

주요 매체에 게재된 퓨전요리의 레시피 분석

신애숙*·안형기**

< 목 차 >

I. 서론	IV. 요약 및 결과
II. 연구방법	참고문헌
III. 결과 및 고찰	ABSTRACT

I. 서론

최근 외식업계 및 조리학계에서 퓨전요리에 대한 다양한 이론적 논의 및 요리 개발이 이루어지고 있다. 융해, 혼합이라는 퓨전(Fusion)의 의미를 전제로 할 때, 서로 다른 형태의 조리법을 혼합하여 만든 새로운 형태의 요리를 퓨전요리라고 할 수 있지만 현재 외식업계나 조리학계에서 논의되고 있는 퓨전요리는 동양의 요리와 서양의 요리를 혼합하여 만든 새로운 형태의 조리법을 말한다.¹⁾

동양과 서양의 조리기법 중 장점만을 뽑아 새로운 맛을 창조해 내는 조리기법이 퓨전요리기법인 것이다.²⁾ 이에 퓨전요리는 Multi Culture Food, Pan-Asian, French-Asian, Pacific New Wave, Cross Over 등으로 불리우기도 한다.³⁾

이같은 의미의 상업적 퓨전요리의 본격적 시작은 1980년대 초 미국 LA 지역 Chinois(시누아) 식당의 주방장인 Wolfgang Puck(월퍼강 펍)이 아시아식 요리와 프랑스식 요리를 융합하면서 부터이다. Puck은 현대인의 생활문화 패턴의 변화에 대응하여 음식문화의 단조로움과 고칼로리화를 탈피한, 과학적인 건강식이면서도 맛있는 음식을 개발하기 위하여 동양조리와 서양조리를 혼합한 새로운 조리를 창안하였던 것이다⁴⁾. 이후 퓨전요리로 대중적인 스타일에서부터 최고급 레스토랑

* 양산대학 호텔조리과 교수

** 양산대학 호텔조리과 교수

1) 박찬일, *될 수 있다<요리편>*, 청년사 : 서울, p.139, 2000.

2) 오정미, *Fusion+*, 디자인하우스 : 서울, 7, 1999.

3) 월간식당 : 9월호, 141, 1998년.

4) *The F&B-Fusion cuisine*, 56, 1999(12월).

스타일에 이르기까지 다양한 형태로 발전하여 전세계적으로 확산되고 있으며 미국에서는 레스토랑의 주류 조리가 되었다.⁵⁾

퓨전요리의 발생과 확산은 문화의 포스트모던화 및 세계화와 무관하지 않다. 퓨전요리는 패스티쉬 즉 서로 다른 문화유형의 혼성모방화를 장려하고, 장르의 경계를 허물어 새로운 장르의 창조를 부추기는 포스트모던화 속에서 발생한 포스트모던 현상의 일부분이며, 그리고 지구촌의 세계화 현상에 맞물려 그 혼성화가 동양과 서양이라는 서로 다른 문화권간에 일어난 것이다.

퓨전요리의 세계화 현상 속에서 우리나라에서도 퓨전요리가 확산되고 있다. 퓨전요리가 우리나라의 특급호텔을 중심으로 처음 소개되었을 때에는 별로 호응을 얻지 못하였지만 새로운 문화에 거부감을 느끼지 않는 신세대를 중심으로 퓨전요리는 대중화 단계에 접어들고 있는 것이다.

우리나라에서 본격적인 퓨전요리의 대중화는 1990년대 후반 일부 패스트푸드점에서 불고기버거, 라이스버거, 김치햄버거, 불고기 피자 등을 개발하여 출시하고 4), 서울시의 특급호텔에서도 인삼닭스프, 김치에 말아 싼 로스구이 등을 개발 시판하면서 부터이다. 이에 1997년 청담동 시안을 필두로 실란트로, 궁, 링, 라인클럽, 와사비 등의 퓨전요리 전문점도 등장하였다.

그리고 퓨전요리에 대한 조리사 및 일반인들의 관심이 높아지면서 퓨전요리에 대한 서적이 발간되었고, 잡지나 신문, 인터넷웹사이트에서도 퓨전요리에 대한 다양한 정보를 제공하기도 하였다. 우리나라에서도 빠른 속도로 퓨전음식이 대중화되고 있는 것이다.

그런데 퓨전요리가 비록 기존의 조리법을 혼합하여 생성되는 새롭고 창의적인 요리이므로 정형화된 틀이 있을 수가 없지만, 퓨전요리의 이론 및 실제적인 발전을 위해서는 현재 퓨전요리가 어떠한 형태의 것으로, 얼마나 다양하게 개발되고 있는지에 대한 점검이 필요하다. 현재 우리나라에서 개발되어 있는 퓨전요리에는 어떠한 주재료와 보조재료를 이용하는지, 어떠한 조리방법이 사용되는가에 대한 정보자료는 퓨전요리의 발전 및 기존조리의 발전에도 매우 유용한 것이다.

이에 본 연구는 퓨전요리의 발전을 위해서 퓨전요리에 대한 기초정보자료가 필요하다는 전제아래, 여러 대중매체에 소개된 퓨전요리 레시피를 분석하고자 한다. 대중매체에 소개된 퓨전요리 레시피는 대중매체의 속성상 그 파급효과가 크기 때문에 대중매체의 퓨전요리 레시피 분석에서 얻은 정보자료는 현대 한국 퓨전요리의 현황을 이해하는데 더욱 적절하리라 사료된다.

5) <http://life.joins.com>, 퓨전요리란 무엇인가?

II. 연구 방법

1. 조사 방법 및 내용

본 연구는 퓨전요리가 우리나라에 등장하기 시작한 1998년 1월부터 2000년 10월 까지 게재된 주요 매체를 중심으로 퓨전요리의 Recipe를 분석하였으며, 분석에 이용한 자료는 에센쿠킹⁶⁾, Cookand⁷⁾, 월간식당⁸⁾, The F&B⁹⁾ 등의 정기간행물과 동아일보¹⁰⁾, 그리고 요리전문 서적인 퓨전천국¹¹⁾, 요리전문 사이트⁶⁾에 게재된 모든 퓨전음식을 토대로 요리의 주재료와 요리명 및 요리법을 분석하였다.

2. 자료분석 방법

자료의 분석은 각 매체에 게재된 요리의 주재료에 따른 요리명과 재료 및 요리법을 비교하여 나타내었다.

III. 결과 및 고찰

1. 곡류를 이용한 퓨전요리

곡류(면류과 빵류는 제외)를 이용하여 만든 퓨전요리는 <표 1>과 같다. <표 1>은 곡류를 이용한 퓨전요리에 향신료를 첨가함으로써 요리를 색다르게 표현하는 방법으로 서양의 향신료와 동양의 향신료를 고르게 배합하여 맛과 향이 강한 것에서부터 다양하게 사용되었다. 그리고 대부분의 요리에 버터나 올리브유 등의 유지를 사용한 것이 특징적이었다.

조리 방법으로는 끓이기 3종(37.5%), 삶기 2종(25.0%), 굽기 2종(25.0%), 튀기기 1종(12.5%) 등이 소개되어 있었다.

6) 에센쿠킹 부록 '퓨전요리' : 9월호, 50, 1999년.

7) Cookand : 3월호, 1999년.

8) 월간식당 : 9월호, 142, 1998년.

9) The F&B : 요리의 뉴에이지 '한국 퓨전요리', 7월호, 1999년.

10) 동아일보 : 1998년 3월 19일자

11) 이영혜, 퓨전천국, 디자인하우스 : 서울, 전체, 1999년.

<표 1> 곡류를 이용한 퓨전요리

요리명	재료	주요리법
타이퐁 칸소 칠리 볶음밥	밥, 달걀, 양파, 카레가루, 중하, 두반장, 케첩, 설탕, 마늘, 고추기름, 청주, 튀김옷, 튀김기름, 버터, 소금, 후추	튀기기
미니 라이스 케이크	밥, 양파, 새우, 김치, 달걀, 치즈, 빵가루, 녹말, 올리브유, 옥수수, 돈까스소스, 버터, 머스터드	굽기
간장소스 치킨 덮밥	쌀, 닭가슴살, 간장, 청주, 생강, 울, 양파, 느타리버섯, 버터, 옥수수전분	삶기
된장 리조토	쌀, 일본된장, 울, 청주, 백포도주, 참기름, 홍고추, 표고버섯, 올리브유, 민트, 파, 청경채, 버터	삶기
치자향의 버섯 리조토	쌀, 울, 올리브유, 버터, 파마산치즈, 마늘, 양파, 표고버섯, 느타리버섯, 만가닥버섯, 치자우린물, 소금, 후추, 토마토, 오이	끓이기
허브와 비트향의 리조토	쌀, 올리브유, 버터, 파마산치즈, 양파, 마늘, 화이트와인, 소금, 후추, 치커리잎, 대파, 파슬리, 비트우린물, 울	끓이기
모짜렐라치즈를 곁들인 전주비빔밥	쌀, 모짜렐라치즈, 김치, 등심, 고추장, 참기름, 파, 양파, 콩나물, 무생채, 호박나물, 황백지단, 김, 은행, 후추, 소금, 배, 설탕, 맛술	굽기
보리수프	보리, 울, 닭육수, 양파, 당근, 셀러리, 허브잎, 베이컨, 올리브유, 소금, 후추	끓이기

2. 면류 및 빵류를 이용한 퓨전요리

면류와 빵류를 이용하여 만든 퓨전요리를 분석한 결과 <표 2>와 같다.

<표 2>에 따르면 면류 및 빵류는 주재료에 부재료를 첨가함으로써 음식의 가치를 더욱 높이고 육류에서부터 해물까지 부재료의 사용으로 메뉴가 다양한 만큼 소비자의 음식 선택에 많은 도움이 되는 레시피가 많았다. 또한 두드러진 특징으로는 중국 향신료의 사용이 많았고 샤프란과 같은 고급 향신료의 사용도 볼 수 있었다.

면류와 빵류의 요리법은 굽기가 8종(32.0%), 볶기가 7종(28.0%), 삶기가 4종(16.0%), 무치기와 튀기기가 각각 2종(8.0%), 찌기와 끓이기가 각각 1종(4.0%)으로 면류와 빵류에는 굽기와 볶기의 요리법이 가장 많이 사용되고 있었다. 면류에 이용되는 주재료에는 해산물이 육류보다 월등히 많았다.

<표 2> 면류 및 빵류를 이용한 퓨전요리

요리명	재료	주요리 법
간소 스파게티	스파게티, 고추기름, 완두콩, 피망, 새우, 케첩, 두반장, 설탕, 정종, 대파, 생강, 녹말, 마늘, 물, 식초	볶기
콩파우 치킨 스파게티	스파게티, 숙주, 닭가슴살, 호부추, 캐슈넛, 건고추, 팽이버섯, 생강, 대파, 마늘, 굴소스, 백후추, 소금, 육수, 참기름, 정종, 녹말, 고추기름	볶기
팔진 스파게티	스파게티, 새우, 해삼, 닭가슴살, 소안심, 족순, 표고버섯, 브로콜리, 목이버섯, 당근	볶기
삼선 프라이드 스파게티	중화면, 새우, 해삼, 소안심, 족순, 표고버섯, 생강, 마늘, 백후추, 청경채, 대파, 물	볶기
레몬 타르트	밀가루, 바닐라향, 슈거파우더, 버터, 달걀, 레몬즙	굽기
인삼 타르트	밀가루, 버터, 소금, 물, 인삼, 사과, 슈거파우더, 바닐리아이스크림, 식용유, 사과즙	굽기
오렌지 타르트	콘스타치, 오렌지껍질, 심플시럽, 우유, 달걀, 설탕, 바닐라향	굽기
잣 팬케이크 와 배숙	밀가루, 베이킹파우더, 배숙, 잣, 버터, 메이플시럽, 베이스, 설탕, 소금, 우유, 달걀, 꿀, 물	굽기
음과 양	박력분, 화이트초콜릿, 버터, 달걀, 설탕, 밀가루, 초콜릿, 휘핑크림, 바닐라빈, 우유	굽기
감자를 넣은 해산물 피자	피자반죽, 오징어, 새우, 홍합, 바지락, 토마토소스, 피자치즈, 쪽파, 마늘, 올리브유, 소금, 후추, 삶은 감자	굽기
마늘크림 소스의 먹물 치타레	먹물치타레, 마늘크림소스, 브로콜리, 조개, 새우, 마늘, 고춧가루, 고추, 바질, 파슬리, 올리브유, 버터, 소금, 후추, 화이트와인	삶기
땅콩소스를 곁들인 스프링롤	춘권피, 새우, 관자, 계살, 시금치, 당근, 달걀물, 상추, 피클, 땅콩소스	튀기기
지중해식 오픈 바게트	바게트, 머스터드, 버터, 토마토, 다늘, 양파, 바질, 파슬리, 소금, 후추, 올리브유, 페스토소스	우치기
요구르트소스를 곁들인 고기만두	돼지고기, 쇠고기, 양파, 표고버섯, 샐러리, 당근, 마늘, 각종 허브, 요구르트소스, 시금치 만두피	찜
미국풍의 쇠고기 파이	쇠고기, 양파, 청피망, 마늘, 칠리가루, 샐러리, 토마토, 식용유, 리이스페이퍼, 감정올리브유, 체다치즈, 강남콩, 소금, 후추, 계질샐러드, 참쌀, 소면, 크림소스	튀기기
썩소스와 라면 볶음	라면, 감자, 노란피망, 완두콩줄기, 소금, 후추, 빨간우, 마늘, 썩소스	볶기
미니리향의 바지락 녹차 수제비	녹차수제비반죽, 바지락, 미나리, 홍고추, 마늘, 화이트와인, 물, 대파, 식용유	끓이기
검정깨 파스타와 더덕 마늘 크림소스	검정깨파스타, 더덕마늘크림소스, 마늘, 홍고추, 애호박, 바질, 파슬리, 올리브유, 소금, 후추, 검정깨, 당근, 대파, 래디시	삶기
김을 곁들인 명태 알 스파게티	스파게티, 버터, 명태알, 김, 양파, 홍, 청피망, 소금, 후추, 올리브유, 마늘, 양념장	볶기

3. 육류를 이용한 퓨전요리

주재료로 육류를 이용한 퓨전요리는 <표 3>과 같다.

<표 3> 육류를 이용한 퓨전요리

요리명	재료	주요리법
적포도주, 통후추로 맛 올 낸 스테이크	쇠고기, 레드와인, 통후추, 감자, 양파, 로즈마리, 버터, 올리브유, 소금, 후추	굽기
쇠고기 굴소스 볶음	쇠고기, 깻잎, 양파, 무순, 조림간장, 소스	볶기
쇠고기 편채	쇠고기, 양파, 배추잎, 홍고추, 굴소스, 맛술, 마늘, 녹말, 참기름, 소금, 후추, 식용유	볶기
일식전골	쇠고기, 양파, 대파, 느타리버섯, 썩갓, 두부, 당면, 설탕, 달걀, 국물재료	끓이기
실크삼겹살	삼겹살, 육수, 간장, 파인애플, 된장, 통계피, 마늘, 생강, 파, 로즈마리, 미원 등	찌기
비단삼겹	삼겹살, 전분, 양파, 파, 청.홍피망, 썩갓, 굴소스, 부추, 소금, 미원, 후추, 파기름 등	굽기
바질페스토 커틀렛	바질, 파마산치즈, 소금, 후추, 올리브유, 썩갓, 달걀, 빵가루, 밀가루, 돼지등심 등	튀기기
칠리안삼	돼지안심, 양파, 피망, 홍고추, 마늘, 건고추, 고추기름, 녹말, 소스, 튀김옷 등	볶기
베트남 고추장에 절인 닭다리구이	닭다리, 식용유, 레몬그라스, 마늘, 생강, 청양고추, 삼발소스, 레몬, 소금, 후추, 레몬그라스식초	굽기
오리엔탈 치킨 타코	닭가슴살, 붉은양배추, 피망, 양파, 만두피, 청주, 소금, 후추, 간장, 머스터드, 식초, 두반장, 설탕	튀기기
레몬소스 닭조림	닭다리 아몬드, 파, 레몬즙, 마늘, 생강, 식용유, 밀가루, 소금, 버터, 후추, 레몬껍질, 설탕, 육수, 간장, 녹말, 물	찌기
와인에 쟀 삼겹살	삼겹살, 월계수잎, 백포도주, 올리브유, 마조람, 통후추, 간장, 식초, 머스터드, 물, 파	굽기
동양풍 쇠고기 구이	쇠고기, 양배추, 올리브유, 껌질콩, 청경채, 밥, 검은깨, 참깨, 카레가루, 파슬리, 후추, 발사믹식초, 육수, 마늘, 간장, 물, 녹말, 소금	굽기

겨자와 허브향의 영계구이	영계, 겨자, 타임, 로즈마리, 버터, 마늘, 소금, 후추, 로스트한 마늘소스	굽기
로스팅 기법으로 만든 삼계탕	닭, 양파, 당근, 셀러리, 통마늘, 치킨스톡, 안심, 버터, 소금, 후추, 시금치, 표고, 대파, 밤, 대추, 은행	끓이기
새로운 스타일의 불고기 와 구운채소	불고기감 고기, 양념류, 양파, 배즙, 마늘, 표고, 파리고추, 식용유, 소금, 후추	볶기
솔잎향의 비둘기 가슴살 구이	비둘기가슴살, 베이컨, 솔잎, 밀가루, 소금 반죽재료, 오리간 소스재료, 채소재료	굽기
포트와인에 절인 포와그라와 망고채르니	포와그라, 포트와인, 브라운치킨스톡, 망고채르니 재료, 볶은자두 재료, 물고구마튀김재료	굽기
속을 채운 메추리와 로스트한 마늘	메추리, 표고, 토란 깻잎, 파슬리, 잣, 식용유, 소금, 후추, 양파, 마늘, 버터, 소스재료	굽기
중국 간장소스에 절인 곁절이와 쇠안심 스투	쇠안심, 배추곁절이, 중국간장, 발사믹 식초, 버터, 육수, 모듬야채, 연근, 베이컨조각	굽기
하와이풍의 포크찰	돼지갈비, 쌀, 청피망, 홍피망, 노랑피망, 토마토, 허브가루, 파슬리, 육수, 파인애플, 파프리카, 커리가루, 필리행, 완두콩, 무, 체리 토마토, 채썬 파인애플샐러드 약간	굽기
고수를 곁들인 야채구이와 불고기	쇠고기, 불고기소스, 마늘, 붉은 고추, 청피망, 홍피망, 표고버섯, 호박, 청경채, 모듬샐러드, 타바스코 소스, 고수, 올리브오일, 식초, 레몬쥬스, 다진마늘	볶기
쌀국수를 곁들인 타이식 닭가슴살	닭가슴살, 카레가루, 소금, 후추, 마늘, 홍고추, 생강, 파슬리, 고수, 울, 현미식초, 설탕, 녹말가루, 샐러드, 발사믹드레싱, 쌀국수	굽기
두부를 곁들인 골든 블루	안심, 두부, 아메리칸 치즈, 참깨, 허브, 간장, 소금, 후추, 밀가루, 달걀물, 빵가루, 통마늘 잣아찌, 밥, 무, 쪽파, 초고추장, 고구마, 버터크림, 토마토, 소스재료	튀기기
타일랜드풍의 매콤한 바비큐 닭고기	닭고기, 칠리가루, 식초, 레몬쥬스, 설탕, 멸치액젓, 소금, 양파, 토마토, 땅콩, 양상추, 무순, 허브,	끓이기
새콤매콤한 쇠고기찜	쇠꼬리, 소금, 후추, 꿀, 청경채, 양송이 버섯, 노랑피망, 양파, 마늘, 칠리, 토마토페스트, 설탕, 레몬쥬스, 울, 사룻	찜
아라굴라 샐러드와 이태리식 육회	쇠고기, 머스터드드레싱, 파마산 치즈, 아라굴라, 잘게다진 토마토, 배, 셀러리, 아보카도	무치기
감자전과 구운 마늘을 곁들인 레드와인 소스의 쇠안심	쇠안심, 버터, 소금, 후추, 마늘, 우유, 식용유, 감자전재료, 와인소스재료	굽기

양의 넓적다리살 구이와 흰 콩볶음	양의 넓적다리살, 양파, 당근, 셀러리, 마늘, 월계수잎, 파슬리, 레드와인, 치킨스톡, 소금, 후추, 식용유, 로즈마리, 흰콩 셀러드재료	굽기
호도와 허브가 어울린 양갈비	양갈비, 양파, 당근, 셀러리, 마늘, 식용유, 호도와 허브양념재료, 으깬 고구마 재료, 바닐라 레드와인 재료	굽기
산초향의 티본 스테이크와 단양파 소스	티본스테이크, 산초, 통후추, 버터, 소금, 타임, 감자전, 단양파 소스	굽기
토끼백김치 말이와 인삼구이	토끼, 오리기름, 백김치 말이, 토끼 콩피양념, 인삼양념	굽기
메추리 고추장구이	메추리, 고추장 양념재료, 양배추 셀러드, 금굴 젤리 재료	굽기
감쳐트니와 토란, 마늘 배시를 곁들인 오향가슴살구이	오리가슴살, 오향가루, 소금, 식용유, 감, 꿀, 청고추, 생강즙, 레몬즙, 토란, 마늘 버터, 우유, 오리뼈 리덕션 재료	굽기
꿀과 스파이스에 절인돼지갈비와 빈대떡	돼지갈비, 물, 소금, 정향, 꿀, 통계피 조각, 시금치 볶음재료, 소스재료	굽기
우설, 쇠꼬리를 채소와 함께 만든 편육	쇠꼬리, 우설, 소다리, 파슬리, 타라곤, 파오일, 쇠꼬리스톡 재료	삶기

<표 3>에서 살펴보면 육류요리의 주재료는 쇠고기, 돼지고기, 양고기, 닭고기, 오리고기, 비둘기고기, 메추리, 토끼 등 가금류 요리에 이르기까지 다양하게 재료가 사용되었다.

육류요리에서는 냄새를 없애주기 위해 부재료와 로즈마리, 마조라, 월계수잎, 파슬리, 셀러리 등의 허브와 후추, 생강, 마늘과 같은 향신료를 많이 이용하였다. 이러한 것들은 냄새제거에도 효과가 크지만 향을 살리고 맛을 향상시키는데도 효과가 크다.

각 음식에 사용되는 요리법을 보면 굽기 20종(57.1%), 볶기 5종(14.3%), 튀기기, 끓이기, 찌기 각각 3종(8.6%), 무치기, 삶기 각각 1종(2.9%)의 순으로 굽기 요리가 과반수이상으로 가장 많이 이용되었다.

4. 어패류를 이용한 퓨전요리

주재료로 어패류를 이용한 퓨전 요리법을 분석한 결과는 <표 4>와 같다.

<표 4> 어패류를 이용한 퓨전요리

요리명	재 료	주요리법
참치 샐러드	참치, 현미식초, 설탕, 참깨, 통깨, 고추기름, 토마토, 양파, 오이, 피망, 시금치	무치기
고추장 소스를 이용한 새우요리	새우, 양파, 청경채, 식용유, 무순, 고추장소스	튀기기
해물샐러드와 매실드레싱	해파리, 쭈꾸미, 한치회, 홍합, 중하, 양파, 깻잎, 무순, 매실드레싱	무치기
캐러멜새우	새우, 마늘, 고추기름, 상추, 식용유, 양파, 후추, 실파, 소금, 캐러멜소스	볶기
생강소스 연어카나페	훈제연어, 크래커, 버터, 생강소스	기타
아보카도소스의 생선샐러드	광어, 참치, 연어, 샐러리, 무순, 양파, 브로콜리, 토마토, 양상추, 오렌지, 사과, 소금, 참기름, 아보카도, 간장, 설탕, 레몬즙, 식초, 양파, 올리브유	무치기
구운참치 샐러드	냉동참치, 샐러드용 야채, 통후추, 식용유, 검은깨, 참깨, 소금, 생허브, 일본된장, 식초, 설탕, 오렌지쥬스, 올리브유	굽기
굴회와 세가지 소스	굴, 레몬, 초고추장재료, 와사비간장재료, 살사소스재료	회
식초에 절인 고등어	고등어, 다시마, 절임물	굽기
고추장으로 간한 대하와 과일 샐러드	대하, 고추장, 설탕, 참기름, 마늘, 과일 샐러드재료	굽기
오이에 갠한 패주와 빨간피망 롤리	패주, 고추, 아보카도, 고수, 민트, 리임, 엑스트라버진올리브유, 소금, 후추, 토마토, 오이, 캐비어, 빨간피망, 물, 레몬쥬스	무치기
바닷가재 샐러드와 당근 에몰션, 당근튀김	바닷가재, 바닷가재 샐러드재료, 당근 에몰션재료, 당근 튀김재료	튀기기
바닷가재 호박떡볶이	바닷가재, 바닷가재 샐러드재료, 호박떡볶이재료	볶기
조개껍질을 버리고 감자 껍질로 이삭한 패주	패주, 감자, 기름, 밀가루, 소금, 후추, 파슬리, 해초무침재료, 배 드레싱재료	굽기
속을 채워 구운 오징어와 빨간피망 공피	오징어, 올리브유, 마늘, 소금, 후추, 고춧가루, 보리쌀, 양파, 당근, 호박, 토마토, 블랙올리브, 타임, 빨간피망 공피재료, 베이스트재료	굽기
소주와 깻잎에 절인 연어	연어, 소주, 소금, 흑설탕, 레몬껍질, 오렌지껍질, 통후추, 깻잎, 샐러드재료, 장식재료	무치기
된장에 절인 연어 구이	연어, 무명실, 무, 다시마, 고사리, 식용유, 소금, 후추, 된장 드레싱, 된장절임재료	굽기
캐비어와 아보카도를 곁들인 참치회	참치, 양파, 참기름, 생강, 레몬즙, 소금, 후추, 차이브, 레몬 껍질, 민트오일, 캐비어, 살사재료	회
다진 후추를 묻혀 살짝 익힌 참치와 구운과일, 감자튀김	참치, 통후추, 민트즙, 민트오일, 고수, 감자튀김재료	튀기기
새우 스프링롤과 유자, 구기자소스	춘권피, 새우, 계상, 홍고추, 찢리고추, 파, 밀가루풀, 김, 당면, 마늘, 소금, 후추, 유자, 구기자소스	튀기기
허브, 감자에 싸서 지진 대구와 파소스	로즈마리, 감자, 식용유, 버터, 파소스재료, 대구 구이재료	굽기

게살샐러드와 김, 로스트한 비트	게살, 배, 오이, 토마토, 햇콩, 깻잎, 민트잎, 레몬즙, 참기름, 밥, 양파, 당근, 소금, 후추, 김, 로스트비트, 소스	굽기
흰콩소스를 곁들인 동동주에 취한 대구와 대파볶음	대구용살, 대파볶음, 흰콩소스	볶기
팬에 지진 홍어회와 매실소스	홍어, 식용유, 밀가루, 소금, 후추, 매실소스재료, 팬빌오렌지샐러드재료	굽기
베이컨으로 옷을 입힌 아구와 고추장 배추볶음	아구, 베이컨, 소금, 후추, 배추볶음재료	볶기
타임향의 칠리안 농어와 보리샐러드	보리샐러드재료, 간장 베이컨 드레싱재료, 칠리안 농어, 타임, 식용유, 소금, 후추	굽기
다시마에 절인 도미회와 도미 비닐튀김	도미, 다시마, 레몬, 튀김기름, 소금, 와사비, 검정깨, 레몬소스재료, 식초절임재료	튀기기
아구간으로 만든 파테	아구간, 청주, 된장드레싱, 고춧가루, 소금, 겨자	찌기
원장해물 샤브샤브와 누른 주먹밥	각종생선, 해물, 무, 미나리, 배추, 숙갓, 버섯, 다시물, 와사비간장, 조미원장, 누른밥재료	끓이기
어부의 생선탕	도미, 아구, 대구, 새우, 조개, 홍합, 당근, 무, 미나리, 수프재료	삶기
홍어회	홍어, 막걸리, 채소절임, 무침소스, 장식재료	회
와사비 피망드레싱과 해산물 샐러드	깻가재, 연어, 농어, 새우, 백포도주, 올리브유, 소금, 후추, 레몬즙, 청피망, 양파, 마늘, 와사비, 가니쉬	무치기
미소드레싱 곁들인 참치샐러드	참치, 참깨, 밀가루, 계란물, 소금, 후추, 일본된장, 현미식초, 오렌지즙, 설탕, 올리브유, 팽이버섯, 바질, 치커리, 레드쉬	무치기
고추장 드레싱과 게살 토마토 샐러드	토마토, 모듬샐러드, 게살, 고추장, 올리브유, 설탕, 레몬즙, 참기름, 소금, 후추, 비트, 무, 당근, 팬빌	무치기
홍합 두부스프	홍합, 두부, 쪽파, 배추, 양송이 버섯, 참기름, 올리브유, 백포도주, 물, 소금, 후추	삶기
타이칠리와 사과로 맛을 낸 아구회	아구, 치자, 양상추, 사과, 시금치, 후추, 고춧가루, 달, 홍고추, 두반장, 꿀, 식초, 케첩, 소금	회
산타바바라식 새우 구이	새우, 메시트 포테토, 포테토 칩, 대파, 양파, 통후추, 버터, 생크림, 파마산 치즈, 잣, 올리브 오일	굽기
샐러리소스와 커리향의 굴튀김	석화, 밀가루, 달걀, 빵가루, 커리가루, 레몬, 로즈마리, 해초, 제염, 샐러리, 생크림, 레몬즙, 시금치, 소금, 후추	튀기기
절인연어와 맥주 깻잎 드레싱	연어, 설탕, 깻잎, 맥주, 올리브오일, 소금, 후추, 제철샐러드, 감자, 생크림, 깻잎, 올리브오일, 레드와인	무치기
김치소스로 맛을 낸 한치말이	한지, 배추김치, 볶은고추, 당근, 무순, 차이브, 표고버섯, 샐러리, 오이 배추김치국물, 올리브오일, 설탕, 식초, 바질, 잣, 호두, 올리브오일, 마늘	삶기 및 볶기

칠리발사믹 소스와 해산물 꼬치 구이	새우, 가리비, 홍합, 오징어, 낙지, 오이, 당근, 무순, 발사믹 식초, 설탕, 두반장, 꿀, 청.홍피망, 양파, 홍고추, 올리브유, 마늘, 티바스코, 물	굽기
코리안 드레싱을 곁들인 새우튀김	춘권피, 새우, 양상추, 상추, 배추, 표고버섯, 들기름, 들깨, 간장, 양파, 마요네즈, 식초, 소금, 후추	튀기기
매콤한 멕시코 소스 한치 튀김	한치, 밀가루, 고춧가루, 식용유, 춘권피, 마조람, 마요네즈, 소금, 후추, 우스터소스, 레몬주스, 멕시코소스	튀기기
베트남식 조개스프	조개, 물, 화이트와인, 쪽파, 자스민, 고수, 마늘, 생선티오일, 붉은고추	끓이기
성게알소스와 새우튀김	대하, 소면, 소금, 후추, 식용유, 레몬주스, 생크림, 성게알, 타르타르소스, 무화과, 멕시코고추, 가지, 마늘공피, 오렌지	튀기기
오이를 곁들인 참깨 참치 구이	오이, 당근, 참치, 참기름, 설탕, 식초, 홍고추, 실파, 참깨, 밀가루, 달걀, 깻잎, 머스터드, 꿀, 이탈리아 드레싱, 바질	굽기
스리라카풍의 해산물 커리	꽃게, 왕새우, 머스터드 올리브유, 참기름, 참깨, 검정깨, 쪽파, 풋고추, 표고버섯, 양파, 붉은 양파, 페스트	끓이기
발사믹소스를 곁들인 가지 튀김	가지, 황.청.홍피망, 애호박, 양파, 표고버섯, 녹말, 소금, 후추, 튀김옷, 중국간장, 발사믹식초, 육수, 생크림, 버터	튀기기

<표 4>에서 살펴보면 어패류는 쉽게 상하는 특징이 있으므로 요리법에도 신경을 써야 한다. 어패류의 비린 맛을 없애주는 방법으로 양면을 강하게 조리하였고, 자극적이고 강한 음식이 건강에 좋지 않으므로 향신료를 사용하여 비린 맛을 없애려는 다양한 조리법이 사용되었다. 허브는 생선과 잘 어울리는 다임, 로즈마리, 민트 등을 다양하게 사용하는 요리법을 많이 개발하는 것도 좋을 것으로 사료된다.

요리의 가치를 높이는 어패류를 이용한 퓨전요리의 소스에는 과일 소스, 야채 소스, 한방약재를 이용한 소스 등 다양하였다.

조리법으로는 굽기 13종(27.1%), 튀기기가 11종(22.9%), 무치기 9종(18.8%), 볶기가 5종(10.4%), 삶기, 끓이기, 화가 각각 3종(6.3%)이고, 찌기 1종(2.1%)의 순으로 나타났다.

5. 과일류 및 야채류를 이용한 퓨전요리

사람이 일생을 살면서 여러가지 음식을 먹지만 식품 그 자체만으로 맛과 기호성을 충족시키는 음식으로 과일과 야채가 으뜸이 아닌가 생각된다. 그러한 재료에 색다른 조리법을 가미한 과일, 야채의 퓨전요리는 먹지 않아도 식욕을 돋운다.

<표 5>에서 살펴보면, 요리법으로는 끓이기 7종(43.8%), 굽기가 4종(25.0%), 볶

기가 2종(12.5%), 무치기와 튀기기, 삶기가 각각 1종(6.3%)의 순으로 나타났다. 과일과 야채를 이용한 퓨전요리는 <표 5>와 같다.

<표 5> 과일 및 야채를 이용한 퓨전요리

요리명	재 료	주요리 법
오이, 아보카도수프	오이, 아보카도, 떠먹는 요구르트, 양파, 사워크림, 레몬쥬스, 소금, 우유, 백후추	끓이기
크림소스 야채볶음	청경채, 시금치, 당근, 가지, 파인애플, 숙주, 홍고추, 식용유, 크림소스	볶기
표고버섯 수프	표고버섯, 참기름, 닭육수, 양파, 파, 마늘, 바질, 칠리파우더, 우유, 소금, 후추	끓이기
과일살사	파인애플, 아보카도, 복숭아, 파 바질, 민트, 생강, 레몬즙, 오렌지쥬스, 간장, 황설탕, 두반장	무침
메이플 시럽을 뿌린 배구이	배, 버터, 황설탕, 프리인요구르트, 메이플시럽	굽기
구운 파인애플	파인애플, 설탕, 콩국, 꿀, 젤라틴, 물, 버터	굽기
인삼 케이크	인삼차, 우유, 계란, 젤라틴, 생크림, 인삼, 꿀, 대추	끓이기
김치스프	물, 우유, 소금, 버터, 밀가루, 김치국물	끓이기
구운 야채 테린과 고트 치즈	가지, 호박, 청홍피망, 표고버섯, 포도벨라, 고트치즈, 차이브, 된장드레싱, 양념재료	굽기
로스트한 호박죽과 누룽지 튀김	누룽지튀김재료, 늙은 호박, 흑설탕, 계피가루, 저염버터, 양파, 파, 마늘, 식용유, 물	굽기, 튀기기
굴을 넣어 속을 채 두부 부침과 파강회	두부, 물, 시금치, 쪽파, 참기름, 마늘, 소금, 후추, 식용유, 된장소스, 초고추장	삶기
버섯볶음과 들깨소스	양파, 마늘, 송이버섯, 다시물, 들깨가루, 소금, 후추, 여러가지 버섯, 들기름, 들깨	볶기
배숙	배, 꿀, 설탕, 레몬, 오렌지껍질, 통후추, 월계수잎, 정향	끓이기
수정과 그리고 감, 감사벳	곶감, 물, 설탕, 생강, 통계피, 월계수잎, 통후추, 정향, 알린홍시, 시럽	끓이기
파고다	생방, 화이트초콜렛, 초콜렛소스, 바닐라소스, 방아이스크림	끓이기

6. 음료수를 이용한 퓨전요리

음료수를 이용하여 만든 퓨전요리는 <표 6>과 같다 <표 6>에서 보는 바와 같이 음료는 특별히 가열처리 하지 않고 섞어 혼합한 방법을 사용하였다. 그리고 다른 퓨전요리의 명칭에 비해 보라빛 꿈, 한라산 일몰과 같이 특징적인 한국형 명칭이 많았다.

<표 6> 음료수를 이용한 퓨전요리

요리명	재 료	주요리 법
인삼요구르트 드링크	인삼, 얼음, 플레인 요구르트, 심플 시럽, 바나나, 인삼정과	끓이기
초콜릿 마티니	소주, 크림카카오, 코코아 가루, 설탕	흔들기
상그리아	레드와인, 추리플색, 브렌디, 오렌지주스, 라임주스, 레몬주스, 심플시럽, 슬라이스 레몬, 오렌지, 얼음	흔들기
청주 티니	소주, 청주, 칵테일 올리브	흔들기
보랏빛 꿈	소주, 포도즙, 그레이프 프루츠 주스나 즙	흔들기
한여름의 민트 드링크	럼, 소주, 라임, 민트잎, 얼음	흔들기
한라산의 일몰	럼, 라임, 심플시럽, 오렌지 주스, 금귤	흔들기
그린 & 핑크 레몬에이드	심플시럽, 레몬주스, 물, 얼음	흔들기
마가리타	데킬라, 추리플색, 라임, 얼음, 소금	흔들기

IV. 요약 및 결론

본 연구는 퓨전요리의 발전에 필요한 기초 정보자료 수집의 일환으로 수행되었다. 1998년1월 이후 저널, 신문, 웹사이트 등에 게재된 퓨전요리의 레시피를 분석한 결과를 정리 요약하면 다음과 같다.

1. 곡류를 이용한 퓨전요리에는 향신료를 첨가하여 새로운 스타일의 요리로 변화시킨 것이 많았으며 버터나 올리브유 같은 유지를 많이 사용한 것이 특징이었다. 곡류를 이용한 퓨전요리에는 끓이기, 굽기, 삶기, 튀기기 순으로 요리 방법이 사용되었다.
2. 면류 및 빵류를 주재료로 퓨전화시킨 요리는 스파게티를 이용한 요리가 많이 응용되었고, 조리방법도 허브를 사용한 요리가 주를 이루었다.
3. 육류를 주재료로 한 퓨전요리의 재료는 우리가 일상에서 쉽게 접할 수 있는 재료와 쉽게 사용하지 않는 재료에 이르기까지 다양하였다. 예를 들면 포와그

라, 양고기, 비둘기, 토끼 등 주재료로 사용되었다. 육류를 이용한 요리에는 특수 향신료의 사용이 많았으며, 그 요리법으로는 굽기, 볶기, 튀기기, 찌기, 삶기 등으로 굽기의 요리법이 가장 많이 사용되는 것으로 나타났다.

4. 어패류를 사용한 요리에는 어패류 특유의 비린 맛을 제거하기 위해 허브나 알콜의 사용이 많은 것을 볼 수 있었다. 소스를 사용하여 요리의 가치를 높이고, 맛과 모양에까지 영향을 주고 있었다.
5. 과일과 야채를 주재료로 이용한 요리법에는 끓이기의 방법이 가장 많았고, 영양가 손실을 막는 조리법으로는 굽기, 튀기기, 찌기 등의 조리법이 사용되었다.
6. 음료수를 주재료로 이용한 퓨전요리는 술과 주스의 혼합으로 색과 맛이 화려할 뿐만 아니라, 음식의 명칭도 특색있는 한국형 조리명들이 있었다.

참고문헌

1. 김기영, 엄영호, 서양조리실무론, 성안당 : 서울, p.199, 2001.
2. 박찬일, 될 수있다<요리편>, 청년사 : 서울, p.139, 2000.
3. 오정미, Fusion+, 디자인하우스 : 서울, 7, 1999.
4. 월간식당 : 9월호, 141, 1998년.
5. The F&B - Fusion cuisine, 1999(12월).
6. <http://life.joins.com>. 퓨전요리란 무엇인가?
7. 에센쿠킹 부록 '퓨전요리' : 9월호, 1999년.
8. Cookand : 3월호, 1999년.
9. 월간식당 : 9월호, 142, 1998년.
10. The F&B : 요리의 뉴에이지 '한국 퓨전요리', 7월호, 1999년.
11. 동아일보 : 1998년 3월 19일자
12. 이영혜, 퓨전천국, 디자인하우스 : 서울, 전체, 1999년.

ABSTRACT

An Analysis of The Fusion Cuisine Recipe on Mass Media

Ae-Sook Shin, Hyung-Ki Ahn

The purpose of this study is analysis of fusion cuisine recipe a gathering datum and informations for development of the fusion cuisine.

The fusion cuisine is a new creative cuisine that come from a mixing between different cuisine recipe especially eastern cuisine with western cuisine.

The fusion food is becoming a world popular food since 1980's. In Korea, the fusion food is favorite food is needed for development of the fusion cuisine, and we are able to get the datum and informations from mass media such as cuisine journals, newspapers and internet web site.

Results of the analysis are as follows :

1. The fusion cuisine that core stuff is the grain have features that make a use of a spice and fat such as butter and olive oil. Boiling is used most frequently as a way of cooking among the grain centred fusion cuisine. Spagetti is used very after as a stuff for the fusion food.
2. The fusion cuisine that core stuff is meat make use of unusual meat such as the pigeons and spicery, and its popular cooking way is a baking.
3. The fusion cuisine that core stuff is a fish make use of herbs and alchole to get rid of a fishy smell, and various sauces are used for promoting taste and styling.
4. The fusion cuisine that core stuff is fruit and vegetables make use of boiling as cooking ways most frequently, but in the case that cook try to keep nutritive qualities, baking is used most frequently.
5. In beverage centred fusion cuisine, mixing of alchole with juice is most popular, its taste and color is unusually gorgeous.

3인 익명심사 畢

2001년 11월 3일 논문접수

2001년 11월 30일 최종심사