



Great American
CULINARY
CAMP 2018



HOST

KCIA, USATO

SPONSOR

USMEF, USDEC, CWC, ABC, CPB, USAR, Sunkist Korea, RAC, NWCG, USPGC, Craft & Culture, ATL Korea

Contents

- 01 Greetings from USATO Director | 미국농업무역관장의 인사말
- 02 Welcome Message | 미국CIA조리대학 한국동문화장 인사말
- 03 Culinary Camp Project Team | 프로젝트팀 소개
- 04 2018 U.S. Restaurant Trends & Menus | 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴 아이디어 제안
 - 1. Peruvian Ethnic
| Peruvian Salad with Pepperoni Grapefruit Vinaigrette
 - 2. Exotic Fruits
| Oven Roasted Berkshire Pork Collar Butt with Dragon Fruit
 - 3. Tea Recipes Beyond Teacup
| Seasonal Fish Croaker with Orange Green Tea Sauce
 - 4. Fermented Ingredients
| Wagyu Striploin Steak with Fermented Garlic & Cheese Sauce
 - 5. Gluten Free Cuisine
| Risalamande with Prune Cherry Sauce
 - 6. Variation of Pickling
| Flounder Ceviche with Pickled Quail Egg & Micro Herb
 - 7. Smoked Dessert Ingredients
| Choux with Smoked Pecan Cream
 - 8. Drinkable Soup
| Drinkable Soup with Jelly
 - 9. Ancient Grains
| Farro Risotto - Farrotto
 - 10. Medicinal Cuisine
| Grilled Rack of Lamb with Medicinal Sauce
 - 11. Middle East Flavors
| Baba Ganoush with Octopus
 - 12. West Meets East
| Tom Yam Kum Ravioli and Cilantro Salad
 - 13. Edible Flowers
| Hibiscus Icecream
 - 14. Game Meat
| Venison Tartare
 - 15. Free Range Meats
| Heritage Black Chicken Cooked in Hog Bladder
 - 16. Sustainable Seafood
| Crispy Pan Seared Mullet
- 50 U.S. Meat Export Federation, USMEF
- 52 U.S. Dairy Export Council, USDEC
- 54 California Walnut Council, CWC
- 56 Almond Board of California, ABC
- 58 California Prune Board, CPB
- 60 U.S.A. Rice, USAR
- 62 Sunkist Korea
- 64 Raisin Administrative Committee
- 66 U.S. Pecan Growers Council, USPGC
- 68 Northwest Cherry Growers, NWCG
- 70 Craft & Culture
- 71 ATL Korea
- 72 백미주반(百味酒飯) / OX Smoke & Grill
- 73 U.S. Agricultural Trade Office, USATO

Ms. Lynne Larrabee, Director, USATO

| 주한미국농업무역관장 린 라라비

2018년 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프에 오신 여러분을 환영합니다! 올해도 한국의 식음업계를 대표하는 여러분들을 이 자리에 모시고 본 프로그램을 세번째로 진행할 수 있게 되어 기쁘고, 해마다 업계에서 활발히 활동하시는 새로운 얼굴들을 만나게 되는 것 역시 제게는 또다른 기쁨이라는 것을 말씀드리고 싶습니다.

저희 미국농업무역관 임직원들은 모든 프로그램을 진행하기에 앞서 미국 공급자들과 한국 구매자들 간의 견고한 신뢰와 강한 유대감이 없었다면 지난 수년간 미국산 농식품이 한국시장에서 큰 성공을 거두기 힘들었을 것이라는 사실을 상기하고 이러한 양국간의 돈독한 유대관계를 더욱 공고히 할 수 있는 행사들을 고안하는 것에 저희들의 시간과 노력을 기울이고 있습니다.

여기 오신 분들이라면 잘 알고 계시다시피, 지난 11년 동안 한 해도 빠짐없이 개최되어 온 본 행사는 주한미국대사관 농업무역관과 미국CIA조리대학 한국동문회의 오랜 유대와 협업의 결과이며, 미국 레스토랑 업계의 트렌드를 조망하고 이를 활용한 신메뉴와 신제품 아이디어를 한국의 외식업계에 제공하는 것을 목표로 합니다. 여러분의 큰 관심과 지속적인 성원에 힘입어 본 행사를 성공적으로 이끌어 올 수 있었던 점을 한편으로는 자랑스럽게 생각하면서, 그동안 변함없는 참여와 후원을 보내주신 CIA조리대학 한국동문회와 여러 미국 농산물홍보협회들, 그리고 상품공급 후원사들께 또한 깊은 감사를 드립니다.

오늘날 한국은 미국농식품교역에 있어서 여전히 다섯번째 수출시장이며, 전세계적으로 혼란을 야기하는 정치·경제적 변수들에도 불구하고 한미간의 농식품 교역은 꾸준한 강세를 보이고 있습니다. 특히 2017년 한 해 동안 육류, 과일, 견과류, 유제품, 음료 등이 포함되는 소비자상품군의 수출은 지난 2012년과 비교해 볼 때 150 퍼센트가 넘는 놀라운 성장을 보였는데, 이들 제품들이 바로 오늘 여러분께서 시식하실 레시피에 고스란히 녹아나 있습니다.

한미자유무역협정으로 인해 낮아진 미국산 제품의 가격, 우수한 농산물과 안전한 식품에 대한 한국소비자들의 요구 등에 힘입어 앞으로도 미국산 농식품의 한국 수출은 지속적으로 성장할 것으로 생각하며 오늘 행사를 통해 항상 새로운 트렌드와 창의성을 향해 역동적으로 움직이는 한국의 외식·식음시장에서 여러분들이 만들어 나갈 새로운 길과 수많은 사업기회를 기대해 봅니다.

연일 기록을 갱신하며 한반도를 덮었던 더위도 불사하고 개인적인 시간을 쪼개어 프로그램에 참여한 프로젝트 팀 세프들의 재능과 혁신, 그리고 동문회를 이끌어주신 김세경회장의 리더십에 깊은 감사와 박수를 보냅니다.

감사합니다.



Lynne Larrabee

Mr. Seakyeong Kim

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

빠르게 변화하고 발전하는 소비자의 눈높이와 입맛을 만족시키기 위해 저희 외식산업은 치열한 노력을 계속하고 있습니다. 주한미국농업무역관과 KCIA동문회가 함께 준비한 Great American Culinary Camp는 세계외식업계의 새로운 트렌드와 비즈니스를 선도하는 미국시장을 고찰하여 국내업계에 접목할 수 있는 다양한 메뉴 아이디어를 제시해왔습니다. 올해로 12번째를 맞이한 이 독특한 프로그램이 여러분께 새로운 아이디어와 좋은 정보를 제공하기를 바라며, 향후 회를 거듭할수록 치밀한 분석과 창의적인 사고를 통해 한걸음씩 더 발전하는 행사가 되기를 기원합니다.

앞으로 저희 동문회는 우리나라의 외식산업 문화 발전에 기여하고자 '지역특산물레시피개발', 셰프를 꿈꾸는 학생들을 위한 '멘토링', 재능기부를 통한 '사회봉사활동' 등을 시행할 계획입니다. 오늘 참석하신 기업 및 업계전문인들 중 저희 KCIA의 사회봉사활동에 동참하시거나 제안하고 싶은 새로운 아이디어가 있으시면 언제든지 연락 부탁드립니다. 저희 KCIA의 행보에 여러분의 지속적인 관심과 성원을 부탁드립니다.

바쁜 개인적 일정에도 시간을 쪼개 땀 흘려준 프로젝트팀 동문 여러분들의 재능과 열정, 희생과 공유의 정신에 박수를 보내며, 10년 넘게 본 행사가 지속될 수 있도록 지원해주신 미국 농무부와 오늘 귀한 시간을 내어 참석해주신 모든 분들께 깊은 감사의 말씀을 드립니다.

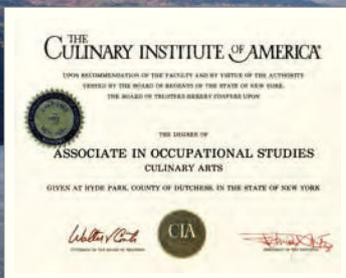
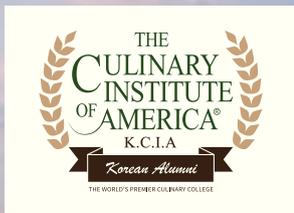
KCIA 회장 김세경 드림



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 벌이고 있습니다.





서강원

| 멩글스, 서울

- Kong Hans Kealder, Copenhagen, Denmark
- Aureole, NYC
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, A.O.S 2015 졸업



이혜준

| 경희대학교 조리 서비스경영학과

- 평창 동계 올림픽 NBC Press Corps
- Epicerie Collage, Seoul
- Legal Harborside, Boston, MA
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, A.O.S 2015 졸업



허정

| SPC 파리크라상 외식사업본부

- Amazing Brewing Company, Seoul
- Cold Cuts, Seoul
- Park Avenue Winter & Spring, NYC
- The Culinary Institute of America, Restaurant Management B.P.S 2015 졸업
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts A.O.S 2013 졸업



박재홍

| 서울 드래곤시티 스카이킹덤

- Waldorf Astoria by Hilton, NYC
- The Cowboy Star Restaurant and Butcher Shop, SD
- Vino Vitto Restaurant, Seoul
- House Italian Restaurant, Seoul
- The Culinary Institute of America, Culinary Arts, A.O.S 2016 졸업



| 미국 외식산업 트렌드 분석 및 메뉴 아이디어 제안

2018 U.S. Restaurant Trends & Menu

1. Peruvian Ethnic | 페루음식의 지속적인 열풍

| Peruvian Salad with Pepperoni Grapefruit Vinaigrette
| 페퍼로니 자몽 비네그레트를 곁들인 페루식 샐러드

2. Exotic Fruits | 이국적인 과일의 활용

| Oven Roasted Berkshire Pork Collar Butt with Dragon Fruit
| 버크셔목살 용과 냉채

3. Tea Recipes Beyond Teacup | 차를 활용한 레시피에 대한 관심

| Seasonal Fish Croaker with Orange Green Tea Sauce
| 계절생선 민어와 오렌지녹차소스

4. Fermented Ingredients | 발효음식을 재료로 한 레시피의 확대

| Wagyu Striploin Steak with Fermented Garlic & Cheese Sauce
| 흑미늘과 콜비잭 치즈소스를 활용한 와규 채끝 스테이크

5. Gluten Free Cuisine | 글루텐 프리 식단

| Risalamande with Prune Cherry Sauce
| 푸른체리소스를 곁들인 쌀로 만든 덴마크 전통 디저트 리살레망

6. Variation of Pickling | 다양한 피클과 요리의 접목

| Flounder Ceviche with Pickled Quail Egg & Micro Herb
| 메추리알 피클을 곁들인 광어세비체와 마이크로 허브

7. Smoked Dessert Ingredients | 훈제한 재료를 이용한 디저트

| Choux with Smoked Pecan Cream
| 훈연한 피칸 크림 슈

8. Drinkable Soup | 음료화된 수프의 등장

| Drinkable Soup with Jelly
| 마시는 수프와 젤리

9. Ancient Grains | 고대곡물

| Farro Risotto - Farrotto
| 슈퍼그레인 파로를 이용한 리조또 - 파로또

10. Medicinal Cuisine | 약용 재료를 이용한 다양한 음식들

| Grilled Rack of Lamb with Medicinal Sauce
| 약용재료를 이용한 소스와 양갈비

11. Middle East Flavors | 중동음식의 인기

| Baba Ganoush with Octopus
| 바바가누쉬와 문어

12. West Meets East | 퓨전 레시피의 지속적인 강세

| Tom Yam Kum Ravioli and Cilantro Salad
| 톰얌 스프 젤리를 넣은 핸드메이드 라비올리와 고수 샐러드

13. Edible Flowers | 주재료로서의 식용꽃

| Hibiscus Icecream
| 히비스커스 아이스크림

14. Game Meat | 수렵육 재료

| Venison Tartare
| 사슴육회

15. Free Range Meats | 동물복지에 대한 높아진 소비자의 관심

| Heritage Black Chicken Cooked in Hog Bladder
| 돼지방광에서 익혀낸 토종 오골계

16. Sustainable Seafood | 지속가능한 수산물의 섭취

| Crispy Pan Seared Mullet
| 비늘을 살려 구워낸 송어

1. Peruvian Ethnic

페루음식의 지속적인 열풍

최근 2-3년간 지속되어 온 페루 음식의 인기가 여전하다. 올해 월드 베스트 레스토랑 순위 50위권 안에 페루 레스토랑이 두 곳이나 되며 미국레스토랑협회 National Restaurant Association이 선정한 Ethnic 메뉴 트렌드들 중 페루 음식이 1위를 차지하기도 했다. 페루 음식의 독특한 특징으로 다양한 전통 곡물의 사용을 꼽을 수 있는데, 그 중에서도 퀴노아는 수천 년 전부터 안데스 산맥 지역에서 자생한 곡물로서 식이섬유, 칼륨, 칼슘, 마그네슘, 철분, 비



타민 B가 풍부하여 슈퍼푸드, 슈퍼곡물로 불리우고 있다. 미국 및 전 세계적으로 고령화 및 건강에 대한 관심이 높아지면서 퀴노아를 비롯한 슈퍼곡물이 풍부하게 들어가는 페루 음식의 인기도 함께 높아지게 되었다. 또한, 다양한 인종과 식문화의 Melting Pot 이라고 불리는 미국 내에서 페루 음식이 전국적인 사랑을 받고 있다는 점에 주목할 필요가 있는데, 페루 음식이 가지는 확장성과 적응성이 한국 시장에서도 지속적인 시장 확대로 이어질 것으로 보인다.

참고

<http://www.ellipsespr.com/2018-food-trends/>
<https://www.cntraveler.com/story/food-trends-what-youll-be-eating-in-2018>
<http://ph.phonebooky.com/blog/2018-food-trends/>
<https://www.cookstr.com/Salad/Peruvian-Quinoa-and-Vegetable-Salad>
<https://www.healthline.com/nutrition/11-proven-benefits-of-quinoa>
<http://www.myrecipes.com/healthy-diet/super-foods/health-benefits-of-quinoa>
<http://lacostanerarestaurant.com/blog/peruvian-food-united-states/10>





레시피 아이디어

| 페퍼로니 자몽 비네그렛을 곁들인 페루식 샐러드

Peruvian Salad with Pepperoni Grapefruit Vinaigrette



재료 1인분 기준

페퍼로니 자몽 비네그렛 (15인분 기준)

Serving Size 10 g

페퍼로니	30 g
올리브유	20 g
자몽주스	65 g
엑스트라버진 올리브오일	30 g
레몬주스	15 g
Apple Cider Vinegar	4 g
꿀	15 g

샐러드

퀴노아 (black & white 1:1비율)	35 g
적양파	5 g
Red Beans	5 g
Sweet Corn	3 g
Kale Chiffonade	10 g
Cherry Tomato (4등분)	2 ea
Grapefruit (조각)	1 ea
호박씨	3 ea
호두 반쪽	1 ea
건포도	3 ea
아몬드 슬라이스	3 ea
피칸 크러쉬드	1 g

Directions

페퍼로니 자몽 비네그렛

1. 팬에 올리브유를 두르고 잘게 썬 페퍼로니를 넣은 후 약한 불에서 천천히 볶는다. 기름이 끓기 시작하면 불에서 꺼내 그릇에 담아둔다.
2. 큰 불에 1과 레몬주스, 자몽주스, 애플사이드식초, 꿀을 넣고 EVOO를 여러번 나눠 넣어가면서 잘 섞어준다.

샐러드

1. 퀴노아에 두배의 물을 넣고 약 10분 정도 삶아 조리가 끝나면 넓은 시트판에 깔아서 식힌다.
2. 케일은 가운데 부분을 제거한 잎을 동그랗게 말아서 가늘게 썬 후 얼음물에 담가 둔다.
3. 적양파는 스몰 다이스로 썰어 놓고 레드빈과 스위트 콘은 꺼내어 물기를 빼놓는다.

To Serve

1. 식혀둔 퀴노아를 그릇에 담고 적양파 다이스, 자몽, 스위트콘, 레드빈, 믹스넛, 방울 토마토, 건포도 등을 얹는다.
2. 그 위에 얼음물에서 건져낸 케일을 소복하게 올리고 가운데에 페퍼로니 비네그렛을 뿌린다.

2. Exotic Fruits

이국적인 과일의 활용

신선 과일·채소 전문 통계·분석 업체인 패커스(The Packers)는 최근 보고서에서 "미국의 소비자들이 다른 나라의 과일과 채소에 익숙해지면서 파파야, 망고, 구아바, 용과, 리치, 스타푸르트 등의 다양한 이국적 과일의 판매가 증가하고 있다"고 분석했다. 이국적인 과일들은 비타민을 풍부하게 함유하여 건강에 이로울 뿐만 아니라 아름다운 색과 모양 및 신선한 이미지를 가지고 있어 소비자에게 쉽게 웰빙의 경험을 제공한다는 장점을 가지고 있어 미국의 레스토랑들에서 보다 많은 메뉴에 활용되고 있다. 그중



에서도 용과라고 불리는 Dragon Fruit은 그 독특한 맛과 아름다운 외형 때문에 이국적인 과일을 주제로 한 메뉴에 활용할 수 있는 최적의 재료이다. 용과는 키위와 배 사이의 달콤함과 사각사각한 질감을 가지고 있다. 또한 100그램 당 함유된 칼로리는 60칼로리에 불과하며, 지방 18g, 단백질 8g, 탄수화물 34g을 함유하여 속도 든든하게 채워준다. 스무디, 디저트, 애피타이저 등 다양하게 활용될 수 있는 이국적인 과일들의 수요는 히스패닉과 아시아 출신 인구가 늘어나고 새로운 맛을 추구하는 밀레니엄 소비자들이 부상함에 따라 지속적으로 커질 전망이다.

참고

<https://moneyish.com/upgrade/restaurant-experts-say-jackfruit-charcoal-coconut-and-these-menu-items-will-be-hotter-than-ever-this-year/>

<https://www.thealternativedaily.com/erotic-fruit-trifecta-3-cancer-killing-anti-aging-super-fruits/>

<http://www.realfoods.co.kr/view.php?ud=20171220000289>

<https://www.paulleegwater.com/en/product-range/other/fruit/exotic-fruit/>

<https://www.fapanniortofrutta.com/en-gb/fruit-and-exotic-fruit>

<http://scibosnian.com/recipe/tropical-fruit-smoothie/>





레시피 아이디어

2.

| 버크셔목살 용과 냉채

Oven Roasted Berkshire Pork Collar Butt with Dragon Fruit



재료 1인분 기준

목살편육

버크셔 돼지목살	40 g
물	1.5 Tbsp
진간장	2 Tbsp
맛술	1.5 Tbsp
설탕	1 Tbsp
냉채	
당근	20 g
적채	10 g
설탕	0.5 Tbsp
사과식초	1 Tbsp
물	1 Tbsp
용과	30 g
망고	40 g
망고퓨레	25 g
연겨자	t t

To Serve

바질잎	1 장
-----	-----

Directions

목살편육

1. 냄비에 편육 간장 소스 재료를 모두 넣고 끓여 주다가 약한 불로 액체가 반이 될 때까지 졸여준다.
2. 얇게 썬 목살 슬라이스에 후추로 밀간을 해준 후 졸인 간장 소스를 발라 160 °C 오븐에서 5분 가량 익혀준다.
3. 조리된 목살을 오븐에서 꺼내 식힌 후 다이스한다.

냉채

1. 당근, 적채를 얇게 채 쳐준 후 식초 물에 10분 가량 담갔다 빼준다.
2. 분량의 용과중 2분의 1과 망고를 다이스로 썰어준다.
3. 나머지 용과를 얇게 썰어 조그만 원형틀로 모양을 잡으면서 원 모양으로 잘라 6장을 만든다.
4. 믹싱볼에 익힌 목살편육, 당근, 적채, 용과, 망고, 연겨자, 망고 퓨레를 넣은 후 섞어준다.

To Serve

1. 플레이트 위에 원형틀을 올려 놓고 믹싱볼에 있는 재료를 안쪽에 담아 모양을 잡아준다.
2. 원형으로 잘라 놓은 용과를 서로 살짝 겹치게 돌려가며 얹어 냉채를 덮고 가운데를 바질잎으로 장식하여 낸다.

3. Tea Recipes 차를 활용한 레시피에 대한 관심 Beyond Teacup

인간이 차를 마시게 된 건 대략 4500년 전으로 알려져 있다. 중국에서 하나의 문화로 정립된 차는 오늘날 전세계로 퍼져 거대한 티음료 시장을 이루고 있다. 미국 소비자들도 물 다음으로 가장 선호하는 음료가 티라고 할 만큼 티는 미국인의 일상에 깊숙히 자리잡고 있다. 레스토랑 업계에서도 티의 적극적인 활용이 눈에 띄는데, 특히 최근 다양한 종류의 티를 이용한 조리법의 개발이 활발하게 이루어지면서 육류, 생선, 야채, 디저트, 그리고 칵테일에 이르는 광범위한 음식에서 티가 쓰이고 있다. 사용되는 티는 Black, Pekoies, Souchong, Darjeeling, Assam, Nilgiri, Earlgrey, Keemun 등 종류를 불문한 여러



가지의 차들이며, 이들이 가진 독특한 개성을 이용한 티 페어링 메뉴 코스를 추구하는 파인다이닝 레스토랑도 많아지고 있는 추세이다. 녹차 속에는 비타민 C가 풍부하게 함유되어 있어서 스트레스 해소에도 많은 도움이 되며 동맥경화 예방 및 치료작용, 혈전 형성 억제작용 또는 발암 억제작용 등을 한다. 일반적으로 비타민 C는 대부분 열을 가하면 파괴되기 쉬운데 녹차에 함유된 경우에는 뜨거운 물을 부어도 파괴되지 않는다고 한다. 또한 녹차에는 비타민 B1, B2와 나이아신등이 함유되어 있어 식욕을 좋게하고 미네랄 성분이 체질의 산성화를 막아서 몸의 상태를 좋게 해주며 사포닌이 3퍼센트 가량 함유되어 있어 항암작용과 소염작용이 있다.

참고

<https://www.teapartyday.com/best-matcha-green-tea-powder-reviews/>

<https://www.bbc.com/food/tea>

<https://www.dreamstime.com/variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>

<https://pixabay.com/ko/%EC%B0%A8-%EC%A2%85%EB%A5%98-%ED%95%9C%EC%9E%94-%EA%B1%B4%EA%B0%95-%ED%95%9C-%EC%A4%91%EA%B5%AD%EC%96%B4-%EB%AA%A9%EC%B4%88-%EC%9E%8E-%ED%92%80%EC%9D%98-%ED%96%A5%EA%B8%8B%ED%95%9C-2519551/>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-desserts-tea-spoon-flat-lay-sweet-top-view-creatively-decorated-set-five-kinds-cake-cup-hot-image84244958>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-concept-mother-s-day-cards-variety-flowers-laid-out-around-book-cup-tea-place-text-image71615915>

https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/crusts-off-how-to-assemble-sandwiches-for-an-afternoon-tea/2017/04/10/2138bde6-161c-11e7-ada0-1489b735b3a3_story.html?utm_term=.a7e292127bd0

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>

<https://www.dreamstime.com/stock-photo-variety-tea-blends-relative-cups-white-background-cup-tea-image112674815>





레시피 아이디어

3.

| 제철생선 민어와 오렌지녹차소스

Seasonal Fish Croaker with Orange Green Tea Sauce



재료 10인분 기준

Fish Fumet

민어 뼈와 머리	1 마리분
화이트와인	20 g
양파	100 g
당근	100 g
샐러리	50 g
대파	30 g
파슬리줄기	10 g
마늘	20 g
통후추	5 g
월계수잎	3 장
물	1.5 L
소금	t t

병아리콩 녹차 오렌지 소스

민어 Fumet	50 g
더블크림	20 g
오렌지 주스	10 g
녹차티백	1 ea
녹차가루	3 g
버터	10 g
병아리콩	60 g
로메인	5 g
바질	3 g

Lemon Infused Extra Virgin Oil

레몬껍질	1 ea
EVOO	60 g

민어구이

민어	35~40 g
올리브오일	t t

Directions

Fish Fumet

1. 올리브 오일 10 g 을 냄비에 넣어 준 뒤 온도가 올라가면 민어 뼈와 머리를 볶아준다.
2. 화이트와인을 넣은 뒤 알코올 향이 날라가면 물 1.5 리터를 넣어준다.
3. 당근, 양파, 대파, 파슬리줄기, 샐러리를 미르포아 사이즈로 잘라서 넣어준다.
4. 마늘과 월계수잎, 소금, 통후추를 넣어준다.
5. 1시간반정도 simmer 해준 뒤 걸러준다.
6. 500 g 까지 끓여준다.

병아리콩 녹차 오렌지 소스

1. 500 ml 생크림을 250 g 까지 끓여서 더블크림을 만들어 준다.
2. 민어 Fumet, 더블크림, 오렌지 주스, 녹차티백, 녹차가루를 넣고 끓이다가 농도가 날 때 불을 끄고 버터를 넣고 농도를 잡아준다.
3. 병아리콩을 넣고 데워준다.
4. 로메인 5 g, 바질 3 g을 chiffonade 하여 넣고 섞어준 후 불을 끈다.

Lemon Infused Extra Virgin Oil

1. 레몬 1개 껍질을 벗겨내서 엑스트라버진 올리브오일 60 g을 넣고 베큘 머신에 돌려서 인퓨징시켜준다.

민어구이

1. 민어살에 소금과 후추로 밑간을 한다.
2. 달군 팬에 올리브오일을 두르고 손질된 민어의 비늘면을 바닥으로 하여 굽기 시작해 뒤집어가며 양면을 고루 익혀준다.

To Serve

1. 플레이트에 녹차오렌지소스를 담고 그 위에 민어구이를 올린다.
2. 레몬인퓨즈드오일을 살짝 끼얹어 서빙한다.

4. Fermented Ingredients 발효음식을 재료로 한 레시피의 확대

보다 다양한 발효 식재료를 이용한 레시피 개발이 지속되고 있다. 발효 레시피 개발에서 눈여겨 볼 점은 그 과정이 재료 고유의 맛을 이끌어내는 일종의 '조리과학'이라는 것이다. 단순히 감으로 하는 것이 아닌 과학적 실험과 그 결과를 활용해 원하는 맛과 풍미 그리고 식감을 이끌어 내는 것이 발효 음식의 목적이다. 그러다보니 때로는 낯것의 재료가 가지고 있는 것과는 전혀 다른 향과 맛을 만들기도 한다. 예를 들면 우리나라 대표 발효음식인 김치는 숙성시키는



온도와 시간에 따라 활성화 되는 유산균의 종류가 달라진다. 그리고 그 차이는 식감과 향 그리고 맛 등 모든 요소에 있어 결정적인 영향을 미친다. 또한 김치의 속재료중 하나인 어패류를 활용한 젓갈 역시 발효의 과학이 적용된 좋은 예이다. 생선 혹은 어패류를 소금에 절이게 되면 시간이 지나며 염분으로 인해 단백질과 근육들이 분해되고 그로 인해 낯것에서는 찾아볼 수 없는 감칠맛과 풍미를 띄게 된다. 발효 음식은 이처럼 영양학적 특징만이 주목받던 시대를 지나 이제는 영양 성분보다 기존에 맛보기 힘든 독특한 향과 풍미로 주목을 받기 시작하고 있다. 이번 프로젝트의 요리에 활용한 한국의 흑마늘은 전세계 어디에서도 찾아보기 힘든 한국만의 발효음식이라고 할 수 있다. 마늘의 매운맛과 진한 향을 순화시켜 독특한 풍미로 승화시킨 흑마늘을 서양의 대표 발효음식인 치즈와 결합하여 발효음식의 풍미를 최대한 이끌어낸 소스로 만들어 어찌면 식상할 수도 있는 스테이크 메뉴를 새롭게 탄생시켜 보았다.

참고

<http://jin2nul2.tistory.com/4959>

<https://goldenagecheese.com/product/colby-jack/>

<http://www.eatingwell.com/article/281916/7-must-eat-fermented-foods-for-a-healthy-gut/>

www.cleaneatingmag.com/clean-diet/best-fermented-foods-for-gut-health

<https://cookingontheweekends.com/black-garlic-pappardelle-recipe/>





레시피 아이디어

4.

| 흑마늘&콜비잭 치즈소스를 활용한 와규 채끝 스테이크

Wagyu Striploin Steak with Fermented Garlic & Cheese Sauce



재료 5인분 기준

와규 채끝 스테이크

미국산 와규 채끝 450 g

소금 t t

후추 t t

치즈소스

생크림 50 ml

콜비잭 치즈 (간 것) 30 g

흑마늘소스

흑마늘 10 알

물 200 ml

타임 5 g

오레가노 5 g

소금 t t

후추 t t

빵가루가니쉬

표고버섯 2 개

양송이버섯 2 개

빵가루 20 g

구운 대파 2 g

Directions

와규 채끝 스테이크

1. 채끝은 소금 후추간을 해 팬에 시어링 한 후 오븐에서 미디움 레어로 익힌다.

치즈소스

1. 팬에 생크림과 콜비잭 치즈를 2:1의 비율로 넣어 치즈가 녹을 정도로만 따뜻하게 섞어 놓는다.

흑마늘소스

1. 흑마늘 10알을 작은 냄비에서 물과 함께 갈아 약불에서 졸여 농도를 잡는다.

2. 농도가 잡힌 흑마늘 소스는 소금, 후추, 설탕 간을 한다. (간이 너무 세지 않고 흑마늘 향이 강하게 나도록 한다)

빵가루가니쉬

1. 빵가루는 마른 팬에서 볶아 짙은 갈색으로 만든다. (수분을 최대한 날린다)

2. 버섯은 전부 잘게 다져서 팬에서 볶아 다진 허브와 섞는다.

3. 빵가루와 버섯, 흑마늘을 섞어 바삭하게 준비해 놓는다. (흑마늘은 손으로 으깨어 빵가루와 비벼듯 섞는다)

To Serve

1. 접시에 흑마늘 소스와 치즈소스를 올린다.

2. 그 위에 스테이크를 슬라이스 하여 올린뒤 빵가루 믹스를 올려준다.

3. 그릴에 까맣게 구운 대파의 초록 부분을 올려 마무리한다.

5. Gluten Free Cuisine

글루텐 프리 식단

2018년에도 글루텐 프리를 원하는 미국 소비자들은 점점 늘어가는 추세이다. 그러나 밀가루가 들어가지 않은 디저트를 만들려면 제약이 많고 글루텐을 배제하여 만든다 하더라도 원래의 레시피로 만든 제품보다 맛과 식감이 떨어지기 때문에 많은 레스토랑들과 식품개발자들은 새로운 메뉴를 개발하거나 기존 제품들과의 맛의 격차를 줄이기 위해 끊임없이 노력 중이다. 덴마크에서 일하던 당시 알게 된 리제레망이라



는 덴마크 전통 디저트는 쌀로 만든 디저트이기 때문에 태생적으로 글루텐을 포함하고 있지 않아 기존 제품과의 맛의 격차를 줄인다는 개념 자체를 필요치 않고 오랜 역사를 자랑 하는 만큼 그 자체로 맛이 있어서 많은 레스토랑에서 글루텐 프리를 원하는 손님들에게 리제레망을 서빙하는 것을 보고 본 프로젝트를 통해 소개하게 되었다.



참고

<https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/gluten-free-products-market>
<https://www.swissbake.ch/blog-detail/increasing-demand-of-gluten-free-baked-products>
<http://nordicfoodliving.com/risalamande-Danish-Rice-Dessert/>
<https://www.daringgourmet.com/risalamande-danish-almond-rice-pudding-with-cherry-sauce/>
<http://www.lavenderandmacarons.com/desserts/risalamande-danish-rice-pudding/>
<http://www.onegreenplanet.org/vegan-recipe/no-bake-rice-pudding-cake/>
<https://thebigmansworld.com/2015/04/19/healthy-tiramisu-rice-pudding/>



레시피 아이디어

5

| 푸룬체리소스를 곁들인 쌀로 만든 덴마크 전통 디저트 리살레망

Risalamande with Prune Cherry Sauce



56



58



60



68



68

재료 7인분 기준

쌀 (캘리포니아중립종)	300 g
우유	1.5 L
설탕	30 g
바닐라빈	1개
(or 바닐라 엑스트랙트	30 ml)
헤비크림	300 g
설탕	25 g
바닐라 엑스트랙트 (헵크림용)	10 ml
체리주스	1.5 L
체리	100 g
푸룬	200 g
통아몬드	110 g
민트	t t

Directions

1. 깨끗이 씻은 쌀에 우유와 바닐라빈, 설탕을 넣고 30분 동안 저어가며 밥이 완전히 익을 때까지 끓여준다.
2. 익은 쌀을 트레이에 펼치고 랍을 덮어 냉장고에서 완전히 식힌다.
3. 체리주스에 설탕과 체리, 푸룬을 넣고 졸여 푸룬체리소스를 만든 후 시누와에 걸러서 식힌다.
4. 푸룬체리소스를 거르고 남은 푸룬과 체리는 스몰다이스 크기로 잘라 가니쉬용으로 준비한다.
5. 아몬드는 뜨거운 물에 5분간 불려 껍질을 제거 한 후 러프하게 다진다.
6. 헤비크림에 설탕, 바닐라 엑스트랙트를 넣고 휘핑크림을 만든 후 식힌 쌀과 아몬드를 넣고 잘 섞어준다.
7. 리제레망에 컵에 담고 스몰다이스로 자른 푸룬과 체리를 얹은 후 푸룬체리소스를 부어준다.
8. 민트를 올려 마무리한다.



6. Variation of Pickling

다양한 피클과 요리의 접목

흔히 사용 되는 식재료를 지양하며 익숙하지 않고 새로운 식재료를 활용하는 트렌드가 이어지고 있다. 새로운 식재의 활용은 항상 먹는 이들에게 새로운 경험을 할 수 있도록 해주기에 그 중에서 약간의 노력만으로도 구할 수 있고, 우리들의 식탁에 큰 변화를 줄 수 있는 세가지 트렌드를 활용하였다. 계란 만큼 흔히 사용하는 메추리알과 허브의 축소판이면서 그 향만은 절대 작지 않은 마이크로 허브를 활용하여 그 두개의 트렌드를 적극 부각시킬 수 있는 페루의 대표 음식 세비체를 재구성하고자 했다. 피클을 생각하면



가장 먼저 떠오르는 것이 오이피클이고 거기서 조금 더 나아가면 양배추, 당근 등을 생각하는 것이 일반적인 범주의 피클링이지만 근래 들어서 단순히 채소류를 넘어 단백질 재료들에 대한 피클링이 시도되고 있다. 이번 프로젝트에서 보여지는 메추리알이 단백질 피클의 좋은 예이다. 세비체 역시 산성분과 다양한 재료들의 조합을 통하여 생선이라는 단백질을 피클링한 음식에 속한다. 단백질 재료는 피클링 되었을 때 더 조밀한 조직감을 보이며 산에 의해 분해된 성분들이 단순히 열을 가한 조리법 이상의 복합적인 맛을 가지게 된다.

참고

<https://www.chowhound.com/recipes/pickled-quail-eggs-30256>

<https://aqualeafororganic.com/products/cilantro-microgreens>

www.seriousseats.com/recipes/2014/06/don-ceviche-sea-bass-ceviche-from-ceviche-peruvian-kitchen.html

http://bluemoonacres.com/portfolio_category/microgreen_samplers_mixes/



레시피 아이디어

6.

| 메추리알 피클을 곁들인 광어세비체와 마이크로 허브

Flounder Ceviche with Pickled Quail Egg & Micro Herb



재료 3인분 기준

메추리알	6 알
비트	1 개
광어 (필레)	½ 마리
마이크로 실란트로	10 g
적양파 (fine dice)	20 g
레몬 (1슬라이스, 나머지는 주스)	2 개
피클링스파이스	10 g
식초	100 ml
설탕	100 ml
물	100 ml

Directions

1. 피클링스파이스 물 설탕 식초 비트를 끓인 피클링 리퀴드로 만들어 메추리알을 피클 한다.
2. 광어는 얇게 슬라이스하여 적양파, 레몬주스로 재워놓는다.
3. 완성된 세비체를 Fine Diced 한 토마토, 적양파와 섞어준다.
4. 접시 바닥에 세비체를 깔고 세비체 주스를 적당량 뿌려준다.
5. 그 위에 피클한 메추리알을 반으로 잘라 올려준다.
6. 마이크로 실란트로와 레몬 슬라이스로 장식한다.



7. Smoked Dessert Ingredients

훈제한 재료를 이용한 디저트

한동안 Savory함이 가미된 디저트가 유행이었다. 그 중 베이컨같은 스모킹된 재료가 가장 활발하게 활용 되었는데 스모킹이란 기법은 그 활용도가 무궁무진 하여 일부 특수한 경우를 제외하고는 어디에든 어울릴 수 있다. 특히 근 십여년 동안 유행하고 있는 건 강한 맛의 추구에 대항할 수 있는 진정한 야생의 Flavor 는 많은 사람들을 매료 시키고 있다. 식상한 맛을 활용한 디저트에 질러가는 고객들의 수요를 충



족시켜줄 새롭게 떠오르는 트렌드로서 실제로 미국의 많은 바비큐 전문점 들에서는 스모크된 육류를 활용한 다양한 디저트를 시도하고 있는 모습이다. 이번 프로젝트에서는 스모킹한 피칸의 향을 넣어 달면 서도 훈연향이 느껴져 독특한 풍미를 가진 기존에 없던 새로운 크림 슈를 만들어 보았다.

참고

<https://www.goodhousekeeping.com/health/diet-nutrition/a47166/health-benefits-of-pecans/>
<https://barbecuebible.com/recipe/smoked-pecans/>
<http://www.heatherdisarro.com/smoked-pecans/>
<https://www.napoleongrills.com/recipes/id/4144/smoked-vanilla-bean-ice-cream>

레시피 아이디어

7.

| 혼연한 피칸 크림 슈

Choux with Smoked Pecan Cream



재료 3인분 기준

베이컨칩	50 g
피칸	50 g
생크림	300 ml
물	350 g
중력분	200 g
버터	110 g
설탕	20 g
소금	3 g
메이플시럽	20 g
계란	7 알

Directions

1. 피칸을 팬스모킹으로 스모킹 해준다. (애플우드칩 and 계피)
2. 스모킹 된 피칸을 식혀서 블렌더에 곱게 갈아준뒤 체에 걸러준다.
3. 곱게 내려진 호두가루를 생크림, 설탕, 바닐라와 섞어 적당한 농도가 나올때까지 거품기로 쳐 준다.
4. Choux 페이스트리를 만든다.
- 냄비에 물, 설탕, 소금, 버터를 끓인다
- 끓어오르면 약불에서 밀가루를 체에 쳐서 넣어 나무 주걱으로 잘 섞는다.
- 섞인 도우를 믹싱볼에 옮겨 계란을 섞어 농도를 잡는다.
- 찰주머니에 넣은 반죽을 오븐팬 위에 짜준 후 200 ° C 오븐에서 색이 나올때까지 2분 가량 굽는다.
5. 구워진 Choux를 반으로 잘라 완성된 크림을 뿌려준다
6. 뚜껑을 덮고 슈가파우더와 러프하게 다진 피칸, 그리고 베이컨 칩을 뿌린뒤, 살짝 줄여 농도를 잡은 메이플시럽을 뿌려 마무리 한다.



8. Drinkable Soup

음료화된 수프의 등장

바쁜 현대인의 일상과 더불어 HMR(가정 간편식), 식사 대용품 등은 빠질 수 없는 한 끼의 필수품이 되었다. 이에 발 맞춰 미국의 여러 식품 업체들은 들고 다니면서 마실 수 있는 수프로 틈새시장을 노렸다. 마실 수 있는 수프는 편리하고, 맛있으며, 건강하고, 다양하게 활용 가능하다. 일부 사람들은 이러한 수프를 스무디나 셰이크와 비슷하게 인식하지만 맛과 설탕 함량, 영양 성분, 속 재료에서 이들은 확연한 차이를 보인다. 설탕 함량은 훨씬 적으며 섬유질이 풍부하고, 단백질과 탄수화물 함량이 높기에 한끼 대용으



로도 훌륭하며 레스토랑에서 즐길 수 있는 품질의 수프를 가지고 다니면서 어느 곳에서나 즐길 수 있다. 토마토, 아보카도, 브로콜리, 컬리플라워, 호박, 콩 등의 식품을 활용한 수프들이 현재 상용화되어 있으며 가니쉬 역시 다양하다. 건강하고 색다른 재료와 가니쉬로 무궁무진한 변신을 할 수 있는 마시는 수프의 발전이 더욱 더 기대된다.

참고

<https://greatist.com/eat/healthy-food-trends-going-mainstream>

<https://blog.watson-inc.com/marketing/food-beverage-trend-spotlight-drinkable-soups>

<https://m.post.naver.com/viewer/postView.nhn?volumeNo=12235951&memberNo=15460571&vType=VERTICAL>

<https://www.mccormick.com/recipes/beverages-cocktails/smoky-avocado-and-mushroom-drinkable-soup>







재료 2인분 기준

가스파초

토마토	3 개
샐러리	1 줄기
파프리카	1 개
오이	1 개
양파	½ 개
마늘	5 개
올리브유	½ 컵
소금, 후추	t t
물	1 컵
식초	t t

브로콜리 or 컬리플라워 수프

브로콜리 or 컬리 플라워	50 g
밀가루	5 g
버터	10 g
우유	½ 컵
치킨 스톱	½ 컵
소금, 후추	t t

가니쉬용 젤리

젤라틴 파우더	2 Tbsp
스프	2 컵
레몬주스	1 Tbsp

Directions

가스파초

1. 토마토는 밑 부분에 칼집을 내준 뒤 끓는 물에 살짝 데친 후 식혀서 껍질을 벗긴다.
2. 샐러리, 파프리카, 오이, 양파를 껍질과 씨를 제거한 후 다이스로 썰어준다.
3. 블렌더에 토마토, 샐러리, 양파, 오이, 파프리카, 마늘, 올리브유를 넣고 곱게 갈아준다.
4. 곱게 간 재료에 물과 식초를 넣고 소금과 후추로 간을 한다.

브로콜리 or 컬리플라워 수프

1. 브로콜리 or 컬리 플라워를 끓는 물에 데친 후 다져준다.
2. 팬에 버터를 넣고 녹인 후 밀가루로 루를 만들어 준다.
3. 우유와 치킨스톡, 브로콜리를 넣고 은근히 끓여준다.
4. 블렌더에 곱게 갈아준 후 체에 걸러 마무리 한다.

가니쉬용 젤리

1. 스프를 팬에 넣고 불을 켜다.
2. 젤라틴 파우더와 레몬 주스를 넣고 중간 불에서 10분 간 끓인다.
3. 불을 끄고 1~2 분 가량 식혀 준 후, 원하는 크기와 모양의 몰드에 담아준다.
4. 냉장고에서 3~4시간 정도 굳혀준다.

To Serve

1. 용기에 수프를 담고 젤리를 얹어 낸다.

9. Ancient Grains

고대곡물

Healthy food 에 관한것은 매년 조명 받아왔고 그 중에서 2018년도에 조명받고 있는 것은 바로 ancient grain이다. Farro는 고대 로마 군대의 식량으로 사용했다고 전해지고 있으며 껍질째 섭취하면 섬유소와 비타민 B3, 아연과 같은 영양소가 풍부하고 뇌졸중, 제2형 당뇨, 천식, 경동맥질환, 염증 및 결합암 발병률이 감소시키는등 현대사회의 성인병을 예방시켜주는 식재료이다. 또한 Farro는 글루텐 프



리이면서 곡물에서 주는 단백질과 많은 영양소들로 인하여 조명을 받고 있으며 지금은 이탈리아 토스카나 지방에서 주로 재배되고 있다. 수년째 고대곡물, 슈퍼곡물을 이용한 건강식을 선보이고자 노력하고 있는 미국의 외식업계에서는 영양가도 풍부하고 약간 쫄깃한 질감과 구수한 맛 또한 훌륭한데 무엇보다 요리하기도 쉬우며 지구상에서 가장 단백질이 많이 함유된 곡물로 알려져 있는 파로를 이용한 리조또, 일명 파로또를 많이 내놓고 있다.

참고

<http://nuworldfoods.com/blog/prospects-remain-strong-ancient-grains-2018/>
<http://honestcooking.com/one-pot-farro-five-ways-eat/>
<https://www.macheesmo.com/apple-cider-farro-chicken-bowls/>
<https://www.thespruceeats.com/farro-hearty-ancient-italian-grain-4038488>
<http://healthyguide.tistory.com/117>
<https://www.thespruceeats.com/what-is-farro-3378635>





52



66

재료 1인분 기준**Farro Risotto**

Farro	50 g
양파	10 g
화이트와인	20 g
물	125 g
파마지오 레지아노	10 g
버터	20 g
소금, 후추	t t
몬테레이잭치즈	10 g

비트즙스

비트	¼ ea
----	------

버섯볶음

버섯 (만가닥, 새송이, 양송이)	15 g
버터	5 g
타임	1 줄기
마늘	3 g

Brussel Sprout & 베이컨

Brussel Sprout	2 ea
베이컨	10 g

Component

튀긴 케일	3 g
호박씨	3 g
헤비크림	10 g
피칸	3 g

Directions

1. Farro는 올리브유를 팬에 넣은 뒤 양파를 볶다가 넣어 준다.
2. 1을 약간 볶은 뒤 물을 조금씩 넣어주며 계속 볶아준 뒤 완벽하게 익기 전에 빼서 식혀둔다.
3. kale은 줄기만 제거해준 뒤 175 °C 튀김기에 넣고 튀겨준다.
4. pumpkin seed는 올리브오일 소금 후추간을 해준 뒤 오븐 로스팅을 해준다.
5. Brussel sprout은 pan searing 해주고 베이컨과 같이 구워준다.
6. beet는 갈아서 즙을 만들어 준 다음 채에 걸러서 건더기를 제거한다.
7. 버섯은 올리브유에 색이 날때까지 볶아준 뒤 마늘과 타임, 버터를 넣고 조금더 볶아준다.
8. farro risotto에 버터와 파마지오 레지아노와 몬테레이잭치즈, 헤비크림을 섞어서 리조또를 마무리해주고 위에 컴포넌트를 올려준다.



10. Medicinal Cuisine

인간이 음식을 섭취하는 이유는 여러가지가 있지만 그중에서도 가장 중요한 세가지는 기본적인 영양소 섭취, 맛에 대한 즐거움을 느끼기 위함, 그리고 경제적인 이유가 있다. 이 세가지 이유 말고 한가지를 더 더하자면 음식을 통해서도 치료 및 예방이 가능하다는 것인데 이를 Medicinal Food라고 표현할 수 있다. 전세계적인 고민으로 대두되고 있는 인구의 고령화로 인하여 약으로 쓰이는 식재료가 각광받고 있는데 특히 인도, 아시아, 그리고 아프리카에서 많이 쓰이고 있는 향신료인 강황, 한약 재료로 많이 쓰이고 있는 팔각과 대추, 인삼 등이 손쉽게 구할수 있는 재료가 되면서 현재 미국에서는 여러가지 방법으로 이들을 이용한 음식들이 만들어지고 있다. 특히 미국에서는 강황의 효능으로 인해 강황 우유가 유명해지게 되면서 구글 및 유튜브에서도 쉽게 만들수 있는 방법들이 공유되고 있으며 실제로 판매를 하고 있는 상점



들도 있다고 한다. 강황에 함유된 커큐민 성분은 항암효과가 있으며 뇌신경 세포의 파괴를 예방하고 생성을 촉진시켜주어 뇌의 활동이 활발하도록 도와주기 때문에 치매 예방에도 좋다. 또한 혈액을 묽게 하는 효능도 있어 콜레스테롤을 낮추고 혈관을 팽창시켜 혈액순환을 원활히 할 수 있도록 심장건강을 도와주는 아주 좋은 향신료이다. 대파뿌리는 하얀부분과 뿌리를 총백이라고 하여 한의학에서 약재로 사용되는 식품으로서 한기를 몰아내고 땀을 나게하여 양기를 회복시키는 재료이며 유황이 풍부하여 혈압을 낮추고 혈액 속 콜레스테롤을 제거해주는 한편, 알리신이라는 성분이 풍부해 혈액순환에 도움이 되고 비타민 C도 풍부하여 다양한 효능을 지닌 식재료이다. 이러한 아시아 및 동양 식재료, 향신료, 그리고 약재로 쓰이는 재료들을 활용하여 몸의 건강을 증진시키는 메뉴가 얼마든지 구성될 수 있음을 제안하고자 한다.

참고

<http://www.nutritionaloutlook.com/herbs-botanicals/2018-ingredient-trends-watch-food-drinks-and-dietary-supplements-curcumin>
<https://thefreshsupplycompany.com/products/australian-lamb-rack-cap-off-frenched>
<https://www.telegraph.co.uk/food-and-drink/features/turmeric-the-superfood-in-your-spice-rack/>
<https://veientilhelse.no/antiinflammatorisk-drikk-med-gurkemeie-og-mandelmelk/>
<http://www.iefimerida.gr/news/394077/tsiknopempti-oi-10-tavernes-me-ta-kalytera-paidakia-kai-mprizolakia-tis-athinas-eikones>
<https://www.naturallivingideas.com/saffron-benefits/>
<http://commercial.gordonstillman.com/portfolio/photography/single-images/leek-root/>
<https://www.treehugger.com/green-food/7-homemade-turmeric-teas-and-elixirs.html>
<https://www.consciouslifestylemag.com/medicinal-foods/>
<https://www.naturallivingideas.com/saffron-benefits/>
<https://www.consciouslifestylemag.com/medicinal-foods/>
<http://reset.me/story/medicinal-food-how-specific-foods-can-treat-certain-health-conditions/>
<https://edition.cnn.com/2015/07/23/health/foods-that-double-as-medicine/index.html>
<https://kannaway.com/korean-ginseng-root/>

레시피 아이디어

10.

| 약용재료를 이용한 소스와 양갈비

Grilled Rack of Lamb with Medicinal Sauce



재료 2인분 기준

양고기구이와 대파뿌리

양갈비	4 rack
대파뿌리	1 ea
소금, 후추	t t

강황소스

Star anise	1 ea
큐민	1 g
강황	3 g
우유	35 g
생크림	35 g
사프란	2 g
Dates	1 ea

To Serve

아몬드 슬라이스	3 g
피칸	4 g
건포도	4 g
Dried berries	2 g

Directions

양고기구이와 대파뿌리

1. 양갈비는 seasoning 후 grill에 구워준다
2. 대파뿌리는 잘 세척한뒤 수분을 살짝 말린 후 튀겨준 뒤 소금 후추 간을 해준다.

강황소스

1. 소스는 우유와 생크림을 절반정도 조리준 뒤 star anise, cumin, tumeric, saffron을 넣고 조리준다.
2. consistency가 100퍼센트 나오기 전에 star anise를 빼고 dates를 넣어준다.

To Serve

1. 플레이트에 양갈비와 대파뿌리를 담고 강황소스를 뿌린 후, 너트와 dried berries 를 올려 낸다.



11. Middle East Flavors

중동음식의 인기

색다른 경험이 돈이 되는 시대, 한식, 중식, 양식의 뻘함에서 벗어난, '에스닉푸드' 전문점이 외식창업시장의 블루오션으로 떠오르고 있다. 에스닉푸드의 경우 서울의 이태원이나 대림, 한남동 등 외국인이 많은 지역에 가야 맛볼 수 있었지만, 최근엔 주택가 골목에서도 쉽게 찾아볼 수 있을 만큼 시장이 크게 확대되고 있다. 에스닉푸드 중 최근 주목을 받고 있는 음식의 하나가 중동 음식인데, 그 이유는 낮은 칼로리와 풍부한 영양소로 건강식, 다이어트 음식으로도



훌륭하기 때문이다. Hummus(후무스)는 이미 미국과 유럽에서 가정식으로 자리잡았고, 한국에서도 많은 레스토랑에서 접할 수 있다. 따라서 더욱 많은 중동 음식들이 세분화, 전문화 되어 소개되고 있으며 미국 레스토랑에서 이용되고 있다. 그 중 대표적인 음식이 Baba Ganoush (바바 가누쉬)로, 바바 가누쉬는 가지를 이용하여 만든 중동 지방의 딥 소스이다. 이것은 피타에 찍어 애피타이저로 즐길 수도 있으며, 미국의 매쉬 포테이토와 같이 메인 메뉴의 가니쉬로도 사용가능하며 다양한 변형이 가능한 음식이다. 저렴한 식재료를 이용하고, 건강하며 조리법이 간단한 중동 음식의 활용은 더욱 크게 발전될 것이다.

참고

<http://www.econovill.com/news/articleView.html?idxno=340624>

<https://everybodyeatsnews.com/2018/01/food-trends-2018-look-middle-east-yes-lamb-balls-stew/>

<http://news.mk.co.kr/newsRead.php?year=2018&no=468421>

<https://terms.naver.com/entry.nhn?docId=3406970&id=48180&categoryId=48255>

<https://toriavey.com/toris-kitchen/classic-baba-ghanoush/>

<https://www.themediterranean-dish.com/baba-ghanoush-recipe/>

<http://www.jerusalemrestaurant.com/gallery/>

<https://www.visitdubai.com/en/articles/dubai-essential-food-guide>

<https://www.yogajournal.com/lifestyle/mediterranean-diet>

Baba Ganoush with Octopus



62



66

재료 4인분 기준

바바 가누쉬

가지	1 개
타히니	¼ 컵
다진 마늘	3 개
레몬주스	¼ 컵
큐민	t t
다진 피칸	10 g
소금	t t
올리브오일	t t
파슬리	t t

문어

문어	1 마리
화이트 와인	1 컵
통후추	¼ 컵
레몬	2 개
마늘	2 개
올리브 오일	½ 컵
파슬리오일	
파슬리	1 묶음
샐러드 오일	3 컵

Directions

바바 가누쉬

1. 가지를 직화로 껍질이 검은색이 될 때까지 구워준다.
2. 구운 가지를 쟁반에서 식혀준 후, 껍질을 벗겨준다.
3. 가지의 속살을 볼에 담고 포크를 이용하여 페이스트가 될 때까지 으깨준다.
4. 타히니, 올리브오일, 마늘, 레몬 주스, 큐민, 다진 호두, 파슬리를 넣고 잘 섞어준다.
5. 소금으로 간을 해준다.

문어

1. 큰 냄비에 와인, 통후추, 레몬 한 개, 마늘과 문어를 넣고 물을 문어가 잠길 정도로 붓고 불을 켜준다.
2. 물이 끓으면 중간 불로 옮기고 문어가 부드러워 질 때까지 익혀준다.
3. 그릴 판을 잘 달궈 준 후, 그릴을 기름으로 닦아준다.
4. 삶은 문어를 올리브 오일과 레몬, 소금, 후추로 밑간을 해준다.
5. 그릴에서 문어를 약 3-4 분간 색깔이 날 때까지 잘 익혀준다.
6. 문어를 그릴에서 꺼낸 후 먹기 좋은 크기로 썰어준다.

파슬리오일

1. 파슬리를 잘 씻고 잎을 따준 후 끓는 소금물에 20초 가량 데쳐준다.
2. 파슬리의 물기를 제거한 후 오일과 함께 블렌더에 곱게 갈아준다.
3. 체와 면보를 이용하여 파슬리 오일을 걸러준다.

To Serve

1. 접시 위에 바바 가누쉬를 얹고 문어를 보기 좋게 올린다.
2. 파슬리 오일을 장식하듯 뿌리고 서빙한다.



12. West Meets East

퓨전 레시피의 지속적인 강세

퓨전 레시피는 이미 오래된 트렌드이다. 하지만 퓨전이라는 큰 틀 안에서 이 트렌드는 자체적으로 변화하고 성장해 나가고 있다. 그 변화를 이끌고 있는 것이 Contemporary American Cuisine 혹은 New American Cuisine 이라고 불리는 줄기이다. 수많은 이민자로 이루어진 미국이란 국가는 다양한 종류의 음식을 합치기에 더없이 좋은 장소이다. 다양한 인종만큼이나 다양한 식재료가 공존하는 곳이기 때문이다. 이러한 트렌드의 시작에 스시롤이 있었다. 일본에서 건너온 료에 필라텔피아라는 이름을 붙이고 크랩치즈로 속을 채웠다. 단순하고 간단한 변화로 전



혀 새로운 음식을 탄생시킨 것이다. 그리고 현재는 미국 전역의 다양한 다이닝 레스토랑들에서도 아시아의 식재료와 그 맛을 서양식 기법으로 음식에 적용시키려는 시도가 이어지고 있다. 이런 긍정적 움직임은 단순히 새로운 요리의 탄생뿐만 아니라 외식 업계의 변화와 발전을 가져올 만큼 중요한 요소이자 트렌드로 여겨진다.

동남아시아 음식이 근래 몇년 사이에 인지도를 높여 어느새 전세계 외식 시장이 주목하는 트렌드가 되었다. 특유의 강렬한 향신료와 특색있는 재료의 배합은 식사하기만 한 클래식 레스토랑들 사이에서 주목할 만한 가치가 충분하다 느껴진다. 그 중 세계 삼대 스프로 뽑히기까지 했던 동양의 _양공과 핸드메이드 파스타의 대표적인 서양 만두 라비올리를 결합하여 고수의 향과 파스타의 식감 그리고 _양공의 맛을 살린 음식을 기획해 보았다.

참조

<https://www.chope.co/>

<https://www.foodnetwork.com/>

<https://stefangourmet.com/2014/11/06/thai-italian-fusion-shrimp-ravioli-with-coconut-and-green-curry/>

레시피 아이디어

12.

12. | 뚝양 스프 젤리를 넣은 핸드메이드 라비올리와 고수 샐러드 Tom Yam Kum Ravioli and Cilantro Salad



50



56

재료 3인분 기준

와규 척 큐브를	100 g
새우 (살을 다지고, 껍질은 스탁으로)	5 마리
레몬그라스	1 줄기
물	500 ml
라임주스	100 ml
적양파	1 개
젤라틴 (농도를 맞춰가며 준비)	1~2 장
밀가루	300 g
계란 (특란)	4 알
고수	1 단
피쉬소스	20 ml
설탕	40 g
아몬드슬라이스	20 g

Directions

1. 소고기, 새우껍질, 라임주스, 피쉬소스, 레몬그라스, 쥐뚝고추를 끓여 뚝양 소스를 만든다.
2. 1에서 소고기를 건져내어 한입크기로 다이스한다.
3. 완성된 소스에 젤라틴을 넣어 젤리 형태로 만든다.
4. 밀가루와 계란으로 파스타를 만들어 넓게 펴 준다. (만두피를 활용해도 좋다)
5. 뚝양 스프 젤리와 소고기 다이스, 다진 새우살을 넣어 라비올리를 만들어 준다.
6. 라비올리를 끓는물에 삶아 익히고 물기를 제거해 접시에 올려준다.
7. 사이트에 고수와 아몬드를 피쉬소스와 라임주스, 설탕에 무쳐 올린다.



13. Edible Flowers

주재료로서의 식용꽃

식용 꽃은 더 이상 꽃차, 장식, 음료수, 칵테일 등에만 쓰이지 않는다. 화려하고 향기로우며 미묘하게 달콤한 맛을 풍기는 꽃은 많은 셰프들에게 새로운 영감을 선사하고 있다. 페이스트리, 사탕, 스낵에 이르기까지 단 맛을 내는 음식에도 첨가되고 있는 추세이고, 심지어 많은 미국 레스토랑 음식의 메인 메뉴에도 첨가되고 있다. 일부 레스토랑에서는 라벤더 식초를 이용하여 요리를 만들기도 하고, 베이커리에서는 라벤더, 바이올렛, 장미, 히비스커스 원액을 이용하여 마



카롱, 초콜릿 가나슈를 생산한다고 밝혔다. 식용 꽃은 음식에 신선한 아로마를 심어줄 뿐 아니라 데코레이션으로도 훌륭하기 때문에 점점 더 많은 셰프들이 식용 꽃을 활용하고 있는 것으로 나타나고 있다. 장미, 라벤더, 히비스커스, 금잔화, 엘더플라워, 한련화, 바이올렛 등이 음식에 주로 이용되는 식용 꽃들이다. 꽃이 선사하는 자연의 아름다움으로 인한 식용 꽃의 무궁무진한 발전은 앞으로도 계속될 것이며 많은 레시피에서의 활용 역시 기대된다.

참고

<http://www.novotaste.com/2018-flavour-trends-floral-flavors-bloom-in-dishes-desserts-and-beverages/>

<https://ecophiles.com/2017/12/16/food-trends-in-2018/>

<https://gardentherapy.ca/ten-edible-flowers/>

<https://kelliesfoodtoglow.com/2014/01/16/grow-your-own-food-easy-edible-flowers-guest-post/>

<https://www.pinterest.co.kr/pin/364087951115358215/>

<https://funcraftskids.com/edible-flower-cookies-shortbread/>

<https://mymodernmet.com/edible-flower-cakes/>

<https://earthshiftproducts.com/recipes/hibiscus-icecream>



13. 히비스커스 아이스크림 Hibiscus Icecream



58



62

재료 10인분 기준

히비스커스 아이스크림

레몬 제스트	2 Tbsp
레몬 주스	¼ 컵
히비스커스 원액	¼ 컵
물	1 컵
설탕	1과 ½ 컵
우유	2 컵
크림	2 컵
계란 노른자	5 개
푸룬	2 개
히비스커스 시럽	
히비스커스 원액	½ 컵
레몬 주스	½ 컵
설탕	½ 컵
물	1 컵

Directions

히비스커스 아이스크림

1. 레몬 제스트, 레몬 주스, 히비스커스 원액, 물, 설탕 반 컵을 팬에 넣고 끓여준다.
2. 시럽 정도 질감이 되었을 때, 걸러준 후 차갑게 식혀준다.
3. 우유와 크림, 반 컵의 설탕을 팬에 넣고 끓여 준 후 식혀준다.
4. 계란 노른자를 남은 반 컵의 설탕과 함께 부드러워 질 때까지 채 쳐준다.
5. 우유 혼합물과 계란 혼합물을 합쳐 잘 섞어 준 후 낮은 불에서 끓여준다.
6. 혼합물이 70 °C가 될 때까지 낮은 불에서 끓여준다.
7. 커스타드 베이스의 혼합물을 히비스커스 원액 혼합물과 잘 섞어준 후 뚜껑을 잘 덮고 냉장고에서 12시간 정도 식혀준다.
8. 아이스 크림 기계에서 아이스크림을 만들어 마무리 해준다.

히비스커스 시럽

1. 히비스커스 원액, 레몬 주스, 설탕, 물을 팬에 넣고 끓여준다.
2. 혼합물이 시럽의 질감이 될 때까지 약한 불에서 잘 저어주며 끓여준다.
3. 체에 걸러 준 후 차갑게 식혀서 이용한다.

To Serve

1. 그릇에 아이스크림을 담고 히비스커스 시럽을 뿌려준다.
2. 다진 푸룬과 꽃으로 장식하여 마무리 해준다.



14. Game Meat

수렵육 재료

최근 소비자들 사이에서 Game meat 에 대한 수요가 늘고 있다. 어느 레스토랑에 가도 먹을 수 있는 익숙한 소, 돼지, 닭 요리 대신 좀더 새로운 맛을 경험하기 위한 소비자들의 욕구와 함께 소와 돼지에 비해 상대적으로 포화지방이 적은 Game meat이 비만이 심각한 사회문제로 대두된 미국인들의 걱정을 조금이나마 덜어주고 있는 것으로 나타나고 있다. 실제로 사슴고기는 소고기에 비해 포화지방이 50%나 적고 오메가-3, 비타민 B12, B6가 풍부해 혈관 건강에 좋



으며 심장질환을 낮출 수 있다는 연구 결과가 있다. 또한 철분과 아연 함량이 많아 빈혈 예방과 임신부들에게 좋고 필수 아미노산을 모두 포함한 고기이기 때문에 건강과 좋은 먹거리에 관심이 많은 소비자들이 점점 늘어나는 요즘 수요가 계속해서 늘고 있다. 실제로 2017년 미국이 세계 최고의 사슴고기 생산자인 뉴질랜드에서 수입한 사슴고기가 23% 증가했고 올해는 더욱 더 증가할 것이라는 전망이 나오고 있다. 최근 식재료로서 주로 사용되는 수렵육은 들소, 토끼, 사슴 등이며 수렵육은 다른 고기에 비해 향이 강렬하고 근육 조직이 많기 때문에 천천히 부드럽게 익히는 방식으로 조리하는 것이 좋고 향신료를 사용하여 자극적인 냄새를 완화시키며 주로 스투 형태로 제공되고 있다.

참고

<http://www.micausa.org/venison-approaches-record-prices-us-appetite-grows/>

<https://www.fmcbusiness.co.nz/demand-for-lean-and-healthy-ve>

<https://honest-food.net/venison-tartare-recipe/>

<https://en.wikipedia.org/wiki/Venison>



레시피 아이디어

14.

| 사슴육회

Venison Tartare



재료 1인분 기준

Farro Risotto

다이스한 사슴고기 다리살 30 g

레드옥살레스 3 g

피칸 (볶은 것) 7 g

화이트 트러플 계란 노른자 에멀전 5 g

브루누와즈한 배피클 2 g

Directions

1. 배를 브루누와즈 하여 피클물(물:식초:설탕 3:2:1)에 담가 둔다.
2. 피칸은 청키하게 자른후 볶아서 수분기를 날려준다.
3. 사슴고기는 식감을 살리기 위해 기계로 갈지 않고 칼로 다져준다.
4. 계란 노른자와 화이트 트러플 오일을 2:1 비율로 섞어준 후 진공팩에 넣고 65 °C 수비드 머신에서 20분간 익혀준다.
5. 믹싱볼에 모든 재료들을 넣고 섞어준 후 소금으로 간을 한다.

To Serve

1. 플레이트에 베니스 타르타르를 올린 후 레드옥살레스를 덮어 마무리 한다.



15. Free Range Meats

동물복지에 대한 높아진 소비자의 관심

최근 요식업계의 가장 큰 화두는 지속가능한 식재료에 대한 것이다. Food Sustainability의 개념은 지속가능한 식품 그 자체 뿐만 아니라 생산방식, 유통방식 및 소비자들의 건강과 환경에 끼치는 영향까지 포함한 광범위한 개념이다. 특히 어떻게 재료를 생산해 내는지에 대한 관심이 높고 우리가 주로 섭취하는 육류를 어떤 방식으로 길러내는지 요즘 큰 이슈로 떠오르고 있다. 대부분의 축산 농가들은 오로지 수익을 위해 고기 생산량이 많게 계량된 단일 품종으로 좁은 곳에서 빠르게 길러낸다. 실제로 1940년대에 토종닭을 도축 증량까지 길러내는데 14주, 거의 100일이 걸렸다면 요즘은 성장 호르몬과 과도한 사료, 움직임을 최대한 제한한 사육 환경, 개량된 품종으로 인해 단지 39일 밖에 걸리지 않는다. 좁고 더러운 사육환경과 근친교배등으로 인해 병에 약해 다량의 항생제가 없으면 닭을 키워낼 수가 없고 극심한 스트레스



스로 공격성이 높아 서로를 공격하여 쪼아 죽이는 일이 많아 부리를 전부 반으로 잘라서 기르는 등 이익 앞에 동물 복지는 철저히 무시되고 있다. 많은 소비자들과 환경단체들은 이러한 고기를 지속적으로 섭취할 경우 사람의 건강에도 치명적일 수 있다고 우려의 목소리를 내고있다. 실제로 2013년 컨슈머 리포트에서 시중에 판매되고 있는 일반 닭고기들을 조사한 결과 97%의 닭고기에서 살모넬라균, 포도상 구균 등을 포함한 잠재적으로 유해한 박테리아 발견되었으며 50%의 닭에선 항생제에 내성이 있는 박테리아를 발견했고 이런 고기를 지속적으로 섭취 할 경우 사람의 건강에도 위험 할 수 있다는 연구 결과가 있다. 이에 비해 자유롭게 키운 토종닭이나 Free Range Chicken은 내성이 있는 박테리아를 함유할 확률이 적고 콜레스테롤과 포화지방이 1/3이상 적어 공장에서 생산된 일반적인 닭들 보다는 훨씬 건강한 고기라고 하여 소비자들이 점점 늘고 있는 추세다. 이러한 상황에서 많은 레스토랑들은 전통적으로 길러오던 품종과 닭장속에서 가뉘놓고 키우는 닭이 아닌 Free range chicken으로 만든 메뉴를 개발하여 수요를 증가시켜 식품의 다양성을 보존하고 좋은 먹거리를 찾는 소비자들에게 조금 비싸지만 더 건강한 음식을 소개하고 제공함으로써 사람과 동물 모두에게 친화적이고 지속가능한 식재료를 오래 누릴 수 있도록 노력 중이다.

참고

www.livestockconservancy.org

<http://www.sustainabletable.org/859/industrial-livestock-production>



**재료** 2인분 기준**오골계와 채소**

토종 오골계 10호 (1000g)	1 마리
돼지방광	1 개
미니오이	2 개
화이트아스파라거스	2 개
미니 옐로우 주키니	2 개
미니당근	2 개
치킨 스탁	1 L
치킨 베사멜	300 ml
버터	20 g
화이트와인	30 g
꼬냑	30 g
레몬주스	10 g
세이지, 타라곤, 타임	t t

타라곤 크림 퓨레

감자	200 g
헤비크림	100 g
타라곤	30 g

Directions**오골계와 채소**

1. 토종 오골계를 손질하여 소금물에 하루동안 브라인한다.
2. 브라인한 오골계 속에 타라곤과 버터 부케가니를 넣은 후 돼지방광에 넣고 방광 안에 화이트와인, 꼬냑, 소금, 버터 치킨베사멜을 넣은후 묶어준다.
3. 돼지방광을 시머링중인 치킨스탁에 넣고 1시간 20분동안 익혀준다.
4. 오골계가 익을 동안 미니당근, 미니오이, 화이트아스파라거스, 미니 옐로우 주키니를 소금물에 삶는다.

타라곤 크림 퓨레

1. 감자를 얇게 썰어서 치킨 베사멜과 헤비크림과 함께 베콧백에 넣고 진공 포장을 한후 완전히 익혀준다.
2. 감자가 완전히 익으면 블랜더에 삶은 타라곤을 함께 넣고 갈아서 타라곤 크림퓨레를 만든다.

To Serve

1. 오골계가 다 익으면 방광에서 꺼내 해체를 하여 가슴살을 분리 하고 준비된 플레이트에 놓은 후 소스를 뿌려 마무리 한다.

16. Sustainable Seafood

지속가능한 수산물의 섭취

높은 수요로 인한 남획으로 인해 멸종위기에 몰린 생선들이 점점 늘어가고 있는 요즘, 소비자들과 레스토랑들 사이에선 지속가능한 해산물에 대한 관심이 높아지고 있다. 실제로 손님들에게 인기가 많은 Atlantic Cod 나 Blue fin Tuna 는 이미 과도한 남획으로 인해 멸종위기에 놓였고 이대로 가다간 우리는 더이상 저런 생선들을 먹을수 없게 될지도 모른다. 이러한 추세에 많은 레스토랑들이 그동안 외면받



았던 비인기어종으로 대체메뉴를 개발해 수요를 분산시켜 멸종위기에 놓인 종들을 보호하고 소비자들에게는 신선한 경험을 주고 있다. 플로리다에서 어부들과 셰프들이 연합하여 만든 단체인 Chefs Collaborative 는 Trash fish 라며 버려지거나 잘 알려지지 않은 생선들에 대해 교육하고 매년 Sustainable fish dinner 라는 행사를 열어 소비자들에게 비인기 어종에 대해 홍보를 하여 많은 소비자들이 Trash to Treasure 라는 극찬을 하고 있으며 올해로 4년째 성황리에 행사를 개최하였다. 이런 영향으로 플로리다에 있는 Blue dog bar and grill 레스토랑은 그동안 Trash fish 라며 거의 사용을 안하던 Mullet 을 이용한 메뉴를 만들어 많은 사랑을 받았고 뉴올리언즈에 있는 GW Fins 라는 레스토랑은 비인기 어종인 Lionfish, Barracuda 를 활용한 메뉴로 소비자들에게 새로운 경험을 제공해주고 있다.



참고
<https://www.houstonpress.com/restaurants/10-fish-youre-eating-that-are-endangered-species-6439972>
<http://taleoftwofish.com/industry/>
<http://floridafoodandfarm.com/featured/trash-fish-become-treasured-dinners/>
https://www.theadvocate.com/gambit/new_orleans/news/the_latest/article_f1b79b3b-cc14-52f9-84c9-f83dbc9f73cd.html





레시피 아이디어

16.

| 비늘을 살려 구워낸 송어

Crispy Pan Seared Mullet



재료 1인분기준

송어

비늘을 살려 손질한 송어필렛 50 g

라따뚜이

양파 5 g

가지 5 g

주키니 5 g

토마토 페이스트 3 g

된장베어네즈 소스

계란 노른자 35 g

정제버터 100 g

송어퓨메리덕션 30 g

된장 10 g

참기름 7 g

삼페인비니거 7 g

레몬즙 7 g

레몬제스트 t t

고추기름 t t

Directions

라따뚜이

1. 가지, 주키니를 오블리크 모양으로 자르고 양파는 스물다이스로 잘라준다.
2. 후라이팬에 기름을 두르고 양파 → 가지 → 주키니 순서로 볶아준다.
3. 아체가 어느정도 익으면 토마토 페이스트를 넣고 좀더 볶다가 소금간을 하여 라따뚜이를 마무리한다.

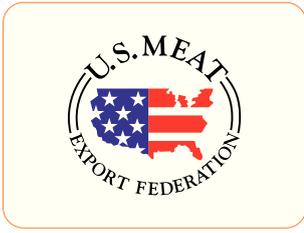
된장베어네즈 소스

1. 필렛을 뜨고 남은 송어뼈를 280도 오븐에 7분간 갈색이 될때까지 구운후 찢어 넣고 물, 화이트와인, 미르푸아를 함께 넣고 1시간 동안 약불에 끓여 송어 퓨메를 만든다
2. 송어 퓨메를 시누와에 거른후 1/3로 줄여준다.
3. 믹싱볼을 준비한 후 졸인 송어 퓨메와 노른자, 된장, 참기름, 삼페인비니거, 레몬즙을 넣고 물이 끓고 있는 냄비 위에 믹싱볼을 놓고 휘스크로 저어가며 계란 노른자를 서서히 익힌다.
4. 노른자가 익기 시작하면 정제버터를 조금씩 넣고 베어네즈 소스를 완성 시킨다. 이때 휘스크로 계속 저어 주면서 계란이 너무 높은 온도에서 오버쿡 되거나 베어네즈 소스가 분리되지 않게 주의한다.

송어구이

1. 비늘을 살려 필렛을 뜯 송어를 50 g 으로 포션해준다
2. 후라이팬에 기름을 넉넉히 두르고 180 °C 이상으로 달궈준다.
3. 손으로 송어의 비늘들을 살짝 꼬집어 결을 세워 준 후 분무기로 물을 뿌려준다.
4. 달궈진 팬에 송어를 비늘쪽이 아래로 오도록 놓고 구워준다.
5. 비늘 색이 하얗게 변하기 시작하면 250 °C 오븐에 후라이팬째로 넣고 1분 30초 동안 더 익혀준다
6. 송어가 다 익으면 레몬제스트와 소금을 뿌려 마무리한다.

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 03152

서울시 종로구 종로1길 42, 303호

전화: (02) 720-1894

팩스: (02) 720-1896

이메일: korea@usmef.org

홈페이지: www.usmef.co.kr /

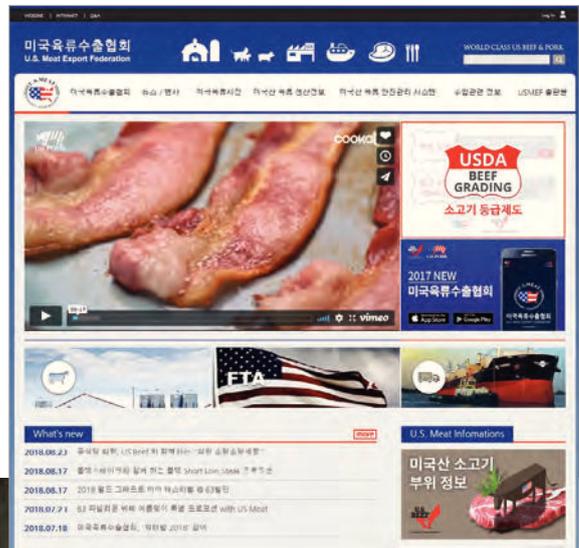
www.beefstory.co.kr / www.porkstory.co.kr

페이스북:

<https://www.facebook.com/AmericanMeatStory>

인스타그램:

www.instagram.com/american_meat_story





아까우시 와규 하트브랜드

아까우시 와규 하트브랜드는 위스콘신대학, 사료업체, 패커랜드가 공동 개발한 하이 에너지 사료를 특정시기부터 일정기간 급여하여 미국 내에서 USDA PRIME 등급을 가장 많이 생산하는 브랜드로 160kg까지는 우유대체품, 조사료, 비타민, 미네랄 급여를 160kg 이후부터 도축전까지는 HIGH ENERGY 사료를 급여합니다. 아까우시 와규는 포화지방 대비 불포화 지방함유량이 높아 콜레스테롤 함유량을 낮추주며, 올리브유에 많이 들어간 올레산이 풍부하게 포함되어 있습니다.



미시마 리절브 와규

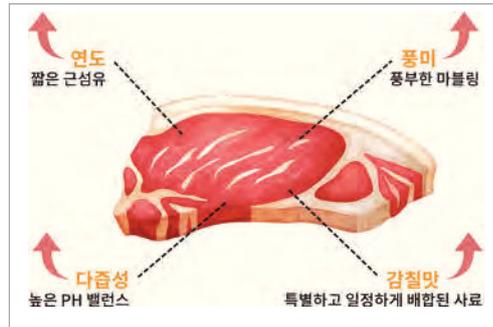
미시마 리절브의 모든 와규는 최소 50% 이상의 와규 종의 DNA를 가지고 있으며 100% 구로지와규(검은와규) 수컷소의 후손들로 뛰어난 맛과 부드러움이 특징입니다. 성장촉진제나 호르몬에 관한 어떤 약품도 사용하지 않으며 철저한 항생제 잔류 프로그램을 실시합니다. 또한 미시마 리절브는 마블링의 밀도 개선을 위해 자사만의 고유한 등급 시스템에 따라 등급을 매기고 높은 가치가 있는 부위들만 선별합니다.



스네이크 리버 팜즈 와규

스네이크 리버 팜즈 와규는 일본의 와규와 미국의 블랙 앵거스 사이에서 만들어진 품종으로 '아메리칸 고베비프'라고도 불립니다. 스네이크 리버 팜즈 와규는 100% 내추럴 비프를 위하여 복잡하고 섬세한 일본의 와규 프로그램을 적용하고 있습니다. 아이다호에서 나는 감자와 알파파,

밀, 옥수수 등을 먹이며 대부분의 사료는 아이다호 근처 80마일 안쪽에서 공급받고 있습니다. 곡물사료는 최소 1년에 350일 이상 급여하여 성장호르몬, 육골분 등을 일체 먹이지 않습니다.



헤리티지 버크셔 포크

헤리티지 버크셔 포크는 100% 쿠로부터 버크셔 돼지고기로 미국 중서부 지역 가족농장들과의 파트너십을 통해 지속가능하고 투명한 사육 프로그램에 의해 사육됩니다. 성장호르몬 및 항생체는 사용하지 않으며 책임 있는 윤리적 사육방식으로 길러진 헤리티지 버크셔 포크는 짧은 근섬유로 인해 연도가 우수하며, 특별하고 일정하게 배합된 사료가 만들어낸 감칠맛과 풍부한 마블링, 높은 PH밸런스로 인한 다즙성이 특징입니다.



스네이크 리버 팜즈 쿠로부터

스네이크 리버 팜즈 쿠로부터는 Pure Berkshire 혈통을 기반으로 한 브랜드로 미국 중서부 아이다호의 작은 가족 단위 농장에서 길러지며 작고 부드러운 마블링의 줄무늬가 특징입니다. 전통적인 흰 돼지 고기와 달리 핏기가 탁월하고 색이 훨씬 진하며 요리 전후의 중량 감소량이 다른 품종에 비해 현저히 적어 부드럽고 달콤한 맛을 냅니다. 실제 'National Pork Producers Council'의 25가지 테스트에서 부드러움과 맛을 포함한 19가지 항목에서 1위를 차지했습니다.

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



협회소개

미국 유제품 수출협의회(U.S. Dairy Export Council, USDEC)는 미국의 유제품 생산업체, 가공업체, 조합, 원료 공급업체 및 무역업체들의 이익을 돕기 위해 설립된 독립적인 비영리 회원 조직입니다. USDEC 한국지사는 다양한 마케팅 이벤트 및 홍보 활동, 그리고 국내 업체를 대상으로 하는 세미나, 워크샵, 전시회 등을 통해 미국산 유제품의 소개, 영양 및 기능, 활용도에 대한 정보를 국내업체에 제공함으로써 미국 유제품 시장 확대를 이끌고 있습니다.



연락처

미국유제품수출협회 한국지사

우편번호 06011

서울시 강남구 도산대로85길 15-1, 우지빌딩 3층

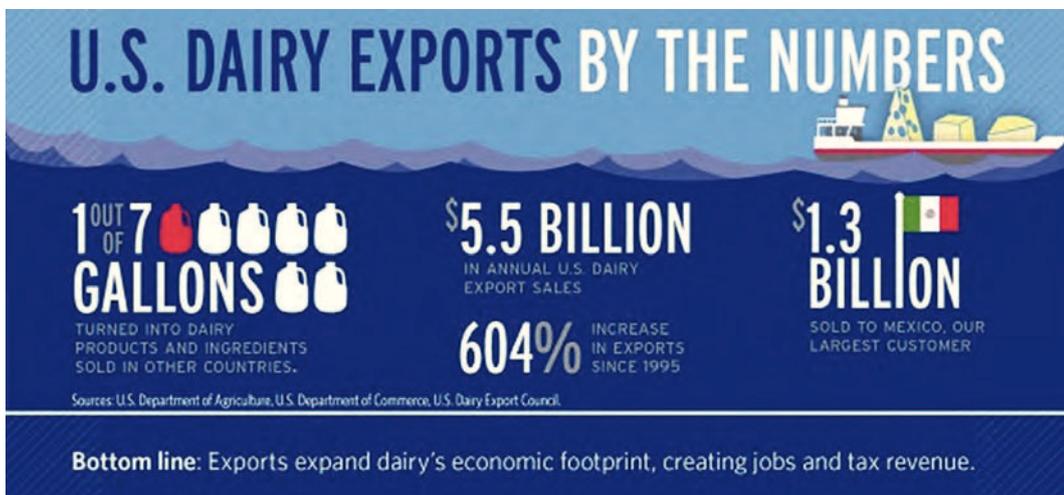
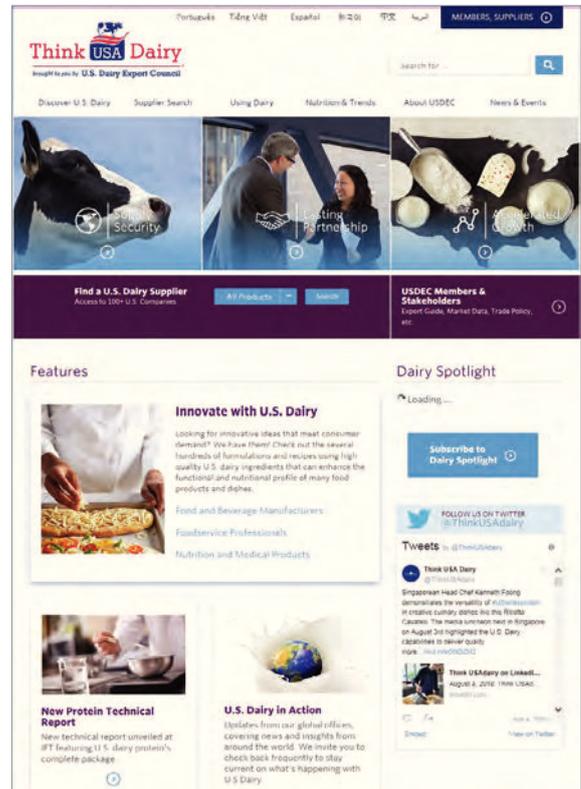
전화: (02) 543-9380

팩스: (02) 543-0944

이메일: dairy@sohnm.com

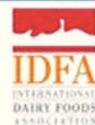
홈페이지: www.thinkusadairy.org

www.ilovecheese.co.kr



got jobs?
Dairy Creates Jobs,
Exports Create More

BROUGHT TO YOU BY:



미국 50개 모든 주에서 신선한 우유를 공급합니다.

풍부한 자원에서 자란 젖소, 연중 내내 생산 가능한 원유, 미국 전역의 탄탄한 공급망을 통해 안정된 공급을 하고 있습니다.

건강한 젖소에서 고품질 우유를 생산합니다.

미국 낙농가의 50% 이상은 가족 경영으로 운영되어 수 세대에 걸쳐 터득한 경험을 축적해왔습니다. 그 경험을 바탕으로 영양가 높은 식단으로 관리한 건강한 젖소에서 건강한 좋은 고품질 우유를 생산하고 있습니다.

세계적 수준의 치즈 생산국입니다.

미국은 세계 주요 치즈생산국의 하나로 600 가지의 치즈를 생산 및 수출하고 있습니다. 유럽스타일 제품뿐 아니라, 미국 정통 스타일 치즈인 몬테레이 잭(Monterey jack), 콜비(Colby), 크림치즈까지 다양한 제품을 생산하고 있습니다. 글로벌 경쟁에서도 밀리지 않을 정도의 품질을 유지하기 위해 노력하고 있습니다.

한국은 미국 유제품 수출국으로 그 규모가 두 번째로 큰 나라입니다.

미국은 2017년 국내에 5만 2천톤 이상의 미국산 치즈를 수출하고 있습니다.

현재 한국은 대표적인 미국 치즈 소비 국가로 다양한 치즈 요리를 선보이며 세계 식문화 트렌드를 이끌고 있습니다.



| 캘리포니아 호두협회 California Walnut Commission, CWC



협회소개

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 시장에서는 한국을 포함하여 9개국에 지사를 두고 있습니다. 본 협회의 프로그램은 생산자들의 자금 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/외식업체를 대상으로 각종 마케팅 지원 및 소비자 대상 홍보 활동을 하고 있습니다.

연락처

캘리포니아호두협회 한국지사

우편번호 06011

서울시 강남구 도산대로85길 15-1, 우지빌딩 3층

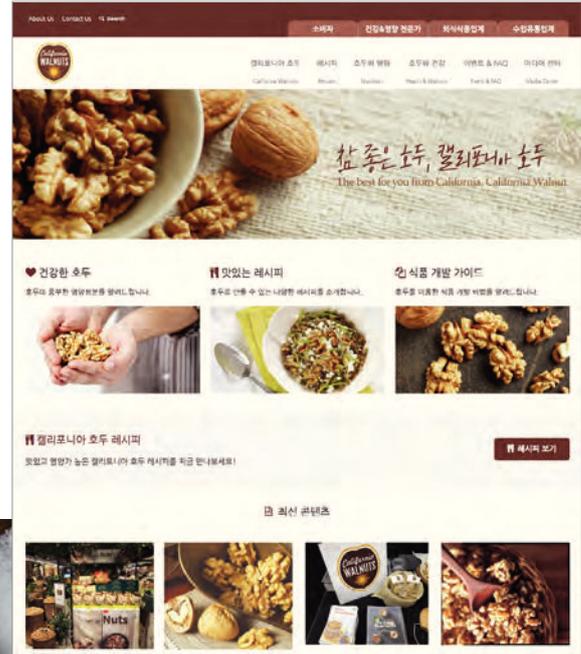
전화: (02) 543-9380

팩스: (02) 543-0944

이메일: info@sohnm.com

홈페이지: www.walnuts.co.kr

SNS: 페이스북, 인스타그램 운영 - <캘리포니아호두> 로 검색



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" 동영상을 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.



| 캘리포니아 아몬드 협회 Almond Board of California, ABC



협회소개

캘리포니아 아몬드 협회는 캘리포니아 전역에 걸쳐 약 6천여개에 달하는 재배 농가들을 대표해 아몬드의 생산 및 가공, 마케팅까지 모든 측면에 대한 연구를 진행하며, 아몬드를 전 세계에 알리는 역할을 하고 있습니다. 1950년 미 의회에 의해 설립되어 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

캘리포니아 아몬드 협회 한국사무소

우편번호 04539

서울시 중구 을지로 5길 16, 삼화타워 17층,

에델만 코리아

전화: 010.9254.3210

이메일: mkim@almondboard.com

홈페이지: www.almonds.or.kr



california
almonds
Almonds.or.kr

ALMONDS, MY BEAUTY SECRET

캘리포니아 아몬드 협회의 뷰티 캠페인,
"ALMONDS, MY BEAUTY SECRET"

하루 한 줌 아몬드로 아름다움의 비밀을 발견하세요!
매일 섭취하는 아몬드 한 줌(23알, 30g)은 바쁜 일상 속에서도 생기있는 피부와 건강한 몸매를 유지할 수 있는 '뷰티 시크릿'입니다.



내 피부 건강의 비밀,
비타민E가 풍부한 캘리포니아 아몬드!

한 줌의 아몬드에는 강력한 항산화제인 비타민E를 일일 권장량의 73%를 제공합니다. 풍부한 비타민E가 함유된 아몬드로 피부와 머릿결 건강을 지켜주세요.

건강한 몸매의 비밀,
단백질과 식이섬유가 풍부한 캘리포니아 아몬드!

단백질과 식이섬유, 불포화지방이 풍부한 한 줌의 아몬드로 건강과 체중 조절을 동시에! 체중 조절을 건강하게 도와주는 완벽한 뷰티 간식 아몬드로 건강한 아름다움을 지켜주세요.



| 캘리포니아푸른협회 California Prune Board, CPB



협회소개

캘리포니아 푸른 협회는 1952년부터 건조 서양자두인 푸룬과 푸룬 제품들에 대한 마케팅 활동을 시작했습니다. 캘리포니아 푸룬 협회는 농무부 산하의 기관으로 900명의 캘리포니아 푸룬 재배자와 27개의 공급업체를 대표합니다. 푸룬은 캘리포니아에서 재배되는 농산물 중 중요한 비중을 차지합니다. 오늘날의 바쁜 라이프 스타일을 위한 편리하고 건강한 간식인 캘리포니아 푸룬은 미국 내 생산량의 99%, 세계 푸룬 생산량의 43%를 차지합니다. 캘리포니아 푸룬 협회는 한국에서 2014년부터 마케팅 프로그램을 운영하고 있습니다.

연락처

캘리포니아 푸룬협회 한국지사

우편번호 06011

서울시 강남구 도산대로 85길 15-1, 우지빌딩

전화: (02) 543-9380

팩스: (02) 543-0944

이메일: info@sohnm.com

홈페이지: <http://www.californiaprunes.co.kr/>

페이스북: <https://www.facebook.com/CaliforniaPrunesKorea>



흥미로운 캘리포니아 푸룬

캘리포니아는 세계 푸룬 생산량의 43%, 미국 내 푸룬 생산량의 99%를 공급하는 세계에서 가장 큰 푸룬 생산지입니다. 약 100,000 톤의 푸룬이 매년 전세계 50여 개국으로 수출됩니다. 캘리포니아 푸룬은 다양도로 쓰이는 다재다능한 건조과일로 다음과 같은 다양한 종류와 형태의 푸룬 제품이 있습니다.

- 씨를 뺀 푸룬 (Pitted Prunes)
- 다이스드 푸룬 (Diced Prunes)
- 푸룬 농축액 (Prune Concentration)
- 푸룬 주스 (Prune Juice)



맛과 건강의 종합선물세트 푸룬

캘리포니아 푸룬은 단 맛을 충족시켜 줄 건강식품이면서 구하기 쉽고 맛 좋은 재료인 "종합선물세트"입니다. 캘리포니아 푸룬은 별도 조리 과정 없이 간식으로 섭취할 수도 있고, 요리나 베이킹 재료로서 다양하게 활용할 수도 있습니다. 푸룬은 밀봉하여 서늘하고 건조한 곳에서 보관하거나 밀폐용기에 넣고 냉장 보관하여 오랫동안 푸룬의 신선하고 촉촉한 과즙을 유지시킬 수 있습니다. 캘리포니아 푸룬은 우리 몸에 중요한 비타민, 미네랄, 항산화제, 섬유질의 훌륭한 원천입니다. 푸룬은 철분과 비타민A뿐만 아니라, 칼륨, 가용성 식이섬유 및 불용성 식이섬유, 항산화제 역할을 하는 식물화학물질이 함유되어 있습니다. 이러한 영양소들은 뼈를 형성 및 강화시키며 소화를 돕고 면역체계를 조절하여 신체가 최적의 건강 상태를 유지, 발달시킬 수 있도록 합니다. 이렇게 풍부한 영양소를 가진 캘리포니아 푸룬은 휴대 및 보관이 쉬워 언제 어디서나 간편하게 즐길 수 있습니다.





협회소개

미국쌀협회(USA Rice)는 미국 내 미국산업의 모든 분야를 대표하는 단체로서, 미국에서 생산되는 쌀에 대한 세계 시장에서의 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 내 미국쌀을 홍보하는 활동을 하고 있으며, 미국 대사관 농업무역관(Agricultural Trade Office of the U.S. Embassy)과 긴밀한 협조체제 하에 운영되고 있습니다.

연락처

미국쌀협회 한국사무소

우편번호: 06011

주소: 서울시 강남구 도산대로 85길 15-1 우지빌딩 2층

전화: (02) 543-9380

팩스: (02) 543-0944

이메일: info@sohnm.com

홈페이지: www.usarice.co.kr



미국 중립종 쌀 소개

쌀은 크게 '자포니카'와 '인디카' 품종으로 분류되는데, '자포니카'는 낱알이 짧고 둥글다 해서 '단립종'이라고도 하며 찰기가 있는 쌀로 우리 민족이 주식으로 먹는 쌀로써 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 쌀과 다르지만, 그 중 '캘리포니아 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 보다 조금 더 많이 (쌀 분량의 1.2배) 넣거나, 쌀을 가볍게 씻은 후 체에 건져 30분간 불리는 방법이 좋습니다.





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 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 감귤류가 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

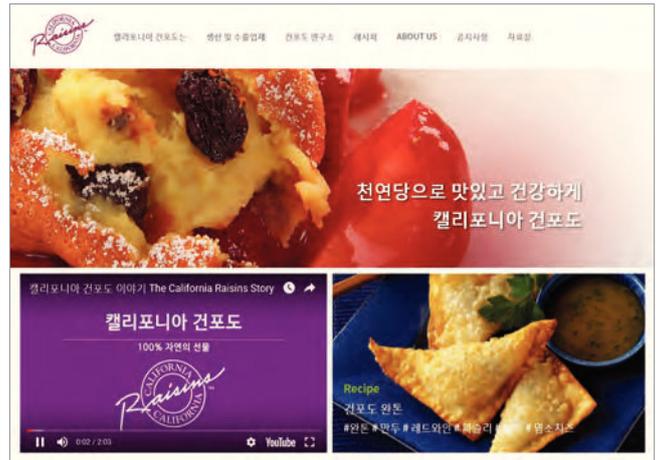


연락처

캘리포니아 건포도 운영위원회
우편번호 06011
서울시 강남구 도산대로85길 15-1 우지빌딩 3층
전화: (02) 543-9380
팩스: (02) 543-0944
이메일: info@sohnm.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 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.



플라 쓰는 재미가 있다! 다양하게 사용되는 캘리포니아 건포도

건포도 종류	품종	제조공정	특징	용도
태양건조 내추럴 · 시들리스 	롬슨시들리스 	• 태양건조하여 물세척 및 이물질분류 후 포장	• 씨가 없다 • 흑갈색 • 표준 사이즈 • 계절에 상관없이 공급 가능	• 요리, 빵, 과자, 샌러드, 디저트, 스낵 등 가장 대중적으로 사용
골든시들리스 	돛슨시들리스 	• 물세척 및 이물질 제거 후 골드 컬러 보존 위해 아황산 가스로 처리한 뒤에 인공건조	• 씨가 없다 • 골든 색상 • 표준 사이즈 • 전체수확량의 약 5%	• 과일 케이크와 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 과일 케이크 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.

<p>천연성</p> <p>건조과정중 표면처리제를 이용하지 않음. 햇빛을 이용한 100% 천연 건조법!</p> <ul style="list-style-type: none"> • 일관된 색상과 맛 유지 • 화학약품 및 첨가제 사용하지 않음 • 100% 천연 제품 	<p>형태 보존</p> <p>수확후 햇빛을 이용한 건조과정 덕분에 캘리포니아 건포도는 견고하고 표면(겉질)이 으깨지지 않음</p> <ul style="list-style-type: none"> • 건포도 생산과정중에도 형태 유지 • 형태가 일그러지지 않음 • 부피감 형성
<p>일관성</p> <p>철저한 수확 과정과 첨단 기술을 바탕으로 매년 일관된 제품 품질 보장</p> <ul style="list-style-type: none"> • 일관된 식감 • 충실한 내용물과 견고성 • 고미립자 	<p>당도</p> <p>천연 태양열 건조과정을 통해 당도와 과일 맛이 더해짐. 설탕과 산의 비율 - 약 40:1</p> <ul style="list-style-type: none"> • 농축 천연 감미료 • 높은 과당 함량 • 과일 맛
<p>습윤제 (휴액턴트)</p> <p>천연 태양열 건조법은 일관성 있는 수분 함량을 만들어 내고 수분 활동을 낮춤</p> <ul style="list-style-type: none"> • 부패 방지 • 부드러운 느낌의 제품 완성 • 유통 기간 연장 	<p>색상</p> <p>천연 태양열 건조법은 일관성 있는 진한 푸른빛/검은빛을 만들어 냄</p> <ul style="list-style-type: none"> • 자연스러운 카라멜 색 • 색이 물들지 않음 • 대조적인 시각적 효과 연출
<p>화학적 특성</p> <p>100% 천연으로 만들어지는 유기산은 다음과 같은 이점 제공</p> <ul style="list-style-type: none"> • 타르타르산 함유 • 맛 증대 • 곰팡이 생성 방지 • 천연 방부제 	<p>품질 관리</p> <p>철저한 품질 관리를 통해 생산되는 캘리포니아 건포도는 세계 최고의 품질을 자랑함</p> <ul style="list-style-type: none"> • 아플라톡신(곰팡이독소) 미검출 • 미생물 수 낮음 • 철저한 청결 유지

'건포도 발효중'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 제공을 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 쉼러 협회 (National Pecan Shellers Association)를 회원으로 하고 있습니다. 미국피칸협회 한국사무소는 2017년 개소 되었으며 미국산 피칸을 한국시장에 다양한 마케팅 및 홍보 활동을 통하여 소개하고자 합니다. 지난 10년간 미국산 피칸은 그 수입량이 눈에 띄게 증가하였습니다. 농림축산검역본부의 자료에 따르면 2007년 99,265kg에서 2017년 817,677kg까지

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 감소하여 금년도부터 0% 관세 혜택을 받게 되었으며 이러한 관세 혜택이 미국산 피칸 수요 증가에 더욱 긍정적인 영향을 미칠 것으로 예상되고 있습니다.

피칸은 풍부한 영양소 이외에 부드러운 풍미와 특유의 고소하고 깔끔한 맛을 가지고 있어 메인요리는 물론 샐러드, 요거트, 오트밀, 소스, 베이커리와 디저트 등에 다양하게 활용할 수 있는 식재료입니다.

연락처

미국피칸협회 한국사무소

우편번호 07327

서울시 영등포구 국제금융로 20 (여의도동, 율촌빌딩)

전화: (02) 786-7703

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

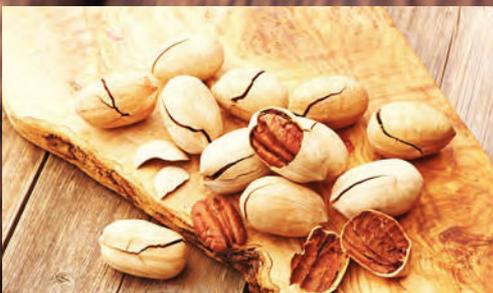
인스타그램: www.instagram.com/uspecan.korea/



미국 피칸의 생산 및 유통

피칸은 북미에서 자생하는 유일한 견과류로, 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 형성되어 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.

미국 피칸 업계는 매년 11만톤에서 14만톤을 생산하고 있으며 미국 피칸은 개별 생산업체 및 셀러 등에 의해 전세계 다양한 국가로 수출되고 있습니다. 미국산 피칸의 주요 시장에는 중국, 유럽, 캐나다, 한국, 터키, 베트남, 인도 그리고 UAE등이 포함됩니다.



사용 및 취급

미국 피칸 업계의 기계적 수확 방법을 이용한 신속한 피칸 수확은 품질을 향상시키고 저장 가능한 기간을 늘리고 있습니다. 피칸의 껍질은 천연 방어벽 역할을 하며, 딱딱하고 두껍지만 다른 견과류를 보다 쉽게 껍질을 제거할 수 있습니다. 피칸은 제품 안전을 위하여 철저히 위생 관리되고 있습니다. 또한, 껍질이 제거된 피칸을 위한 미국 농무부 (USDA)의 기준에 따라 제품이 평가되고 분류됩니다. 피칸은 결점, 이물질, 크기선별, 색깔, 단단함, 크기 대비 양 등을 위해 따라 정밀검사가 됩니다. 최상의 품질은 U.S. No.1입니다. 피칸은 주로 반태나 분태의 형태로 30파운드 (13.6kg)에 폴리 비닐로 진공 포장하거나 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, 비타민 A, 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.



| 북서부체리협회 Northwest Cherry Growers, NWCG



협회소개

'워싱턴체리'로 알려져 있는 미국북서부체리는 미국 북서부 지역 5개 주(워싱턴, 오리곤, 아이다호, 유타, 몬태나)에서 생산되는 체리로 국내수입체리의 70%이상을 차지하고 있습니다.

타 지역 체리보다 월등히 높은 당도와 맛을 자랑하기 때문에 '여름과일의 다이아몬드'라는 별명을 가지고 있습니다.



연락처

미국 북서부 체리협회 한국지사

우편번호 07327

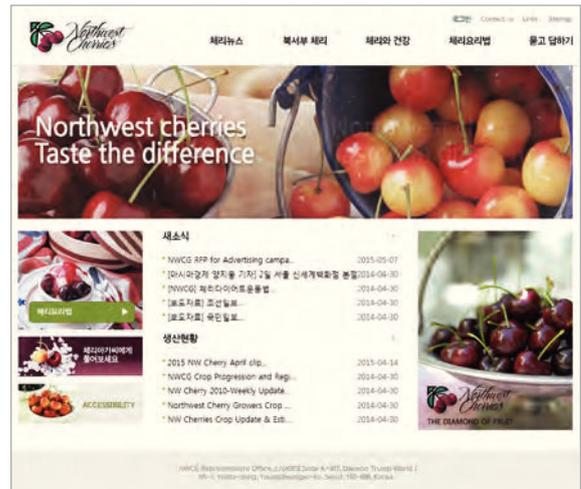
서울시 영등포구 국제금융로 20 (여의도동, 율촌빌딩)

전화: (02) 786-6684

팩스: (02) 786-7704

이메일: kristie@kbsinc.co.kr

홈페이지: <http://www.nwcherries.co.kr>



천혜의 자연환경에서 자라나는 특별한 맛

록키 산맥과 캐스캐이드 산맥에 둘러싸여 있어 산맥을 따라 흘러내린 빙하수가 강이 되어 흐르는 곳, 화산지역 특유의 비옥한 영양분을 머금은 땅, 낮엔 덥고 밤에는 서늘하여 큰 일교차의 기후를 가진, 천혜의 환경에서 세계 제일의 맛을 품은 미국북서부체리가 자라납니다.

미국 북서부 지역의 적절한 일조량, 시원한 밤 기온, 기름진 토양 등 지리적 특성은 체리를 더 달고 영양분을 가득 머금은 과일로 자라게 합니다.

6월 중순에서 8월 중순까지 단 두 달만 생산

붉은 과육과 상큼한 과즙이 입안 가득 풍미를 풍기는 미국북서부체리는 6월 중순에서 8월 중순까지 단 두달여 동안만 생산됩니다. 체리의 종류는 1,000여 종이 넘는 데 그 중 붉은색의 빙(Bing)체리가 가장 많이 알려져 있습니다. 단맛이 더 높은 노란색 레이니어(Rainier) 체리는 수확 시기는 짧지만 최근 인기가 높아지고 있는 품종입니다. 체리 수확 즉시 비행기로 수송되어 도착하기 때문에 한국에서도 산지의 싱싱한 맛과 향을 충분히 즐길 수 있습니다.

항산화성분 가득한 붉은 체리의 효능

체리에는 케르세틴, 안토시아닌, 폴리페놀 등 항산화 성분이 풍부해서 세포의 손상을 막고, 혈액을 맑게 합니다. 항염과 통증 감소에도 효과적이며 암예방에 도움주는 엘라그산과 종양 발생을 억제하는 페릴릴 알코올도 함유되어 있습니다.

특히 멜라토닌이 풍부해 열대야로 인한 불면증에 도움을 주고 칼륨도 풍부해 여름철 몸속 수분 균형을 맞추며 피부를 매끈하게 합니다. 또한 관절염 및 통풍을 조절하는데 도움이 됩니다.





업체소개

고객 가치 중심의 크래프트 문화를 창조하기 위한 열정의 기업입니다.

크래프트앤컬처는 다양하고 품질 높은 맥주를 수입하여 맥주를 사랑하고 즐기는 분들에게 처음의 신선함 그대로를 제공하기 위해 노력하고 있습니다. 품질 유지를 위해 주류 전문 물류회사와 파트너십을 맺고 있으며, 전문적인 교육을 받은 세일즈 팀이 함께하고 있습니다. 저희 크래프트앤컬처는 신선한 맥주를 수입하는 것을 기업의 목표로 삼고 다양한 페스티벌을 통해 유익함과 즐거움을 선사하고 이로운 기업 활동을 통해 고객과 파트너 업체에 정직하고 최선을 다하는 성실한 기업이 되고자 노력하겠습니다.



연락처

주식회사 크래프트앤컬처

우편번호 07013

서울시 동작구 사당로 300, 이수자이 4층 405호

전화: (02) 585-8544

팩스: (02) 585-8566

Instagram: craft.and.culture

Facebook: Craft and Culture

이메일: jenny.lee@craftnculture.co.kr

홈페이지: www.craftnculture.co.kr



취급브랜드

1. 칼스트라우스 (모자이크세션에일/오로라호피앨리스/앰버/레드트롤리/아이소머라이저 IPA)
2. 레이크프론트 (IPA/오가니카/퓨엘카페/리버웨스트슈타인/필스)
3. 라시렌 (세종)
4. 알마낙



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



업체소개

(주) 에이티엘코리아는 미국 TOP 브루어리인 파이어스톤워커를 비롯한 여러 브루어리에서 100여종의 다양한 맥주를 수입하는 미국 CRAFT맥주 전문수입사입니다.



| 백미주반 | 촬영 및 프로젝트 장소 협찬

百味酒飯



업체소개

백미주반은 뉴욕에서 함께 요리를 공부한 '식을 좋아하는 임정엽 셰프'와 '주를 좋아하는 정우성 셰프'가 운영하는 따뜻한 공간으로, 세계 다양한 곳에서 쌓은 경험을 국적에 구애받지 않고 개성이 살아 있는 요리로 새롭게 선보이는 곳입니다. 이태리 전통고기소스 라구에 중국 쓰촨 지역의 마라 소스를 가미한 '마라구 파스타'와 같은 이색적인 요리가 준비된 이곳은 최근 핫플레이스로 떠오르고 있는 성수동 연무장길에 위치하고 있으며, 찾아주시는 분들께서 행복한 기억을 만들어 나갈 수 있도록 노력하고 있습니다. 감사합니다.

연락처

우편번호 04782

서울시 성동구 연무장길 3 (성수동2가)

전화: (070) 7008-9000

홈페이지: <http://www.instagram.com/bmjb7984>



| 옥스스모크앤그릴 | 촬영 및 프로젝트 장소 협찬

OX Smoke & Grill



업체소개

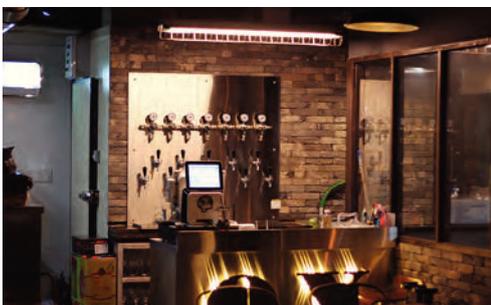
옥스스모크앤그릴 (OX Smoke & Grill)은 미국 조지아주에서 주문제작한 스모커에 100% 참나무 장작으로만 훈연하는 정통 텍사스 바비큐 전문점입니다. 매일 10시간 이상 훈연한 부드럽고 촉촉한 바비큐를 선보이고 있는 저희 레스토랑에서는 영화 <아메리칸 셰프>에도 소개되었던 바비큐인 브리싯과 폴드포크, 그 외에 비프립, 스페어립, 스모크치킨 등을 다양한 수제맥주와 함께 즐기실 수 있습니다.

연락처

우편번호 04782

서울시 강남구 테헤란로33길 24 (역삼동) 2층

전화 : 02-562-3689



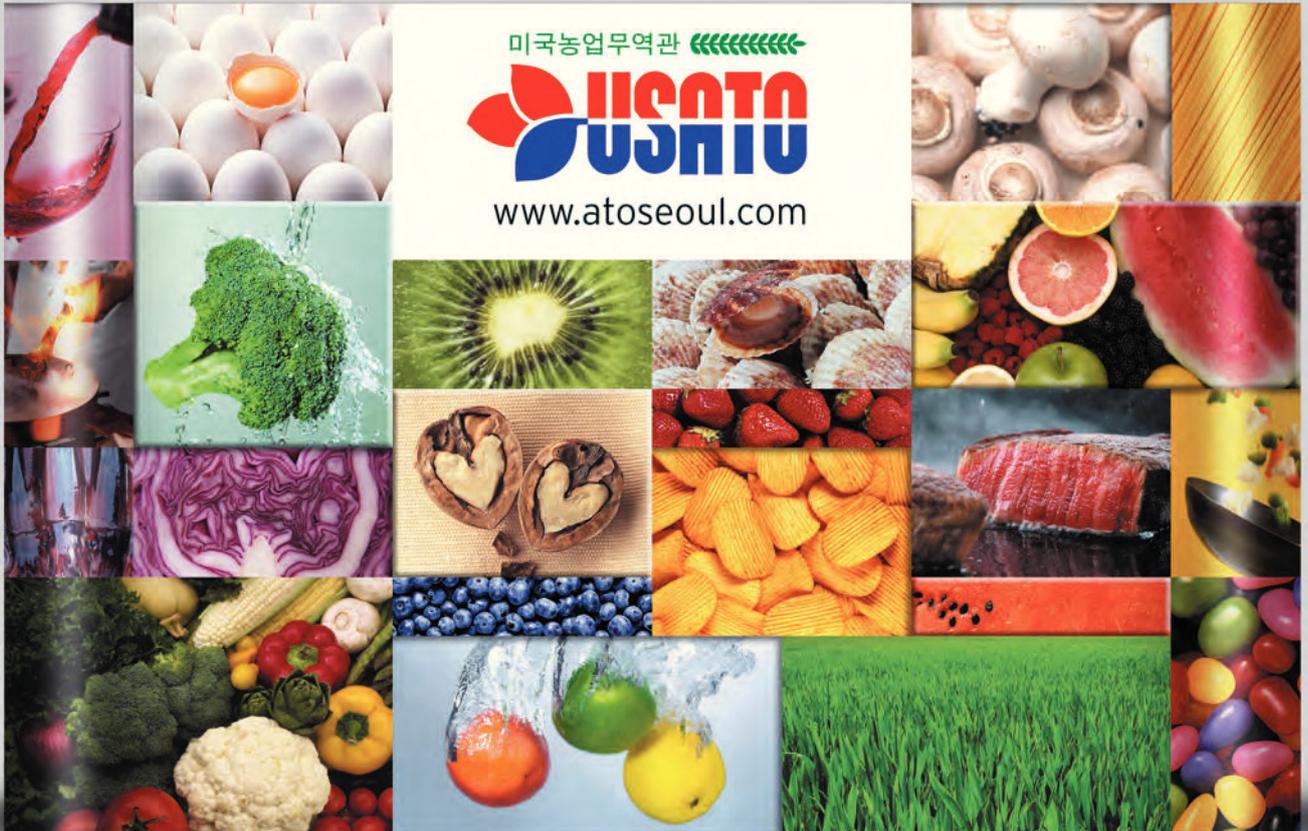
연락처

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
ABC
CPB
USAR
Sunkist Korea
RAC
NWCG
USPGC
Craft & Culture
ATL Korea

DATE & VENUE

2018년 9월 4일
밀레니엄 힐튼호텔 그랜드볼룸



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