



Great American **CULINARY** **CAMP 2017**



HOST
KCIA, USATO

SPONSOR

USMEF, USDEC, CWC, CMC, ABC, USHBC, Sunkist Korea, RAC, USP6C, Global Craft Korea, JTI, ATL Korea

Contents

- 01 Greetings from USATO Director | 미국농업무역관장의 인사말
- 02 Welcome Message | 미국CIA조리대학 한국동문회장 인사말
- 03 Culinary Camp Project Team | 프로젝트팀 소개
- 04 2017 U.S. Restaurant Trends & Menus | 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴 아이디어 제안
- 1. Bowls Will Continue to Evolve
| Seasonal Vegetable Upside-down Salad with Yogurt Dressing
- 2. Authentic Ethnic Cuisine
| Chipotle Tortilla Soup
- 3. Applications of Korean Fermented Food
| Glazed Snapper with Walnut Doenjang Hummus & Broiled Water Parsley
- 4. High Protein, Low Calorie Menus
| Beef Tenderloin Steak with Cauliflower Couscous, Braised Red Swiss Chard and Mini Potato
- 5. Purple Food
| Purple Berry Mousse Dessert
- 6. Alternative Pasta
| Cold Zucchini Noodle (Zoodle) Pasta
- 7. Low Sugar, Low Carbohydrate Food
| Quartet of Root Vegetables Salad
- 8. Traditional Vietnamese Food in America
| East Meets West - Banh Mi
- 9. Superfood into the Salad
| Quinoa Raisin Salad with Malt Vinaigrette
- 10. Small Bites, Big Flavor
| Three Different Kinds of Pizza with Home-made Tomato Pickle
- 11. Savory Jam
| Herb Biscuit with Bell Pepper Jelly and Cream Cheese
- 12. A Variety of Ways to Eat Beef
| Beef Carpaccio by Japanese Inspiration
- 13. Don't be Punk? Break Prejudice
| Two Different Kinds of Taco in Cheese Shell and Horchata
- 14. Poke Fever
| Poke Salad with Wasabi Ponzu Sauce
- 15. Bringing Savory into Desserts
| Fruit Cobbler with Beer Meringue and Crispy Maple Bacon Chips
- 16. Breakfast_Dessert Hybrid
| Waffle Cake with Butter Pecan Sauce
- 50 U.S. Meat Export Federation, USMEF
- 52 U.S. Dairy Export Council, USDEC
- 54 California Walnut Council, CWC
- 56 Cranberry Marketing Committee, CMC
- 58 Almond Board of California, ABC
- 60 U.S. Highbush Blueberry Council, USHBC
- 62 Sunkist Korea
- 64 Raisin Administrative Committee, RAC
- 66 U.S. Pecan Growers Council, USPGC
- 68 Global Craft Korea
- 70 Joon Trading International
- 71 ATL Korea
- 72 S.TAVERN
- 73 U.S. Agricultural Trade Office, USATO

Ms. Lynne Larrabee, Director, USATO

| 주한미국농업무역관장 린 라라비

2017년 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프에 오신 여러분을 환영합니다! 작년 8월에 한국에 부임하여 처음으로 치른 공식행사가 마침 10주년을 맞이한 컬리너리 캠프 프로그램이었기에 특별히 기억에 남는데, 어느새 1년이 지나 올해도 본 프로그램을 여러분께 선보이게 되어 진심으로 반가운 마음입니다.

모두 잘 알고 계시다시피, 지난 10년 동안 한 해도 빠짐없이 개최되어 온 본 행사는 주한미국대사관 농업무역관과 미국CIA조리대학 한국동문회인 KCIA의 오랜 협업의 결과이며, 미국 외식시장의 최신 트렌드를 조망하고 이를 활용한 새로운 메뉴와 제품 아이디어를 한국의 식음업계에 제공하는 것을 목표로 하고 있습니다. 여러분의 큰 관심과 지속적인 성원에 힘입어 바로 오늘 그 열한번째 행사를 여러분과 함께할 수 있게 된 점을 대단히 자랑스럽게 생각하면서, 동시에 10여년이 넘는 시간 동안 한결같이 신의를 지켜주시고 봉사와 후원을 아끼지 않으신 CIA조리대학 한국동문회와 여러 미국농산물홍보협회들, 그리고 상품공급 후원사들께 깊은 감사의 말씀을 드립니다.

한국은 미국농식품교역에 있어서 다섯번째 수출시장으로, 전세계적인 경제 침체에도 불구하고 한미간의 농식품 교역은 꾸준한 강세를 유지하고 있습니다. 특히 소매용 농식품의 수출은 지난 5년간 두배 이상의 놀라운 성장을 보였습니다. 고품질 미국산 농식품의 한국 수출은 한국 소비자들의 품질과 식품안전에 대한 높아지는 관심을 볼 때 앞으로도 지속적인 성장을 보일 것으로 생각되며 한미자유무역협정으로 인해 낮아진 미국산 제품의 가격이 계속해서 가치구매를 지향하는 한국 소비자들을 만족시키는 데 일조할 수 있을 것으로 기대합니다. 그러나 무엇보다도 지금까지 미국산 농식품이 한국시장에서 큰 성공을 거둘 수 있었던 것은 한국 구매자들과 미국 공급자들 간의 강한 신뢰와 오랜 유대관계 덕분이라는 것을 잘 알고 있으며 저희 미국농업무역관에서는 이러한 유대관계를 돈독히 하기 위해 저희가 할 수 있는 최선의 노력을 다할 것입니다.

한국 식음산업의 새로운 트렌드를 이끌어가고 창의적인 발전과 진화를 주도하는 여러분들께서 오늘 저희 프로그램을 통해 고품질 미국산 농식품에 대한 정보와 그를 이용한 새로운 사업 기회를 모색하는 실마리를 얻어 가시길 희망하며, 앞으로도 여러분들과 더욱 다양한 기회로 만나 뵙게 되기를 바랍니다. 끝으로, 노련한 셰프의 풍부한 현장 경험부터 반짝이는 신예 셰프의 창의성까지 모두 아끼지 않고 쏟아 부어 올해의 행사를 준비해 주신 프로젝트팀의 강형모 리더와 팀원들께 깊이 감사드리며, 오늘 이 자리에 함께 해주신 모든 분들께도 감사 드립니다.



Lynne Larrabee

| 동문회장 인사말 Welcome Message

Mr. Seakyeong Kim

| 김세경 <Skim Holdings, LLC Restaurant Consulting & Management> 대표 (2005년 졸업)
안녕하십니까? KCIA 회장을 맡게 된 김세경입니다.

주한 미국농업무역관과 The Culinary Institute of America 한국 동문회인 KCIA가 매년 주최하는 Great American Culinary Camp가 올해로 11번째 행사를 맞이하게 되었습니다. 지난 십년간 우리나라의 외식산업은 눈부실 정도로 빠른 성장을 했습니다. 이 시기에 우리나라의 외식업계에 세계 음식의 트렌드 방향을 제시하고, 다양한 메뉴개발을 시도하는 중심에 저희 Great American Culinary Camp가 있었다고 감히 말씀드릴 수 있습니다. 매년 진행되어 온 이 독특한 프로그램이 여러분께는 다양한 아이디어와 좋은 정보를 얻는 기회가 되기를 바라며 행사 자체도 회를 거듭할수록 지속적으로 발전하는 행사가 되길 기원합니다. 또한 여러 어려움이 있었지만 캠프가 지속될 수 있도록 계속 지원해 준 미국 농무부와 재능과 열정을 자발적으로 나누어준 여러 동문 여러분께 감사드립니다.

2017년 상반기 저희 동문회는 KACIA에서 KCIA로 그 명칭을 변경하였고, 정부로부터 정식 비영리 단체로 허가를 받았습니다. 앞으로 저희 동문회는 우리나라의 외식산업 문화 발전에 기여하고자 '지역특산물레시피개발', 셰프를 꿈꾸는 학생들을 위한 '멘토링', 재능기부를 통한 '사회봉사활동' 등을 할 계획입니다. 그리고 이러한 활동을 준비하는 가운데 Great American Culinary Camp가 많은 선도적 역할을 감당할 수 있게 되길 원합니다. 앞으로 KCIA에서는 주한 미국 농업무역관과 협의하여 다양하고 보람을 느낄 수 있는 행사를 준비하고자 합니다. 이번 행사에 참석하는 우리 KCIA 회원은 물론이고 각 업계의 담당자님, 미국 대사관 관계자들의 지속적인 관심과 성원을 부탁드립니다.

마지막으로, 바쁜 와중에도 시간을 쪼개 맘 흘러준 프로젝트팀 동문 여러분의 희생과 노고에 감사드립니다. 또한 오늘 귀한 시간을 내어 참석해주신 모든 분들께 이들의 땀과 공유의 정신이 잘 전달되길 바랍니다.

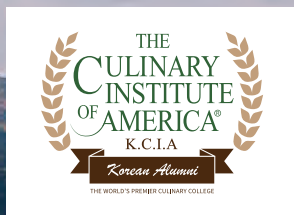
감사합니다.

CIA조리대학 한국동문회장 김세경 드림

Korean Alumni Association of CIA, KCIA

| 미국CIA조리대학 한국동문회 소개

Great American Culinary Camp를 공동으로 주최하는 KCIA는 CIA를 졸업한 300여 명의 한국인 동문을 아우르는 모임으로 지난 2004년 공식 출범한 비영리 단체입니다. 동문회는 2016년 가을 미국농업무역관의 후원을 받아 홈페이지를 구축하였고, 2017년에는 그 명칭을 KACIA로부터 KCIA로 변경하고 정식 단체로서의 등록을 마쳤습니다. 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. KCIA는 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 트렌드와 아이디어를 국내 외식업계와 공유하는 작업을 활발히 벌일 것입니다.



강형모

| 롯데호텔, 서울

- Guaymas, Tiburon, CA
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, 30 weeks Certificate, 2011 졸업
- College of Southern Nevada, Culinary Arts, 2009 졸업
- College of Southern Nevada, Food and Beverage Management, 2009 졸업



안효준

| S.TAVERN, Sous Chef

- Ai Fiori, NYC
- A Voce Columbus Circle, NYC
- Fairmont Hotel, Dallas, TX
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, A.O.S 2013 졸업



신상호

| 역전회관, 서울

- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, 30 weeks Certificate, 2016 졸업
- Pennsylvania State University - Bachelor of Science in Hospitality Management, 2015 졸업



이주연

| Tea Collective 베이커

- Tom Colicchio's Heritage Steak, Las Vegas, NV
- Bouchon Bistro, Las Vegas, NV
- The Gotham Bar and Grill, NYC
- University of Nevada Las Vegas, Hospitality Management B.S 2015 졸업
- The Culinary Institute of America, Baking and Pastry Arts A.O.S 2013 졸업



인용빈

| 이태원 래미스 총괄셰프

- Joel Robuchon, Paris
- Joel Robuchon, Bordeaux
- Sixteen Trump Hotel, Chicago, IL
- Spiaggia, Chicago, IL
- Le Bernardin, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, A.O.S 2014 졸업



| 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴 아이디어 제안

2017 U.S. Restaurant Trends & Menus

1. Bowls Will Continue to Evolve | 새로운 담음새로 더욱 진화하는 볼 메뉴들

| Seasonal Vegetable Upside-down Salad with Yogurt Dressing
| 뒤집어 먹는 계절채소 샐러드와 요거트 드레싱

2. Authentic Ethnic Cuisine | 정통 에스닉 요리의 지속적인 인기

| Chipotle Tortilla Soup
| 치포틀레 칠리로 만든 토띠아 스프

3. Applications of Korean Fermented Food | 한국의 발효음식을 활용한 레시피에 대한 관심

| Glazed Snapper with Walnut Doenjang Hummus & Broiled Water Parsley
| 호두된장호무스와 미나리볶음을 곁들인 도마살 스테이크

4. High Protein, Low Calorie Menus | 먹을수록 건강해지는 고단백 저칼로리 음식

| Beef Tenderloin Steak with Cauliflower Couscous, Braised Red Swiss Chard and Mini Potato
| 컬리플라워쿠스쿠스, 적근대조림과 알감자를 곁들인 안심 스테이크

5. Purple Food | 보라색 음식의 물결

| Purple Berry Mousse Dessert
| 보라색베리를 이용한 무스 디저트

6. Alternative Pasta | 밀가루를 대신하는 다양한 파스타 소재와 응용요리

| Cold Zucchini Noodle (Zoodle) Pasta
| 주키니면으로 만든 냉파스타

7. Low Sugar, Low Carbohydrate Food | 저당저탄 음식

| Quartet of Root Vegetables Salad
| 뿌리채소 샐러드 콰르텟

8. Traditional Vietnamese Food in America | 미국에서 먹는 정통 베트남 음식

| East Meets West - Banh Mi
| 서양이 반한 동양의 맛-반할 반 맛 미 '반미'

9. Superfood into the Salad | 수퍼푸드+수퍼푸드=수퍼파워

| Quinoa Raisin Salad with Malt Vinaigrette
| 퀴노아 건포도 샐러드와 흑맥주 드레싱

10. Small Bites, Big Flavor | 작은 양 속에 담긴 강렬한 풍미

| Three Different Kinds of Pizza with Home-made Tomato Pickle
| 세가지 피자과 홈메이드 토마토피클

11. Savory Jam | 다양하고 맛있는 잼들의 전성시대

| Herb Biscuit with Bell Pepper Jelly and Cream Cheese
| 파프리카젤리와 크림치즈를 곁들인 허브 비스킷

12. A Variety of Ways to Eat Beef | 다양한 조리법이 시도되는 쇠고기 요리

| Beef Carpaccio by Japanese Inspiration
| 일본풍의 채끝등심 카르파치오

13. Don't be Punk? Break Prejudice | 편견을 깬 길거리 음식의 등장과 발전

| Two Different Kinds of Taco in Cheese Shell and Horchata
| 두가지 콩디망의 치즈 쉘 타코와 오르차타

14. Poke Fever | 포케 열풍

| Poke Salad with Wasabi Ponzu Sauce
| 고추냉이 폰즈소스를 곁들인 포케 샐러드

15. Bringing Savory into Desserts | 달콤함 이상의 풍미를 추구하는 디저트의 확대

| Fruit Cobbler with Beer Meringue and Crispy Maple Bacon Chips
| 맥주머랭을 얹은 과일코블러와 메이플 맛의 베이컨칩

16. Breakfast_Dessert Hybrid | 하이브리드디저트_아침식사를 디저트로

| Waffle Cake with Butter Pecan Sauce
| 버터피칸소스를 곁들인 와플케이크

1. Bowls Will Continue to Evolve

새로운 담음새로 더욱 진화하는 볼 메뉴들

지난해에도 acai와 poke를 중심으로 볼에 담긴 음식이 큰 유행을 한 바 있듯이 이제 볼은 미국 음식을 담던 평평한 접시를 대신하는 새로운 유형의 플레이팅으로 자리잡았다. 기존의 볼에 담길 수 있는 음식이 주로 비빔밥이나 볶음밥, 간단한 아침식사였다면 그 내용물은 감자튀김이나 기타 다른 탄수화물 공급원들, 샐러드에 이르기까지 더욱 다양해지고 있다. 이제 볼에 담긴 음식은 차갑게 먹든지 따뜻하게 서빙되든지 채소, 곡물, 고기 중 그 무엇을 넣든 우리의 식사에서 앙트레샐러드를 대신하는 메뉴로 손색이 없는



하나의 종합적인 메뉴가 되었다. 샐러드 볼의 경우, 기존의 묽고 부드러운 드레싱보다는 향이 짙은 소스로 볼 속 여러 재료의 맛을 결합시키는 것이 특징이며 아침에 먹는 볼의 경우 간단한 한끼의 식사로도 과일, 요거트, 통곡물, 베이컨 등 다양한 내용물들이 가진 영양분을 고르게 섭취할 수 있다는 장점이 있다.

참고

<https://www.foodbeast.com/news/2017-food-trends/>
<http://www.restaurant.org/News-Research/News/Menu-trends-to-watch-in-2017>
<https://www.today.com/food/healthy-food-trends-2017-t106505>





레시피 아이디어

| 뒤집어 먹는 계절채소 샐러드와 요거트 드레싱

Seasonal Vegetable Upside-down Salad with Yogurt Dressing



재료 1인분 기준

요거트 드레싱

플레인요거트	100 g
사워크림	100 g
메이플시럽	20 g
레몬제스트	1/2 개
레몬주스	10 g
백오이 미디움 다이스	50 g
딜	0.5 g
소금	t t

칩피

칩피	50 g
세이지	1 g
타임	1 g
페퍼론치노	2 개
치킨스탁	400 g
소금	t t

샐러드

가지 미디움 다이스	30 g
마늘	2 쪽
타임	1 g
몬트레이잭치즈 미디움 다이스	15 g
로메인	20 g
오이	20 g
베이컨 볶은 부분	20 g
건크랜베리	20 g
크랜베리주스	40 g
올리브오일	t t

Directions

요거트 드레싱

1. 볼에 사워크림, 플레인 요거트, 메이플시럽, 다진 오이, 소금, 레몬주스, 다진 딜, 레몬제스트를 넣고 섞어 준다.
2. 맛을 보가며 레몬주스와 소금으로 간을 맞춘다.

칩피

1. 마른 칩피를 하루 동안 2배 양의 물에 불려 준다.
2. 냄비에 불려 놓은 칩피, 세이지와 타임, 페퍼론치노 2개를 넣고 치킨스탁을 부어 삶는다.
3. 칩피가 부드럽게 잘 익으면 간을 하고 식혀 준다.

샐러드야채

1. 가지는 미디움다이스로 잘라 놓고, 오이는 씨를 제거하고 2cm 길이로 마구썰기, 로메인은 1cm 두께로 잘라 물에 담귀 살려서 준비한다.
2. 건크랜베리를 잠길 정도의 크랜베리주스에 하루 정도 담귀 부드럽게 만든다.
3. 팬에 손으로 으갠 마늘과 올리브오일을 넣고 함께 익혀 마늘향을 뽑아 낸 후 기름이 충분히 뜨거워지면 다진 가지를 넣고 함께 강하게 볶는다.
4. 달군 팬에 기름을 살짝 두르고 1.5cm x 1.5cm로 자른 베이컨을 넣어 모든 면이 노릇노릇해지도록 굽는다.

To Serve

1. 투명한 볼에 요거트 소스를 먼저 넣고 층층이 색깔이 잘 보이도록 크랜베리, 오이, 칩피, 베이컨, 가지, 몬트레이잭치즈, 로메인 등의 순서로 샐러드를 한겹씩 쌓아서 담는다.
2. 접시 한가운데에 요거트 드레싱을 한스푼 깔고 그 위에 샐러드가 담긴 볼의 바닥이 위로 향하도록 얹어 놓는다.

Chef's Note

한 그릇에 모든 재료를 담아내는 볼 샐러드를 개발하면서 이를 투명한 유리볼에 층층이 쌓아서 얹어놓음으로써 먹는 이는 자신이 먹은 음식에 무엇이 어떻게 담겨 있는지 먼저 눈으로 확인하고 유리볼을 직접 들어 올려 재료들과 소스가 어우러지게 하는 적극적인 순간을 제공하듯 감동으로 변모시켜 보았다. 개인의 취향에 따라 소고기, 돼지고기, 닭가슴살, 소세지 등의 고기를 넣거나 좋아하는 야채를 넣어서 본인의 스타일로 얼마든지 변형이 가능한 메뉴라는 것이 큰 장점이다.

2. Authentic Ethnic Cuisine

정통 에스닉 요리의 지속적인 인기

사람들의 교육수준이 높아지고 있다. 타문화에 대한 지식이 커지면 그 해당 지역의 전통문화, 더 나아가 그 지역 사람들이 먹는 전통음식에 대한 관심이 더욱 커지기 마련이다. 한때 많이 나왔던 '미국식 중국음식', '미국식 이태리음식'과 같은 메뉴는 사람들의 욕구를 만족시켰으나, 현재는 오히려 각 문화의 요리전문가가 전통적 식재료와 함께 만든 음식이 많은 호응을 받고 있다. 전통 필리핀 아침식사, 전통 오코노미



야키와 같은 음식 등을 제공하는 식당들과 전통 딥섬을 만드는 'Tim Ho Wan'과 같은 식당이 성황리에 영업을 하고 있는 상황이 그 예라고 할 수 있을 것이다. 이러한 곳을 찾는 고객이 늘어날수록 에스닉(전통) 요리의 인기는 꾸준히 지속될 것이며 다양한 인종과 문화가 공존하는 글로벌시대에 그 주역의 하나인 미국에서는 특히 이러한 경향이 두드러질 것으로 사료된다.

참고

<https://www.foodbeast.com/news/2017-food-trends/>
<http://www.restaurant.org/News-Research/News/Menu-trends-to-watch-in-2017>
<http://www.fransmart.com/restaurant-franchise-blog/2017/1/18/ethnic-food-tops-restaurant-trends-for-2017>





레시피 아이디어

2.

| 치포틀레 칠리로 만든 토띠아 스프

Chipotle Tortilla Soup



재료 4인분 기준

스프

치포틀레 캔	칠리 20 g + 소스 10 g	30 g
빨간파프리카 씨 제거 후 Diced		70 g
양파		20 g
토마토 씨 제거 후 Diced		70 g
치킨스탁	0.5 컵 + 1.5 컵	2 컵

닭고기

닭가슴살	60 g
소금	t t

가니쉬

삶은 검은콩	40 알
노랑옥수수 또는 캔드 스위트콘	40 g
레몬즙	1 컵
토마토	80 g
아보카도	60 g
사워크림	2 Tbsp
6인치 밀또띠아	1 장
고수 Chopped	2 Tbsp
라임	1/2 개

Directions

닭고기

1. 105°C로 예열한 스팀오븐에 소금으로 살짝 간한 닭가슴살을 넣고 20분간 익혀준다.
2. 익힌 닭가슴살을 꺼내 잘게 찢어 둔다.

가니쉬

1. 검은콩은 12시간 이상 불린 후, 끓는 물에 푹 끓여서 익힌다.
2. 토마토와 아보카도는 미디엄 다이스로 썰어 레몬즙에 담궈 둔다.
3. 노랑옥수수는 끓는 물에 삶아서 익혀 준다 (노랑옥수수가 없을 때는 캔 스위트콘을 물에 담가 단물을 빼서 사용해도 된다).
4. 검은콩과 노랑옥수수가 준비되는 대로 토마토를 체에 받쳐 레몬즙을 제거한 후, 검은콩, 옥수수와 함께 서빙 포션별로 나눠 따뜻한 곳에 보관한다.
5. 토띠아는 폭 5mm, 길이 3cm로 일정하게 자른 후, 기름에 바삭하게 튀긴다.
6. 사워크림은 파이핑백에 담아 서비스 전까지 냉장보관하고, 라임은 1/8 웨지로 잘라 준비한다.

토띠아 스프

1. 냄비에 분량의 치포틀레, 빨간파프리카, 양파, 토마토, 치킨스탁 0.5 컵을 넣고 아체가 푹 익고 스택이 거의 다 증발 할 때까지 약불에서 졸여준다.
2. 1을 블렌더에 아주 곱게 갈아준다.
3. 달궂힌 팬에 2를 넣고 볶아준다.
4. 충분히 볶아지면 치킨스탁 1.5 컵을 더 붓고 끓여준다.
5. 끓기 시작하면 가늘게 찢어 놓은 익힌 닭가슴살을 넣고 닭고기에 국물이 어우러질 정도까지만 더 끓여 준다.

To Serve

1. 색이 변하지 않도록 레몬즙에 담궈 둔 아보카도는 서빙 직전 체에 받쳐 즙을 제거한다.
2. 따뜻하게 보관해 두었던 검은콩, 옥수수, 토마토를 스프볼에 갈아준 후, 닭가슴살과 함께 끓인 스프를 담는다.
3. 스프 위의 가운데에 아보카도, 사워크림, 토띠아 칩을 순서대로 올려주고 마지막으로 다진 고수를 뿌려준다.
4. 접시 가장자리에 라임 웨지를 올려서 낸다.

Chef's Note

정통 멕시코 요리에서는 포블라노 페퍼를 건조시킨 '앤초칠리페퍼'를 사용하는 경우가 많은데, 한국에서는 아직 구하기가 힘든 재료라, 이를 대신해서 할라피뇨를 건조시켜 캔제품으로 만든 '치포틀레페퍼' 소스를 사용해 보았다. 이런 치포틀레, 앤초칠리, 카스케벨, 콜로라도, 과질로, 파실라 등과 같은 드라이드 칠리는 멕시코와 미국 서남부의 전통적인 식재료로 자리잡으며 많은 이들의 미각을 사로잡고 있는데, 이번엔 개발한 스프에서 스낵 요리의 향취를 느끼며 아직 우리나라에는 생소한 다양한 드라이드 칠리를 이용한 메뉴를 보여주고 싶은 마음을 키우게됐다.

3. Applications of 한국의 발효음식을 활용한 레시피에 대한 관심 Korean Fermented Food

한국음식은 이미 한국내에서 뿐만 아니라 수백만명의 재외한국인들과 외국인들의 입맛을 당기는 대표적인 에스닉요리가 되었다. 한국의 음식은 된장, 고추장, 간장 등의 장류를 비롯해 김치, 장아찌 등의 메뉴를 빼고는 논의가 제대로 이루어지지 않을 정도로 많은 발효음식들로 채워져 있는데, 음식의 저장성을 기하기 위한 목적에서 출발한 발효음식 메뉴들은 깊은 맛과 특별한 풍미, 유산균 등의 건강유익물질 등 긍정적인 요소들을 더한다는 측면에서 더욱 다양한



요리에 응용되고 있는 추세이다. 미국인들에게 널리 알려져 사랑받는 불고기와 갈비구이 등의 메뉴에도 간장이라는 발효음식이 사용되고 미국의 식료품 진열대에서 '김치 만들기용 키트'가 판매되며 미국인들의 선택을 받는 모습을 어렵지 않게 볼 수 있다. 외식산업 쪽에서는 이미 전통 한국음식을 제공하는 식당들이 다수 포진해 영업을 하고 있으며 미국 미식가들에게 사랑 받는 모던(퓨전) 한식당인 David Chang 셰프의 'Momofuku' 나 임정식 셰프의 'Jungsik' 에서 제공되는 요리들을 보면 미국인들의 미각욕구를 충족시키는 데에 한국의 발효음식인 김치와 장류가 자연스레 역할하고 있음을 알 수 있다. 이러한 한국발효음식의 활용은 앞으로도 지속될 흐름으로 예상된다.

참고

<http://www.koreamac.co.kr/main>
<http://olivem.co.kr/archives/2714>
<http://www.10000recipe.com/recipe/6866937>
http://www.ulasc.com/bbs/board.php?bo_table=project&wr_id=38
<http://newyork.seriousseats.com/2012/10/slurped-rice-cakes-momofuku-ssam-bar-arang-korean.html>





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

Chef's Note

미국 내에서도 김치와 된장 같은 한국의 발효음식이 결코 생소한 단어가 아닌 시대가 되었고, 요리를 하는 입장에서조차 발효음식을 포함한 한국을 대표하는 식재료들을 써보면 써볼수록 활용방법이 무한하다는 것을 알 수 있다. 미국 생활 동안 먹었던 그곳의 음식들을 생각하면서 이번 컬리너리캠프에서도 된장이 포함된 음식을 꼭 선보였으면 좋겠다고 생각했다. 호두호무스와 스테이크 마리네이드용 소스 모두에 진하고 깊은 맛을 내는 맥된장을 사용하여 발효음식의 품미를 더했고 호두된장호무스 위에는 엑스트라 버진 올리브오일 대신 참기름을 드리줄해 보았다. 마지막으로, 무엇보다도 한국적인 채소 식재료인 미나리와의 협주를 통해 호두된장호무스와 스테이크의 느낌을 상쾌하게 중화시키고자 했다.

레시피 아이디어

3.

| 호두된장호무스와 미나리볶음을 곁들인 도미살 스테이크

Glazed Snapper with Walnut Doenjang Hummus & Broiled Water Parsley



재료 4인분 기준

호두된장호무스

병아리콩 삶은 것	1 컵
호두 분태	1/2 컵
레몬즙	t t
마늘	5 쪽
올리브오일	1 컵
맥된장 맥꾸름	2 Tbsp
설탕	1 tsp
병아리콩 삶은 물	1/4 컵

도미살 스테이크

사케	1/2 컵
미림	1/2 컵
맥된장 맥꾸름	1 Tbsp
설탕	2 tsp
도미살 개당 약 80 g	4 pcs

미나리 볶음

미나리	50 g
올리브오일	1 Tbsp
소금, 후추	t t
가니쉬	
파프리카 파우더	1 tsp
참기름	1 Tbsp

Directions

호두된장호무스

1. 병아리콩은 약 8시간 가장 불린 후, 30분간 삶아준다. 이 때 콩 삶은 물을 받아 보관한다.
2. 호두는 특유의 떫은 맛을 없애기 위해 약불에서 5분간 볶아준다.
3. 올리브오일에 마늘을 공파해준다.
4. 블렌더에 삶은 병아리콩과 볶은 호두, 마늘 공피, 된장, 올리브오일, 병아리콩 삶은 물, 레몬즙을 넣고 블렌드한다.

도미살 스테이크

1. 사케, 미림을 넣고 소스팬에서 30초간 끓여 알코올을 날려 준다.
2. 불을 줄이고 1에 맥된장을 체에 걸러 풀어준다.
3. 필요시 설탕으로 당도를 조절하고 소스를 식혀 둔다.
4. 식혀 둔 3번의 마리네이드 소스를 도미살에 부어 하루 동안 재워놓는다.
5. 소스에 재워두었던 도미의 물기를 최대한 제거한다.
6. 기름을 두른 후라이팬에 도미의 앞뒷면이 황금빛이 나게끔 중불에서 1~2분씩 구워준다.
7. 180°C오븐에서 도미가 충분히 익혀질때까지 약 5~10분간 구워준다.

미나리 볶음

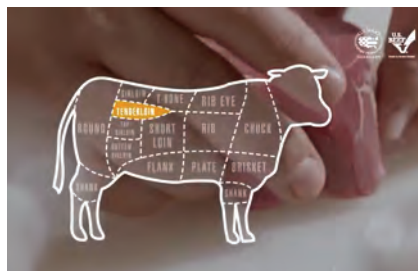
1. 흐르는 물에 미나리를 깨끗이 씻는다.
2. 후라이팬에 올리브오일을 두르고 센불로 달군다.
3. 후라이팬이 충분히 달궈지면 미나리, 소금, 후추를 넣고 미나리 특유의 아삭한 식감이 살도록 튀기듯이 단시간 볶는다.

To Serve

1. 호두된장호무스를 접시 위에 가장 먼저 간다.
2. 호두된장호무스 위에 도미살 스테이크를 얹는다.
3. 미나리볶음을 가지런히 도미살 스테이크 위에 올려 놓는다.
4. 호두된장호무스에 참기름을 살짝 뿌려준다.
5. 접시 절반에 파프리카 파우더를 뿌려주어 마무리한다.

4. High Protein Low Calorie Menu

다양한 이민문화로 인해 미국에서는 여러 나라의 이주자들이 미국에서 구해지는 식자재를 이용하여 여러 가지 방법으로 자신들의 전통에 비슷한 조리법을 개발하였다. 특히 프랑스 요리를 기반으로 외국음식들이 많이 발전하였는데 유럽과 미국의 기후적 특징과 여러 인종들의 차이로 인해 전통적인 방법에서 조금 벗어난, 미국인들의 입맛에 맞는 요리들로 발전해왔다. 그러나 최근에는 그러한 입맛 중심의 발전과



정을 지나, 모두가 공통적으로 보다 건강하고 맛있게 즐길 수 있는 고단백 저칼로리 식단에 대한 고민이 반영된 메뉴들이 등장하고 있다. 일반적으로 사람들은 스테이크에 대해 고칼로리라고 생각하는 경향이 있다. 그러나 보다 기름이 적으면서 부드럽고 가볍게 즐길 수 있는 스테이크조리법과, 전통 방식의 무거운 소스보다는 좀 더 건강하게 즐길 수 있는 소스의 응용법이 늘어나고 있다. 특히 안심 스테이크는 기름기가 거의 없어서 고단백 저칼로리 식단에 최적화되어 있다.

참고

https://www.google.co.kr/search?tbm=isch&q=tenderloin+Steak+fine+dining&spell=1&sa=X&ved=0ahUKEwid2-i5szVAhXEJQKHUFkAI4QvwUIICGA&biw=1366&bih=613&dpr=1#imgsrc=n_OpmI7FzzOOnM

<https://www.google.co.kr/search?tbm=isch&q=tenderloin+Steak+fine+dining&spell=1&sa=X&ved=0ahUKEwid2-i5szVAhXEJQKHUFkAI4QvwUIICGA&biw=1366&bih=613&dpr=1#imgsrc=y9fImV9gvlHvEM>

https://www.google.co.kr/search?biw=1366&bih=613&tbm=isch&sa=1&q=tenderloin+Steak&oq=tenderloin+Steak&gs_l=psy-ab.3...7554.11991.0.12228.0.0.0.0.0.0.0.0....0.0....1.1.64.psy-ab..0.0.0.hMA8V68NY1o#imgrc=UgNijPtREGratM

https://www.google.co.kr/search?q=beef+Steak&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKewjEwdyX5zVAhUCGPQKHVNVAHQ_AUJCigB&biw=1366&bih=613#imgrc=qwk-sytSHZbjM

Chef's Note

몇년전부터 건강식에 대한 사람들의 관심이 높아지기 시작했고 그 관심도는 점점 더 올라가고 있는 추세이다. 이런 가운데 많은 사람들이 기름기에 대한 우려로 즐겨 찾지 못하는 스테이크 요리중 양심 스테이크는 기름기가 거의 없어서 고단백 저칼로리 식단에 최적화된 메뉴라는 생각을 했다. 건강하면서도 맛있는 음식을 찾는 사람들을 위해 조리 과정에 버터의 사용을 배제하고 올리브오일을 주로 사용함으로써 보다 가볍고 가볍하게 즐길 수 있으며 채소와 허브를 기반으로 한 곁들임 메뉴들의 도움으로 건강한 맛까지 품은 고단백 저칼로리 스테이크 메뉴가 새롭게 탄생하였다.



레시피 아이디어

4.

| 컬리플라워쿠스쿠스, 적근대조림과 알감자를 곁들인 안심 스테이크

Beef Tenderloin Steak with Cauliflower Couscous, Braised Red Swiss Chard and Mini Potato



50



50



54



62

재료 4인분 기준

스테이크

소고기 안심	480 g
컬리플라워 쿠스쿠스	
컬리플라워	300 g
EVOO	50 g
파슬리 (Chopped)	10 g
호두 (Roasted)	10 g
레몬즙	20 g
소금	2 g
후추	1 g

적근대조림

적근대	200 g
베이컨	20 g
양파	30 g
마늘	10 g
화이트와인	100 g
소금, 후추, 레드페퍼크러쉬드	t t
치킨스탁	700 g
쉐리와인 비네거	10 g
EVOO	t t

살사베르데

마늘	20 g
처빌	1 g
이태리파슬리	2 g
차이브	1 g
드라이 오레가노	0.5 g
EVOO	40 g
쉐리와인 비네거	2 g
소금	2 g

알감자

냉동알감자	8 알
올리브오일	15 g
타임	2 ea
소금, 후추	t t

새송이버섯

새송이 버섯	1 ea
올리브오일	t t
소금, 후추	t t

가니쉬

물냉이	8 ea
래디쉬 (Sliced)	8 ea

Directions

안심 수비드

1. 소고기 안심을 팬에서 시어링한 후 소금, 후추로 간한다.
2. 안심을 진공팩에 넣고 54°C로 맞춘 수비드조리기에 25분 동안 저온조리한다.

컬리플라워쿠스쿠스

1. 컬리플라워를 로보쿵에 갈거나 칼로 다진다.
2. 올리브오일을 두른 팬에 컬리플라워를 넣고 약불에서 뚜껑을 덮고 약 5분간 열은 갈색이 날 때까지 조리한다.
3. 소금, 후추로 간을 하고 파슬리칩과 로스트한 호두를 섞어 준다.

적근대조림

1. 베이컨을 약한 불에 볶아준다.
2. 베이컨에서 기름이 나오면 양파, 적근대, 마늘을 넣고 볶는다.
3. 채소의 숨이 죽으면 화이트와인과 치킨스탁을 넣고 뚜껑을 덮어 약 40분간 약불에서 천천히 조리한다.
4. 시럽 농도만큼 졸여지면 쉐리와인 비네거, 소금, 후추, 레드페퍼를 넣어 마무리한다.

살사베르데

1. 올리브오일에 마늘칩을 넣고 약한 불 에서 익히다가 마늘에 열은 갈색이 날 때 불에서 바로 뺀다.
2. 즉시 허브, 소금을 넣어주고 차갑게 식혀준다.
3. 서비스 전에 쉐리와인 비네거를 넣고 섞어준다.

알감자

1. 올리브오일을 두른 팬에 알감자, 타임, 소금, 후추를 넣고 약불에서 골든브라운이 날 때까지 조리해준다.

새송이버섯

1. 새송이버섯을 길게 4등분해서 자르고 칼집을 내어 다시 반으로 자른다.
2. 팬에 올리브오일을 두르고 약불에서 천천히 구워준다.
3. 소금, 후추로 간을 하여 마무리한다.

스테이크 굽기

1. 수비드기에서 안심을 꺼내 물기를 제거한 후 오일을 살짝 두른 팬에서 양면을 고루 구워준다.

To Serve

1. 적근대조림을 플레이트 가운데 놓는다.
2. 컬리플라워쿠스쿠스를 플레이트 중심을 피한 두 곳에 깔고 알감자를 놓고 그 위에 새송이 버섯을 올린다.
3. 적근대조림 위에 구운 안심스테이크를 올리고 스테이크 위에 살사베르데를 뿌린다.
4. 물냉이와 래디쉬로 가니쉬하여 낸다.

5. Purple Food 보라색 음식의 물결

최근 미국에서 뜨겁게 이슈가 되고 있는 새로운 보라색깔의 음식들은 다양한 보라색의 식품군을 이용한 눈에 띄는 웰빙음식으로 최신 건강 트렌드중 하나이다. 보라색의 식품군은 손님들이 많이 찾는 재료로 단순한 보라색 색깔을 넘어서 풍부한 맛과 영양으로 주목받고 있다. 주변에는 생각보다 보라색 채소, 과일들이 많은데 예를 들면 가지, 보라색 컬리플라워, 보라색 아스파라거스, 적 양배추, 보라색 옥수수, 자색 고구마, 자색감자, 적양파, 흑미, 블루베리, 포도, 체리, 블랙베리, 무화과 등등이 보라색 식품에 해당하며, 특히 그 중에서도 블루베리는 젊음을 지키는 과일, 보라색 슈퍼푸드로 널리 알려져있다. 미국 농무부에 의하면 보라색깔의 식품에는 안토시아닌이라는 유익한 성분이 다량으로 함유되어 있는데, 특히 시력 회복에 도움을 주어 한국에서도 눈 건강보조제



로 유명하다. 또한 항산화 작용이 뛰어나 치매 및 노화 방지효과와 유해한 활성산소 생성을 억제해 심혈관 질환의 예방에도 좋다는 것이 입증되었고 소화를 도와 혈당 수치 조절능력이 탁월하여 당뇨 예방에 도움이 되며 면역체계 활동을 증가시켜 비만 예방을 돕는 다이어트 식품으로도 유명하다. 이 밖에도 세포의 염증 반응을 줄여주는 항암효과까지 있어 세계인들의 많은 주목과 사랑을 받고 있는 것이 바로 보라색 식품군이다. 보라색의 안토시아닌은 진할수록 영양성분이 높으며 껍질째 먹어야 더 많은 영양소를 섭취할 수 있다. 아직 한국사람들에겐 보라색 채소들의 조리 및 섭취방법이 생소하여 껍질째 쉽게 먹을수 있고 주변에서 쉽게 구할 수 있는 보라색 과일이 더 많은 관심을 받고 있기는 하지만 향후 맛도 좋고 건강에도 좋은 현대인의 필수 식품으로 보라색 과일뿐만 아니라 다양한 보라색 채소를 이용한 음식이 주목된다.

참고

<https://www.savoirflair.com/culture/275089/food-trends-2017-purple-food>

<https://www.chefs-garden.com/blog/may-2017/current-food-trend-delicious-nutritious-purple>



레시피 아이디어

5

| 보라색베리를 이용한 무스 디저트

Purple Berry Mousse Dessert



52



60



60



62

재료 1호사각무스링기준 12인분

블루베리퓨레

냉동블루베리	300 g
설탕	45 g
레몬주스	7 g
물	60 g

케이크시트

박력분	75 g
계란	75 g
노른자	23 g
설탕	35 g
녹인 버터	25 g
바닐라에센스	5 g

블루베리무스

젤라틴	3 g
물	10 g
생크림	140 g
블루베리퓨레	100 g
흰자	35 g
설탕	5 g

레몬크림치즈프로스팅

크림치즈	60 g
레몬주스	7 g
레몬제스트	1/2 개
파우더슈가	15 g

블랙커런트젤

냉동블랙커런트	100 g
물 1	50 g
설탕	25 g
카시수술	10 g
물 2	40 g
아가	2 g

To Serve

바닐라아이스크림 과	
블루베리아이스크림	20 g
쿠키커런치	5 g
구운 피스타치오 다진것	1 g
생블루베리	3 알
생블랙베리	2 알
식용꽃 또는 프레시그린잎	2 개

Directions

블루베리퓨레

1. 두꺼운 냄비에 재료를 다 넣고 중간불에 약 10분간 졸인다.
2. 블루베리가 호물호물해지면 불을 끄고 블렌더에 갈아준다.
3. 블루베리를 체에 넣어 걸러 식혀준다.

케이크시트공립법

1. 오븐을 170°C로 예열해준다.
2. 모든가루재료를 체에 걸러 섞어주고, 버터는 미리 녹여 너무 뜨겁지 않도록 준비한다.
3. 계란과 노른자를 물이 끓는 냄비 위에 중탕하며 휘퍼로 설탕을 녹여 섞어준다.
4. 계란반죽의 온도가 50°C로 올라가면 냄비에서 내려 아이보리색이 될 때까지 휘핑기로 고속믹싱 해준다.
5. 100% 올린 4의 계란반죽에 가루재료를 거품이 꺼지지 않게 섞어준다.
6. 반죽을 조금 덜어 녹인 버터와 바닐라에센스와 함께 섞어준다.
7. 충분히 섞인 버터반죽을 원래 반죽과 섞어준다.
8. 유산지가 깔린 틀에 넣고 오븐에서 약 7분간 구워준다.
9. 케이크시트가 식으면 1호사각틀로 찍고 가장자리를 제거한 후 틀 안의 시트는 그냥 둔다.

블루베리무스

1. 젤라틴을 물에 불려 준비한다.
2. 생크림은 80%로 미리 휘핑해서 냉장고에 보관해둔다.
3. 계란흰자와 설탕을 섞어 중탕하며 휘퍼로 잘 저어 머랭을 만든다.
4. 흰자머랭의 온도가 50°C로 올라가면 냄비에서 내려 휘핑기로 100% 올려 믹싱해둔다.
5. 블루베리퓨레의 반을 덜어 불린 젤라틴과 섞어 데워서 녹여준다.
6. 5를 남아 있던 블루베리퓨레에 다시 섞어준다.
7. 6에 흰자머랭을 두 번에 나눠가며 잘 섞어준다.
8. 7에 휘핑된 생크림을 두 번에 나눠가며 거품이 꺼지지 않도록 잘 섞어준다.
9. 다 섞인 무스를 사각틀 속의 케이크시트 위에 2cm 높이로 부어 면을 평평하게 한 후 냉동실에 넣어 굳힌다.
10. 얼린 무스를 틀에서 떼어 가로 6cm, 세로 2.5cm로 잘라 준비한다.

레몬크림치즈프로스팅

1. 크림치즈를 잘 섞어 풀어준다.
2. 레몬제스트와 파우더슈가, 레몬주스를 섞어준다.
3. 너무 되직하다면 생크림을 살짝 섞어 풀어주고 짭짤머니에 담아 준비한다.



블랙커런트겔

1. 냉동블랙커런트와 물1, 설탕을 넣고 중간불에 끓여준다.
2. 흐물해진 블랙커런트를 카시슬과 물2를 더해 믹서기에 갈아 체에 걸러 퓨레상태로 만들어준다.
3. 만들어진 블랙커런트퓨레 약 60g을 다시 끓여준다.
4. 끓으면 아가를 넣고 잘 섞어 30초간 더 끓여준다.
5. 4를 그릇에 담아 냉장고에서 식혀준다.
6. 차갑게 젤리처럼 굳으면 블렌더에 잘 갈아서 소스통에 담아 준비한다.

To Serve

1. 접시 가운데에 자른 무스를 놓고 양옆으로 크림치즈프로스팅을 조그만 3개의 점으로 짜준다.
2. 크림치즈프로스팅 주위에 블랙커런트겔을 조그만 4개의 점으로 짜준다.
3. 접시 아랫쪽에 쿠키크럼블을 깔고 무스 위에는 생블루베리, 생블랙베리를 올리고 구운 피스타치오 다진 것을 뿌린다.
4. 식용꽃이나 프레쉬그린으로 장식을 한다.
5. 서빙 직전 바닐라아이스크림과 블루베리아이스크림을 혼합 스왐한 것을 스쿱하여 쿠키크럼블 위에 올려 낸다.

Chef's Note

보라색이 식욕을 떨어뜨린다는 말은 옛말! 요즘은 무지개색부터 알록달록 은하수, 검은색까지 다양한 색깔의 음식들이 유행하고 있습니다. 그 중에서도 맛과 건강을 타잡은 보라색 트렌드에 초점을 맞추어 보았습니다. 보통 영양성분이 많은데 버리기 쉬운 껍질까지 아이와 어른 남녀노소 모두 맛있게 먹을 수 있도록 디저트로 만들어 보았으며, 이 디저트에 사용된 블루베리, 블랙베리, 블랙커런트 외에도 오디, 마루베리, 야로니아, 주니퍼베리, 허클베리, 체리 등 다양한 보라색깔의 베리들을 사용할 수 있습니다.

6. Alternative Pasta

몇년전부터 글루텐프리, 저탄수화물 식단, 식물성 재료에 기반한 음식 등이 화두로 떠오르기 시작하면서 소비자들은 파스타를 만들기 위한 대안적 소재를 찾기 시작했다. 단백질이 풍부한 렌틸과 같은 콩과식물이나 채소로 분류되는 오이, 쥬키니 등을 이용한 파스타 형태가 고안되어 하나의 새로운 파스타 장르를 개척하는 데에 기여하고 있다. 이러한 '채소 출신'의 파스타들은 스파게티나 페투치니 등 다양한



형태로 만들어질 수 있어 그 혁신적인 외양과 통념을 깨는 특별한 맛으로 식당가에서도 엄청난 인기를 끌며 성장을 계속하고 있다. 이러한 트렌드는 건강하고 새로운 맛을 찾는 소비 흐름과 맞물려 그 활용성이 대폭 확대될 가능성이 있다.

참고

<http://www.huffingtonpost.com/>

<https://food-hacks.wonderhowto.com/how-to/trick-makes-spaghetti-squash-noodles-more-like-actual-pasta-0160744/>

<https://greatist.com/eat/alternative-noodle-recipes>

<http://www.thisgalcooks.com/cucumber-noodles-spicy-sesame-soy-dressing/>

사진

<http://www.bonappetit.com/entertaining-style/trends-news/article/spiralizer>



레시피 아이디어



| 주키니면으로 만든 냉파스타

Cold Zucchini Noodle (Zoodle) Pasta



재료 1인분기준

화이트 발사믹 비네그렛

화이트 발사믹 비네거	13 g
설탕	1.5 g
소금	1 g
EVOO	20 g

초리조 오일

초리조	10 g
카놀라유	50 g
파프리카 파우더	3 g

마늘 크림볼

빵가루	50 g
마늘	15 g

주키니 면

주키니	1 개
-----	-----

To Serve

주키니	1 개
삼색 방울토마토	1 개
노랑 파프리카	15 g
관자	2 개
새우 26/30	3 마리
오징어 몸통	50 g
바지락 스탁	200 ml
레몬주스	t t
메이플 시럽	t t
샐러리	20 g
오이	20 g
가지고추	20 g

Directions

화이트 발사믹 비네그렛

1. 모든 재료를 넣고 소금과 설탕이 잘 녹도록 섞어준다.

초리조 오일

1. 초리조를 다져서 10g의 카놀라 유를 넣고 볶아준 후 나머지 기름을 넣고 낮은 온도로 끓여준다.

2. 20분 정도 지난 후 맛과 향이 우려났는지 확인한 후 파프리카 파우더를 넣어서 잘 섞어주고 5분 후 고운 체에 걸러준다.

마늘 크림볼

1. 마늘은 같은 굵기로 슬라이스를 해서 3번 정도 물에 헹구어서 말린다.

2. 튀김용 기름을 준비하고 낮은 온도에서 마늘을 넣고 저어가며 온도를 높여준다.

3. 마늘이 붙어있지 않도록 떼어주고 밝은 황토색 정도로 색이 나면 건져서 기름이 빠지도록 페이퍼 타월 위에 펼쳐준다.

4. 따뜻한 곳에 20분 정도 놓아 두어 기름이 빠지도록 한다.

주키니면

1. 갠치는 기구 (또는 Spiralizer) 로 주키니면을 만든다.

2. 끓는 소금물에 주키니면을 15초 데친 후 얼음물에 담구 식혀준다.

3. 데친 주키니면의 물기를 꼭 짠 후 15cm 길이로 잘라 준비한다.

To Serve

1. 초리조 오일 15g, 1/10로 썬 바지락 스탁, 메이플 시럽, 레몬주스, 화이트 발사믹 비네그렛, 소금을 잘 섞어준 후 준비한 주키니면에 넣어 버무려 주고 차갑게 냉장보관한다.

2. 준비한 해산물을 소금간을 하여 잘 시어해준 후 차갑게 식혀 준비한다.

3. 서빙하기 3분전 채를 썰어 준비해 둔 각종 야채들을 주키니면과 잘 버무려 숨이 약간 죽으면서 잘 어우러지게 한다.

4. 3번에 해산물을 넣어 잘 버무리고 기호에 맞게 소금과 레몬주스로 간을 한 후 접시에 놓고 마늘 크림볼과 초리조 오일을 뿌려 낸다.

Chef's Note

밀가루나 곡물의 가루로 만든 반죽이 아닌 대안적이고 파격적인 소재로부터 태어난 파스타는 사실 최근 몇년째 새로운 경향으로 자리잡고 있었다. 생생한 채소에서 뽑아낸 파스타에 초리조오일, 마늘크림볼, 해산물들을 보강해 맛도 한층 끌어올림과 동시에 단백질, 건강한 지방과 같은 영양분을 충족시키고자 했다. 슈기니로 면을 만들고 소금물에 데친 후 얼음물에 식혀주고 간이 될 수 있도록 먼저 재워주어야 더 맛있는 슈기니 면을 먹을 수 있다는 것이 조리 포인트다.



7. Low Sugar, 저당저탄 음식 Low Carbohydrate

설탕의 섭취를 줄이는 것이 건강한 섭생의 기본이라는 인식은 이미 많은 사람들에게 널리 퍼져있다. 사실 설탕은 건강에 유해한 재료이기 이전에 다른 재료들과의 상호작용을 통해 맛을 배가시키는 중요한 역할을 하는 재료이기에 어떻게 사용하고 섭취하느냐에 따라 음식의 맛이 좌우된다. 또한, 몇몇 뿌리채소들의 경우, 최소한의 설탕을 사용하면서도 채소 고유의 향과 맛만으로 충분히 달달한 맛을 이끌어 낼 수



있다. 저당저탄 음식에 대한 관심은 셀러드뿐만 아니라 스낵류에서도 깊어지고 있다. 바삭 말리거나, 튀긴 뿌리채소 스낵들이 미국 내 마트의 매대를 점령해가고 있다. 이렇듯 중요한 식재료인 설탕을 현명하고 절제 있게 사용하고 탄수화물의 섭취 또한 절제시키는 저당, 저탄 레시피들의 개발은 더욱 붐을 이룰 것으로 예상된다.

참고

<https://www.underfinewraps.co.uk/blog/food-eating-trends-2018/#gref>
<http://www.sugarpickles.com/moroccan-roasted-root-vegetable-salad/>
<http://www.foodheavenmadeeasy.com/roasted-winter-root-vegetable-salad/>
<http://www.spoonforkbacon.com/2013/01/winter-root-vegetable-salad/>
<http://steakbytes.com/recipes/grilled-sirloin-salad-with-roasted-root-vegetables/>
<https://www.vegetariantimes.com/recipes/crispy-seasoned-vegetable-chips>



레시피 아이디어

7.

| 뿌리채소 샐러드 콰르텟

Quartet of Root Vegetables Salad



54



66

재료 4인분 기준

당근 글레이즈

당근	2 개
버터	1/4 컵
설탕	2 Tbsp
소금, 후추	t t

오븐에 구운 비트

비트	1 개
올리브오일	50 ml
라벤더잎	5 g
소금 후추	t t

고구마 퓨레

고구마	400 g
버터	80 g
물	80 g
강황가루	1/2 tsp
큐민가루	1/2 tsp

마늘 요거트 소스

마늘	3 쪽
올리브오일	1 컵
그릭요거트	50 ml
소금 후추	t t

연근, 파스닙 칩

연근	1/2 개
파스닙	1/2 개
해바라기씨유	300 ml
소금	t t

캐러멜라이즈드 피칸, 호두

호두 반태	1/2 컵
피칸 반태	1/2 컵
설탕	1/4 컵
버터	1 Tbsp

볶은 아스파라거스

아스파라거스	50 g
올리브오일	1 Tbsp
소금 후추	t t

To Serve

어린채소잎	50 g
딜	1개

Directions

당근 글레이즈

1. 깨끗이 손질한 당근을 적당한 크기의 원통형태로 잘라 준다.
2. 잘라놓은 당근과 충분한 양의 물을 냄비에 넣고 센불에 맞춰놓는다.
3. 끓기 시작하면 약한 불에 뚜껑을 닫고 8-10분간 푹 익혀준다.
4. 후라이팬에 버터와 설탕을 녹인 후 익힌 당근을 넣고 글레이즈가 충분히 입혀질때까지 약 5분간 조리한다.

오븐에 구운 비트

1. 깨끗이 손질한 비트를 약 3mm 두께로 썰어준다.
2. 불에 올리브오일, 잘게 썬 라벤더잎, 소금, 후추를 섞은 후, 준비해 놓은 비트를 버무려 준다.
3. 200°C 오븐에서 약 25분간 구워준다.

고구마 퓨레

1. 고구마를 약 1cm 두께로 썰어준다.
2. 썰어놓은 고구마, 물, 버터를 냄비에 넣고 센불에 놓는다.
3. 끓기 시작하면 불의 세기를 약으로 줄이고 고구마가 쉽게 으개질 정도로 충분히 익혀준다.
4. 블렌더에 조리한 고구마, 강황가루, 큐민가루를 넣고 부드러운 텍스처가 날 때까지 갈아준다.

마늘 요거트 소스

1. 올리브오일에 마늘을 약한 불에 공피한 후 으개준다.
2. 으갠 마늘공피와 소금, 후추를 그릭요거트에 넣고 잘 섞어준다.

연근칩

1. 연근을 1~2mm 두께로 슬라이스한다.
2. 끓는 물에 약 2분간 데치고 물기를 최대한 제거해준다 (연근의 경우, 갈변을 막기위해 식초물에 데치는 것이 좋다.)
3. 식품건조기에서 70°C로 2시간 가량 말려준다.

파스닙칩

1. 파스닙을 얇게 슬라이스한다.
2. 냄비에 기름을 넣고 약 170°C까지 데워준다.
3. 파스닙을 넣고 먹음직스러운 색이 날때까지 약 1분간 튀긴후 건져낸다.
4. 소금으로 마무리한다.

캐러멜라이즈드 피칸, 호두

1. 후라이팬에 피칸, 호두, 설탕, 버터를 넣고 약 5분간 저어주며 볶는다.
2. 다 볶은 호두와 피칸을 기름종이를 세팅한 베이킹시트에 옮겨 식혀준다.

볶은 아스파라거스

1. 흐르는 물에 아스파라거스를 깨끗이 씻는다.
2. 후라이팬에 올리브오일을 두르고 중불로 달군다.
3. 달궈진 팬에 미리 손질한 아스파라거스를 넣고 살짝 볶아준 후, 소금 후추로 마무리한다.

To Serve

1. 조리된 각 채소들을 평평한 접시위에 올려놓는다.
2. 고구마 퓨레와 마늘 요거트소스를 올려준다.
3. 딜과 어린채소잎들로 마무리한다.

Chef's Note

우리는 언젠가부터 모든 것에 웰빙 라이프스타일이 강조되는 시대에 살고 있다. 덕분에 건강하면서도 맛있는 샐러드들은 항상 우리 곁을 떠나지 않고, 간식 같은 경우에도 여타 유명과자들에 대항해서 내놓은 유기농 뿌리채소과자들이 큰 인기를 끌고 있다. 여기에서 영감을 얻어, 기존의 샐러드들 보다는 입맛을 더욱 돋우면서 영양학적으로 고품격이 되는 뿌리채소들을 주로 사용한 샐러드는 없을까 고민하다가 이 메뉴를 고안해 보았다. 뿌리채소들을 중심으로 살고, 다양한 조리 형태와 채소 고유의 색깔들을 부각시키면서 접시를 꾸며보고자 했다.



8. Traditional Vietnamese Food in America

미국에서 먹는 정통 베트남 음식

현재 미국인들에게 아시아 음식은 커다란 비중을 차지하고 있다. 특히 면과 쌀을 이용한 요리는 미국 어디에서나 쉽게 접할 수 있는데 그 중에서도 베트남 음식과 일본 음식이 큰 인기를 끌고 있다. 이것은 이민 문화와도 밀접하게 연관되어 있는데 특히 베트남 전쟁 이후에 다수의 베트남 사람들이 미국으로 이민해 오면서 베트남 음식이 발전하게 되었다. 현재 가장 많이 알려진 베트남 음식으로 쌀국수 PHO를 들 수 있는데 최근에는 기름진 음식을 배제하고 건강을 중시하게 되면서 담백하고 채소를 많이 사용하는 음식



식을 찾는 미국인들에게 큰 인기가 있다. 뿐만 아니라 미국인들에게 익숙한 바게트와 동남아 식재료인 고수, 피클, 피쉬소스, 고기류를 결합된 새로운 맛이 기존의 샌드위치와는 차별화된 베트남식 샌드위치 반미 (Banh Mi)의 인기도 높다. 최근 한국에서도 다양한 스타일의 햄버거 메뉴들이 인기를 끌고 있는데, 올해부터 서양과 동양 음식의 조화가 이루어진 반미가 인기를 끌고 있다.

참고

https://www.google.co.kr/search?q=Banh+Mi++with+Salad&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiEqrbl2MzVAhVHfbwKHQsTCVsQ_AUICigB&biw=1366&bih=613#imgsrc=XGve0XwpqeQ6dM
https://search.naver.com/search.naver?where=image&sm=tab_jum&ie=utf8&query=%EB%B0%98%EB%AF%B8#imgId=gallery2015010312544453592_1&vType=rollout
https://search.naver.com/search.naver?where=image&sm=tab_jum&ie=utf8&query=%EB%B0%98%EB%AF%B8#imgId=blog14094184%7C52%7C220466357734_1&vType=rollout
https://search.naver.com/search.naver?where=image&sm=tab_jum&ie=utf8&query=%EC%A0%84%ED%86%B5%EB%B2%A0%ED%8A%B8%EB%82%A8+%EC%9D%8C%EC%8B%9D#imgId=blog100267800%7C7%7C220061304588_13&vType=rollout





레시피 아이디어

8.

| 서양이 반한 동양의 맛-반할 반 맛 미 '반미'

East Meets West - Banh Mi



50



56



62



64

재료 2인분 기준

돼지고기

삼겹살	150 g
프로방스 허브	15 g
스테이크 시즈닝	2 g

스리라차 마요

스리라차	20 g
마요네즈	20 g

야채 피클

당근채	20 g
무	20 g
적양파	20g
물	50g
레몬주스	20g
피쉬소스	15 g
설탕	15 g
마늘	1 쪽
타이고추	1 개

샐러드

레몬주스	15 g
피쉬소스	15 g
설탕	15 g
고수	5 g
카놀라오일	60 g
새싹	30 g
건포도	3 g
건크랜베리	3 g

To Serve

마요네즈	20 g
고수	10 g
할라피뇨피클	20 g

Directions

돼지고기

1. 삼겹살에 프로방스 허브 스테이크 시즈닝을 뿌려준다.
2. 팬에 오일을 살짝 두르고 껍질 부분부터 중간불에 시어해준다.
3. 전체 면을 고르게 다 시어해준다.
4. 140°C 오븐에서 3분간 조리하고 다 익었으면 레스팅 해준다.

스리라차 마요

1. 분량의 스리라차 소스와 마요네즈를 잘 섞어 스리라차 마요 소스를 만든다.

야채피클

1. 설탕, 레몬주스, 피쉬소스, 물, 마늘, 타이고추를 넣고 설탕이 녹을 때까지 끓여 준다.
2. 피클링 액체를 당근채, 무채, 적양파채에 부어준다.
3. 1시간 후에 건져낸다.

샐러드

1. 레몬주스, 피쉬소스, 고수, 설탕을 믹싱볼에 넣고 오일을 천천히 부어주면서 섞어 드레싱을 만든다.
2. 새싹, 건포도, 건크랜베리를 1의 드레싱으로 버무려준다

To Serve

1. 바게트를 반으로 자르고 바게트의 한쪽에 마요네즈를, 다른 한쪽에 스리라차 마요를 발라준다.
2. 소스가 발린 바게트 면 위에 삼겹살 구이를 올려준다.
3. 삼겹살 위에 야채피클, 고수, 할라피뇨피클을 올려주고 바게트를 덮고 반을 잘라준다.
4. 버무려 두었던 샐러드를 한쪽에 곁들여 서브한다.

Chef's Note

반미와 같은 샌드위치는 어디에서나 쉽게 구할 수 있는 재료를 이용하여 간편하게 만들어 먹을 수 있고 바쁜 현대인들 사이에서 빠르고 편하게 즐길 수 있는 메뉴로 점점 인기가 높아지고 있다. 반미는 동서양의 재료를 섞어 이용하였기에 아시아 음식의 섭취에 익숙하지 않은 사람들도 쉽게 다가갈 수 있다는 장점이 있다.

9. Superfood into the Salad

수퍼푸드+수퍼푸드=수퍼파워

수퍼푸드에 대한 소비자들의 열광과 그에 부응하여 만들어낸 수퍼푸드 레시피들의 열풍은 한두 해에 걸쳐 유행하는 것으로 끝나지 않고 있다. 수퍼푸드가 살을 빼는 데에 도움이 되고 노화를 늦추며 심혈관계 질환의 위험성을 낮춘다는 내용의 보고서나 광고가 넘쳐나지만, 확실한 것은 이런 수퍼푸드들이 필수 단백질, 통곡물, 과일, 채소, 저지방 유제품 등과 함께



하는 레시피로 소비될 때 그 효과가 극대화된다는 것이며, 여기에 반드시 추가되어야 할 식재료는 견과류, 종자식물, 콩류, 생선, 채소유 등이라고 많은 전문가들이 입을 모은다. 여기에 열거된 식재료를 고루 섭취할 수 있는 형태의 메뉴가 바로 샐러드로, 퀴노아 등의 수퍼그레인과 치아씨드, 블루베리 등 수퍼푸드 재료를 이용하고 식물성 오일에서 유래한 드레싱을 활용한 다양한 샐러드들이 속속 등장하고 있으며 수퍼푸드 수요의 꾸준한 성장에 대응하여 미국 외 식업계도 다양한 메뉴의 개발과 홍보에 집중하고 있다는 점도 눈여겨 볼 만하다.

참고

http://www.heart.org/HEARTORG/HealthyLiving/HealthyEating/HealthyDietGoals/Whats-so-super-about-superfoods_UCM_457937_Article.jsp

사진

<http://www.thekitchn.com/recipe-quinoa-grain-salad-with-recipes-from-the-kitchn-173350>

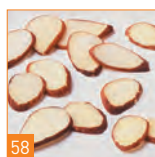
<http://www.thevintagemixer.com/super-food-bowls/>

레시피 아이디어

9.

퀴노아 건포도 샐러드와 흑맥주 드레싱

Quinoa Raisin Salad with Malt Vinaigrette



재료 1인분 기준

흑맥주 비네그렛

흑맥주 Hardywood Raspberry stout	30 g
천연발효생식초	30 g
설탕	2 g
소금	2 g
EVOO	20 g
생강즙	2 g



발사믹 건포도

화이트 발사믹식초	50 g
건포도	30 g

샐러드

삶은 퀴노아	100 g
튀긴 퀴노아	20 g
믹스 허브참	3 g
치아씨드	20 g

가니쉬

슬라이스아몬드	20 g
아스파라거스	30 g
피쉬	3 g

Directions

흑맥주 비네그렛

1. 흑맥주를 천연발효생식초와 2:1 비율로 섞어 소창으로 통의 입구를 막은 다음 상온에 2~3주 보관한다.
2. 잘 숙성된 흑맥주 식초에 설탕, 소금, 오일, 생강즙을 잘 녹여서 섞어준다.

발사믹 건포도

1. 화이트 발사믹식초가 건포도의 안쪽까지 잘 스며들 수 있도록 건포도를 완전히 잠궜 하루 전에 준비한다.

샐러드

1. 소금물 (소금 0.9 : 물 1)에 퀴노아를 넣고 삶아준다.
2. 튀김용 퀴노아는 오버쿡 되도록 더 삶아서 완벽하게 말려준다.

3. 잘 마른 2의 퀴노아를 고온의 기름에서 팝콘처럼 터지도록 튀겨준다.

4. 삶은 퀴노아, 믹스 허브칩, 발사믹 건포도, 흑맥주 비네그렛, 물에 1시간 이상 불리고 체에 받쳐 물기를 뺀 치아씨드, 소금을 넣고 샐러드를 만든다.

To Serve

1. 접시 위에 몰드를 사용하여 샐러드를 먼저 깔고 불린 치아씨드를 한겹 깔고 그 위에 다시 샐러드를 깔고, 그 위에 튀긴 퀴노아를 놓고 슬라이스한 아스파라거스, 아몬드를 생선 비늘처럼 놓아준다.
2. 피숫 몇가닥을 가니쉬하여 서빙한다.

Chef's Note

발효란 미생물이 자신이 가지고 있는 효소를 이용해 유기물을 분해시키는 과정을 말한다. 알코올이 산화되어 초산을 만드는 초산 발효가 되어진 식초에는 각종 아미노산, 사과산, 호박산, 주석산 등 60가지 이상의 유기산이 포함되어있다. 식초의 씨앗이 되는 종초를 하나 만들어 놓으면 맥주식초 뿐만이 아닌 파인애플, 바나나, 현미 등의 여러가지 재료로 응용이 가능하고 음식에도 적용을 할수 있는 최고의 재료가 될수 있다. 또한 샐러드를 만들 때 키노아 튀김을 제일 나중에 넣고 섞어주어야 바삭함을 최대한 많이 느낄 수 있다는 것이 주의할 점이다.



작은 양 속에 담긴 강렬한 품미

10. Small Bites, Big Flavor

영양학적으로 볼 때, 적게 자주 섭취할수록 빨리 칼로리를 태우고 배고픔을 조절할 가능성이 높다고 한다. 그래서 매일 6 회 이상의 'Mini-Meal' 을 먹으면서 몸에 연료를 공급하는 것이 세 번의 일반적인 식사보다 더 나은 다이어트 방법으로 권장되고 있다. 또한 많은 연구에 따르면 자주 먹을수록 다음 식사에서 느껴지는 배고픔과 섭취량을 줄일 수 있다고 한다. 2,700명의 여성과 남성을 대상으로 실시한 한 연구에서 하루에 6번 이상 먹은 사람은 하루에 3번 먹는 사람보다 체질량 지수가 낮았으며 식사 빈도의 증가는 콜레스테롤과 인슐린 수치에 긍정적인 영향



을 미친다는 사실도 밝혀졌다. 2014년 Snacking Occasion Consumer Trend Report에 따르면 51%의 사람들이 하루 최대 2회 간식을 먹는다고 응답했는데 이는 2012 년도의 48%에서 상승한 비율이다. 이런 소비자들의 요구를 충족시켜주는 'mini-bite' 메뉴들은 애플타이저나 메인디쉬보다 심플하고 싸기 때문에 많은 소비자들이 구매할 가능성이 더 크다. 이러한 사실들을 바탕으로 'mini bite' - 작은 사이즈의 음식들은 꾸준히 주목해 보아야 할 외식트렌드들 중 하나이다.

참고

<http://wtkr.com/2017/06/02/should-you-eat-three-big-meals-or-many-mini-meals/>

<http://www.restaurantbusinessonline.com/menu/food-trends/small-bites-big-profits>

사진

<http://www.finecooking.com/article/small-bites-big-flavors>



레시피 아이디어

10.

| 세가지 피자과 홈메이드 토마토피클

Three Different Kinds of Pizza with Home-made Tomato Pickle



재료 2인분 기준

토마토피클

혼합 방울토마토	1 Kg
고추 청, 홍	각 1 개
물	1 컵
월계수잎	2 장
계피	1 개
통후추	1 Tbsp
코리앤더	1 Tbsp
큐민	1 Tbsp
정향	1/4 Tbsp
메이스	1/2 Tbsp
간마늘	3 쪽
사이다식초	2 컵
꿀	1/8 컵

한국식 피자

6인치 밀또띠아	1 장
쌈장	2 Tbsp
돼지목살	50 g
깻잎	2 장
몬트레이잭치즈	20 g

태국식 피자

6인치 밀또띠아	2 장
월남쌈 땅콩소스	2 Tbsp
닭가슴살	40 g
땅콩분태	2 tsp
노란파프리카 스몰 다이스	2 Tbsp
양파 슬라이스	10 g
고수 Chopped	3 Tbsp
태국고추 적, 녹	각 1 개
몬트레이잭치즈	20 g

이탈리아식 피자

6인치 밀또띠아	2 장
토마토소스	2 Tbsp
살라미 스몰 다이스	15 g
블랙올리브	3 알
옥수수	1 Tbsp
바질	3 Tbsp
몬트레이잭치즈	10 g

Directions

토마토피클

1. 냄비에 방울토마토를 제외한 모든 식재료를 넣고 끓여 준다. 끓기 시작하자 3분 후 불을 끄고 만들어진 피클링 물을 식혀준다.
2. 유리병에 방울토마토와 씨를 제거한 고추를 잘 넣은 후, 식힌 피클링 물을 넣어준다. 피클링 물을 넣으면서 생기는 기포는 젓가락으로 터트려 모두 제거한다.
3. 뚜껑을 잘 닫고 냉장보관 하여 최소 24시간 이후 서빙한다.

한국식 피자

1. 2인치 몰드로 밀또띠아를 찍어서 4개를 준비한다.
2. 2개의 또띠아에 쌈장을 얇게 펴 바르고 그 위에 잘게 썬 깻잎도 고르게 뿌린 후 남은 2개의 또띠아로 덮어준다.
3. 완성된 2단 또띠아를 머핀팬 (하단지름 5cm)에 잘 넣는다.
4. 오븐팬에 담긴 또띠아 위에 다시 한 번 쌈장을 펴발라 준다.
5. 그 위로 몬트레이잭치즈를 뿌리고, 얇게 썬 목살과 잘게 썬 깻잎 순으로 올려준다.

태국식 피자

1. 2인치 몰드로 밀또띠아를 찍어서 4개를 준비한다.
2. 2개의 또띠아에 땅콩소스를 얇게 펴 바르고 그 위에 양파 슬라이스와 고수참을 고르게 뿌린 후 남은 2개의 또띠아로 덮어준다.
3. 완성된 2단 또띠아를 머핀팬 (하단지름 5cm)에 잘 넣는다.
4. 오븐팬에 담긴 또띠아 위에 다시 한 번 땅콩소스를 펴 발라준다.
5. 그 위로 몬트레이잭치즈를 뿌리고 닭가슴살을 올려준 후 가운데에 땅콩분태, 옆으로 파프리카다이스와 태국고추, 고수참을 뿌려준다.

이탈리아식 피자

1. 2인치 몰드로 밀또띠아를 찍어서 4개를 준비한다.
2. 2개의 또띠아에 토마토소스를 얇게 펴 바르고 그 위에 잘게 썬 바질도 고르게 뿌린 후 남은 2개의 또띠아로 덮어준다.
3. 완성된 2단 또띠아를 머핀팬 (하단지름 5cm)에 잘 넣는다.
4. 오븐팬에 담긴 또띠아 위에 다시 한 번 토마토소스를 펴발라준다.
5. 그 위로 몬트레이잭치즈를 뿌리고, 가운데에 옥수수, 옆으로 살라미, 블랙올리브, 잘게 썬 바질을 올려준다.

To Serve

1. 건열 200°C로 예열된 오븐에 피자가 담긴 머핀팬을 넣고 9~10분간 조리한다.
2. 조리가 완료되면 피클과 함께 디쉬에 옮겨 담아 서빙한다.

Chef's Note

많은 미니바이트 아이템들 중 피자를 선택한 이유는, 미국도 피자공화국이라고 말할 수 있을 정도로 큰 시장을 가지고 있기 때문이다. '왜 피자 프렌차이즈업체에는 토마토소스를 베이스로 한 피자 밖에 없을까?' 라는 발상을 시작으로 다양한 소스를 이용해 각 나라별 특색을 표현해 보고자 했고, 여전히 머리의 한구석을 떠나지 않는 '토마토'는 '피클'로 만들어 보았다. 건강을 생각해서 피클링 물에는 설탕 대신 약간의 꿀과 애플사이다 식초, 그 외에 다양한 향신료를 넣어 맛을 냈다. 애플사이다 식초는 당뇨병을 예방하고 콜레스테롤 수치를 조절하며, 소화 촉진 등의 효과를 가진 것으로 알려진 '슈퍼푸드' 중 하나라고 하니 맛과 건강을 모두 챙기는 재료라고 할 수 있겠다.



11. Savory Jam 다양하고 맛있는 잼들의 전성시대

보통 우리가 알고 있는 잼은 딸기잼, 포도잼 같이 달달한 잼이다. 하지만 올해 미국에서 주목한 잼은 세이보리 잼으로 달달하면서 맛있는, 즉 달달하면서 짭짤하고, 달달하면서 맵기도 한 다양한 조합을 가진 잼을 통틀어 말한다. 빵이나 디저트에 주로 쓰이는 달달한 잼과 달리 세이보리 잼은 요리에도 쓰일 수 있는데, 예를 들면 샌드위치나 파스타, 딥핑소스 등에 곁들여 먹으면 달기만한 평범한 잼과 달리 맵고,



짜고, 새콤하기도 하여 기존의 맛보다 색다르며 풍부한 맛을 느낄 수 있게 해준다. 또한 수분이 많아 오랫동안 끓여야 하는 과일 잼과 달리 채소와 베이컨 등으로 만든 세이보리잼은 어렵지 않은 조리 과정과 수분이 적어 조리 시간이 짧다는 장점이 있으며, 여러 재료를 섞어 직접 원하는 조합으로 만들어 먹을 수도 있다. 기존의 새콤달콤한 토마토잼에서 더 나아가 토마토와 복숭아, 토마토와 베이컨, 토마토와 고추, 토마토와 후추 등 향신료와 채소의 조합을 이용해 맵거나 짜거나 자기가 원하는 맛의 독특한 조합으로 잼을 만드는 추세이다. 이렇듯 세이보리 잼은 달고 짭짤한 맛의 디저트 시장에서 더 나아가 다양한 맛의 조화를 이루는 새로운 맛의 트렌드로 자리잡을 것으로 예상된다.



참고

<http://www.countryliving.com/food-drinks/g3639/savory-jam-recipes/>

레시피 아이디어

11. 파프리카젤리와 크림치즈를 곁들인 허브 비스켓 Herb Biscuit with Bell Pepper Jelly and Cream Cheese



52

재료 6인분 기준

파프리카 젤리

빨간파프리카	200 g	1 개
고춧가루		1 g
소금		1 g
레몬식초		125 g
설탕		125 g

허브 비스켓

중력분	170 g
설탕	15 g
소금	3 g
베이킹파우더	5 g
버터	85 g
달걀	30 g
우유	55 g
로즈마리	2 g
타임	2 g
To Serve	
크림치즈	20 g

Directions

파프리카 젤리

1. 빨간파프리카를 2~3센치 크기로 썰어 믹서기에 넣어 곱게 간다.
2. 간 파프리카와 모든 재료를 찻에 넣고 중간불에 설탕이 녹도록 저어준다.
3. 눌러 붙지 않게 저어주며 중간불에서 약 20분간 졸인다.
4. 젤리가 식으면 살균된 병에 담아 냉장보관한다.

허브 비스켓

1. 오븐을 200°C로 예열해 놓는다.
2. 가루들은 체에 걸러 한군데 모아주고, 버터는 큐브로 썰어 차갑게 보관해준다.
3. 허브들은 잘게 썰어 체에 친 가루재료와 함께 둔다.
4. 차갑게 둔 버터를 가루재료에 넣고 손으로 비벼 섞는다.
5. 4의 재료에 달걀을 먼저 섞어주고, 우유를 넣고 날가루가 없어질 만큼 섞어준다.
6. 되직한 반죽을 6등분해서 유산지를 간 오븐팬에 올린다.
7. 반죽 위에 계란물을 바르고 예열된 오븐에 약 10분간 구워준다.

To Serve

1. 비스켓이 식으면 반으로 잘라 크림치즈를 발라준다.
2. 그 위에 파프리카 젤리를 곁들여 서빙한다.

Chef's Note

새콤한 파프리카 젤리는 부드러운 크림치즈와 곁들여 먹으면 맛이 더 조화롭습니다. 매콤한 맛을 더 즐기고 싶으면 고춧가루의 양을 늘려 보거나 노란 파프리카를 이용해 예쁜 노란색 젤리도 만들어 보시길 바래요. 꼭 비스켓이 아니라도 크래커에 크림치즈와 파프리카 젤리를 곁들여도 맛있고, 비스켓안에도 허브 레시피를 만든 과일로 초코칩, 치즈 등을 넣어 다양한 종류의 비스켓을 만들 수 있습니다. 쉽게 구할 수 있는 재료와 짧은 조리 시간, 만들기 쉬운 레시피라는 장점을 가지며 누구나 집에서 만들어볼 수 있는 세이브리쟁 트렌드를 소개해 드리고 싶었습니다.



다양한 조리법이 시도되는 쇠고기 요리

12. A Variety of Ways to Eat Beef

현재 미국에서는 아시아 음식에 대한 관심이 높아지면서 아시아의 식재료를 이용하고 서양의 조리 방식을 택하는 일명 'International Cuisine'에 대해 많은 사람들이 논하고 있다. 누구든지 어디서나 쉽게 구할 수 있는 식재료를 사용하여 보다 새롭고 맛있는 음식을 시도하고 있는 가운데 쇠고기 요리로는 일반적으로 소등심 부위를 이용하여 굽는 스테이크 조리 방식을 넘어서 다양하고 새로운 방식으로 조리하는 움직임이 일고 있다. 유럽에서 시작되어 최상급의



육류를 사용하는 날고기 요리인 ‘카르파치오’는 이미 많은 사람들에게 알려져 있다. 카르파치오는 날고기나 생선류를 두들기거나 얇게 썰어서 서빙하는 음식이며 일본에서도 ‘두들기다’라는 뜻의 ‘타타키’라고 하여 날재료의 겉만 살짝 익힌 음식이 있다. 점차적으로 사람들은 고기라 하면 스테이크만 생각하는 것이 아니라 여러 가지 방법의 음식을 생각하게 되었다.

참조

https://www.google.co.kr/search?q=carpaccio&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwip_-n_4szVAhVDH5QKHfBBDB8oQ_AUICigB&biw=1366&bih=613#imgsrc=7YQpJDiAfH-B9M:
https://www.google.co.kr/search?q=carpaccio&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwip_-n_4szVAhVDH5QKHfBBDB8oQ_AUICigB&biw=1366&bih=613#imgsrc=qL3Bhj8It9Hg4M:
https://www.google.co.kr/search?q=carpaccio&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwip_-n_4szVAhVDH5QKHfBBDB8oQ_AUICigB&biw=1366&bih=613#imgsrc=qKAYMaCYaChTIM:
https://www.google.co.kr/search?biw=1366&bih=613&tbm=isch&sa=1&q=fine+dinning+beef+carpaccio&oq=fine+dinning+beef+carpaccio&gs_l=psy-ab.3...108419.117565.0.117797.0.0.0.0.0.0.0.0...0...0.1.64.psy-ab.0.0.0.0.N7jzRdT9bg#imgsrc=6dLNIfnzN0dL7M:
https://www.google.co.kr/search?q=carpaccio&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwip_-n_4szVAhVDH5QKHfBBDB8oQ_AUICigB&biw=1366&bih=613#imgsrc=yxEAYX6iY_ZZM:



레시피 아이디어

12.

| 일본풍의 채끝등심 카르파치오

Beef Carpaccio by Japanese Inspiration



재료 1인분 기준

카르파치오

채끝등심 60 g

스테이크시즈닝 t t

레몬폰즈소스

레몬 1/2 개

설탕 10 g

다진마늘 5 g

간장 10 g

설탕 10 g

미림 10 g

물 10 g

발사믹드레싱

발사믹식초 20 g

요리당 5 g

다진양파 5 g

다진마늘 1 g

퓨어올리브오일 20 g

소금 t t

To Serve

와일드 아루굴라 40 g

새싹 20 g

크루통 10 개

방울토마토 2 개

Directions

카르파치오

1. 팬에 오일을 두르고 스테이크시즈닝으로 살짝 밑간한 채끝등심을 강한 불에 앞뒤로 구워준다.
2. 바로 팬에서 뺀 후에 쿨링 해준다
3. 쿨링 후에 슬라이서를 이용해 얇게 썰어준다.

레몬폰즈소스

1. 분량의 재료를 모두 볼에 넣고 잘 섞어준다.

발사믹드레싱

1. 발사믹식초, 요리당, 양파, 마늘, 올리브오일, 소금을 한 데 섞어준다.

To Serve

1. 플레이트의 한쪽에 슬라이스한 비프 카르파치오를 올려준다.
2. 그 위에 레몬폰즈소스를 뿌려준다.
3. 와일드 아루굴라와 새싹을 발사믹드레싱으로 버무려준다.
4. 플레이트의 다른 쪽에 샐러드를 올리고 옆에 방울 토마토를 놓아주고, 샐러드 위로 크루통을 올린다.

Chef's Note

미국에서 처음 인턴을 하였을 때 뉴욕 한복판에 위치한 유명한 프렌치 레스토랑에서 아시아 식재료를 많이 사용하는 것을 보고 신기하게 했던 기억이 있다. 그러나 요즘은 어디에서나 쉽게 동서양의 식재료를 다양하게 이용한다. 특히 일본 식재료는 미국뿐만 아니라 유럽의 식당에서도 흔히 사용되며 대중적으로 많은 사랑을 받고 있다. 발사믹으로 맛을 낸 샐러드를 곁들여 즐기는 레몬폰즈소스 채끝등심 카르파치오는 가볍게 즐길 수 있는 훌륭한 한끼 식사가 될 수 있다.



13. Don't be Punk? 편견을 깬 길거리 음식의 등장과 발전 Break Prejudice

바쁜 현대인의 생활과 맞물려 길거리음식과 패스트 푸드는 편리함과 저렴함을 바탕으로 꾸준히 사랑을 받고 있는 외식 트렌드 중 하나이다. 특히 미국의 길거리음식은 지속적으로 커져가는 트렌드이고 이제 무시할 수 없는 음식 카테고리다. 미국은 전 세계의 가장 많은 이민자들이 사는 곳이며 그만큼 다양한 길거리 음식을 접할 수 있기 때문이다. 현재 미국의 레스토랑 메뉴에서 '거리'라는 단어를 사용하는 비율



이 4년전 보다 40% 증가했다고 하며, 특히 'Street Taco'라는 표현이 같은 기간 내에 200%가 넘게 더 자주 사용되었다고 한다. 또한, 미국의 외식산업시장 연구단체인 "Datassential Menu Trends"에 따르면 소비자의 60%는 그들의 한끼 식사로 길거리 음식을 먹겠다는 통계가 나왔다. 이제 요리를 하는 사람들에게 '길거리 음식'은 불량식품 (junk food)만이 아닌 새로운 영감을 줄 수 있는 외식업계의 숨은 보석이라 할 수 있겠다. 기존의 길거리 음식을 업스케일 시키거나 식재료를 다양한 방면으로 모색해 보는 것이 요리사들의 과제라 할 수 있겠다.

참고

<http://www.bighospitality.co.uk/Business/Back-to-the-shack-How-restaurants-are-rediscovering-street-food>
<http://www.streetfoodinstitute.org/what-is-street-food/>



레시피 아이디어

13.

| 두가지 콩디망의 치즈 쉘 타코와 오르차타

Two Different Kinds of Taco
in Cheese Shell and Horchata

재료 2인분 기준

치즈셸

파마지아노치즈 블록 100 g
양상추 1/8 통

Esquite 옥수수 살사

옥수수 1/2 컵
다진 할라피노 1/4 개
다진 실파 1/8 컵
다진 고수 1/8 컵
레몬주스 1/8 컵
다진 마늘 1/2 쪽
페타치즈 15 g
파프리카 시즈닝 1/8 tsp
마요네즈 2 tsp

과카몰리

아보카도 1/2 개
토마토 스몰 다이스 1/8 컵
양파 스몰 다이스 1/8 컵
고수 Chopped 2 Tbsp
라임주스 1 Tbsp

파인애플 살사

파인애플 스몰 다이스 1/4 컵
자몽 과육 1/8 컵
자몽껍질 10 g
건크랜베리 Chopped 10 g
피칸 분태 1/8 컵
호두 분태 1/8 컵
애플민트 Chopped 1/4 컵
사워크림 2 Tbsp

홀차타

쌀 1.5 컵
아몬드 1.5 컵
설탕 1 컵
통계피 4 개
우유 1 1 컵
물 1 컵
바닐라익스트랙트 1 Tbsp
연유 1/4 컵
우유 2 1 컵

Directions

치즈셸

- 오븐을 건열 180°C로 예열시킨다.
- 파마지아노 치즈를 그리터에 간다.
- 작은 시트팬에 오일을 살짝 코팅한 후, 4인치 크기의 몰드를 올린 뒤 치즈를 아주 얇게 깔아준 다음 몰드를 빼고 손으로 살짝 눌러준다. (이것을 같은 크기로 4개 만든다.)
- 예열된 오븐에 4분간 구워준 후 꺼내 바로 냉장고에 넣어 녹은 치즈가 굳을 수 있도록 한다.
- 5분 후, 냉장고에서 치즈셸을 꺼내어 키친타올로 기름기를 닦아주고 반으로 접어 모양을 잡고 냉장고에 보관한다.

Esquite (옥수수 살사)

- 작은 볼에 준비된 마요네즈를 뺀 모든 재료들 (옥수수, 할라피노, 실파, 고수, 레몬주스, 마늘, 페타치즈, 파프리카 시즈닝)을 넣고 잘 섞어준 후 냉장고에 보관한다.

과카몰리

- 씨와 껍질을 제거한 아보카도를 포크로 잘게 으깨준다.
- 으깨진 아보카도에 토마토, 양파, 고수, 라임주스를 잘 섞어주고 소금으로 살짝 간을 하고 냉장고에 보관한다.

파인애플 살사

- 작은 볼에 준비된 사워크림을 뺀 모든 재료 (파인애플, 자몽, 자몽껍질, 건크랜베리, 피칸 분태, 호두 분태, 애플민트)를 넣고 잘 섞어준 후 냉장고에 보관한다.

홀차타

- 쌀과 아몬드를 프로세서에 갈아준 후, 설탕과 통계피, 우유(1C), 물과 섞어 병에 하루 동안 냉장보관 한다.
- 통계피를 뺀 후, 남은 내용물 모두를 블렌더에 곱게 갈아주고 고운 체에 내린다.
- 체에 걸른 내용물에 바닐라익스트랙트, 연유, 우유 1컵을 넣고 잘 저어준다.

To Serve

- 모양이 잡힌 4개의 치즈셸에 채를 친 양상추를 먼저 깔고 2개의 셸에는 옥수수 살사를, 남은 2개의 셸에는 파인애플살사를 치즈셸의 3/4절까지 채워준다.
- 옥수수살사가 담긴 셸의 남은 1/4절에는 과카몰리를, 파인애플살사가 담긴 셸의 남은 1/4절에는 사워크림을 얹어서 완성한다.
- 홀차타는 잘 저은 후 컵에 얼음과 함께 낸다.

Chef's Note

길거리음식의 대표명사인 타코를 생각하며 탄수화물이 가득한 일방(나초) 타코 쉐 대신 좀 더 '건강한 쉐'를 만들어 보자고 한 것이 이 메뉴의 포인트다. 컬리플라워 등과 같은 야채를 블렌더에 곱게 갈아서 구워낸 야채 쉐도 있으나 이 메뉴에서는 쉐의 반죽에 다른 야채를 사용하기보다 치즈쉐 속에 들어가는 2가지 살사(옥수수살사와 파인애플살사)를 통해 변화를 주고자 했다. 함께 곁들이는 음료는 '홀차타'이다. 국내에서도 유행했던 쌀 음료와 비슷한, 멕시코의 전통 쌀 음료인 '홀차타'는 칼로리당 상당한 양의 비타민과 미네랄을 함유하고 있다.



14. Poke Fever 포케 열풍

한국에는 회덮밥, 일본에는 치라시 스시가 있다면, 하와이에는 포케 샐러드가 있다. 포케의 시작은 하와이의 어부들이 생선살을 바르고 남은 나머지 자투리 부분들을 잘라 모아 양념해 곡류와 함께 스낵처럼 먹으면서 생긴 음식이다. 한국인들에게는 다소 생소한 이름의 이 포케샐러드는 최근 미국 본토를 강타하면서 어느 레스토랑을 가도 찾아 볼 수 있는 트렌디한 음식이 되었다. 그 어느때보다도 건강식에 관심이 높



은 요즘, 소비자들은 쇠고기패티가 들어간 버거보다는 포케버거를, 치킨시저샐러드보다는 포케샐러드를 찾고 있다. 얼마 전, 한 온라인 음식배달업체에서 만든 보고서에 따르면, 금년 2017년에 손님들이 가장 많이 찾은 음식은 다름 아닌 포케샐러드였다. 심지어 지난 6개월보다 약 350% 신장한 주문량을 보여주고 있는, 그야말로 가장 ‘핫한’ 음식이다.

참고

<https://parade.com/535616/alison-ashton/what-well-eat-next-12-food-trends-for-2017>
<http://www.feastingathome.com/poke-bowl/>
<http://www.seriousseats.com/2016/06/how-to-make-ahi-tuna-poke-hawaiian.html>
<https://www.popsugar.com.au/fitness/Tuna-Poke-Bowl-Avocado-43213184>
<http://alohavalley.com/hawaiian-poke-from-traditional-to-trendy/>
<http://www.nbcnews.com/news/asian-america/surfer-s-sashimi-how-hawaiian-poke-conquered-mainland-n540816>





레시피 아이디어

14.

| 고추냉이 폰즈소스를 곁들인 포케 샐러드

Poke Salad with Wasabi Ponzu Sauce



재료 4인분 기준

오곡초밥

오곡밥 믹스	2 컵
물	500 ml
설탕	4 tsp
레몬주스	4 tsp
소금	1 tsp
다시마	1개

포케

연어	80 g
참치	80 g
해초 섬마늘해초	50 g
톳	30 g
샐러리	20 g
양파	10 g
쪽파	10 g
아보카도	1 개
어린채소잎	30 g

와사비 폰즈소스

레몬주스	1/2 컵
식초	2 Tbsp
간장	1/3 컵
미림	2 Tbsp
황설탕	2 Tbsp
와사비	tt

To Serve

참깨, 검정깨	tt
---------	----

Directions

오곡초밥

1. 이미 물에 불린 오곡믹스로 오곡밥을 짓는다.
2. 설탕, 레몬주스, 소금, 다시마를 섞고 은근한 불에 푹인다.
3. 녹인 초밥초를 체에 받친다.
4. 초밥초와 오곡밥을 섞고 식힌다.

포케

1. 연어, 참치, 아보카도를 약 1센치 큐브로 썰어준다
2. 해초와 톳을 흐르는 물에 깨끗이 씻어준다.
3. 샐러리, 양파, 쪽파를 약 5mm 길이의 큐브로 잘라준다.
4. 어린채소잎들을 흐르는 물에 씻어주고 아삭한 식감을 위해 아주 차가운 물에 담가놓는다.

와사비 폰즈소스

1. 분량의 모든 재료를 섞어주고, 맛이 배어나오게끔 최소 1시간 동안 둔다.

To Serve

1. 접시에 원형틀을 놓고 맨 밑에 오곡초밥을 약 1cm 깔아놓는다.
2. 미리 준비해 놓은 포케 재료들을 보울에 넣고 와사비 폰즈소스를 적당량 첨가, 섞어준다.
3. 섞은 포케를 오곡초밥위에 얹어준다.
4. 모양이 흐트러지지 않게 원형틀을 조심히 빼준다.
5. 참깨와 검정깨를 뿌려내어 마무리한다.

Chef's Note

최근 미국 서부에 있으면서 가장 인상적으로 다가왔던 음식은 두말할 것 없이 포케 샐러드이다. 샌프란시스코, 엘에이 등 서부의 어느 도시를 가도 여정에는 쉽게 접하지 못했던 Ahi Poke 라는 란어가 들어간 메뉴를 선 보이는 레스토랑들이 즐비해있지만 아직 한국에는 잘 알려지지 않은 것이 사실이다. 지금도 많은 음식점들이 여러 방식으로 포케를 재해석해내고 있지만 이번 프로젝트를 진행하면서 '포케'라는 음식 안에 한국과 일본 의 모습 또한 곁들이고 싶었다. 그래서 오곡밥과 와사비를 이용하여 기준과는 조금 차별화된 향과 식감을 가진 포케가 만들어졌다.

달콤함 이상의 풍미를 추구하는 디저트의 확대

15. Bringing Savory into Desserts

‘Savory’라는 타이틀이 디저트의 트렌드로 자리 잡은지 8-10년의 시간이 지났다. 특히 2015년부터 현재까지 ‘맛과 향’이라는 외식트렌드의 흐름을 타고 요리사들은 달콤함을 거의 지배적인 개념으로 끌어올렸다. 2016년도의 “Datassential Menu Trends”의 연구보고서에 따르면 올리브유 (154%), 프릿츨 (110%), 허브 (49%), 버번 위스키 (46%), 향신료 (38%) 등 달콤함을 넘어선 재료들의 사용빈도



가 전년에 대비해 꾸준히 늘어나고 있다고 한다. 그리고 아이스크림, 치즈케이크 및 쿠키와 같은 일반적인 디저트 상품은 남아 있지만, 기존의 통념을 벗어난 디저트들이 새로운 맛과 향을 더해 과일보다 빠르게 성장하고 있다.

참고

http://www.foodbusinessnews.net/articles/news_home/Food-Service-Retail/2016/10/Dessert_trends_Savory_flavors.aspx?ID=%7BB5A7A03B-8707-4E6A-93AB-262FE51A8018%7D



레시피 아이디어

15

맥주머랭을 얹은 과일코블러와 메이플 맛의 베이컨칩

Fruit Cobbler with Beer Meringue and Crispy Maple Bacon Chips



재료 2인분 기준

맥주머랭

맥주 캘리크리밍 355ml	2 캔
계란흰자	2 개
설탕	1/4 컵
머쉬멜로우	25 g
주석산	t t

과일 코블러

파인애플 미디엄 다이스	1.5 컵
건크랜베리	80 g
사과 미디엄 다이스	1/2 컵
생블루베리	1/4 컵
레몬제스트	1 Tbsp
레몬주스	1 Tbsp
바질	10 g
설탕	1/2 tsp

크럼블

밀가루	100 g
아몬드가루	40 g
버터	40 g
설탕	35 g
계란노른자	1/2 개

베이컨 칩

베이컨 Sliced	20 g
메이플 스프레드	1/2 Tbsp
메이플 설탕	1/2 Tbsp

Directions

맥주머랭

1. 맥주 2캔을 2.5 테이블스푼 정도로 될 때까지 약불에서 졸여준다. 졸여진 맥주는 바로 냉장고에서 식힌다.
2. 휘핑기에 계란흰자와 설탕을 넣고 돌려 아주 된 머랭을 만들어 준다.
3. 2의 머랭에 머쉬멜로우를 하나씩 잘게 뜯어 넣어서 잘 섞이도록 한다.
4. 머쉬멜로우가 섞인 머랭을 볼에 옮겨 담고, 졸여서 완전히 식힌 맥주 2 테이블스푼을 넣고 고무주걱으로 잘 저어준다.
5. 4의 완성품을 파이핑 백에 넣고 냉장보관 한다.

과일 코블러

1. 모든 재료와 남아 있던 졸인 맥주 0.5 테이블스푼을 작은 볼에 넣고 잘 섞어서 냉장보관 한다.

크럼블

1. 오븐을 건열 180°C로 예열시킨다.
2. 모든 재료를 작은 볼에 넣고 잘 섞어 듥성듬성 약간의 덩어리가 지도록 반죽을 한다.
3. 오븐 팬에 실리콘패드 혹은 유산지를 깔고 그 위에 2의 반죽을 뿌려주고 예열된 오븐에 5분간 굽는다.
4. 완성된 크럼블을 꺼내 냉장고에서 완전히 식힌 뒤 실온에 보관한다.

베이컨 칩

1. 오븐을 건열 150°C로 예열시킨다.
2. 베이컨에 메이플 스프레드를 얇게 펴바르고 예열된 오븐에 20분간 조리한 후 꺼내 기름기를 제거한다.
3. 베이컨을 폭 1cm가 되도록 잘라준다.

To Serve

1. 작은 유리컵에 과일코블러를 3/4절 채워준다.
2. 식은 크럼블을 과일이 모두 덮일 정도로 덮어준다.
3. 크럼블 위로 파이핑 백에 담긴 맥주머랭을 짜준 후, 토치로 살짝 그을려 준다.
4. 그을린 머랭 위로 베이컨칩을 몇 개 꼽아준다.
5. 마지막으로 메이플 설탕을 칩 가운데에 살짝 뿌려준다.

Chef's Note

형태를 유지하고 가라앉지 않는 맥주거품을 만들어 보자는 생각으로 만든 것이 '맥주머랭'이다. 많은 맥주 중에 서 과일과 함께 어우러질 수 있는 바닐라맥주를 선택하였고, 메이플 맛이 돌도록 구워낸 베이컨을 거품위에 꽂아 맥주, 과일과 함께 균형을 잡아보았다. 일반적으로 디저트에 쓰는 식자재가 아닌 맥주와 베이컨을 과일과 함께 랑아넌이 메뉴에서 그 '특별한 달콤함'을 더욱 더 느낄 수 있을 것이다.



16. Breakfast_Dessert Hybrid

요리업계에서 사용되는 '하이브리드'란, 두개의 다른 요소를 섞어 색다른 것을 만드는 새로운 조합의 요리를 뜻한다. 지난해 크로아상과 도너츠를 합친 크로넛에 이어 요즘 미국에서는 하이브리드 디저트가 새로운 트렌드로 부상하고 있는데 돌돌 말아 먹는 아이스크림이나, 크림 대신 아이스크림을 속에 담은 도너츠, 홍콩식 와플을 아이스크림 콘으로 이용하는 등 미국 소비자들은 익숙한 요리를 다른 요리와 합쳐 새



롭게 바꾸는 것에 대해 관심을 늘려가고 있다. 디저트에 있어서는 기존에 있던 틀에서 벗어나 아침식사 대용으로 먹는 팬케이크나 와플을 디저트 케이크로 합친 재미있는 트렌드가 올해 새롭게 떠오르고 있다. 와플은 아침식사로 이미 우리에게 매우 친숙한 음식으로, 다양한 맛과 방법으로 응용해 색다르게 디저트 케이크로도 즐길 수 있어 지속적으로 인기를 얻을 것으로 예상된다.

참고

<http://www.marthastewart.com/1511580/dessert-trends-superstar-pastry-chef-christina-tosi>



레시피 아이디어

16. 버터피칸소스를 곁들인 와플케익 Waffle Cake with Butter Pecan Sauce



52



66

재료 6인분 기준

와플 베이스

박력분	220 g
설탕	40 g
베이킹파우더	2 g
소금	2 g
계란	30 g
우유	240 g

버터피칸소스

갈색설탕	90 g
생크림	150 g
버터	15 g
피칸 분테	10 g
카라멜 크림치즈 아이싱	
크림치즈	200 g
버터피칸소스	20 g
파우더슈가	15 g

Directions

와플 베이스

1. 모든 가루재료를 체에 걸러 섞어준다.
2. 계란과 우유를 함께 가품기로 섞은 다음 가루재료를 넣고 덩어리지지 않게 잘 섞어 준다.
3. 와플 기계 또는 와플 팬에 기름을 한번 발라 닦아낸 다음 불에 달궈준다.
4. 예열된 팬에 반죽을 넣어 노릇노릇하게 구워준다.

버터피칸소스

1. 피칸을 팬에 넣고 약불에서 갈색이 나도록 볶아준다.
2. 냄비에 설탕과 생크림을 넣어 약불에 녹여준다.
2. 소스가 끓기 시작하면 불을 끈 후 버터와 구운 피칸을 넣어준다.
3. 약간 미지근한 온도에 서빙한다.

카라멜 크림치즈 아이싱

1. 크림치즈를 잘 섞어 풀어준다.
2. 버터 피칸 소스와 파우더슈가를 섞어준다.
3. 너무 되직하다면 생크림을 살짝 섞어 풀어 발라준다.

To Serve

1. 와플 위에 크림치즈 아이싱을 적절하게 발라준다.
2. 크림치즈 아이싱을 바른 위에 와플을 쌓아 올려준다.
3. 맨 위의 와플에 버터 피칸 소스를 흘러듯 올려 낸다.

Chef's Note

아침 식사로 먹던 맛있는 와플을 디저트 케이크로 즐기
는 재미있는 메뉴입니다. 와플 베이스 안에 시리얼 과
일 견과류, 초코칩 등을 넣어 색다른 식감과 맛을 즐기
게 할 수 있으며, 쌓아 올린 묵직한 와플을 지탱하기 위
해선 부드러운 생크림보다는 크림치즈 아이싱이나 버
터 크림 아이싱이 적절합니다. 크림치즈 아이싱에 초콜
렛이나 과일퓨레를 섞어도 좋아 추함게 맞춰 다양하게
변신할 수 있는 와플 케이크입니다!



| 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 도교, 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 03152
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 일주일의 소모되는데 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 열리지 않은 상태의 고기인 냉장육은 섭씨 영하 1도~영상 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 포장법과 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 식품의약품 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 별이 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.





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 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

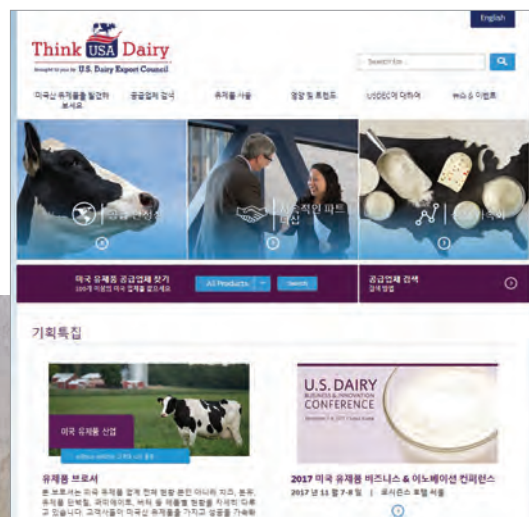
서울시 강남구 논현로 154길 5, 유한빌딩 2층

전화: (02) 516-6893

팩스: (02) 516-6753

이메일: usdeckorea@intnet.co.kr

홈페이지: www.thinkusadairy.kr



알고 계십니까?

미국은 최대 우유 생산국입니다.

2016년 한 해에 932만 마리의 젖소가 9,636만톤 이상의 우유를 생산하여 단일국으로는 우유 최대 생산국으로서의 입지를 굳혔습니다.

미국은 세계 최대의 치즈 생산 & 수출국입니다.

2016년 미국은 540만 4천톤 이상의 치즈를 생산, 그 가운데 28만 7천톤을 수출하여 단일국으로는 최대 치즈 수출국이 되었습니다. 체다, 모짜렐라 등의 유럽스타일의 치즈와 몬테레이 잭, 콜비, 크림치즈 등과 같은 아메리칸 오리진얼 치즈를 포함하여 600가지가 넘는 다양한 치즈를 생산하며 국제 치즈 경연대회에서 유럽의 경쟁업체와 당당히 겨루며 꾸준히 수상의 영예를 누리고 있습니다. 2016 월드 치즈 어워즈에서 92개의 메달, 2016 월드 챔피언 치즈 콘테스트에서 총 메달 수의 75%를 차지하였습니다.

한국은 다섯 번째로 큰 미국의 유제품 수출국입니다.

특히 치즈에 있어서는 멕시코 다음으로 큰 수입 규모를 자랑하는 한국은 2016년 한 해만 총 4만 2천톤 이상의 미국산 치즈를 수입하였습니다.

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.



| 캘리포니아 호두협회 California Walnut Commission, CWC

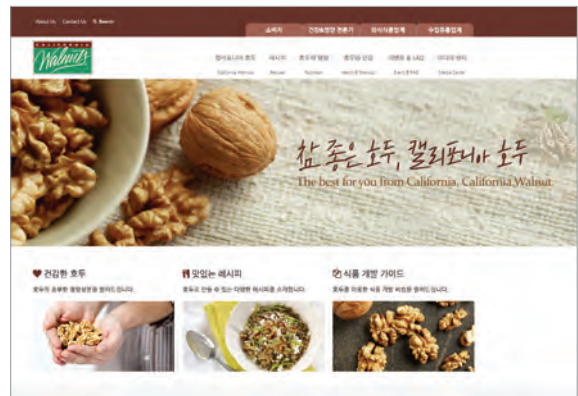


협회소개

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 포함하여 8개국에 지사를 두고 있습니다. 본 협회의 프로그램은 생산자들의 기금 및 미국 농무성의 해외 마케팅 기금으로 운영되고 있습니다. 캘리포니아호두협회 한국지사는 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@sohnm.com
홈페이지: www.walnuts.co.kr
페이스북: 캘리포니아호두와 페이스북 친구가 되어 주십시오! ([lovecaliforniawalnuts](https://www.facebook.com/lovecaliforniawalnuts))



캘리포니아, 고품질 호두의 생산지

캘리포니아는 호두를 포함한 각종 농산물이 생산되는데 천혜의 자연조건을 갖추고 있습니다. 특히 캘리포니아 북부에서 남부에 이르는 센트럴 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.

캘리포니아호두업계는 호두 생산 및 핸들링에 있어서 식품안전을 가장 우선순위에 두고 있습니다. 100년이 넘는 오랜 시간 동안 캘리포니아호두업계는 전세계적으로 가장 품질 좋고 식품안전성 면에서도 탁월한 호두를 생산하여 전세계에 공급하고 있습니다.

캘리포니아의 4,000여명의 호두생산자들과 100개 이상의 핸들러들은 호두 생산/수확/가공 과정에서 모두 미국 연방법 그리고 캘리포니아 주의 식품관리 규정을 철저히 준수하고 있습니다. 캘리포니아의 호두 생산자들은 Good Agricultural Practices (GAP, 농산물우수관리제도)를 지키며 안전하고 몸에 좋은 호두를 생산합니다.

캘리포니아 호두는 탈각 과정에서 미국식품의약국 (United States FDA)에서 제정한 Good Manufacturing Practice (GMP, 생산품질관리체계)를

철저히 따르며, 안전하고 깨끗한 제조환경 조건에서 탈각되어 호두의 우수한 품질, 신선도, 특유의 향과 영양학적 가치를 유지하고 있습니다. 이 관리체계에서 호두를 적절한 온도에 보관하는 것이 매우 중요한 요소로 작용합니다. 캘리포니아호두는 업계의 노력으로 미국농무성 (United States Department of Agriculture)에서 정한 호두의 품질기준을 훨씬 넘어서는 탁월한 품질로 전세계 소비자들에게 공급되고 있습니다.

캘리포니아호두업계는 최근 5년 동안 호두 생산 및 핸들링에 있어서 식품안전 교육과 트레이닝 그리고 관련 리서치 프로젝트에 미화 150만불을 투자하여 캘리포니아호두의 최고 품질을 유지하고자 끊임없이 노력하고 있습니다. 캘리포니아호두업계의 식품안전관리에 대한 헌신과 노력은 캘리포니아호두협회 웹사이트 <식품안전성> 섹션의 "Walnut Safety" 동영상상을 통해 확인하실 수 있습니다.

호두 영양소

호두는 칼슘, 아연, 철, 단백질, 불포화 지방산 오메가-3 등의 다양한 영양소를 가지고 있습니다. 호두가 함유한 영양소 및 건강에 미치는 영향에 대한 자세한 내용은 캘리포니아호두협회 웹사이트에서 확인하십시오.



| 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.

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

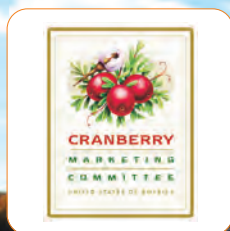
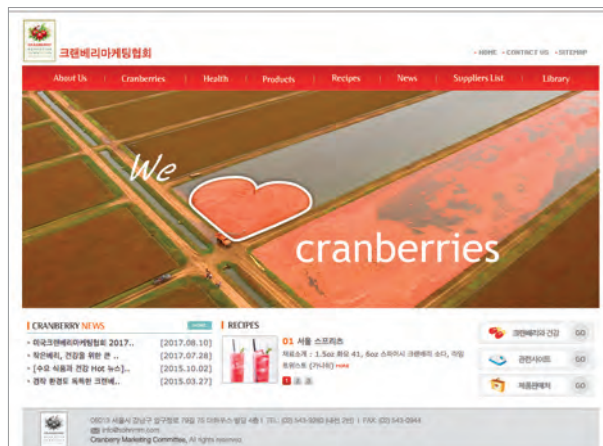
전화: (02) 543-9380 (내선 3번)

팩스: (02) 543-0944

이메일: info@sohnm.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, 매사추세츠, 뉴 저지, 오레곤, 워싱턴 주에서 대량 생산되며, 1,200여명의 생산자에 의해 4만 에이커의 면적에서 수확되는 것으로 추정됩니다.

크랜베리의 효능

크랜베리는 수퍼 푸트로 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



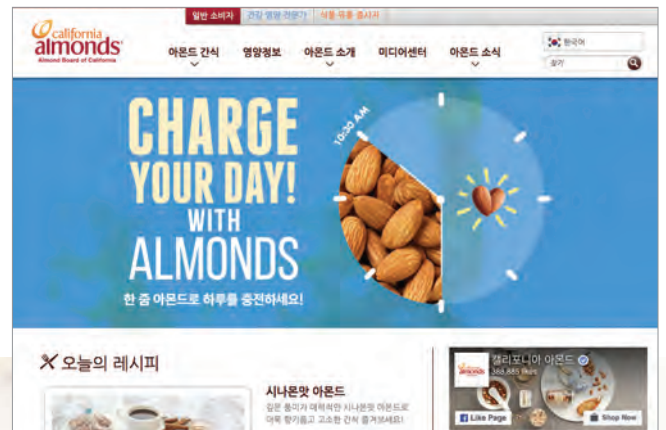
업체소개

캘리포니아 아몬드는 건강에 좋은 고품질의 천연 식품으로 전 세계의 소비자들에게 많은 사랑을 받고 있으며, 캘리포니아의 대표적인 농업 수출품으로 성장하며 아몬드의 뛰어난 가치를 입증하고 있습니다. 캘리포니아 아몬드 협회는 캘리포니아 전역에 걸쳐 약 6천여에 달하는 재배 농가들을 대표해 아몬드의 생산 및 가공, 마케팅까지 모든 측면에 대한 연구를 진행하며, 아몬드를 전 세계에 알리고 있습니다. 캘리포니아 아몬드 협회는 1950년 미 의회에 의해 설립돼 캘리포니아 주(州)의 모데스토(Modesto) 시에 위치하고 있으며, 미 농림부의 관리 하에 있는 비영리 단체입니다. 아몬드와 캘리포니아 아몬드 협회에 관한 자세한 사항은 홈페이지 (www.almonds.or.kr),

트위터 (www.twitter.com/AlmondsKR), 페이스북 (www.facebook.com/almondsKR), 블로그 (Blog.naver.com/almondsKR) 그리고 인스타그램 (@AlmondsKR)에서 찾아보실 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 단일 불포화 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 설립 이래 2,500여명 이상의 회원으로 구성되어 있습니다.

건강 관련 연구 및 시장개발 활동은 USHBC의 주요 활동 중 하나입니다. 뇌기능, 당뇨병, 오로 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 한국사무소에서는 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 간

USHBC가 국내에서 진행한 홍보활동의 결과, 2015년 기준 한국은 생과와 가공품을 포함한 전체 미국산 블루베리 수출에 있어서 아시아에서 가장 큰 시장이 되었으며 그 수요가 계속하여 증가하고 있습니다.

연락처

미국하이부시블루베리협회 한국사무소

우편번호 07327

서울시 영등포구 국제금융로 20 (여의도동, 율촌빌딩)

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)



북미 하이부시 블루베리 시장상황

100년 전, 미국 뉴저지의 파인랜즈에서 하이부시와 포레스트 베리가 경작되어 전파되었으며, 1916년 처음 상업작물로 시장에 출시되었습니다. 오늘날 하이부시 블루베리(corymbosum, ashei)는 미국의 33개 주, 캐나다 2개 주와 멕시코에서 자라고 있습니다. 하이부시 블루베리는 생 블루베리, 냉동블루베리로 판매되고 있습니다.

블루베리 산업의 성장

하이부시 블루베리는 미국전체 블루베리 생산량의 84%, 북미 블루베리 생산량의 73%를 차지합니다. 미국과 캐나다, 멕시코에서는 매년 10억 파운드 이상의 블루베리가 생산되고 있습니다. 2016년 북미 하이부시 블루베리 추산 생산량은 7억3천9백9십만 파운드이며, 생블루베리는 3억6천7백7십만 파운드, 냉동블루베리는 3억7천2백2십만 파운드를 기록하였습니다. 미국 하이부시 생산량은 5억4천2백9십만 파운드 입니다. (자료출처: NABC, Crop Report October 2016)

미국 시장에서 하이부시 블루베리의 성장

하이부시 블루베리는 새로운 경작지의 증가, 경작과 가공의 효율성으로 계속 확장되고 있습니다. 생블루베리 수확

기는 4월부터 늦은 9월, 이른 10월이며, 북미 냉동 생산의 정점은 6월부터 8월입니다.

하이부시 블루베리는 냉동과일과 생과일의 형태로 유통됩니다. 생블루베리는 손으로 직접 수확하며, 가공 블루베리로 불리는 냉동블루베리는 기계로 수확되고 있습니다. 냉동블루베리는 연중 공급가능하며, 생블루베리만큼 맛과 풍미가 좋습니다. 블루베리는 신선함과 질감, 형태, 색감을 유지하기 위해 수확 후 즉시 냉동됩니다. 미국의 하이부시 블루베리 생산량 증가와 함께, 제조업체들은 더 많은 건강한 블루베리 제품을 출시하고 있습니다.

블루베리 시장 수요

북미 하이부시 수출은 꾸준히 성장하고 있으며, 특히 냉동 블루베리와 건블루베리의 수출량이 증가하고 있습니다. 하이부시는 전체 시장 점유율의 80% 이상을 차지합니다. 최근 많은 제조업체들이 블루베리 제품을 제조함에 따라, 해외 시장의 블루베리 수요가 계속해서 증가하고 있습니다. 이러한 시장 수요는 냉동블루베리, 주스, 농축액, 건조 블루베리 등 다양한 형태의 블루베리 제품에 대한 관심을 입증하고 있습니다.





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 재배업자들이 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 선두주자입니다.

연락처

썬키스트코리아

우편번호 06164

서울시 강남구 영동대로 517 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 감귤류를 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 가공공장업체로 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 남미, 유럽, 중국, 일본 및 대만과 동남 아시아 지역을 관리하는 총 8개의 대표사무소를 운영하고 있습니다.

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



플라 쓰는 재미가 있다! 다양하게 사용되는 캘리포니아 건포도

건포도 종류	품종	제조공정	특징	용도
태양건조 내추럴 · 시들리스	통손시들리스	• 태양건조하여 물세척 및 이물질분리 후 포장	• 씨가 없다 • 핵갈색 • 표준 사이즈 • 계절에 상관없이 공급 가능	• 요리, 빵, 과자, 샐러드, 디저트, 스낵 등 가장 대중적으로 사용
골드시들리스	통손시들리스	• 물세척 및 이물질 제거 후 골드 컬러 보존 위해 아황산 가스로 처리한 뒤에 인공건조	• 씨가 없다 • 골드 색상 • 표준 사이즈 • 전체수확량의 약 5%	• 과일케이크와 제과에 주로 활용
커런츠	블랙 코린트	• 태양건조	• 표준 사이즈의 1/4 • 블랙에 가까운 보라빛 색상 • 산미가 강함	• 머핀, 쿠키, 빵 등
플레임시들리스	플레임시들리스	• 태양건조	• 알이 크고, 어두운 적색을 띠며 단맛이 강함 • 독특한 과일 맛을 냄	• 빵, 과자류 및 과일케이크 등

캘리포니아 건포도, 어디까지 알고 계신가요?

- 건포도 1회 섭취 분량(1/4컵 or 40g)에는 식이섬유, 칼륨 및 기타 주요 항산화성분이 함유되어 있습니다.
- 건포도 1/4컵 섭취만으로도 과일 1회 섭취와 같은 효과를 얻을 수 있습니다.
- 건포도에는 지방과 콜레스테롤 성분이 전혀 없습니다.
- 건포도는 자연 발생 식이섬유인 이눌린이 풍부하게 들어있어 소화기능 개선에 도움이 됩니다.
- 건포도는 카테인 등 항산화성분이 가장 풍부한 식품 중 하나입니다.
- 제 2형 당뇨병자가 규칙적으로 섭취할 경우, 혈당치 및 수축기 혈압이 개선되는 효과를 볼 수 있습니다.

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 대표적인 8가지를 소개합니다.

천연성 건조과정중 표면처리제를 이용하지 않음. 햇빛을 이용한 100% 천연 건조법! • 일관된 색상과 맛 유지 • 화학약품 및 첨가제 사용하지 않음 • 100% 천연 제품	형태 보존 수확후 햇빛을 이용한 건조과정 덕분에 캘리포니아 건포도는 견고하고 표면(겉질)이 으깨지지 않음 • 건포도 생산과정중에도 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 (휴엑턴트) 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!



| 미국피칸협회 US Pecan Growers Council, USPGC



협회소개

미국피칸협회 (U.S. Pecan Growers Council)는 최근 빠른 속도로 확대된 피칸 산업의 해외 마케팅, 홍보 및 교육 프로그램을 기획 및 관장하기 위해 2010년에 설립되었습니다. 본 협회는 수출 잠재력을 가진 국제 시장을 우선적으로 선별하여, 장기적인 수요 창출을 위한 서비스를 제공하기 위해 마케팅 전략 및 활동을 기획하고 그 결과를 평가합니다. 본 협회는 감독위원회 (Oversight Committee)에 의해 운영되며, 세 지역의 피칸 협회들과 개별 주(州) 상품 위원회 그리고 미국 피칸 셸러 협회 (National Pecan Shellers Association)를 회원으로 하고 있습니다. 미국피칸협회 한국사무소는 2017년 개소되었으며 다양한 마케팅 및 홍보 활동을 통하여 미국산 피칸을 한국시장에 소개하고자 합니다. 지난 10년간 미국산 피칸은 그 수입량이 눈에 띄게 증가하였습니다. 농림축산검역본부의 자료

에 따르면 2007년 99,265kg에서 2016년 534,466kg 까지 그 수입이 증가하였는데, 이러한 성장세는 프리미엄 견과에 대한 수요 증가와, 소포장 견과 믹스 제품의 인기 상승에 기인하는 것으로 분석되고 있습니다. 한-미FTA의 영향으로 관세가 지속적으로 감소하고 있는 가운데 피칸은 금년도 4.2% 그리고 2018년에는 0% 관세 혜택을 받게 될 예정이며 이러한 관세 혜택이 미국산 피칸 수요 증가에 더욱 긍정적인 영향을 미칠 것으로 예상되고 있습니다.

연락처

미국피칸협회 한국사무소

우편번호 07327

서울시 영등포구 국제금융로 20 (여의도동, 율촌빌딩)

전화: (02) 786-7701

팩스: (02) 786-7704

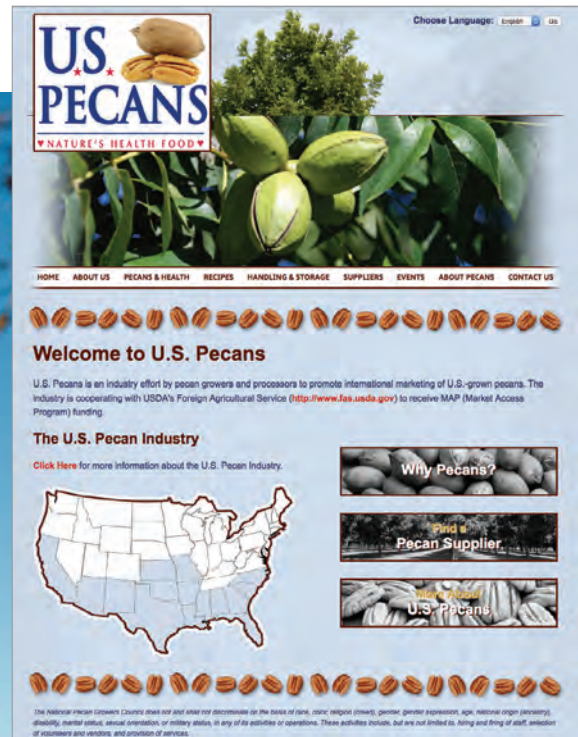
이메일: hshin@kbsinc.co.kr

웹사이트: www.uspecans.org/

블로그: <http://blog.naver.com/uspecan/>

페이스북: www.facebook.com/uspecan.korea

인스타그램: www.instagram.com/uspecan.korea/



미국 피칸의 생산 및 유통

피칸은 북미에서 자생하는 유일한 견과로, 다른 견과류보다 쉽게 껍질을 벗길 수 있고, 풍부한 맛과 부드러운 식감으로 인해 아메리카 원주민들에게 별미로 섭취되던 식품입니다. 피칸을 가장 많이 재배하는 나라는 미국으로 매년 전세계 피칸 생산량의 약 80 %를 생산하고 있으며, 그 중에서도 조지아 주의 피칸 생산량이 가장 높습니다. 미국의 주요 피칸 생산지에서는 20여 개 품종의 상업적으로 가능성이 있는 피칸을 재배하고 유통합니다. "피칸 벨트"는 미국 남부지역을 따라 형성 되어 있으며, 주요 생산지에는 조지아 주, 텍사스 주, 뉴 멕시코 주, 애리조나 주, 앨라배마 주, 오클라호마 주, 루이지애나 주, 미시시피 주, 플로리다 주, 노스 캐롤라이나 주, 사우스 캐롤라이나 주, 아칸소 주, 캘리포니아 주, 테네시 주, 캔자스 주, 미주리 주가 속합니다. 피칸은 품종에 따라 맛, 식감, 크기, 향, 오일의 양에 차이를 가지고 있습니다.

피칸은 개별 생산업체 및 셀러 등에 의해 전세계 다양한 국가로 수출되고 있습니다. 미국산 피칸의 주요 시장은 중국, 유럽, 캐나다, 한국, 터키, 베트남, 인도 그리고 UAE 등이 포함됩니다. 미국 피칸 업계는 2015년 총 67,859 톤의 피칸을 전세계로 수출하였고 이는 2015년 전체 수확량 (115,344톤)의 58퍼센트입니다.



사용 및 취급

미국 피칸 업계의 기계적 수확 방법을 이용한 신속한 피칸 수확은 품질을 향상 시키고 저장 가능한 기간을 늘리고 있습니다. 피칸의 껍질은 천연 방어벽 역할을 하며, 딱딱하고 두껍지만 다른 견과류들 보다 쉽게 껍질을 제거할 수 있습니다. 피칸은 제품 안전을 위하여 철저히 위생 관리 되고 있습니다. 또한, 껍질이 제거된 피칸을 위한 미국 농무부 (USDA)의 기준에 따라 제품이 평가되고 분류됩니다. 피칸은 결점, 이물질, 크기선별, 색깔, 단단함, 크기 대비 양 등에 따라 정밀검사 됩니다. 최상의 품질은 U.S. No.1입니다. 피칸은 주로 반테나 분태의 형태로 30파운드 (13.6kg)에 폴리 비닐로 진공 포장 하거나 또는 포장하지 않은 상태로 골판지 상자에 담겨 운송됩니다.

영양 및 건강적 이점

껍질을 벗긴 피칸은 호두와 모양과 성분이 비슷하지만 나트륨이 전혀 없고 비타민 A, B, C, E, 식이섬유, 엽산, 칼륨, 아연 등이 훨씬 많은 천연, 고품질 단백질 공급원입니다. 한 줌의 피칸(1온스, 약 20개)은 196 칼로리로, 몸의 신진 대사를 촉진하는 중요 비타민 B군과 함께 비타민 E, 비타민A, 비타민 C, 엽산, 아연, 칼슘, 마그네슘, 인, 칼륨 등 19가지 비타민과 미네랄이 풍부해 '에너지비타민' 또는 '천연영양제' 라고도 불립니다. 뇌신경계에 필요한 엽산이 호두의 2배로 임산부와 일반인의 치매, 우울증에도 도움을 줍니다. 특히 피칸은 모든 견과류 중 항산화 성분이 가장 많이 함유되어 있어 여러 연구결과를 통해 심장질환과 뇌기능강화에 도움을 주는 것이 입증되었습니다.





업체소개

Global Craft Korea는 미국 Global Craft Trading의 한국 자회사로 2014년 12월31일 설립되었으며, 2011년 설립된 Global Craft Trading은 미국의 탑 크래프트 브루어리들 (뉴벨지움, 파이어스톤워커, 파운더스, 그린플래쉬 등)과 독점 계약을 맺고 전 세계 20개국 그리고 NEXCOM과 AAFES를 통해 미군부대로 냉장물류를 통해 공급하는 크래프트 맥주 전문 유통업체이며, (주)글로벌 크래프트 코리아는 2014년 설립 후 2015년 6월부터 본격적인 영업을 개시하였고, 현재 이마트 70개점, 신세계 백화점, SSG 청담/목동, 신세계 여주 아울렛, 일렉트로마트, 현대백화점, 롯데백화점, 전국의 주류도매상 약 120여군데 등을 통해 서울/경기, 부산/영남, 광주/호남 등지의 유명 크래프트 펍 및 레스토랑 등에 맥주 제품을 공급하고 있습니다.

연락처

주식회사 글로벌 크래프트 코리아

우편번호 07302

서울시 영등포구 영중로10길 6, 델리타운 302호

전화: (02) 2068-9998

팩스: (02) 2667-9998

SKYPE : KTPARK007

이메일: kitae@globalcraft.com

홈페이지: www.globalcraft.co.kr



GCK 취급 브랜드

1. 뉴벨지움
(팻타이어 / 선사인릿)
2. 칼스트라우스
(모자이크세션에일 / 오로라호피앨리스 / 레드트롤리)
3. 세인트아처
(화이트에일 / 페일에일 / IPA)-병제품
4. 그린플래쉬
(소울스타일IPA / 웨스트코스트IPA / 텐저린IPA)
5. 파운더스
(올데이IPA / 센테니얼IPA / 포터 / 더티배스타드)
6. 파이어스톤워커
(이지잭 / 페일에일 / 유니온잭 / DBA / 피보)





회사소개

준트레이딩은 “한국 고객들에게 최고 품질의 맥주를 제공”하겠다는 목표를 가진 수입·유통사입니다. 최고의 품질 유지를 위한 노력 외에도 소비자와 지속적으로 소통하여 제품에 대한 스토리 텔링을 위해 다양한 SNS 운영 및 음식과의 페어링 이벤트도 주최하고 있습니다. 현재, 엄선된 미국 및 벨기에 크래프트 맥주 20여 종을 국내 유수 호텔 및 레스토랑, 펍 등에 유통 중입니다. 준트레이딩의 특징 3가지는 다음과 같습니다.

1. 전 과정 냉장 유통 시스템 - 현지에서 생산된 품질이 최고로 유지되어 오기 위해, 현지 컨테이너에서부터 저온도 유지에 노력을 합니다. 최고의 품질을 통해, 유통하는 제품마다 소비자들에게 “준트레이딩 제품은 믿고 살만하다”라는 평을 받고 있습니다.

2. 소비자 맞춤형 맥주 선별 - “소비자들의 다양한 욕구”를 만족시키기 위해, 유명업체의 기존의 인기 품목만 고르는 것이 아니라, 크래프트 맥주에 익숙하지 않은 소비자들을 위해 기존에 없던 스타일을 한국 시장에 선 도입 합니다.

3. Customization 된 마케팅 - 다양한 SNS 채널을 통해, 채널마다 다른 방법으로 소비자들에게 브루어리와 제품 스토리 텔링을 하고 있습니다. 이 뿐 아니라, 바 이어 업장에 대한 지속적 홍보와 소비자들에게 기본적인 맥주 교육하는 페이지도 한국 크래프트 맥주 문화 발전을 위해 운영중입니다.

연락처

준 트레이딩 인터내셔널

우편번호 04609

서울시 강남구 동호로 20길 34-37 (신당동)

전화: (070) 8827-1905

이메일: customer.jti@gmail.com

Facebook: facebook.com/joontradingintl

Blog: blog.naver.com/joon_intl

Instagram: @Joontradingintl

Homepage: joontradingintl.com



연락처

(주)에이티엘코리아
우편번호 10552
경기도 고양시 덕양구 서오릉로 716번길 64-4 (원흥동)
전화: (031) 966-1683
팩스: (02) 6937-1682
이메일: atl_sean@naver.com
FACEBOOK : www.facebook.com/ATLKOREA



A.T.L. All That Liquor

회사소개

(주)에이티엘코리아는 미국 BALLASTPOINT社의 SCULPIN IPA, NORTHCOAST社의 OLD RASPUTIN 등 미국내 9개 브루어리에서 100여종의 다양한 CRAFT 맥주를 병, 캔, 케그로 수입하는 미국 CRAFT BEER 전문 수입업체입니다.





연락처

에스테번

우편번호 06021

서울시 강남구 도산대로45길 16-11 (신사동)

전화 : 02-518-5505

홈페이지 : <http://www.instagram.com/s.tavern/>

업체소개

S.TAVERN은 정통 다이닝과 태번의 자유로움이 공존하는 가운데 모든 음식을 다양하게 포용한 미술랭 스타 셰프 송훈이 이끄는 특별한 외식공간입니다. 분위기는 편안하지만 국내에서 오직 S.TAVERN만이 선보일 수 있는 특별한 식사를 준비하며, 찾아오시는 모든 분들에게 진심이 담긴 맛과 서비스를 제공해 드립니다. 도산 공원을 후원으로, 정성스레 가꾼 아름다운 정원을 앞마당으로 둔 도심 속 녹색공간에서 세련된 분위기와 친절 한 서비스, 그리고 fine-dining을 지향하는 음식까지, 모던 그릴 아메리칸 레스토랑 에스테번에서 프리미엄 맥주와 와인, 위스키 등 폭넓은 주류와 함께 다양한 페어링을 즐기실 수 있으며 2층 테라스에 자리한 '버블 가든'에서는 예약을 통해 프라이빗 파티도 여실 수 있습니다.



연락처

주한미국농업무역관

우편번호 03152

서울시 종로구 종로1길 42 (수송동 이마빌딩) 303호

전화: (02) 6951-6848

팩스: (02) 720-7921

이메일: atoseoul@fas.usda.gov

홈페이지: www.atoseoul.com



기관소개

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



HOST

KACIA

USATO

SPONSOR

USMEF

USDEC

CWC

CMC

ABC

USHBC

Sunkist Korea

RAC

USPGC

Global Craft Korea

JTI

ATL Korea

DATE & VENUE

2017년 9월 14일

밀레니엄힐튼서울 그랜드볼룸



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