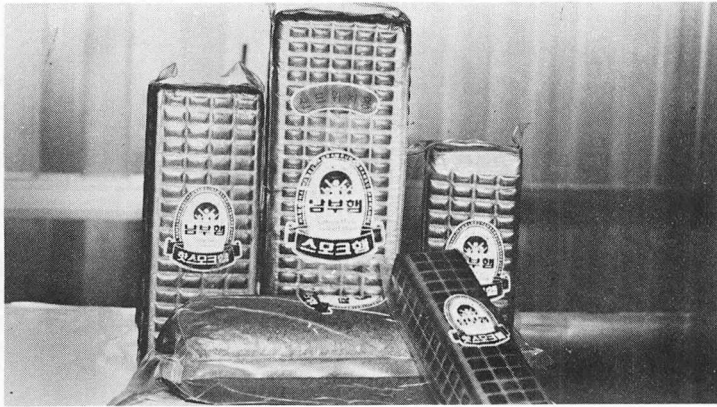


프레스 햄



(주) 남부햄 이운호 가공과장
제공

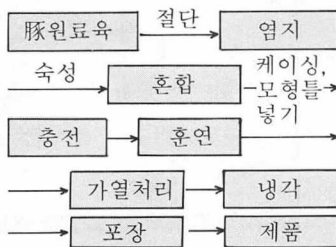
프레스 햄은 구미에서 제조되어지던 Polish Style Sausage, Berliner, New England ham, New Jersey ham 등과 같은 제품으로부터 얻어진 별명으로서, 국내에서는 오늘날 소비자들에게 널리 알려진 스모크 햄(Smoke ham)이 그 대표적인 형태를 제품이라 할 수 있다.

제공공정 시간이 길고 대량 생산이 어려운 레귤러 햄(Regular ham), 본레스 햄(Boneless ham) 등과 같은 고급햄보다 저렴한 가격으로 햄의 맛을 만끽할 수 있도록 비교적 간단한 설비로 그 제조공정·시간을 단축한 것이 프레스 햄의 가장 큰 특징이다.

이때 사용되는 프레스 햄의 주원료는 돈육으로서 특히, 결착력이 좋은 부위만을 선별하여 사용하여야 한다.

이외에도 우리나라에서는 사용하고 있지 않지만 닭고기를 이용한 Chicken ham, 돈육과 우육을 혼합한 베르니나(Berliner), 염지한 돈육 또는 우육과 함께 혼합한 그라운드 소시지(Ground sausage), 일종의 New England ham 등과 같은 프레스 햄이 있다.

* 프레스 햄의 제조공정



즉, 프레스 햄의 공정은 소시지 제조공정과 매우 유사하나 원료육을 소시지와 같이 곱게 분쇄하지 않고 고기입자가 거칠게 각뚝썰기를 하여 각종 양념과 조미, 배합한 후 일정한 모형의 리테이너에 충전시켰다는 차이점이 있다.

* 특징

- ① 우수하고 신선한 원료육 만을 선별해 사용.
- ② 강한 결착력과 뛰어난 풍미.
- ③ 쫄깃하고 씹을 수록 고소하게 풍겨주는 감칠맛.
- ④ 가격이 저렴한 대중적인 햄.

* 조리방법

- ① 햄 스테이크는 1~1.5cm 정도, 햄버그, 햄 샌드위치는 1cm 내외, 사라다, 볶음밥은 각뚝썰기, 그 이외에도 얇게 썰어 데치거나 그대로 이용한다.
- ② 후라이팬 1~2분, 전자렌지 1분 끓는 물에는 썰지 않은 상태로 3분 정도 데치면 그 풍미가 더욱 좋다.

* 용도

프레스 햄은 이미 공정과정 중 가열처리 하였으므로 소비자가 구입 후 별도의 가열조리를 하지 않고 용도에 따라 적당한 크기로 썰어 이용하면 된다.

- 용도로는 ① 아침식사 대용의 햄 샌드위치, 햄 스테이크, 햄 에그, 햄 꼬치, 계란말이 등.
- ② 귀여운 자녀들의 영양간식, 아빠의 술안주, 손님접대 상차림.
- ③ 사라다, 볶음밥, 김치찌개 등과 같이 매우 다양하게 이용할 수 있다.