

Great *American*



Culinary

Camp

2021

SPONSOR | ABC CMAB CWC FDOC RAC
Sunkist Korea TDA USHBC USMEF

Great *American*
Culinary Camp
2021

Greetings & Welcome Message



앤드류 앤더슨-스프레커 주한 미국농업무역관장

Andrew Anderson-Sprecher, Director, USATO

2021년 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프Great American Culinary Camp 2021를 찾아주신 여러분, 환영합니다! 작년 한 해 코로나19 대유행으로 13년간 빠짐없이 이어온 본 행사를 불가피하게 진행하지 못했습니다. 최근에도 팬데믹 상황이 여전하기에 올해에는 온라인으로나마 전환해 행사를 재개하게 되었습니다. 모두가 힘든 상황 속에서도 올해의 프로그램에 참여해주신 미국CIA조리학교 한국 동문 회원님들께 마음 깊이 감사 인사를 드립니다.

이번 2021년 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프의 프로그램은 동문회 출신 셰프 다섯 분의 유명 레스토랑과 함께했습니다. 모두 우수한 미국산 식재료를 활용해 열다섯 가지 메뉴를 새롭게 고안했으며, 레시피에는 미국뿐 아니라 한국 외식업계에서도 주요 트렌드로 꼽히는 배달 음식과 가정간편식(HMR)을 반영한 메뉴를 포함했습니다. moreover 행사에서 제안한 메뉴를 통해 가정에서도 수준 높은 파인다이닝 음식을 경험하는 기회가 되기를 바라며, 새롭게 선보인 메뉴들이 여러분에게 영감의 통로가 되기를 기대합니다.

코로나19로 온 세계가 몸살을 앓아온 지난 20여 개월은 한국의 외식업계에도 가혹하리만큼 힘든 시간이었으리라 여겨집니다. 팬데믹 가운데에서도 레스토랑을 유지하기 위해 혁신을 거듭하며 몇 곱절의 노력을 기울여온 외식업계의 고충은 이루 헤아리기 힘들 정도로 여전히 큼니다. 그렇기에 이번 행사를 위해 시간을 쪼개고 재능을 나누며 저희 농업무역관과 협업한 다섯 레스토랑에 머리 숙여 경의를 표합니다. 또한 올해도 어김없이 본 행사를 위해 견과류, 치즈, 과일, 소고기 등 다양한 식품을 협찬해준 여덟 군데 미국농산물홍보협회와 텍사스주 농무부에도 진심 어린 감사의 마음을 전합니다. 덕분에 새로운 미식의 장이 될 메뉴를 선보일 수 있었습니다.

지난 수년간 본 행사가 성공적으로 개최된 데에는 한국 구매자의 관심과 성원이 있었기에 가능했습니다. 주한 미국농업무역관 임직원 모두는 미국 공급자와 한국 구매자 간의 신뢰를 더욱 공고히 하고, 상호 협력 관계를 다지기 위해 한층 더 노력하겠습니다.



송훈 KCIA 회장

Hoon Song, Alumni President, KCIA

같은 길을 가며 함께 고민하고, 함께 발전하는 여러분의 친구 송훈(쥬크레디테이블 대표)입니다. “분위기가 많이 무겁다”라는 표현 그대로, 작년부터 올해에 이르기까지 대다수 외식업 종사자는 항상 무거운 중압감에 시달려야 했습니다. 바닥이 보이지 않는 무저갱처럼 어디까지 떨어져야 그 끝을 알 수 있을는지, 이러저러한 걱정엔 잠 못 이루는 분도 많았으리라 짐작합니다.

우리는 세계 일류 요리학교를 나오기 위해 많은 시련의 쓴맛과 성공의 단맛을 경험했으며, 그 가운데 자존감도 높일 수 있었습니다. 하지만 작년부터 이어지는 일련의 상황은 우리를 막다른 길로 몰아넣는 듯했습니다. 저는 “이제 곧 끝나니 힘냅시다!”라는 말보다 “오늘 하루도 시작했으니 귀중한 기회를 잡아봅시다!”라고 이야기하고 싶습니다. “이제 곧 좋은 날이 오겠죠”라고 위로하기보다 “인생의 바닥을 치는 시간 역시 귀중한 기회입니다!”라고 응원하고 싶습니다.

팬데믹 상황에서 속수무책으로 코너에 몰렸지만, 시간이 갈수록 더욱 분명해지는 것은 더 후회하기 전에 할 수 있는 일을 해야 한다는 것입니다. 미래를 낙관하며 기다리기보다는 현재의 비관적 상황을 인정하고 도전하는 심기일전의 자세가 진정 필요한 때입니다.

앞으로 ‘포스트코로나’ ‘위드 코로나’ 시대는 KCIA 여러분은 물론 우리와 같은 길을 가는 종사자에게 무궁무진하게 열린 새로운 시장을 가져다줄 것이라 기대합니다. 이를 위해서는 혼자보다는 다수가 같이 고민하고 발전해야 합니다. 늘 주변을 살피고 돌아보며 서로에게 힘을 보태고, 서로에게 기회를 주어야 합니다.

작년에는 코로나19로 진행하지 못했지만, 2021년 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프는 주한 미국농업무역관과 진행하는 13번째 행사입니다. 매년 당연히 치르는 이벤트가 아닌 새로운 기회와 가능성을 엿보고 확인하는 뜻깊은 자리입니다. 이를 위해 깊이 고민하고 귀한 재능을 보태어주신 다섯 레스토랑의 프로젝트팀과 후원을 아끼지 않으시는 주한 미국농업무역관 여러분께 존경과 찬사를 보냅니다. 내년에는 2021년을 돌아보며 거뜬히 이겨낸 여러분에게 수고하셨고 자랑스럽다, 말씀드릴 수 있기를 기대합니다.

02

Greetings & Welcome Message

앤드류 앤더슨-스프레커 주한 미국농업무역관장
송훈 KCIA 회장

05

Culinary Camp Project Team

06

TREND Story

08

TREND 01. Streamlined Menu

by 더 그린테이블 김은희 오너 셰프

- 10 구운 뿌리채소 치즈 호두 샐러드
Root Vegetable Salad with
Cheese and Walnut
- 12 블루치즈 피칸 건포도 크럼블을 얹어
구운 안심
Beef Tenderloin with Blue Cheese,
Pecan, Raisin Crumble
- 14 블루베리 레몬 갈레트
Blueberry Lemon Galette

16

TREND 02. Restaurant Meal Replacement

by 몰토베네 권은경 오너 셰프

- 18 베지터블 피자
Vegetable Pizza
- 20 브레이즈드 비프 피자
Braised Beef Pizza
- 22 블루베리 크럼블 피자
Blueberry Crumble Pizza

24

TREND 03. Comfort Food

by 석파랑 김수진 총괄디렉터

- 26 가을 전채
(구절판과 두 가지 딥 소스 곁들인 부각)
Autumn Appetizer
(Gujeolpan & Korean Nibble with
two Types of Dip Sauce)
- 28 불고기와 샐러드
Bulgogi with Salad
- 30 대추튀김과 피칸 정과
Crispy Jujube and Candied Pecan

32

TREND 04. Social Friendly

by 소나 성현아 오너 셰프

- 34 허브 시트러스 푸딩
Herb Citrus Pudding
- 36 깨 먹는 레몬
Breakable Lemon
- 38 호두 몽블랑 슈
Walnut Mont Blanc Choux

40

TREND 05. Extra Flavor

by 세스타 김세경 오너 셰프

- 42 구운 케일 샐러드
Charred Kale Salad
- 44 참숯에 구운 오리 가슴살
Charred Duck Breast
- 46 럼 레이즌 아몬드 아이스크림
Rum Raisin Almond Ice Cream

48

Sponsors.

58

The Restaurants that Contributed

Culinary Camp Project Team



김수진

Seokparang
석파랑 총괄디렉터

- The Modern, NYC
- Alto, NYC
- CIA, Culinary Arts,
A.O.S 2006 졸업

성현아

SONA
소나 오너 셰프

- Aquavit, NYC
- Joel Robuchon, NV
- Mansion at MGM
Grand Hotel, LV
- CIA, Bakery & Patsry,
A.O.S 2008 졸업

김세경

CESTA
세스타 오너 셰프

- HUE135, Seoul
- Ramies, Seoul
- Charlie Palmer, CA
- Aureole NY
- CIA, Culinary Arts,
A.O.S 2005 졸업

권은경

MOLTO BENE
몰토베네 오너 셰프

- Sel et Sucre, Korea
- SPC R&D, Seoul
- Picholine, NYC
- CIA, Bakery & Patsry,
A.O.S 2010 졸업

김은희

The Green Table
더 그린테이블 오너 셰프

- Park Avenue Café, NYC
- Bouley, NYC
- Cru, NYC
- CIA, Culinary Arts,
A.O.S 2005 졸업

미국CIA조리학교 한국 동문회

Korean Alumni Association of CIA, KCIA

그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프 Great American Culinary Camp를 주한 미국농업무역관과 공동 주최하는 KCIA는 CIA(The Culinary Institute of America)를 졸업한 300여 명의 한국인 동문을 아우르는 모임으로, 지난 2004년 공식 출범한 비영리단체이다. KCIA 동문회는 2016년 가을 주한 미국농업무역관의 후원을 받아 홈페이지를 구축했고, 2017년에는 그 명칭을 KACIA에서 KCIA로 변경하고 정식 단체로 등록했다. 다양한 배경과

학문적 경험을 바탕으로 KCIA의 동문 회원들은 국내외 호텔, 외식업체, 개인 레스토랑, 방송, 교육계 등 여러 분야에 진출해 외식산업의 리더로 활동하고 있다. KCIA는 외식업계 종사자와 전국의 조리 교육기관이 참고 도서로 활용할 수 있도록 미국 CIA 정규 교재의 번역 작업을 진행하는 한편, 컬리너리 캠프 등 교육 사업을 통해 해외시장의 새로운 트렌드와 아이디어를 국내 외식업계와 공유하는 작업을 활발히 벌이고 있다.

Extra Flavor

Restaurant Meal Replacement

Mixed Method

Alcohol to go

Comfort Food

Virtual Class

Off-premises

Streamlined Menu

Social Friendly Menu

Selling Grocery

먹고사는 문제에 직접적 영향을 미치는 식문화 트렌드를 살펴보면
현실의 단면과 이를 마주한 인간의 욕구가 생생하게 드러난다.
MZ세대가 소비를 주도하고, 코로나19로 인해 완전히 달라진
밥상 풍경을 들여다보면 더더욱 그러하다.

2021년은 식문화 패러다임의 전환이 이루어지는 원년이라 해도
과언이 아니다. 뉴노멀 new normal, 새로운 표준의 시대를 준비해야 하는 이때,
‘잘 먹고 잘 살기’ 위해서는 어떻게 해야 할까? 외식업계와 식품업계의
도전과 고민을 다섯 명의 셰프와 함께 다섯 가지 키워드로 다루고자 한다.
한마디로 더 나은 삶을 살기 위한 노력의 하나인 셈이다.

01 TREND

Streamlined Menu

더 그린테이블 The Green Table
김은희 오너 셰프



구운 뿌리채소 치즈 호두 샐러드

Root Vegetable, Cheese with Walnut Salad

블루치즈 피칸 레이즌 크럼블을 얹어 구운 안심

Beef Tenderloin with Blue Cheese, Pecan, Raisin Crumble

블루베리 레몬 갈레트

Blueberry Lemon Galette



3코스로 간소화하다

오감을 만족시키는 파인다이닝 레스토랑은 미식을 오롯이 경험하는 공간이지만, 아무리 최상위 서비스를 지향하는 식당이라 해도 코로나19 직격탄에 무사하진 못했다. 하지만 위기를 기회로 삼는 레스토랑의 도전은 작년에 이어 올해도 꾸준히 이어지고 있다. 가장 큰 변화는 코스 요리를 단출하게 간소화한 것이다. 파인다이닝에서는 대개 10여 코스 요리를 즐기는 것이 일반적이는데, 3코스로 파격적으로 줄인 대신 전체 메뉴의 질적 향상을 꾀하는 곳이 눈에 띄었다. 그 덕분에 소비자는 그간 가격은 물론 메뉴 선택부터 어려웠던 파인다이닝의 문턱이 한결 낮아져 부담 없이 즐길 수 있었고, 레스토랑 입장에서든 판매량 예측이 가능해 식재료 관리가 용이하고 그만큼 수익도 안정되었다. 이런 파격적 행보를 보인 레스토랑으로는 화려한 분자 요리로 유명한 미국 시카고의 파인다이닝 레스토랑 ‘얼리니아Alinea’를 꼽을 수 있다. 비프 웰링턴, 매시트포테이토, 크림 브뤼레로 구성된 3코스 요리를 배달 대행업체를 통해 약 35달러에 판매한 데 이어 이후로도 꾸준히 다양한 메뉴와 도시락 박스 등을 선보이며 대안을 찾고 있다.

배달과 테이크아웃에 도전하다

고정관념을 깬 시도는 계속 이어지고 있다. 식당들이 강제로 문을 닫는 록다운을 직접 겪은 해외의 경우에는 국내보다 파인다이닝의 코스 요리 배달과 테이크아웃, 드라이브스루 등 비대면 서비스를 보완하는 데 더욱 적극적이다. 테이크아웃이 가능한 메뉴를 개발해 한정된 시간 동안 판매하는 등 보다 더 많은 소비자와 만나려는 노력도 이어가고 있다. 테이크아웃 메뉴를 가정에서도 가장 맛있게 즐길 수 있도록 단계별로 데우는 방법을 알려주는 등 친근한 소통으로 비대면 식문화 문법을 만들고 있는 것. 이는 집밥이 일상화된 요즘이지만, 특별한 한 끼를 경험하고자 하는 소비자가 그만큼 많다는 방증이기도 하다. 미식 경험은 일상에서 누릴 수 있는 크나큰 행복의 하나이기 때문이다.

“파인다이닝 메뉴를 3코스로 대폭 줄이고, 테이크아웃이 가능한 메뉴를 개발하는 등 고정관념을 깬다면 소비자와 더욱 가까워질 겁니다.”

미국 6000여 개의 레스토랑 운영자 및 1000여 명의 소비자를 대상으로 팬데믹이 레스토랑 산업에 미치는 영향을 조사한 ‘The Association’s 2021 State of the Restaurant Industry Report’ 결과만 봐도 외식업계 종사자는 물론 소비자의 자세가

변화한 것을 엿볼 수 있다. 68%의 소비자가 테이크아웃·배달 서비스를 팬데믹 이전보다 훨씬 많이 이용하며, 53%는 삶의 필수 요소로 여긴다고 답했기 때문이다. 앞으로의 소비와 가치 방향은 ‘다다익선’이 아닌, 최적의 만족을 위해 밸런스를 꼼꼼히 따지는 ‘밸런스익선’이 될 것이라고 전문가들은 입을 모은다. 특별한 한 끼를 위한 고급 레스토랑의 수요 또한 점점 늘어날 것이라는 전망도 있다. 삶의 균형을 추구하는 현명한 소비자를 대상으로 새로운 외식 문화를 이끌어갈 요리 종사자들의 행보에 더욱 주목하게 되는 이유다.

위 3코스 배달식을 선보인 파인다이닝 레스토랑 ‘얼리니아’의 분자 요리. 사진은 얼리니아 홈페이지.

아래 90% 조리한 음식을 배송받거나 직접 픽업한 후, 셰프의 영상을 보며 마무리하는 테이스팅 카운터 Tasting Counter의 3코스 가상 식사 서비스 ‘TC@Home’. 사진은 홈페이지 캡처.



구운 뿌리채소 치즈 호두 샐러드

Root Vegetable Salad with Cheese and Walnut

샐러드는 파인다이닝 코스에서도 빠지는 법이 없지만, 배달이나 테이크아웃 메뉴로 즐기기에
가장 무난한 음식이기도 하다. 한데 담아 포장하기보다는 각각 조리한 재료와 소스를 분리해 포장한다면
가정에서도 플레이팅만 더해 파인다이닝의 맛과 멋을 만끽할 수 있을 것이다.

재료(2인분)

샐러드

연근 50g
토란 50g
브로콜리 50g
느타리버섯 50g
크림치즈 30g
토마트러플 치즈 30g
카놀라유 적당량

버섯 소스

양송이버섯 200g
양파 30g
마늘 30g
버터 30g
치킨 스톡 100g
우유 100g
타임 1줄기
카놀라유·소금·후춧가루 적당량

호두강정

호두 100g
설탕 50g
꿀 5g
카놀라유 적당량

만들기

채소 손질해서 굽기

연근과 토란은 껍질을 벗겨 적당한 크기로 썰고, 브로콜리와 버섯도 비슷한 크기로
썬다. 연근과 토란 브로콜리는 소금물에 2분간 데친 후 물기를 제거한다.
채소 재료를 모두 달군 팬에 카놀라유를 둘러 굽는다.

치즈 준비하기

크림치즈는 작은 숟가락 두 개로 럭비공처럼 모양을 만드는 커넬quenelle을 한다.
토마트러플 치즈는 적당하게 한 입 크기로 썬다.

소스 재료 손질하기

양송이버섯은 갖의 껍질을 벗겨 슬라이스하고, 양파와 마늘도 슬라이스한다.

소스 끓여 믹서에 곱게 갈기

냄비에 카놀라유를 약간 두르고 먼저 양파를 넣어 투명하게 볶다가 마늘을 넣고
노릇하게 굽는다. 여기에 카놀라유를 약간 추가한 후 양송이버섯을 넣고 볶아
수분을 날린 다음 버터를 넣고 좀 더 볶는다. 치킨 스톡, 우유, 타임을 넣고 소금과
후춧가루로 간한 다음 30분 정도 익힌다. 재료가 잘 어우러지면 타임은 건져버리고
내용물은 모두 믹서에 부어 곱게 갈아 용기에 담는다. 소스로 사용하기 직전에
핸드 블렌더로 거품을 낸다.

호두강정 만들기

호두는 뜨거운 물에 10분 정도 담가 떫은맛을 뺀 다음 냄비에 넣는다. 여기에 설탕을
넣고 호두가 잠길 정도로 물을 넉넉히 부어 끓인다. 국물이 3분의 1이 되도록
줄아들면 꿀을 넣고 다시 국물이 반으로 줄어들도록 조린다. 조린 호두를 체로 건져
여분의 시럽을 제거한 후 카놀라유에 튀긴다.

플레이팅하기

따뜻하게 데운 접시에 버섯 소스를 부은 다음 구운 연근·토란·브로콜리·버섯을
올리고, 치즈와 호두강정을 얹는다. 필요에 따라 허브나 식용 꽃으로 장식한다.



Cheese



Walnut

* 재료 가운데 협찬 식자재는 아이콘으로 표시했습니다.



블루치즈 피칸 레이즌 크럼블을 얹어 구운 안심

Beef Tenderloin with Blue Cheese, Pecan, Raisin Crumble

소고기 안심 스테이크는 남녀노소에게 인기 있는 정통 외식 메뉴 중 하나다.

셰프만의 비법이 담긴 소스와 함께 애벌구이한 고기를 최상의 상태로 즐길 수 있도록 적절한 온도와 조리 순서 등을 팁으로 함께 준다면 그야말로 홈스토랑의 맛을 구현할 수 있을 것이다.

재료(2인분)

스테이크

소고기 안심 300g
타임 1줄기
소금·카놀라유 적당량

크럼블 외

사워도 50g
녹인 버터 20g
피칸 10g
레이즌 10g
블루치즈 30g
소금·후춧가루·통후추 적당량

소스

소고기 안심 트리밍 300g
양파 100g
셀러리 50g
당근 50g
토마토 페이스트 5ml
사셰 sachet(향신료 주머니) 1개
오렌지주스 100g
포트와인 100ml
카놀라유·소금·후춧가루·허브 적당량

만들기

소고기 안심 애벌 굽기

안심은 한 덩어리를 150g 분량으로 잘라 겉면에 소금을 넉넉히 뿌려둔다.
달군 팬에 카놀라유를 넉넉히 두르고 고기를 올려 양면을 노릇하게 굽다가 마지막에 타임 줄기를 넣어 향을 입힌다.

크럼블 만들기

사워도는 적당한 굽기로 갈아 작은 불에 담고, 여기에 녹인 버터와 소금·후춧가루를 넣어 포크 등으로 잘 섞는다. 피칸은 다지고, 레이즌과 블루치즈는 작게 썬다.

안심에 크럼블 등 얹어 굽기

애벌구이한 안심 위에 크럼블과 피칸, 레이즌, 블루치즈를 올린 뒤 통후추를 뿌려 190℃로 예열한 오븐에 3분간 굽는다.

소스용 안심 트리밍 굽기

안심 고기를 손질하고 남은 트리밍 고기를 가로세로 1cm 크기로 썬 다음 겉면에 소금을 살짝 뿌린다. 카놀라유를 달군 오목한 팬에 갈색으로 구운 후 기름기를 뺀다.

소스 완성하기

고기를 구운 팬에 양파와 셀러리, 당근을 주사위 모양으로 잘게 잘라 넣어 갈색으로 굽는다. 여기에 토마토 페이스트를 넣어 2분간 더 볶다가 물 3L를 붓고 사셰를 넣어 끓인다. 물이 500ml 정도로 줄어들면 체에 내려 국물만 받는다.
다른 냄비에 오렌지주스와 포트와인을 넣고 끓이다 3분의 1분량으로 줄어들면 소고기 조리된 소스를 넣어 좀 더 졸인다.

플레이팅하기

따뜻하게 데운 접시에 크럼블을 얹어 구운 안심을 올려 허브로 장식한 다음 소스를 곁들인다. 소스에 올리브유를 조금 뿌려도 좋다.



Beef



Pecan



Cheese



Raisin



Orange
Juice



블루베리 레몬 갈레트

Blueberry Lemon Galette

갈레트는 프랑스 브르타뉴 지방에서 식사 후 디저트나 간식으로 자주 즐기는 달콤한 빵과자이다. 보통은 알팍하게 원형이나 사각형으로 빚어 굽는데, 큼직한 사이즈로 만들면 여럿이 함께 치즈, 햄, 샐러드, 달걀 등을 곁들여 브런치로 즐길 때도 안성맞춤이다.

재료(8인분)

갈레트 반죽

중력분 2½컵
설탕 ¼컵
소금 ¼작은술
버터 225g
달걀노른자 1개분
얼음물 2~4큰술

레몬 바닐라 페이스트리 크림

우유 1컵
바닐라빈 ½개
레몬 제스트 1개분
달걀노른자 2개분
설탕 7큰술
중력분 3큰술

필링(충전물)

블루베리 400g
레몬즙 1개분
구운 아몬드 ¼컵
설탕 ¼컵

달걀물

달걀노른자 1개분
생크림 1큰술

그 밖에

구운 아몬드·애플민트 적당량

만들기

갈레트 반죽 휴지하기

볼에 중력분, 설탕, 소금을 넣어 섞은 뒤 차가운 버터를 작게 잘라 넣는다. 여기에 달걀노른자를 넣어 섞다가 얼음물을 여러 번 나눠 넣으면서 반죽한다. 완성한 반죽은 납작한 디스크형으로 성형해 랍으로 감싼 후 냉장고에서 1시간 이상 휴지시킨다.

레몬 바닐라 페이스트리 크림 만들기

소스 팬에 우유, 바닐라빈, 레몬 제스트를 넣고 은근한 불에서 끓인다. 볼에 달걀노른자와 설탕을 담고 거품기로 젓다가 중력분을 넣어 잘 섞는다. 여기에 소스 팬의 내용물을 조금씩 넣으면서 거품기로 저으며 템퍼링한다. 볼에 올려 잘 저으면서 좀 더 익힌 다음 체에 망울 없이 내린 페이스트리 크림을 짜주머니에 담아서 냉장고에 차게 보관한다.

반죽 타원형으로 성형하기

휴지시킨 반죽은 밀대로 7mm 두께로 밀어 타원형으로 모양 잡은 후 다시 냉장고에 넣는다.

필링 만들기

구운 아몬드와 설탕을 푸드 프로세서로 간다. 볼에 블루베리와 레몬즙을 함께 넣어 섞는다.

반죽에 필링 넣기

타원형 반죽에 가장자리 4cm 여백을 남기고 필링을 올려 평평하게 편 다음 반죽을 안쪽으로 접어 오므린다.

갈레트 반죽 오븐에 굽기

달걀노른자와 생크림을 잘 섞은 달걀물을 갈레트 반죽의 가장자리에 골고루 바른 다음 170℃ 오븐에 넣고 25~30분간 굽는다.

마무리하기

구운 갈레트의 충전물 중간중간 페이스트리 크림과 구운 아몬드를 다져 뿌린다. 애플민트 등으로 장식하면 색감을 더할 수 있다.



Lemon



Almond



Blueberry

02 TREND

Restaurant Meal Replacement

몰토베네 MOLTO BENE
권은경 오너 셰프



베지터블 피자
Vegetable Pizza

브레이즈드 비프 피자
Braised Beef Pizza

블루베리 크럼블 피자
Blueberry Crumble Pizza



“레스토랑에 가야 즐길 수 있는 음식을 최소한의 노력으로 시간과 장소에 구애받지 않고 즐길 수 있는 것이 RMR의 크나큰 장점이에요.”

HMR 넘은 RMR

한마디로 ‘음식 세트’라 할 수 있는 밀키트 meal kit는 가정간편식(HMR)의 하나로 볼 수도 있지만, 소비자가 직접 조리하는 과정을 거치는 것이 가장 큰 차이점이다. 팬데믹 이후 ‘더 나은 집밥’을 위해 손이 가더라도 밀키트를 찾는 소비자가 점점 늘어나는 추세인데, 요즘 밀키트는 세분화되고 고급화와 프리미엄을 강조하면서 퀄리티가 높아진 것이 특징이다. HMR에서 보다 진화한 RMR(Restaurant Meal Replacement, 레스토랑 간편식)가 바로 그러한 경우다. 이는 세계적 트렌드이기도 하다. 미국식품협회(SFA)는 올해 주요 트렌드로 ‘홈 다이닝’을 꼽았으며, 미국레스토랑협회(NRA)도 레스토랑 밀키트를 구입하는 사람이 팬데믹 이후에 증가하고 있다고 분석했다. 서울대학교 푸드비즈니스랩에서는 점점 치열해지는 밀키트 시장에서 어떻게 하면 경쟁력을 갖출 수 있는지 세 가지 방향성을 제시하기도 했다. 첫째, 부재료와 폭넓은 소스를 활용한 다채로운 맛으로 메뉴를 차별화할 것. 둘째, 1~2인 가구나 베지테리언을 대상으로 하거나 홈 파티 또는 캠핑용 메뉴를 개발해 타깃을 확장할 것. 셋째, 제철 음식이나 로컬 푸드를 활용하는 등 식재료를 다양화하고 고급화할 것. 여기에서도 레스토랑의 프리미엄 밀키트인 RMR를 언급했는데, 미국 맨해튼 블루 힐 Blue Hill의 덴 바버 셰프가 지역 농부들과 협업해 선보인 밀키트 ‘리소스드 Resourced’가 그 좋은 예이다. 국내에서는 셰프스 테이블 등 RMR를 전문으로 출시하는 브랜드가 생겨났는가 하면, 레시피 카드를 동봉한 자체 제작 밀키트를 온라인 상거래 플랫폼에 입점시키는 레스토랑의 적극적인 판로 개척이 눈길을 끈다.

밀키트, RMR 제품의 호황과 함께 속제도 주어졌다. 종이 박스, 아이스 팩, 비닐 포장, 스티로폼 박스 등 자연환경을 해칠 수 있는 패키지를 줄이고 대체할 방안을 찾아야 하는 것. 이른바 친환경을 넘어 필환경 시대인 만큼 외식업계와 식품업계 모두 플라스틱을 대체할 생분해성 종이 패키지를 사용하는 등 환경에 대한 책임 의식을 필수 덕목으로 여긴다.



온라인에서 스타 셰프를 만나다

RMR와 함께 셰프들의 온라인 쿠킹 콘텐츠는 MZ세대와 어울리는 새로운 소통 채널로, 최근에는 유명 셰프들도 온라인으로 그 영역을 넓히고 있다. 지난해 이탈리아의 록다운 기간 동안 인스타그램 라이브로 가족과 함께 ‘주방 격리 쿠킹 쇼’를 선보인 마시모 보투라 셰프를 필두로, 토머스 켈러·고든 램지·제이미 올리버 등도 유튜브 채널을 활발히 운영하고 있는 것. 셰프 저마다의 캐릭터와 취향·요리 특성 등이 짧은 시간 안에 잘 드러나고, 유명 셰프의 노하우를 직접 듣고 볼 수 있어 친근감이 느껴진다는 분석이다. 미국에서는 스타 셰프 등 각 분야 전문가가 인스트럭터로 나오는 유료 온라인 구독 서비스 ‘마스터 클래스’(www.masterclass.com)도 등장해 인기몰이 중이다. 시대마다 취향과 욕망이 다르고, 거기에서 트렌드가 파생되게 마련인데, 그 속에서 새로운 길을 개척해나가는 셰프들의 행보가 더욱 주목된다.



위 지역 농산물로 만든 블루힐의 리소스드 밀키트는 재료와 레시피 카드를 포함하며, 매주 바뀐다. 사진은 인스타그램.
아래 ‘마스터 클래스’의 인스트럭터로 요리 노하우를 알려주는 미국의 토머스 켈러 셰프. 사진은 홈페이지.



베지터블 피자

Vegetable Pizza

피자는 대표 간편식으로, 최근 늘어나고 있는 ‘육식은 하지 않지만 해산물과 동물의 알, 유제품은 먹는’ 채식주의자인 페스코테리언을 위한 밀키트 메뉴로도 제격이다. 반조리한 시그너처 피자 도우·소스·토핑을 밀키트 형식으로 만들고, 고객 취향에 맞게 토핑을 선택할 수 있게 한다면 집에서도 레스토랑 피자의 맛을 고스란히 즐길 수 있을 것이다.

재료(2인분)

포카치아 1개
모차렐라 치즈 100g
벨라비타노 골드 치즈 3g

토핑

주키니 20g
당근 20g
양파 10g
그린빈 10g
토마토 1개
구운 호두 25g
올리브유 적당량

바질 소스

바질 50g
벨라비타노 골드 치즈 10g
올리브유 40g
소금 약간

치즈 소스

크림치즈 100g
우유 20g
소금·후춧가루 약간씩

만들기

채소 토핑 준비하기

주키니, 당근, 양파는 각각 채 썰어 끓는 물에 살짝 데친 뒤 건져 식힌다. 그린빈도 데쳐서 식힌 뒤 반 자른다. 토마토는 반 갈라 씨를 제거한 뒤 얇게 슬라이스한다.

소스 만들기

바질 소스는 믹서에 분량의 재료를 모두 넣고 약간 입자가 있게 간다. 치즈 소스는 볼에 분량의 재료를 모두 넣고 고루 섞는다.

채소 토핑에 바질 소스 버무리기

볼에 준비한 채소와 바질 소스를 담고 올리브유를 약간씩 첨가하면서 고루 버무린다.

마무리하기

포카치아 위에 모차렐라 치즈와 벨라비타노 골드 치즈를 고루 뿌리고 220℃로 예열한 오븐에 3분간 구운 후 8등분한다. 구운 포카치아 조각 위에 치즈 소스를 ½~1큰술씩 얹고 바질 소스에 버무린 채소와 구운 호두를 올린다.



Walnut



Cheese



브레이즈드 비프 피자

Braised Beef Pizza

올해 들어 밀키트 시장의 가장 큰 변화는 메인 식재료와 소스의 다양화다.

손꼽히는 코스모폴리탄 푸드인 피자는 치즈만 있으면 냉장고 속 자투리 재료부터 고급 식재료까지, 다양한 소스를 접목해 실험 정신을 발휘할 수 있는 음식이다. 그만큼 응용 가능성이 큰 메뉴인 것이다.

재료(2인분)

포카치아 1개
파슬리 2g
레몬 제스트 1개분
모차렐라 치즈 100g
빵가루 20g
파르메산 치즈 가루 약간

브레이즈드 비프

소고기 부채살 200g
양파 100g
당근 50g
셀러리 30g
감자 100g
로즈메리 2g
타임 2g
토마토 페이스트 5g
밀가루 5g
레드 와인 300g
포트와인 300g
통후추 10알
올리브유 적당량

매시트포테이토

감자 2개
생크림 50g
버터 30g

소스

홍고추 1개
케이퍼 2g
페페론치노 1g
올리브유 20g

만들기

채소 볶아 허브와 섞기

양파, 당근, 셀러리는 다지듯이 작게 썬다. 달군 냄비에 올리브유를 두르고 채소를 넣어 노릇하게 볶다가 불을 끄고 로즈메리와 타임을 넣어 섞는다. 레드 와인도 약간 부어 둔다.

브레이즈드 비프 만들기

고기에 밀가루를 고루 묻힌다. 달군 팬에 올리브유를 두른 뒤 고기를 올려 굽는다. 앞뒤로 노릇하게 구워지면 볶은 채소와 토마토 페이스트를 넣어 잘 볶는다. 여기에 레드 와인과 포트와인을 넣고 물도 약간 넣은 다음 통후추를 넣는다. 한소끔 끓으면 약한 불로 줄이고 뚜껑을 덮어 30~40분간 익힌 뒤 고기가 다 익으면 건져내 한 입 크기로 썰고, 남은 국물은 조려서 소스를 만든다(㉠).

매시트포테이토 만들기

감자는 껍질을 벗겨 삶아 포크로 대충 으갠 후 체에 곱게 내려 생크림과 부드럽게 녹인 버터를 넣어 잘 섞는다.

소스 만들기

믹서에 홍고추, 케이퍼, 페페론치노를 넣고 곱게 간 뒤 올리브유를 넣어 섞는다(㉡).

마무리하기

포카치아 위에 모차렐라 치즈를 고루 뿌리고 220℃로 예열한 오븐에 3분간 구운 후 8등분한다. 구운 포카치아 조각 위에 매시트포테이토를 ½~1큰술씩 얹고 고기를 올린 뒤, 고기 위에 ㉠의 소스를 뿌리고 ㉡의 소스를 전체적으로 한 번 더 뿌린다. 그 위에 파슬리, 레몬 제스트, 빵가루, 파르메산 치즈 가루를 올린다.



Beef



Lemon



Cheese



블루베리 크럼블 피자

Blueberry Crumble Pizza

피자 도우를 포카치아 등 식감이 쫄깃한 빵으로 활용하면 별미 피자를 만들기도 한결 쉬워진다.
잼과 비슷한 콩포트와 달콤 바삭한 크럼블을 크림과 함께 토핑으로 얹어 먹는 디저트 피자가 그 좋은 예로,
셰프의 손맛과 창의성을 엿볼 수 있는 별미 피자다.

재료(8인분)

포카치아 1개
구운 호두 20g

블루베리 콩포트

블루베리 90g
설탕 35g
물 25g
시나몬파우더 1g
소금 1g
전분 4g

크럼블

설탕 50g
밀가루 60g
오트(귀리) 20g
바닐라 1g
버터 50g

바닐라 크림

우유 90g
달걀노른자 2개분
전분 4g
밀가루 4g
설탕 10g

치즈 크림

크림치즈 100g
설탕 20g
생크림 140g

만들기

블루베리 콩포트 만들기

냄비에 설탕, 물, 시나몬 파우더, 소금, 전분을 넣고 고루 섞은 다음 마지막에 블루베리를 넣고 중간 불에서 뒤적거리다가 끓기 시작하면 8~10분간 계속 저어주면서 조린다. 점도 있게 조리되면 넓은 팬에 옮겨서 식힌다.

크럼블 굽기

불에 설탕, 밀가루, 오트, 바닐라를 넣고 섞은 다음 버터를 넣고 손으로 비벼가며 섞은 후 오븐 팬에 넓게 펴 담아 180℃로 예열한 오븐에 20~25분간 굽는다.

바닐라 크림 완성하기

불에 달걀노른자, 전분, 밀가루, 설탕을 넣어 고루 반죽한다. 우유는 냄비에 부어 살짝 데운 후 3분의 1 분량을 반죽에 부어 섞는다. 이 반죽을 다시 우유가 담긴 냄비에 넣어 나무 주걱으로 저으면서 끓인다. 한소끔 끓어서 농도가 생기면 불을 끄고 덩어리가 지지 않게 계속 젓다가 체에 곱게 내린다. 팬에 넓게 펴서 랍을 씌워 냉장 보관한다.

치즈 크림 휘핑하기

불에 크림치즈와 설탕을 섞다가 생크림을 넣고 거품기로 휘핑한다.

마무리하기

포카치아 위에 모차렐라 치즈를 고루 뿌리고 220℃로 예열한 오븐에 3분간 구운 후 8등분한다. 구운 포카치아 조각 위에 바닐라크림을 ½~1큰술씩 얹고 치즈 크림, 블루베리 콩포트, 크럼블, 구운 호두 순으로 토핑을 올린다.



Blueberry



Cheese



Walnut

03 TREND

Comfort Food

석파랑 Seokparang
김수진 총괄디렉터



가을 전채 (구절판과 두 가지 딥 소스를 곁들인 부각)
Autumn Appetizer
(Gujeolpan & Korean Nibble with two Types of Dip Sauce)

불고기와 샐러드
Bulgogi with Salad

대추튀김과 피칸 정과
Crispy Jujube and Candied Pecan



“음식으로 위로받는 컴퍼트 푸드도 진화하고 있어요. 세계적으로 로컬의
소규모 양조장도 늘어나는 추세인데, 나를 위한 음식에 어울리는 술을 즐기며,
서로 보완하고 상승하는 페어링의 묘미를 즐기는 이도 많지요.”



위 일상적이고 편안한 음식으로 사람들에게 위로를 건넨
르네 레드제피 셰프의 누룩 발효 햄버거.
사진은 셰프 인스타그램.

아래 오프라인 주류 판매 상점과 연계해 소비자가 원하는
시간과 장소에 원하는 모든 주류를 배달해주는 드리즐리.
사진은 홈페이지 캡처.

일상의 음식으로 위로받다

식생활 트렌드를 살펴보면 현실의 단면과 이를 마주한 우리의 욕구가 생생하게 드러난다. 음식으로 스트레스나 우울감을 달래는 일이야 어제오늘 일이 아니지만, 급작스럽게 맞이한 뉴노멀 시대에 음식으로 위로받고자 하는 심리와 행위는 하나의 트렌드로 여길 정도다. 이른바 ‘컴퍼트 푸드 comfort food’ 이야기다. 글로벌 시장조사 기관 원폴OnePoll의 설문 조사에 따르면 팬데믹 이후 많은 사람이 사회와 단절된 일상의 스트레스를 컴퍼트 푸드로 해소하는 것으로 나타났다. 설문조사 결과 1인당 평균 일주일에 6회 정도 감자튀김, 맥앤치즈 등 컴퍼트 스낵을 즐기며, 이 중 약 41%는 행복감을 느끼기 위해 컴퍼트 푸드를 찾는다고 답했다.

파인다이닝업계에서도 주목할 만한 ‘사건’이 있었다. 미쉐린 별 세 개에 빛나는 덴마크 코펜하겐의 유명 레스토랑 노마NOMA의 르네 레드제피 셰프가 패스트푸드의 대명사 격인 햄버거를 와인과 페어링한 것이다. 그는 한 매체와의 인터뷰에서 “룩다운 기간에 계속해서 제 자신에게 질문을 했어요. 내가 지금 제일 그리운 것은 뭘까?”하며 팬데믹 상황에서 사람들이 필요로 하는 것이 무엇인지를 고민했다고 했다. 그리고 스스로 찾은 해답은 “지금 내가 해야 할 일은 혁신이 아닌 함께하는 것”으로, 그만의 정체성을 담아 누룩으로 발효시킨 소고기 패티 햄버거를 선보였다. 시대에 따라 컴퍼트 푸드의 의미도 변화한다. 2000년대에는 재료 본연의 맛을 살리는 음식을 가리켰다가, 2010년대에는 술 푸드로 엄마의 손맛을 떠올리는 음식을 대변하기도 했다. 2021년에 이르러서는 더욱 포괄적으로 해석되고 있다. 미국의 시장조사 기업 데이터센셜Datassential의 분석에 의하면 이렇다. “다가오는 세대에 컴퍼트 푸드란 맥앤치즈나 햄버거보다 더 다양한 음식을 뜻한다. 그것은 이국적인 맛, 그들이 먹고 자란 브랜드, 건강한 옵션 등을 포함한다.” 더욱 나 자신에게 집중해 취향을 반영하고, 정체성이 드러나는 음식을 찾아 즐기는 것이 오늘날 그리고 앞으로의 컴퍼트 푸드인 것이다.

알코올에 진심인 편

시대와 나라를 불문하고 음식만큼이나 사람들에게 위로를 건네는 매개체로 술을 빼놓을 수 없다. 홈술은 코로나19 시대를 대표하는 식문화의 하나로도 꼽히는데, 요즘은 음식과 곁들이는 페어링이 대세다. 특히 전 세계적으로 로컬의 소규모 양조장이 늘어나는 추세다. 한국에서도 이색 와인이나 전통주, 지역 특산물로 만든 개성 만점 발효주 등을 즐기는 이가 많아지고 있다. 전문가들은 새로운 경험을 추구하는 젊은 세대의 취향과 맞아떨어지면서 다양한 주류에 관심이 높아진 것에서 그 원인을 찾는다. 룩다운 기간이 길었던 외국에서는 주류를 배송하거나 구독하는 서비스까지 등장했다. 최근 우버가 인수해 화제가 된 주류 배달업체 드리즐리Drizly와 취향에 맞추어 와인을 구독할 수 있는 프라이멀 와인 클럽Primal Wine Club 등이 있다.



가을 전채(구절판과 두 가지 딥 소스를 곁들인 부각)

Autumn Appetizer(Gujeolpan & Korean Nibble with two Types of Dip Sauce)

아홉 칸으로 나뉜 그릇에 다채로운 식재료를 담은 구절판과 바삭한 식감이 매력적인 부각을 딥 소스와 함께 내면 전채 요리로 더할 나위 없다. 담백한 음식인 만큼 신선한 과일 향과 적당한 산미가 돋보이는 스파클링 와인과 황매실·꿀을 이용해 만든 매실주를 믹싱해 페어링했다.

재료(2인분)

구절판의 여덟 가지 음식

표고버섯 70g
참타리버섯 70g
더덕 100g
당근 50g
애호박 50g
케일 30g
식초 4큰술
설탕 2큰술
달걀 4개
소금·식용유 적당량

밀전병

중력분 125g
물 1½컵
소금 ½작은술
식용유 약간

부각

김부각 4개
버섯부각 4개

크림치즈 딥 소스

크림치즈 125g
리코타 치즈 125g
진간장 5ml
참기름 10ml
깨(간 것) 2큰술
소금 약간

단호박 딥 소스

단호박 퓨레 200g
크림치즈 125g
호두 ¼컵
올리브유 약간

만들기

밀전병 부치기

밀가루에 물과 소금을 섞어 반죽한 후 체에 거른다. 팬에 식용유를 두르고 종이 타월로 닦은 다음 반죽을 1큰술씩 떠서 동그랗고 얇게 부친다. 윗면이 마르면 뒤집었다가 바로 팬에서 떼어낸다.

구절판 채소 준비하기

표고버섯은 가늘게 채 썰고, 참타리버섯은 밀동을 잘라 한두 가닥으로 뜯은 다음 각각 팬에 식용유를 두르고 볶다가 소금 간한다. 더덕은 껍질을 벗겨 4cm 길이로 두껍게 채 썰어 칼등으로 두드려 편 뒤 식초, 설탕, 소금을 섞은 절임물에 넣어 더덕초절임을 만든다. 당근은 4cm 길이로 곱게 채 썰고, 애호박은 반달 모양으로 썬 후 각각 소금 간해 식용유 두른 팬에 볶는다. 케일은 잘게 채 썬다.

달걀 황백지단 부치기

달걀은 흰자와 노른자를 분리해 각각 풀어서 달군 팬에 식용유를 두르고 얇게 부친 뒤 4cm 길이로 채 썬다.

크림치즈 딥 소스 만들기

볼에 크림치즈와 리코타 치즈를 담고 거품기로 섞다가 간장, 참기름을 넣어 섞는다. 여기에 깨 간 것을 넣고 스파츨러로 고루 섞은 후 소금 간한다.

단호박 딥 소스 만들기

단호박은 오븐에서 구워 껍질을 벗기고 소금과 후춧가루로 간해 만든 단호박 퓨레와 크림치즈를 잘 섞은 후 올리브유를 넣고 섞어 더욱 부드럽게 한다. 마지막에 호두를 다져 넣고 고루 섞는다.

플레이팅하기

구절판 가운데 밀전병을 담고, 채소와 황백지단을 둘러가며 담는다. 접시에 김부각과 버섯부각을 함께 올리고, 딥 소스 두 가지는 작은 볼에 각각 담는다.



Walnut



Cheese



불고기와 샐러드

Bulgogi with Salad

불고기는 한국을 대표하는 음식으로, 반찬으로도 즐기지만 잔칫상에도 빠지는 법이 없는 한국인의 컴퍼트 푸드 중 하나다.

깔끔한 샐러드를 곁들여도 좋고, 탄산이 약하고 달지 않은 과일주와도 잘 어울리는데, 한국의 작은 와이너리에서

유기농 포도만으로 1차 발효한 거봉 펫낫Pet-Nat을 페어링하면 메인 요리로도 손색없다.

재료(2인분)

불고기

소고기 안심 250g

양파 ½개

새송이버섯 2개

쪽파 약간

불고기 소스

간장 100g

물엿 135g

배 35g

양파 16g

마늘 13g

참기름 13g

물 450g

후춧가루 약간

샐러드

로메인 50g

알배추 20g

참나물 10g

부추 10g

호두 10g

드레싱

숙성 현미식초 1큰술

올리브유 1큰술

레몬즙 1큰술

소금 약간

만들기

불고기 소스 재료 믹서에 갈기

믹서에 분량의 소스 재료를 모두 넣고 곱게 간다.

불고기 만들기

안심은 불고깃감으로 얇게 썰어 불고기 소스에 재운다. 양파는 얇게 채 썰고, 새송이버섯은 밀동을 잘라내고 4cm 길이로 먹기 좋게 썬다. 팬에 재워둔 고기를 볶다가 어느 정도 익으면 양파와 버섯을 넣어 양파 숨이 죽을 정도로 볶는다.

샐러드 준비하기

로메인, 알배추, 참나물, 부추는 각각 먹기 좋은 크기로 썬다. 호두는 작게 썬다. 볼에 분량의 드레싱 재료를 모두 담고 고루 섞은 다음 손질한 채소와 호두에 부어 골고루 버무린다.

플레이팅하기

불고기는 그릇에 가지런히 담은 뒤 쪽파를 송송 썰어 뿌린다. 이때 곁들이는

샐러드는 불고기와 함께 담아내도 좋고, 다른 그릇에 각각 담아내도 좋다.



Beef



Walnut



Lemon



대추튀김과 피칸 정과

Crispy Jujube and Candied Pecan

대추와 수삼의 맛·향이 조화로운 대추튀김과 달콤하면서 고소한 피칸 정과는 격식 있는 자리의 디저트로도 훌륭하다.
여기에 한국의 설날에 먹는 대표 음료인 수정과를 곁들이면 소화를 돕고 입안을 개운하게 마무리할 수 있다.

재료(2인분)

대추튀김

대추 4개
수삼 ½개
부침가루·찹쌀가루·식용유 적당량

피칸 정과

피칸 100g
설탕 20g
물엿 20g
식용유 적당량

만들기

대추 튀기기

대추는 돌려 깎아 씨를 뺀다. 수삼은 채 썰어 대추에 2~3가닥씩 올리고 모양대로 말아 부침가루와 찹쌀가루를 차례로 묻혀 여분의 가루를 털어낸 후, 예열한 기름에 튀긴다.

피칸 정과 만들기

피칸은 끓는 물에 살짝 데친다. 불에 설탕과 물엿을 담고 고루 섞은 후 데친 피칸을 담갔다가 건진다. 155℃로 예열한 기름에 튀긴다.

플레이팅하기

접시에 대추튀김과 피칸 정과를 올린다. 수정과를 곁들이면 더욱 좋다.



TREND 04

Social Friendly

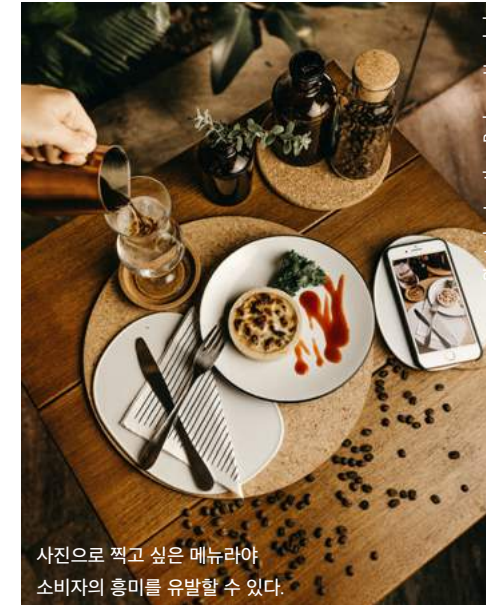
소나 SONA
성현아 오너 셰프



허브 시트러스 푸딩
Herb Citrus Pudding

깨 먹는 레몬
Breakable Lemon

호두 몽블랑 슈
Walnut Mont Blanc Choux



사진으로 찍고 싶은 메뉴라야 소비자의 흥미를 유발할 수 있다.

SNS에 올릴 만한가?

인스타그램머블 instagramable이란 소셜 미디어 ‘인스타그램 instagram’과 접미사 ‘able’이 합쳐진 신조어로, ‘인스타그램에 찍어 올릴 만한’이라는 뜻이다. ‘SNS로 보여줄 만한지’가 소비의 기준이 되면서 외식, 여행, 쇼핑, 전시 등 업계를 불문하고 마케팅의 중요 요소로 자리매김하고 있는 것. 이런 현상의 중심에는 향후 15년간 소비의 중심축으로 꼽히는 MZ세대가 있다. 디지털 문화를 바탕으로 자기애가 강한 이들의 소비 성향은 자기 지향적이며 현재 지향형이지만, 인간의 기본 욕구인 관계와 소통 또한 이들에겐 주요한 키워드다. SNS는 이들의 특성을 가장 잘 보여주는 소통의 도구로, 개성을 드러내길 좋아하는 젊은 세대의 취미이자 놀이이며 소비의 하나다.

식당은 이들의 놀이터로, 음식 자체보다는 분위기가 맛집의 기준이 된 지는 이미 오래 전이다. 인스타그램머블한 카페의 대표 격이라 할 수 있는 미국의 커피 체인 전문점 블루보틀 커피 Blue Bottle Coffee의 경우가 그러하다. 블루보틀 커피의 매장을 방문하고 있거나 테이크아웃 컵을 손에 들고 찍은 ‘인증샷’은 힙한 트렌드세터를 입증하는 하나의 증표로 여겨질 정도였다. 최근에는 틱톡 TikTok이나 인스타그램 릴스 Reels와 같이 15초~2분 정도의 간결한 동영상인 ‘숏폼 short-form’이 인기가

세계적 세프인 고든 램지의 틱톡 채널은 그의 인기만큼이나 화제인데, 아마추어 요리 동영상에 대한 논평으로 많은 팔로워를 보유하고 있다. 토스터에 스테이크 굽기, 필레미뇽으로 트리 만들기 등 창의적 시도도 눈길을 끈다.

상황이 이렇다 보니 입소문의 영향을 적잖이 받는 외식업계와 식품업계는 젊은 세대에 어필하기 위해 사진과 영상을 이용한 SNS 홍보가 필수불가결하다. ‘사진발 잘 받는다’ 공간과 시쳇말로 ‘비주얼 갑인 메뉴’는 물론, 개성을 드러낸 짧은 동영상도 마케팅 수단의 하나로 활용해야 하는 것이다. 특히나 디저트 전문점은 젊은 세대와 여성 고객의 흥미를 유발하기 위해서는 ‘보는 맛’을 적극적으로 활용해야 한다.

오감을 자극하는 감성 메뉴

하지만 보여주기 식의 마케팅에 한계가 있다. 현대에 인스타그램머블은 소비의 중요한 평가 기준임이 틀림없지만, 신뢰성에 대해서는 전문가와 소비자 모두 의문을 갖는 경우가 많다. 결국 식품업계와 외식업계 스스로 실속 없이 겉만 번지르르하지 않도록 내실에 더욱 충실해야 한다. 마시는 케이크 등 편견을 깬 새로운 형태의 메뉴를 고민하고, 감성적인 아름다움을 추구해야 하며, 시각은 물론 미각·후각·촉각·청각 등 오감을 통한 경험을 고민해야 한다. 그로 인한 긍정적 경험의 기억이야말로 소비자의 충실도를 높이는 묘수가 될 것이다.

“SNS에 올릴 수 있는지 비주얼을 고려하는 것도 중요하지만, 오감을 통한 경험으로 감성을 자극하는 것이 진정한 인스타그램머블이라고 생각해요.”



미니멀하고 세련된 블루보틀 커피의 미국 보스턴 매장. 사진은 인스타그램.



허브 시트러스 푸딩

Herb Citrus Pudding

오렌지, 레몬, 라임 등 시트러스와 허브의 맛·향이 조화를 이룬 디저트다.

기다란 컵의 아랫부분에 베이스로 넣은 판나코타는 이탈리아식 우유 푸딩이라 할 수 있는데,

여기에 오렌지 젤리와 허브 주스가 자연스럽게 스며들어 싱그러움을 더할 수 있도록 연출했다.

재료(2인분)

판나코타

젤라틴 ½개

우유 130g

생크림 36g

꿀 10g

달걀노른자 38g

설탕 13g

오렌지 젤리

물 35g

설탕 45g

펙틴 1g

오렌지주스 45g

라임주스 18g

허브 주스

민트 2g

이탈리언 파슬리 2g

고수 2g

얼음 200g

시럽 60g

라임주스 10g

레몬주스 20g

오렌지주스 180g

만들기

판나코타 준비하기

젤라틴은 얼음물에 담가 불린다. 우유, 생크림, 꿀은 냄비에 담아 섞고 불에 올려 끓인다(㉔). 불에 달걀노른자와 설탕을 담고 거품기로 잘 섞은 후, ㉔의 우유 믹스처를 넣고 섞어 냄비에 옮겨 담아 앙글레즈 anglaise 크림을 만든다.

여기에 불린 젤라틴을 넣어 잘 녹아들도록 섞은 뒤, 이것을 체에 걸러 밀폐 용기에 담고 다시 얼음물에 띄워 재빨리 식혀 냉장 보관한다.

오렌지 젤리 만들기

냄비에 물을 붓고 중간 불에서 끓인다. 작은 그릇에 설탕과 펙틴을 담아 섞고 팔팔 끓는 물에 넣어 1분간 더 끓인다. 여기에 오렌지주스와 라임주스를 넣고 잘 섞어 밀폐 용기에 담아 식힌 후 냉장 보관한다.

허브 주스 믹서에 갈기

믹서에 민트, 이탈리언 파슬리, 고수의 잎만 따서 넣고, 나머지 재료도 모두 넣어 곱게 간다.

플레이팅하기

폭이 좁은 컵에 판나코타를 4분의 1 정도 담는다. 그 위에 오렌지 젤리를 판나코타의 절반 정도 양으로 올리고, 허브 주스를 부어 채운다. 마이크로허브를 올려 장식하면 더 상큼하다.





깨 먹는 레몬

Breakable Lemon

설탕으로 만든 레몬 모양의 볼에 레몬 에스푸마와 블루베리 소르베를 채워 넣고, 크림치즈 무스 위에 얹어낸 디저트로, 비주얼도 수려하지만 깨서 먹는 재미까지 있어 오감을 만족시킨다. 인스타그램어블 메뉴로 더없이 훌륭한 디저트가 아닐 수 없다.

재료(2인분)

레몬 에스푸마(사이펀 1개분)

젤라틴 1개
생크림 220g
레몬그라스 티 4g
레몬즙 135g
레몬 제스트 1개분
달걀노른자 48g
설탕 88g

블루베리 소르베(파코젯 1통분)

물 136g
함수결정 포도당 9g
트리몰린(또는 함수결정 포도당) 9g
설탕 103g
소르베 안정제 0.6g(생략 가능)
블루베리 142g
레몬즙 3g
플레인 요거르트 128g

크림치즈 무스(1인분 이상)

크림치즈 100g
사워크림 100g
레몬즙 20g
달걀흰자 30g
설탕 20g
생크림 125g

그 밖에

레몬 모양 슈거 볼 2개, 새싹채소·허브류·블루베리·올리브유·쇼트브레드 적당량

만들기

레몬 에스푸마 만들기

젤라틴은 얼음물에 담가 불린다. 냄비에 생크림을 담고 끓이다 레몬그라스 티를 넣어 10분간 우린 후 꺼낸다(㉔). 다른 냄비에 레몬즙, 레몬 제스트, 달걀노른자, 설탕을 모두 넣고 거품기로 저어가며 끓이다가 보글거리며 끓어오르면 1분간 더 끓인 다음 불린 젤라틴을 섞어 잘 녹인 후 체에 내린다. 여기에 ㉔의 생크림을 체에 한 번 내려 잘 섞은 다음 사이펀(크림 발포기)에 담는다. 얼음물에 사이펀을 통째로 담가 완전히 식힌 다음 뚜껑을 닫고 질소 가스를 충전한다. 사용하기 전까지 최소 2시간 이상 냉장 보관한다.

블루베리 소르베 준비하기

냄비에 물, 함수결정 포도당, 트리몰린, 설탕 90g을 넣고 끓인다(㉕). 작은 볼에 나머지 설탕과 소르베 안정제를 넣고 잘 섞어 ㉕에 넣고 1분간 더 끓인 후 얼음물에 띄워 완전히 식힌다(㉖). 믹서에 블루베리, 레몬즙, ㉖를 한꺼번에 넣어 간 후 마지막에 플레인 요거트를 넣어 한 번 더 갈아 밀폐 용기에 담는다. 냉장에서 8시간 숙성한 후 냉동고로 옮겨 얼리고, 다음 날 파코젯 pacoget으로 갈아준다. 파코젯이 없으면 냉동고에서 얼리는 동안 1~2시간에 한 번씩 꺼내 포크로 긁어 소르베 상태로 만든다.

크림치즈 무스 만들기

볼에 크림치즈를 담아 부드럽게 풀어 놓는다. 사워크림을 조금씩 넣으면서 부드럽게 잘 섞고, 레몬즙을 넣어 섞는다(㉗). 다른 볼에 달걀흰자를 담고 설탕을 조금씩 넣으며 머랭을 친다(㉘). 또 다른 볼에 생크림을 담고 60~70% 정도 휘핑해서 냉장 보관한다(㉙). ㉗에 ㉘의 머랭을 넣어 섞고 ㉙의 생크림을 섞은 다음 밀폐 용기에 담아 냉장 보관한다.

플레이팅하기

접시에 크림치즈 무스를 한 스푼 담고 새싹채소, 허브, 블루베리를 보기 좋게 올린다. 레몬 모양 슈거 볼을 뒤집어 레몬 에스푸마를 3분의 1 정도 채우고, 블루베리 소르베를 한 스푼 떠서 넣은 후 레몬 에스푸마를 마저 채워 넣고, 마지막에 쇼트브레드를 넣어 뒤집어서 크림치즈 옆에 올린다. 쇼트브레드를 군데군데 올리고, 올리브유를 약간 뿌려 마무리한다.



Lemon

Cheese

Blueberry



호두 몽블랑 슈

Walnut Mont Blanc Choux

동서양을 막론하고 남녀노소가 즐기는 고급 디저트인 몽블랑은 원래 밤 크림을 활용하지만, 호두를 활용해 크림으로 만들어 재해석했다. 한 입 크기로 구운 슈에 호두 프랄린과 크림을 채워 넣고, 호두 크림을 가로지르듯이 짜준 다음 허브잎과 꽃잎을 올려 단아함이 돋보인다.

재료(30개분)

호두 프랄린

호두 200g
설탕 100g
물 32g
소금 4g

버터크림

버터 320g
달걀흰자 100g
설탕 146g
물 45g

쿠키 도우

박력분 60g
버터 50g
황설탕 33g
설탕 20g

슈

강력분 120g
달걀물 136g
우유 113g
물 113g
버터 113g
소금 1.5g

그 밖에

블루치즈·바닐라&페퍼콘 크림·
아니스 히습(허브)·방아꽃잎 적당량

만들기

호두 프랄린 만들기

170℃로 예열한 오븐에 호두를 넣고 10~15분간 굽는다. 크기가 넉넉한 냄비에 설탕과 물을 담고 끓여 갈색이 나도록 캐러멜라이징한 다음 구운 호두를 넣어 잘 섞는다. 골고루 펼쳐 완전히 식으면 푸드 프로세서에 소금과 함께 넣고 간다.

버터크림 만들기

버터는 실온에 두어 부드럽게 한다. 볼에 달걀흰자를 담고 거품기(휘퍼)로 천천히 휘핑한다(㉔). 설탕과 물은 냄비에 담아 117℃까지 끓인다(㉕). ㉔에 ㉕의 설탕 시럽을 조금씩 넣으면서 계속 휘핑해 머랭이 단단하게 올라오면 녹인 버터를 조금씩 넣으면서 섞는다. 이때 거품기를 비터(핸드 믹서)로 바꿔 믹싱한다.

쿠키 도우 만들기

버터는 부드럽게 풀어주고, 황설탕과 설탕을 한 번에 넣어 거품기로 잘 섞는다. 여기에 박력분을 넣어 잘 섞은 다음 냉장 휴지한다. 반죽을 밀대로 얇게 밀어 편 후, 슈 지름과 같은 사이즈의 원형 커터로 잘라 굽기 전까지 냉동고에 보관한다.

슈 만들기

냄비에 우유, 물, 버터, 소금을 넣고 중간 불에 올려 끓인다. 보글보글 끓어오르면 불을 끄고 밀가루를 넣어 잘 섞는다. 중간 불에 다시 올려 30~45초간 저으면서 표면에 막이 형성될 때까지 끓인다. 반죽을 볼로 옮겨 믹서로 1분간 믹싱하고(스피드 3 정도), 반죽이 식으면 달걀물을 조금씩 넣어 믹싱한다(스피드1 정도). 짜주머니에 반죽을 담고 유산지를 간 철판에 슈 모양으로 짠 다음 냉동실에 넣는다. 반죽이 얼면 꺼내 철판에 나열해 올리고, 살짝 녹으면 물을 충분히 바른 후 그 위에 쿠키 도우를 올려 180℃의 오븐에서 15분간 굽다가 온도를 160℃로 내려서 5분간 더 굽는다.

호두 크림 짜주머니에 넣기

호두 프랄린과 버터크림을 1:3 비율로 믹싱해 몽블랑 깍지를 끼운 짜주머니에 넣는다.

완성하기

슈의 윗부분을 조금 잘라낸 후 구멍에 바닐라&페퍼콘 크림을 3분의 1 정도 채우고, 남은 공간에 호두 프랄린을 채운 후 바닐라&페퍼콘 크림으로 구멍을 막아준다. 그 위에 블루치즈를 조금씩 올리고, 짜주머니에 넣은 호두 크림으로 슈 위에 가로지르듯 짜준다. 아니스 히습과 방아꽃잎으로 장식한다.



TREND 05

Extra Flavor

세스타 CESTA
김세경 오너 셰프



구운 케일 샐러드
Charred Kale Salad

참숯에 구운 오리 가슴살
Charred Duck Breast

럼 레이즌 아몬드 아이스크림
Rum Raisin Almond Ice Cream



건강한 메뉴를 선보이는 미국 LA의 레스토랑 스킬라Squirrel의 리코타 치즈와 잼을 얹은 번트 브리오슈. 사진은 인스타그램.

“육식주의자인 셰프도 혁신적 채식 메뉴를 고민할 만큼 새로운 맛과 조리법을 요구하는 시대입니다. 최근엔 스모크 플레이버로 풍미를 더할 수 있는 차링 charring이 주목받고 있어요. 조리법을 믹스해 풍미와 식감, 향까지 최대한 살리는 시도도 다양하게 이어지고 있지요.”



벨기에 앤트워프의 미쉐린 2스타 레스토랑 더 제인The Jane에서 선보인 태운 양파 소스. 사진은 인스타그램.

플레이버를 더하다

단언컨대, 음식은 귀천을 논할 것이 아니라 다양성을 즐겨야 하는 엄연한 문화이다. 따라서 소비자의 입맛이 고급화되면서 일반화된 맛보다는 고유의 맛이나 특별한 풍미를 느낄 수 있는 음식에 대한 욕구가 점점 커지고 있다. 일례로 2~3년 전 커피 시장 ‘제3의 물결’이라 불리던 스페셜티 커피 붐은 다양한 플레이버의 커피를 자신만의 취향과 새로운 경험을 통해 즐기려는 소비자가 늘어나고 있다는 것을 증명하는 결과였다. 최근에는 음식을 먹을 때에도 식재료 본연의 맛을 즐기는 데에서 한 발짝 나아가 이를 더 강화하는 음식과 조리법이 주목받고 있다. 플레이버를 더해 개성 있는 풍미를 살리는 시도가 이어지고 있는 것이다. 작년부터 대세 중 대세라 불리는 번트 치즈케이크 burnt cheesecake만 해도 겉게 그을린 겉모습만 보면 마치 실패한 결과를 같지만, 맛은 기존 치즈케이크의 장점을 모두 합쳐놓은 듯 반전을 선사한다. 은은한 단맛과 더불어 치즈와 불 향의 풍미까지 지닌 마성의 케이크로 최근 많은 베이커리·카페·레스토랑에서 선보이고 있다. 나무와 숯을 이용한 오픈 파이어 그릴에서 조리하는 방식인 차링 charring의 경우도 빼놓을 수 없다. 그릴 요리를 즐기는 미국은 물론, 국내에서도 미식가의 입맛을 사로잡고 있다. 차링은 식재료의 맛을 더욱 강화하고, 플레이버를 더해 독특한 맛을 즐길 수 있는 조리법으로, 오늘날 품격 있는 요리를 원하는 소비자의 입맛과 취향에 안성맞춤이다.

Mixed Method

소비자의 마음을 사로잡을 경계 없는 협업이 인기인 가운데, 조리법에서도 더 나은 결과물을 만들어내기 위한 노력이 더욱 빛을 발하는 요즘이다. 외식 문화를 선도하는 미국의 경우만 보더라도 대표 메뉴인 스테이크를 단순히 팬이나 오븐에서만 굽지 않는다. 드라이 에이징으로 숙성한 고기를 구워 차링으로 스모크 플레이버를 더하기도

하고, ‘수비드와 그릴’ ‘수비드와 차링’ 등 여러 조리법을 믹스해 겉은 바삭하고 속은 촉촉한 식감을 강조하는 등 다양한 시도가 이어지고 있다. 채식을 지향하는 이를 위한 스모키 바비큐 베지터블을 취급하는 다이닝도 속속 등장하고 있는데, 채소를 마치 고기 다루듯 요리해 채식의 새로운 매력을 이끌어내고 있다. 글로벌 식음료 분석 기관인 이노바 마켓 인사이트Innova Market Insights에 따르면 “스모크 플레이버는 고기와 비슷한 맛을 느낄 수 있는 풍미로, 육류를 대체할 식품을 찾는 베지테리언에게 인기”이다. 고기를 대신하는 식재료로는 가지·버섯·두부·견과류 등이 있으며, 음식마다 풍미를 더욱 살려줄 스모크 플레이버를 입히기 위해 나무, 차콜 등을 다양하게 활용하고 있다.



구운 케일 샐러드

Charred Kale Salad

잎채소를 올리브유에 버무려 참숯에 차링하면 독특한 플레이버를 만끽할 수 있다.

흔히 볶거나 데치는 조리법보다 좀 더 식재료 본연의 맛을 즐길 수 있는 것은 물론이다.

삶은 렌틸콩, 수란과 함께 내면 입맛 돋우는 전체 요리로 더없이 훌륭하다.

재료(2인분)

수란

달걀 2개

삶은 렌틸콩

렌틸콩 500g

섀롯 60g

다진 마늘 4g

치킨 스톱 1080g

타임 3줄기

소금 5g

식용유 약간

베이컨 드레싱

베이컨 670g

디종 머스터드 17.5g

홀그레인 머스터드 17.5g

꿀 60g

세리 비니거 247g

소금 4g

후춧가루 2g

레몬주스 20g

가니시

로즈케일 150g

케일 40g

적양파 10g

구운 베이컨 20g

호두 8g

토마 프로방스 치즈 20g

베이컨 드레싱·올리브유·

후춧가루·소금 적당량

*베이컨 드레싱은 별도 분량으로

최소량으로 만들어 사용.

만들기

달걀 수란 뜨기

달걀은 63.5℃의 수비드 머신에서 1시간 조리한 후 찬물에 식힌다.

삶은 렌틸콩 조리하기

냄비를 달궈 식용유를 두른 후 섀롯과 다진 마늘을 넣어 볶다가 숨이 죽으면

렌틸콩과 치킨 스톱을 넣고 끓인다. 타임 사세를 만들어 같이 끓이다

소금으로 간한다.

베이컨 드레싱 만들기

베이컨은 작게 다져 바삭할 때까지 볶는다. 불에 디종머스터드와 홀그레인 머스터드,

꿀을 담아 섞다가 세리 비니거를 넣어 섞고 소금, 후춧가루, 레몬주스를 첨가해

시즈닝한다.

가니시 준비하기

로즈케일은 굵게 썰어 올리브유, 후춧가루, 소금으로 간한 뒤 숯으로 굽는다.

불에 담아 올리브유를 뿌린다(㉔). 케일과 적양파는 얇게 슬라이스하고,

구운 베이컨은 작게 썬 다음 모두 불에 담고 베이컨 드레싱, 올리브유, 소금을 넣어

섞는다(㉕). 호두는 180℃로 예열한 오븐에 8~10분간 노릇하게 굽는다. 중간에

한 번 뒤섞어준다(㉖).

플레이팅하기

접시 한가운데 삶은 렌틸콩을 올리고, 그 위에 수란을 얹은 뒤 소금과 후춧가루를

뿌린다. 그 주변으로 ㉔의 로즈케일을 올리고, ㉕를 올린 뒤 토마 프로방스 치즈를

가루 내어 듬뿍 뿌린다. 그 위에 ㉖의 구운 호두를 고루 뿌린다.



Walnut



Cheese



Lemon

참숯에 구운 오리 가슴살

Charred Duck Breast

온도와 습도, 바람까지 컨트롤해 공기 중에 노출해 숙성시키는 드라이 에이징한 고기는 수분이 증발하면서 풍미가 진해지고, 고기도 부드러워지는 효과를 얻을 수 있다. 드라이 에이징한 오리고기는 수비드한 후 참숯으로 껍질 쪽을 렌더링해 풍미를 더욱 살리고 겉은 바삭하면서 속은 촉촉한 식감까지 즐길 수 있다.

재료(2인분)

오리 가슴살(필릿) 2개
버터 10g
타임 2g
오리 육즙 소스(Duck Jus)
오리뼈 10마리분
양파 640g
셀러리 320g
당근 320g
대파 320g
마늘 46g
토마토 페이스트 25g
섀롯 480g
마데이라 700g
화이트 와인 700g
치킨 스톡 9L
블루베리 10g
식용유 적당량

셀러리악 튀레
셀러리악 690g
양파 140g
마늘 13g
생크림 470g
소금 7g
타임 5g
버터 약간

스파이스 파우더
코리앤더 40g
블랙페퍼 5g
펜넬 시드 14g

가니시
블루베리 50g
치빌 1g
적포도(줄기째) 적당량
올리브유·소금·후춧가루 약간씩
*오리육즙소스는 별도 분량으로
최소량으로 만들어 사용.

만들기

오리 육즙 소스 만들기
오리뼈는 160℃로 예열한 오븐에 45분간 굽는다(㉠). 양파, 셀러리, 당근, 대파, 마늘은 각각 굽은 큐브 모양으로 썰어(미르푸아 mirepoix) 달군 팬에 식용유를 두르고 볶는다. 채소가 노릇해지면 토마토 페이스트를 넣고 살짝 볶는다(㉡). 섀롯은 슬라이스해 화이트 와인, 마데이라를 넣고 조린다(㉢). 큰 냄비에 ㉠의 구운 오리뼈, ㉡의 볶은 채소, ㉢의 섀롯 소스를 넣어 한 번 더 조린 뒤 체에 거른다. 뜨거운 상태의 소스에 블루베리를 넣는다.

셀러리악 튀레 만들기
셀러리악, 양파, 마늘은 얇게 슬라이스한다. 냄비에 버터를 녹이고 양파와 마늘을 볶다가 셀러리악을 넣고 색이 사라질 때까지 익힌다. 생크림과 소금을 넣고 타임을 사세로 만들어 넣어 좀 더 익힌 다음 재료가 다 익으면 믹서에 곱게 간다.

스파이스 파우더 믹서에 갈기
코리앤더, 블랙페퍼, 펜넬 시드는 달군 팬에 기름 없이 볶아 믹서에 곱게 간다.

오리 가슴살 조리하기
오리 가슴살은 숙성 냉장고에서 5~6일간 드라이 에이징한다. 드라이 에이징한 오리고기에 격자무늬로 칼집을 내고 팬에 올려 약한 불에서 껍질을 굽는다. 타임과 버터를 넣고 56℃에서 내부 온도가 55.3℃가 될 때까지 수비드한다. 수비드한 오리고기는 껍질 쪽을 숯불에 올려 렌더링한 후 표면에 꿀과 스파이스 파우더를 뿌리고 살라만더 그릴에 올려 캐러멜화한다.

블루베리 오븐에 굽기
가니시용 블루베리는 올리브유, 소금, 후춧가루로 간한 뒤 뜨겁게 달군 숯불 위에 올려 향을 입힌다.

플레이팅하기
접시에 오리 육즙 소스를 올린 뒤 셀러리악 튀레를 1큰술 크게 떠서 소스 위를 가로지르듯 얹는다. 그 위에 캐러멜화한 오리고기를 올리고 구운 블루베리, 적포도, 치빌을 얹은 뒤 스파이스 파우더를 약간 뿌린다.





럼 레이즌 아몬드 아이스크림

Rum Raisin Almond Ice Cream

아이스크림을 만들 때 참숯 향을 더하면 풍미가 더욱 살아난다. 여기에 레이즌을 더하고 아몬드를 살짝 구워 토피ング로 올려 달콤함과 고소함이 조화로운 아이스크림은 식사를 마무리하는 디저트로 더없이 좋다.

재료(15인분)

럼 레이즌

레이즌 200g
다크 럼 100g

아이스크림

생크림 3컵
우유 1컵
달걀노른자 8개분
설탕 1컵
바닐라 페이스트 2작은술

가니시

아몬드 150g
럼 레이즌 적당량

그 밖에

달군 참숯 150g

만들기

럼 레이즌 만들기

레이즌은 다크 럼에 일주일 이상 담갔다가 사용하기 전에 살짝 끓여서 알코올만 날린다.

아이스크림 만들기

원형 통에 생크림과 우유를 넣어 섞고 달군 참숯을 넣는다. 뚜껑을 덮고 약 15분간 그대로 두어 숯 향을 입힌 후 면포에 발쳐 냄비에 담는다. 여기에 달걀노른자, 설탕, 바닐라 페이스트를 섞어 끓인다. 온도가 78~82℃까지 오르면 불에서 내려 망이 촉촉한 체에 걸러 밀폐 용기에 넣고 냉장 보관한다. 3~4시간 정도 후 꺼내 아이스크림 기계로 아이스크림을 만든다. 아이스크림이 기계에서 나오면 바로 럼 레이즌을 섞고 냉동실에서 2~3시간 보관한다.

아몬드 부수기

아몬드는 오븐에 살짝 구워 거칠게 부순다.

마무리하기

컵에 아이스크림을 담고 럼 레이즌과 구운 아몬드를 뿌린다.



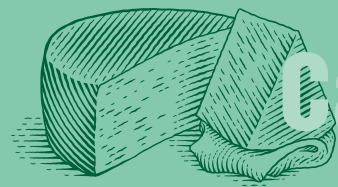
Raisin



Almond

Sponsors.

Almond Board of California



California Milk Advisory Board

California Walnut



Commission

Florida Department of Citrus



Raisin



Administrative Committee

Sunkist Growers, Inc.



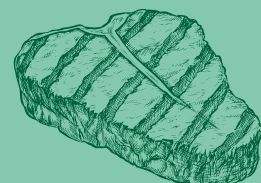
TDA (Texas Department of Agriculture)

U.S. Highbush



Blueberry Council

U.S. Meat Export Federation



Almond Board of California



캘리포니아 아몬드 협회

아몬드는 그 자체로 훌륭한 간식이며, 활용법도 다양해 가장 인기 있는 슈퍼푸드 중 하나다. 전 세계 아몬드 공급량의 80% 이상을 차지하는 곳은 다름 아닌 미국 캘리포니아 지역. 캘리포니아주가 아몬드 재배에 이상적인 지중해성기후를 갖춘 덕분인데, 여름에는 햇살이 뜨겁고 건조한 반면 겨울에는 습한 날이 많아 나무에 충분한 수분을 공급해준다.

캘리포니아주 머데스토 Modesto시에 본사가 있는 캘리포니아 아몬드 협회(ABC)는 1950년에 설립했다. 환경보호를 위해 지속 가능한 재배 방식과 지역 상생을 위해서도 꾸준히 노력하는 비영리단체로, 협회의 연구 및 사업 프로그램의 지원하에 농가에서는 지난 20년간 아몬드 1파운드를 생산하는 데 필요한 물을 33% 이상 줄이는 등 혁신을 거듭하기도 했다. 이렇듯 캘리포니아 아몬드 협회는 캘리포니아 전역에 걸쳐 약 7600여 개에 달하는 재배 농가와 가공업체를 대표하며 건강에 좋은 아몬드를 전 세계에 알리는 역할을 한다. 특히 한국사무소에서는 피부 건강과 체중 조절 등 뷰티 간식으로서의 아몬드를 알리기 위한 캠페인도 전개하고 있다.

BOARD INFO.

한국사무소 주소 서울시 중구 을지로5길 16 삼화타워 17층
문의 010-9254-3210

팩스 02-6355-8300

이메일 mkim@almondboard.com
seoulabc@edelman.com

공식 계정

홈페이지 www.almonds.or.kr

페이스북 facebook.com/almondsKR

트위터 twitter.com/AlmondsKR

블로그 blog.naver.com/almondskr

인스타그램 [@AlmondsKR](https://www.instagram.com/AlmondsKR)



California Milk Advisory Board

캘리포니아 유제품 협회

치즈를 만들 때 가장 중요한 요소는 원유의 품질로, 우유가 신선하지 않으면 절대 좋은 치즈를 만들 수 없다. 그리고 우유가 신선하려면 소가 건강해야 하고, 소를 잘 키우려면 좋은 풀과 쾌적한 환경이 필연적이다. 결국 이 모든 것이 톱니바퀴처럼 정교하게 맞물려 돌아가려면 기초공사와 다름없는 목장이 올바르게 서야 한다. 그래야만 제대로 된 치즈를 만들 수 있다. 1년 내내 온화한 기후와 청정한 천혜의 자연환경을 간직한 캘리포니아는 치즈 등 유제품 생산에 최적화한 조건을 갖춘 지역이다. 미국 내 가장 많은 우유를 생산하며, 미국 치즈의 약 19%를 이 지역에서 생산하고 있다. 캘리포니아의 1200개 이상 낙농업체가 250종 이상의 고품질 치즈를 생산하고 있는 것. 캘리포니아주 농무부 산하 기관인 캘리포니아 유제품 협회(CMAB)는 고품질의 캘리포니아 유제품이 소비자의 일상에 자리매김 하도록 널리 알리는 데 힘쓰고 있다. '리얼 캘리포니아 밀크 씰'을 부착해 캘리포니아 낙농가에서 생산한 100% 캘리포니아 우유로 만든 유제품임을 보장하는 프로그램을 운영하고 있다.

BOARD INFO.

한국사무소 주소 서울시 강남구 도산대로85길 15-1 우지빌딩
문의 02-543-9380
팩스 02-543-0944
이메일 dairies@sohnm.com

공식 계정

홈페이지 realcaliforniamilk.co.kr
페이스북 facebook.com/RCMSouthKorea
인스타그램 [@realcaliforniamilksouthkorea](https://instagram.com/realcaliforniamilksouthkorea)



LOOK FOR THE SEAL.



캘리포니아 호두 협회

풍미가 고소한 호두는 건강을 논할 때 빠지지 않는 견과류다. 맛과 향이 다른 식재료와 잘 어우러지는 것이 특징으로, 알차고 좋은 호두를 재배하려면 온화한 기후와 비옥한 토양, 풍부한 일조량을 갖춰야 한다. 미국 캘리포니아 북부에서 남부에 이르는 센트럴밸리 지역이 바로 그러한 곳인데, 그 덕분에 캘리포니아 호두는 단백질·식이섬유·폴리페놀 등 각종 영양소가 풍부하다. 특히 호두는 견과류 중에서도 식물성 오메가-3인 알파-리놀렌산의 함유량이 월등히 높아 심혈관 건강, 뇌 건강, 장 건강 등에 도움을 주는 것으로 알려져 있다. 캘리포니아주 폴섬 Folsom에 위치한 캘리포니아 호두 협회(CWC)는 훌륭한 호두를 재배하는 캘리포니아 지역 4800여 곳의 호두 농장을 대표하는 비영리단체다. 호두 생산자들의 기금 및 미국 농무성의 해외 마케팅 기금으로 운영하며, 1987년 설립한 이래 세계에 캘리포니아 호두를 알리는 홍보와 판촉뿐 아니라 연구와 교육 프로그램도 꾸준히 이어가고 있다. 1994년 미국산 호두가 수입 개방되면서 캘리포니아 호두 협회는 한국사무소를 개설해 국내에도 캘리포니아 호두를 적극적으로 소개하고 있다. 유통업체·베이커리·외식업계를 대상으로 각종 마케팅을 지원하고, 소비자에게도 캘리포니아 호두를 알리고 있다.

COMMISSION INFO.

한국사무소 주소 서울시 강남구 도산대로85길 15-1 우지빌딩
문의 02-543-9380
팩스 02-543-0944
이메일 shelby@sohnm.com

공식 계정

홈페이지 www.walnuts.co.kr
페이스북 facebook.com/lovecaliforniawalnuts
인스타그램 [@cawalnuts](https://instagram.com/cawalnuts)

California Walnut Commission



Florida Department of Citrus

플로리다 시트러스 협회

자몽이나 오렌지 등 감귤류를 일컫는 시트러스는 상쾌한 맛과 향이 특징으로, 껍질부터 과육까지 버릴 것 없이 모두 활용 가능한 훌륭한 과일이다. 특히 자몽과 오렌지는 달콤한 과즙과 비타민 C 등 영양소가 풍부해 그냥 먹기도 하지만 음료나 요리에도 많이 쓰는데, 그중에서도 플로리다산은 으뜸으로 꼽힌다. 플로리다의 뜨거운 햇살과 풍부한 강수량, 모래가 섞인 독특한 토양, 바다로 둘러싸인 지형의 고온 다습한 환경 요인 등이 맛과 영양을 두루 갖춘 플로리다 시트러스를 만드는 중요한 요소인 것.

1935년 설립한 플로리다 시트러스 협회(FDOC)는 플로리다 지역의 시트러스 생산자를 대표해 미국 및 해외시장에서 시트러스 과일에 대한 마케팅, 홍보, 연구 및 정책 등을 수행하는 플로리다 주정부 산하 비영리단체다. 시트러스 과일의 생산 및 숙성도 표준화, 라이선스, 운송, 포장 등 산업 전반에 이르는 광범위한 규제를 책임지고 있기도 하다. 미국 이외에도 캐나다·영국·프랑스·일본 등에 해외 사무소를 두고 있으며, 한국에는 2014년 8월 사무소를 개설해 세계 최고 품질의 플로리다 자몽과 자몽주스, 오렌지주스의 홍보 활동을 온·오프라인으로 활발하게 이어나가고 있다.

DEPARTMENT INFO.

한국사무소 주소 서울시 강남구 도산대로85길 15-1 우지빌딩
문의 02-543-9380
팩스 02-543-0944
이메일 jinok@sohnm.com

공식 계정
홈페이지 www.floridacitrus.kr
자몽&자몽주스 페이스북 facebook.com/FloridaGrapefruitKorea
자몽&자몽주스 인스타그램 @floridagf.kr
오렌지주스 페이스북 facebook.com/FloridaOrangeJuiceKR
오렌지주스 인스타그램 @floridaoj.kr



Raisin Administrative Committee



캘리포니아 레이즌 협회

통스 시들리스 Thompson Seedless 품종의 당도가 높고 씨가 없는 청포도를 자연적으로 건조해 만든 캘리포니아 레이즌에는 천연 당이 들어 있다. 화학 첨가제나 설탕 같은 인공 감미료를 일절 사용하지 않은 100% 천연 식품으로, 휴대와 보관하기 간편해 그냥 먹어도 좋지만 단맛이 은근해 다양한 음식과도 잘 어울린다. 최근에는 건강한 메뉴를 선보이는 레스토랑에서 각종 음식에 설탕 대신 넣어 자연스러운 단맛과 감칠맛을 살리는 데 널리 사용하고 있다. 해외에서는 트렌드를 이끄는 음식이기도 한데, 와인이나 주스 등에 3~4시간 절인 '럼레이즌'이azol깃하면서도 과즙이 살아 있는 촉촉한 식감으로 인기가.

캘리포니아 레이즌 협회(RAC)는 캘리포니아에서 생산한 후 미국의 엄격한 심사 기준을 통과해 판매 및 수출하는 레이즌의 안전성을 도모하고, 나아가 세계 각지에서 캘리포니아 레이즌의 소비를 증진하기 위해 다양한 홍보와 마케팅 활동을 수행한다. 3000명의 생산자와 20개 가공업체를 대변하며, 현재 한국 외에도 대만, 독일, 멕시코, 싱가포르, 영국, 일본, 중국 등 여덟 곳에 대표 사무소를 두고 있다.

COMMITTEE INFO.

한국사무소 주소 서울시 강남구 도산대로85길 15-1 우지빌딩
문의 02-543-9380
팩스 02-543-0944
이메일 sam@sohnm.com

공식 계정
홈페이지 rackorea.com
인스타그램 @california_raisin_lab





썬키스트 그로워스

썬키스트®(Sunkist®)는 오렌지, 레몬, 라임, 자몽, 만다린 등 감귤류의 대명사라 해도 과언이 아닌 브랜드다. 1893년 설립한 썬키스트 그로워스의 전신은 '남가주 과일 및 농산물 조합'으로, 세계에서 가장 오래되고 가장 큰 감귤류 마케팅 기구이자 캘리포니아와 애리조나 전역에 있는 수천 곳의 감귤 재배 농장이 회원인 비영리 협동조합이다. 대부분 가족이 운영하는 소형 농가로 구성되어 있으며, 이 가운데 2,000여 개 농가가 레몬을 생산하고 있다. 썬키스트®는 감귤류 산업에서 가장 널리 알려진 국제 신선 과일 공급 분야의 선두 주자이다. 그만큼 농장에서부터 전 세계 가정의 식탁에 오르기까지 각 단계의 규정이 엄격하다. 감귤류 과실 하나하나가 품질 및 일관성 검사를 받으며 식품 안전성, 포장 및 라벨링에 대한 규정을 철저히 준수한다. 특히 썬키스트 그로워스가 생산한 과즙이 풍부한 발렌시아 오렌지와 고당도 네이블 오렌지, 자몽, 레몬 등은 가장 엄중한 품질관리 절차를 거친다. 이 모든 과정이 있기에 썬키스트® 브랜드는 신선한 맛과 품질을 보증하리라는 소비자의 탄탄한 신뢰를 기반으로 한다.

GROWERS INFO.

한국사무소 주소 서울시 강남구 영동대로 517 아셈타워 37층
문의 02-6001-3767
팩스 02-6001-3769
이메일 tommy@sunkistkorea.com

공식 계정

홈페이지 kr.sunkist.com
페이스북 facebook.com/sunkistkorea
인스타그램 [@sunkistcitruskr](https://www.instagram.com/sunkistcitruskr)

Sunkist

텍사스주 농무부

미국 중남부에 있는 텍사스는 미국에서 가장 많은 농장과 목장을 보유하고 있다. 텍사스는 면적으로 미국에서 두 번째로 큰 주로, 크거나 푸짐한 양을 강조할때 '텍사스 사이즈 Texas-size'라는 말도 있다. 미국 내 35가지 이상 농산품의 최대 생산 주로, 텍사스주 전체 25만여 곳의 농장이 1억2700만에이커 규모의 농지에서 농산품을 생산하고 있으며, 전체 농산품 판매액은 249억 달러에 달한다(2017년 기준). 주요 생산품은 축산, 목화, 원유, 닭고기 등으로 옥수수, 수수, 밀, 달걀 등도 생산한다. 무엇보다 미국 토종 견과인 피칸의 주요 생산지 중 한 곳으로, 피칸나무는 텍사스주를 대표하는 주목이기도 하다. 피칸은 그 자체가 훌륭한 간식이지만, 고소한 맛과 풍미로 다른 음식과도 조화롭게 어울려 활용도도 높다. 맛도 맛있지만 향산화 물질인 파이토뉴트리언트(식물성 영양소)가 풍부해 영양학적 가치도 우수하다. 전 세계적 식품 트렌드 중 하나로 피칸이 건강 스낵으로 주목받는 이유다. 텍사스주 농무부(TDA)는 피칸을 포함한 다양한 농산품을 알리고, 지역 경제 발전과 함께 소비자의 건강한 삶에 이바지하는 것을 가치로 삼는다. 전 세계 농산물 공급에 큰 역할을 담당하는 만큼 소비자와 식품업체, 농업 파트너들을 텍사스의 생산품과 연결하기 위한 노력을 계속하고 있다.

DEPARTMENT INFO.

한국사무소 주소 서울시 영등포구 국제금융로 20 율촌빌딩 8층
문의 02-786-7705
팩스 02-786-7704
이메일 hshin@kbsinc.co.kr

공식 계정

홈페이지 www.texasagriculture.gov
페이스북 facebook.com/GoTexan
인스타그램 [@GoTexan](https://www.instagram.com/GoTexan)



U.S. Highbush Blueberry Council

미국 하이부시 블루베리 협회

블루베리는 건강 식재료를 꼽을 때 빠지지 않는 대표 슈퍼푸드이다. 특히 미국 하이부시 블루베리는 수십 년간의 노력으로 재배종의 특징을 개량해 맛과 영양, 색상, 향기 등이 조화를 이룬 훌륭한 블루베리로 손꼽힌다. 오늘날에는 전 세계 블루베리의 90% 정도를 생산하는 북미 지역의 대표 웰빙 과일로 자리매김하고 있으며, 블루베리가 자라기에 적합한 산성 토양, 적절한 일조량, 꿀벌을 통한 수분(꽃가루받이) 등 천혜의 조건에서 과학적으로 재배해 과실이 크고 단단하며 색이 짙고 달콤한 향이 특징이다. 북미 지역의 블루베리 수확 기간은 4월 중순부터 10월까지지만, 재배하기 비교적 수월한 품종인 하이부시 블루베리는 현재 미국 38개 이상의 주에서 과학적으로 재배하며, 냉동·건조·생과 등 다양한 형태로 1년 내내 전 세계에 공급하고 있다. 재배 기간에는 생산 하루 만에 항공 배송해 신선한 생과를 즐길 수 있는 것도 장점이다. 미국 하이부시 블루베리 협회(USHBC)는 북미 및 남미의 블루베리 생산자·가공자·수입자가 함께 만든 농업 촉진 단체로, 작물의 개량과 연구를 장려하고 협력하며, 나아가 블루베리 산업 전체의 성장을 위한 노력을 아낌없이 이어가고 있다.

COUNCIL INFO.

한국사무소 주소 서울시 영등포구 국제금융로 20 율촌빌딩 8층
문의 02-786-7703
팩스 02-786-7704
이메일 skim@kbsinc.co.kr

공식 계정

홈페이지 ushbc.blueberry.org
블로그 blog.naver.com/ushbckorea
인스타그램 @ushbc.korea



미국육류수출협회

말을 타고 소 떼를 모는 카우보이의 목초지 방목 전통이 미국 농장에서는 여전히 이어지고 있다. 어미 소의 젖과 야생목초지에서 키우는 농가만 약 90만 호에 달한다. 도축하기 전에는 비육장에서 옥수수·대두·콩·비타민·미네랄 등으로 만든 곡물 사료를 먹이는데, 주목할 만한 점은 각각의 성장 상태에 따라 사료의 양과 배합을 달리한다는 것이다. 바로 이 맞춤 곡물 사료가 미국산 소고기의 풍부한 육즙과 마블링, 고소한 맛의 비결이다. 미국산 돼지고기의 부드러운 육질과 고소한 맛의 비결도 바로 미국 중부 지역의 '콘벨트 Corn Belt'에서 재배한 옥수수를 주재료로 사용한 사료에 있다. 소와 마찬가지로 돼지도 건강 상태에 따라 옥수수·보리·수수·귀리·비타민·미네랄 등을 혼합해 먹인다. 미국육류수출협회(USMEF)는 미국산 소고기와 돼지고기, 돼지고기 육가공품의 홍보하기 위해 설립한 비영리 기구로, 동물 복지와 자연 순환 농업 등 지속 가능한 경영을 농장과 함께 끊임없이 고민하고 개선해나가고 있다. 1991년 개설한 한국사무소를 비롯해 일본, 중국, 유럽, 멕시코, 중동 등 세계 11개 지역의 지사를 통해 각국의 무역업계·유통업계·외식업계·소비자와 긴밀한 관계를 유지하며, 다양한 시장 지원 활동도 함께 전개하고 있다.

FEDERATION INFO.

한국사무소 주소 서울시 종로구 종로1길 42 이마빌딩 303호
문의 02-720-1894
팩스 02-720-1896
이메일 korea@usmef.org
공식 계정
홈페이지 www.usmef.co.kr
americanmeat.co.kr(아메리칸 미트 스토리)
페이스북 facebook.com/AmericanMeatStory
인스타그램 @american_meat_story



The Restaurants that Contributed

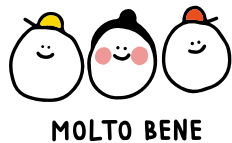


더 그린테이블 The Green Table

‘한국의 건강한 제철 식재료를 정성껏 만든 프랑스 요리’를 모토로, 2009년 오픈한 더 그린테이블. 프렌치 식재료뿐만 아니라 제철 나물과 곡물·생선류·해산물 등 다양한 식재료가 본연의 맛을 드러낼 수 있도록 재료 하나도 허투루 다루지 않는 기본기가 돋보이는데, 수년간 담가온 과일청과 나물피클 등으로 맛을 내거나, 약초와 약재를 활용하는 등 건강한 요리도 눈에 띈다.

더욱이 김은희 셰프의 섬세하고 아름다운 요리는 눈길을 사로잡기에 충분하다.

주소 서울시 강남구 선릉로155길 13 | 문의 02-591-2672 | 인스타그램 @the_greentable



몰토베네 MOLTO BENE

몰토베네는 이탈리아어로 ‘아주 좋다’는 뜻으로, 권은경 셰프와 이수복 셰프가 선보이는 트렌디한 피자부터 식재료가 돋보이는 파스타, 개성 만점 디저트 등을 즐길 수 있는 trattoria이다. 메뉴는 피자·파스타·오르조토·디저트 총 네 가지로 구성하며, 화덕 피자와는 또 다른 매력이 있어 새로운 트렌드로 떠오르는 싱그러운 맛의 고메 피자과 재료 본연의 맛을 살린 내추럴 파스타를 맛볼 수 있다. 모두 이곳의 대표 메뉴로, 몰토베네의 정체성을 드러낸 음식이라 할 수 있다.

주소 서울시 마포구 성지3길 67 1층 | 문의 02-6407-5678 | 인스타그램 @_moltoebene



석파랑 Seokparang

흥선대원군의 별장으로 유명한 석파랑은 뷰가 좋은 맛집으로 손꼽히는 한식당이다. 1993년 문을 연 이곳은 조선 시대 궁중 음식과 반가 음식의 명맥을 이어오며 한식을 코스로 선보이는데, 진정한 맛과 멋을 즐기기에 더없이 훌륭한 공간이다. 2014년에는 양식당 스톤힐, 2016년에는 석파랑2.0을 오픈하며 사업을 확장했으며, 김수진 총괄디렉터의 감각으로 공간과 음식, 그릇에 품격을 더했다.

주소 서울시 종로구 자하문로 309 | 문의 02-395-2500 | 인스타그램 @seokparang



소나 SONA

‘gold’ ‘pretty’ 같은 의미를 지닌 소나는 이름 그대로 성현아 셰프의 손끝에서 탄생한 자태마저 고운 디저트를 맛볼 수 있는 곳이다. 메인 디저트부터 아이스크림·음료까지 다채로운 고급 디저트를 코스로 즐길 수 있는 것이 가장 큰 매력으로, 당도가 높지 않으면서 식재료 각각의 맛이 고스란히 담긴 조화로움이 특징이다. ‘신선한 과일만큼 완벽한 디저트는 없다’는 신념을 모토로, 인공 첨가물을 전혀 사용하지 않고 재료가 가진 고유한 참맛을 살리는 것을 원칙으로 한다.

주소 서울시 강남구 강남대로162길 40 2층 | 문의 02-515-3246 | 인스타그램 @sona_seoul



세스타 CESTA

라틴어로 ‘바구니’를 뜻하는 세스타는 드라이 에이징 기법 스테이크로 유명한 휴135의 김세경 셰프가 합리적 가격에 고품질 음식을 편하게 즐길 수 있도록 한남동에 새롭게 오픈한 곳이다. 신선한 제철 재료와 다양한 고기를 오직 참숯으로만 그릴링해 본연의 맛을 이끌어내는 것이 특징이다. 또 메뉴마다 어울리는 조합의 와인 페어링을 위해 와인도 수백 종을 갖추고 있어 품격 있는 음식을 와인과 함께 즐기기에 더할 나위 없이 좋다.

주소 서울시 용산구 한남대로20길 21-18 1층 | 문의 02-793-9400 | 인스타그램 @cesta.seoul



본 프로그램에 대한 문의 사항은 www.atoseoul.com을 참고하시기 바랍니다.

Great *American*
Culinary Camp
2021