



2019 BRUNCH SEMINAR

US egg menu seminar

2019 브런치 세미나



목차

스크램블에그 온 사워도우

풀 블랙퍼스트 플레이트

수퍼보울 샐러드, 참깨드레싱

흑당 크로쌍 프렌치토스트

수플레팬케익

화이트 초콜릿 파블로바와 애플망고, 패션 후르츠



김상범 Chef

Sang Bum Kim

forkchef – Culinary Director , Consulting Chef
email. sangbumkim75@gmail.com

경력

bills Korea (빌즈) – COO & Executive Chef

한국컬리너리투어리즘협회 이사 , F & B business consultant & Developer

Arancio (아란치오)– Owner – Chef

86 Itaewon – Owner, Culinary Director

Maison Kiwa (메종기와) – Owner – Chef

American Culinary Camp 2010~2015 Project Director– USATO, KACIA

KMCI , Shinsega Academy , Amy Cooking Lecturer, consulting F&B business model.

혜전대학교 호텔외식경영계열 외래교수

Work-experiences

2014~2016 MBC 찾아라맛있는TV, tvN 수요미식회 etc.

2011~2013 Olive TV –올리브쇼, 강타의 파스타에바스타,이미숙의 베드신 etc.

2011. Food TV –박수홍의 Food it Magazine2011. KBS – 생방송오늘

2010~2011. Food TV / OBS – Singles Kitchen (싱글즈키친) etc.

2011. MBC – 소금의 미학 (다큐-음식의 시작과 끝)

2009. FORKFORK DINER (Owner–Chef)

2008. Jean Georges – New York (Michelin 3 star)

2007. The Modern at MOMA – New York (Michelin 1star)

2006. Nobu – New York

2002~2005 Columbia University , VIN Restaurant, etc.

C.I.A (The Culinary Institute of America) Graduate

믿고 사용할 수 있는 미국산 계란 제품



미국 내 연간 계란 생산 개수는 무려 940억 개나 됩니다.

그중에서 1/3 분량이 액상란, 냉동란, 건조란 등의 제품으로 가공되고 있습니다.

미국산 계란 제품은 1970년에 제정된 계란 제품검사법(Egg product Inspection Act)에 의거, 소비용으로 유통되는

모든 계란 제품의 저온 살균을 의무화하고 있으며, 미농무성(USDA)에서 관리하는 엄격한 검사 하의 위생 설비에서 가공되고 있어 더욱 믿을 수 있습니다.

미국산 계란 제품 가공과정

각 푸드서비스 및 식품산업 원료 규격에 맞춘 미국산 계란 제품은 엄격한 위생 설비에서 가공되고 있습니다.



미국산 계란 제품의 장점



안전성

모든 미국산 계란 제품은 저온살균 과정을 거칩니다.



경제성

취급단계를 줄이고 운반비를 최소화해 비용 절감이 가능합니다.



편의성

껍질을 깨거나 분리하는 번거로움이 없고 보관도 간편합니다.



고품질

영양적 수치, 맛과 향, 기능성 등에서 생계란과 차이가 없습니다.



일관성

균일한 품질과 간편한 배합으로 안정적인 품질을 유지합니다.



클린라벨

GMO Free, Gluten Free 등 소비자가 쉽게 인식가능한 클린라벨 제품입니다.

미국산 계란 제품의 종류

저온살균을 거쳐 믿을 수 있는 냉동액상란

보관방법 저온살균, 미개봉 상태로 -17℃ (0℉)에서 1년간 유통 가능.

해동방법 냉장실 또는 찬물에 담가 서서히 해동. 해동 즉시 사용 가능.

해동 후 보관 해동된 냉동액상란은 재냉동할 수 없으며 냉장고 중 가장 시원한 곳 (4℃~7℃)에서 3일 내에 사용 가능.

종류 전란액 / 난백 / 난황 / 가염 전란 / 난황강화 전란 / 액상 가당 강화 전란 / 가염, 가당 난황 등.

냉동액상란 대표 제품 포장단위 2.3kg (1팩)



난황액

난백액

전란액

보관과 사용법이 간편한 건조분말란

보관방법 과도한 온도와 강한 냄새를 피해 건조하고 시원한 장소에서 1년 이상 보관 가능.

사용방법 일정비율의 물을 섞으면 계란 원물처럼 사용 가능.

종류 난백: 일반, High-Whip 난백 (휘핑 기능용), High-Gel 난백 (젤 기능용) / 전란 / 난황.

효소 변형 고흥 전란 및 난황 / 안정화된 (무포도당) 전란 혹은 난황 / 탄수화물 혼합 전란 및 난황.

※ 탄수화물 혼합 시 장점: 안정성 향상 / 흘러내리는 (Flowability) 특성 향상 / 균음 또는 고체화 방지.

건조분말란 대표 제품 포장단위 22kg (벌크), kg 소분 판매



난황분말

난백분말(스탠다드/하이휠)

전란분말

건조분말란 사용법

미국산 건조분말란은 물을 넣고 섞으면 일반 계란과 동일한 방법으로 사용할 수 있습니다.

냉동액상란 동량으로 대체

건조분말란 전란 = 건조란 25% + 물 75% / 흰자 = 건조란 12% + 물 88% / 노른자 = 건조란 45% + 물 55%

미국가금류수출협회(USA Poultry & Egg Export Council)는 미국 내 250여 개의 가금류 & 계란 제품 생산업자, 유통업자 및 무역회사 회원들을 대표하여 좀 더 안전하고 건강에 유익한 미국산 가금류 & 계란 제품을 세계 소비자들에게 공급하기 위해 노력하고 있는 비영리 단체입니다.

스크램블에그 온 사워도우

SCRAMBLED EGG ON SOURDOUGH TOAST WITH MUSHROOMS, CRISPY BACON

대표적인 아침 계란메뉴인 스크램블 에그. 브런치나 저녁메뉴로도 간단히 먹기에 좋은 요리이다.
카페나 브런치 레스토랑에서 가볍게 부담없이 즐길 수 있는 메뉴로, 아티산 브레드인 사워도우와 곁들이면 좋다.



스크램블에그 온 사워도우

SCRAMBLED EGG ON SOURDOUGH TOAST WITH MUSHROOMS, CRISPY BACON

배합비

미국산 냉동 전란	120g
칸디아 휘핑크림	30g
청키 구아카몰	2tbs
사워도우브레드	1장
봉듀엘 양송이 슬라이스	1tbs
베이컨칩	1tbs
스페니쉬 갈릭	1개
루꼴라	2장
칸디아 롤 버터	적당량
치포틀레 오일	적당량
엑스트라 버진	적당량
레몬농축주스	적당량
소금, 후추	적당량

조리법

1. 전란과 크림을 잘 섞어 놓는다.
2. 사워도우를 토스트 하고, 청키 구아카몰에 레몬즙스와 엑스트라버진을 넣어 잘 섞어 놓는다.
3. 달구어진 팬에 버터를 넣고 양송이, 마늘, 소금, 후추 간 하여 볶고 마지막에 베이컨 칩을 넣어 다시 한번 섞는다.
4. 팬에 버터를 1tbs올리고 버터가 다 녹을 때까지 기다렸다가 1의 에그 믹스를 넣고 소금 간을 살짝 하여 스크램블을 만든다.
5. 사워도우 토스트에 버터를 살짝 바르고, 위에 구아카몰을 잘 펴서 얹는다.
6. 그 위에 스크램블을 올리고 치포틀레 오일을 뿌린뒤, 준비한 3의 버섯과 루꼴라를 올려준다.

제품정보



미국산 냉동 전란
포장단위 : 2.3kg/Carton



청키 구아카몰
포장단위 : 250g
청키한 아보카도가 살아 있는 구아카몰



봉듀엘 양송이 슬라이스
포장단위 : 2.5kg
자연송이 맛이 나는 양송이



사워도우 브레드
포장단위 : 1 kg
구워 냉동한 사워도우 브레드



베이컨칩
포장단위 : 500 g
리얼 베이컨을 구워 지방 30% 감소된 제품



스페니쉬 갈릭
포장단위 : 1 kg
7g포션으로 냉동, 서양식 요리,소스에 적합한 마늘입니다



치포틀레 오일
포장단위 : 250ml



레몬농축주스
포장단위 : 1 kg
레몬의 후려쉬한 맛이 강조된 제품으로, 신맛이 적습니다.
원산지 : 이탈리아 시실리

풀 브랙퍼스트 플레이트

FULL BREAKFAST PLATE

또 하나의 대표적인 계란요리인 오믈렛을 아침 뿐만 아니라 올데이로 즐길 수 있도록 토스트와 토마토, 소시지 등 기본 구성으로 만든 메뉴이다.



풀 브랙퍼스트 플레이트

FULL BREAKFAST PLATE

배합비

미국산 냉동 오믈렛	1개
모짜렐라 슈레드	1tbs
팔마산 분말	1tbs
봉듀엘 밀피유 시금치	1개
미국산 하와이안 소시지	1개
반건조 토마토	30g
청키 구아카몰	30g
사워도우 브레드	1장
칸디아 롤 버터	적당량
루꼴라	2장
레드페퍼 후레이크	적당량
레몬농축주스	적당량
엑스트라 버진	적당량
치포틀레 오일	적당량

조리법

1. 오믈렛 중간 포켓에 모짜렐라, 팔마산, 물기를 뺀 밀피유 시금치를 넣고 오븐에 넣는다.
2. 사워도우는 토스트하고, 구아카몰은 레몬주스와 엑스트라 버진을 잘 섞어 놓는다.
3. 달궈진 팬에 엑스트라 버진과 치포틀레 오일을 두르고 반으로 자른 소시지를 굽는다.
4. 치즈가 잘 녹은 1의 오믈렛을 접시에 올리고, 레드페퍼 후레이크를 뿌린뒤 소시지를 올린다.
5. 주위에 구아카몰, 반건조 토마토, 토스트한 사워도우를 올리고 마지막으로 루꼴라로 마무리한다.

제품정보



미국산 냉동 오믈렛
포장단위 : 84개(7.14kg/box)
보관조건: 냉동 1년



모짜렐라 슈레드
포장단위 : 750g
가는 슈레드, 일반 슈레드
2가지 타입 있습니다



봉듀엘 밀피유 시금치
포장단위 : 1 kg(125g/포션)
어린 시금치 잎으로, 포션으로
냉동하여 맛이 뛰어남



미국산 하와이안 소시지
포장단위 : 36OZ



반건조 토마토
포장단위 : 250g, 500g, 1.5kg
토마토를 반건조 하여 후레쉬한
식감과 조직을 살린 제품
오일에 담겨져 있지 않습니다



칸디아 롤 버터
포장단위 : 1 kg
정통 프렌치 버터

수퍼보울 샐러드, 참깨드레싱

SUPER BOWL SALAD WITH SESAME DRESSING

전세계적으로 트렌드인 수퍼곡물 퀴노아, 병아리 콩과 함께 건강하고 다양한 재료들로 구성된 보울식 샐러드. 트렌디하면서 먹기에도 아주 편한 장점이 있다. 드레싱에도 참깨를 사용하여 건강한 구성을 유지했다.



수퍼보울 샐러드, 참깨드레싱

SUPER BOWL SALAD WITH SESAME DRESSING

샐러드 배합비

미국산 냉동 오믈렛	50g
미국산 터키햄	70g
봉듀엘 구운 옥수수	1개
봉듀엘 월드믹스	30g
냉동 아보카도 다이스	25g
봉듀엘 비트 다이스	20g
냉동 고구마 다이스	30g
봉듀엘 병아리콩	20g
방울 토마토	20g
퀴노아	1tbs
치커리	1tbs
루꼴라	3장
후리가케	적당량

조리법

1. 드레싱 재료는 함께 잘 섞어서 만들어 놓는다.
2. 병아리콩은 물기를 제거 한 뒤 튀김기에서 바삭해질 때까지 잘 튀겨, 기름기를 빼놓는다.
3. 나머지 모든 재료들을 접시에 담고, 병아리콩을 마지막으로 올린 뒤 후리가케를 뿌려 마무리 한다.

드레싱 배합비

참깨 페이스트	60g
냉동 샐롯 슬라이스	30g
스페니쉬 갈릭	20g
레몬농축주스	15g
와사비	50g
간장	60g
현미식초	60g
포도씨유	100g
참기름	15g

제품정보



미국산 냉동 오믈렛
포장단위 : 84개(7.14kg/box)
보관조건: 냉동 1년



미국산 터키햄
프리미엄 품질로, 97% 무지방
MSG 없습니다



봉듀엘 구운 옥수수
포장단위 : 1kg(8개)
감미가 일반 옥수수의 3배가
되는 슈퍼스위트 종자



냉동 아보카도 다이스
포장단위 : 1kg



봉듀엘 비트 다이스
포장단위 : 2.5kg
수비드 통조림으로, 영양소
손실이 적고, 고형량이 높습니다



봉듀엘 월드믹스
포장단위 : 2.5kg
가열없이 바로 사용 가능
라따투이, 피자통핑 등
내용물등 사용하기 좋습니다



냉동 고구마 다이스
포장단위 : 2.5kg
크기 : 15mm
작은 조각 없이 100%
동일한 크기의 고구마 다이스



봉듀엘 병아리콩
포장단위 : 310g, 2,550g
수비드 통조림으로,
영양소 손실이 적고,
고형량이 높습니다



참깨 페이스트
포장단위 : 800g, 20kg
참깨 100%



냉동 샐롯 슬라이스
포장단위 : 1.5kg, 10kg
원산지 : 프랑스산

흑당 크로와상 프렌치토스트

BLACK SUGAR CROISSANT FRENCH TOAST WITH MASCARPONE, BLUEBERRY

누구나 알 법한 프렌치 토스트 포맷이지만, 일반적으로 많이 쓰이는 브리오슈나 기타 다른 브레드가 아닌 크로와상을 이용하여 맛과 풍미를 살렸다. 여기에 올 한해 이슈가 되고 있는 흑당을 이용하여 트렌디함을 더했다.



흑당 크로와상 프렌치토스트

BLACK SUGAR CROISSANT FRENCH TOAST WITH MASCARPONE, BLUEBERRY

배합비

PPF 크로와상	1개
미국산 냉동 전란	1tbs
우유	2tbs
칸디아 휘핑크림	2tbs
바닐프로 200	1/3 tbs
흑당 시럽	20g
소금	1/2 tbs
냉동 마스카폰	2tbs
IQF 블루베리	30g
칸디아 롤 버터	적당량

조리법

1. 전란, 우유, 크림, 바닐프로 200, 흑당시럽을 함께 넣고 잘 믹스해 놓는다.
2. 크로와상을 반으로 잘라 1의 에그 믹스에 담가 앞뒷면을 골고루 적신다.
3. 달구어진 팬에 버터를 녹이고 크로와상을 올려 앞뒷면 색이 잘 날 때 까지 익힌다.
4. 팬에 담고, 마스카폰 치즈와 블루베리로 마무리한다.

제품정보



미국산 냉동 전란
포장단위 : 2.3kg/ Carton



PPF 크로와상
포장단위 : 2.5kg



칸디아 휘핑크림
포장단위 : 1L, 10L



바닐프로 200
포장단위 : 500 g
마다가스카르빈 추출물



냉동 마스카폰
포장단위 : 500 g
생크림 추가 없이도 부드럽게
풀리는 마스카포네



IQF 블루베리
포장단위 : 1kg

수플레 팬케익

SOUFFLÉ PANCAKE WITH BANANA, BERRIES

수플레 팬케익은 일반 팬케익과는 다른 폭신함과 부드러움이 특징이다.
식사 대용이나 디저트로 손색이 없고, 다양한 버전으로 응용이 가능한 장점이 있다.



수플레팬케익

SOUFFLÉ PANCAKE WITH BANANA, BERRIES

배합비

박력분	32g
베이킹 파우더 EP	2g
미국산 냉동 난황	30g
우유	20g
미국산 냉동 난백	60g
설탕	20g
레몬농축주스	1tbs
칸디아 롤 버터	적당량
바나나	1개
베리베리 여름딸기	3개
단풍당 시럽	적당량
칸디아 휘핑크림	적당량
데코화이트	적당량

조리법

1. 박력분과 베이킹 파우더는 함께 체에 걸러 놓는다.
2. 난백은 거품기로 중간에 설탕을 넣어 모양이 올라 올 때까지 돌리고 마지막에 레몬주스를 넣고 다시 한번 매끄럽고 모양이 잡힐 때까지 만들어 놓는다.
3. 난황과 우유를 함께 잘 섞어 놓고, 1의 체친 박력분을 넣어 반죽을 만든다.
4. 2의 머랭을 3의 난황믹스와 폴딩하며 섞어 반죽을 완성한다.
5. 달구어진 팬에 버터를 녹이고 두번 나누어 반죽을 올려 앞뒷면 잘 익혀 팬케익을 완성한다.
6. 접시에 바나나, 딸기, 휘핑크림, 단풍당 시럽, 데코화이트를 함께 낸다.

제품정보



미국산 냉동 난황
포장단위 : 2.3kg/Cartron



미국산 냉동 난백
포장단위 : 2.3kg/Cartron



베이킹파우더 EP
포장단위 : 150 g
찜케익, 스콘 등에 사용시
색의 변화나 냄새가 없는
고품질의 베이킹 파우더



베리베리 여름딸기
포장단위 : 8팩 X박스
특특대 2kg,
B급 2kg/트레이
공급시기 : 6월말~11월말
강원도 고령지 청정지역에서
여름딸기를 재배해 공급하고
있습니다



단풍당 시럽
포장단위 : 1kg



데코화이트
포장단위 : 500 g, 1kg
녹지 않는 데코레이션 설탕

화이트 초콜릿 파블로바와 애플망고, 패션 후르츠

WHITE CHOCOLATE PAVLOVA WITH APPLE MANGO, PASSION FRUIT

보통 머랭쿠키 정도로 생각할 수 있지만, 속에 들어가는 필링에 차별을 두었다.
파블로바 자체의 부드러움과 초콜릿 단맛과 패션 후르츠와 망고의 신맛, 요거트의 조합이 맛과 식감을 풍부하게 해준다.



화이트 초콜릿 파블로바와 애플망고, 패션 후르츠

WHITE CHOCOLATE PAVLOVA WITH APPLE MANGO, PASSION FRUIT

배합비

미국산 냉동 난백	130g
소금	1g
설탕	90g
황설탕	80g
레몬농축주스	1tbs
에델바이스 화이트 초콜릿	60g
피스타치오 커널	50g
냉동 망고 청크	30g
냉동 패션 후르츠	1개
플레인 요거트	2tbs

조리법

1. 난백을 소금과 함께 거품기에서 부드러워 질때까지 돌리다가, 두 가지 설탕을 조금씩 넣어가며 단단한 모양이 될 때 짬 레몬주스를 넣고 완전히 단단한 모양의 머랭을 만든다.
2. 에델바이스와 피스타치오를 뿌려 폴딩해서 반죽을 완성한다.
3. 160°C로 예열된 오븐에 넣고 115°C로 낮추어 1시간 10분가량 구워 낸다.
4. 접시에 망고, 패션후르츠, 요거트와 함께 올려 완성한다.

제품정보



미국산 냉동 난백
포장단위 : 2.3kg/Carton



에델바이스 화이트 초콜릿
포장단위 : 2kg



피스타치오 커널
포장단위 : 100g, 10kg



냉동 망고 청크
포장단위 : 1kg

2019 BRUNCH SEMINAR

US egg menu seminar



SIB (주)선인

제 2회 브런치 경연대회

일시 : 2019.11.22 금요일

장소 : COEX C홀 (서울 삼성동)

참가대상 : 조리기술인 일반인 및 학생 누구나

참가 접수 : 2019.11.01 까지 접수 마감

문의처 : (사)한국국제과기능장협회 02-842-0040

접수방법 : 참가신청서 및 신분증 사본, 반명함판 사진, 배합비 및 원가표를 첨부해 제출



대회 안내

