

Great American Culinary Camp

2022

SPONSOR

Almond Board of California
California Milk Advisory Board
California Walnut Commission
Cherry Marketing Institute
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



GREETINGS & WELCOME MESSAGE

Lisa Allen

Director, USATO, Seoul, Korea



리사 앨런 주한 미국 농업무역관장

2022 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프 (Great American Culinary Camp 2022)를 찾아 주신 여러분을 환영합니다. 팬데믹으로 인해 프로그램 진행이 어려웠던 시기를 넘어 다시금 온/오프라인으로 본 프로그램을 선보이게 되어 매우 기쁩니다.

올해 그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프에는 서울에서 레스토랑을 운영하시는 우수한 셰프 세 분이 함께 참여하여 각기 탁월한 다섯가지 메뉴를 고안해 주셨습니다. 각 메뉴는 지속가능성, 콤포트 푸드, 건강 및 면역력 강화 등 한국과 미국 외식업계의 주요 트렌드를 반영하고, 우수한 미국산 식자재를 활용하여 개발되었습니다.

코로나19로 외식업계는 큰 고충을 겪었으나 독창적인 방법으로 어려움을 타개해왔습니다. 이는 외식업계 트렌드에도 많은 영향을 미쳤습니다. 어려운 시기임에도 시간과 에너지를 쏟아 탁월하고 창의적인 레시피를 고안한 셰프님들 덕분에 더욱 풍성한 프로그램이 만들어졌습니다. 본 프로그램에 참여해 주신 세 분의 셰프님들께 감사의 마음을 전합니다.

또한 후원기관으로 참가한 아홉 곳의 미국 농산물 홍보 협회와 텍사스주 농무부에도 진심 어린 감사의 마음을 전합니다. 후원하신 육류, 과일, 유제품, 견과류 등 우수한 미국산 식자재를 활용하여 다양한 메뉴를 개발하고 무궁무진한 활용 가능성을 제안할 수 있었습니다.

그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프는 한국과 미국의 농식품 분야가 성공적으로 협력한 대표적인 사례입니다. 주한 미국 농업무역관 임직원 모두는 앞으로도 다양한 프로그램을 통해 우수한 미국산 식품 및 식자재를 한국에 선보일 수 있도록 노력하겠습니다.

02.

GREETINGS & WELCOME MESSAGE

리사 앨런 주한 미국 농업무역관장

04.

WHAT'S HOT CULINARY FORECAST

다섯가지 외식 트렌드 키워드

10.

GREAT AMERICAN CULINARY CAMP 2022

프로젝트팀 소개

김낙영 셰프, 김성운 셰프, 남정석 셰프
(가나다순)

12.

김낙영 셰프

향과 맛을 끌어올린 트렌드 페어링

24.

김성운 셰프

이 계절을 오롯이 즐기기 위한 만찬

36.

남정석 셰프

국내산 제철 채소와 미국산 식재료의
건강한 만남

48.

SPONSORS

후원협회 소개

14 Sustainability & Plant-Based Foods

그릴에 구워 타트체리 비네그레트에
저온 마리네이드한 야채와
코티지치즈

16 Healthy and Immunity-Boosting Foods

프로볼로네치즈를 이용한
키토 라비올리

18 Global Fare and Flavors

레이즌과 함께 수비드한 후
튀긴 문어와 레몬 아몬드 후무스

20 Comfort Foods

라구소스 오픈 라자냐

22 Healthy and Immunity-Boosting Foods

아말피 스타일 레몬셔벳과
호두 캐러멜강정

26 Healthy and Immunity-Boosting Foods

자몽 드레싱, 자몽 소르베와
자몽에 채운 야채 피클을 곁들인
젓방어 카르파치오

28 Sustainability

오렌지 주스로 만든 버터넛
스퀴시 퓨레, 구운 호두와
피칸으로 버무린 힌다리새우와
비스큐 아몬드 소스

30 Plant-Based Foods

모듬 버섯과 모듬 치즈로 속을
채운 라비올리와 버터크림소스

32 Comfort Foods

레이즌 타트체리 빵가루로
스터핑한 양갈비구이와
블루베리소스

34 Global Fare and Flavors

호두필링 치즈 카놀리,
아몬드 쉐 초콜릿

38 Healthy and Immunity-Boosting Foods

레이즌 콤포트를 올린
폴드포크 뇨코 프리토

40 Plant-Based Foods

버터넛 스퀴시 블루베리
아몬드 요거트

42 Sustainability

열무, 호두와 3가지 치즈로
속을 채운 아놀로띠와
피칸 크로칸트

44 Comfort Foods

오렌지 브라사또와
블루치즈 폴렌타

46 Global Fare and Flavors

타트체리 트로피컬 치즈케이크

WHAT'S HOT CULINARY FORECAST



미국 레스토랑 협회(National Restaurant Association, 이하 NRA)는 달라지는 소비 환경과 사회적 이슈에 따라 급변하는 외식 트렌드 및 현시점에서 놓치지 말아야 할 외식 키워드를 <What's Hot Culinary Forecast>를 통해 매년 제시해오고 있다. NRA와 파트너십을 맺고 있는 350명의 프로페셔널 셰프들은 전 세계를 강타한 팬데믹 이후의 외식 트렌드는 단순히 먹고사는 개념을 넘어 미래 지향적 가치와 공동체의 안녕을 새롭게 조망할 수 있는 아이디어를 반영할 것이라고 말하고 있다. 이 밖에도 행복한 순간을 떠오르게 하는 위로식과 기존 메뉴에 이국적 식재료를 접목한 글로벌 퀴진 또한 그들의 레이더에 포착되었다.

2 Global Fare and Flavors

새로운 미식으로의 초대

경험 소비를 최고의 가치로 여기는 MZ 세대가 외식 업계의 주요 소비 계층으로 떠오름에 따라 다채로운 맛과 분위기를 연출할 수 있는 이국적인 소스, 토핑, 향신료에 대한 수요도 덩달아 증가하고 있는 것이 세계적 추세다. 실제로 글로벌 리서치 기업 유로모니터는 미국 소스 시장이 오는 2024년까지 연평균 1.7%씩 성장해 288억 달러까지 커질 것으로 전망했다. 셰프 대상 서베이를 통해 선정한 NRA의 <What's Hot Culinary Forecast> 역시 이 트렌드를 놓치지 않았다. 그들은 이색적인 풍미를 더해 줄 다섯 지역을 발표했는데 여기에는 동남아시아, 중남미 지역부터 우리에게는 다소 생소한 카리브해, 북아프리카, 서아프리카 지역의 풍미가 담긴 소스류가 주목을 받을 것이라 전했다. 낯선 것은 낯익은 것을 새롭게 만든다. 창의적인 시도는 언제나 도전해 볼 만한 가치가 있다.

1 Plant-Based Foods

사회적 가치를 담은 미식 생활

건강, 영양, 친환경, 동물복지가 중요한 사회적 가치로 여겨지면서 식물성 식품은 빠르게 트렌드의 중심에 자리 잡았다. 식물성 식품은 고기, 생선, 우유 등 동물에서 유래한 모든 식품을 식물성으로 대체한 것을 지칭하는데, 채식주의자들이 무엇을 먹지 않을 것인가에 기준을 두었다면 식물성 식품을 먹는 사람들은 여기서 더 나아가 무엇을 어떻게 먹을 것인가까지 개념을 확장하고 있는 것이다. 한국농수산식품유통공사(aT)에 따르면 국내 대체육 시장 규모는 2016년 170억 원에서 2020년 216억 원으로 20% 이상 성장했으며 2025년에는 295억 원까지 성장할 것이라 한다. 식물성 식품은 계속 진화 중이다. 미국 경제 전문지 포브스가 내놓은 '2021년 식물성 기반 식품 트렌드' 자료를 보면 미국 시장을 휩쓴 육류 대체품에 이어 다양한 식물성 기반의 대체품이 꾸준히 등장할 것이라 보고하고 있다. 지구와 나의 건강을 함께 구하는 풍성하고 이로운 미식생활. 함께 고민해 보고 동참해 볼 만한 우리 모두의 과제다.



미국 레스토랑 협회

National Restaurant Association: NRA

1919년에 설립된 미국 레스토랑 협회(National Restaurant Association)는 식품산업 관련 정보 및 네트워크 제공, 홍보 및 종사자 교육 등의 업무를 수행하고 있는 곳이다. 약 40만여 식품 관련 업체가 가입되어 있는 미국 식품산업체를 대표하는 협회이다.

3 Sustainability

미식의 새로운 방향성

지속 가능성은 모든 분야에서 중심 가치로 자리 잡았다. 다음 세대에게 더 큰 부채를 남기지 않기 위해 자원과 환경을 최대한 낭비하지 않는 것이 시대의 과제가 되었다. 이에 대하여 외식업계도 빠르게 동참하고 있다. 훌륭한 미식에 대한 기준 역시 지속 가능성을 중심으로 조금씩 바뀌고 있는 것. 미쉐린 가이드는 업계를 선도하며 지속 가능성을 실천하는 레스토랑을 ‘그린 스타’로 선정하고 있다. 이들은 윤리적 및 환경적 기준에 대해 책임을 지며 지속 가능한 생산자 및 공급업체와 협력하여 폐기물을 감축하고 플라스틱 및 기타 재활용 불가능한 자재를 공급망에서 줄이거나 제거하는 등의 방식으로 지속 가능성을 위한 행동을 실천하고 있다. 이제 어떤 음식이 더 탁월한 지는 절대적 기준이 되지 못하는 시대에 도래했다. 뛰어난 실력을 기반으로 지속 가능한 환경을 위해 애쓰는 셰프가 새로운 미식의 기준이 될 수 있는 것이다. 아직 해외만큼 보편적이지는 않지만 국내에서도 식재료 추적, 제철 식재료 사용, 음식을 쓰레기 최소화 등 각자의 역량대로 지속 가능한 미식의 새로운 흐름을 만들어 나가는 이들이 늘어나고 있다. 지속 가능성을 위한 실천은 선택이 아니다. 공동체의 건강한 미래를 향한 외식 산업의 다음 행보이다. 무엇보다 소비자들 역시 이에 자연스럽게 스며들고 있다.



5 Healthy and Immunity-Boosting Foods

건강한 식재료부터 시작하는 백세시대

팬데믹을 계기로 높아진 건강에 대한 관심은 계속하여 이어질 전망이다. 팬데믹을 겪으며 일상생활 속 건강 및 면역 관리의 중요성이 소비자들 사이에 각인된 가운데 스스로 자신의 건강을 챙기는 ‘셀프 메디케이션(self-medication)’이 트렌드로 자리 잡았기 때문이다. 식품의약품안전처의 식품 수입 현황 등을 담고 있는 수입식품정보마루(impfood.mfds.go.kr)에 나타난 통계에서도 알 수 있듯이 지난 6년간 설탕 수입의 증가세가 주춤한 반면 설탕보다 적은 양으로 단맛을 주는 천연 대체 감미료인 에리스리톨 등 저당, 저칼로리 식품의 수입량이 지난 6년간 5배 가까이 증가했다. 또한 면역력, 항산화에 도움을 주는 것으로 알려진 견과류 수입도 같은 기간 43%가량 증가했다. 이제 우리는 ‘오래 사는 것’보다 ‘오랫동안 즐거움을 누리는 삶’을 원한다. 건강을 다스리는데 음식이 약보다 우선이라는 말이 있듯이, 건강과 면역력 증진에 도움을 줄 수 있는 식재료를 만든 건강한 한 끼는 백세시대를 살아가는 우리 모두의 소중한 양식이 될 것이다.

4 Comfort Foods

소박한 음식의 따스한 위로

팬데믹을 거치며 컴포트 푸드는 스트레스나 우울감을 해소하기 위해 먹는 음식이라는 개념에서 한 발 더 나아가 자신만의 평화로웠던 시절을 떠오르게 하는 그리움이 담긴 음식으로 자리매김하였다. 다시 말해 지역 폐쇄, 자가 격리 등 사회적 고립을 거치면서 개개인은 향수 어린 음식을 통해 마음의 위안과 안식을 얻을 수 있다는 것을 체감하게 된 것이다. 여기서 한 가지 주목할 점은 고독과 슬픔은 매우 개인적인 것이기는 하지만 특정 시간과 상황을 함께 관통하는 우리 모두에게 공통적으로 적용될 수도 있다는 것이다. 이와 같은 맥락에서 미국 스페셜티 식품협회(Specialty Food Association, SFA)는 2022 트렌드 중 하나로 컴포트 푸드 중 하나인 파스타가 인기를 끌 것이라 선택한 바 있다. 특별한 날 먹는 별식이기보다는 추억이 담긴 소박한 음식인 컴포트 푸드. 한국인이라면 누구나 그리운 어머니의 손맛을 떠올리는 된장찌개부터 동년배의 끈끈한 연대감을 불러일으키는 학교 앞 떡볶이까지. 음식을 통해 전해지는 크나큰 위로는 음식을 다루는 우리에게 시사하는 바가 크다.



GREAT AMERICAN CULINARY CAMP 2022

미국산 식재료를 통해 완성한 미식의 참신한 방향

앞서 소개한 <What's Hot Culinary Forecast>의 다섯가지 외식 트렌드를 실제 업장에서 어떻게 구현할 수 있을까? 이를 위해 미식에 진심인 세 명의 셰프들이 나섰다. 열 가지 미국산 식재료는 그들의 손에서 자유자재로 요리되며 새로운 미식의 방향성을 제시하는 정성 담긴 코스요리로 거듭난다.

Team GACC 2022

이번 프로젝트에 동참한 김낙영 셰프, 김성운 셰프, 남정석 셰프이다. 이들 모두 좋은 땅에서 나고 자란 건강한 식재료를 으뜸으로 여기고 있는 셰프들이다. 본연의 맛과 풍미가 그대로 배어 나는 제철 식재료와 건강하고 영양 가득한 미국산 식재료의 만남. 그들과 함께한 프로젝트가 기대되는 이유다.

가나다 순

김낙영

카밀로 한남 오너 셰프



이탈리아 음식을 좀 더 대중적이고 친근하게 즐길 수 있도록 이탈리안 중부지방의 가정식을 선보이고 있는 '카밀로 한남'의 김낙영 셰프. 기본에 충실하되 제대로 된 맛을 내기 위해서는 신선한 식재료가 무엇보다 우선이라 생각하는 그는 툼툼이 도시 텃밭을 일구며 지속 가능한 다이닝을 구현 중이다.

김성운

테이블 포포 오너 셰프



태안의 바다와 대지를 뒤흔들며 자라온 김성운 셰프는 제철 식재료를 이용해 접시 위의 작은 자연을 선보이고 있다. 그의 자유로운 영혼이 오롯이 담긴 테이블 포포는 복잡한 요리보다는 간단한 조리법을 통해 재료 자체의 맛을 최대한 선보이는데 중점을 두고 있다.

남정석

로컬릿 오너 셰프



남정석 셰프는 이탈리아 음식을 기반으로 제철 채소를 이용한 요리를 선보이고 있다. 농부시장 마르쉐를 통해 여러 산지의 농부들과 소통하고 신선한 재료를 공급받아 Local과 Eat을 합친 '로컬릿'을 운영하고 있다. 산지의 신선한 식재료를 소비자들에게 건강한 요리로써 선보이는 팜 투 테이블을 적극적으로 실천하고 있다.

향과 맛을 끌어올린 트렌드 페어링

김낙영 셰프가 제안한 GACC 2022

“예술과 미식, 새로운 문화 트렌드를 음식에 접목하고 싶었습니다. 이탈리아 요리에 미국산 재료를 곁들여 각 식재료들의 존재감과 식감을 강조하기 위해 노력했습니다. 아무쪼록 다섯 가지 외식 트렌드를 미국산 식재료로 풀어 낸 제 코스 요리를 즐겨주시기 바랍니다.”

김낙영 | 카밀로 한남 오너셰프

Sustainability & Plant-Based Foods



그릴에 구워
타트체리 비네그렛에
저운 마리네이드한
야채와 코티지치즈
Grilled Vegetables,
marinated in
Tart Cherry
Vinegrette, and
Cottage Cheese

Healthy and Immunity-Boosting Foods



프로볼로네치즈를
이용한
키토 라비올리
Keto Ravioli made
with Provolone
Cheese

Global Fare and Flavors



레이즌과 함께
수비드한 후
튀긴 문어와
레몬 아몬드 후무스
Fried Octopus after
sous vide with
Raisins,
served with Lemon
Almond Humus

Comfort Foods



라구소스 오픈
라자냐
Open Lasagna in
Ragu Sauce

Healthy and Immunity-Boosting Foods



아말피 스타일
레몬셔벳과
호두 캐러멜강정
Amalfi-Style Lemon
Sherbet
and Walnut Caramel
Gangjeong



그릴에 구워 타트체리 비네그렛에 저운 마리네이드한 야채와 코티지 치즈

Grilled Vegetables, marinated in
Tart Cherry Vinegrette, and Cottage Cheese

“급격한 기후 변화에 대한 위기감으로 전 세계가 적극적인 탄소 중립 정책을 내놓고 있죠.
셰프로써 제가 실천할 수 있는 작은 발걸음은 자연을 기반으로 한 식물성 식재료를 많이 사용하는 것일 겁니다.
야채의 담백한 맛을 살린 구운 가지와 구운 주키니에 캘리포니아 코티지치즈를 조합하고
여기에 타트체리 비네그렛을 뿌려줘 각 재료의 신선한 풍미가 조화롭게 느껴지도록 했습니다.”

타트체리 비네그렛 만들기

재료 미국산 타트체리 20g, 고수 3g, 레드와인식초 110g, 블랙페퍼, 올리브오일 90ml,
적양파 10g, 마늘 5g, 디종 머스터드 5g, 한주소금 6g, 아카시아꿀 10g

- 만들기**
- 1 고수는 뿌리만 잘라준다.
 - 2 마늘과 적양파는 스몰 다이스로 잘라준다.
 - 3 모든 재료를 보울에 넣고 잘 섞어준 뒤, 고수는 줄기 채 넣어 하루 동안 냉장고에 재워준다.
 - 4 고수 줄기는 제거하고, 모든 재료를 블렌더에 넣고 잘 갈아준다.

완성하기

재료 캘리포니아 코티지치즈 10g, 가지 12g, 주키니 30g, 파프리카 0.1ea, 적양파 18g,
컬리플라워 0.05ea, 단호박 10g, 한주소금 적당량, 체리 비네그렛 적당량

- 만들기**
- 1 준비된 야채 중 가지, 주키니는 두께 5mm 정도로 어슷하게 썰어준다.
파프리카는 씨를 제거한 뒤 세로로 적당한 사이즈로 잘라준다. 적양파는 8등분한다.
 - 2 단호박은 껍질과 속을 깨끗하게 제거한 뒤 두께 3mm 정도로 썰어준다.
컬리플라워는 반으로 잘라 송이를 살려 자른 후 반으로 잘라 준다.
 - 3 300°로 예열 된 그릴 위에 준비한 야채를 올린다. 올리브오일을 충분히 뿌려준 후
살짝 구워 준다.
 - 4 180°로 예열 된 오븐에 각종 야채를 넣은 후 5분간 구워준다.
 - 5 실온에서 충분히 식힌 야채는 개별로 체리 비네그렛에 한주소금과 함께
하루 동안 냉장고에서 마리네이드한다.
 - 7 서브하기 전 실온에 10분간 꺼내 둔다.
 - 8 접시에 적당한 사이즈로 잘라 다양하게 올린 뒤 체리 비네그렛과
올리브오일을 한 번 더 뿌려준 뒤 코티지치즈와 후추로 마무리한다



4
SERVINGS



CHERRY



CHEESE

* 재료 가운데 협찬 식자재는 아이콘으로 표시했습니다.

프로볼로네 치즈를 이용한 키토 라비올리

Keto Raviolli made with Provolone Cheese

“예전과 달리 ‘운동은 즐겁게, 음식은 맛있게’를 실천하며 웰니스 라이프를 즐기는 사람들이 정말 많아졌습니다. 이러한 분들을 위해 라비올리 면 대신 캘리포니아 프로볼로네 슬라이스 치즈를 사용한 라비올리를 만들었습니다. 탄수화물 비율은 적고 단백질 함량은 높아 키토식을 선호하는 분이 즐기기에 제격입니다.”

목전지 살시차 만들기

재료 미국산 목전지 600g, 펜넬씨드 3g, 꽃소금 12g

- 만들기**
- 1 미국산 목전지를 해동 후 잘게 다진다.
 - 2 가볍게 토스팅한 펜넬씨드를 곱게 갈아준다.
 - 3 냉장이 유지되도록 빠르게 해당 분량을 모두 고르게 섞은 후 진공포장을 한다.
6시간 이상 냉장 휴지한다.

라비올리소 만들기

재료 목전지 살시차 600g, 잘게 다진 양파 30g, 화이트와인 30g, 크림치즈 300g, 사우어크림 100g, 빵가루 적당량

- 만들기**
- 1 팬에 올리브오일을 두르고, 스몰 다이스로 자른 양파를 투명해질 때까지 볶아준다.
 - 2 준비된 분량의 살시차를 고루 익혀준 후 화이트 와인으로 플람베한다.
 - 3 넓은 오븐 팬에 익힌 재료를 얇게 펼친 후 잘 식혀준다.
 - 4 살시차가 식으면 나머지 모든 재료를 보울에 넣고 잘 섞어준다. 수분이 많은 경우, 빵가루를 적당히 넣고 버무려, 냉장고에서 1시간가량 휴지시킨다.

완성하기

재료 캘리포니아 프로볼로네 슬라이스치즈 4장, 라비올리소 120g, 토마토소스 120ml, 올리브오일 60ml, 흑후추 적당량

- 만들기**
- 1 라비올리소를 60g씩 댄 후 둥근 형태로 만들어 준다.
 - 2 오븐을 180°로 예열하고 팬 속도는 1~2로 낮게 설정해 준다.
 - 3 토마토소스를 미리 에멀전해서 준비해 둔다.
 - 4 프로볼로네 치즈를 낱장으로 코팅 오븐 팬(또는 오븐 팬 위에 테프론 시트)에 한 쌍씩 펼쳐 둔다. 다른 쌍은 최소 4cm 떨어지게 배치한다.
 - 5 3분간 치즈를 멜팅한 후 꺼내어 테프론시트 채로 조리대에 올려 살짝 식히면서 라비올리 소를 한 장 위에 올리고 나머지로 덮는다.
 - 6 준비된 접시에 keto 라비올리를 세팅하고, 토마토소스를 뿌려준다.
 - 7 후추, 올리브오일로 마무리한다.



4
SERVINGS



PORK



CHEESE

레이즌과 함께 수비드한 후 튀긴 문어와 레몬 아몬드 후무스

Fried Octopus after sous vide with Raisins,
served with Lemon Almond Humus

“이 메뉴는 이탈리아식 문어 샐러드에 중동에서 흔히 먹는 후무스 소스를 더해 만들어진 다국적 메뉴입니다. 보통 후무스를 만들 땐 병아리콩을 사용하지만 이번엔 캘리포니아 아몬드와 우유를 갈아 넣어 후무스를 만들었죠. 접시를 통해 세계 여행을 하는 기분이 드는 글로벌 요리입니다.”

문어 수비드하기

재료 캘리포니아 레이즌 20g, 썬키스트 레몬 1개, 자숙문어 2kg, 꽃소금 5g, 올리브오일 50ml, 초리조 50g, 흑후추 적당량

- 만들기**
- 1 샐러리 잎, 레몬, 화이트 와인 100ml을 넣은 끓는 물에 세척한 문어를 2분간 포칭해 준다.
 - 2 얼음 물에서 식힌 후, 다리를 적당히 잘라 재료를 함께 넣고 진공포장한 후 70°에서 약 5시간동안 수비드한다.
 - 3 수비드 액을 버리고 가볍게 수분을 제거한다. 세몰라를 가볍게 묻혀 175° 기름에 튀겨준다.

타히니 만들기

재료 캘리포니아 아몬드 50g, 참깨 150g, 참기름 60g, 뜨거운 물 적당량, 소금 적당량

- 만들기**
- 1 참깨를 가볍게 토스팅한후 블렌더에 넣는다. 참기름을 넣는다.
 - 2 뜨거운 물과 소금을 적당량 넣어 완성한다.

후무스 만들기

재료 캘리포니아 아몬드 50g, 썬키스트 레몬 1개, 병아리콩 450g, 한주소금 20g, 올리브오일 100g, 마늘 1쪽, 타히니 100g, 파슬리 1줄기, 올리브오일 적당량, 파프리카 파우더 적당량

- 만들기**
- 1 아몬드를 두 배 분량의 우유와 함께 용기에 담아 밀폐한 후 냉장고에 하루 동안 불린다. 다음날 껍질을 제거한다.
 - 2 병아리 콩 두 배 분량의 물을 넣은 후 하루 동안 불린다. 다음날 건져내 팬에 넣고 삶아준다. 이때 삶은 물은 버리지 않는다.
 - 3 파프리카 파우더와 이태리 파슬리를 제외한 모든 재료를 블렌더에 넣고 갈아준다. 병아리콩 삶은 물을 넣으며 농도를 맞춰준다.
 - 4 준비된 접시에 후무스를 적당히 깔고, 문어 다리를 얹고 파프리카 파우더, 잘게 다진 파슬리, 올리브오일, 흑후추로 마무리한다.



4

SERVINGS



RAISIN



LEMON



ALMOND

라구소스 오픈 라자냐

Open Lasagna in Ragu Sauce

“라자냐는 이탈리아 사람들이 즐겨 먹는 대표적인 파스타 중 하나이자 소울푸드이지요.

미국산 아롱사태를 각종 야채들과 섞어 라구 소스를 만들고 라자냐 면은 오븐에 따로 구워 내었습니다.

건강한 식재료와 정성이 듬뿍 담긴 요리는 우리 각자의 그리운 고향을 상기시키는 놀라운 힘이 있습니다.”

아롱사태 조리하기

재료 미국산 아롱사태 1.75kg, 밀가루 20g, 올리브오일 200ml, 양파 300g, 당근 200g, 셀러리 줄기 200g, 토마토 페이스트 340g, 레드 와인 2L, 로즈마리 15g, 타임 15g, 통후추 2g, 정향 5개, 쥘리퍼 베리 5알, 월계수잎 10장, 소금 적당량, 흑후추 적당량

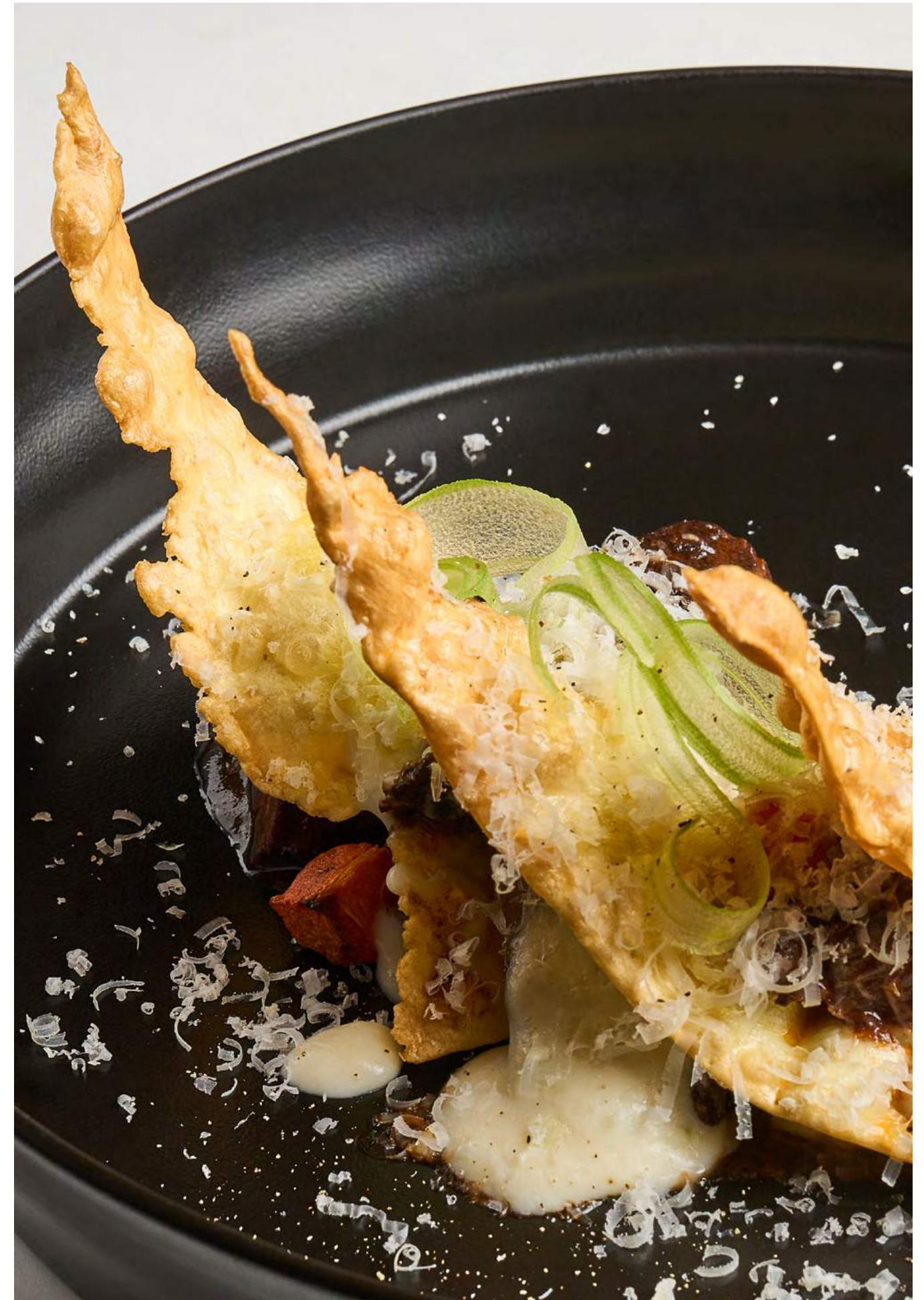
- 만들기**
- 1 깨끗하게 자른 아롱사태를 200g 정도로 적당히 자른다. 소금, 후추로 밑 간을 한 후 밀가루를 가볍게 묻혀준다.
 - 2 예열 된 큰 팬에 오일을 두르고, 아롱사태를 갈색이 될 때까지 구워준다.
 - 3 양파, 당근, 셀러리를 적당한 사이즈로 잘라 함께 볶는다.
 - 4 토마토 페이스트를 넣고 잘 볶아준 후, 레드와인을 붓고 둥근하게 조리한다. 부케 가르니를 넣어준다.
 - 5 적당히 조리될 때까지 치킨스톡 등을 첨가하며 조리한다.
 - 6 조리가 끝나면 아롱사태는 건져내 식히고, 나머지는 차이나 캡에 걸러 조금 더 졸여준다.

라자냐면 만들기

- 재료** 강력분 1kg, 중력분 1kg, 전란 780g, 꽃소금 50g
- 만들기**
- 1 모든 재료를 넣고 블렌더 1단에서 10분, 2단에서 10분 반죽한다.
 - 2 반죽기에서 꺼내 진공포장해서 하루 동안 휴지시킨다.
 - 3 실온에 30분간 둔 후 제면기로 라자냐 면으로 제면한다.
 - 4 1인분 분량으로 커팅한 후 끓는 물에 1분가량 삶는다. 얼음 물에 식힌 후 수분을 제거한다.
 - 5 185°로 예열한 오븐에 실온 버터를 바른 생면을 2분간 굽는다.

가니쉬 만들기

- 재료** 캘리포니아 무염 버터 70g, 캘리포니아 블루치즈 100g, 캘리포니아 샤프 체다 100g, 당근 40g, 양파 40g, 셀러리 20g, 강력분 70g, 우유 1000ml, 한주소금 5g, 넛맥 적당량
- 만들기**
- 1 바닥에 샤프 체다와 오리지널 블루치즈를 넣어 녹인 소스를 깔고, 아롱사태 소스를 약간 뿌려준다.
 - 2 오븐에 구운 라자냐 면을 올려준다
 - 3 큐브로 썰어 둔 따듯하게 유지한 아롱사태와 브레이징한 양파, 당근, 셀러리를 올린다.
 - 4 치즈를 멜팅한 베사멜 소스를 뿌리고, 아롱사태 소스를 약간 뿌려준다.
 - 5 2번~5번을 총 3번 반복합니다.
 - 6 마지막으로 맨 위에 구운 라자냐 면을 올린다.



4
SERVINGS



BEEF



CHEESE

아말피 스타일 레몬셔벳과 호두 캐러멜강정

Amalfi-Style Lemon Sherbet and Walnut Carmel Gangjeong

“썬키스트 레몬을 활용한 아말피 스타일의 레몬 셔벳입니다. 단 맛을 내기 위해 설탕 대신 건강에 좋은 대체당을 활용하였습니다. 모두의 건강을 위해 계속해서 새로운 조리법을 연구할 계획입니다.”

아말피 스타일 레몬셔벳 만들기

재료 썬키스트 레몬 9개, 정제수 600ml, 대체당 200g, 계란 흰자, 1개 슈가 파우더 30g

- 만들기**
- 1 정제수에 설탕을 넣어 저온에서 잘 녹인 후 식힌다.
 - 2 레몬즙을 분량만큼 착즙한 후 1번을 통해 만들어진 시럽에 섞어준다.
 - 3 살얼음이 얼기 시작할 때까지 얼려준다. 완전히 얼면 계란 흰자에 슈가 파우더를 넣어가며 머랭을 친다.
 - 4 시럽에 머랭을 잘 섞어 준다. 냉동고에 넣고 빼기를 반복해가며 잘 섞어준다. 60% 정도 얼면 블렌더에 갈아준다.
 - 5 속을 판 후 미리 냉동해 둔 레몬에 셔벳을 넣는다. 조금 더 얼린다.

호두와 밀튀밥 캐러멜강정 만들기

재료 캘리포니아 호두 10g, 캘리포니아 무염 버터 30g, 백설탕 50g, 생크림 15ml, 물 10g, 한주소금 1g, 밀튀밥 34g

- 만들기**
- 1 코팅 팬에 버터, 설탕, 물을 넣고 캐러멜을 만든다.
 - 2 따뜻하게 데운 생크림을 넣은 후 소금을 넣는다.
 - 3 호두와 밀튀밥을 넣어준다.
 - 4 캐러멜이 굳기 전에 고루 섞어준다. 강정 틀에 부어 고르게 편 후 누른다.
 - 5 잘 식힌 후 적당한 사이즈로 자른다.



4

SERVINGS



LEMON



WALNUT



CHEESE

이 계절을 오롯이 즐기기 위한 만찬

김성운 셰프가 제안한 GACC 2022

“제 고향 태안의 해산물과 지역 농산물을 활용해
매 시즌 새로운 메뉴를 소개하고 있습니다.
이번 ‘그레이트 아메리칸 컬리너리 캠프 2022’를 위해
지금 시즌에만 접할 수 있는 풍미 가득한 식재료에
미국산 식재료가 조화롭게 어우러진 계절 메뉴들을
선보이려 합니다.”

김성운 | 테이블포포 오너셰프

Healthy and Immunity- Boosting Foods



자몽 드레싱, 자몽
소르베와 자몽에 재운
야채 피클을 곁들인
젯방어 카르파치오

Amberjack
Carpaccio in
Grapefruit Dressing,
served with Grape
Sorbet
and Grapefruit
Pickled Veggies

Sustainability



오렌지 주스로 만든
버터넛 스쿼시 퓨레,
구운 호두와
피칸으로 버무린
흰다리새우와
비스큐 아몬드 소스

Butternut Squash
Puree in boiled
Orange Juice,
Grilled Shrimp
mixed with Roasted
Walnuts and Pecans
in Bisque Almond
Sauce

Plant-Based Foods



모듬 버섯과
모듬 치즈로
속을 채운
라비올리와
버터크림소스

Ravioli stuffed
with Assorted
Mushrooms
and Assorted
Cheese in Butter
Cream Sauce

Comfort Foods



레이즌 타트체리
빵가루로 스테핑한
양갈비구이와
블루베리소스

Grilled Lamb
Chop stuffed with
Raisin Tart Cherry
Breadcrumbs
in Blueberry Sauce

Global Fare and Flavors



호두필링 치즈
카놀리, 아몬드 셸
초콜릿

Walnut Filling
Cheese Cannoli
with Almond Shell
Chocolate



Healthy and Immunity-Boosting Foods

자몽 드레싱, 자몽 소르베와 자몽에 재운 야채 피클을 곁들인 잿방어 카르파치오

Amberjack Carpaccio in Grapefruit Dressing,
served with Grape Sorbet
and Grapefruit Pickled Veggies

“건강을 지키는 가장 쉬운 방법은 제철의 식재료를 먹는 것일 겁니다. 지금과 같이 차가운 계절에
더욱 맛있어지는 제철 방어와 허끝의 감각을 신선하게 깨우는 플로리다 자몽 주스로
입맛을 돋우는 식전 메뉴를 만들어 보았습니다.”

자몽 드레싱 만들기

재료 플로리다 자몽 주스 100g, 올리브오일 300g, 소금 약간, 후추 약간

만들기 보울에 모든 재료를 넣고 거품기로 저어 드레싱을 완성한다.

자몽 소르베 만들기

재료 플로리다 자몽 주스 500g, 설탕 50g

만들기 자몽 주스와 설탕을 잘 섞은 후 냉동한다

자몽 야채 피클 만들기

재료 플로리다 자몽 주스 500g, 쉐넬 1개, 셀러리 1개, 오크라 1개, 방울토마토 5개

만들기 모든 재료를 자몽 주스에 재워 놓는다.

자몽 주스에 마리네이드한 잿방어

재료 플로리다 자몽 주스 1L, 잿방어 1필렛

만들기 자몽 주스에 잿방어를 넣고 하루 이상 재워 놓는다.

완성하기

준비한 그릇에 자몽 드레싱을 올린 후 잿방어 카르파치오, 야채 피클을 올린다.
마무리로 자몽 소르베를 곁들이면 완성.



4

SERVINGS



GRAPEFRUIT
JUICE

Sustainability

오렌지 주스로 만든 버터넛 스쿼시 퓨레, 구운 호두와 피칸으로 버무린 흰다리새우와 비스큐 아몬드 소스

Butternut Squash Puree in boiled Orange Juice,
Grilled Shrimp mixed with Roasted Walnuts and Pecans
in Bisque Almond Sauce

“자연이 선사한 건강한 재료를 본연의 맛 그대로 살려내어 요리로 탄생시키는 것 또한
승고한 의식이라 생각합니다. 우리 모두가 대자연의 일부라는 생각이 들기 때문이죠.
제철 식재료인 흰다리새우의 신선하고 담백한 맛에 캘리포니아산 견과류의 고소함과
플로리다 오렌지 주스의 상큼함이 더해져 이 계절과 정말 잘 어울리는 해산물 요리가 만들어졌습니다.”

버터넛 스쿼시 퓨레 만들기

재료 플로리다 오렌지 주스 500g, 버터넛 스쿼시 1kg, 소금 약간, 버터 약간

만들기 1 팬에 버터와 버터넛 스쿼시를 끓인 후, 블렌더에 곱게 갈아 준비한다.
2 오렌지 주스는 1/3가량 줄인다. 여기에 버터넛 스쿼시 퓨레를 넣은 후 잘 섞는다.

구운 호두와 구운 피칸으로 버무린 흰다리새우 만들기

재료 캘리포니아 호두 100g, 텍사스 피칸 100g, 캘리포니아 버터 50g, 소금 약간,
후추 약간, 흰다리새우 10마리

만들기 1 호두와 피칸을 160° 오븐에서 10분간 굽는다. 구운 후 곱게 다진다.
2 흰다리새우는 뜨거운 물에 데친 후 찬물에 식혀 껍질과 이물질을 제거한다.
3 곱게 다진 호두와 피칸을 새우에 잘 발라준다
4 버터를 3번에 바른 후 다시 오븐에서 3분간 굽는다

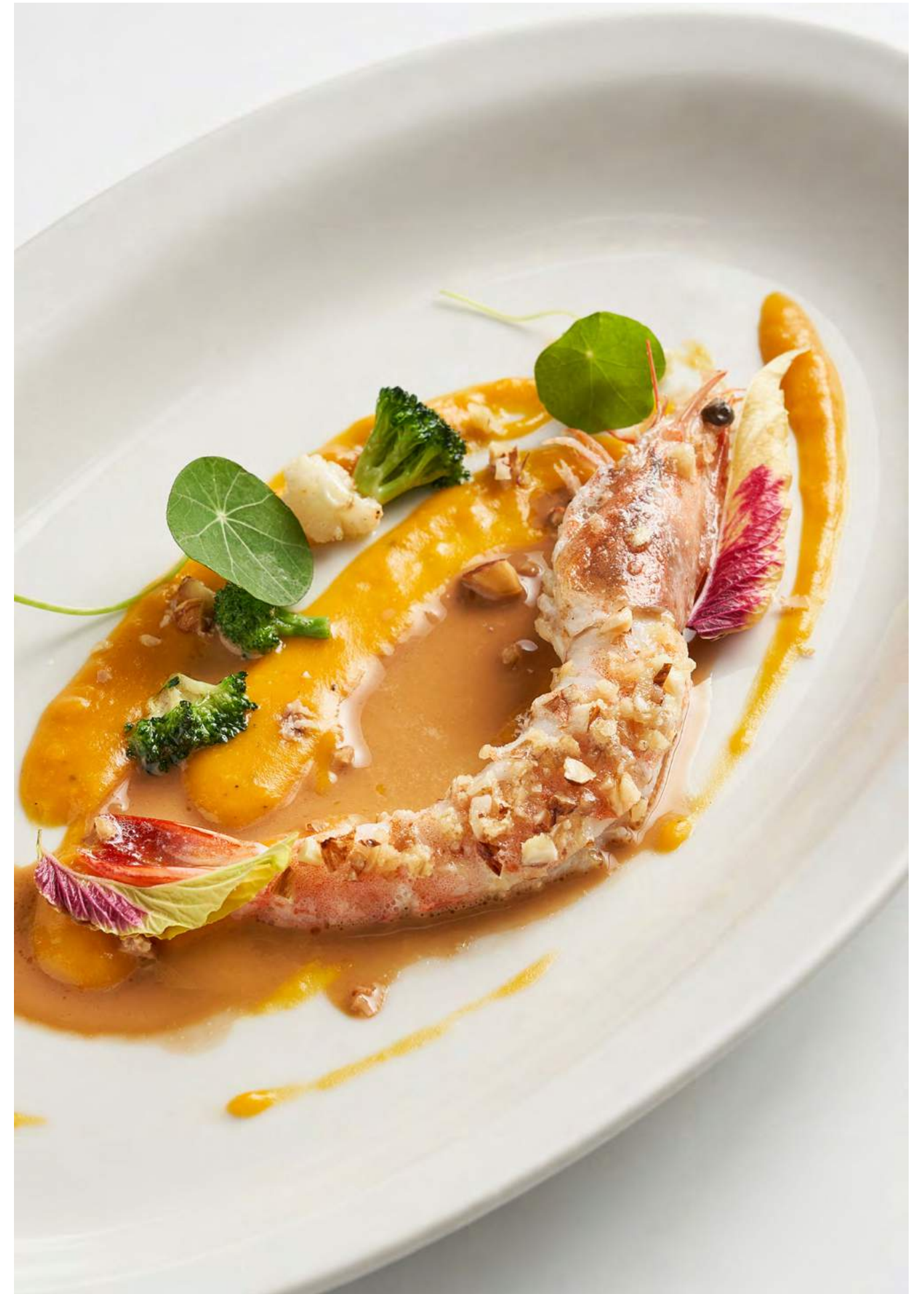
비스큐 아몬드 소스 만들기

재료 캘리포니아 아몬드 100g, 우유 300g, 소금 약간, 새우 머리 1kg, 양파 1개,
샐러리 1개, 월계수잎 1장, 토마토소스10g,

만들기 1 새우 머리, 양파, 샐러리, 월계수잎, 토마토소스를 모두 냄비에 넣고
1시간 이상 끓이면서 줄인다.
2 아몬드와 우유를 같이 넣고 끓인 후 블렌더에 갈아 체에 거른 후 1번과 섞어주면 완성.

완성하기

준비한 그릇에 소스를 담고 구운 호두와 피칸으로 버무린 흰다리새우를 올리면 완성.



4

SERVINGS



ORANGE
JUICE



WALNUT



PECAN



CHEESE



ALMOND

모듬 버섯과 모듬 치즈로 속을 채운 라비올리와 버터크림소스

Ravioli stuffed with Assorted Mushrooms
and Assorted Cheese in Butter Cream Sauce

“늦가을에 더욱 맛있는 한국 버섯과 진한 풍미의 크림치즈를 활용해 라비올리를 만들었습니다.
고기를 대신하는 식물성 식품의 대표격인 버섯을 사용한 만큼, 채소 생활을 하시는 분들에게
환영받을 만한 요리입니다.”

모듬 버섯 만들기

재료 능이 버섯 100g, 새송이 버섯 100g, 송고 버섯 100g, 올리브오일

만들기 스몰 다이스로 자른 후 올리브오일 두른 팬에서 볶는다

모듬 치즈로 속을 채운 라비올리 만들기

재료 캘리포니아 크림치즈 100g, 캘리포니아 코티지 치즈 100g,
캘리포니아 오리지날 블루 50g, 생면 10장

만들기 1 세 종류의 치즈를 모두 잘 섞어준 후 짤 주머니에 넣어 준비한다.
2 생면으로 만든 라비올리에 1번을 넣어 완성한다.

버터크림소스 만들기

재료 캘리포니아 버터 30g, 크림 200g, 소금 약간, 후추 약간,

만들기 모든 재료를 팬에 넣고 졸이면 버터크림소스 완성.

완성하기

준비한 접시에 버터 크림 소스를 담은 후 완성한 라비올리를 담아내면 완성.



4
SERVINGS



레이즌 타트체리 빵가루로 스테핑한 양갈비구이와 블루베리소스

Grilled Lamb Chop stuffed with Raisin Tart Cherry Breadcrumbs
in Blueberry Sauce

“제 기억 속 따뜻한 요리인 양갈비구이를 레이즌과 타트체리를 활용해
풍미 넘치는 요리로 만들었습니다. 양갈비구이에 일반적으로 사용하는 허브 대신
블루베리를 사용해 고급스러운 풍미가 담긴 요리로 만들어보았습니다.”

레이즌 타트체리 빵가루 크러쉬 만들기

재료 캘리포니아 레이즌 100g, 미국산 타트체리100g, 빵가루 300g, 마늘 1개,
파슬리 100g, 후추 약간

만들기 모든 재료를 블렌더에 넣고 곱게 간 후 건조시킨다.

양갈비구이 만들기

재료 양갈비 1채, 소금 약간, 후추 약간

만들기 소금과 후추를 뿌린 양갈비를 숯불에서 굽는다.

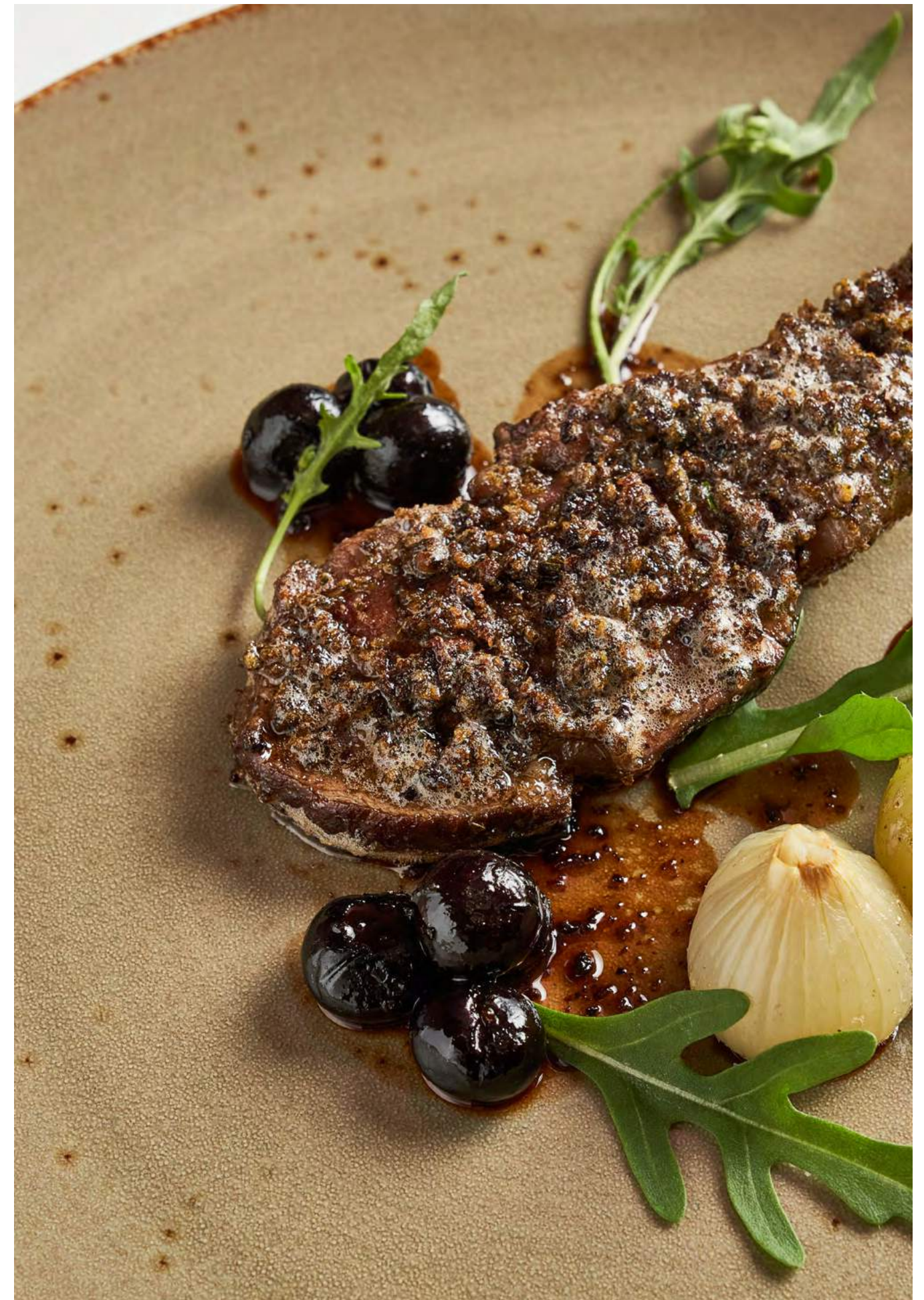
블루베리 소스 만들기

재료 미국산 블루베리 100g, 폰듀브 1L, 쉐리 와인 500g, 화이트 발사믹 비네거 50g,
후추 약간

만들기 모든 재료를 냄비에 넣고 끓이면서 졸인다

완성하기

준비한 접시에 블루베리 소스를 담고 양갈비 구이를 담는다.



4

SERVINGS



RAISIN



CHERRY



BLUEBERRY

호두필링 치즈 카놀리, 아몬드 셸 초콜릿

Walnut Filling Cheese Cannoli with Almond Shell Chocolate

“바삭한 시트 반죽에 부드러운 크림을 채워 넣어 먹는 카놀리를 디저트로 준비했습니다.

캘리포니아 크림치즈의 풍미와 고소한 호두와 아몬드, 초콜릿의 단맛이 어우러져

깊어가는 계절을 위한 디저트로 제격인 메뉴입니다. 이탈리아 요리에 더해진 미국산 식재료.

글로벌 퀴진을 한 입에 즐겨보세요.”

반죽

재료 밀가루 250g, 설탕 2t, 코코아 파우더 1t, 시나몬 가루 1/2t, 커피 가루 10g 쇼트닝 1T+1t, 계란 1개, 화이트 와인 80ml, 카놀라유 300ml

셸 초콜릿

재료 다진 캘리포니아 아몬드 10g, 초콜릿 100g, 커피 가루 10g

만들기 1 재료를 넣어 섞어 준 다음 화이트 와인(80ml)을 세 번에 나눠 넣으면서 섞고
손으로 치대 준 뒤 30분 동안 랩에 감싸 휴지한다.

2 휴지한 반죽을 밀대나 파스타 기계에 넣어 일정한 크기로 밀어준 뒤
정사각형으로 잘라준다.

3 쇠 원형 파이프에 반죽을 말아서 모양을 잡고 남은 계란 흰자로 고정시켜준다.

4 고정된 반죽은 카놀라유(175°~180°)에 노릇할 때까지 튀겨준다.

5 반죽이 식는 동안, 초콜릿과 커피 가루를 보울에 넣어 중탕으로 녹인다.

6 다 녹은 초콜릿에 식은 카놀리 셸을 양쪽 끝부분에 묻혀준다.

7 초콜릿이 굳기 전에 아몬드를 양쪽 끝에 묻힌 뒤 굳힌다.

필링

재료 캘리포니아 호두 20g, 캘리포니아 크림치즈 100g, 설탕 45g, 노른자 1개, 시나몬 가루 5g

만들기 1 크림치즈, 설탕, 노른자를 넣어서 부드러워질 때까지 쳐준다

2 부드러워진 크림치즈 안에 호두, 시나몬 가루를 넣고 잘 섞어 준다

3 필링이 완성되면 파이핑 백에 넣은 후 카놀리 안을 채운다.



4

SERVINGS



ALMOND



WALNUT



CHEESE

국내산 제철 채소와 미국산 식재료의 건강한 만남

남정석 셰프가 제안한 GACC 2022

“우리 모두의 건강과 지속가능한 지구를 위해서는 무엇보다 건강한 식재료를 사용하는 것이 기본 중의 기본이라 생각합니다. 지역의 농부가 직접 전해준 국내산 제철 채소에 풍부한 미각을 일깨워 주는 미국산 식재료가 더해져 요리의 스펙트럼을 극대화했습니다. 지금부터 저와 함께 맛의 향연을 즐겨 주시기 바랍니다.”

남정석 | 로컬릿 오너셰프

Healthy and Immunity- Boosting Foods



레이즌 콤포트를
올린 폴드포크
뇨코 프리토
Pulled Pork Gnocco
Fritto with Raisin
Compote

Plant-Based Foods



버터넛 스쿼시
블루베리 아몬드
요거트
Butternut Squash,
Blueberries and
Almond Yogurt

Sustainability



열무, 호두와 3가지
치즈로 속을 채운
아놀로띠와
피칸 크로칸트
Agnolotti filled with
Raddish, Walnuts,
and Tripple Cheese,
topped with Pecan
Croquant

Comfort Foods



오렌지 브라사또와
블루치즈 폴렌타
Orange Brasato &
Blue Cheese Polenta

Global Fare and Flavors



타트체리 트로피컬
치즈케이크
Tart Cherry Tropical
Cheesecake



레이즌 콤포트를 올린 폴드포크 뇨코 프리또

Pulled Pork Gnocco Fritto with Raisin Compote

“이 메뉴의 핵심은 건강을 위해 설탕 대신 레이즌에서 추출한 천연당을 사용하였다는 것입니다. 그래서인지 자연스럽게 은은한 단맛이 요리 전체에 은은하게 스며들어 있습니다. 건강한 한 끼를 위해 각 식재료가 가진 장점을 찾아내어 요리에 적용하려 하고 있습니다.”

레이즌 콤포트 만들기

재료 캘리포니아 레이즌 200g, 화이트와인 500g, 브랜디 30g

만들기 1 화이트 와인과 레이즌을 약한 불에서 1시간 동안 뭉근히 우려낸다.
2 수분이 거의 날아가면 마지막에 브랜디를 넣고 강불에서 졸이듯이 끓여준다.

폴드포크 바베큐 만들기

재료 미국산 목전지 1kg, BBQ 소스 100g, 진간장 45g, 파프리카 파우더 16g, 카레 파우더 15g, 토마토소스 80g, 통후추 약간, 올리브유 20g, 레이즌 콤포트 50g

만들기 1 목전지는 6cm 크기로 잘라서 압력솥에서 30분간 익힌 후 잘게 찢는다.
2 보울에 모든 재료를 넣고 잘 섞은 후 180°로 예열된 오븐에서 8분간 구워준다.

레드 캐비지 만들기

재료 적양배추 1/4개, 소금 5g, 레이즌 콤포트 30g, 건 오레가노 1g, 화이트와인 식초 30g, 통후추 약간, 올리브유 30g

만들기 1 적양배추를 얇게 슬라이스한다.
2 적양배추와 나머지 재료를 살짝 숨이 죽을 때까지 볶아준 다음 식힌다.

뇨코 프리또 만들기

재료 강력분 250g, 버터 20g, 소금 5g, 우유 30g, 탄산수 90g, 드라이이스트 1g

만들기 1 모든 재료를 한번에 넣고 손 반죽한 다음 랍으로 감싸 2시간 냉장 휴지시킨다.
2 밀대로 두께 0.3cm 정도 편 다음 정사각형 6~8cm 정도의 크기로 자른다.
3 튀김용 기름 175°에서 튀겨낸다.

완성하기

튀긴 뇨코 프리또를 반으로 가른 후 그 위에 폴드 포크, 레이즌 콤포트, 루꼴라, 슬라이스한 토마토, 레드 캐비지를 올려준 후 윗부분을 덮어주면 완성.



4
SERVINGS



RAISIN



PORK

버터넛 스쿼시 블루베리 아몬드 요거트

Butternut Squash, Blueberries and Almond Yogurt

“고소한 버터넛 스쿼시와 상큼한 미국산 블루베리 그리고 캘리포니아 아몬드로 만든 비건 요거트를 한 접시 안에서 모두 즐길 수 있는 맛있고 건강한 플랜트 베이스 요리입니다. 가볍지만 영양소는 골고루 갖춘 요리를 선호하는 분들을 생각하며 만들었습니다.”

아몬드 요거트 만들기

재료 캘리포니아 아몬드 150g, 레몬즙 10g, 연두부 350g, 복숭아 190g, 올리고당 100g

만들기 1 아몬드는 물에 불린 후 껍질을 벗겨서 준비한다.
2 모든 재료를 넣고 블렌더에 넣고 곱게 갈아준다.

구운 버터넛 스쿼시 만들기

재료 땅콩 호박 1개, 소금, 통후추 약간, 시나몬 파우더 약간, 올리브유 약간

만들기 땅콩 호박은 껍질을 벗긴 후 0.5cm 두께로 슬라이스한다.
180°로 예열된 오븐에서 5분간 구워준다.

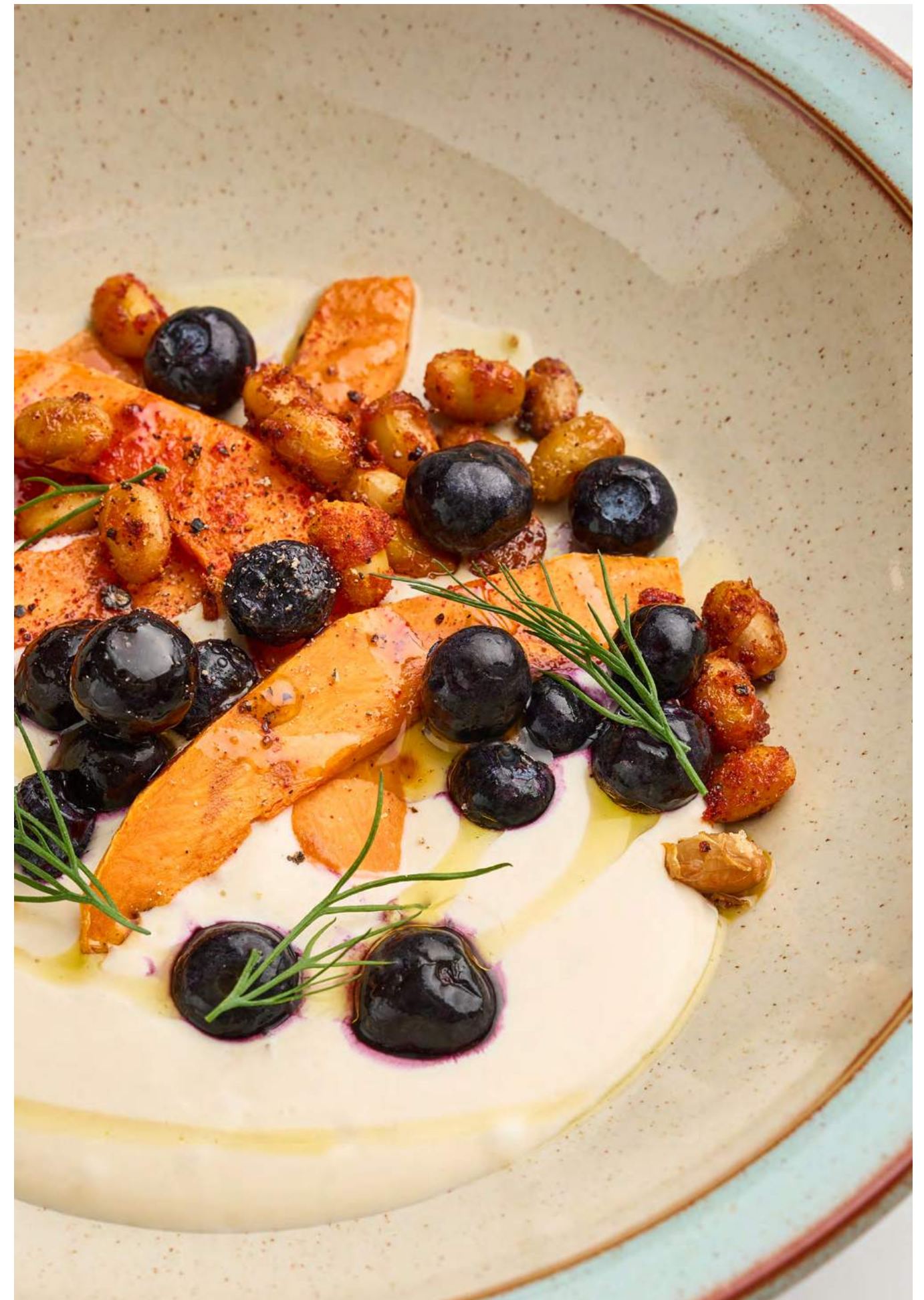
크리스피 백태콩 만들기

재료 백태콩 200g, 소금, 통후추 약간, 마늘가루 약간, 파프리카 파우더 약간, 터메릭 파우더 약간, 올리브유 약간

만들기 1 불린 백태콩을 1시간 정도 삶은 후 물기를 제거하고, 보울에 모든 재료를 넣고 버무린다.
2 160°로 예열된 오븐에서 15분간 구워준다.

완성하기

준비한 접시에 아몬드 요거트를 먼저 담는다. 그 위에 미국산 블루베리, 구운 버터넛 스쿼시, 크리스피 백태콩을 올려주면 완성.



4

SERVINGS



ALMOND



LEMON



BLUEBERRY

Sustainability

열무, 호두와 3가지 치즈로 속을 채운 아놀로띠와 피칸 크로칸트

Agnolotti filled with Raddish, Walnuts,
and Tripple Cheese, topped with Pecan Croquant

“미래세대를 위해 지속 가능한 식탁을 제안하는 것은 셰프로서 매우 의미 있는 일이라 생각합니다.

이 요리는 지역의 농부로부터 직접 공수한 열무에 미국산 식재료인 캘리포니아 호두, 캘리포니아 치즈, 레몬, 피칸을 더해 뿌리부터 줄기까지 모두 즐길 수 있도록 만든 메뉴입니다.”

열무 아놀로띠 만들기

재료 캘리포니아 호두 50g, 캘리포니아 코티지치즈 100g, 캘리포니아 크림치즈 60g,
캘리포니아 토마 프로방스 60g, 생면 반죽 150g, 열무 200g

- 만들기**
- 1 생면은 얇게 밀어서 펼친다.
 - 2 열무는 잎과 줄기 부분은 잘게 다진 뒤 소금, 통후추를 넣고 가볍게 볶아준 다음 물기를 뺀다.
 - 3 볶은 열무, 다진 호두, 3가지 치즈를 잘 섞은 후 아놀로띠를 만든다.

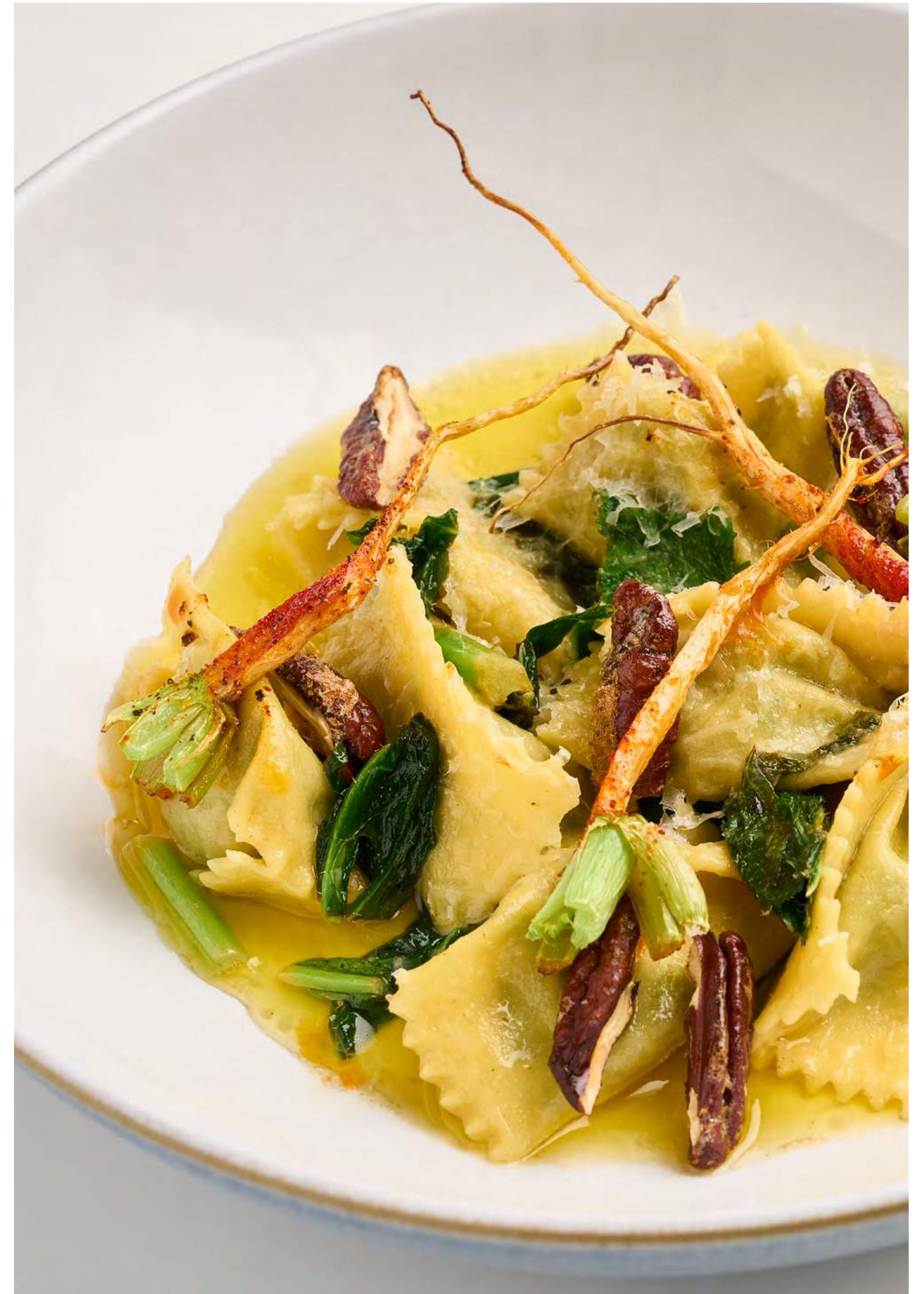
피칸 크로칸트 만들기

재료 텍사스 피칸 100g, 설탕 15g, 달걀흰자 15g

- 만들기**
- 1 보울에 설탕과 달걀흰자를 잘 섞은 후 피칸을 넣어 골고루 버무린다.
 - 2 160°로 예열된 오븐에서 12분간 구워준다.

완성하기

- 1 레몬 2개 분량의 레몬즙, 채소 스톱, 버터를 넣고 농도를 잡는다.
- 2 소금을 살짝 넣은 끓는 물에 아놀로띠를 넣고 삶는다.
- 3 레몬 버터소스에 삶은 아놀로띠를 넣고 코팅시킨다.
- 4 열무 뿌리는 소금, 후추, 통후추, 파프리카 파우더를 뿌린 후 오븐에서 구워준다.
- 5 접시에 아놀로띠와 레몬 버터소스를 뿌리고, 구운 열무뿌리와 피칸 크로칸트를 올린다.



4

SERVINGS



WALNUT



CHEESE



PECAN

오렌지 브라사토와 블루치즈 폴렌타

Orange Brasato & Blue Cheese Polenta

“어릴 적 할머니가 정성스레 끓여 주셨던 고깃국을 떠올리며 만든 깊고 진한 풍미의 비프스튜입니다. 미국산 아롱사태로 만든 이탈리아식 스튜 브라사토에 100% 플로리다 오렌지주스를 넣어 좀 더 가볍고 산뜻한 맛으로 변형을 했습니다”

오렌지 브라사토 만들기

재료 미국산 아롱사태 2kg, 플로리다 오렌지 주스1L, 캘리포니아 버터 100g, 레드와인 1병, 치킨스톡 2L, 토마토소스 150g, 양파 2개, 돼지감자 200g, 드라이 포치니 버섯 100g

만들기 1 아롱사태는 4cm 크기로 잘라서 준비한다.
2 팬에 기름을 두르고 아롱사태를 시어링하고, 소금, 통후추, 파프리카 파우더를 뿌려준다.
3 양파는 큼직하게 썰어서 따로 볶거나 갈색빛이 날 때까지 오븐에 구워준다.
4 큰 냄비에 돼지감자를 제외한 모든 재료를 넣고 고기가 부드럽게 익을 때까지 익힌다.
5 돼지감자는 1cm 두께로 잘라서 오븐에서 구워 낸 후 4번에 넣어준다.

블루치즈 폴렌타

재료 캘리포니아 블루치즈 200g, 캘리포니아 토마치즈 60g, 캘리포니아 버터 50g, 폴렌타 50g, 치킨스톡 8온즈, 생크림 4온즈, 소금 적당량

만들기 폴렌타와 모든 재료를 넣은 후 농도를 잡는다.

완성하기

준비한 접시에 블루치즈 폴렌타를 먼저 담는다. 그 위에 오렌지 브라사토를 곁들여준다.



4

SERVINGS



BEEF



ORANGE
JUICE



CHEESE

타트체리 트로피컬 치즈케이크

Tart Cherry Tropical Cheesecake

“깊은 단맛과 산미가 매력적인 미국산 타트 체리와 이국적인 열대과일인 패션 푸르츠를 활용해 익숙한 듯 색다른 맛을 주는 트로피컬 치즈케이크입니다.”

치즈케이크

재료 캘리포니아 크림치즈 400g, 물 26g, 설탕 80g, 노른자 50g, 생크림 250g, 판젤라틴 8g, 휘핑크림 250g

크루스티앙 빠뜨 쉬크레

재료 빠뜨 쉬크레 105g, 발로나 과나하 60g, 피유티 13g, 코코넛가루 9g

망고패션 글레이즈

재료 망고퓨레 50g, 패션후르츠 100g, 설탕 50g, 판젤라틴 4g

타트체리 졸임

재료 타트체리 200g, 설탕 200g, 올리고당 100g, 레몬즙 1개 분량, 브랜디 30g

완성하기

- 1 잘게 다진 빠뜨 쉬크레와 녹인 발로나 과나하, 피유티, 코코넛 가루를 섞은 후 사각 무스틀에채운다.
- 2 물과 설탕을 끓이다가 노른자를 넣어 파트 아 붐브를 만들어준다.
- 3 2에 부드럽게 풀어진 크림치즈와 생크림을 넣고 섞어준다.
- 4 휘핑크림은 따로 거품을 내어준다.
- 5 찬물에 불린 젤라틴은 중탕에서 녹인 후 준비한다.
- 6 믹싱보울에 3,4,5를 넣고 가볍게 섞은 후 1의 틀에 부어준 다음 냉장고에서 굳힌다.
- 7 망고패션 글레이즈를 만든 후 6의 위에 부어준다.
- 8 졸여 둔 미국산 타트체리 올린다.



8
SERVINGS



CHEESE



CHERRY

SPONSORS.

Almond Board of California
California Milk Advisory Board
California Walnut Commission
Cherry Marketing Institute
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



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.

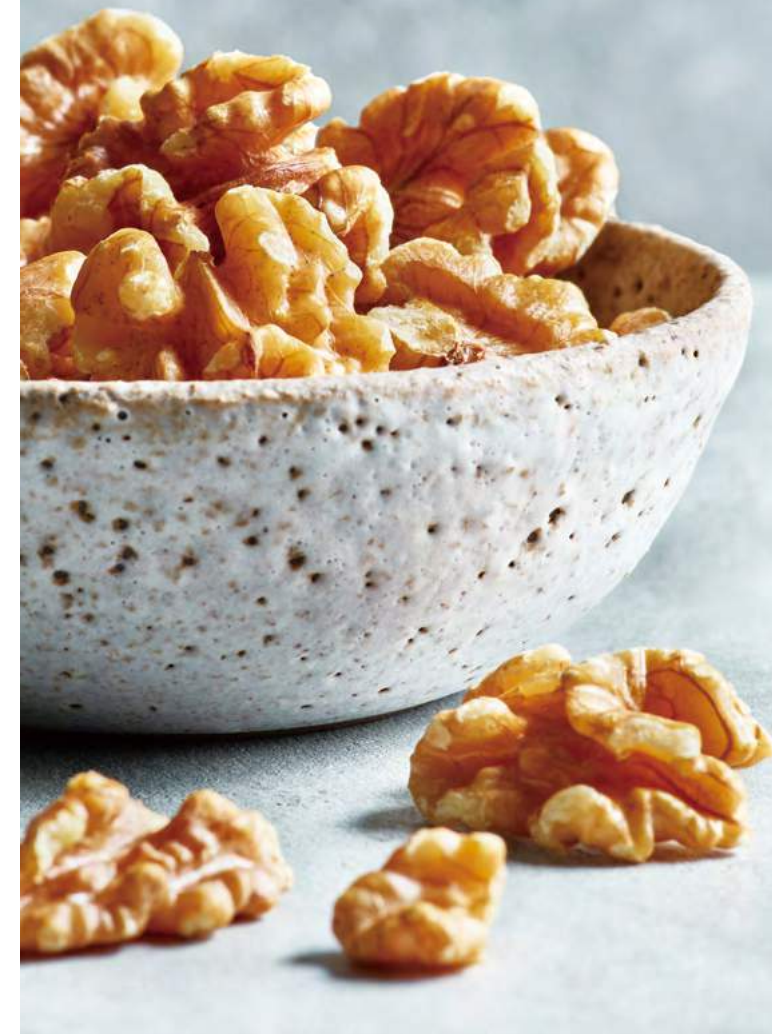
COMMISSION INFO.

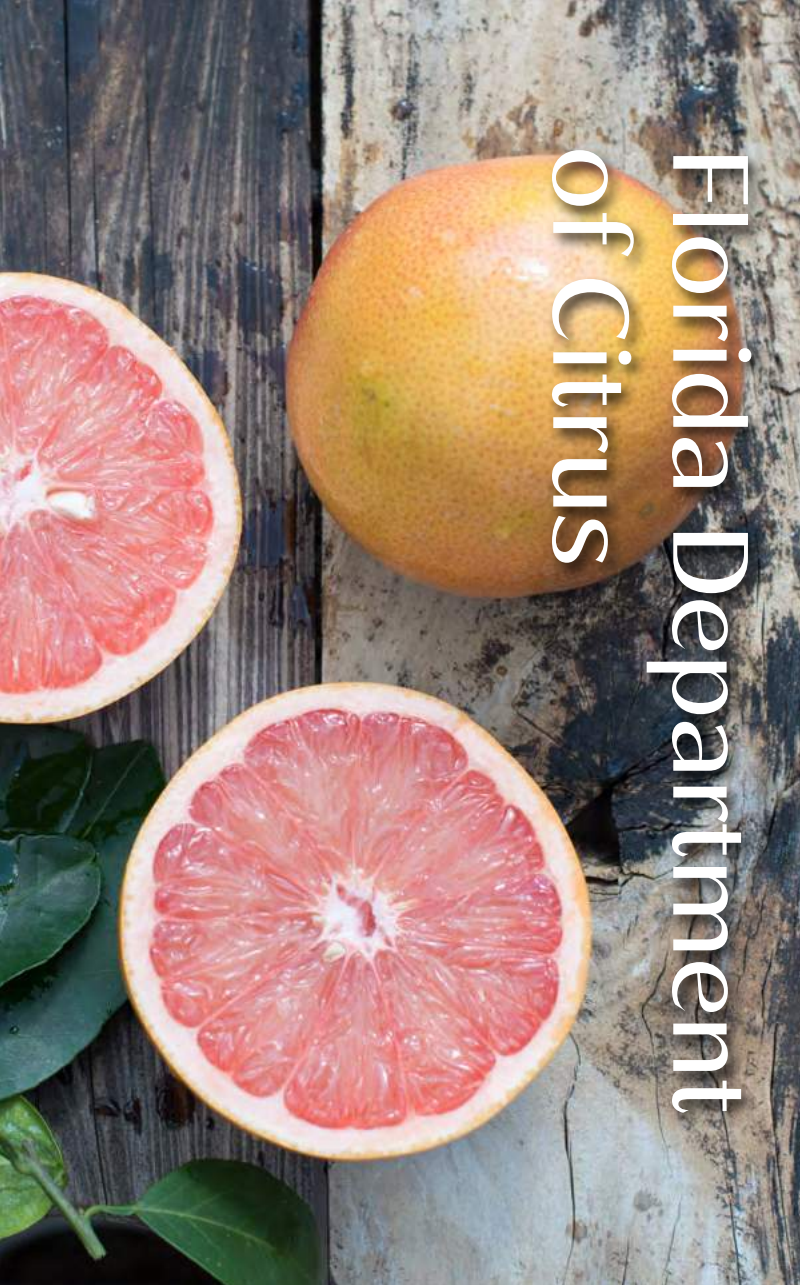
한국사무소 주소 서울시 강남구 도산대로85길 15-1 우지빌딩
문의 02-543-9380
팩스 02-543-0944
이메일 joohee@sohnm.com

공식 계정

홈페이지 www.walnuts.co.kr
페이스북 facebook.com/lovecaliforniawalnuts
인스타그램 @cawalnuts.kr

California Walnut Commission





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 sam@sohnm.com

공식 계정

홈페이지 www.floridacitrus.kr
자몽&자몽주스 페이스북 facebook.com/FloridaGrapefruitKorea
자몽&자몽주스 인스타그램 [@floridagf_kr](https://instagram.com/floridagf_kr)
오렌지주스 페이스북 facebook.com/FloridaOrangeJuiceKR
오렌지주스 인스타그램 [@floridaoj_kr](https://instagram.com/floridaoj_kr)



Raisin Administrative Committee



캘리포니아 레이즌 협회

툰슨 시드리스 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'이 쫄깃하면서도 과즙이 살아 있는 촉촉한 식감으로 인기가 높다. 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](https://instagram.com/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 02-6001-3768
팩스 02-6001-3769
이메일 tommy@sunkistkorea.com

공식 계정

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



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 항산화 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://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

광활한 목초지에서 말을 타고 소 떼를 모는 카우보이의 모습은 미국 축산업에 있어 일상적인 풍경이다. 어미소의 젖을 먹이고 목초지에서 송아지를 키우는 농가만 약 90만호에 달한다. 이어서, 옥수수/대두/콩/비타민/미네랄 등으로 만든 곡물사료를 집중적으로 먹이는 비육단계를 마무리하면 도축가공이 된다. 즉, 미국에서 사육하는 소라면 생후 12개월까지는 목초지 단계를 반드시 거쳐야 한다. 미국산 소고기의 풍부한 육즙과 마블링, 고소한 맛의 비결은 광활한 자연환경과 체계적인 생산과정에 있다. 미국산 돼지고기의 부드러운 육질과 고소한 맛의 비결 역시 동일하다. 특히, 미국 중부지역의 ‘콘벨트Corn Belt’에서 재배한 옥수수를 주요 곡물로 하는 품질 좋은 곡물사료를 먹여 키운 미국산 돼지고기는 전 세계의 소비자들의 입맛을 만족시키고 있다. 미국육류수출협회(USMEF)는 미국산 소고기와 돼지고기, 돼지고기 햄소시지베이컨 제품을 홍보하기 위해 설립한 비영리 기구로, 동물복지와 자연순환농법 등 지속가능한 경영을 농장과 함께 끊임없이 고민하고 개선해 나가고 있다. 1991년 개설한 한국사무소를 비롯해 일본, 중국, 대만, 유럽, 멕시코 등 세계 11개 지역에 지사를 두고 각국의 무역업계, 유통업계, 외식업계, 소비자를 위한 다양한 마케팅 활동을 진행하고 있다.

FEDERATION INFO.

한국사무소 주소 서울시 종로구 율곡로 33 안국빌딩 3층
문의 02-720-1804
팩스 02-720-1896
이메일 korea@usmef.org
공식 계정
홈페이지 www.usmef.co.kr
americanmeat.co.kr(아메리칸 미트 스토리)
인스타그램 @american_meat_story





Cherry Marketing Institute

미국타트체리마케팅협회

미국타트체리마케팅협회 (Cherry Marketing Institute/CMI)는 미국 미시간, 위스콘신 및 유타 주의 타트체리 재배농가를 대표하는 미국의 비영리 농업 단체이다. 미국에는 현재 395개의 타트체리 재배농가와 35개의 제조업체를 보유하고 있으며, 미국은 “몽모랑시” 타트체리의 세계 최대 생산국이다. 특히, 미시간 주는 미국 타트체리 전체 생산량의 70~75%를 연간 공급하며, 한 해 2억7천5백만 파운드에서 3억 파운드 (약 124,737 톤~136,077톤)의 타트체리를 생산하고 있다. 미국산 타트체리는 밝은 빨간색과 좋은 영양으로 잘 알려져 있다. 미국에서 재배된 몽모랑시 타트체리는 여름에 수확되지만, 건조, 냉동, 통조림, 주스, 주스 농축액 등 다양한 형태로 일년 내내 구입할 수 있다. 북미의 작은 가족 농장에서 재배되는 몽모랑시 타트체리는 단맛과 독특한 영양성분으로 “체리 그 이상의 체리 (The Cherry With More)”다.

INSTITUTE INFO.

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

공식계정

홈페이지 choosecherries.or.kr/
블로그 blog.naver.com/choosecherries_korea
페이스북 facebook.com/choosecherries.korea
인스타그램 @choosecherries.korea

MONTMORENCY
U.S. TART CHERRIES™



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

Great American Culinary Camp

2022