



치즈 인사이드

302

전세계에서 미국 치즈 스페셜리스트 인증 프로그램을 수료한 졸업생 수

미국 치즈 스페셜리스트 졸업생들을 소개합니다



Minami Kikuchi
미나미 키쿠치

앞으로 치즈 인사이드 뉴스레터를 통해 미국 치즈 스페셜리스트 인증 프로그램을 수료한 리테일 및 컬리너리 전문가들을 차례로 소개할 예정입니다. 이번 호에는 2020년 졸업생인 일본 리테일 전문가인 미나미 키쿠치씨를 소개합니다. 미나미 씨는 2018년부터 세카이 치즈 쇼카이 사에서 근무해 온 치즈 담당 리테일 전문가입니다.

미나미씨는 본 코스를 밟으며 인상적인 치즈보드를 만들어 내며 두각을 나타냈습니다. 그녀는 수준 높은 디테일과 면밀한 준비단계를 통해 그녀만의 고유한 치즈보드를 완성해냈습니다.

미나미씨는 본 코스를 통해, 소비자들이 치즈를 구매할 때, 그들이 뭘 원하고 필요로 하는지를 파악하여 최적의 치즈 구매로 이어질 수 있도록 도움을 주는 것이 얼마나 중요한지를 배우게 되었습니다. 고객의 말을 잘 듣기 그리고 전략적인 질문을 하기 가 그녀가 이번 코스를 통해 배운 가장 큰 요점이었습니다.

지난 2년간 치즈업계에 깊이 관여했던 미나미씨는 특히 블루 치즈 크림 파스타와 일본식 간장과 와사비를 곁들인 후레시 모짜렐라를 즐겨 먹는다고 합니다.

이번 코스 수료를 마친 미나미씨는 일본 소비자들에게 미국 치즈의 다양성과 활용성을 교육해 매출과 전반적인 지식을 높이는 것을 목표로 하고 있습니다.



환영합니다

미국 치즈 스페셜리스트로 인증 받은 졸업생들에게만 발행되는 새로운 계간지인 치즈 인사이드에 오신 것을 환영합니다. 여러분께서 그동안 배운 미국치즈에 대한 지식을 기반으로, 앞으로는 여러분들을 좀 더 깊이 있는 치즈 전문가로 업그레이드 시켜 줄, 치즈에 관련된 흥미로운 사실들, 수치들, 그리고 팁을 간단한 스토리 및 기사를 통해 공유하고자 합니다.



사진 크레딧: www.guinnessworldrecords.com

체다 치즈에 대해 알아보시다

체다 치즈는 12 세기 영국의 체다(Cheddar)라는 마을에서 처음 만들어졌습니다. 미국에는 18 세기에 도입되었고, 미국의 치즈 제조업자들은 이 체다 치즈에 자신들만의 독창적인 개성을 추가했습니다.

전통적으로 체다 치즈는 치즈 클로스를 씌워 왁스 코팅을 하는 과정을 거칩니다. 하지만 오늘날에는 이러한 제조 방식은 스페셜티 치즈에만 적용되고 있습니다. 미국 체다 치즈의 전형적인 주황색 색상은 치즈 제조 과정에서 첨가된 아나토(Annatto)라는 향이 없는 씨앗에서 나온 것입니다.

2018년 11월, 체다 치즈로 숙성 체다 치즈를 조각하여 만든 작품이 세계에서 가장 큰 치즈 조각상으로 기네스북에 이름을 올리게 되었습니다. 이 치즈 조각상은 칠면조를 튀기는 셰프의 모자 안에 들어있는 악어의 형상을 하고 있었고, 무게는 무려 1.4 톤이 넘었습니다(위의 사진 참조).

오늘날 미국은 세계에서 체다 치즈를 가장 많이 생산하는 단일 국가로, 2019년에는 180 만 톤의 체다 치즈 생산량을 기록했습니다. 이는 영국 생산량의 5배가 넘으며, 전 세계 총 생산량의 60%에 달하는 수치입니다!

전문가의 팁



키친에서

체다 치즈는 훌륭한 요리 재료로 널리 알려져 있습니다. 열에 잘 녹고, 브라우닝이 잘 되며, 소스와 잘 섞이는 특성으로 인해, 체다 치즈는 대부분의 요리에 잘 어울리는 이상적인 재료입니다. 체다치즈는 숙성기간에 따라 녹는 점이 다르다는 점을 고려하여 요리하면 좀 더 도움이 됩니다.

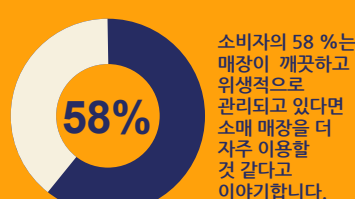
30일에서 90일 정도 숙성된 마일드 체다 치즈는 부드럽고 유연하다는 특성을 가지고 있습니다. 이 치즈는 브로일러 아래에서 요리 뒷면에 브라우닝을 줄 때 효과적인데, 가열했을 때 부드럽게 녹으면서 갈색빛으로 변하되, 넓게 퍼지지 않고 거의 원래의 모양을 유지하기 때문입니다.

숙성 기간이 3개월에서 6 개월 사이인 미디엄 체다 치즈는 훨씬 더 크림미한 질감을 가지고 있습니다. 열에 잘 녹고 적당하게 흘러내리고 갈색빛을 내기 때문에, 캐서롤이나 요리 뒷면에 열에 녹은 치즈로 포인트를 주는 요리에 이상적이라 할 수 있습니다.

9개월에서 12 개월의 숙성 기간을 거친 숙성 체다 치즈는 숙성 기간에 따라 질감이 달라지는데 굉장히 크림미한 질감을 가진 것부터 시작해서 1년 정도 숙성된 것들은 약간 바스러지는 질감을 가지고 있습니다. 이 치즈들은 소스와 수프에 넣어 먹으면 좋습니다.

매장에서

매장에서 치즈를 판매할 때 매우 중요한 요소 하나는 매장의 카운터와 도구의 청결도입니다. 특히 요즘은 고객들이 식품을 구매할 때 매장의 청결 상태를 아주 꼼꼼하게 체크합니다.



출처: FMI & The Hartman Group

모범 사례:

- 항상 유니폼을 깨끗한 상태로 유지합니다. 예를 들어, 치즈 휠을 커팅하고 나면 앞치마를 새 것으로 교체합니다.
- 작업대 표면과 커팅 툴을 항상 깨끗하게 유지합니다. 이는 교차 오염 또한 방지할 수 있습니다
- 적절한 헤어망을 사용합니다: 머리 카락이 흘러내려 얼굴에 닿지 않게 잘 정리되어 있어야 합니다.

숫자로 보는 수상 내역



대회 수상 - 지난 수 년 동안 미국 치즈들은 주요 세계 치즈 대회를 통해 강력한 경쟁자라는 사실을 입증해 왔습니다. 가장 최근에는 2019년 월드 챔피언십 치즈 콘테스트에서 미국 치즈가 227개의 메달을 수상했으며, 그 중 부문 별 1위가 77개나 되었습니다. 이것은 단지 시작에 불과합니다!

레시피 제안 — 치킨 퀘소 수프 (Chicken Queso Soup)

- 3무염 버터 30g
- 다진 붉은 피망 2개
- 1다진 노란 양파 165g
- 1다목적 밀가루100g
- 전유(일반우유) 125g
- 무염 치킨 스톱 907g
- 3미국산 마일드 체다 치즈 슈레드 339g

- 미국산 몬테레이 잭 슈레드 90g
- 미국산 페퍼 잭 슈레드 105g
- 2구워져 잘게 다진 닭고기 225g
- 옥수수 125g
- 밥 170g
- 신선한 고수 잎
- 토르티야 칩



1. 더치 오븐이나 대형 전골 냄비를 중불에 올려 놓는다. 버터를 녹인 후, 붉은 피망과 양파를 넣는다. 양파가 반투명해질 때까지 약 5분 동안 볶는다.
2. 피망과 양파 혼합물에 밀가루를 넣고 잘 섞어준다. 밀가루가 약간 색깔이 날 때까지 3-4 분 정도 더 조리한다.
3. 거품기로 저어주면서, 천천히 우유를 넣으며 섞어 준다. 치킨 스톱도 같은 방법으로 넣는다. 팔팔 끓어오를 때까지 기다렸다가 불을 줄이고 뭉근하게 계속 저어주며 끓인다.
4. 체다 치즈와 몬테레이 잭, 페퍼 잭 치즈를 조금씩 넣으면서, 수프와 완전히 섞여 덩어리가 없어질 때까지 잘 저어준다.
5. 치즈가 완전히 녹으면, 닭고기와 옥수수, 밥을 첨가한다. 5분 동안 더 끓이면서 계속 저어준다.
6. 신선한 고수 잎과 토르티야 칩을 가니쉬로 장식한다. 접시에 담아내고 맛있게 먹는다!

레시피 비디오 보기

미국 치즈 커뮤니티



다음 호부터는 미국 치즈 제조업체 및 공급업체를 소개할 예정입니다. 이렇게 훌륭한 미국 치즈가 어떤 치즈 장인들에 의해 어떻게 탄생하고 있는지 알아볼 수 있는 좋은 기회가 되리라 기대합니다. 미국 유제품 협회는 최근 신종 코로나 바이러스가 전 세계에 확산되는 지금, 여러분의 건강과 평안을 제일 우선으로 생각하고 있습니다. 전례 없는 시국이지만, 저희 협회는 무엇보다도 정확하고

개방적인 소통을 목표로 삼고 있습니다.

미국 치즈 길드(USA Cheese Guild)의 모든 스태프들은 미국 치즈 스페셜리스트 수업 중에 여러분들을 만날 수 있었던 것을 너무나 기쁘고 영광스럽게 생각합니다. 그리고 우리의 친구이자, 전세계 미국 치즈 커뮤니티 멤버인 여러분과 여러분 가족 모두의 안녕과 건강을 진심으로 기원합니다.

특히 우리의 셰프 친구분들께는, 힘든 시기를 잘 극복하여 여러분의 비즈니스에 큰 피해가 가지 않기를 기원합니다. 비록 세계가 잠시 중단된 것 같은 상황이지만, 너무나 많은 소비자들이 여러분의 식당에서

멋지고 창조적인 요리를 예전처럼 만끽할 수 있기를 고대하고 있습니다. 그러니 여러분의 훌륭한 요리는 당연히 계속되어야 하고, 또 여러분의 미국 치즈에 대한 사랑도 멈추지 않기를 바랍니다. 그리고 소매점을 운영하고 계시는 우리의 동료분들에게는, 힘든 상황 중에도 계속해서 미국 치즈를 취급해 주시고 소비자들에게 미국 치즈를 제공해 주심에 감사의 말씀을 전합니다. 미국 치즈 산업은 항상 여러분과 함께하고 있습니다.

공유하고 싶은 이야기가 있으시다면 이메일(cheeseinsider@usacheeseguild.org)을 통해 알려주세요. 항상 건강하시기를 바랍니다!



여러분의 의견을 공유해 주세요!

이 뉴스레터는 여러분을 위한 것입니다! 어떤 콘텐츠가 여러분의 기술과 지식을 넓히는데 도움이 될 수 있는지, 우리는 여러분의 피드백을 듣고 싶습니다. 잠깐만 시간을 내서 몇 가지 질문에 답해 주시면, 뉴스레터의 콘텐츠를 개선하는데 많은 도움이 될 것입니다. [여기를 클릭하세요](#)



미국 치즈 스페셜리스트 커뮤니티 가입하기

회원제로 운영되는 미국 치즈 스페셜리스트 커뮤니티 가입 요청은 여기서 하실 수 있습니다. [여기를 클릭하세요](#)

