

## 재료색인

잡지나 서적을 참고하여 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경우가 종종 있다. 본지는 '재료색인' 지면을 마련하여 그달에 소개되었던 재료 중 생소하거나 특이한 재료들에 대한 간단한 설명과 구입처 안내를 통해 독자들의 편의를 돕고 있다.

### 감초

쌍떡잎식물 장미목 콩과의 여러해살이풀로 약용식물이다. 뿌리는 적갈색으로 땅속 깊이 들어가고 줄기는 1m 정도 곧게 자란다. 뿌리에 단맛이 나서 감미료, 한약재로 사용한다.

### 개량제

빵의 품질을 개량시키는 재료. 개량제를 빵의 원료에 섞어 반죽하면 좋은 색과 향, 촉촉한 속결이 나고 노화를 방지하여 오래 보존할 수 있다.

\* 구입처: 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 비전바이오켐 / 선인 / 유니온우역상사 / 제니코식품 / 주빌리

### 그랑마니에르

오렌지를 원료로 한 큐라소라 불리우는 리큐르. 오렌지 큐라소의 대표적 상품명

\* 구입처: 동산리큐르

### 글리세린

무색 투명하고 단맛이 나며 끈기 있는 액체이다. 흡습성이 강해 물에 잘 녹으며 지방산과의 에스테르로서 유지나 지질의 형태로 동·식물계에 널리 분포한다. 글리세린은 구워낸 과자, 스펀지 케이크, 카스텔라 등에 건조 방지제, 광택제로 사용된다.

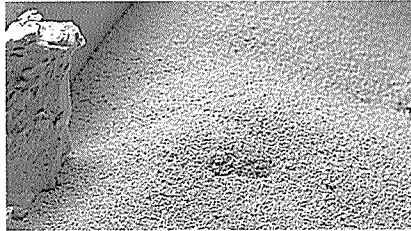
### 나파주(광택제)

살구잼 또는 구즈베리 젤리를 체에 걸러 펙틴을 더한 것. 과자 표면에 광택을 내기 위해 사용하는 젤리.

\* 구입처: 구르메F&B코리아 / 베이크플러스 / 유니온우역상사 / 제원인력내소날

### 드라이리스트

생이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵과 같이 저배합의 빵에 자주 사용된다. 사용량은 생이스트의 40~50% 정도이다.



\* 구입처: 베이크플러스 / 웰가 / 제원인력내소날

### 럼



사탕수수를 원료로 한 방향성이 강한 증류주. 과자를 만들 때 마무리 단계에서 사용한다.

\* 구입처: 동산리큐르

### 레몬 제스트

레몬의 겉껍질. 껍질 부분은 향이 짙어 가늘게 자르고 잘게 다져서 소스, 크림, 젤리, 케이크, 앙트르메 등에 향료로 쓰고 색을 낼 때 사용한다.

### 리찌



Lychee. 중국인들이 즐겨 먹는 열매 증류로 북창동이나 화교들이 많이 가는 곳에서 쉽게 구할 수 있는 디저트.

### 마스카포네

Marscarpone. 유명한 이탈리아의 디저트인 티라미수를 만들 때 빠져서는 안될 재료인 마스카포네는 우유 지방으로 만든 크림조직의 치즈이다. 부드럽고 신선한 아이보리색의 이 치즈는 이탈리아 북부 롬바르디아 지방에서 만들어졌다. 우유로부터 크림을 분리시켜 만들기 때문에 지방 함유량이 매우 높다. 아주 농도가 진한 크림맛이며 약간 달고 버터맛이 난다. 또한 부드러운면서도 약간의 신맛이 가미되어 있다. 보통 디저트를 만드는데 많이 사용된다.

\* 구입처: 제니코

### 마지팬

설탕과 아몬드를 갈아 만든 페이스트. 배합은 굵은 과자에 사용하는 마지팬은 아몬드와 설탕의 비율을 1 : 1로, 세공용일 경우 설탕량을 늘려 1 : 2로 사용한다.

\* 구입처: 선인 / 제원인력내소날

### 미로와

'거울'이라는 의미의 이 제품은 양과자 마무리에 사용하는 광택제로 물을 넣고 끓이지 않고 바로 사용할 수 있다.

\* 구입처: 유니온우역상사 / 제원인력내소날

### 바닐라 빈(바닐라 스틱)

길이 20~30cm, 지름 1cm의 갈색 향신료로 데운 우유 속에 씨를 뺀 깎지를 넣어 사용하거나 씨를 사용하지도 한다.

\* 구입처: 제원인력내소날

## 구입처안내

- 쿠르메F&B코리아 : (02) 796-1717
- 동북랑상사 : (02) 412-9268
- 선인 : (02) 798-6926
- 조운화학 : (02) 777-4866
- 길림양행 : (02) 585-3882
- 베이크플러스 : (02) 567-7015
- 웰카 : (031) 453-6600
- 슈빌리 : (02) 381-6449
- 타림너츠빌 : (02) 456-0817
- 브레드가든 : (02) 584-3374
- 유네온무역상사 : (02) 554-3293
- 키미코리아 : (02) 3482-1526
- 대한제당 : (02) 410-6164
- 비전바이오캡 : (02) 539-9150
- 제너코식품 : (02) 2635-2671
- 한국하인즈 : (02) 744-1215
- 동신리뉴르 : (02) 561-4704
- 삼목상사 : (02) 588-5880
- 제원인태내쇼날 : (02) 998-5858

## 바질



민트과의 일년생 풀로 서양요리, 특히 이탈리아 요리의 향을 내는데 주로 쓰인다. 고대 그리스시대에는 향수로도 사용되었던 바질은 잎에 산뜻한 향미를 가지고 있어 요리용 허브로 세계 각지에서 재배되고 있다.

### 생이스트

효모. 빵반죽 속에서 발효해 알코올과 탄산가스를 발생시킨다. 이 가스가 반죽을 부풀려 빵의 조직을 만들고 빵의 풍미를 낸다.

\* 구입처: 웰카/제너코식품/조흥화학

### 소다

탄산수소나트륨, 중조라고도 부른다. 소다는 다른 팽창제보다 팽창률이 높은 반면 분해 산물인 탄산나트륨이 알칼리성이기 때문에 반죽의 색을 노랗게 변화시키고 불쾌한 냄새를 풍긴다. 따라서 색이 짙은 과자에 사용하기 알맞고, 밀가루와 함께 체쳐 넣거나 소량의 물에 녹여 사용한다.

### 쇼트닝

지방 100% 이상인 반고체상태의 가소성 유지제품. 미국에서 라드의 대용품으로 안정, 향상시킨 쇼트닝이 만들어졌다. 쇼트닝은 비스킷 등에 바삭바삭함을 주는 쇼트닝성과 공기를 포함시키는 크리밍성을 가지고 있다.

## 시칠리아 레몬

신선한 레몬 껍질에서 추출한 향. 반죽 1000g당 약 3~5g 정도 사용한다.

\* 구입처: 베이크플러스

### C.M.C

합성 호료(糊料)의 하나. CMC는 화학 구조식의 메리글자를 딴 것으로 셀룰로오스 글리콜산 나트륨이라고도 한다. 물에 잘 녹고 수용액은 점성이 있다. 천연 호료와는 달리 부패, 변질이 없고 젤라틴, 글루텐, 덱스트린 등에 비해 매우 안정하다. 아이스크림, 풍당 등에 안정제로 사용된다.

### 아몬드 분말

\* 구입처: 길림양행/타림너츠빌/대한제당/삼목상사/제원인태내쇼날/키미코리아

### 오레가노

유럽에서 아시아 동부에 걸쳐 자생하며 마조람이라고도 부른다. 꽃이 피는 시기에 수확하여 건조시켜 보존하는데 잎을 말린 것을 향신료로 쓴다. 독특한 향과 맵고 씹살한 맛은 토마토와 잘 어울리므로 토마토를 이용한 이탈리아 요리, 특히 피자에는 빼놓을 수 없는 향신료이다.

\* 구입처: 브레드가든

### 올리브 오일

올리브 과실을 압착하여 채유한 기름. 샐러드 드레싱, 피자 반죽이나 소스에 사용하면 풍미가 좋아진다.

### 유화제

S.P라 부른다. 물과 기름처럼 잘 섞이지 않는 재료에 사용하면 분리되지 않고 장시간 그 상태를 유지한다.

## 위스키



주로 곡류, 드물게는 감자를 원료로 한 증류주. 영국, 미국에서 발달하였으며, 맥아를 주원료로 하여 이것을 당화, 발효시킨 후 증류하여 만든 술로 상업상의 관례에 따라 아일랜드와 미국에서는 whiskey라고 부른다.

### 인스턴트 이스트

발효력이 생이스트에 비해 우수하며 반죽에 대한 안정성이 뛰어나 생이스트의 1/2~1/3 정도 사용한다. 밀가루에 넣어 사용함으로 간편하다.

\* 구입처: 베이크플러스/비전바이오캡/선인/제너코/제원인태내쇼날/조흥화학

### 젤라틴(판젤라틴)

응고제. 동물의 뼈나 가죽에서 추출한 단백질로 물에 담귀 흡수, 팽윤시켜 이용한다. 물의 흡수량은 젤라틴 중량의 5배이므로 충분한 양의 물에 불린 후 중탕으로 녹이거나 직접 넣어 사용한다. 판젤라틴 1장의 무게는 약 2g이다.

\* 구입처: 제원인태내쇼날

### 주석산

당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹 파우더의 원재료로 이용된다.

### 찰쌀

찰밥이나 찰떡의 원료가 되는 쌀. 나미 또는 점미라고도 한다. 보통 밥을 짓는 멥쌀은 배젖이 반투명한데, 찰쌀은 유백색으로 불투명하므로 구별할 수 있다. 차진 기운이 높고, 멥쌀보다 소화가 잘 된다. 찰떡, 인절미, 경단 등 여러 가지 떡을 만들며, 찰밥, 약식, 식혜, 술, 고추장 등을 만드는 데도 쓰인다.

### 커스타드 크림 믹스

물 또는 우유를 섞어 사용하는 커스타드 크림.

\* 구입처: 베이크플러스 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 제원인터네셔널

### 케이크 크림

스펀지를 체에 갈아 놓은 것으로 주로 사용하고 남은 스펀지를 사용한다.

### 코코아

초콜릿의 원료인 카카오빈을 볶아 빻은 뒤 카카오 버터를 빼 나머지를 가루로 만든 것. 코코아는 지방분을 제거했기 때문에 물에 잘 녹는다.

### 크림치즈

우유와 생크림을 원료로 한 숙성시키지 않은 생치즈. 은은한 신맛과 부드러운 맛을 지닌 연결치즈.

\* 구입처: 삼육상사 / 제니코식품 / 제원인터네셔널

### T.P.T

탕 프르 탕이라 불리운다. 아몬드 분말과 분당을 1 : 1의 비율로 섞은 가루로 과자 제조시 섞어 사용한다.

### 프랄리네

아몬드, 헤이즐넛, 피스타치오 등 견과류에 캐러멜을 묻혀 부순 가루나 페이스트. 제과점에서는 주로

시판되는 페이스트를 사용한다. 각종 케이크의 크림 맛을 내는 재료로도 쓰이며 각종 초콜릿의 충전물로도 널리 쓰인다.

\* 구입처: 선인 / 유니온무역상사 / 제원인터네셔널

### 프랑부아즈

나무딸기, 라즈베리. 비타민C와 철분이 많이 함유되어 있으며 달콤새콤한 맛이 난다. 생과일 또는 가공 원료로 이용되고 있으며 통조림, 냉동식품, 잼, 아이스크림 등의 제조와 초콜릿, 요리 등의 첨가물로 널리 사용되고 있다.

\* 구입처: 베이크플러스 / 제원인터네셔널 / 한국하인즈

### 헤이즐넛 믹스

토스트된 헤이즐넛에 캐러멜을 입혀 갈아 놓은 것으로 물과 섞어 토핑용, 필링용 등으로 사용한다.

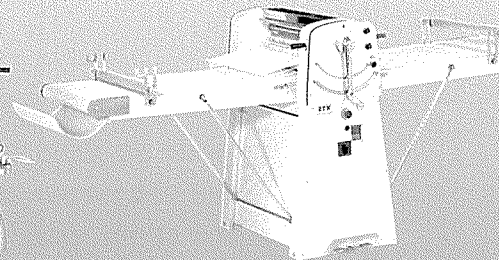
\* 구입처: 베이크플러스 / 제원인터네셔널

# 대인산업

## 전문기능인으로 새롭게 변했습니다

중고 기계 매입 및 판매

신속한 A/S 및 출장 수리



### 생산취급품목

- 제과기계 ■ 피자기계
- 진열장 ■ 냉장고
- 수입기계류 ■ 작업대 가다류 일체

인천광역시 남구 도화 1동 563-15

(위치 : 도화 사거리)

TEL : (032)866-5001, 9 (042)621-0524~5

H.P : 011-258-2968

대표 : 이성선