

더욱 화려하게 변신한 빙수

여름철 고객몰이 최고 아이템

여름철 비수기를 이겨내는 데 가장 큰 도움을 주는 효자 품목 중 하나가 바로 팔빙수이다. 요즘에는 각종 패스트푸드점과 카페에서 갖가지 색다른 빙수를 선보이고 있어 이들 업체와의 경쟁에서 살아남기 위해서는 제과점만의 차별화된 제품이 필요하다. 이번 호에서는 최근 유행하는 빙수와 필요한 재료를 알아본다.

글·김영주 기자 | 사진·주현진

오래된 친구, 빙수

빙수를 언제부터 먹기 시작했는지 거슬러 올라가면 기원전 시대에 이른다. 빙수가 고대 중국인들이 얼음에 꿀과 과일즙을 섞어먹은 것에서 유래된 것이라 설도 있고 기원전 4세기 경에 알렉산더 대왕이 더위에 지친 병사들에게 산에 덮인 눈에 설탕을 섞어 먹게 한데서 유래된 것이라고도 한다.

우리나라에서는 조선시대때 무더운 여름철이 되면 얼음을 잘게 부셔 화채와 함께 먹었다는 기록이 남아있다. 본격적으로 우리나라에 빙수가 선보인 것은 일제시대때 얼음에 시럽을 넣어 먹는 '카키코 오리'라는 음식이 전해지면서부터라고 알려져 있다. 이처럼 빙수는 우리들과 오랜 시간 동거동락한 음료 중 하나이다. 잘게 부순 얼음조각들을 팔과 함께 섞은 팔빙수는 세월이 지날수록 다양한 재료로 수많은 종류가 선보이며 꾸준한 사랑을 받고 있다. 여름철이 되면 빙수를 한 입 떠 넣으며 행복해 하는 사람들을 여기저기서 흔히 볼 수 있을 정도로 빙수는 국민적인 디저트라고 할 수 있다.



요즘 뜨는 빙수들

몇해 전 아이스베리라는 빙수 전문점이 문을 열면서 폭발적인 인기를 끌었다. 아이스베리 빙수의 인기 요인은 겨울에도 빙수를 먹을 수 있다는 이유도 있지만 아이스베리에서 첫 선을 보인 '쟁반 빙수' 때문이다. 얼음 위에 신선한 생과일을 수북히 올리고 아이스크림까지 얹어 여러 명이 먹어도 부족하지 않을 만한 양의 '쟁반 빙수'를 선보인 것. '쟁반 빙수'는 양과 질적인 면을 모두 만족시키며 주머니가 가벼운 학생들을 중심으로 선풍적인 인기를 끌었다. 그 뒤부터 얼음에 팔을 올리고 떡과 과일을 올려 먹었던 고전적인 팔빙수를 뛰어 넘어 신선한 계절과일을 많이 이용하고 아이스크림을 넣어 부드럽게 맛을 낸 빙수가 널리 퍼졌다.

빙수의 최신 트렌드는 더욱 화려해진 데코레이션과 건강 소재 사용을 꼽을 수 있다. 유명 카페에서나 선보이던 녹차 빙수는 이제는 어디에서나 맛 볼 수 있는 대중적인 아이템이다. 카페뚜레쥬르는 오픈과 함께 '그린티아이스케슬'이라는 빙수의 고유 브



하겐다즈 녹차 빙수



하겐다즈 와인 빙수



레드망고 요쿠르트 빙수



아이스베리 쟁반 빙수

랜드를 만들어 녹차 빙수를 선보였으며 하겐다즈에서도 이번 여름 시즌을 겨냥해 녹차 빙수와 함께 와인을 이용한 빙수를 선보였다. 녹차, 와인 등에 이어 최근 가장 각광 받고 있는 소재가 바로 '요쿠르트'. 요쿠르

트 아이스크림 전문점인 레드망고는 칼로리에 관심이 많은 여성층을 공략해 성공을 거두고 있다. 그 곳에서 파는 저칼로리 천연 요쿠르트 아이스크림과 견과류, 각종 과일을 얹은 요쿠르트 빙수도 인기 절정이다.

새로워진 빙수 재료 엿보기

생과일

신선한 계절 과일을 넣는 것은 일반적인 추세다. 빙수에 사용하는 과일은 색깔이 선명한 것이 좋다. 흰 얼음 위에 알록달록하게 장식하는 역할을 하기 때문에 딸기, 키위, 체리, 수박 등이 일순위로 꼽힌다. 과일을 올릴 때는 한입에 쏙들어 갈 정도로 잘라 올린다. 최근에는 과일을 갈아 얼린 것을 부셔 빙수를 만들기도 한다.

팔배기

요즘 팔빙수에 사용하는 팔배기는 달지 않은 것을 선호하는 편이다. 따라서 적당한 당도를 갖추기 위해 팔을 직접 만들어 사용하는 점포가 늘고 있다.

* 팔빙수용 팔배기 만들기

1. 냄비에 팔과 적당량의 물을 넣고 끓인다.
 2. 물이 끓어오르면 불을 끄고 1~2분 정도 식힌 다음 물을 버린다.
 3. 팔의 5배 정도 되는 물을 다시 넣고 약한 불로 끓여준다
 4. 팔과 물의 비율이 1:2 정도가 됐을 때 설탕, 소금을 조금씩 넣어가며 간을 맞춘다.
- * 설탕 대신 연유를 넣으면 색다른 맛을 낼 수 있다
5. 팔과 물의 비율이 1 : 1.5 정도가 되면 식혀서 냉장보관 한다.

우유, 생크림, 아이스크림

달지 않은 빙수를 원하는 고객이 부쩍 늘면서 연유 대신 우유, 생크림, 아이스크림을 넣는 빙수로 고객의 입맛을 사로잡는다. 단 백하고 부드러운 맛을 내는 필수 재료인 우유는 우유를 따로 얼린 다음 갈아서 만드는 우유 빙수가 생길 정도로 많이 애용되고 있

다. 생크림과 아이스크림은 달지 않으면서 촉촉한 맛을 내는 재료로 새롭게 뜨고 있다.

녹차 가루

최근 유행하는 녹차 빙수는 녹차 가루를 우유와 함께 섞어 얼린 얼음을 사용한다. 얼음이 녹으면서 부드러운 우유와 함께 녹차의 맛이 은은하게 나는 것이 포인트다. 그 위에 녹차 아이스크림까지 올리면 끝. 녹차 가루는 최근 수요가 늘면서 재료상에서 쉽게 구할 수 있다.

견과류, 시리얼

새로운 느낌의 빙수를 원한다면 건강에도 좋은 견과류, 시리얼을 넣어보자. 아몬드, 호두 등 견과류와 시리얼은 빙수에 바삭한 식감을 더해 풍부한 맛을 즐길 수 있다.



와인, 럼

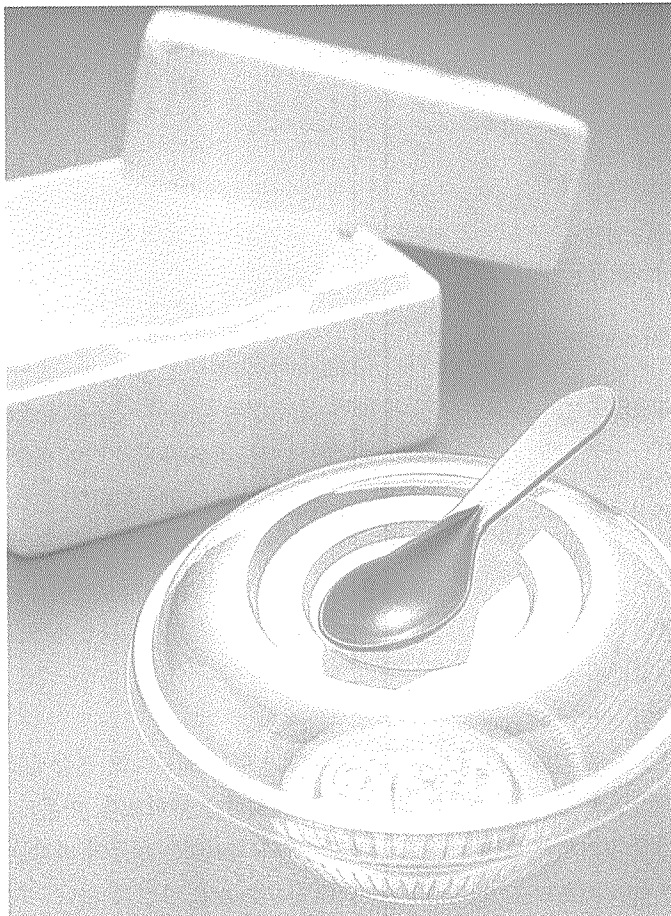
빙수에 알코올성분을 넣으면 맛이 더욱 풍부해진다. 와인의 특유한 향과 달콤쌉쌀한 맛이 얼음에 잔잔히 배여 독특한 맛을 낸다. 특히 럼은 과일 빙수에 살짝 넣어주면 과일과 어우러져 좋은 맛을 낸다.

천연 과일 시럽

딸기 시럽, 초코 시럽 등 강한 맛이 나는 시럽은 고급스런 재료에는 잘 어울리지 않아 천연 과일시럽으로 대체되고 있다.

'Take-Out'을 위한 빙수 용기

빙수를 포장 판매하고 싶다면 테이크 아웃에 걸맞은 용기가 필요하다. 시중에 빙수를 포장할 수 있는 용기가 다양하게 나와있다. 빙수 용기는 대략 150원 대에서 200원 정도. 스티로폼 박스 안에 용기와 스푼이 함께 들어있는 보냉 기능 빙수 세트는 600원 내외이다. 빙수 세트는 포장 후 30분 정도까지 그대로 유지할 수 있다. 최근에서는 여성층을 겨냥해 양을 조절할 레이디 빙수 용기 등 기능적인 면과 디자인적인 면을 차별화한 다양한 제품들이 선보이고 있다.



빙수의 생명, 빙삭기

빙수의 생명은 얼음이다. 이는 곧 얼음을 가는 빙삭기의 중요성과 연결된다. 빙삭기는 날을 잘 관리해야 오래 사용할 수 있다. 요즘에는 워낙 얼음의 종류가 다양해 때때로 내용물이 끼어서 날이 망가지는 경우가 많다. 따라서 과일얼음이나 녹차얼음을 사용한 후에는 반드시 일반 얼음을 넣어 다시 갈아 청소해 주어야 한다.

빙삭기를 오래 쓰다보면 날이 조금씩 마모되어 얼음이 굵게 갈아지기 때문에 주기적으로 얼음의 굵기를 체크해 조정한다.

빙삭기는 국내 제품은 20만 원대, 수입제품은 30만 원대에서 구입할 수 있으며 날이 마모되면 쓸모가 없어지므로 가급적 중고 제품은 피하는 것이 좋다. ㉔



※ 자료제공 및 용기 제품 협찬
'시보리' 음료컨설턴트 최정화 씨
www.savory.co.kr
D.K.C www.dkcworld.com