

이번호에는 맛있는 커피 조리법과 커피 라기구에 대해서 알아봤다. 맛있는 커피는 좋은 조리기구, 질 좋은 두, 좋은 물 사용 등도 중요하지만 얼마, 정성을 들여 조리하는가가 한잔의 그득 커피의 맛과 향을 얻는데 중요한 열쇠다 한편 제과점에서도 쉽게 응용할 수 있 빵과 어울리는 커피메뉴를 간추려 봤다. 각각의 특징을 알고 조리하는 것도 좋 방법이라고 생각된다.



맛있는 커피는 손님 마음 사로잡는다

커피, 커피, 커피

‘약마와 같이 검고 지옥처럼 뜨겁고 천사처럼 부드러운’ 한잔의 완벽한 커피를 마시기 위해서는 조리하는 사람의 정성과 노력이 절대적으로 필요하다. 좋은 조리기구나 상질(上質)의 원두, 신선한 물 등도 중요하지만 얼마나 정성을 들여 조리했는가는 한잔의 커피에 더욱 그득한 맛과 향을 가져다 주는 열쇠가 된다.

1. 맛있는 커피의 조리

① 조리기구의 선택

드립식, 에스프레소식, 사이폰식 등 커피를 추출할 수 있는 다양한 방식과 기구들이 있으며 사용법에 조금씩 차이가 있기 때문에 그 맛도 달라 기구의 선택은 중요한 요소이다.

② 좋은 품질의 원두 선택

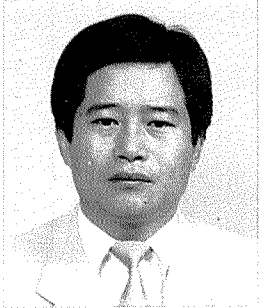
고산지대에서 신선하고 깨끗한 물과 태양 밑에서 자라고 손으로 수확되어 가공된 뒤 알맞게 배전된 원두를 즉석에서 분쇄하여 추출하면 최상의 맛과 향을 줄 것이다.

하지만 자기의 입맛에 맞는 단종의 커피를 찾기란 결코 쉬운 일이 아니기 때문에 적절하게 배합돼 있는 커피를 찾아내는 것은 중요한 일이다.

③ 보존

커피의 품질을 떨어뜨리는 가장 큰 요인은 습기와 산소 그리고 열이다. 또한 거피는 다른 향을 잘 흡수하는 성질이 있으므로 밀폐용기를 사용하는 것이 좋다.

- 목차
- I. 원두커피의 세계
 - II. 맛있는 커피는 손님을 사로잡는다
 - III. 원두커피 활성화를 위한 제안



이철재 사장 ((주) 다원통상)

이 글을 쓴 이철재씨는 (주)미원 마케팅부에서 87년부터 근무하면서 커피와 인연을 맺었다. 그후 미국 캘리포니아에 있는 커피기계제조사 HOT SNACKS社에서 2년간 근무했고 한국으로 돌아와 미원음료(주) 기술과장으로 있었다. 현재는 92년 (주)다원통상을 설립해 OCS(office coffee service) 사업에 주력하고 있으며 그외에도 원두커피 전문점 컨설팅 및 관련기계, 기구류 생산, 개발에 박차를 가하고 있다.

④ 추출

커피조리의 핵심은 커피 조직에 함유된 가용성분을 기술적으로 추출하는 데 있다. 커피에 뜨거운 물을 가하면 입자가 이를 흡수하여 조직내의 맛(풍미)과 향이 물에 용해되어 조직밖으로 추출되는데 이런 현상은 커피가루에 물을 부을 때 생기는 거품으로 알 수 있다. 거품이 많이 생기는 원두일수록 상질(上質)의 원두다.

⑤ 좋은 물의 사용

광물질이 섞인 경수보다는 연수가 적당하고 생수를 사용하는 것이 좋고 냄새나는 물은 절대 금해야 한다.

⑥ 청결

사용한 기구는 사용 즉시 청소해 청결함을 유지해야 한다.

가장 맛있는 커피를 만드는 것에는 여러가지 의견이 있을 수 있지만 무엇보다 중요한 것은 스스로 원두량을 조절해 가며 자신의 기호를 찾아가는 것이 원두커피에서만 느낄 수 있는 또 하나의 즐거움이 될 것이다.

알맞은 조리기구의 선택, 풍부한 향과 부드러운 맛의 청정원두, 신선한 물의 사용과 함께 조리하는 사람의 정성과 노력이 듬뿍 들어간다면 정말 완벽한 한잔의 커피, 진정 맛있는 커피를 만들 수 있다.

(드립식의 대표적인 브로워)

요즘은 드립식 조건을 매뉴얼화한 브로워가 널리 쓰이고 있다. 이 기계는 고도의 숙련이 필요하지 않으면서 항상 균일한 맛을 낼 수 있다는 장점 때문에 제과점, 패스트푸드점, CVS점, 커피전문점 등에서 다양하게 사용되고 있다.

2. 커피 조리기구

커피 조리기구 역시 여러가지 종류가 있지만 여기에서는 '드립식' '에스프레소식' '사이폰식' 3가지 기구만을 살펴보자.



① 드립식(DRIPPER)

이 드립퍼의 기원은 프랑스에서 「린넨」이라 불리는 직물을 가공해서 만든 좁고 긴 자루에 커피가루를 넣어서 포트속에 담구어 커피액을 추출하는데서 비롯되었다 한다.

이 기구는 단순한 구조이기 때문에 조리방법이 간단하고 저렴한 가격에 구입할 수 있으며, 중간 분쇄 또는 약간 가는 분쇄 커피를 사용하여 부드러운 맛과 향기의 커피를 맛볼 수 있다.

조리방법은 먼저 기구나 컵을 미리 따뜻하게 해주고 필터지를 준비한다. 컵 또는 디켄터 위에 드립퍼를 얹고 필터지를 놓는다.

1인분에 5~8g 정도 커피가루를 넣고 편리하게 해준 다음 뜨거운 물을 소량씩 골고루 부어준다.

거품이 일면 잠시 기다렸다가 거품이 꺼지기 전에 물을 골고루 충분히 부어준다. 이렇게 5~6회 정도 반복하여 커피를 추출한다.

이 조리 방법에서 주의할 점은 커피가 쉽게 식기 때문에 기구나 컵을 미리 데워놓고 100℃ 이상의 물이 아닌 96℃ 정도의 물을 사용한다. 또 주전자의 물 분출구가 가늘고 긴 것이 균일하게 커피를 추출하는데 용이하다.



② 에스프레소식(ESPRESSO)



이 기구는 이탈리아에서는 폭넓게 사용되는 기구로 순간적으로 뜨거워진 수증기가 분쇄커피를 통과하면서 커피를 추출하는 기구이다. 매우 진하기 때문에 식사 후에 데미다스컵(에스프레소 전용컵)에 마시는 것이 적당하다. 에스프레소 기구는 상하의 2개 포트

트로 나뉘어져 있는데 처음 하부 포트에 물을 넣고 가운데의 바스켓 관을 통해 커피가 액기스 상태가 되어 상부의 포트로 분출한다. 분출이 끝나면 데미다스컵에 부어 마신다. 기구가 가열돼서 매우 뜨겁기 때문에 취급에 유의해야 한다.

③ 사이폰식(SYPHON)

이 방법은 여러가지 커피조리 방법 중 가장 무드를 맛볼 수 있는 방법으로 1840년 영국에서 최초로 진공식 커피기구를 발명하는데 이어 1842년 프랑스에서 상·하를 결합시키는 것이 완성되었다. 이 기구는 드립퍼만큼

(에스프레소식의 대표적 기계)

에스프레소 방법을 계량화하여 나온 기계로 사용이 간편하며 다양한 메뉴를 설정할 수 있다. 과거에는 호텔 등지에서 주로 사용했으나 '92년 이후 메뉴의 다양화가 가능하고 항상 온수가 나와 간편하게 국산차도 서비스할 수 있어 커피전문점, 레스토랑 등에 광범위하게 보급되고 있다.



간편하지는 않지만 누구나 어렵지 않게 커피를 만들 수 있다. 또 커피가 완성되는 것을 끝까지 지켜볼 수 있게 커피의 추출여과 과정이 노출돼 있어 보는 즐거움이 있으며 커피본래의 향이 그대로 우려나 좋은 커피를 만들 수 있는 조리기구임에는 틀림이 없다.

이 기구의 조리방법은 먼저 하부플라스크에 뜨거운 물을 넣고 알콜램프에 불을 붙혀 플라스크를 뜨겁게 하고 상부의 로드를 플라스크에 고정시키고 물이 상승하면 커피액을 가볍게 저어주고 1~2분 후 다시한번 가볍게 저어준 후 알콜램프를 꺼낸다. 여과반이 로드에 밀착되지 않으면 미립자가 낙하하므로 주의해야 하고 상·하 연결부분의 바킹은 자주 교체해 주어야 진공작용이 원활하다. 그리고 너무 오래 끓이면 향기가 날아가거나 쓴 맛을 낼 수 있기 때문에 주의해야 한다.

3. 빵과 어울리는 커피메뉴

① 브랜드 커피

일상적인 생활속에서 접할 수 있는 메뉴다.

조리기구에 의해 추출된 커피에 액상이나 분말프림, 그리고 설탕을 기호에 따라 섞어 마시면 된다.

② 카페오레

우유와 커피를 합친 것이기 때문에 부드러운 이른 아침에 마시기 좋은 커피다.

우유를 80℃ 정도 데워서 커피와 같은 비율로 잔에 따라 마시면 된다.

③ 비엔나 커피

차가운 생크림의 부드러움, 뜨겁고 쓴 맛의 커피, 차츰 다가오는 단맛의 3단계를 즐길 수 있다.

커피 위에 휘핑크림을 듬뿍 띄우고 젓거나 불지 말고 그 상태 그대로 마신다.

④ 카푸치노

우유거품을 이용한 메뉴로 에스프레소 기계로 추출한 커피 위에 우유거품을 사뿐히 얹어준다.

계피가루를 소량 뿌려주면 그 맛이 더해진다.

⑤ 아이리쉬 커피

일반 커피잔이 아닌 글라스로 즐길 수 있는 커피로 먼저 설탕을 넣고 위스키를 조금 넣는다.

커피를 천천히 붓고 그 위에 휘핑크림을 얹어준다.

⑥ 모카 프로스티

커피에 초콜릿과 아이스크림을 섞은 부드럽고 차가운 음료다. шей크 또는 믹서에 얼음, 슈가시럽, 초콜릿시럽, 진한커피, 아이스크림, 생크림의 순으로 재료를 넣어 잘 섞어준다.

키가 큰 글라스에 붓고 얼음을 몇개 넣는다. 장식용 생크림으로 장식하고 그 위에 초콜릿시럽을 짜준다.

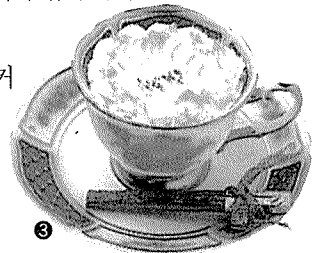
⑦ 아이스 커피

진하게 추출한 뜨거운 커피를 얼음에 순간적으로 냉각시킨 것이 아이스 커피이다.

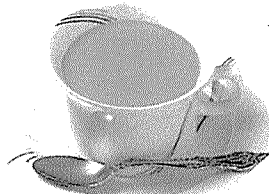
커피를 보통양의 1.5~2배 가량 진하게 추출하여 얼음을 넣고 설탕시럽과 생크림을 넣어 마시는 커피이다. ☑



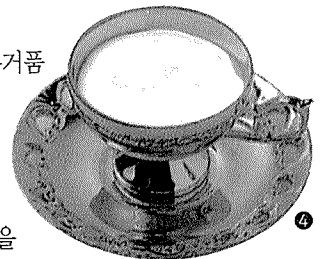
1



3



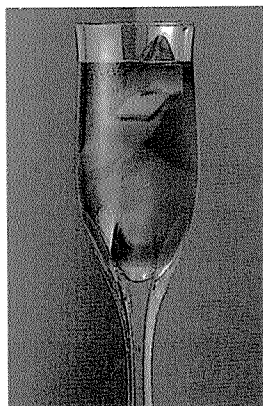
2



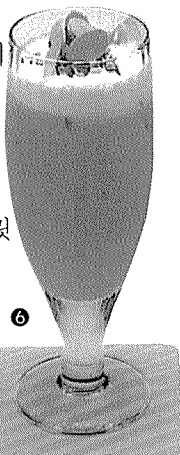
4



5



7



6

- 1. 브랜드 커피
- 2. 카페오레
- 3. 비엔나 커피
- 4. 카푸치노
- 5. 아이리쉬 커피
- 6. 모카 프로스티
- 7. 아이스 커피