

요리 뿐 아니라 제과 부문에 있어서 최근 향료의 도입은 일반적인 추세이다. 식감을 우수하게 함은 물론이며 첨가재료, 이를 테면 계란의 비린맛을 제거하고, 이스트의 텁텁한 냄새를 제거하면서 제품의 향을 돋궤 식감을 보충할 수 있기 때문이다. 이번호에서는 향료와 향신료의 과학적이고 기술적인 면을 검토해 본다. <글/장군 사장(프리양드제과점, 서울 서초동)>

제과 부재료

향료와 향신료

향신료

스파이스(향신료)란?

음식에 풍미와 향기를 주어 식용을 촉진시키는 천연 식물성 물질이란 의미로서, 일반적으로 미각, 후각에 대해 자극성을 가지고 음식물에 풍미를 주는 식물성 물질로서 방향성 식물의 종자, 꽃봉오리, 열경, 근괴, 수피 등에서 얻는다.

우리나라에서는 예로부터 양념이라 하였으며 영어로는 SPICE(스파이스)라고 한다. 방부작용, 의약적 작용도 인정된다.

생잎이나 줄기는 그대로 건조한 것과 건조한 후 분말로 만든 것이 있다. 그러나 인간이 인공적으로 합성하여 만든 화합물은 스파이스에 포함되지 않는다.

스파이스는 사용되는 목적에 따라 다음과 같이 분류된다.

- 향미료 : 시나몬, 울스파이스, 글로브, 넛맥
- 신미료 : 후추류, 겨자, 산초, 생강
- 고미료 : 호프, 주니퍼베리스
- 착색료 : 세프론, 파프리카, 테메릭
- 옛센스 : 식물에서 추출해낸 정유, 합성품
- 향초, 약초 : 파슬리, 처빌, 타라곤, 바질, 오레가노, 세이지타임, 쉐너리

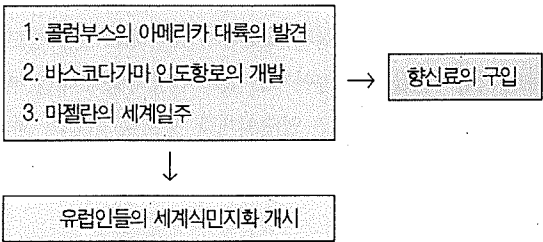
향신료 작물

향신료의 원료가 되는 작물은 세계적으로 많은 종류가 있으며 향신료로서 이용되는 부분은 뿌리, 또는 근경(생강, 심황 등), 껍질(육계 등), 꽃 또는 꽃봉오리(정향, 재스민, 라일락, 은방울꽃, 라벤더 등), 과일(고추, 후추, 바닐라, 회향, 유자나무 등), 종자(겨자, 아몬드, 육두구 등), 잎(소엽, 박하, 월계수, 파슬리, 초피나무 등)이다.

또한, 매운맛이 특히 강한것(정향, 바닐라, 육두구) 등으로 나눌 수 있다.

이들 작물은 바닐라 피망, 생강등 일부의 것을 제외하고는 대부분이 열대 아시아에서 생산된다.

역사



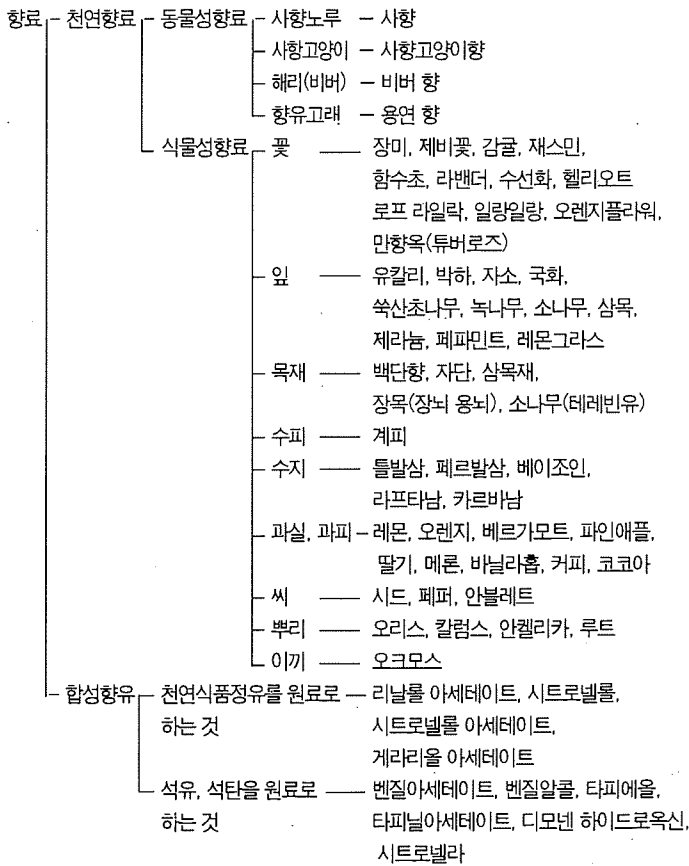
역사와 용어설명

주로, 서양에서 발달되어 맛이 없던 유럽음식에 사용되었고 약품이나 불치병의 묘약으로 사용되기도 했다. 서양에서는 로마가 이집트를 정복하던 4세기경 이후부터 주로 애용되었고 우리에게 전해진 향신료는 인도산 후추와 계피가 가장 일반적인 스파이스다.

향료

향료란

보통 온도에서 휘발성을 가지며 화장품, 식품, 약품, 기호품등에 방향을 내게 하기 위해 쓰이는 물질로 피우는 향료, 향신료(Spice), 화장 향료와 같은 용도로 쓰인다.



종류

천연향료

- 동물성 향료(사향, 용연향)
- 식물성 향료(식물의 에센스)

합성향료

단리향료 : 정유를 증류하여 특정 성분으로 분류한 것

※ 향미채소(香味菜蔬)란?

채소중에서 특히 향기가 있고, 요리에 풍미(風味)를 더하는 효과가 있어 식욕을 증진시킬 목적의 것을 말한다. 향신류(香辛類)와 채소의 중간적 존재이다.

파드득나물, 쪽삭, 양파, 소엽, 여귀의 잎, 파, 유자, 부추, 초피나무잎, 염교, 양파, 에살로트, 크레송, 피망, 셀러리, 당근, 케이퍼 등이 알려져 있다.

<각종 주요 향신료>

품명		비고		
영어	한국명	식물과명	사용부위	
PEPPER	후추	후추과	열매	껍질을 벗긴것은 흰후추, 긴 것은 검은 후추
RED PEPPER & CHILI	고추	가지과	열매	
PAPRIKA	파프리카	녹니무과	열매	맹지않은 빨간고추 종류는 약간 다르나 거의 같다
CINNAMON	육계	녹니무과	수피	
CASSIA	계피	녹니무과	수피	꽃봉오리
CLOVE	정향	육두구과	육두구과	
NUTMEG	육두구	육두구과	씨	넛맥을 함유하는 붉은 껍질
MACE	육두구	육두구과	가피	
ALL SPICE	울스파이스	피멘토과	열매	넛맥을 함유하는 붉은 껍질
GINGER	생강	생강과	뿌리	
MUSTARD	겨자	십자화과	씨	열매
CHINESE PEPPER	산초	운향과	뿌리	
HORSERADISH	서양고추냉이	십자화과	뿌리	수술
SAFFRON	사프란	붓꽃과	수술	
TURMERIC, CURCUMA	심황(올금)	생강과	뿌리줄기	카레의 황색소
FENNEL	회향	미나리과	씨	셀러리의 씨
ANISE SEEDS, ANISE	아니스	미나리과	씨	
CORIANDER CARAWAY SEEDS	코리앤더	미나리과	씨	셀러리의 씨
SEEDS	캐러웨이	미나리과	씨	
CUMIN	큐민	미나리과	씨	셀러리의 씨
DILL	딜	미나리과	씨	
CELERY SEEDS	셀러리 씨즈	미나리과	씨	셀러리의 씨
CARDAMON	카더먼	생강과	열매	
FENUGREEK	페누그리크	콩과	씨	동양의 박하보다 강하다
POPPY SEEDS	양귀비	양귀비꽃과	씨	
SESAME	참깨	참깨과	씨	동양의 박하보다 강하다
BAY LEAF, LAUREL	월계수잎	녹니무과	잎	
PARSLEY	파슬리	미나리과	잎	동양의 박하보다 강하다
CHERVIL	처빌	미나리과	잎	
TARRAGON	타라곤	엉거시과	잎	동양의 박하보다 강하다
PEPPERMINT	서양박하	꿀풀과	잎	
SPEARMINT	스피어민트	꿀풀과	잎	동양의 박하보다 강하다
BASIL	바질	꿀풀과	잎	
MARJORAM	마조람	꿀풀과	잎	동양의 박하보다 강하다
OREGANO	오레가노	꿀풀과	잎	
ROSEMARY	로즈메리	꿀풀과	잎	동양의 박하보다 강하다
SAVORY	세이버리	꿀풀과	잎	
SAGE	세이즈	꿀풀과	잎	동양의 박하보다 강하다
THYME	타임	꿀풀과	잎	
GHIVE	차이브	백합과	잎	실파
EXCHALOT	에셜롯	백합과	뿌리줄기	
GARLIC	마늘	백합과	뿌리줄기	호두크기의 양파형
VANILLA	바닐라	난초과	열매	중국요리용
STAR ANISE	대화향	목련과	열매	

각종 제과제빵별 스파이스 사용법

스위트 도우

1. 커피케이크 : 계피를 반죽과 위에 칠하는 것에 섞는다. 참깨를 뿌린다.
2. 도우넛 : 계피를 뿌린다. 반죽에 육두구를 첨가한다
3. 치즈비스킷 : 반죽 혼합물에 약간의 겨자를 첨가한다.
5. 셀러리 롤 : 요리하기 전 기름칠한 롤 위에 셀러리 열매를 뿌린다.
6. 머핀 : 반죽에 약간의 계피 또는 육두구를 가미하면 맛을 촉진한다. 반죽에 셀러리 열매를 사용하여 아채 또는 과일 셀러드와 함께 사용하도록 한다.
7. 오렌지 커피케이크 : 생강으로 맛을 낸다. 반죽을 오렌지 마아말레이드 속에 둘러 싸우고 잘라서 구워낸다.
8. 핫 크로스 번 : 울스파이스, 계피를 쓴다.
9. 과일 머핀 : 약간의 울스파이스, 또는 호박파이 양념

파이

1. 사과파이 : 계피 또는 육두구를 향료로 선택하고 계피는 껍질에 사용해도 좋다.
2. 복숭아파이 : 계피를 뿌리면 좋다.
3. 서양오얏파이 : 같은 오렌지 껍질과 계피
4. 커스터드파이 : 넛맥은 필수품이다. 속위에 뿌린다.
5. 호박파이 : 호박파이 양념, 만약 없으면 계피, 육두구와 생강을 속에 사용하고 위에 넛맥을 뿌린다.
6. 고구마 파이 : 호박파이 양념
7. 호박(스퀴시)파이 : 특수 혼합물로 알려진 호박파이 양념
8. 초콜릿 파이 : 약간의 넛맥을 속에 첨가하면 좋다.
9. 민스파이 : 민스 고기에는 울스파이스, 계피 그리고 정향이 '절대적이다'. 만약 시중의 민스고기를 사용하면 이러한 양념 또는 호박파이 양념을 사용하여 맛을 높인다.
10. 대황 : 약간의 넛맥을 사용한다.
11. 체리파이 : 약간의 메이스를 사용한다.
12. 건포도 파이 : 계피향을 쓴다.

케이크

1. 초콜릿 케이크 : 약간의 시나몬을 첨가하면 초콜릿향이 증가된다.
2. 버터케이크 : 어떠한 향료즙을 사용하든 항상 약간의 넛맥 또는 울스파이스를 첨가한다.
3. 스파이스케이크 : 계피, 울스파이스 그리고 정향 또는 호박파이 양념 혼합물을 사용한다.
4. 파운드케이크 : 머스트가 필수품이다.



① 바닐라 빈 ② 페넬시드 ③ 올스파이스 ④ 넛맥
 ⑤ 메이스 ⑥ 스타 아니스 ⑦ 아니시드 ⑧ 카다몬 ⑨ 스틱시나몬 ⑩ 샤프란
 ⑪ 진거(생강) ⑫ 카라웨이 시드

- 5. 과일케이크 : 호박파이 양념 혼합물
- 6. 사과소오스 케이크 : 정향, 계피, 넛맥

푸딩

- 1. 커스터드 푸딩 : 구운 것 또는 삶은 것 - 넛맥, 구워 낸 커스터드에 뿌리고, 삶을때 혼합물에 조미료로 사용한다.
- 2. 브레드 푸딩 : 계피로 조미한다. 굽기전에 넛맥을 위에 뿌려라.
- 3. 초콜릿 푸딩 : 준비된 것 또는 직접 만든 것. 식히기 전에 계피 또는 육두구를 사용한다.
- 4. 브라운 베티 : 계피를 충분히 쓴다.
- 5. 쌀 푸딩 : 항상 넛맥을 사용하고 변화를 위하여 가끔 호박파이 양념을 사용해도 된다.
- 6. 인디언푸딩 : 생강을 쓴다.

- 7. 카타지 푸딩 : 반죽에 약간의 메이스와 올스파이스를 사용하면 별미를 낼 수 있다.
- 8. 사과 타피오카 푸딩 : 혼합물에 계피를 첨가하고 넛맥을 뿌린다.
- 9. 버터 스카치 : 넛맥 또는 호박파이 양념을 뿌린다.
- 10. 바닐라 : 약간의 넛맥을 쓴다.
- 11. 푸딩소오스 : 과일소오스에 호박파이 양념 혼합물을 첨가한다. 진한 소오스에는 넛맥 또는 계피를, 커스터드식 소오스에는 넛맥만을 첨가한다.

쿠키

계피, 올스파이스, 넛맥, 카라웨이, 열매, 소두구, 아니스열매, 양귀비씨, 생강, 육두구, 씨세임 열매 등 쿠키재료로 쓰이는 향신료들이다. ☐