

데미글라스 소스의 재료별 선호도와 소스 선택에
미치는 영향에 관한 연구
- 광주·전남 레스토랑을 중심으로 -

양영남, 박계영^{†*}, 서영규^{**}

서강정보대학 호텔조리과 겸임교수, *성화대학 호텔조리제빵과 교수
^{**}전남과학대학 호텔조리과 겸임교수

A Study on the Effect on Sauce Selection and
Preference of Demi-glace Sauce by Material
- Focused on the Restaurants in Gwang-ju
and South Jeolla Province -

Young-Nam Yang, Gye-Young Park^{†*}, Young-Kyu Se^{**}

Lecturer, Dept. of Hotel Culinary, College of SeKangi

**Professor, Dept of Hotel Culinary & Bakery, College of SungHwai*

***Lecturer, Dept. of Hotel Culinary, College of ChunNam Techno*

Abstract

The sauce is very important to western dishes and also to value and relish of dishes because taste, appearance and the degree of water content are determined by sauce. Also, the taste derived from major sauce like a demi-glace and the basic sauce that affects cooking quality are highly recognized, but preference analyses of source and researches on each ingredients have not been performed up to now. Until today, sauces act as lubricants which add relish to dishes and aid digestion, so the importance of source is more emphasized to raise the taste, appearance, water content and specially healthy function of main ingredients.

In this research, some problems of sauce itself and possibilities of improvement was grasped and then some remedies were suggested through the preference, variety and quantity analyses of demi-glace sauce practically used in hotels and restaurants around Gwang-Ju City and South Jeolla(Chon-Nam) Province. Finally, the volume of demi-glace sauce with various ingredients was suggested for various kinds of application. Through the actual proof analysis, preference of each sauce made from various kinds of ingredients was investigated. The result shows that the sauce made from beef bone is highly preferred, followed by pork bone and lamb bone. The least preferred is chicken bone.

Key words : demi-glace sauce, customer's satisfaction, preference, ingredients, variety.

I. 서 론

국내 외식 산업의 발달과 더불어 식품 성분과 기능성의 중요성은 시대적 고객들의 필요성에 따라 변하고 있다. 이런 외식 산업의 성장과 함께 외식의 소비 형태가 바뀌고 있다. 특히 외식 산업 업계가 서구화 되면서 서구의 대형 외식 산업의 진출이 증대하였고, 이는 고객들의 외식 소비 스타일에 큰 변화를 주고 있는 추세이다.

서양 요리에 있어서 소스는 영양소, 맛과 색상을 부여하여 식욕을 증진시키고, 조리과정 중 재료들을 서로 결합시키는 역할을 한다. 그러므로 소스는 주요리와 조화가 잘 이루어져야 하므로 일반적으로 주 요리가 흰색이면 흰색 소스, 갈색이면 갈색 소스를 제공한다. 또한 단순한 요리에는 영양이 풍부한 소스를 곁들이고, 영양이 풍부한 요리에는 단순한 소스가 원칙이며 색이 좋지 않은 요리에는 화려한 소스, 간이 약한 요리에는 간한 소스, 딱딱한 요리에는 수분이 많고 부드러운 소스를 사용하여 주 요리와 조화를 이루게 한다. 또한 소스는 요리의 맛과 형태 그리고 수분 함량 정도를 결정하기 때문에 서양 요리에 없어서는 안될 중요한 요소이다(최수근 2001).

소스는 냉장시설이 없을 당시 음식이 약간 변질되었을 때 맛을 감추기 위하여 요리사들이 만들어 낸 것이라 한다. 하지만 고기의 질과 냉장 기술이 발달된 오늘날에는 요리의 풍미를 더해 주고 요리의 맛과 외형, 그리고 수분을 돌우기 위해 소스의 중요성을 강조하였고(최수근 1999), 사용하는 목적은 음식의 맛을 증진시키고, 색상을 부여하며, 영양가를 증진시키는 데 있고, 만드는 데는 여러 가지 방법들이 존재하여, 맛이나 질감, 외관에 있어서 뚜렷한 차이가 있다(진양호 2001). 이런 여러 가지 측면에서도 고도의 기술을 필요로 하며, 이를 위해서는 오랜 숙련이 필요하다고 하겠다(나영아 2001). 서양 요리에 있어서 음식의 맛을 돌우어 주고 부드럽고 농후한 맛이 나도록 하며, 음식의 외형이나 영양을 좋게 하는 매우 중요한 요소이다(김복자 2002).

더욱이 오늘날에서 소스는 요리의 풍미를 더해 주고 소화 작용을 도와주는 유효유 역할을 하며, 요리의 맛과 외형, 그리고 수분(최수근 1996) 및 특히 주재료의 건강적 기능성을 돌우기 위해 소스의 중요성이 강조되고 있는 추세이며, 양식 레스토랑에서의 기본 재료로 식재료 원가에 많은 영향을 미치기 때문에 호텔·일반 레스토랑에서 사용하는 기본 소스인 데미글라스 소스의 개발에 많은 노력을 하고 있는 것이 현실이다.

따라서 본 연구는 양식 레스토랑의 기본 소스인 데미글라스 소스의 만족도 요인을 살펴보고 이에 따른 소스의 선택에 미치는 영향을 살펴봄으로써 소스 사용에 대한 개선을 제시하고자 한다.

II. 재료 및 분석 방법

1. 조사의 목적

본 연구의 목적은 데미글라스 소스의 재료(소뼈, 돼지뼈, 닭뼈, 양뼈)에 따른 선호도와 데미글라스 소스의 만족도가 선택에 미치는 영향에 대해 분석함이 소스에 대한 개선안을 제시하고자 하였으며, 본 연구의 구체적인 목적은 다음과 같다.

첫째, 소스의 만족도에 따른 요인 분석을 실시하고자 하였으며, 이에 따른 요인이 소스의 선택에 미치는 영향을 파악하고자 한다.

둘째, 소스를 만들 때 사용되는 기본 재료인 소뼈, 돼지뼈, 닭뼈, 양뼈를 사용하였을 때의 데미글라스 소스에 대한 선호도를 파악하여 향후 소스의 개발에 대한 기초 자료를 제공하고자 한다.

2. 조사대상의 선정 및 시기와 방법

연구의 조사대상은 광주·전남 지역 호텔·일반 레스토랑을 이용하였던 경험이 있는 고객들을 대상으로 선정하여 2004년 9월 1일부터 9월 30일까지 30일간에 걸쳐 실시하였다.

설문조사에는 리커트 5점 척도법을 사용하였으며, 설문지는 연구자 본인의 조사 목적과 설문지 개요를 설명한 다음 조사자들에게 배포, 회수되었으며, 조사대상은 설문지에 나타난 지시어를 바탕으로 자기 기입법으로 실시되었다.

작성된 설문지는 조사자들에 의해 120부가 배포되었으며 회수된 설문지 중 일관적인 답변으로 설문지의 신뢰성이 결여된 불성실한 응답지 2부를 제외한 118부가 연구의 표본 자료로 사용되었다.

3. 설문지 구성

본 연구에서 설문지 구성은 크게 3개 항목으로 설정하였다. 첫 번째는 소스의 만족도에 관한 질문으로 11개의 문항으로 구성되어 있으며 두 번째는 각 재료별 데미글라스 소스의 재료별 사용에 따른 선호도에 대한 질문이 14문항으로 소스의 맛과 색깔, 느낌 및 향에 대한 순서 등으로 구성되어 있으며, 마지막으로 자료 분류를 위한 인구통계학적인 일반 사항으로 성별 및 연령 레스토랑의 방문 횟수 등의 6개의 문항으로 되어 있다.

4. 자료 분석 방법

본 연구에서 사용한 분석 방법은 통계 패키지 중의 하나인 Windows SPSS 11.0을 이용하였으며, 이용 통계 기법은 설문지를 구성하는 각 항목들의 신뢰성을 검증하기 위해 내적 일관성을 나타내는 Cronbach's Alpha를 사용하고, 데미글라스 소스에 관한 만족 요인에 따른 변수들을 축소화하고, 불필요한 변수들을 제거하기 위하여 요인 분석을 실시하였으며, 데미글라스 소스의 만족도가 선택에 미치는 영향력을 살펴보

〈표 1〉 설문지 구성

변수 구분	변수명	변수의 근거 자료	비고
데미글라스 소스의 만족도	소스의 맛, 소스의 색, 소스의 영양가, 소스의 광택, 소스의 향, 소스에 대한 느낌, 소스에 대한 어울림, 소스의 건강, 소스의 전통성, 소스를 습관적으로 선 택, 소스가 음식과 잘 조화	박병렬(1991)	소스의 만족도 원인 11개 문항
데미글라스 소스 재료에 따른 선호	소스의 맛 순서, 소스 색깔의 느낌 순서, 맛있을 것 같은 소스 색깔 순서, 습관적 선호 색깔 순서, 시각 적 요소에 따른 소스 선택, 상식적 알고 있는 영양 가 순서, 소스의 단가 높을 것 같은 순서, 선입견이 좋은 소스의 순서, 많이 접해본 소스 순서, 건강·보 양식 소스 순서, 지명도 높을 것 같은 소스 순서, 소 스 향 좋은 순서, 전통성을 고려한 소스의 선호도 순서, 정서에 따른 소스의 선호도 순서	박상배(1991) 조문수(1995) 최수근(2001) 정연철(2003) 박계영(2004)	소스의 선호도 원인 14개 문항
인구학적 특성	성별, 연령, 결혼 여부, 년 레스토랑 외식 횟수, 자주 이용하는 레스토랑, 교육 수준, 직업		6개 문항

고자 회귀 분석을 실시하였으며, 사용 기본 재료에 따른 선호도 빈도 분석을 실시하였다.

Ⅲ. 분석 결과 및 고찰

1. 조사 대상자의 일반 특성 및 신뢰도 검증

본 연구의 조사 대상자에 대한 일반적 사항은 다음과 같다. 응답자들의 일반적 특성을 살펴보면 남성과 여성이 각 53명(44.9%), 65명(55.1%)으로 나타났으며, 연령별 특성은 25세 이하가 54명(45.8%)으로 가장 많았으며, 26~30세가 38명(32.2%), 30~40세는 15명(12.7%), 40~50세는 5명으로(4.2%), 50세 이상은 6명(5.1%)의 순으로 나타났다.

외식 횟수별 특성에는 1~2번이 45명(38.1%), 3~6번이 47명 (39.8%), 6~9번이 18명(15.3%), 10~12번이 5명(4.2%)으로 그 이상이 3명(2.5%)으로 나타났으며 레스토랑의 이용 형태는 일반 레스토랑이 전체 조사대상자 중 103명(87.3%)으로 나타났으며 호텔 레스토랑이 5명(4.2%), 기타가 10명(8.5%)으로 나타났다.

학력별 특성은 고졸이 11명(9.3%)으로 나타났으며 초대졸이 89명(75.4%)으로 나타났으며, 대졸이 15명(2.5%)으로 나타났다. 직업별로 보면 공무원이 9명(7.6%)이었으며, 회사원이 14명(11.9%)으로 나타났고, 전문직이 8명(6.8%)이었으며, 자영업이 4명(3.4%), 서비스업이 30명(25.4%), 그리고 기타가 53명(44.9%)으로 나타났

다.

〈표 2〉는 조사대상자의 일반적인 사항에 관한 것이다.

2. 신뢰도 및 타당도 검증

〈표 2〉 조사대상자의 일반적 사항

구분	내용	빈도(명)	비율(%)
성별	남성	53	44.9
	여성	65	55.1
연령	25세 이하	54	45.8
	26~30세	38	32.2
	30~40세	15	12.7
	40~50세	5	4.2
	50세 이상	6	5.1
외식 횟수	1~2번	45	38.1
	3~6번	47	39.8
	6~9번	18	15.3
	10~12번	5	4.2
	그 이상	3	2.5
레스토랑 이용 형태	일반 레스토랑	103	87.3
	호텔 레스토랑	5	4.2
	기타	10	8.5
교육 정도	고졸	11	9.3
	초대졸	89	75.4
	대졸	15	12.7
	대학원 이상	3	2.5
직업	공무원	9	7.6
	회사원	14	11.9
	전문직	8	6.8
	자영업	4	3.4
	서비스업	30	25.4
	기타	53	44.9

신뢰성(reliability)이란 어떤 측정 방법이나 측정 도구가 시간이나 형식, 설문 항목, 평가자, 평가대상 집단에 관계없이 일관성 있는 측정 결과를 산출해낼 수 있는 정도라고 할 수 있다.

즉, 비교 가능한 독립된 측정 방법에 의해 대상을 측정하는 경우, 결과가 비슷하게 되는 것을 말한다(채서일 1996). 신뢰도 측정 방법에는 반복 측정에 의한 방법, 동일한 대안 형태의 도구에 의한 방법, 반분법, 내적 일관성 방법 등이 있는데, 크롬바하 알파계수에 의한 신뢰성 측정시 측정 계수가 어느 정도여야 하느냐에 대한 통일된 기준은 없으나 일반적으로는 0.5~0.6 이상이면 충분하고 기초 연구도 0.8 이상이 꼭 필요한 것이 아니라고 하였다.

본 연구에서 측정 도구로 사용한 소스의 만족도 요인에 대한 신뢰성 검증 결과 0.9023으로 매우 높은 신뢰도를 보이는 것으로 나타났다.

〈표 3〉는 신뢰도 검증 결과이다.

3. 타당도 검증

타당성(validity)이란 측정 도구가 측정하고자 하는 결정 차원을 얼마나 정확히 측정했는가의 정도를 말하는데 평가 방법에 따라 내용 타당성, 기준 타당성, 개념 타당성의 세 가지 기준으로 구분해 볼 수 있다.

요인 분석(factor analysis)은 다변량 분석 방법(multivariate analysis)의 하나로서 변수들 간의 상관 관계를 기초로 많은 변수들 속에 내재하는 체계적인 구조를 발견

〈표 3〉 소스의 만족도 요인에 대한 신뢰도 검증

변수명	Mean	Alpha if item deleted
소스의 맛에 만족	3.74	.9097
소스의 색에 만족	3.87	.9076
소스의 영양가에 만족	3.52	.9077
소스의 광택에 만족	3.41	.9081
소스의 향에 만족	3.23	.9035
소스에 대한 느낌에 만족	3.13	.9032
소스에 대한 어울림에 만족	3.21	.9027
소스의 건강성에 만족	3.07	.9064
소스의 전통성에 만족	3.11	.9064
소스의 습관적 선택	3.32	.9065
소스의 음식과의 조화	3.32	.9057
평균 신뢰도 .9023		

하려는 분석 방법으로 항목들 간의 상관 관계가 높은 것들을 하나의 요인으로 묶어, 요인들 간에 상호 독립성을 유지하도록 하는 것을 말한다(채서일 1995).

요인 분석은 여러 개의 변수로 측정된 자료를 변수들 간에 공분산 관계 및 상관 관계를 이용하여 이해하기 쉬운 형태로 축소/요약을 하는데 사용되며, 타당성 검증의 일부로서 많은 항목들이 어떠한 개념이나 현상을 측정하였을 때 과연 변수들이 모두 동일한 개념을 측정하였는가를 확인하는데 사용된다. 요인 분석 방법으로는 주 성분 분석(method=prin)과 요인 회전으로 베리맥스(rotate=varimax)를 주로 사용한다(김충련 1997). 본 연구에서는 주 성분 분석을 이용하여 요인 분석을 실시하고 요인 적재치를 높이기 위해 베리맥스 회전(rotate=varimax)을 실시하였다. 요인의 추출은 아이겐 값(eigen-value)을 기준으로 하는 경우와 총분산 중에 요인 설명하는 비율에 따라 결정하는 방법이 있는데 본 연구에서는 아이겐 값을 기준으로 요인을 추출하였다. 아이겐 값을 기준으로 할 경우 보통 아이겐 값이 1 이상인 것으로 사용한다. 따라서 소스의 만족도 요인에 대한 행렬표에서는 아이겐 값이 1 이상이 되는 3개의 요인을 추출하여 조사에 사용하였다.

추출된 요인은 요인 1은 소스의 본질적 요인, 요인 2는 소스의 외적 요인, 요인 3은 소스의 조화적 요인으로 명명하였다.

<표 4> 소스의 만족 요인에 대한 요인 행렬표

	요인명		
	본질적 요인	외적 요인	조화적 요인
소스의 맛	.781	-.135	9.255E-02
소스의 색	.708	1.516E-02	.107
소스의 향	.744	.215	.225
소스의 영양가	.634	.359	.174
소스의 광택	.378	.701	.158
소스의 느낌	2.657E-02	.654	.363
소스의 어울림	6.117E-02	.435	.641
소스의 전통성	.127	7.455E-02	.677
음식과의 조화	.276	2.458E-02	.710
요인별 alpha if item deleted	.9071	.9057	.9049
누적커뮤널리티	34.273	42.399	49.490
Eigen value	8.225	1.950	1.702

4. 요인별 소스의 선택 분석 결과

1) 소스의 본질적 요인에 따른 소스의 선택

분석을 통해 추출된 소스의 만족도 요인이 소스의 선택에 영향력을 미치는가에 대한 분석을 위해 회귀 분석을 실시하였다. 회귀 분석이란 변수들 간에서 한 변수를 종속 변수로 놓고, 다른 변수(독립 변수)가 미치는 영향력의 크기, 상관 관계 등을 통계적으로 규명하는 기법이다.

소스의 만족도 요인 중 소스의 본질적 요인에 대한 값을 독립 변수로 하고, 소스의 선택에 대한 값을 종속 변수로 하여 회귀 분석을 실시하였다.

$$Y = 1.067 + 0.210X + \epsilon$$

Y = 소스의 선택

X = 소스의 본질적 요인

분석 결과 회귀모형의 적절성을 검증하여 주는 F^1 값이 56.474로 유의수준 1%에서 유의하게 나타났다. 독립 변수들이 종속 변수를 얼마만큼 설명하고 있는지를 말해주는 R^2 값은 .658로 비교적 높게 나타났다.

<표 5>는 소스의 본질적 요인에 따른 소스의 선택을 나타낸 것이다.

2) 소스의 외적 요인에 따른 소스의 선택

소스의 만족도 요인 중 소스의 외적 요인에 따른 소스의 선택에 관한 영향력을 살펴보기 위하여 회귀 분석을 실시한 결과는 다음과 같다.

$$Y = 2.242 + 0.266X + \epsilon$$

Y = 소스의 선택

X = 소스의 외적 요인

분석 결과 회귀모형의 적절성을 검증하여 주는 F 값이 19.172으로 유의수준 1%에서 유의하게 나타났다. 독립 변수들이 종속 변수를 얼마만큼 설명하고 있는지를 말해주는 R^2 값은 .501로 보통으로 나타났다.

<표 6>은 소스의 만족도 요인 중 외적 요인이 소스의 선택에 미치는 정도에 관한 것으로 나타낸 것이다.

1) 회귀식에서 변량분석 테이블의 F 값은 종속 변수와 독립 변수들 사이의 회귀방정식이 성립되는지의 여부를 판단하는데 사용된다. 계산된 유의수준 값이 0.05보다 작으면 회귀식은 성립한다고 판단한다.

〈표 5〉 소스의 본질적 요인에 따른 소스의 선택 영향

모형	비표준화 계수		표준화 계수	t	유의확률
	B	표준오차	베타		
$R^2=.658$ (상수)	1.067	.092		5.547	.000
$F=56.474$.210	.041	.242	4.781	.000**

주 : * $p<0.05$, ** $p<0.01$.

〈표 6〉 소스의 외적 요인이 소스의 선택에 미치는 영향

모형	비표준화 계수		표준화 계수	t	유의확률
	B	표준오차	베타		
$R^2=.501$ (상수)	2.244	.240		9.337	.000
$F=19.172$.265	.068	.265	3.795	.000**

주 : ** $p<0.01$.

3) 소스의 조화적 요인에 따른 소스의 선택

소스의 조화적 요인에 따른 소스의 선택에 관한 영향력을 살펴보기 위하여 소스의 선택에 대한 값을 종속 변수로 하고, 소스의 본질적인 요인의 값을 독립 변수로 하여 회귀 분석을 실시한 결과는 다음과 같다.

$$Y = 2.152 + 0.467X + \epsilon$$

Y = 소스의 선택

X = 소스의 조화적 요인

분석 결과 회귀모형의 적절성을 검증하여 주는 F값이 33.346로 유의수준 1%에서 유의하게 나타났다. 독립 변수들이 종속 변수를 얼마만큼 설명하고 있는 지를 말해주는 R^2 값은 .431로 보통으로 나타났다.

〈표 7〉 소스의 조화적 요인이 소스의 선택에 미치는 영향

모형	비표준화 계수		표준화 계수	t	유의확률
	B	표준오차	베타		
$R^2=.431$ (상수)	2.131	.215		9.889	.000
$F=33.352$.467	.071	.433	6.723	.000**

주 : * $p<0.05$, ** $p<0.01$.

〈표 8〉 각 재료별 소스의 선호도

구분	소뼈	돼지뼈	닭뼈	양뼈
Mean Value	2.0769	2.5188	2.8196	2.6380
Std	.5281	.3916	.4080	.4907

5. 재료별 데미글라스 소스의 선호도 분석

1) 소스의 전체적인 선호도

각 재료별 소스의 선호도를 분석한 결과 소스의 선호도가 가장 높은 것은 소뼈로 나타났으며, 다음으로 돼지뼈, 그리고 양뼈의 순으로 나타났으며, 가장 선호도가 낮은 것은 닭뼈로 만든 소스로 나타났다. 소스의 재료별 선호도를 평가하기 위해 전체 소스의 선호도를 분석한 결과를 평균화 시켜 전체 평균과 표준편차를 나타내었으며 평균의 수치가 가장 낮은 것이 선호도가 가장 높은 소스라 할 수 있다.

〈표 8〉은 각 재료별 소스의 선호도를 나타낸 것이다.

2) 항목에 따른 소스의 선호도

소스의 선호도에 따른 항목별 선호도를 보면 우선 소스 맛의 순서에서 가장 높은 수치를 나타낸 것은 소뼈로 나타났으며, 다음이 돼지뼈와 닭뼈, 그리고 양뼈의 순으로 나타났다. 소스의 색깔과 느낌의 순서를 보면 소뼈가 가장 높았으며 다음이 돼지뼈와 양뼈의 순으로 나타났다. 맛 있을 것 같은 소스의 색깔의 순서를 살펴본 결과 돼지뼈의 순서가 가장 높았으며 다음으로는 소뼈와 양뼈의 순으로 나타났고 닭뼈의 빈도가 가장 낮은 수치를 나타내었다. 습관적으로 선호하는 소스의 선택을 보면 소뼈의 빈도가 가장 높았으며 다음으로는 돼지뼈와 양뼈의 순으로 나타났다. 시각적 요소에 따른 소스의 선택에 따른 빈도 측정 결과 소뼈의 빈도가 가장 높았으며 다음으로 양뼈와 돼지뼈 그리고 닭뼈의 순으로 나타났다. 상식적으로 알고 있는 영양가의 순서를 나타낸 결과 소뼈의 영양가가 가장 높다고 생각하는 빈도의 수가 가장 높았으며 다음으로는 양뼈의 순으로 나타났다.

많이 접해본 소스의 순서를 나타낸 것에는 소뼈로 만든 소스가 가장 높았으며 다음으로는 닭뼈와 돼지뼈의 순으로 나타났다.

지명도가 높을 것 같은 소스의 순서는 소뼈로 만든 소스가 가장 높다고 나타났으며 다음으로는 양뼈 그리고 돼지뼈와 닭뼈의 순으로 나타났다. 소스의 향이 좋은 순서로는 소뼈의 경우가 가장 높은 경우로 나타났으며 다음으로는 돼지뼈와 닭뼈의 순으로 나타났다.

정서에 따른 소스의 선호도의 빈도 분석 결과 소뼈가 가장 높게 나타났으며 다음

으로는 돼지뼈의 닭뼈, 가장 낮은 것은 양뼈로 나타났다.

〈표 9〉는 항목에 따른 소스의 선호도를 나타낸 것이다.

〈표 9〉 항목에 따른 소스의 선호도

구분	선호도	소뼈				돼지뼈				닭뼈				양뼈			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
소스 맛의 순서	빈도	33	33	25	27	35	39	33	11	33	14	28	33	17	22	32	47
	%	28.0	28.0	21.2	22.9	29.7	33.1	28.0	9.3	28.0	20.3	23.7	28.0	14.4	18.6	27.1	39.8
소스의 색의 느낌	빈도	31	51	10	26	44	26	26	22	7	25	46	40	36	16	36	30
	%	26.3	43.2	8.5	22.0	37.3	22.0	22.0	18.6	5.9	21.2	39.0	33.9	30.5	13.6	30.5	25.4
맛 있을 것 같은 색	빈도	24	50	12	32	34	40	27	17	18	16	55	29	42	12	24	40
	%	20.3	42.4	10.2	27.1	28.8	33.9	22.9	14.4	15.3	13.6	46.6	24.6	35.6	10.2	20.3	33.9
습관적 선호 소스	빈도	63	7	9	39	8	72	28	10	24	18	38	38	23	21	43	31
	%	53.4	5.9	7.6	33.1	6.8	61.0	23.7	8.5	20.3	15.3	32.2	32.2	19.5	17.8	36.4	26.3
시각적 요소에 따른 선택	빈도	40	18	19	41	20	48	34	19	14	34	39	31	43	19	29	27
	%	33.9	15.3	16.1	34.7	16.9	40.7	26.3	16.1	11.9	28.8	33.1	26.3	36.4	16.1	24.6	22.9
영양가 순서	빈도	73	19	11	15	27	13	53	25	6	33	24	55	12	53	32	20
	%	61.9	16.1	9.3	12.7	22.9	11.0	44.9	21.2	5.1	28.0	20.3	46.6	10.2	44.9	27.1	16.9
소스의 단가	빈도	67	47	2	2	3	5	84	26	3	11	20	84	45	55	12	6
	%	56.8	39.8	1.7	1.7	2.5	4.2	71.2	22.0	2.5	9.3	16.9	71.2	38.1	46.6	10.2	5.1
선입견 좋은 소스	빈도	80	15	12	11	10	34	48	26	18	18	36	46	10	50	22	36
	%	67.8	12.7	10.2	9.3	8.5	28.8	40.7	22.0	15.3	15.3	30.5	39.0	8.5	42.4	18.6	30.5
많이 접해본 소스	빈도	37	40	39	2	27	45	33	13	51	16	43	8	3	18	3	94
	%	31.4	33.9	33.1	1.7	22.9	38.1	28.0	11.0	43.2	13.6	36.4	6.8	2.5	15.3	2.5	79.7
건강, 보양식 소스	빈도	80	28	3	7	8	9	72	29	4	17	38	59	26	64	5	23
	%	67.8	23.7	2.5	5.9	6.8	7.6	61.0	24.6	3.4	14.4	32.2	50.0	22.0	54.2	4.2	19.5
지명도 높은 소스	빈도	65	40	10	3	10	23	55	30	15	18	35	50	28	37	18	35
	%	55.1	33.9	8.5	2.5	8.5	19.5	46.6	25.4	12.7	15.3	29.7	42.4	23.7	31.4	15.3	29.7
소스의 향이 좋음	빈도	22	37	12	47	25	33	43	17	27	34	43	14	44	13	20	41
	%	18.6	31.4	10.2	39.8	21.2	28.0	36.4	14.4	22.9	28.8	36.4	11.9	37.3	11.0	36.9	34.7
소스의 전통성	빈도	38	41	30	9	16	48	29	15	25	10	45	38	39	19	14	46
	%	32.2	34.7	25.4	7.6	13.6	40.7	24.6	12.7	21.2	8.5	38.1	32.2	33.1	16.1	11.9	39.0
정서에 따른 소스 선호도	빈도	44	34	22	18	32	42	34	10	30	28	31	29	12	14	31	61
	%	37.3	28.8	18.6	15.3	27.1	35.6	28.8	8.5	25.4	23.7	26.3	24.6	10.2	11.9	26.3	51.7

IV. 요약 및 결론

본 연구에서는 광주 및 전남 지역을 중심으로 호텔 레스토랑에서 실제 사용하고 있는 데미글라스의 종류와 그 양목표를 파악하여 실제 사용하고 있는 데미글라스의 선호도를 통하여 소스에 대한 개선 방향을 파악하고 제시하는데 목적이 있다.

이를 위해 실증 분석한 결과 각 재료별 소스의 선호도를 분석한 결과 소스의 선호도가 가장 높은 것은 소뼈로 나타났으며 다음으로 돼지뼈 그리고 양뼈의 순으로 나타났으며 가장 선호도가 낮은 것은 닭뼈로 만든 소스로 나타났다.

소스의 선호도에 따른 항목별 선호도를 보면 우선 소스 맛의 순서에서 가장 높은 수치를 나타낸 것은 소뼈로 나타났으며 다음이 돼지뼈와 닭뼈 그리고 양뼈의 순으로 나타났다. 소스의 색깔과 느낌의 순서를 보면 소뼈가 가장 높았으며 다음이 돼지뼈와 양뼈의 순으로 나타났다. 맛있을 것 같은 소스의 색깔의 순서를 살펴본 결과 돼지뼈의 순서가 가장 높았으며 다음으로는 소뼈와 양뼈의 순으로 나타났고 닭뼈의 빈도가 가장 낮은 수치를 나타내었다. 습관적으로 선호하는 소스의 선택을 보면 소뼈의 빈도가 가장 높았으며 다음으로는 돼지뼈와 양뼈의 순으로 나타났다. 시각적 요소에 따른 소스의 선택에 따른 빈도 측정 결과 소뼈의 빈도가 가장 높았으며 다음으로 양뼈와 돼지뼈 그리고 닭뼈의 순으로 나타났다. 상식적으로 알고 있는 영양가의 순서를 나타낸 결과 소뼈의 영양가가 가장 높다고 생각하는 빈도의 수가 가장 높았으며 다음으로는 양뼈의 순으로 나타났다.

소스의 만족도를 분석하기 위하여 요인 분석을 실시한 결과 3개의 요인이 도출되었으며 각각의 요인은 소스의 본질적 요인, 소스의 외적 요인과 소스의 조화적 요인으로 명명하였으며, 분석을 통해 추출된 소스의 만족도 요인이 소스의 선택에 영향을 미치는가에 대한 분석을 위해 회귀 분석을 실시한 결과 조화적인 요인이 가장 많은 영향을 미치는 것으로 나타났으며, 외적 요인, 본질적 요인 순으로 영향을 미치는 것으로 나타났다.

따라서 소스의 사용시 고객 만족을 고려한다면 소뼈의 사용이 바람직하나 지속적인 식재료의 원가 상승으로 인한 원가 부담이 가중된다면 돼지뼈와 함께 사용하는 것 또한 고려해 보아야 할 것이며, 소스의 선택에 영향을 미치는 결과에 따라 메뉴의 주재료와 부재료, 접시 등을 고려한 전체적인 조화를 고려하여 소스를 선택하여 사용하는 것이 바람직하다고 사료된다.

본 연구의 한계점은 연구 대상의 지역이 광주·전남 지역으로 한정하여 지역적인 한계성을 가지고 있으며 소스에 관련된 선행 연구 및 만족도 및 기호도 등에 관한 자료 부족으로 이에 관한 심층적인 문헌 연구가 이루어지지 못하였다는 점이다.

향후 연구에서는 이와 같은 점을 보완하여 보다 심도 있는 연구 결과를 도출하여야 할 것이며, 소스를 대상으로 한 응용 방법에서부터 고객 기호도 조사를 근거로

한 소스의 개발 방안 및 이에 관한 연구가 이루어져야 될 것으로 사료된다.

참고문헌

1. 김복자·박상욱·김유실 (2002) : 서양 요리. 형설출판사, 113.
2. 나영아 (2001) : 서양응용요리. 효일출판사, 72.
3. 진양호 (2001) : 현대 서양 요리. 형설출판사, 369.
4. 최수근 (1999) : 서양 요리. 형설출판사, 133.
5. 최수근 (1996) : 소스의 이론과 실제, 41-43
6. 채서일 (1996) : 사회과학조사방법론. 학현사, 237.
7. 김충련 (1997) : SAS라는 통계상자. 데이터플러스, 417-418.
8. 박계영 (2004) : 광주·전남 지역 호텔 일식레스토랑 세트 메뉴 분석. *한국조리학회지* 10(2):128
9. 박병렬 (1991) : 특급호텔 레스토랑의 한국적 메뉴 개발에 관한 연구 - 서양요리를 토대로. 경기대학교 대학원 석사학위논문.
10. 박상배 (1991) : 관광호텔 서양 요리에 관한 연구 - 일품 요리를 중심으로- 경희대학교 대학원 석사학위논문.
11. 진양호 (1987) : 한국관광호텔 서양 요리 표준화에 관한 연구. 경희대학교 대학원 석사학위논문.
12. 조문수 (1995) : 호텔 고객의 메뉴 선택 행동과 메뉴 기획. 한양대학교 대학원 박사학위논문.
13. 정연철 (2003) : 호텔 레스토랑 이용객의 메뉴 선택 요인에 관한 연구. 경주대학교 대학원 석사학위논문.
14. 최수근 (1994) : 서양조리 소스의 역할이 메뉴에 미치는 영향. 경희대학교 대학원 석사학위논문.
15. 최수근·최희선·이재성·김선희 (2001) : Brown stock 추출 방식에 따른 품질 특성에 관한 연구. *Culinary Research* 7(3):45.
16. Cadotte ER·Turgeon N (1988) : Key factors in guest satisfaction. *The Cornell H.R.A. Quarterly* Feb, 45-51.
17. Diane Kochilas (1991) : Making a Menu. *Restaurant Business* Nov.
18. Hart, Christopher WL·Gregory D. Casserly (1985) : Quality: A brend-new. time-tested strategy. *The Cornell H.R.A. Quarterly* 26:52.

2006년 7월 24일 접수

2006년 9월 15일 게재확정