

특급 호텔(이태리식당)의 운영실태와 음식연구 (L호텔 중심으로)

김 용 식¹⁾

목 차

- I. 서 론
- II. 이태리 요리에 관한 문헌고찰
 - 1. 이탈리아의 자연환경과 음식문화
 - 2. 이탈리아 음식의 특징
 - 3. 이탈리아 음식의 지역별 특성
- III. 이태리 식당의 운영 실태 및 메뉴
 - 1. 이탈리아 식당의 규모와 주방조직 및 업무
 - 2. 주방시설 및 기물(기기)류
 - 3. 메뉴
- IV. 이태리 식당의 운영실태 및 문제점
 - 1. 이태리 식당의 문제점
 - 2. 메뉴의 문제점
- V. 결 론

참고문헌

ABSTRACT

1) 양산대학 전통조리과 교수, 한국 조리학회 교육이사

I. 서론

오늘날 외식산업은 경제가 발전 성장하면서 사람들의 욕구도 다양화되고 그에 따른 음식의 수준도 나날이 발전되어 전문화되어 가고 있다. 이러한 시대의 흐름에 따라 서양요리(이태리요리)도 미각과 영양학적인 부분은 물론 보다 체계적이고 과학적인 조리형태로 변화되어 가고 있으며 특히 이탈리아는 자연환경도 우리나라와 비슷하고 음식문화 차원에서도 유럽의 여러 나라들 중에서 오랫동안 수많은 자치도시들과 지역국가로 분열되어 있었고 바로 이 같은 복잡한 역사적 현실과 자연환경 때문에 다양한 음식문화를 피울 수 있었다고 한다. 또한 이탈리아의 음식문화는 역사적인 영향 이외에도 반도국가로서의 지리적 특성과 지중해성 기후의 혜택, 그리고 기독교의 보다 직접적인 지배를 통해 성숙되었다. 이렇게 급속도로 발전, 전문화되어 가는 음식문화를 실제로 현장에서 같이 경험을 하고 연구하여 정보를 얻어 이탈리아음식 조리방법 운영실태 및 문제점 등을 개선하여 보다 나은 음식문화 연구발전에 목적을 두고자 한다.

II. 이탈리아 요리에 관한 문헌고찰

1. 이탈리아의 자연환경과 음식문화

이탈리아는 지중해 한가운데로 쭉 뻗어 있는 반도국가로서 여름철에는 비교적 가물고 겨울철에는 비가 많이 오며 로마시내에서 종려나무가 자랄 정도로 일년 내내 따뜻한 좋은 기후의 혜택을 받고 있는 나라이다.

그래서 영국이나 프랑스보다는 음식에 기름과 향료를 많이 쓰는 경향이 있으며, 그리고 토마토와 양파 등을 많이 쓰고, 특히 면류문화가 발달되어 있다.

이 나라도 남북이 길뿐만 아니라, 북쪽 산록지대는 남쪽보다 서늘하여 같은 요리를 하더라도 재료를 쓰는 방법이 다르다.

남쪽에서는 올리브유를 많이 쓰는 대신 버터를 별로 쓰지 않고 향신료로는 미늘을 많이 쓰고 풍부하게 생산되는 토마토를 이용하는 요리가 많은 반면, 북쪽에서는 버터를 써서 조리하며 밀가루와 쌀의 산지인 만큼 면류가 발달하여 스파게티와 마카로니 및 카네로니는 세계적으로 유명하고, 가장 대중적인 음식은 피자로 알려져 있다.

2. 이탈리아 음식의 특징

1) 파스타(Pasta)

이탈리아에서는 파스타는 수프대신에 먹는 것이 특징인데 파스타(Pasta)라는 용어는 스파게티와 마카로니, 각종 국수 류와 같은 파스타 반죽(dough)제품을 뜻하며 근래에 이르러서는 공업적으로 대량생산되어 건제품으로서 저장판매 되고 있는데, 건조한 파스타 중에는 스파게티, 마카로니, 타리아텔레등이 있고 건조하지 않은 파스타에는 라비오리, 토트켈리니, 라자냐, 카넬로니 등이 있다.

제품에 따라 계란을 첨가하기도 하고 계란을 사용하지 않고 만들기도 한다. 삶았을 때 그 모양(shape)과 질감(texture), 형태(form)가 그대로 유지되게 하기 위해서 글루텐 함량이 높고 질이 강한 강력밀가루(hard wheat flour)(durum)를 사용하여 파스타 제품을 만든다.

스파게티 요리는 미트(meat)소스를 친 볼로냐식 토마토 소스를 친 나폴리식 달걀 노른자와 베이컨 파르메산(Parmesan)치즈를 사용한 칼보나라, 모시조개를 사용한 봉골레, 마늘과 고추 올리브유만을 쓴 아리오에 오리오 페페론치오 등 종류가 다양하다.

또한 오늘날의 피자는 이탈리아의 남부지역에서 고전 스타코의 피자, 즉 둥글고 납작하게 눌린 반죽 위에 양념을 하고 오븐에 요리한 것과 속이 가득한 파스타, 즉 칼초네(calzone)를 함께 지칭한다.

2) 가공 육류와 소시지

이탈리아는 가공한 고기와 소시지로도 유명한데 파르마 햄과 강하게 양념한 돼지고기를 젓먹이 새끼 돼지의 껍질로 싸 볼로냐 소시지인 모르타델 리가 있다.

3) 육류요리의 발달

아바치오(어린양고기)는 마늘과 로즈메리를 곁들여 오븐이나 숯불에 구운 것으로 봄철의 기호식품이다. 토끼고기는 설탕, 식초, 건포도와 소나무 열매를 넣어 전골식으로 요리한 시칠리아의 아그로돌세에서부터 다양하게 쓰인다.

4) 다양한 생선요리

이탈리아의 사람들은 생선튀김이나 토마토 소스를 곁들인 생선요리에 다양하게 있는데 조개류는 어느 지역에서나 수프와 소스에 사용되며 로마에서는 봉고레, 베네치아에서는 카페르 졸리, 제노바에서는 아르셀레, 피렌체에서는 텔린 등 여러 이름으로 불린다.

3. 이탈리아 음식의 지역별 특성

1) 베네치아

베네치아는 지리적 위치로 요리도 바다와 관계가 깊어 생선요리가 뛰어나다. 가장 유명한 요리로는 스킴피(Scampi)로 이것은 기름과 마늘, 파슬리, 레몬즙으로 양념을 한 대하요리이다. 그밖에 부리다(buffida)등 문어와 오징어를 넣은 생선스튜등 해산물을 이용한 음식들이 다양하다.

2) 피렌체

피렌체의 음식은 담백하고 올리브 기름이 기본이 된 산뜻하고 부드러운 맛이 특징이다. 특히 버터와 파

배산 치즈가 곁들여진 시금치 파스타(green spinach noodles)가 유명하다.

이 지방의 특징은 주로 꼬챙이에 끼워서 송이버섯, 돼지고기, 간, 야채 등을 오랜시간구어 요리하는 것이 특징이다.

3) 나폴리

파스타가 주요 요리의 재료로 비교적 간단한 방법으로 만든다. 즉 올리브 기름과 마늘을 이용하거나 또는 콩을 혼합하기도 하여 만든다. 나폴리는 또한 피자과 스파게티 발생지이며, 아주 탄력 있는 흰 치즈 모짜렐라(mozzareella)로 유명하기도 하다.

나폴리의 대표적인 요리로는 바다에서 건져 올린 생선을 구어 만든 요리(Pesce alla griglia)나 새우요리(Gamberetti)도 자랑할만한 일품요리이다.

4) 시칠리아

해안에 따라 참치나 정어리 같은 신선한 생선이 풍부하고 요리에 새끼 양과 새끼염소고기를 주로 사용한다. 특히 정어리 파스타는 세계적인 맛을 내기도 하며, 이곳의 무화과 열매는 그 향기와 맛이 독특한 것으로 유명하다.

Ⅲ. 이태리 식당의 운영 실태 및 메뉴분석

1. 이태리 식당의 규모와 주방조직 및 업무

① 식당의 규모와 매출

	주방	Hall
크기	11평	65평
좌석수		86석
직원수	10명 (정직) 1명 (아르바이트)	11명 (정직) 1명 (아르바이트)
월 매출액	약 1억	
일 매출액	약 3백 3십만원	
Food류	전체 매출이 약 70 %	
원가	약 28 ~ 33 %	
주류	약 30 %	

② 주방조직과 주방업무 (Venezia kit)

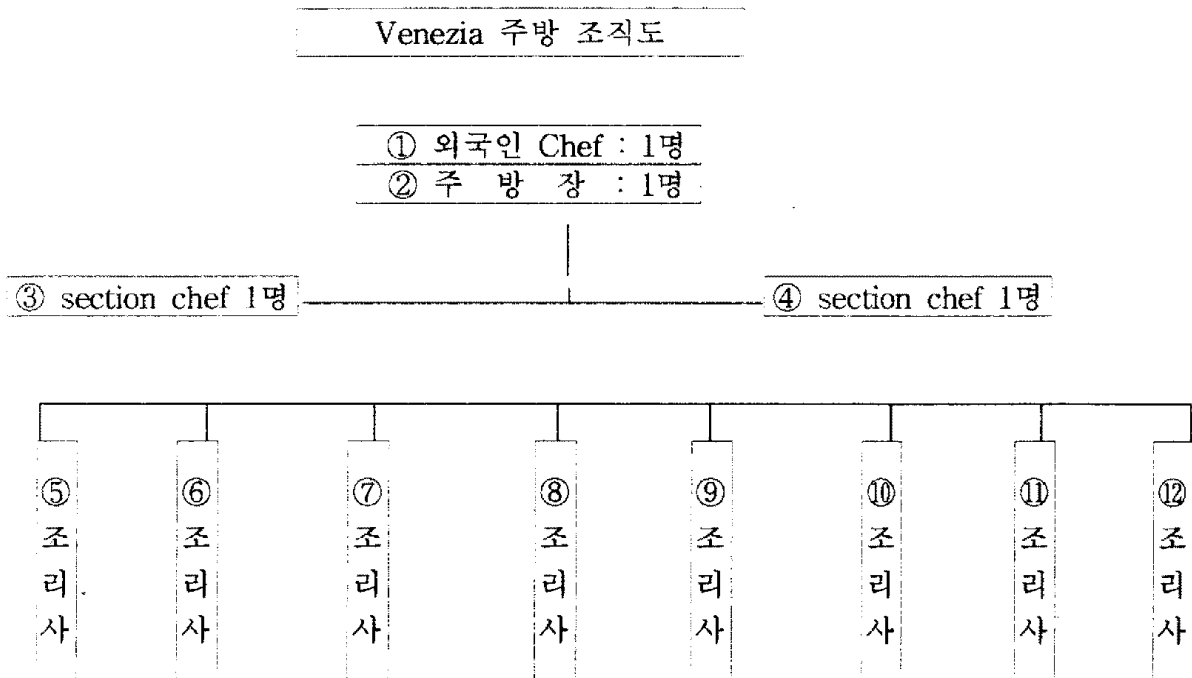
이태리 식당은 조리부 소속의 양식 부서에 포함되는 레스토랑으로 요즘 우리 나라에서 차츰 영업을 번창하고 있는 이태리 음식을 전문적으로 취급하는 전문 식당으로 전체적 운영 관리는 조리 팀에 의하여 이루어진다.

이태리 식당의 필요한 인원은 주방이 총 11명으로 되어 있으며 영업을 전문화 및 차별화를 위한 전략으로 이태리 음식의 전문가를 영입하여 외국인 chef를 둘 수도 있으며 그 밑에 주방장 1명과 주임 2명 나머지 7명의 일반조리사원과 1명의 Arbeit로 구성되어 있다.

- ▶ 주방장은 본 식당 주방의 모든 업무를 관장하고 관리 감독한다. 또한 조리부의 지시를 받아 운영 방침을 도입하고 주방의 제반 업무에 대한 책임을 진다.
그 외 메뉴의 개발과 구성, 부하직원의 직무분담, 원가관리와 영업 활성화를 위한 지배인과의 업무연계등을 통하여 고객들로부터 좋은 반응을 얻어내기 위한 여러 가지 업무를 통괄하여 직무를 수행한다.
- ▶ 주임은 2명으로 주방장과 부하직원의 중간 간부입장으로 영업을 원활한 진행을 위하여 실무적으로 주방장을 보좌하고 부하직원들의 의견을 수렴하여 조리 기술의 기능적 측면의 실질적 업무를 수행한다.
- ▶ 7명 조리사들은 시간대별로 오전 조와 오후 조로 나누어서 업무를 분담하며 영업에 필요한 식재료의 준비 및 order, 식재료 정리정돈, 손질 및 주방의 사용 기계류의 관리와 사용 청결 상태 유지 등의 업무를 분담하고 있다.
- ▶ arbeit(보조자)는 order된 식재료의 수령과 상사의 지시를 받아 식재료의 손질과 준비 등의 업무를 보조수행한다.

현재 본 업장의 인원구성등을 볼 때

대부분의 직원들이 경력 7년 이상의 숙련된 업무 능력을 갖춘 인원으로 구성되어 있으나, 1년에 한번 꼴로 부서 이동을 통한 인원의 재배치 등으로 조직의 직급에 따른 업무와 본업장의 실질적 업무의 일치가 완벽하게 이루어지지 않는 경우도 있으며 본 업장의 영업은 오전 12시부터 저녁 10시까지로 2교대로 근무하고 있으며, 모든 식재료를 신선하고 좋은 품질을 유지하기 위하여 가능한 즉석에서 준비하기 때문에 평균 1일 업무량이 빠듯하게 짜여져 있다.



2. 주방시설 및 기물(기기)류

주방에 필요한 시설 및 기물 류는 최대한 활용하여 작업의 능률을 높이기 위한 것들로 크게 구분하면 전기 기기, 가소 기기, 측정 기기, 스팀기기류로 분류 할 수 있으며 구체적 기능을 살펴보면 대략 다음과 같다.

① 전기기기류는 주로 전기를 사용하여 기기를 움직이는 것들로

- Food Slicer ⇒ 각종 재료를 얇게 썰 수 있는 기기
- Mix기 ⇒ 적은 량의 재료를 곱게 분쇄하여 섞는데 사용(soup등)
- Dish washer ⇒ 각종 식기류를 세척하는데 사용되는 기기
- Heated Box ⇒ 물을 붓고 전기로 온도를 유지하여 음식을 따뜻하게 보관시 사용
- Micro oven ⇒ 전자렌지로 냉동 제품의 해동 등에 주로 사용

② 가스기기류

가스를 사용하여 다루어지는 기기이다.

Gas Range w/oven : 주방에서 가장 중요한 조리기기로 LNG를 사용한다.

윗부분은 Range가 설치되어 각종 pan 사용한 조리를 할 수 있고,
아랫부분의 oven은 Baking 또는 Roasting요리를 할 수 있다.

③ 측정기기류는 식재료의 정확한 량을 개량하는데 필수적인 기기다.

Scale : 1kg, 2kg, 10kg 용량등 다양하다.

④ 그 외 조리 기물 류는

- ① Can opener ② Orange Squeezer ③ Potato Squeezer ④ pepper Mill
- ⑤ sauce pan ⑥ 각종 fry pan ⑦ Wire whip ⑧ Fine Mesh sieve(차이나 캡)
- ⑨ Zce-cream Disher ⑩ Kitothen Fork ⑪ Miaing Bowl ⑫ 각종 knife 류 등등이 있다.

3. Menu 분석

호텔 이태리 식당은 양식당의 일종으로 이태리 음식을 전문적으로 취급하는 식당이다.

본 식당에서 만들어져 상품화되어 판매되는 Menu의 종류는 대략 100여가지 정도이며, 이 또한 2개월 기준으로 새로운 Menu가 교체되므로 실제로는 더 많은 종류를 판매 한다고 볼 수 있다.

여기서 연구하는 동안 접할 수 있었던 Menu중 이태리 음식의 대표적인 음식은 pasta류와 pizza류, 그리고 이태리 식당에서 가장 많이 사용되는 sauce류와 Appetizer류, 이태리풍의 Entree의 대표적인 것을 정리하였다.

본 식당의 음식류 판매 점유율별 Menu를 대략 살펴보면 다음과 같다.

Venezia Food 판매 점유율

메뉴명	점유율 (%)
Set Menu (full-course)	30 ~ 35 %
Appetizer	2.5 ~ 3 %
Soup	1 ~ 2%
Salad	2 ~ 3 %
Entree(Maindish)	7 ~ 8 %
Fish & Seafood	2 ~ 3 %
Pasta	14 ~ 16 %
Pizza	2 ~ 3 %
Wine류	15 ~ 20 %

* 이태리 음식의 특징은 지리적으로 우리 나라와 비슷한 반도국가로 3면이 바다로 둘러 싸여있어 해산물이 풍부하며 좋은 기후조건에서 생산되는 신선한 토마토와 올리브 오일의 향긋함이 잘 어우러져 다양한 종류의 파스 타와 피자로 상징되는 이탈리아 요리 중에서 이곳 호텔 이태리 식당에서 취급하고 있는 이태리 정통의 Menu를 정리하여 연구 하였다.

① Sauce 류 중

㉠ Tomato sauce YIELD : 37 ℓ

먼저 토마토를 1/4등분하여 오븐서 익힌다.

1. Fresh Tomato	≒2.5~3	kg
2. Salad oil or olive oil	10	g
3. Pork fat	200~ 300	g
4. Bacon	200	g
5. Onion	2	kg
6. Leek	1	kg
7. Carrot	500	g
8. Celery	500	g
9. Butter	200~ 300	g
10. Bay leave	20	EA
11. Thyme	10	g
12. Black pepper	15~ 17	g
13. Oregano	10	g
14. Tomato paste	2	kg
15. White wine	1/2	b/j
16. Chicken stock	37	ℓ
17. Fresh Basil	1~ 2	팩
18. Tomato Crush	4~ 4.5	kg
19. Tomato puree	4~ 4.5	kg
20. Tomato juice	1.5	ℓ
21. Garlic ohop	≒200	g
22. Sugar	≒300	g
23. Salt	≒160	g
24. Chicken base	≒230	g
25. Dry gin	약간	

* 먼저 야채 등을 준비 완료후

1. Fresh tomato를 ea당1/4등분하여 시팬에 깔아 오븐 속에 넣어 적당히 익힌다.
(특히 잘 익지 않을수록 반드시 익혀야 신맛 등을 줄일 수 있다.)
2. Pot에 2-4까지 넣어 어느 정도 녹여 준 후 9번을 넣고 5-8번 야채를 볶는다.

3. 13번이 oregano(g)를 빼고 0-12번 향신료 넣고
4. 14번을 넣어 잘 볶아준다.(5-6분)
15번은 reduce 해가면서 실시한다.
5. stock을 투입하고 끓인다.
6. 끓기 시작한 후 불은 적당 세기로 조절하고 15분 쯤후 토마토 crash넣고 basil 빼쉬등도 넣어 준다.
7. 꺼내기 10분전쯤 19, 20번 투입
8. 꺼내기 5분전쯤 21-25번을 차례로 넣어 간, 맛, 농도를 확인후 큰 채에 걸려서 식혀 냉장보관 하면서 사용한다.
소요시간은 끓기 시작후 45-50분

㉠ Lemon butter sauce YIELD : 1 ℓ

- | | | |
|-------------------|-----|----|
| 1. whipping cream | 200 | g |
| 2. Thyme | 2.5 | g |
| Fresh Thyme | | |
| 3. Butter | 1 | kg |
| 4. Salt | 6-7 | g |
| 5. Lemon Juice | 적당량 | |

(기 물)

- | | | |
|----------------|---|----|
| 1. Mixing bowl | 1 | EA |
| 2. Wire whip | 1 | EA |

(조리법)

- ① pan에 넣어 2/3정도가 줄어 들 때까지 졸인다.
- ② 버터는 실온에 두거나 냉장 상태의(단단한 상태) 것을 바로 사용한다.
단, 실온등에서 너무 녹아 사용할 때 너무 붉게 되거나 분리되어 실패 가능성이 높다.
- ③ salt를 넣어 간을 맞추어 완성한다.

(방법)

 bowl을 이용하여 줄여진 cream을 그냥 또는 가는 채에 한번 걸러 후 준비된 버터를 처음에는 1-2 EA만 넣어 whipper으로 빠르게 휘저으면서 크립과 버터가 잘 엉기게 섞은 다음 나머지 버터를 적당량씩 넣어 가면서 잘 섞어 녹여 준 후 Salt를 넣어 간을 맞추어 완성시킨다.

(완성시 농도는 아주 텁직하게 잘 된것임)

* Lemon Juice 는 1일 예상량을 미리짜서 준비했다가 사용하거나 또는 레몬웨이저로 준비했다가 그때그때 필요양만큼 1-2EA씩 짜서(즉석에서) 사용한다.

② Appetizer류 중

㉠ Antipasto(안티파스트) : 해물과 야채를 올리브오일에 절여 만든 모듬 salad.

(1인분 기준) Recipe

- Herb Salad
- Smoked Salmon 1쪽 slice
- Anchovy (1-2EA)
- Tuna slice (2쪽)
- Boiled shrimp : 1EA
- Shell fish(홍합, 중합등) 1EA씩
- 한치(caramari) 3-4쪽 slice
- 문어 (octopus) : 3쪽

㉡ Carpaccio(카파치오) : 이태리식 육회

(1인분 기준 Recipe)

- Herb salad Fillet (6-7쪽 slice)
- Fresh Mushroom slice (6-7쪽)
- Fresh pamesan cheese slice (4-6쪽)
- Olive oil (2 EA)
- Chive chop (Garnish)

㉢ Pomodoro(포모도로) : 치즈를 곁들인 토마토 salad

(1인분 기준 Recipe)

- Herb Salad
- Fresh Mozzarella cheese : 5쪽 slice
- Balsamic dressing
- Chive chop (Garnish)
- 껍질 벗긴 Tomato 5쪽

③ Soup류 중

㉠ Genovese soup(제노베이스 수프) : 이태리식 해물 수프

(1인분 기준 Recipe)

Pan에

- | | | |
|-------------------------|-----|------|
| 1. Vegetable Garnish | 5-8 | g |
| 2. Tomato concase | 5 | g |
| 3. Fish Stock | 100 | g |
| 4. Clam whole | 1 | EA |
| 5. Lobster meat | 2 | 쪽 |
| 6. Shrimp | 3 | 쪽 |
| 7. Calamary slice | 3-4 | EA |
| 8. 그 외 각종 생선의 Gresh 뼈쉬등 | 조금 | 추가가능 |

- 9. Tabasco 1-2 방울
- 10. Basil slice 조금

* 맛 확인 후 salt, pernod wine, Garlic chop 등 추가 해 줄 수 있다.
 * VIP고객 등은 Garnish로 Basil slice 외 saffron도 위에 몇 잎 띄어준다.

④ Entree류 중

㉠Paella(빠엘라) : 이태리식 해물밥
 (1인분 기준 Recipe)

- Mushroom slice : 8-10쪽, · Green peas : 20g
- Black Greena olive slice 각 : 2EA씩 slice
- Garlic chop 5g · Tomato concase : 10g
- Lobaster 1/4쪽 · shrimp(중대하) : 1 EA
- 한치 10g, 문어 10g, 닭 가슴살 : 10g, 홍합 : 1-2EA, 물에 불린 쌀 : 100g
- paella sauce : 230g

㉡ Paella sauce YIELD : 37 ℓ

1. Chix bone	10-12	kg
2. Crab	5-6	kg
3. Shrimp	1	kg
4. Fresh Tomato	10-15	EA
5. Pork fat	200	g
6. Butter	300	g
7. Onion	3	kg
8. Leek	2	kg
9. Carrot	2	kg
10. Celery	1	kg
11. Bay leave	20-30	EA
12. Black pepper	30	g
13. Thyme	10	g
14. Rosemary	12	g
15. Tomato paste	2	kg
16. White wine	1/2	B/T
17. Chix stock	37	ℓ
18. Garlic chop	100	g

- 19. Salt 200 g
- 20. Chix base 200-300 g

(조리법)

* 먼저 닭뼈와 꽃게, 새우머리 등을 시펜에 깔아 오븐에서 색깔 낸다.

* Fresh Tomato도 오븐에서 색깔 낸다.

1. steam pot에 5-14번까지 넣고 5-10분 정도 Saute 후
2. 15번을 넣고 잘 볶는다. 중간에 wine로 Reduce하면서 작업
3. 17번의 stock을 넣고 끓인다.
4. 꺼내기 10분전쯤에 18-20번을 넣어 농도, 간, 맛을 맞춘 후 굵은 채에 걸러서 식혀 냉동 보관하면서 필요시 녹여서 Reduce하면서 사용한다.

- 소요시간 -

끓기 시작하여 1-1시간 30분

㊤ Vitello(비텔로) : 이태리식 송아지 등심요리

(1인분 기준 Recipe)

- Veal loin (송아지 등심) : 80g ⇒ panfry
- Sauce
 - Olive oil에 절인 Sun dry tomato slice : 10-15쪽
 - Basil slice(적당히) white wine(조금)
 - Balsamic Vinegar(3-4방울) : 3g
 - Beef sauce : 50g
 - Fresh cream : 조금

㊤ Risotto (리소토) : 이태리식 볶음밥

(1인분 기준 Recipe)

- 중대하 : 2EA : Dice · Lobster 1/2EA Dice
- Green Peas (10g) · Mushroom slice : 10g
- Red Green pimento slice (3-5g)
- Black, Green olive 각 2EA씩 slice
- Garlic chop : 5g ⇒ Pan fry(saute)
- 밥 : 150g, salt(적당), saffron sauce(적당히)
- Sauce ⇒ Tomato sauce와 cream sauce를 곁들인다.

㊤ Polto(폴로) : 이태리식 닭가슴살 요리

(1인분 기준 Recipe)

- 닭 가슴살 (80g × 2) 밀가루 묻혀 pan fry 후

- pesto sauce 바른 후
- parma ham slice (2쪽)
- Mozzarella cheese (10g) 놓아 oven에 넣어 치즈 색깔 낸다.
- Sauce ⇒ 양송이 slice, 표고버섯 slice, cream, salt, beef sauce 조금 섞어 졸여서 준다.

㊸ Red snapper(도미) Sea bass (농어) : 도미와 농어 요리

주재료만 다르고 나머지는 전부 같다.

(1인분 Recipe)

- 생선을 150g, 밀가루 묻혀 Pan fry 한 후 oven에서 익힌다.
- Sauce ⇒ · Tomato sauce(50g) Lemon butter sauce : 15g
- Red Green pimento slice (약 5g)
- Green, Black olive slice 각(1EA)
- Garlic chop (3g)
- Caper : 3-5EA

㊹ King prawn (왕새우) 요리

(1인분 기준 Recip)

- King prawn (3-4EA) 껍질 벗겨 오븐에서 굽는다.
- Sauce ⇒ · Green, Red pimento chop (각 3g씩)
- Basil slice (적당히)
- Tomato sauce (50g)
- Honey(조금) or sugar

⑤ Pasta류 중

㉠ Ravioli(라비올리) : 이태리식 만두

(1인분 기준 Recip)

1. Ravioli 6 EA

< SAUCE 1 >

1. Tomato Sauce ≒ 100 g

2. Green Pimento Dice ≒ 20 EA

3. Red (") ≒ 20 EA

4. Basil Slice 조금

< SAUCE 2 >

1. Whipping Cream 50 g

2. Salt 조금

3. Chive chop or sasil slice 조금

< Hot Vegetable >

1. 주방에서 사용하는 Main dish용으로 준비한 Hot 야채를 4-5EA를 접시 중 안에 놓아준다.

< Dish >

- 1. 원형의 Main dish
- 2. 오목한 스파게티용 접시
- 3. 그 외 라버오리가 6EA와 Hot야채를 담을 수 있는 여러 가지 모양이 적당한 크기의 접시를 사용 할 수 있다.

< 완성된 Ravioli에 사용되는 Gasish >

①번 Ravioli에는 필요 없음.

(조리법)

- ① 끓는 물에 넣어 익을때까지 삶는다.
- ② 바로 사용 가능한 완성된 SAUCE를 SAUTE PAN에 한번 끓여서 사용한다.
- * 업장의 지향하는 목적과 고객의 질 , 판매가, 매상과 주방인원 등을 고려하여 소스류를 보일에 warmer시켜 놓은 것을 pan을 이용하여 한번 끓이지 않고 그냥 사용할 수도 있다.

(방법)

Ravioli가 익으면 토마토 소스에 함께 넣어 한번 끓여서 약간 졸인 후 접시에 6EA를 둘러놓고 남아 있는 Tomato소를 Ravioli에 중심 하여 빙 둘러 뿌려 준 후 접시 중앙에는 Hot Vegetable놓고 다시 Ravioli 위에 2번 크림 소스를 빙 둘러 뿌려서 고객에게 Service한다.

* Hot Veagtable과 함께 접시 중앙에 삼색국수 또는 스파게티를 40-50g 볶아 놓고 그 위에 spa용 레몬 소스 또는 spa-토마토 소스를 뿌려 준 후 그 주위에 Hot 야채를 놓아 나가거나 또는 여기에 야채는 놓지 않고 spa류만 놓아 나갈 수 있다. 단, 이것은 고객의 요구시 Main으로 먹을 시에 가능하며 이때 판매가 적은 고객과 상의하에 높여야 한다. 또는 중요 단골의 요구 시는 service로 감안 가격을 올리지 않을 수 있다.

* 또는 처음부터 Menu 판에 양을 넉넉히 할 수도 있는 문제다.

㉠ Spaghetti carbonara

(스파게티 갈보나라) : 스파게티 크림 소스

(1인분 기준 Recipe)

- | | | |
|--------------------|--------------------------|----------------------|
| · Butter : 10g | · olive oil : 10g | · Bacon slice : 30g |
| · onion chop : 10g | · Ham slice : 15g | · cream : 100g |
| · salt(조금) | · spaghetti(삶은 것) : 180g | · Egg Yolk : 1EA |
| · pepper crush(조금) | · Parsley chop(조금) | · pamesan cheese(조금) |

㉔ Spaghetti Vongole : 봉골레 스파게티 - 조개 스파게티

(1인분 기준 Recipe)

- Olive oil(10g) · onion chop(10g) · Garlic chop(5g)
- Mushroom slice(30g) · white wine(조금) · Tomato concase(100g)
- Tomato sauce(100g) · 중합 or 바지락 삶은 것(14-16EA)
- salt(조금)

㉕ Spaghetti Mare(스파게티마레) 해물 스파게티

(1인분 기준 Recipe)

- olive oil(10g) · onion chop(10g) · Garlic chop(5g)
- 중대하(shrimp)1EA · sole 1/8쪽 · Mushroom slice(20g)
- white wine(조금) · Tomato concase(100g) · 중합 or 바지락 5-6EA
- 한치slice · Lobster slice 각(10씩)
- spaghetti(삶은 것) : 160g · Basil (garnish) : 1EA

㉖ Penne(펜네) : 파스타 종류의 일종으로 모양이 다름

(1인분 기준 Recipe)

- olive oil(10g) · onion chop(10g) · Garlic chop(5g)
- Bacon slice(20g) · 고춧가루 (5g)
- Tamato concase(100g) · pepper crush(조금)
- Penne 삶은 것 (150g) · Basil 1잎(Garnish)

㉗ Pizza 류 중 (피자는 들어가는 내용물에 따라 다양한 Menu이름이 나올 수 있다.)

㉘ Pizza sauce(Recip) YIELD : 8 l

1. Butter	200	g
2. Onion chop	180	g
3. Garlic chop	100	g
4. Tomato paste	400	g
5. Bay leave	8-10	EA
6. Thyme	2.5	g
7. Basil	3	g
8. White wine	1/3	B/T
9. Fresh Tomato Dice	2	kg
10. Tomato Crush	3	kg
11. Tomato Juice	1-1.36	l

12. Oregano	10-15	g
13. Black pepper crush	5	g
14. Salt	40	g
15. Suar	40	g
16. Chicken base	100	g

(조리법)

* 먼저 재료를 준비 완료하고

1. pan에 1-3번을 넣어 saute 한 후 (2-4분)
2. 4번을 넣어 잘 볶는다. 여기에
3. 5-9번까지를 넣고 중간 중간에 w/wine로 Reduce하면서 볶아준다.
4. 10-12번까지를 넣고 적당히 표면에 끓어 오르도록 졸인다.(Simmering)
5. 나머지 13-16번은 꺼내기 10-15분전에 넣고 간, 맛, 농도를 맞춘 후 꺼내서 찬물에 식혀 보관하면서 필요시 사용한다.

* 소요시간 (40-50분)

농도는 체등으로 내렸을 때 뽁뽁하게 느껴 질 정도로 줄줄 흘러내릴 정도이면 식은 상태는 아주 되다. 조리시 Fresh Tomato Dice가 곤죽이 될 정도까지 조리한다.

㉠ Pizza Mare : 피자마레(해물 피자)

(1인분 Recipe) 피자pan 지름 : 12인치

- Pizza Dough(180g)
- Pizzasauce(50g)
- Onion slice(10g)
- Green Red pimento(각 10g)
- Mushroom slice(20g)
- 중하(3EA) slice
- Lobster 1/4 slice
- 한치slice(10g)
- 문어(10g)slice를 pan fry한 후 물기 제거 후 넣어준다.
- Mozzarella cheese(80g)를 위에 뿌린다. ⇒ (오븐에 넣어 8-10분 정도)

㉡ Dessert 류 중

㉢ orange sabayon / white wine sabayon(샤비용)

(1인분 기준 Recipe)

(Orange sabayon)

- | | | |
|-----------------|-------|---|
| 1. Orange Juice | ≒ 30 | g |
| 2. Egg Yolk | 20-25 | g |
| 3. Marsala wine | 30 | g |

또는 Grand Marnier wine

4. Sugar	18-20	g
5. Almond slice	5-6	EA
(White wine sabayon)		
1. ★ White wine	30	g
2. Egg Yolk	20-25	g
3. Marsala wine	30	g
(또는-Grand Marnier wine)		
4. Sugar	18-20	g
(기물)		
1. Mixing bowl	1	EA
2. Whip	1	EA
(조리법)		

Mixing bowl을 중탕에 놓고 1,2번을 순서대로 넣고 whip로 빠르게 쳐 부풀려 올린다.

약 2/3정도 부풀어올랐을 무렵에 3,4번을 넣어 주면서 완전히 쳐, 부풀어 올려 완성시킨다. 거품의 기포와 밑 부분의 물이 생기지 않도록 잘 엉겨지게 해야 한다.

* 3번은 향첨가용의 역할이 강하고 4번은 너무 달지 않게 2-3번 나누어 맛을 봐가면서 투입한다.

★ white wine sabayon은 방법이 orange와 동일하다. 다만 주재료만 다를 뿐이다.

* 주재료(1번)에 따라 명칭이 변하며 여러 가지 재료를 대체 가능한 것으로 봄
예) 집에서 박카스 같은 각종 드링크류 등등 술등도 사용가능.

본 업장에서 만들어져 판매되는 Menu의 종류는 전채요리에서부터 디저트까지 100여가지나 되나, 그 중에서 정통 이태리식당에서 접할 수 있는 Menu만을 몇 가지씩 골라 Recipe를 정리해 보았다.

IV. 이태리 식당의 운영실태 및 문제점

1. 이태리 식당의 문제점

특급호텔 이태리 레스토랑의 영업시간을 대부분 PM 12-3시, PM 6시부터 23시 까지로 한정된 영업을 하고 있다. 이런 한정된 영업시간으로 인하여 훌륭한 시설과 좋은 입지조건 고급인력을 충분히 활용하지 못하고 있으며 더구나 고객이 정해진 시간에 편중됨으로 인하여 서비스의 질도 떨어질 수 밖에 없는 형편이다.

그래서 조리부의 종사원을 충분히 활용하여 바쁜시간에는 타부서의 지원을 받아 서비스의 질을 높이고 영업

시간의 폭을 넓혀서 고객의 편리한 시간에 이용할 수 있다면 호텔경영에 많은 이윤창출이 있으리라 생각된다.

2. 메뉴의 문제점

메뉴란 앞으로 나갈 식음료의 사업방향을 결정하기 위해 정보를 획득하고 메뉴의 구성, 모양, 수익성이나 대중성 등의 측면에서 적정성을 평가하고 판단하는 것과 관련된 활동인데 이탈리아 음식 메뉴분석의 두 가지 측면은 기업의 수익성측면과 고객의 욕구측면이다.

현재와 미래의 고객과 기업 스스로를 둘러싸고 있는 환경을 면밀히 분석해야 할 필요가 있다. 이것은 식료의 품목과 내용, 가격수준, 메뉴의 형식 등 모든 요소들을 가장 능률적인 것으로 유지하고 개선하며 대비하는데 불가결한 기능이기 때문이다. 그래서 성공적인 메뉴는 고객의 요구들을 전적으로 수용하는 것이면서도 업체의 수익에 공헌될 수 있는 방식으로 계획되고 작성되어야 하기 때문이다. 비교적 이태리식당의 메뉴는 2개월 기준으로 1/3정도 새로운 메뉴가 교체되는데 2/3정도의 메뉴작업을 해서 고객들의 욕구에 다양하게 충족시켜서 기존 고정고객의 관리·확보 및 신규고객을 확보하는데 노력해야 하겠다.

V. 결론

우리 나라 외식산업은 80년대 초부터 시작하여 86년 아시안 게임과 88년 서울 올림픽을 전후로 본격화되었으며, 90년대에는 패밀리 레스토랑과 패스트 푸드점을 비롯한 외국의 프랜차이즈 식당까지 들어와 이제 식당의 춘추전국시대를 방불케 할 정도로 많은 식당들이 생겨나고 있다. 이런 급격한 외식산업 발전 추세에 따라 조리에 대한 관심이 높아지고 배우고자 하는 수요자가 증가하는 시점에서 이번 연구를 통하여 느낀 것은 메뉴 개발에 따른 원가 개념이 정확하게 표준화되어 있어야 음식이 상품화되는 과정에서 문제점을 줄일 수 있다는 것을 느꼈고 하루가 다르게 변하는 음식의 질도 연구 개발하여 더 나아가서 선진 외국음식문화를 도입하여 동·서양인의 입에 맞게 연구 노력해야 할 것으로 본다. 더욱이 이탈리아 음식은 신선한 재료를 사용하고 불포화지방산이 많은 올리브 오일을 기초로 하여 토마토, 생선 등을 주로 사용하기 때문에 현대인의 요리로 각광 받고 있는데 그 이유로는 고기나 생선처럼 기름기 있는 음식을 토마토와 같이 먹으면 위장에서의 소화를 촉진시키고, 산성식품을 중화시키는 역할을 하고, 토마토에는 신진대사를 도와주는 비타민C, 지방의 분해를 돕는 비타민B, 모세혈관을 강화하고 고혈압을 개선시키는 루틴, 두뇌활동을 좋게 하는 아미노산, 조혈에 필수적인 철분, 칼슘등 영양성분을 고루 갖춘 식품으로 성인병예방에도 좋아 각광을 받고 있다. 한편 신세대 및 뉴패밀리층의 새로운 스타일의 소비패턴과 핵가족화, 고령화의 급속한 확대에 의하여 식생활의 서구화와 신속·간편·청결·단순화라는 새로운 가치관이 확산되므로 인하여 외식산업은 시대의 변화에 따라 더욱더 발전할 것이라 생각된다.

참 고 문 헌

1. 김충호, 호텔경영학, 형설출판사, 1990
2. 호텔롯데, 조리직무 교재, 1990
3. 정청송, 이탈리아 전통요리 문지사, 1993
4. 진양호, 현대서양요리, 형설출판사, 1997
5. 이정자, 메뉴관리 기문사, 1998
6. 김혜영외 공저, 문화와 식생활, 효일문화사, 1998
7. 정진우, 프랑스 요리와 이탈리아요리에 관한 연구, 경기대학교 경영대학원, 1995
8. 김용식, 돼지뼈를 이용한 Brown stock과 Brown sauce의 이 화학적 및 관능적 특성, 단국대학교 대학원, 1997
9. Mary Deirdre Donovan : "The new professional chef"
Van Nostrand Reinhold, 1990
10. Vrano H. Eller, classicaland contemporary Italian cooking,
New york : by van Nost rand Reinhold, 1990
11. Eugen pauli : "classical cookery" 2nd ed. Van Nostrand Reinhold, 1985

ABSTRACT

“A Study Menu for Menu Operation of Italian Cuisine in Hotel”

Kim, Young - Sik

Following the developing tendency of the food service industry, people are showing a high interest in cooking and the number of applicants trying to learn how to cook is increasing gradually. In this research, we have concluded that developing a menu, we are to standardize its cost accounting correctly so as to reduce problems which can occur during the process to commercialize food. We have to research on the quality of food changing so fast and to develop proper food to suit both the oriental and occidental taste. Since fresh ingredients such as olive oil which has much unsaturated fatty acid, tomato, and fish etc. is usually used in making Italian food, especially the moderns love it very much. The reason is that eating fatty food such as meat and fish with tomato, we can digest it well in our stomach. Tomato play an important role to neutralize the effects of acid food. It has Vitamin B1 dissolving fat, rutin strengthening capillary vessels and controlling high blood pressure, amino acid developing mental activity, iron essential to blood formation, and calcium etc. These ingredients play important roles to control geriatric diseases. The new style of the propensity to consume in the class of new generation and new family, the trend towards the nuclear family, and the rapid expansion of aging have influences on westernizing diet and on spreading new sense of values such as rapidness, convenience, cleanliness, and simplicity for diet. Following the change of the times, the food service industry will be developed more and more.