

그랜드 소스에 관한 연구

정 청 송 *

<目 次>	
I. 서 론	4. 시 약
1. 문제의 제기	5. 스 탁
2. 연구의 목적	6. 그랜드 소스의 농도
3. 소스(Sauce)의 역사적 배경	7. 그랜드 소스의 영양소
II. 실험 과 고 찰	8. 고 찰
1. 재료 및 방법	* 참고문헌
2. 실험 방법	* ABSTRACT
3. 실험 기재	

I. 序 論

1. 문제의 제기

1) 연구의 중요성

本 研究 고찰은 Grand Sauces의 價値를 알게하는 것이다. 왜냐하면 Grand Sauces는 西洋調理에 絶對로 必要함에도 불구하고 대다수의 조리사와 西洋調理를 만들어 파는 업자들도 숙지하지 못하고 있는 실정이다. 그러므로 본 연구는 꼭 이루어져야 한다고 생각한다.

2) 학문적 특성

本 研究는 西洋調理의 일부분이다. 따라서 Grand Sauces는 파생과 혼합에 의해서 많은 Sauces가 만들어지게 된다. 그리고 Grand Sauces의 특성은 재료가 다섯 가지의 Sauces의 특성이 있는 것이다.

* 경희호텔경영전문대학 조리과 교수

3) 학문적 공헌성

本 研究는 Grand Sauces의 실험과정에서 더욱 많은 연구가 계속되리라고 생각되며 더욱 깊은 학문적 가치와 공헌할 것이라고 생각 된다.

수십세기 동안 연구하여 온 Grand Sauces는 일반 기호자에게 전하여 지지 않을 것을 공개 실험 및 Grand Sauces의 보급이 요청된다.

4) 연구결과 적용성

本 研究인 Grand Sauces의 향후 적용성 문제는 기초 서양조리인의 노력에 따라서 다량 적용과 소수 적용이 이루어 질 것이다.

2. 研究의 目的

西洋調理의 Grand Sauces는 西洋調理의 基礎가 된다. 西洋調理를 하는 분은 누구나 Grand Sauces를 알아야 한다.

本 研究는 實驗을 통해서 만드는 과정을 考察하려 한다.

本 論文은 다섯가지 Grand Sauces에 관하여 考察하려 한다.

첫째, Brown Sauce이고

둘째, Bechamel Sauce이며

세째, Veloute Sauce이고

네째, Tomato Sauce이며

다섯째, Hollandaise Sauce이다.

이들을 모두 實驗을 하여 만드는 方法을 정의하고자 한다.

3. 소스(Sauce)의 역사적 배경

소스의 역사는 인류의 역사와 함께 발전하였다고 보는 것이 좋을 것이다.

성서에 의하면 하나님께서 천지를 창조하시고 인간의 식생활중 나무의 실과를 주셨고¹⁾ 동물들을 다스리게 하셨다. 인간이 범죄와 타락후에는 짐승을 잡아 그 가죽으로 옷을 만들어 입히셨다²⁾.

1) 창세기 2:1.

2) 창세기 3:22.

최악이 세상에 만연하고 인간이 범죄하였을 때 하나님께서는 인류와 땅의 짐승과 공중의 새까지 홍수를 통하여 멸망시킬 때 노아의 가족 8명과 하나님께서 선택하신 짐승들만 방주로 들어가게 하셨다³⁾.

홍수 이후 노아의 가족은 방주에서 나와 농토를 경작하여 포도주를 만들게 되었고 포도를 사용한 소스가 있었다고 생각된다⁴⁾.

바벨탑 사건⁵⁾ 당시에 인류의 문명이 발달하였으므로 소스는 발전하였으리라 생각된다.

갈데아 우르의 문명을 보아 당시의 소스와 그 밖의 요리가 발달하였다고 보며⁶⁾ 가나안에서 살았던 아브라함의 목축업 시대는 소스와 스프가 발달하였다고 생각되며⁷⁾ 음식문화도 널리 알려지게 되었으며 이스라엘 민족의 대이동 당시 이집트의 생활을 볼 때 당시의 이집트는 요리의 정상이 되었다고 생각된다⁸⁾. 이스라엘 백성이 이집트를 탈출할 때 양의 요리, 쓴나물의 요리, 구운 빵이 발달하였다. 이스라엘 민족은 본토 가나안 안의 생활 이전에 시내 광야의 생활에서 하나님의 법전을 받고 선민으로 선택받은 그 민족에게 만나와⁹⁾ 메추리 요리를 먹게 하였을 때 소스를 만들었다고 본다¹⁰⁾.

이스라엘 민족이 가나안에 정착하여 수십세기 동안 주위 국가와 통상을 하며 이스라엘 민족의 독특한 종교예식을 통하여 선별된 짐승과 물고기와 공중의 새들에 관하여 언급하고 있는데¹¹⁾ 이것을 코쉐르() 식품이라 한다. 코쉐르 식품은 선별된 양념의 소스가 발전하였으리라 생각된다.

이스라엘이 70년간 바벨론 포로 당시 채소만 먹겠다는 이스라엘 포로 청년들을 위하여 만들어진 요리에 특수한 소스를 만들었다고 본다¹²⁾.

이스라엘 민족의 코쉐르 식품중 제사의식에 사용되었던 소와 양과 염소와 비둘기는 번제일 때는 소각되었지만 화목제일 때는 제사드린 후 내려서 나누어 먹었는데 이 때 사용되었던 특수 소스가 있었다고 본다. 그러나 오늘날 까지 그들의

3) 창세기 7:1-8:22.

4) 창세기 9:20-21.

5) 창세기 11:1-9.

6) 창세기 17:27-28.

7) 창세기 13:1-8.

8) 출애굽기 12:8-11.

9) 민수기 11:6-7.

10) 민수기 11:31-32.

11) 레위기 11.

12) 다니엘 1:8-9.

소스의 기록은 남기지 않았고 다만 코쾨르 식품만이 오늘날 까지 전하여 내려오고 있다.

성서와 관련된 문헌들이 소스와 비슷한것을 말하고 있으나 이름들은 전하여 지지 않고 있다.

기원전 그리스에서는 씨앗을 식초에 담구었다가 향이 우러나면 그 식초를 소스로 사용하였는데 그 대표적인 것이 큐민 소스이다. 이것은 생선, 꿀에¹³⁾ 사용하였다.

고대 로마에서도 향기있는 소스가 발달하였는데 셀러리를 갈아서 소스로 사용하기도 하였으며 생선류를 위하여 큐민¹⁴⁾ 씨앗을 사용하기도 했다.

기원후에는 술의 향기를 가미하여 소스가 만들어 졌으며 원재료와 식초에 향신료를 울구어 기름과 만들기도 했다¹⁵⁾.

기원후 소스의 발달

예수그리스도는 고위층, 부유층, 서민층의 초청을 받아서 그들과 음식을 나눌 때 이스라엘의 고유한 양고기 요리, 생선 요리, 비둘기 요리, 채소 요리 등에서 발달된 소스가 있었다고 본다¹⁶⁾. 또 세계에 흩어져 있던 디아스포라(흩어진 이스라엘 백성)들이 세계에서 배웠던 소스를 소개 했으리라 생각된다.

고대 그리스 문화 속에서 찾아 볼 수 있는 음식문화의 소스는 현대와 많은 차이가 없다. 그리스는 양고기 요리가 발달하여서 박하가 첨가된 소스가 있다. 또 그리스에서는 레몬을 많이 사용한다. 그중에 암고레모노¹⁷⁾이다.

고대 로마요리의 소스

고대 로마의 요리는 피에몽뜨를 위시해서 17개 지역의 특산물로 만들어진 요리에 소스가 발달하였다. 그중에 현재 까지 내려오는 것은 풍두아(Fondue)이다. 그리고 베샤멜라 살사(Besciamella Salsa)는 그들의 특수한 소스이다¹⁸⁾.

13) Jane Grison, The Atlas of the World, Mitchell, Beazley London, pp.192-193.

14) Jane Grison, *op. cit.*, pp.138-169.

15) 정청송, 전통이탈리아요리, 문지사, 1994. pp.70-75.

16) 누가복음 11:37-38, 마태복음 9:10.

17) Jane Grison, *op. cit.*, 1974. pp.192-193.

18) 정청송, 상계서, pp.1345.

II. 실험과 고찰

1. 材料 및 方法

材 料

1) 試料

本 實驗에 使用한 試料는

① 브라운 소스의 試料

브라운 스탁(Brown Stock)

루(Roux)

미르포와(Mirepoix)

토마토 페스트(Tomato Paste)

② 데미 그라스(Demi-glace)의 試料

브라운 스탁(Brown Stock)

브라운 소스(Brown Sauce)

③ 베샤멜 소스(Bechamel Sauce)의 試料

루(Roux)

밀크(Milk)

양파(Onion)

양념(Seasoning)

④ 토마토 소스(Tomato Sauce)의 試料

그라운드 솔트 포크(Ground Salt Pork)

미르포와(Mirepoix)

빌 스탁 또는 치킨 스탁(Stock Veal or Chicken)

⑤ 홀랜다이즈 소스(Hollandaise Sauce)의 試料

샤롯트(Shallots)

사이다 식초(Cider)

물

소금 및 통후추

레몬 주스

계란 노른자

버터(Butter)

⑥ 디컷닝 에이전트(Thickening Agents)의 試料

루(Roux)

콘스타치(Cornstarch)

애로우루트(Arrowroot)

리아종(Liaison)

⑦ 벨루떼 소스(Veloute Sauce)의 試料

루(Roux)

스탁(Stock)

머시룸(Mushroom)

소금, 후추(Salt, Ground Pepper)

⑧ 혼드 보 리에(Fond de Veau Lie)의 試料

혼드 보(Fond de Veau)

토마토 퓨레(Tomato Puree)

셀러리 탑(Celery Tops)

파슬리 스템(Parsley Stem)

머시룸 트리밍(Mushroom trimming)

페파콘(Pepper Corn)

가릭(Garlic)

다임(Thyme)

베이ړ(Bay Leaf)

루(Roux Brown)

애로우루트(Arrowroot)

2. 實驗 方法

1) 브라운 소스(Brown Sauce)

- ① Boiling
- ② Simmering
- ③ Caramelize
- ④ Incorporate
- ⑤ Skimming
- ⑥ Strain
- ⑦ Cooling

2) 데미 그라스(Demi-glace)

- ① Combine
- ② Simmering
- ③ Skimming
- ④ Process
- ⑤ Strain
- ⑥ Cooling

3) 베샤멜 소스(Bechamel Sauce)

- ① Roast
- ② Incorporate
- ③ Adding Stock
- ④ Whisk
- ⑤ Simmering

4) 토마토 소스(Tomato Sauce)

- ① Render
- ② Saute
- ③ Simmering
- ④ Mill

⑤ Cooling

5) 홀렌다이즈 소스(Hollandaise Sauce)

- ① Reducing
- ② Whisk foamy
- ③ Peak
- ④ Mix
- ⑤ Strain

6) 벨루페 소스(Veloute Sauce)

- ① Incorporate
- ② Simmering
- ③ Trimmings
- ④ Skimming
- ⑤ Strain
- ⑥ Cooling

7) 혼드 보 리에(Fond de Veau Lie)

- ① Boiling
- ② Reducing
- ③ Thicken with
- ④ Simmering
- ⑤ Consistency
- ⑥ Strain
- ⑦ Cooling

8) 쿨링 메도(Cooling Method)

- ① 식품의 변질을 막기 위하여 빨리 식힌다.
- ② 싱크대 바닥에 벽돌을 놓는다.
- ③ 수도물이 흐르게 한다.
- ④ 흘러 나가는 물이 가운데가 되게 한다.

- ⑤ 가끔 저어준다.
- ⑥ 식으면 저장한다.

3. 實驗 機材

후렌치 나이프(French Knife)
파링 나이프(Paring Knife)
스틸(Steel)
와이어 위스커(Wire Whisk)
루버 스파츄라(Rubber Spatula)
스킴머(Skimmer)
스파이더(Spider)
오브셋트 스파츄라(Off-Set Spatula)
그레이트(Grater)
솔리드 스푼(Solid Spoon)
스롯티드 스푼(Slotted Spoon)
프포레이트 스푼(Perforated Spoon)
우던 스푼(Wooden Spoon)
푸드 밀(Food Mill)
차이나 캡(China Cap, Chinois)
소스 팬(Sauce Pans)
소스 팻(Sauce Pots)
바인 마리에(Bain Marie)

4. 試 藥

향신료(Spices and Herbs)

향신료는 두가지로 나누어 지는 데

- 1) 잎(Herbs)
- 2) 향신료(Spice) 이다.

이것들의 사용할 수 있는 것은

- 말린 것(Dried)
- 신선한 것(Fresh)
- 다진 것(Chopped)
- 혼합한 것(Mixed) 이다.

Grand Sauce에 주로 사용할 수 있는 것은 다음과 같다.

- 1) 월계수 잎(Bay Leaves)
- 2) 실파(Chives)
- 3) 코리안드(Coriander)
- 4) 박하(Mint)
- 5) 파슬리(Parsley)
- 6) 계피가루(Powder Cinnamon)
- 7) 정향(Cloves)
- 8) 다임(Thyme)
- 9) 낫멕(Nut meg)
- 10) 고추가루(Paprika)
- 11) 홀스라디쉬(Horseradish)
- 12) 생강(Ginger)
- 13) 후추(Pepper)
- 14) 마늘(Garlic)
- 15) 그루코스(Glucose)
- 16) 설탕(Sugar)
- 17) 꿀(Honey)
- 18) 퀴타에피스(Quater Epices)

크로바	1
진 저	1
낫 맥	1
화이트 페파	4

- 19) 향신료 주머니(Sachet d'Epice)

5. 스탁(Stock)

소스의 주된 스탁은 그 배합이 중요하며 끓이는 시간을 조정한다.

그 배합은,

2Kg 소 또는 송아지 뼈(Beef or Veal Bones)

2Kg 소고기 또는 송아지 고기(Beef or Veal Meat)

6ℓ 물(Water)

500g 미르포와(Mirepoix, Onion 50%,Carrot 25%,Celery 25%)

200g 토마토 퓨레(Tomato Puree)

향신료

스탁 끓이는 시간

- ① 끓을 때 까지 강한 불
- ② 끓은 다음 약한 불에 6시간 은근히 끓였다.

실험 기구

높은 소스 팻

스킴머

차이나 캡

치즈 크로스

6. 그랜드 소스의 농도

1) 데미그라스의 농도

데미그라스의 농도는 아래 재료를 함께 끓이어 조정하였다.

브라운 소스 1ℓ

브라운 스탁 1ℓ

절반이 되도록 은근히 끓이면서 농도를 조심히 다루었다.

소스의 기본 농도

2) 브라운 소스의 농도

브라운 소스는 토마토 페스트와 루에 의해 농도가 형성된다.

브라운 스타크 5 l

토마토 페스트 100 g

루 450g-500 g

버터 60 g

미르포와 450 g

향신료

* 브라운 스타크 1 l 당 루 100g 토마토 페스트 20g

3) 혼드 보 리에의 농도

혼드 보 리에 농도는 토마토 퓨레, 루, 애로우루트로 측정하였다.

혼드 보 2 l

토마토 퓨레 200 g

셀러리 탑 1 ea

파슬리 스템 1 ea

마쉬룸 트리밍 2/3 cup

통 후추 1/2 teaspoon

마늘 1/2 clove

다임, 베이 리브 1 spring

루 180 g

애로우루트 10 g

4) 배샤멜 소스의 농도

배샤멜의 농도는 우유에 루를 가미하여 조정하였다.

끓거나 되기 쉬우나 끓을 때는 루를 조정하였고 될 때는 우유를 조정하였다.

루240 g
 우유2 l
 오니온 피커1 ea
 소금, 후추

5) 토마토 소스의 농도

토마토 소스의 농도는 토마토와 토마토 퓨레로 조절하였다.
 심머링 시간을 1시간 30분간으로 하였다.

솔트 포크60 g
 미르포와240 g
 마늘1
 스타(치킨)1 l
 토마토1 l
 토마토 퓨레1# 1/4 캔
 향신료(베질,오레가노,다임)
 포크 본(브라운)작은것 하나

6) 벨루페 소스의 농도

벨루페 소스는 루에 스타를 가하여 농도를 조절 하였다.
 심머링 시간은 60분으로 하였다.

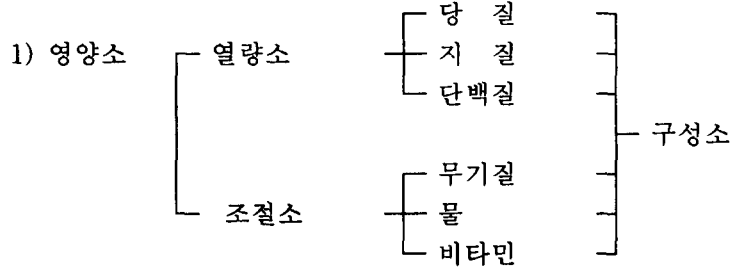
루120 g
 스타(치킨, 비얼)2 l
 마시룸 트리밍30 g

7. 그랜드 소스의 영양소

소스에 함유된 영양소는 열량소-당질,지질,단백질, 조절소-무기질, 물, 비타민이
 며 구성소는 당질, 지질, 단백질, 무기질, 물, 비타민이다.

인체의 구성 성분인 수분, 단백질, 지질, 당질, 무기질 모두가 그랜드 소스를 통하

여 간접섭취가 충분하다. 비타민도 지용성과 수용성이 겸하여 함유된다.
 소스별로 식품의 영양소 요구 사항



2) 인체 구성 성분(5)과 구성원소(18)

<표-1> 인체구성성분과 구성요소

인체구성성분 (5)		구성원소 (18)			
수 분	63	산 소	O	65	
단백질	16	탄 소	C	18	
지 질	15	수 소	H	10	
당 질	0.5	질 소	N	3	
무기질	5.5	칼슘	Ca	2	
		인	P	1.2	
		칼륨	K	0.35	
		유황	S	0.25	
		나트륨	Na	0.15	
		염소	Cl	0.15	
		마그네슘	Mg	0.05	
		철	Fe	0.004	
		망간	Mn	0.0003	
		구리	Cu	0.00015	
		요오드	I	극미량	
		코발트	Co	"	
		아연	Zn	"	
		규소	Si	"	

<표-2> 그랜드 소스의 재료들의 식품 성분

번호 Item No.	식품명 Food & Description	열량 kcal	수분 %	단백질 g	지방 g	탄수화물		회분 g	칼슘 mg	인 mg	철 mg	비타민 A I.U.	티아민 mg	리보플라빈 mg	니아신 mg	아스코르빈산 mg	폐기물 %
						당질 g	섬유 g										
19	밀가루 강력분 Wheat flour, strong	348	13.7	13.8	1.0	70.9	0.2	0.4	13	119	0.8	0	0.10	0.05	0.6	0	0
210	버터 Butter	723	17.0	0.5	81.4	0.2	0	1.1	71	-	2.1	0	0.07	0	0	0	0
261	당근 Carrot	30	90.3	0.9	0.2	6.7	1.1	0.8	35	34	0.9	9,050	0.06	0.04	0.9	6	7
272	마늘 Garlic	145	60.4	3.0	0.5	32.0	0.8	1.3	32	50	1.6	-	0.33	0.53	0.1	7	10
315	생강 Ginger	76	81.7	2.2	0.8	12.9	1.9	1.0	20	14	1.1	30	0.01	0.03	4.3	-	14
317	셀러리 Celery	40	87.4	0.8	0.2	8.8	1.5	1.3	39	34	2.0	125	0.08	0.08	0.2	5	0
335	양파 Onion	54	84.9	1.9	0.4	10.8	0.3	0.7	20	61	0.2	0	0.09	0.15	0	3	7
391	토마토 Tomato, fresh	22	92.0	2.0	0.3	2.3	3.5	1.8	103	41	5.8	4,500	0.04	0.09	0.5	2	0
392	토마토 쥬스 Tomato juice	26	92.6	0.2	0.1	1.4	2.0	0.8	31	49	1.5	0	0.04	0.04	0.6	23	0
393	토마토 케첩 Tomato catsup	114	66.6	2.7	0.24	9.0	-	1.5	249	93	2.7	10,000	0.16	0.26	2.1	186	26
398	파슬리 Parsley	109	76.2	5.7	0.8	5.6	1.6	0.7	111	49	0.8	1,166	0.06	0.10	-	27	16
427	양송이버섯, 생것 Mushroom, fresh	31	91.0	3.6	0.2	4.3	1.4	0.8	41	44	6.2	0	0.90	0.43	46.3	1.3	0
428	양송이 통조림 Mushroom, canned	33	88.8	2.0	0.2	3.6	0.8	0.8	9	112	0.6	0	0.10	0.33	4.9	3	0
590	닭고기 Chicken	126	73.5	20.7	4.8	-	-	1.3	4	302	-	40	0.09	0.15	5.0	0	0
620	소고기 Beef, lean	116	75.8	22.8	3.7	0	0	1.0	19	142	4.8	15	0.12	0.63	16.3	0	0
626	소사태 Beef foreshank	116	73.7	23.5	1.7	0	0	1.1	23	189	2.8	0	0.05	0.16	4.8	0	0
659	우유 Cow's milk, fluid	63	87.6	3.0	3.2	5.5	0	0.7	186	-	1.8	120	0.28	0.10	1.30	0	0
669	계란 Hen's egg whole, fresh	160	74.0	12.7	12.1	-	0	1.2	67	264	2.7	920	0.10	0.30	0.1	0	14
761	넙치 Flat-fish	101	74.3	20.1	2.3	0	0	1.3	42	81	1.1	114	0.12	0.37	13.6	0	41
1060	겨자 분 Mustard powder	436	8.3	33.7	21.6	26.8	4.9	5.6	201	960	9.3	-	0.07	0.15	0.6	0	0
1072	마요네즈 Mayonnaise	655	23.7	1.9	70.9	2.3	0	1.2	21	33	0.8	200	0.02	0.03	-	0	0
1078	식초 Vinegar	18	92.2	0.2	0	0.3	0	0.1	-	-	-	-	0	0	-	0	0
1099	브랜디 Brandy	231	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1106	위스키 Whisky	277	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1120	포도주, 백포도주 Wine, white	83	-	0.2	0	2.0	0	0.2	9	4	0.8	0	0	0	0	0	0
1121	포도주, 적포도주 Wine, red	83	-	0.3	0	0.7	0	0.2	15	8	0.8	0	0	0	0	0	0
1130	이스트 Yeast, dried	288	8.0	46.0	2.8	35.4	2.3	5.5	50	1,100	80.0	0	2.50	2.60	30.0	0	0

<표-3> 브라운 소스-에스파뉴(Brown Sauce-Espagnole)의 식품 성분

식품명 Food & Description	열량 kcal	수분 %	단백 질 g	지질 g	탄수화물		회분 g	칼슘 mg	인 mg	철 mg	비타민 A I.U	티아 민 mg	리보 플라 빈 mg	니아 신 mg	아스 코르 빈산 mg	폐기 율 %
					당질 g	섬유 g										
밀가루, 강력분 Wheat flour, strong	348	13.7	13.8	1.0	70.9	0.2	0.4	13	119	0.8	0	0.10	0.05	0.6	0	0
버터 Butter	723	17.0	0.5	81.4	0.2	0	1.1	71	-	2.1	0	0.07	0	0	0	0
당근 Carrot	30	90.3	0.9	0.2	6.7	1.1	0.8	35	34	0.9	9,050	0.06	0.04	0.9	6	7
마늘 Garlic	145	60.4	3.0	0.5	32.0	0.8	1.3	32	50	1.6	-	0.33	0.53	0.1	7	10
셀러리 Celery	40	87.4	0.8	0.2	8.8	1.5	1.3	39	34	2.0	125	0.08	0.08	0.2	5	0
양파 Onion	54	84.9	1.9	0.4	10.8	0.3	0.7	20	61	0.2	0	0.09	0.15	0	3	7
토마토 Tomato, fresh	22	92.0	2.0	0.3	2.3	3.5	1.8	103	41	5.8	4,500	0.04	0.09	0.5	2	0
소사테 Beef foreshank	116	73.7	23.5	1.7	0	0	1.1	23	189	2.8	0	0.05	0.16	4.8	0	0
포도주, 백포도주 Wine, white	83	-	0.2	0	2.0	0	0.2	9	4	0.8	0	0	0	0	0	0

<표-4> 데미 그라스(Demi-Glace)의 식품 성분

식품명 Food & Description	열량 kcal	수분 %	단백 질 g	지질 g	탄수화물		회분 g	칼슘 mg	인 mg	철 mg	비타민 A I.U	티아 민 mg	리보 플라 빈 mg	니아 신 mg	아스 코르 빈산 mg	폐기 율 %
					당질 g	섬유 g										
밀가루, 강력분 Wheat flour, strong	348	13.7	13.8	1.0	70.9	0.2	0.4	13	119	0.8	0	0.10	0.05	0.6	0	0
버터 Butter	723	17.0	0.5	81.4	0.2	0	1.1	71	-	2.1	0	0.07	0	0	0	0
당근 Carrot	30	90.3	0.9	0.2	6.7	1.1	0.8	35	34	0.9	9,050	0.06	0.04	0.9	6	7
마늘 Garlic	145	60.4	3.0	0.5	32.0	0.8	1.3	32	50	1.6	-	0.33	0.53	0.1	7	10
셀러리 Celery	40	87.4	0.8	0.2	8.8	1.5	1.3	39	34	2.0	125	0.08	0.08	0.2	5	0
양파 Onion	54	84.9	1.9	0.4	10.8	0.3	0.7	20	61	0.2	0	0.09	0.15	0	3	7
토마토 Tomato, fresh	22	92.0	2.0	0.3	2.3	3.5	1.8	103	41	5.8	4,500	0.04	0.09	0.5	2	0
토마토 케첩 Tomato catsup	114	66.6	2.7	0.24	9.0	-	1.5	249	93	2.7	10,000	0.16	0.26	2.1	186	26
소고기 Beef, lean	116	75.8	22.8	3.7	0	0	1.0	19	142	4.8	15	0.12	0.63	16.3	0	0
포도주, 백포도주 Wine, white	83	-	0.2	0	2.0	0	0.2	9	4	0.8	0	0	0	0	0	0

<표-5> 베샤멜 소스(Bechamel Sauce)의 식품 성분

식품명 Food & Description	열량 kcal	수분 %	단백질 g	지방 g	탄수화물		회분 g	칼슘 mg	인 mg	철 mg	비타민 A I.U	티아민 mg	리보플라빈 mg	니아신 mg	아스코르빈산 mg	폐기율 %
					당질 g	섬유 g										
밀가루, 강력분 Wheat flour, strong	348	13.7	13.8	1.0	70.9	0.2	0.4	13	119	0.8	0	0.10	0.05	0.6	0	0
버터 Butter	723	17.0	0.5	81.4	0.2	0	1.1	71	-	2.1	0	0.07	0	0	0	0
우유 Cow's milk, fluid	63	87.6	3.0	3.2	5.5	0	0.7	186	-	1.8	120	0.28	0.10	1.30	0	0

<표-6> 벨루데 소스(Veloute Sauce)의 식품 성분

식품명 Food & Description	열량 kcal	수분 %	단백질 g	지방 g	탄수화물		회분 g	칼슘 mg	인 mg	철 mg	비타민 A I.U	티아민 mg	리보플라빈 mg	니아신 mg	아스코르빈산 mg	폐기율 %
					당질 g	섬유 g										
밀가루, 강력분 Wheat flour, strong	348	13.7	13.8	1.0	70.9	0.2	0.4	13	119	0.8	0	0.10	0.05	0.6	0	0
버터 Butter	723	17.0	0.5	81.4	0.2	0	1.1	71	-	2.1	0	0.07	0	0	0	0
당근 Carrot	30	90.3	0.9	0.2	6.7	1.1	0.8	35	34	0.9	9,050	0.06	0.04	0.9	6	7
마늘 Garlic	145	60.4	3.0	0.5	32.0	0.8	1.3	32	50	1.6	-	0.33	0.53	0.1	7	10
셀러리 Celery	40	87.4	0.8	0.2	8.8	1.5	1.3	39	34	2.0	125	0.08	0.08	0.2	5	0
양파 Onion	54	84.9	1.9	0.4	10.8	0.3	0.7	20	61	0.2	0	0.09	0.15	0	3	7
소사태 Beef foreshank	116	73.7	23.5	1.7	0	0	1.1	23	189	2.8	0	0.05	0.16	4.8	0	0

<표-7> 토마토 소스(Tomato Sauce)의 식품 성분

식품명 Food & Description	열량 kcal	수분 %	단백질 g	지질 g	탄수화물		회분 g	칼슘 mg	인 mg	철 mg	비타민 A I.U	티아민 mg	리보플라빈 mg	니아신 mg	아스코르빈산 mg	폐기율 %
					당질 g	섬유 g										
버터 Butter	723	17.0	0.5	81.4	0.2	0	1.1	71	-	2.1	0	0.07	0	0	0	0
당근 Carrot	30	90.3	0.9	0.2	6.7	1.1	0.8	35	34	0.9	9,050	0.06	0.04	0.9	6	7
마늘 Garlic	145	60.4	3.0	0.5	32.0	0.8	1.3	32	50	1.6	-	0.33	0.53	0.1	7	10
양파 Onion	54	84.9	1.9	0.4	10.8	0.3	0.7	20	61	0.2	0	0.09	0.15	0	3	7
토마토 Tomato, fresh	22	92.0	2.0	0.3	2.3	3.5	1.8	103	41	5.8	4,500	0.04	0.09	0.5	2	0
토마토 주스 Tomato juice	26	92.6	0.2	0.1	1.4	2.0	0.8	31	49	1.5	0	0.04	0.04	0.6	23	0
토마토 케첩 Tomato catsup	114	66.6	2.7	0.24	9.0	-	1.5	249	93	2.7	10,000	0.16	0.26	2.1	186	26
닭고기 Chicken	126	73.5	20.7	4.8	-	-	1.3	4	302	-	40	0.09	0.15	5.0	0	0

<표-8> 홀랜다이즈 소스(Hollandaise Sauce)의 식품 성분

식품명 Food & Description	열량 kcal	수분 %	단백질 g	지질 g	탄수화물		회분 g	칼슘 mg	인 mg	철 mg	비타민 A I.U	티아민 mg	리보플라빈 mg	니아신 mg	아스코르빈산 mg	폐기율 %
					당질 g	섬유 g										
버터 Butter	723	17.0	0.5	81.4	0.2	0	1.1	71	-	2.1	0	0.07	0	0	0	0
셀러리 Celery	40	87.4	0.8	0.2	8.8	1.5	1.3	39	34	2.0	125	0.08	0.08	0.2	5	0
양파 Onion	54	84.9	1.9	0.4	10.8	0.3	0.7	20	61	0.2	0	0.09	0.15	0	3	7
파슬리 Parsley	109	76.2	5.7	0.8	5.6	1.6	0.7	111	49	0.8	1,166	0.06	0.10	-	27	16
양송이버섯, 생것 Mushroom, fresh	31	91.0	3.6	0.2	4.3	1.4	0.8	41	44	6.2	0	0.90	0.43	46.3	1.3	0
계란 Hen's egg whole, fresh	160	74.0	12.7	12.1	-	0	1.2	67	264	2.7	920	0.10	0.30	0.1	0	14
식초 Vinegar	18	92.2	0.2	0	0.3	0	0.1	-	-	-	-	0	0	-	0	0
포도주, 백포도주 Wine, white	83	-	0.2	0	2.0	0	0.2	9	4	0.8	0	0	0	0	0	0

8. 고 찰

그랜드 소스를 실험하였다.

- 1) 브라운 소스에는 데미그라스, 에스파놀, 혼드보 리에에 관하여 실험하고 브라운 스타크 루와 토마토 페스트로 실험하였다.
- 2) 베샤멜 소스를 실험하였다. 우유와 루로 실험하였다.
- 3) 벨루페 소스에 관하여는 루와 화이트 스타크로 실험하였다.
- 4) 토마토 소스는 토마토와 스타크로 실험하였다.
- 5) 홀랜다이즈 소스는 계란과 버터로 실험하였다.

참 고 문 헌

- 1) A. Escoffier(H. L. Cracknell & R. J. Kaufmann), *USA*, Van Nostrand Reinhold, 1990.
- 2) A. Escoffier, *Le Guide Culinaire*, France, Flannarion Editeur, 1979.
- 3) Ada Boni, *Cucina Regionale d'Italia*, Japan, 柴田書店, 1969.
- 4) Adrian Baiely, *Cooks' Ingredients*, USA, William Marrow and Company, 1980.
- 5) Albin G. Seaberg, *Menu design*, USA, CBI, 1983.
- 6) Alfred R. Oxenteldt, *Executive Action in Marketing*, USA, Wadsworth Publishing Co., 1967.
- 7) Alison Burt, *Preserves & Pickles*, Australia, Octopus Book Limited, 1973.
- 8) Anna Gosetti Della Salda, *Le Ricetle Regional Italiane*, Italy, 1985.
- 9) Bessie Carr & Phyllis Oberman, *Jewish Cooking*, Hong Kong, Octopus Books Limited, 1973.
- 10) CBI, *The Professional Host*, USA, Van Nostrand Reinhold, 1981.
- 11) Christian Teubner Sybil Grafyn Schonfeidf, *Great Dessert Book*, Spain, Hamlyn Publishing.
- 12) Cy Decosse Inc., *Carousel Convection Microwave Cook Book*, USA, Sharp Electronics Co., 1983.
- 13) Dorothea Hall, *Dressing up your Kitchen & Dining room*, Italy, Marshall Cavendich Books Limited, 1986.
- 14) Douglas C. Keister, *Food And Beverage Control*, USA, Prentice Hall Inc, 1977.
- 15) Federic Sonnenschmidt & John F. Nicolas, *Arts of Garde Manager*, USA, Van Nostrand Reinhold, 1988.
- 15) Frederic Rosengarten, *The Book of Spice*, USA, Livingston P. Co., 1969.
- 16) Friedrich W. ehlert, *Pates & Terrines*, Germany, Teubner Edition, 1990.
- 17) *Great Cuisines of The World*, USA, Hayait International Hotels, 1990.
- 18) Group, 1983.

- 19) Henry B. Cyran, *The Asian way with Herbs*, Singapore, Child & Henry Publishing Dty Ltd, 1985.
- 20) Hugh Oakley, *The Buying Guide*, USA, Blue Goose Inc, 1980.
- 21) Irma S. Rombauer, *Joy of Cooking*, USA, The Bobbs-Merrill Co., 1982.
- 22) J. Sylvestre & J. Planche, *Cuisine Et Travaux Pratiques*, Japan, 柴田書店, 1976.
- 23) Jack D. Ninemeier, *Planning and Control for Food and Beverage Operation*, USA,
- 24) *Educational Institute of the American Hotel & Motel Association*, 1982.
- 25) James Peterson, *Sauces*, USA, VNR, 1991.
- 26) Jeni Wright, *Family Cook Book*, England, Octopus Books Limited, 1977.
- 27) John B. Knight & Lendal H. Kotschevar, *Quantity Food Production, Planning, And Management*, Canada, CBI, 1950.
- 28) John Fuller, *Vitue's Catering and Hotel Keeping*, England, Virtue, 1979.
- 29) June C. Gates, *Basic Foods, Canada*, Holt Rinehart Winston, 1981.
- 30) Lang J. H., *Larousse Gasfronomique*, USA, Crown P. Inc., 1988.
- 31) Londal H. Kotschevar, *Management by Menu*, USA, National Institute for the Foodservice Industry, 1987.
- 32) Maria D. Guarnaschelli, *The Cake Bible*, USA, William Morrow and Company Inc, 1988.
- 33) Maureen Sweeney, *Farm Journal's Best-Ever Recipes*, USA, Farm Journal Inc, 1977.
- 34) Nobuco Kakinuki, *Adventures in Oriental Cooking*, Japan, Japan Publication Inc., 1972.
- 35) Richard A. Crack, *The Professional Chef's Knife*, USA, Culinary Institute of American, 1978.
- 36) Richard Hering, *Hering's Dictionary of Classical and Modern Cookery*, Germany,
- 37) Fachbuchverlag Dr. Pfannenbergl & Co., 1980.
- 38) Robert G. Haines, *Food Prepatation for Hotels, Restaurants and Cafeterias*, USA, A. P. T. Inc., 1973.

- 39) Simon & Schuster, *Guide to Herbs and Spices*, USA, Simon & Schuster Inc, 1990.
- 40) Stephen A. Mutkoski & Marcia L. Shurer, *Meat and Fish Management*, USA, Breton Publishers, 1981.
- 41) *The New Zealand Maori Cook Book*, New Zealand, Jopa Manufacturing Ltd.
- 42) Wayne Gisslen, *Professional Baking*, Canada, John Wiley & Sons Inc, 1985.
- 43) Wayne Gisslen, *Professional Cooking*, USA, John Wiley & Sons Inc, 1983.
- 44) Zoe Leigh, *Cakes & Cake Decorating*, Hong Kong, Octopus Books Limited, 1974.
- 45) 박홍현, 식품위생학, 광문각, 1994.
- 46) 범한출판사 편집부, 세계요리백과 I, II, 범한 출판사, 1981.
- 47) 서환, Korean Food, Seoul International Publishing House.
- 48) 이성우外 (Katie Stewart), 식과 요리의 세계사, 동명사, 1991.
- 49) 정청송, 강무근, 정진구, 장혁래, 최신 서양 요리 기술, 경희대학교 출판국, 1991.
- 50) 정청송, 서양조리기술사전, 경희대학교 출판국, 1987.
- 51) 정청송, 이탈리아 전통요리, 문지사, 1994.
- 52) 정청송, 조리기술론, 경희대학교 출판국, 1987.
- 53) 토머스 지이글러 P., 식육학, 대한 교과서 주식회사 공무부, 1971.
- 54) 하숙정, 양식조리사 실기 출제 문제집, 수도출판 문화사, 1992.

ABSTRACT

A Study of Grand Sauces

Jung Chung Sung

1. Background of the Study

Old Testament time made some food and Sauces. Coshier food is God's Covernant.

Ancient Greek cooking and Roman cooking had been Sauces. Much of what we know of Greek gastronomy is found in the writting of Archestrate, cooking is sigle and direct, Sauces are Cumin, Vinegar, Roman culinary comes from mareus, first century A.D. many of the ingredients used in apicius's, recipes are seen again in midival European cooking.

- ① Cumin Sauce for Oyster
- ② Sauce for grounds, puree, and cardoons.

2. Culinary in the Middle ages

Liquid Flavorings their Sauces tested Verjuice and Vinegar are most often called for when a Liquid is needed, Spices and Liaisons.

3. Cookery the eighteenth century

The eighteenth century brought about greater Systemization of basics, coulis, Jus, and bouillons.

4. The twentieth century culinary

Careme were Systematized and recorded by Auguste Escoffier in his Guide Culinare Standardized.

5. Grand Sauces are Considered one of the greatest test of a Chef's Skill, Whether they are classics, Such as Sauce, Supreme, demand the highest technical expertise. The Successful paring of Sauce with a good demonstrates an understanding of the food and an ability to judge.

Sauce making allows the cook more freedom to work with flavors, textures, Aromatics, Tasty, and color than any other area of cooking.

A Sauce is never eaten alone, function, balance, the direct flavor, Sauces presents the basic Sauce-making techniques that have been used in the past and that are popular today, Sauces are organized around the primeifhes of classic world cooking

6. Grand Sauces are

- 1) Brown Sauce
 - ① Demiglace
 - ② Espagnole
 - ③ Fond de veau
- 2) Bechamel Sauce
- 3) Veloute Sauce
- 4) Tomato Sauce and
- 5) Hollandaise Sauce

- ① Brown Sauce made with Stock, Roux, Tomato Paste and Mirepoix.
- ② Bechamel Sauce made with Roux and Milk.
- ③ Veloute Sauce made with Roux and White Stock.
- ④ Tomato Sauce made with Tomato, Vegetable and Stock.
- ⑤ Hollandaise Sauce made with Egg and Butter.