

재료색인

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

개량제

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

* 구입처 : 롯데상강/ 몽블랑/ 베이크플러스/ 비건바이오펩 / 선인/ 유니온무역상사/ 제니코식품/ 쥬빌리

레몬 제스트

레몬 껍질.

레몬필

설탕절임한 레몬 껍질.

롤치즈

* 구입처 : 서울우유 협동조합

마카다미아

호주, 하와이에서 주로 서식하는 너트의 일종. 자름 2cm 정도의 원형으로 아주 단단한 껍질 안에 코코넛 비슷한 향이 나는 하얀 살이 들어있다. 지방 함량이 아주 높으며, 담백하고 고소한 맛으로 고급과자, 초콜릿의 센터 등에 쓰인다.

* 구입처 : 길링양행/ 다림너초빌/ 키미코리아

머스터드 소스

생크림을 90% 섞어 휘핑한 상태에서 마요네즈, 퍼클, 머스터드를 가볍게 섞는다.

머시룸 소스

잘게 다진 버섯과 마요네즈를 섞은 것.

모짜렐라 치즈

남부 이탈리아가 원산지인 모짜렐라 치즈는 물소의 젖으로 만든다. 그러나 요즘은 젖소 원유로 여러 가지 변형의 모짜렐라 치즈가 만들어지고 있다. 이탈리아의 나폴리 지방에서 시작된 피자에 넣은 치즈가 모짜렐라였기 때문에 흔히 '피자 치즈'로 많이 알려져 있다. 크림같이 하얀색이며 쫄깃쫄깃한 맛이 특징이다.

바질

민트과의 일년생 풀로 서양요리, 특히 이탈리아 요리의 향을 내는데 필수로 쓰인다. 고대 그리스 시대에는 향수로도 사용되었던 바질은 잎에 클로브와 비슷한 향과 짜릿한 향미를 가지고 있어 요리용 허브로 세계 각지에서 재배되고 있다.

브랜디

포도를 원료로 하여 만든 증류주. 넓게는 과일을 주정(酒精)원료로 만든 증류주.

* 구입처 : 동신리큐르

생이스트

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

* 구입처 : 웨가/ 제니코식품/ 조흥화학

슬라이스 아몬드

* 구입처 : 길링양행/ 다림너초빌/ 대한계당/ 웨가

앙글레즈 소스

우유, 설탕, 계란을 섞어 가열한 크림.

연유

우유를 1/2~1/3로 농축한 것.

유화제

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

젤라틴



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

* 구입처 : 계원인터넷내소날

카라긴

Carragheen. 진두발의 일종인 식용해초(홍조류)로부터 추출한 복합 다당류. 식품의 결화제, 약품·화장품의 유화제나 안정제 등으로 쓰인다. 물과 반응해 젤리를 만드는 힘이 강하고 낮은 온도에서도 투명한 젤리가 된다.

* 구입처 : 협신상사

구입처 안내

- | | | | |
|------------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------|
| ○ 쿠올레 F&B 코리아 : (02)788-0707 | ○ 풍미술점 : (02)542-0474 | ○ 솔비풀 푸드플랜트 : (02)851-3243 | ○ 카페로리아 : (02)542-1937 |
| ○ 칼랄링 : (02)542-0474 | ○ 베이크플러스 : (02)542-0474 | ○ 해미풀 셰프 : (02)851-3243 | ○ 하모니푸드 : (010)542-0474 |
| ○ 대량비자일 : (02)542-0474 | ○ 페인티드호프 : (02)542-0474 | ○ 해운대포레스트 : (02)851-3243 | ○ 향촌마일즈 : (02)851-3243 |
| ○ 레인제일 : (02)542-0474 | ○ 씨든후루 : (02)542-0474 | ○ 흐름여객 : (02)777-1066 | ○ 혼성용자 : (02)851-3243 |
| ○ 중성제일 : (02)542-0474 | ○ 헌길 : (02)788-0707 | ○ 유월제 : (02)851-3243 | |

커런트

유럽 북서부가 원산지이며, 그늘에서 잘 자라고 추위에도 강하다. 열매는 7~8월에 익는데, 색깔이 붉은 색이므로 레드 커런트라고도 한다. 블랙 커런트는 유럽 및 중앙아시아가 원산지인 니그룸(R. nigrum)이다. 레드 커런트와 블랙 커런트 모두 즙이 많고 신맛이 강해 잼이나 주스 또는 젤리로 만들어 먹는다. 커런트에는 비타민 C가 특히 많이 들어 있고 칼슘·인·철 등도 많이 들어 있다. 커런트라는 말은 씨 없는 작은 건포도를 가리킬 때도 있다.

* 구입처 : 구르메F&B코리아 / 베이크플러스 /

제원인터내셔널 / 한국하인즈

커피 리큐르

* 구입처 : 동신리큐르

코코넛

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

* 구입처 : 선인 / 제원인터내셔널 / 키미코리아

코코아

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

크라프트콘 믹스

보리, 호밀, 콩, 밀, 해바라기씨, 아마인씨 등 7 가지 곡류가 섞인 프리믹스. 곡물의 은은한 향과 고소한 맛이 뛰어나며 잡곡 바게뜨, 건강빵, 샌드위치 식빵 등에 넣는다.

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

크랜베리

유럽, 북아메리카 양대륙의 극지방 근처에서 자라는 월귤나무속의 야생종. 미국에서 품종 개량을 통해 대규모로 재배하고 있다. 신맛이 강한 빨간 열매로 주스, 소스, 케이크 등에 이용된다.

* 구입처 : 키미코리아

트리볼린

결정화되지 않은 부드러운 페이스트 상태의 전화당. 노화를 더디게 하는 역할을 하며 보습효과로 제품의 촉촉한 식감을 오래 유지할 수 있다.

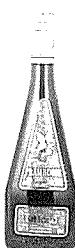
* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널

트리플색

오렌지를 원료로 하여 만든 리큐르.

* 구입처 : 동신리큐르 / 유암산업

프랑부아제



프랑부아즈(산딸기)

리큐르.

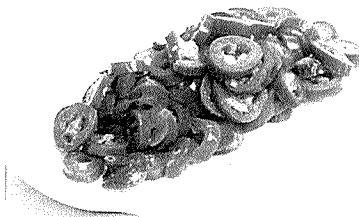
* 구입처 : 동신리큐르

프랑부아즈

나무딸기, 라즈베리, 비타민 C와 철분이 많이 함유되어 있으며 달콤새콤한 맛이 난다. 생과 또는 가공원료로 이용되고 있으며 통조림, 냉동식품,잼, 아이스크림 등의 제조와 초콜릿, 요리 등의 첨가물로 널리 사용되고 있다.

* 구입처 : 베이크플러스 / 제원인터내셔널 / 한국하인즈

할라피뇨 고추



멕시코 음식에 사용되는 대표적인 재료. 초절임한 고추를 일컫는다.

* 구입처 : 하모니푸드

허브

라틴어의 '푸른 풀'을 의미하는 Herba에서 출발하며 주로 따뜻한 지방에서 자라고 줄기, 잎, 꽃봉오리 등 부드러운 부분을 이용한다. 사람들의 생활에 도움이 되는 향기가 있는 식물의 총칭을 말하는데 그 성분이 식품이나 음료 속에 보존용 향신료 또는 건강증진제로서 첨가되는 식물과 식품, 음료 외의 제품에 향수, 화장, 세정의 효과를 기대하여 이용되는 식물의 전부를 허브라고도 한다.