

치즈에 대한 정보가 있는 곳

고소한 치즈로의 즐거운 여행

빵과 과자를 만들때 치즈는 더 이상 생소한 재료가 아니다. 치즈의 고소한 맛이 고객의 입맛을 사로잡기 시작하면서 치즈를 이용한 샌드위치나 제품이 부쩍 늘었다. 건강이 외식 산업의 핵심 아이콘으로 등장하면서 치즈의 인기가 높아지고 있다. 치즈를 이용한 맛있는 제품을 만들기 위해서는 치즈에 대한 갖가지 정보를 알아야 한다. 치즈에 대한 정보가 가득한 곳으로 여행을 떠나보자. 글 김명주 기자

클럽 프랑스 / www.france.co.kr

Fromagotherque
프랑스 치즈의 역사, 제조법, 산지, 가격, 맛과 각 치즈에 어울리는 빵, 요거트, 요리법의 사용법 등을 치즈에 관한 모든 것을 소개합니다.

- 치즈에 관한 일반 상식
- 정의
- 치즈의 역사
- 치즈 제조법
- 치즈의 종류
- 치즈 보관법
- 성공과 원인
- 치즈 고르는 법
- 생선과 소변
- 치즈 지르는 법
- 식약 위의 치즈
- 치즈 맛보는 법
- 치즈와 빵과 포도주의 조화
- 프랑스 치즈의 종류

제니코 / www.jenico.co.kr

RECIPE

- 크림치즈과사과
- 마스카포네치즈

JENICO
제니코 식품(주)의 웹사이트

프랑스 치즈에 대해 알고 싶다면 이곳을 둘러보자. 프랑스 치즈의 역사, 제조법 등 일반적인 상식에서 치즈의 맛, 치즈 요리법, 빵 종류에 따라 어울리는 치즈까지 치즈에 관한 모든 정보를 담았다. 카망베르 치즈처럼 잘 알려진 치즈 이외에도 포푸르 치즈, 콩테 치즈 등 이름조차 생소한 프랑스 치즈를 소개한다. 30여 가지 치즈에 대한 사진과 자세한 설명이 덧붙여져 이해를 돕고 있다. 치즈뿐 아니라 프랑스의 와인, 요리, 문화 등 프랑스에 대한 다양한 정보가 있어 더욱 흥미진진하다.

제니코 홈페이지에서는 치즈를 이용한 다양한 제과 제품을 만나 볼 수 있다. 제과 기능장 등 유명 제과 기술인이 만든 크림 치즈 제품 20가지, 마스카포네 치즈 제품 24가지를 선보인다. 요즘 한창 인기를 끌고 있는 호두크림빵을 비롯한 다양한 실용 빵부터 새콤달콤한 파손 치즈 케이크 등 무스 케이크까지 자세한 레시피를 한눈에 살펴볼 수 있다. 치즈를 이용한 새로운 제품을 만들고 싶다면 주저하지 말고 클릭해 보자.

치즈의 세계 / www.cheeseworld.wo.to

우유와 발효균과 효모로 만들어진 치즈의 역사에서 오늘날의 치즈는 고소하고 부드러운 맛과 향이 특징인 치즈(cheese)로 발전해 왔습니다.

발효를 끝낸 치즈를 가열 건조한 치즈, 그 종류나 산지 등에 따라 다른 맛을 나타내며 치즈의 종류를 가늠할 수 있습니다.

치즈의 종류는 많은데 크게 카세인 치즈와 리코펜 치즈로 나뉘며 치즈의 종류에 따라 맛과 향이 달라집니다.

치즈의 종류는 많은데 크게 카세인 치즈와 리코펜 치즈로 나뉘며 치즈의 종류에 따라 맛과 향이 달라집니다.

미국유제품수출협의회 / www.usdec.or.kr

U.S. Dairy Export Council. 미국 유제품 수출 협의회

제품 소개

유서 깊은 전통

1841년, 미국 위스콘틴에 거주하는 한 피켓 여사가 이웃에서 기증 받은 젖소들의 우유를 이용하여 최초의 커티지 치즈공장을 설립하면서 미국 치즈 역사의 첫 페이지를 열었습니다. 이후 1880년까지 미국 전역에 3,293개의 유제품 제조공장이 생겨났습니다.

미국 치즈

오늘날 치즈가 세계적으로 인기를 끌게 됨에 따라 소비자들의 수요가 증가하게 되었으며 이러한 추세에 대해 미국업체가 수급안정에 앞장설 수 있을 것으로 기대를 모으고 있습니다. 풍부하고 다양하면서 효율적인 제품, 균등, 안전 및 국제무역에 대한 관심과 성장세를 유지하는 안정된 공급 등 미국 치즈를 선택할 경우 누릴 수 있는 혜택은 다양합니다.

U.S. 치즈 생산량(1,000 톤)						
1970	1975	1980	1985	1990	1995	2001
598	1,275	1,907	2,304	2,749	3,137	3,745

치즈월드라는 이름 그대로 치즈에 대한 정보가 가득한 곳이다. 치즈의 정의부터 치즈 가공 방법, 치즈 요리법, 치즈 관련 용어까지 방대한 자료를 자랑하며 네덜란드의 에담치즈, 스위스의 에멘탈 등 세계 각국의 치즈 60여 가지를 한자리에 모았다. 이곳에 있는 메뉴를 따라 한번씩 클릭하면 어느덧 치즈 박사가 되어 있을 만큼 풍성한 정보를 자랑한다.

미국유제품수출협의회에서 운영하고 있는 공식사이트로 미국산 치즈나 유제품에 대해 폭넓은 정보가 있는 곳이다. 미국의 치즈 산업에 대한 전반적인 정보를 비롯해 체다 치즈, 몬테레이 치즈, 크림 치즈 등 미국산 치즈를 소개하고 미국산 치즈만의 특별한 맛, 영양 성분 등에 대해서도 자세히 설명한다. 미국산 치즈에 대해 궁금하다면 이곳에 둘러보는 것도 잊지 말자.