

와인향 그윽한 사이트 여형

인터넷은 지금 와인 열풍

국내 와인 소비량이 해가 갈수록 늘면서 와인 관련 사이트도 덩달아 인기를 얻고 있다. 와인을 즐기는 마니아들의 와인 관련 홈페이지는 물론 와인 업체에서 운영하는 사이트는 와인 전문 서적 못잖은 풍성한 정보력을 자랑하고 있다. 와인의 멋과 깊은 맛을 즐기고 싶다면 주저할 것 없이 인터넷을 클릭해보자. 글·김영주 기자

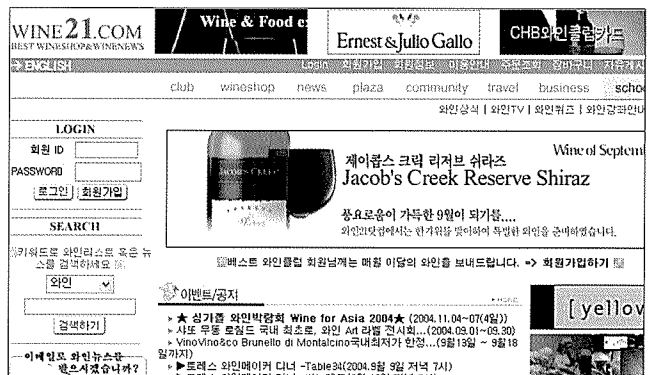
와인엑스퍼트 / www.wine.co.kr



와인엑스퍼트라는 이름 그대로 이 사이트 하나만 둘러봐도 와인 전문가가 될 수 있을 정도. 와인 보관법, 와인 라벨을 보는 법, 와인 마시는 법 등 와인 기본 상식은 물론 소개되어 있으며 불필요한 와인 에티켓, 우리나라 와인 등 재미있는 정보를 담았다.

각종 명사들이 추천하는 와인 소개나 각종 시음회 소식 등과 자신에게 맞는 와인을 직접 찾아볼 수 있는 테스트 프로그램은 하나도 빠뜨리지 말고 참여해보자.

와인21닷컴 / www.wine21.com



와인21닷컴은 와인 기본 상식과 와인 관련 마케팅 정보를 회원들에게만 제공하고 있다. 한국 와인 시장은 물론 세계 와인 시장에 대한 전망 등을 알 수 있어 유익하다. 단순 정보를 넘어서 와인 관련 통계 자료까지 정리되어 있어 객관적인 정보 수집이 가능하다.

또한 와인샵이나 와인바에 대한 컨설팅과 와인 관련 업체의 구인 정보를 함께 제공하고 있다. 이곳에서 날마다 올라오는 와인 관련 뉴스와 전세계 와인 이벤트도 눈여겨 볼 만 하다.

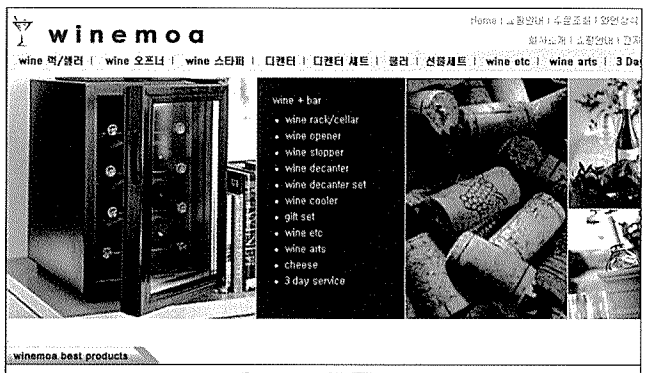
와인나라 / www.winenara.com



와인나라에서 취급하고 있는 1천2백여 개 와인에 대한 내용을 하나하나 볼 수 있게 정리 한 와인몰이 눈에 띈다. 인터넷으로 와인 판매가 법으로 금지되어 있어 구매할 수 는 없지만 다양한 와인에 대한 정보를 얻는 데는 손색이 없다. 와인 관련 서적이나 액세서리, 와인과 함께 먹는 식재료 등은 인터넷 쇼핑몰에서 직접 구매할 수 있다.

시즌별 와인 공동 구매나 창고 개방 등 각종 이벤트가 수시로 열려 와인을 값싸게 구입할 수 있다. 틈나는 대로 자주 둘러보는 것이 이득이다.

와인모아 / www.winemoa.com



코르크 마개를 따는데 쓰는 와인 오프너, 와인을 보관하는 와인 셀러, 개봉한 와인을 보관할 때 쓰는 와인 스타퍼, 와인을 차갑게 하는데 사용하는 와인 쿨러 등 와인 관련 액세서리만 전문적으로 판매하는 쇼핑몰이다.

각 제품마다 다양한 종류는 물론 흔히 보기 힘든 독특한 제품도 많이 선보이고 있어 와인 액세서리만 따로 구입하거나 선물할 때 선택의 폭이 넓다.

잡지나 서적에 나온 레시피를 보면서 제품 만들기를 시도했던 사람이라면 누구나 한번쯤 배합표에 적혀있는 재료나 구입처를 잘 몰라서 포기했던 경험을 갖고 있다. 월간 <베이커리>는 '재료색인' 지면을 따로 마련하여 이달에 소개한 재료 중 생소하거나 특이한 재료를 모아 재료 특성과 구입할 수 있는 곳의 연락처를 안내해 독자들의 편의를 돕고 있다.

개량제

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

* 구입처 : 몽블랑상사 / 베이크플러스 / 비전바이오켄 / 선인 / 유니온무역상사 / 제니코식품 / 쥬빌리

누가

설탕, 꿀, 그밖의 감미료와 호두, 아몬드 같은 견과류를 배합하여 만든 당과.

드라이아이스트

생아이스트를 건조시킨 것으로 프랑스빵처럼 저배합으로 만드는 빵에 자주 사용된다. 사용량은 생아이스트의 40~50% 정도.

* 구입처 : 베이크플러스 / 웰가 / 제원인터내셔널

럼

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

* 구입처 : 동신리큐르 / 제원인터내셔널

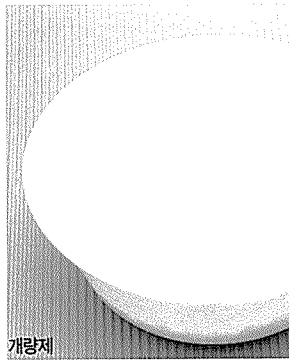
마가린

천연 버터 대용품. 인조 버터라고도 한다. 정제한 동·식물성 기름과 경화유를 알맞은 비율로 배합하고 여기에 유화제, 향료, 색소, 소금물, 발효유 등을 더해 유화시킨 뒤 버터 상태로 굳힌 지방성 식품이다.

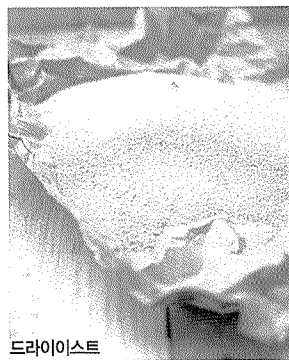
마지팬

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

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널



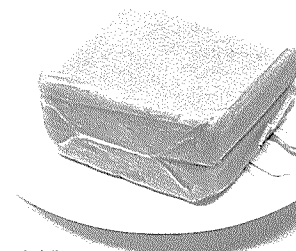
개량제



드라이아이스트



럼



마지팬

몰트

맥아, 보리, 조, 콩 등의 곡류를 잘게 썰어 청결한 발아통에서 발아시킨 후 건조시켜 볶거나 가루를 만들어 발효 촉진제로 사용한다.

* 구입처 : 베이크플러스

무화과

지중해 연안이 원산지인 뽕나무과의 과수. 꽃을 피우지 않고 열매를 맺는다. 우리 나라 남부와 제주도, 일본, 중국에 분포한다. 생식하거나 잼, 건과, 통조림 등으로 이용한다. 열매는 길이 5~8cm 가량의 달걀 모양으로 8~10월에 검은색으로 익는다.

* 구입처 : 키미코퍼레이션

바닐라 에센스

바닐린을 물 또는 알콜에 녹인 액체. 바닐라 빈보다 풍미는 떨어지지만 대량 생산용 제품에 주로 쓰인다. 크림 등 열처리를 하지 않는 제품에 바닐라의 풍미를 낼 때 사용한다.

베이킹 파우더

합성 팽창제. B.P라 표기한다. 중조와 산성제가 화학 반응을 일으켜 이산화탄소와 기포를 생성해 반죽을 부풀린다.

소다

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

아니스

Anise. 중동이 원산지인 1년초로 허브의 한 종류이다. 갈색의 작은 씨는 달콤하고 상쾌한 풍미를 갖고 있어 허브 중에서도 이용가치가 높다. 디저트, 케이크, 과자, 빵, 비스킷, 캔디, 카레 등에 향신료로 쓰인다.

이스트 푸드

제빵 개량제. 이스트의 발효를 촉진시키고 빵 반죽과 빵의 질을 개량하는 약제.

이스파타

염화암모늄에 탄산수소나트륨을 25% 혼합한 팽창제. 일본식의 독특한 팽창제로서 이스트 파우더 (yeast+baking powder)의 약칭이다.

주석산

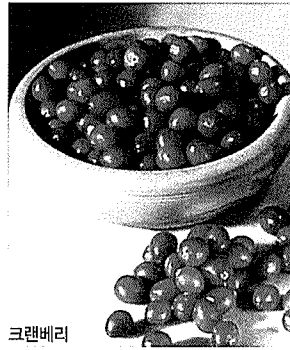
당액을 조릴 때 결정화를 막기 위해 첨가하는 산. 청량음료, 과즙, 젤리, 잼, 캔디 등에 산미료로서 이용되고 베이킹 파우더의 원재료로 이용된다.

칼바도스

사과를 원재료로 해서 만든 브랜드. 프랑스 칼바도스 지방의 특산물이다. 주정도는 54도이다. 노르망디 풍의 애플파이, 시너먼 애플파이, 크레프 등의 과자와 콩포트 시럽에 풍미를 낼 때 사용한다.



칼바도스



크랜베리



피칸

코코넛

야자나무의 열매껍질 속에 흰 배유를 추출해 분쇄, 건조시킨 것. 설익은 열매에는 아자액이 들어 있는데 담백하면서 단맛이 나고, 잘 익은 것은 단단한 껍질 속에 흰 과육이 채워져 있어 수분이 적다. 과육을 말린 것을 코프라라고 하는데 거의 지방으로 구성되어 있어 기름(코코넛 오일)을 짜낼 수 있다.

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널

크랜베리

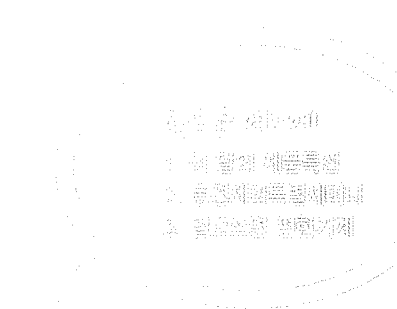
유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월굴나무속의 야생종으로, 미국에서 품종개량을 통하여 대규모로 재배하고 있다. 열매는 빨간색으로 신맛이 강하며 주스, 소스, 케이크 등에 이용한다. 꽃봉오리의 모양이 학(crane)의 머리와 비슷해 크랜베리라는 이름이 붙여진 것. 요로감염증의 예방효과가 있는 것으로 알려져 기능성 식품소재로 사용된다.

* 구입처 : 키미코퍼레이션

피칸

원산지가 미국인 호두과의 견과. 표면이 매끄러우며 딱딱한 껍질에 싸여 있으며 호두에 비해 쓴맛이 적고 긴 타원형 모양을 하고 있다. 과자에 쓸 때는 껍질을 벗겨 다이스 형태로 잘라 사용한다.

* 구입처 : 키미코퍼레이션



1. 이 달의 제품특선에서 다른 소재로 물성 좋은 지방과 단백질이 풍부한 것은?
2. 분화에서 추출한 천연 이롭은?
3. 수식으로 부화된 궤점축이 최우로 최상이는 박서의 종류는?

지난호 Quiz 정답

1. 피칸
2. 주석산
3. 요조핍

지난호 정답지

이월호 정기도 성남씨 정월호 은향2호
전희성 정기도 고영씨 박영규 동산동
김준선 정삼 창원씨 박국동