

양주

최근에 빵·과자 제조시에
많이 사용되는 양주.
제조회사와 산지,
원료의 질에 따라 다른 맛을 내는데,
주로 빵·과자의 맛과 향을
좋게 하는 역할을 맡는다.



대개(법규정에 근거함) 주류라 하면 주정과 알코올을 성분이 1도 이상인 음료를 말한다. 르네상스시대 이후 빵·과자 제품에 이용된 주류(주로 양주)는 제품을 만들기 위한 원료의 좋지 못한 냄새나 가공시의 탄 냄새를 제거해 주거나 원래의 향을 잘 낼 수 있도록 보강하는 역할을 갖는다.

양주를 원료에 혼합할 경우 각 양주마다의 특성을 한껏 고려해야 만이 바람직한 효과를 얻을 수 있는데, 그 제조방법에 따라 3가지 종류로 나뉘어진다.

1. 양조주(Brewer)

당분을 발효시켜 알코올로 만드는 과정에서 얻어진 술로서 알코올 농도는 최고 20도 정도이다.

가장 오랜 역사를 가진 것은 포도주인데 포도의 신맛을 나타내는 유기산과 포도주 특유의 방향성분을 갖고 있으며, 버터·크림·젤리·파일케이크·소스 등을 만들때 사용된다. 백포도를 원료로 하여 발효시킨 샴페인(Champagne)은 프랑스 상파뉴 지방에서 만들어지기 시작하였고, 백포도와 적포도를 콘크리트 탱크에 넣고 죽처럼 만든 다음 발효시키는 포트와인(Port Wine)도 있다.

완숙한 체리를 으개어서 자연발효하여 얻는 키르슈(Kirsh) 또한 양조주의 하나이다.

2. 증류주

알코올을 함유하고 있는 양조주 등을 증류기에 증류하여 만든 40~75도 정도의 알코올 농도를 갖는 술.

대표적인 것이 브랜디(Brandy). 초기에는 와인을 증류해서 만들었으나 현재는 각종 과일로부터 발효하여 얻은 술을 증류시켜 만든다. 그중 세계적으로 유명한 것이 코냑(Cognac)이다. 프랑스 샬랑트강 중류의 코냑지방에서 생산되는 브랜디의 알코올 함유량은 40~48%로 제조되는 과정에서 특유의 색과 향을 갖는 술이다.

그외에도 사과브랜디(Apple Brandy), 키르슈바서(Kirsch Wasser), 럼(Rum) 등이 있는데 당밀을 발효시켜 증류한 럼은 색과 풍미도 다양하여 각종 케이크에 사용하는 헤비럼(Heavy Rum), 미디움럼(Medium Rum), 소스, 오믈렛, 푸딩 등에 사용하는 라이트럼(Right Rum) 등이 있다.

특히 곡물의 전분을 당화시키고 발효하여 증류한 위스키는 스카치(스코틀랜드), 아이리쉬, 아메리칸 등 산지와 원료에 따라 이름붙여 지는 특징이 있는데, 초컬릿·과일

푸딩·시럽 등에 주로 쓰인다.

3. 혼성주(Liqueur)

양조주와 증류주를 기본으로 과일·향초류·종자 등 식물성 향료와 설탕 따위를 넣은 강한 알코올 성분인 술.

오렌지의 천연추출주정을 원료로 하는 코앵트로(Cointreau)는 프랑스의 코앵트로사에서 만들어 내는 것이 대표적이데 알코올 함유량은 40%이다. 원래는 시원 이름이었던 그랑마니에르(Grand Marnier)는 코냑을 원료로 하여 오렌지껍질향을 가미하여 딱갈나무통에서 숙성시키는 술이다. 남미 베네수엘라의 네델란드 땅 큐라소섬의 특산물인 미숙한 오렌지의 건조과피로 럼에 풍미를 보강한 큐라소(Curacao)는 오렌지큐라소와 화이트큐라소가 있다. 이와 비슷한 만다린(Mandarine)은 중앙유럽에서 생산되는 만다린오렌지껍질의 엑기스를 화주에 넣어 만든 술이다.

위에서 살펴본 이런 다양한 양주들은 빵·과자의 풍미를 돋우어 주고, 통조림 과일의 경우 캔의 독특한 냄새를 제거하는 역할을 한다. 또한 증류주에 칼을 한번 담그었다가 스펀지 같은 것을 절단할 경우 살균·부패지연·풍미의 효과를 얻을 수도 있다. **141**