어 있으며, 하루 섭취 권장량(DV)의 16%를 공급합니다. 아몬드에 함유된 식이섬유는 체중조절에 필수인 포만감 제공 및 공복감 해소에 도움을 줍니다.

▶ 천연 아몬드는 무(無)콜레스테롤이며, 건강에 좋은 단일불포화 지방이 다량 함유되어 있습니다. 한 줌(약 30g 혹은 23알)의 아몬드에는 13g의 불포화 지방과 오직 1g의 포화 지방이 포함되어 있습니다. 지난 20년 간의 연구를 통해, 아몬드를 꾸준히 섭취할 경우 인체에 유해한 LDL 콜레스테롤 수치를 낮춰주어 심혈관 질환 예방에 도움이 되는 것으로 밝혀졌습니다.

▶ 캘리포니아 아몬드 협회는 하루 한 줌(약 30g 또는 23알)의 아몬드를 섭취할 것을 권장하고 있습니다. 특히 아침 식사와 점심 식사 사이에 간식으로 먹으면 편리하게 아몬드의 영양을 섭취할 수 있습니다.

| 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 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.

미국 블루베리, 100년의 푸른 역사

2015년과 2016년은 미국 하이부시 블루베리 경작의 100주년을 기념하는 해입니다. 블루베리는 북미의 몇 안 되는 토착과일 중 하나로, 아메리칸 인디언들에게 식량과 약용으로 사용되었던 식품이었으며, 17세기 아메리카 대륙을 개척해 살아남은 이주민들에게는 훌륭한 식량이었습니다. 한편, 야생에서 자라던 하이부시 블루베리는 엘리자베스 화이트 (Elizabeth White)라는 뉴저지의 한 여성농부의 노력으로 경작되기 시작하였습니다. 이 여성은 하이부시 블루베리를 경작하여 상업화하겠다는 꿈을 가지고, 미국 농무부의 프레데릭 코빌박사와 함께 연구를 시작한지 5년 만인 1916년에 상업적으로 블루베리 생산에 성공하였고, 이 성공은 오늘날 경작 하이부시 블루베리 산업의 시초가 되었습니다.

생 블루베리와 냉동블루베리의 시장 기회

전세계의 식품가공업자들이 블루베리 관련 신제품을 개발하고 있고, 신제품은 꾸준히 계속 출시되고 있습니다. 북미 하이부시의 2013년 해외수출량은 총 1억 8백2십만 파운드 이며, 특히 한국을 비롯한 아시아 시장에서의 블루베리 수요가 급격히 증가하고 있습니다. 소비자들이 블루베리를 건강에 좋은 것으로 인식함에 따라, 패키지에 블루베리 이미지를 넣어 강조하고 있으며, 아시아, 유럽, 라틴 아메리카 등 전세계에서 블루베리를 함유한 제품들은 증가하고 있습니다. 전통적인 품목들뿐만 아니라, 주스, 애완동물 사료, 천연화장품 등의 새로운 품목들에서도 블루베리는 성장하고 있습니다. 냉동 블루베리에 대한 소비자들의 수요증가와 동시에, 폴리백 냉동제품들과 1인분 제품도 증가할 것으로 보이며, 이로서 소비자들은 연중 내내 미국산 블루베리를 편리하고 맛있게 즐길 수 있습니다.

썬키스트코리아
Sunkist Korea

a cooperative of family farms since 1893™

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 06164
서울시 강남구 영동대로 511 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.

(주) 글로벌 크래프트 코리아
Global Craft Korea

GLOBAL CRAFT KOREA

연락처

주식회사 글로벌 크래프트 코리아
우편번호 07302
서울시 영등포구 영중로 10길 6, 델리타운 302호
전화: (02) 2068-9998
팩스: (02) 2667-9998
홈페이지: www.globalcraft.co.kr

업체소개

주식회사 글로벌 크래프트 코리아 (Global Craft Korea Co., Ltd.)는 2011년 설립 된 Global Craft Trading 의 한국 지사입니다.
2014년 12월 주류수입도매 면허를 득한 후 2015년 부터 본격적인 국내 사업을 시작했으며, 1차 런칭 브루어리 제품들을 선보일 예정입니다.
Global Craft Korea의 미국 본사인 Global Craft Trading은 미국 캘리포니아주 롱비치에 위치하고 있으며 미국에서 생산된 크래프트 맥주 및 위스키 등의 주류를 전세계에 공급하는 역할을 수행하고 있습니다.

GCT는 캘리포니아 Dominguez Hills에 위치한 당사의 물류센터에서 항시 5도를 유지할 수 있게 관리하고 있습니다.
또한 맥주는 5도가 유지되는 REEFER 컨테이너에 적재를 하며 통풍구를 닫아 놓습니다. 통풍구가 닫혀있어야 지박스가 축축해지거나 젖는 것을 방지할 수 있기 때문입니다.
모든 GCT 공식 수입원 및 유통원들은 맥주를 8도 이하로 유지되는 냉장창고에 보관하고 있습니다.
해당 지역 및 국가에 냉장유통을 할 것을 강력하게 주문합니다.
발주을 취합하여 각 제품들을 Console해서 수출하더라도 가장 신선한 맥주를 보내고 있습니다.
GCT는 항상 풀컨테이너 이용을 권장하며 각 지역의 off-premises 영업이 원활하게 각 브루어리들의 품질 관리를 담당합니다.

건포도 운영위원회
Raisin Administrative Committee, RAC

연락처

캘리포니아 건포도 운영위원회 한국사무소
우편번호 06025
서울시 강남구 논현로 154길 5, 유한빌딩 2층
전화: (02) 3442-1586
팩스: (02) 516-6753
이메일: rackorea@rackorea.com
홈페이지: www.rackorea.com

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.

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) 동서
Dongsuh Companies, Inc.

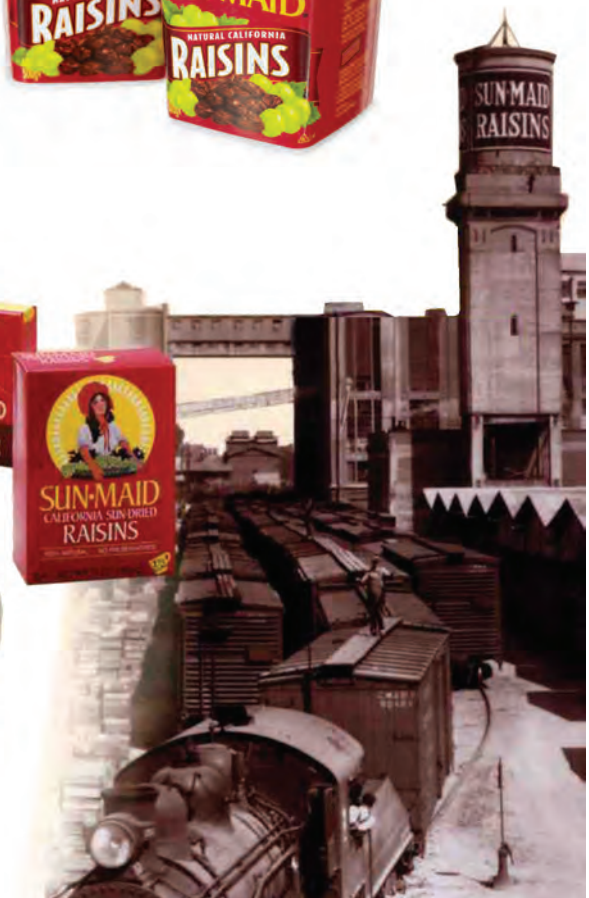
주식회사 동서

연락처
동서 썬메이드 건포도
우편번호 04157
서울시 마포구 독막로 324 동서빌딩 9층
전화: (02) 3271-9773
홈페이지: www.sunmaid.com

업체소개
1870년대 San Joaquin 계곡에서 처음 재배되기 시작했으며, 1912년에 건포도 재배농이 조합을 만들어 California Associated Raisin Company를 창립하였습니다. 1918년 California 지역의 건포도 농가의 85%가 Sun Maid 조합에 소속되었고, 1922년에 조합 이름을 "Sun-Maid Raisin Growers of California"로 변경하였습니다.

썬메이드 건포도 특징
톰슨 씨없는 포도종을 사용하여 생산합니다. (약2kg의 포도로 460g의 건포도 생산)
Sun Maid공장은 San Francisco와 Los Angeles항 중간에 위치하여 생산 및 신속한 선적이 가능하며, 하루에 건포도 제품 약 1,000톤을 선적할 수 있습니다.

태양의 은혜 100% 자연스낵 썬메이드 건포도
간편하게 섭취할 수 있으며 다양한 기능성과 영양 성분을 겸비한 맛 좋은 건강 식품입니다. 샐러드,제빵등 다양한 분야에 응용하세요.
무지방, 무콜레스테롤,다식이섬유 캘리포니아 건포도는 무지방, 무콜레스테롤 식품으로, 건포도를 섭취하는 것은 비만을 예방하는 올바른 식습관 을 형성하는데 도움이된다. 특히 말린 과일은 생과일에 비해 식이섬유 가 몇배로늘어난다. 건조시켜 수분이 줄어든 만큼 식이섬유가 응축되어 있기 때문입니다.
캘리포니아 건포도는 13-33%의 포도당과 36%의 과당으로 이루어진 탄수화물을 함유하고 있으며, 이는 몸에 쉽게 흡수되어 에너지로 바로 전환된다.한줌의 건포도와 견과류는 일정한 에너지 수준을 유지하는데 도움을 주며 스포츠나 다른 야외활동 시 에너지를 공급해 주는 훌륭한 영양스낵입니다.



어반 나이프 태번 | 프로젝트 장소 협찬
Urban Knife Tavern

빌딩 숲속에서 찾은 나만의 특별한 공간-어반 나이프 태번

가슴이 탁 트이는 전망과 시원한 바람, 즐거움이 가득한 Pup과 쉐프들의 개성 넘치는 음식이 한자리에 모였습니다. NYC의 루프탑 라운지를 떠올리며 만든 옥상정원의 테라스에서는 단순히 맛있는 한끼 식사보다 더 많은 즐거움을 드리고 싶은 저희 쉐프들의 마음이 곳곳에 담겨져 있습니다.

뉴욕, 몬트리올, 파리 등지에서 다양한 경험을 쌓은 젊고 열정 가득한 4명의 셰프가 의기투합하여 만든 브랜드로 기존의 URBAN KNIFE에서 맛볼 수 있었던 프리미엄 독일식 메쯔거라이 뿐만 아니라 셰프들의 컨템퍼러리 요리를 다양한 맥주와 함께 즐길 수 있는 에너지 가득한 곳입니다. 저희는 유럽의 정통 육가공 기술과 제조방식, 장인정신을 모던한 감각으로 풀어내어 맛과 풍미가 뛰어난 고품질 육가공 제품을 제공하는 한국형 메쯔거라이 입니다. 수준있는 프리미엄 육가공 제품으로 여러분의 즐거운 자리를 더욱 즐겁고 돋보이게 만들어 드리겠습니다.

연락처
우편번호 04563
서울시 중구 장충단로 275 두산타워 8층
전화: (02) 3398-5279
이메일: urbanknife.tavern@gmail.com
홈페이지: www.urbanknifetavern.com

바베쿡스 | 촬영 장소 협찬
BBQOOKS

온더로드 프로젝트 #1 바베쿡스

온더로드는 '길 위에서 사람들과 함께하며 음식으로 써 나가는 이야기'라는 모토를 가지고 세 명의 쉐프들이 여행하며 맛봤던 음식들을 선보이고자 뭉친 프로젝트 팀입니다. 온더로드의 첫 번째 프로젝트인 '바베쿡스'는, 바베큐(Barbecue, BBQ)와 요리/요리사(Cook)를 합친 이름을 가진 바베큐 조인트(Joint, 바베큐점을 칭하는 단어)입니다. 바베쿡스에서는 저온에서 오랜시간 훈연 및 조리한 미국식 바베큐와 숙성을 거쳐서 수비드 및 직화로 구운 한국식 바베큐를 맥주 전문가가 관리하는 다양하고 신선한 Craft 맥주와 함께 즐길 수 있습니다.

특히, BBQOOKS Platter(바베쿡스 모듬)은 아래 모든 음식을 한 접시에서 맛 볼 수 있도록 정성스럽게 준비합니다. ▶BBQ Brisket 98도에서 12시간 슬로우 쿠킹한 소 양지 ▶BBQ Boston Butt 121도에서 6시간 슬로우 쿠킹해서 잘게 찢은 돼지 어깻살 ▶Grilled Pork Shoulder 특제 양념에 2일 이상 숙성해서 그릴한 목살 ▶Sous vide & Grilled Chicken Thigh 염지 후 진공 저온요리 후 그릴한 닭다리 ▶Vege. Mix 나물 믹스 ▶Mustard-Hot-Sweet Sauce 세 가지 바베큐 소스 ▶Mayo Slaw 코울슬로 ▶Southern Potato Salad 남부식 으깬 감자 ▶Butter Rolls 버터롤

연락처
우편번호 06296
서울시 강남구 도곡동 논현로 36길 23, 1층
전화: (02) 575-1103
이메일: common.otr@gmail.com
홈페이지: bbqooks.modoo.at

HOST

KACIA

USATO

SPONSOR

USMEF

USDEC

CWC

USARF

CMC

ABC

Sunkist Korea

USHBC

RAC

Global Craft Korea

PRODUCT SUPPLIER

Dongsuh Companies, Inc.

DATE & VENUE

2015년 9월 9일

밀레니엄 힐튼호텔 그랜드볼룸

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