



창업을 위한
식량곤충 요리

Edible Insects Cuisine for Commercialization



농촌진흥청
국립농업과학원

창업을 위한 식용곤충 요리

발 행 일 2016년 5월

발 행 인 국립농업과학원장 이진모

편 집 인 농업생물부장 김두호, 곤충산업과장 이희삼

집 필 인 윤은영, 황재삼, 김미애, 백민희(국립농업과학원 농업생물부 곤충산업과)
김수희(경민대학교)

최수근, 김안나(경희대학교)

황인경, 손양주, 이지원(서울대학교)

발 행 처 농촌진흥청 국립농업과학원 곤충산업과
55365 전라북도 완주군 이서면 농생명로 166

Tel. 063-238-2976 E-mail, yuney@korea.kr

인 쇄 처 디자인미래(063-225-2175)

ISBN 978-89-480-3923-8 93520

발간사

21세기에 들어서면서 인구 증가로 식량 수요가 증가되는데 비해 지구 온난화와 도시화로 경작지가 감소되어 식량 생산량이 수요를 따르지 못하는 실정입니다. 따라서 세계식량농업기구(FAO)에서는 새로운 미래 대체식량으로 곤충을 주목하였는데, 그 이유는 곤충은 좁은 면적에서도 다단식 사육이 가능해 토지이용 효율이 높을 뿐만 아니라 사료 효율이 높아 경제적이고, 온실가스 배출량이 적으므로 친환경적이며, 영양적 가치가 높다는 다양한 장점들 때문입니다. 이미 세계인구 중 약 3분의 1에 해당하는 20억 명의 사람들이 곤충을 식용으로 이용한 경험이 있고, 전 세계적으로 2,000여 종의 곤충이 식용으로 이용된 바 있는 새로운 식품으로서 개발 가능성이 높은 자원이므로 식용곤충의 개발을 위한 노력이 전 세계적으로 이루어지고 있는 실정입니다.

국내에서도 곤충산업을 육성하기 위해 2010년 곤충산업 육성에 관한 법률이 제정되었고, 곤충의 새로운 용도 개발을 위해 2011년부터 곤충을 식용으로 이용하기 위한 연구가 시작되었습니다. 그 결과, 기존에 식용 경험에 근거를 두고 식품공전에 등록되어 있던 3종 곤충(벼메뚜기, 백강잠, 누에 번데기) 외에 4종 곤충(갈색거저리 유충, 흰점박이꽃무지 유충, 장수풍뎅이 유충, 쌍별귀뚜라미)이 새로운 식품으로 등록되어 현재 국내에서 식용 가능한 곤충은 총 7종이 되었습니다. 곤충의 식품등록 후 식용곤충 농가와 관련 업체는 지속적으로 증대되고 있는 실정이지만 우리의 식문화에서 아직은 낯선 식용곤충이 식탁 위에 오르기까지는 아직 많은 노력이 필요할 것이라 생각합니다.

본 책자는 식용곤충 연구 및 개발에 대한 관심이 고조되는 국제적인 흐름에 부응하고, 한편으로는 국내에서 식용곤충을 소재로 한 레스토랑의 창업을 통해 식용곤충의 이용을 확대하기 위하여 기획되었습니다. 여기서는 식용곤충을 이용한 한식, 양식, 중식, 일식의 다양한 레시피를 수록하여 이를 바탕으로 식용곤충 레스토랑 창업을 위한 계획 및 관리에 도움을 주고자 하였습니다. 본 자료가 국내 식용곤충 레스토랑 창업 및 식용곤충 이용 확대의 밑거름이 되었으면 합니다.

2016년 5월

국립농업과학원장 이진모

CONTENTS



인사말	03
-----------	----

1. 식용곤충의 이해	07
-------------------	----

2. 창업을 위한 식용곤충 요리	13
-------------------------	----

- 레시피북 잘 사용하기..... 14
- 맛있는 곤충식을 위한 양념장과 소스..... 15
 - 고소애 한식양념장 만들기..... 17
 - 고소애 시즈닝 만들기..... 19
 - 곤충 육수 만들기..... 21
 - 소스 전문가가 추천하는 곤충 소스..... 22
- 곤충 준비하기..... 29
- 창업을 위한 인기 있는 식용곤충 요리..... 30

한식

- 고소애 해물 볶음밥..... 32
- 꽃벙이 흑임자죽..... 34
- 고소애 김치텔랭이 국수..... 36
- 꽃벙이 고추만두..... 38
- 고소애 해물파전..... 40
- 고소애 · 꽃벙이 멸치볶음 (간장양념/고추장양념)..... 42
- 고소애 찹쌀 수수부꾸미..... 44

양식

- 고소애 완두콩 수프..... 46
- 고소애 버섯 수프..... 48



• 고소애 토마토 채소 수프 (미네스트로네 Minestrone)	50
• 고소애 감자생선 구이	52
• 고소애와 견과류를 채운 닭안심 구이	54
• 고소애 돼지갈비 구이	56
• 와인 소스를 곁들인 고소애 햄버거 스테이크	58

중식

• 고소애 간풍기 (간풍고소애)	60
• 고소애 레몬크림 새우	62
• 고소애 마파두부	64

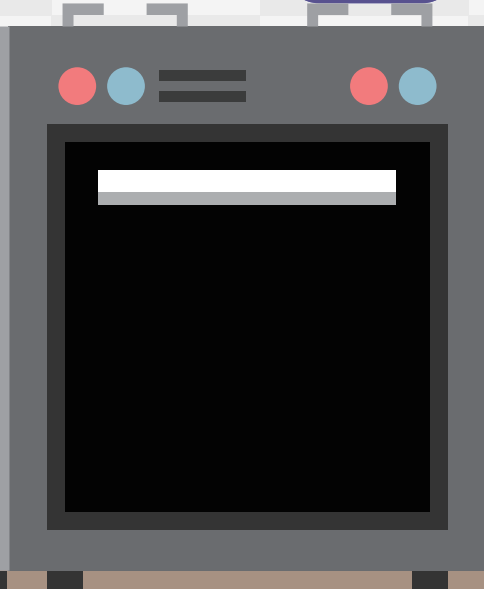
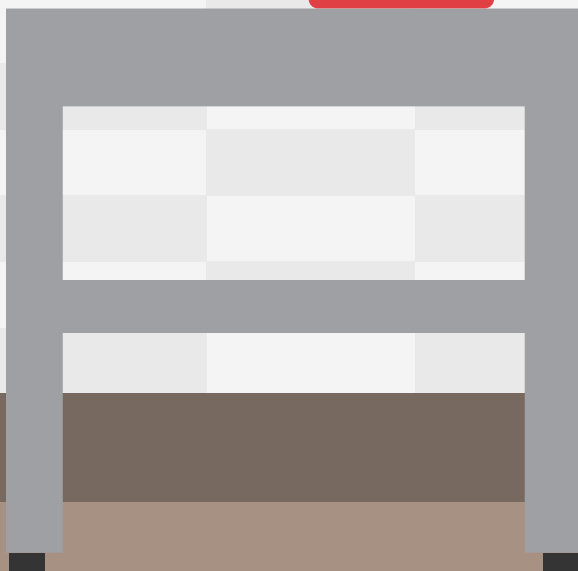
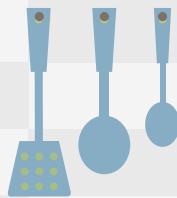
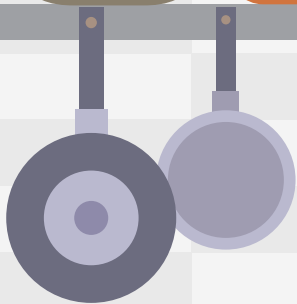
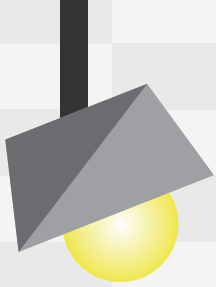
일식

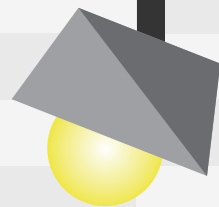
• 고소애 달걀말이	66
• 고소애 · 꽃병이 모듬덴푸라	68
• 고소애 볶음우동	70

3. 레스토랑 창업하기

1. 레스토랑 창업의 이해	74
2. 아이템 선정	76
3. 사업계획서	77
4. 자금계획	78
5. 상권조사 및 입지분석	79
6. 레스토랑 설계	82
7. 인적자원관리	84
8. 판매촉진 전략	86
● 레스토랑(식품 접객업소)의 조리 및 관리기준	88
● 참고문헌	88







PART
1

식용곤충의 이해

01 식용곤충의 이해

국제식량농업기구(FAO)는 2050년경 세계인구가 약 90억 명에 달할 것으로 추정하여 현재보다 두 배 이상의 식량이 필요할 것으로 예상함에 따라 미래 대체 식량으로 곤충을 지목하였다. 곤충은 가축에 비해 사육 면적이 좁아 **높은 토지 이용 효율**을 보이고, 한 번에 수십 개에서 수백 개의 알을 낳으며, 1년에 여러 번 세대가 순환되므로 **빠른 기간에 대량 생산이 가능**하다. 또한, 1 kg 생산 시 **필요한 사료가 육류에 비해 매우 적다**는 장점도 있다.

영양적으로는 곤충이 소고기, 닭고기 등 기존 주요 단백질원의 대안이라고 생각할 수 있을 만큼 **단백질이 풍부**하여 단백질 함유량이 돼지고기보다 높으며 소고기, 달걀과 비슷한 정도이다. 뿐만 아니라 혈행 개선 효과가 있다고 보고되어 있는 **불포화 지방산이 총 지방산 중 70%** 이상 차지하고 있으며 칼슘, 철 등 **무기질 함량 또한 높아** 영양적 가치가 높은 것으로 평가된다. 환경적인 측면에서도 곤충은 대부분의 가축보다 상당히 **적은 온실가스(메탄, 이산화질소, 이산화탄소 등)를 배출**하므로 보다 친환경적인 식품이 될 것으로 예측할 수 있다. 이러한 장점 때문에 해외에서는 이미 곤충을 식용으로 다양하게 이용하고 있다. 동남아시아와 중국뿐만 아니라 많은 개발도상국과 선진국에서도 곤충을 식용으로 이용한다.

네덜란드에서는 'Sligro'라는 곤충식품 유통회사가 설립되어 식용곤충을 제조 및 판매하고 있으며, 그 외에도 영국, 프랑스, 벨기에, 미국 등 선진국에서도 곤충을 사용한 초콜릿, 쿠키, 술 등을 제조해서 판매하고 있다. 이러한 제품 외에도 곤충식품을 메뉴로 하는 다양한 카페 및 레스토랑도 지속적으로 증가되는 추세이다.



갈색거저리 유충



흰점박이꽃무지 유충



장수풍뎅이 유충



쌍별귀뚜라미



현재 국내에서 식용이 가능한 곤충은 총 7종으로, 기존에 식용 가능한 곤충으로서 예전부터 오랜 기간 동안 식용을 하여 식품공전에 등재되어 있는 벼메뚜기, 누에번데기, 백강잠이 있고, 최근 농촌진흥청에서 과학적인 입증을 통하여 갈색거저리 유충, 흰점박이꽃무지 유충, 장수풍뎅이 유충과 쌍별귀뚜라미를 새로운 식품원료로 등록하였다. 새로운 식품원료로 등록된 곤충 중 갈색거저리 유충과 쌍별귀뚜라미는 2016년 3월 식품공전에 정식으로 등록이 되어, 현재 식품공전에 등재된 식용곤충이 5종, 새로운 식품원료로 한시적 인정된 곤충이 2종이다.

과거에도 벼메뚜기 및 누에번데기가 식품으로 등재되어있어 제조 및 판매가 가능했음에도 불구하고 단순 조림 및 볶음 외 조리법은 전무하였으므로 그 소비가 확대되지 않고 매우 제한적이었다. 따라서 새롭게 등록한 곤충의 경우에도 새로운 식품으로 널리 이용되기 위해서는 기존에 선호도가 높은 식재료와의 조합을 통한 다양한 식품에 재료로 들어가는 메뉴 개발을 통해서 곤충은 기피식품이 아닌 맛있는 먹거리라는 개념으로의 인식 전환이 필요하다.



갈색거저리 유충 시제품



흰점박이꽃무지 유충 시제품

우선은 혐오감을 줄이기 위해 곤충의 형태가 드러나지 않는 분말, 다짐, 육수 등으로 요리의 재료로 사용할 수 있는 일반식 메뉴를 개발하고 있으며 ‘고소애로 만든 한식’, ‘오물조물 쿡쿡 어린이 곤충조리교실’과 같은 책자 등을 발간하여 곤충 요리에 쉽게 접근할 수 있도록 하였다. 또한, 해외 곤충식품 제품보다 다양하지는 않지만, 현재 갈색거저리, 흰점박이꽃무지, 장수풍뎅이 유충이 건조된 형태의 제품으로



장수풍뎅이 유충 시제품

판매되고 있으며, 식용곤충 전용 카페와 레스토랑이 이미 운영되고 있고 지속적으로 증가될 전망이다. 한편, 곤충에 대한 부정적 이미지를 개선하고 식용곤충에 대한 친밀감을 주기 위해 곤충의 애칭을 대국민 공모하였고, 그 결과로 갈색거저리 유충은 고소한 애벌레라는 의미의 ‘고소애’, 흰점박이꽃무지 유충은 꽃무지와 굼벵이의 합성어인 ‘꽃벵이’, 장수풍뎅이 유충은 건강하게 장수할 수 있도록 도와주는 애벌레라는 의미의 ‘장수애’, 쌍별귀뚜라미는 쌍별귀뚜라미의 특성을 내포하면서 기억하기 쉬운 ‘쌍별이’라는 애칭들이 선정되었다.

이처럼 미래 식량으로 각광받고 있는 곤충을 다양한 식품원료로 사용하기 위해서는 우선 안전성이 입증되어야 할 것이다. 야외에서 채집한 곤충의 경우 먹이와 서식환경에 대한 파악이 어려우므로 안전성을 확보하기가 어렵다. 그러나 실내에서 정해진 사료로 사육할 경우 식용곤충의 안전성에 대한 컨트롤이 가능하다. 사육된 곤충이 인체에 유해하지 않음을 입증하기 위한 독성평가로 유전독성 및 일반독성 시험을 모두 마쳤으며 유해물질(중금속, 병원성세균, 곰팡이독소, 잔류농약 등)의 분석결과가 음성이거나 식품허용치 이하였으므로 곤충은 보다 안전한



먹거리가 될 수 있을 것이라 전망된다.

‘곤충식품 산업’이라는 새로운 산업 분야의 개척을 위해서는 식용곤충의 일반식품으로서의 확산을 위한 다양한 레시피, 메뉴 및 제품 개발이 활발해져야 할 것이다. 또한 노령화 사회 심화에 따라 소비가 증가되는 추세인 특수의료용도식품 개발 및 인체 유용한 천연물 발굴에 따른 건강기능식품 개발 또한 식용곤충의 소비 확대 및 부가가치 극대화로 연계될 수 있으므로 ‘곤충식품 산업’을 하나의 산업으로 정착시킬 수 있는 방안이 될 것이다. 현재 200호 이상의 식용곤충 농가, 17개의 식용곤충 업체가 운영되고 있고 그에 따라 약 60억 시장이 형성되어 있다.

농촌경제연구원에서 예측한 자료에 의하면 식용곤충 시장은 지속적으로 성장하여 2020년에는 약 1000억 이상으로 성장할 전망이다. 양질의 곤충식품 보급이 국민건강 증진 및 삶의 질을 향상시켜 2020년도 예상치인 1000억 원보다 더 큰 부가가치를 유발할 수 있기를 기대한다.



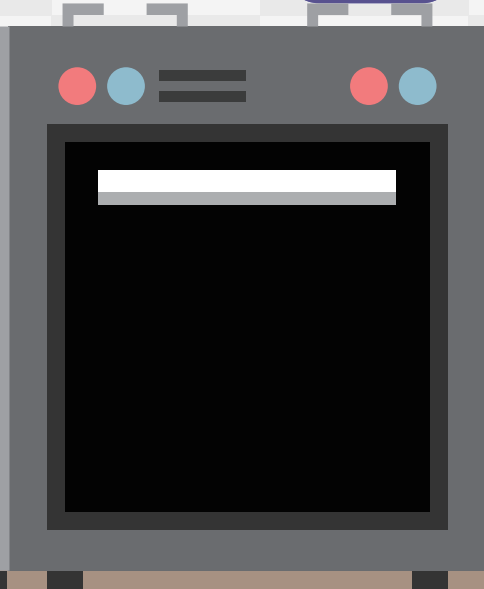
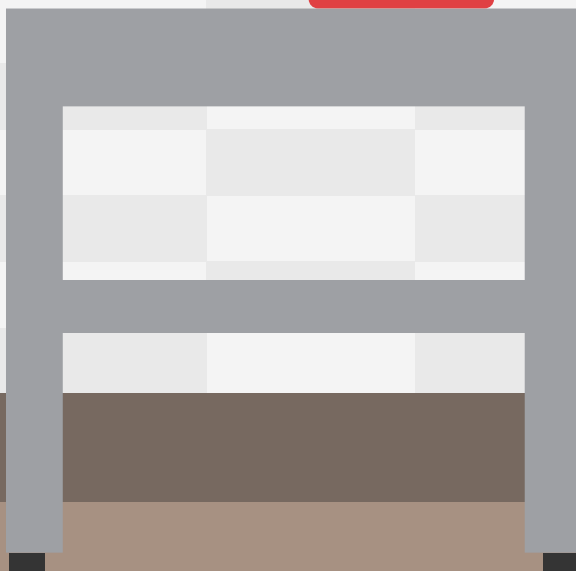
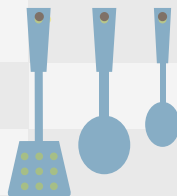
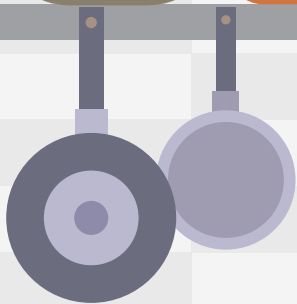
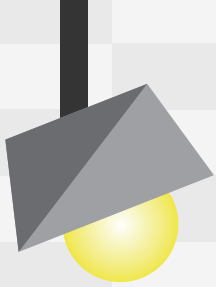
식용곤충 함유 잡채

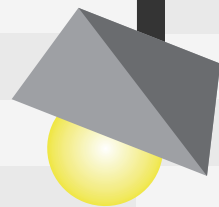


곤충 요리 책자



식용곤충 함유 환자용균형영양식





PART
2

창업을 위한

식용곤충
요리

02 창업을 위한 식용곤충 요리

레시피북 잘 사용하기

본 교재의 레시피는 저울을 이용해서 모든 식재료의 무게를 계량해 조리하는 것을 기준으로 준비되었으나 저울을 사용할 수 없을 때에는 부피량을 참조할 수도 있다. 그러나 음식의 맛을 일정하게 내기 위해서는 저울을 사용하는 것이 좋다. 조리에서 사용된 식용곤충과 양념식재료의 무게에 대한 부피 환산표는 다음과 같다.

- 1 컵 : 1 Cup(C) = 200 mL
- 1 큰술 : 1 Tablespoon(T) = 15 mL
- 1 작은술 : 1 Teaspoon(t) = 5 mL

분말 재료나 다진 양념의 경우에는 계량컵이나 계량스푼에 수북하게 담은 후 칼등이나 직선상의 반듯한 도구로 살살 깎아서 계량한다.

〈건조된 고소애와 꽃병이의 무게와 부피 환산표〉

단위(g)

부피	고소애	고소애 다짐	고소애 분말	꽃병이	꽃병이 다짐	꽃병이 분말
1 컵	50.3	55.1	72.0	44.2	43.1	91.9
1 큰술	4.5	4.3	7.2	3.6	3.6	8.9
1 작은술	1.9	1.5	2.2	1.5	1.5	3.2

〈양념식재료의 무게와 부피 환산표〉

단위(g)

	간장	국간장	고추장	된장	식초	굵은 고춧가루	고운 고춧가루	마늘	파	생강	설탕
1 컵	233	239	255	242	201	98	110	155	110	130	165
1 큰술	17.7	17.8	19.0	18.0	15.3	6.7	7.4	11.3	8.9	10.5	12.5
1 작은술	5.9	6.0	7.0	6.3	5.1	2.6	2.6	4.3	2.7	3.7	3.5



단위(g)

	물엿	꿀	참기름	통깨	깨소금 통깨	후춧가루	멸치가루	소금	조청	새우젓 액젓	참쌀풀
1 컵	278	310	186	90	72	119	120	144	283	243	230
1 큰술	20	24	14.1	6.5	5.6	8.6	8.6	11.3	21.1	17.9	17.5
1 작은술	6.0	7.9	4.7	2.2	1.9	3.0	2.8	3.7	7.1	6.1	5.7

맛있는 곤충식(Entomophagy)을 위한 양념장과 소스

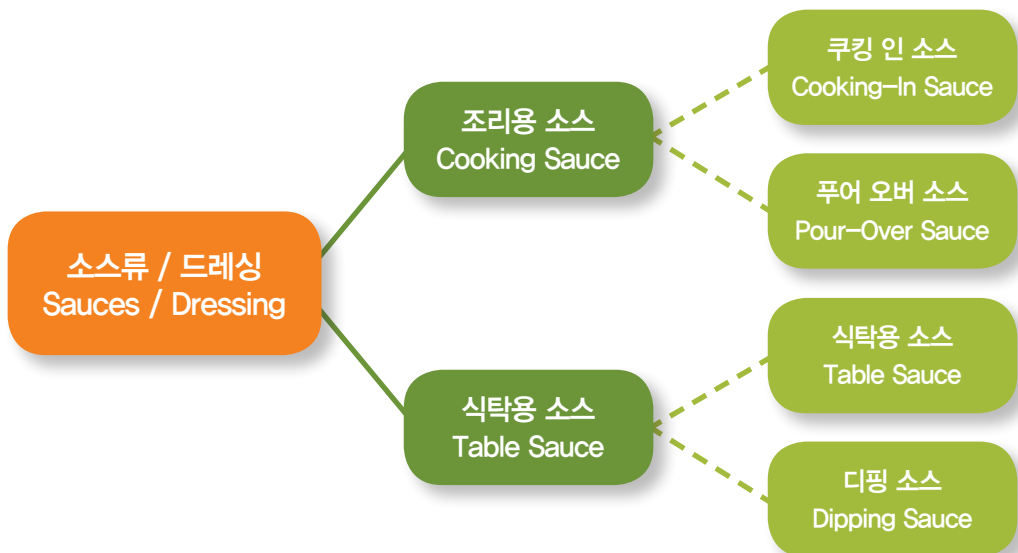
식품공전에서 소스류라 함은 동·식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염, 식초 등을 가하여 혼합한 것이거나 또는 이를 발효·숙성시킨 것으로서 식품의 조리 전·후에 풍미증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다. 식품공전 상에서 소스 관련 조미식품류의 분류는 아래 표와 같은데 조리방법에 따라서는 다시 다음 그림과 같이 분류될 수 있다. 여기에서 소개되는 양념장과 조미료는 주로 조리 시에 직접 사용되는 조리용 소스(cooking sauce)류에 해당되며 이런 조리용 소스를 정확한 레시피에 따라 미리 만들어 놓고 사용하면 조리사의 숙련도에 많이 의존하지 않아도 되고 중앙식 주방(central kitchen)이 없는 경우에도 음식의 맛을 쉽고 일정하게 낼 수 있어 업장 음식의 품질관리에 매우 유용하게 활용될 수 있다.

〈식품공전에서의 소스 관련 조미식품류의 분류〉

분류	해당 식품류	비 고
조미식품	식초, 소스류, 토마토케첩, 카레, 고춧가루 또는 실고추, 향신료 가공품, 복합 조미식품	조미식품은 식품을 제조·가공·조리함에 있어 풍미를 돋우기 위한 목적으로 사용되는 것
드레싱류	드레싱, 마요네즈	드레싱류는 식용유, 식초 등을 주원료로 하여 유화시키거나 분리액상으로 제조한 것 또는 이에 채소류, 과일류 등을 가한 것

분류	해당 식품류	비 고
장류	메주, 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장, 한식된장, 된장, 조미된장, 고추장, 조미고추장, 춘장, 청국장, 혼합장 등	장류는 동 · 식물성 원료에 누룩균 등을 배양하거나 메주 등을 주원료로 하여 식염 등을 섞어 발효 · 숙성시킨 것을 제조 · 가공한 것

출처 : 식품공전 (2016년 3월 9일 고시)



〈용도에 따른 소스 및 양념류의 분류〉



고소애 한식양념장 만들기

고소애를 이용하여 양념장을 만들어 놓으면 언제든지 편리하게 다양한 조리를 할 수 있다. 양념장은 바로 만들어서 사용하는 것보다 사용하기 2~3일 정도 전에 만들어 양념의 재료들이 서로 잘 어울리도록 숙성하여 사용하는 것이 더 좋다. 다음의 양념장들은 냉장 보관시 한 달 이상도 사용이 가능하다. 양념장을 만들 때는 부피단위를 이용할 수도 있으나 가급적이면 저울을 사용해서 정확하게 계량하여 만들면 언제나 일정한 음식의 맛을 낼 수 있어 초보 조리사도 음식의 품질을 안정되게 유지할 수 있다.

양념에 사용하는 파는 대파의 흰 부분을 주로 사용하는 것이 좋으며, 끓이는 시간이 짧거나 없는 경우도 있어서 물은 미리 끓였다가 식힌 것을 사용하거나 정수된 물을 사용한다.

● 간장양념장

양념장의 모든 재료를 계량하여 냄비에 넣고 고루 섞어 준 뒤에 가열하여 30초 정도 약불로 끓인 후 용기에 담아 냉장 보관하며 사용한다. 간장양념장은 본 교재에서 소개된 메뉴 이외에도 간장을 이용한 구이, 볶음, 찜, 무침 등 가장 널리 사용될 수 있는 한식의 첫째가는 양념장이다.



재료	무게(g)	부피	비율(%)
간장	65	3 2/3 큰술	32.5
설탕	34	2 2/3 큰술	17.0
다진 파	20	2 1/3 큰술	10.0
다진 마늘	16	1 1/2 큰술	8.0
참기름	6	1/2 큰술	3.0
후추	0.7	1/5 작은술	0.4
물	55	3 2/3 큰술	27.5
고소애 분말	3	1/2 큰술	1.5
합계	200		100

● 고추장양념장

각각 계량된 고추장양념장 재료를 잘 섞어 용기에 담아 냉장 보관하며 사용한다. 고추장양념장은 고추장을 이용한 볶음, 구이, 무침이나 쌈장 등 매콤한 맛의 요리에 다양하게 활용이 가능하다. 이 양념장은 끓이지 않고도 만들어 사용이 가능한 것이나 좀 더 오래 보관하고 싶거나 바로 만들어 먹을 경우에는 첨가하는 물의 양을 3~4배 정도 늘려서 팬에 살짝 볶아주면 된다.



재료	무게(g)	부피	비율(%)
고추장	70	3 2/3 큰술	35.0
고춧가루(고운 것)	15	2 큰술	7.5
간장	25	1 1/2 큰술	12.5
설탕	31	2 1/3 큰술	15.5
다진 마늘	25	2 1/2 큰술	12.5
참기름	12	1 큰술	6.0
소금	3	1 작은술	1.5
물	15	1 큰술	7.5
고소애 분말	4	2 작은술	2.0
합계	200		100

● 된장양념장

각각 계량된 된장양념장 재료를 잘 섞어 용기에 담아 냉장 보관하며 사용한다. 된장양념장은 된장을 이용한 무침, 볶음, 구이나 쌈장 등으로 다양하게 활용이 가능하다.





재료	무게(g)	부피	비율(%)
된장	95	5 큰술	47.5
고추장	32	1 2/3 큰술	16.0
설탕	16	1 1/3 큰술	8.0
다진 파	20	2 1/2 큰술	10.0
다진 마늘	15	1 1/3 큰술	7.5
참기름	18	1 1/3 큰술	9.0
고소애 분말	4	2 작은술	2.0
합계	200		100

고소애 시즈닝 (Seasoning) 만들기

고소애는 온화하고 고소한 맛을 가지고 있어 참깨와 같이 조리 시에 거의 모든 요리에 양념으로 사용할 수 있다. 고소애를 이용해서 육류, 생선, 파스타 요리에 적합한 시즈닝을 만들어서 미리 갈아놓고 사용하거나 페퍼밀에 넣고 사용해도 좋다. 단, 고소애는 상온에 오래 두면 산패의 가능성이 있어서 준비된 고소애 시즈닝은 냉동보관하며 필요시에 조금씩 털어서 사용하는 것이 좋다.

● 고기 조리용 시즈닝



재료	고소애	펜넬	넛메그	오레가노	로즈마리	타임	카다몸	통후추	합계
무게(g)	38.9	3.3	1.6	5	5.2	5	8.4	32.7	100

PART 02 창업을 위한 식용곤충 요리

● 생선 조리용 시즈닝



재료	고소애	펜넬	레몬그라스	오레가노	로즈마리	타임	생강가루	통후추	합계
무게(g)	34.8	3.5	10.5	5.2	5.6	5.6	6.9	27.9	100

● 파스타 조리용 시즈닝



재료	고소애	마조람	바질	오레가노	로즈마리	마늘 분말	파슬리 분말	백후추	홍후추	파프리카 분말	소금	합계
무게(g)	61.4	1.3	1.7	1.2	0.8	9.8	2.5	8.2	6.2	1.6	5.3	100



곤충 육수 만들기

곤충은 대부분이 고단백이며 지방함량도 풍부해서 물을 넣고 적절한 시간 동안 끓여주면 구수하고 맛 좋은 육수를 만들 수 있다. 멸치 육수를 낼 때와 마찬가지로 육수를 뽑기 전에 곤충을 팬에 한번 볶아서 사용하면 더 깔끔한 맛의 육수를 얻을 수 있다. 꽃벥이는 5분 정도 짧게 끓여도 담백하며 구수한 맛을 내기 시작하는데 10~20분 정도 끓이면 좀 더 깊고 구수한 맛의 육수를 얻을 수 있다. 반면 고소애는 20분 이상 끓여야 구수한 육수 맛이 난다. 육수를 끓일 때는 20분 이상 끓이는 것이 아니면 깨끗한 물맛을 위해 정수된 물을 사용하는 것이 좋다.

● 고소애 육수

- 1 냄비에 물과 고소애를 넣고 끓인다.
- 2 끓기 시작하면 약불로 불을 줄여서 20~30분 정도 더 끓인 후 건더기를 걸러내고, 용기에 넣고 식힌 후 냉장 보관하며 사용한다.

● 고소애 육수 (향신채소 포함)

- 1 무, 양파는 적당한 크기로 썰고, 대파는 어슷하게 썰어 준비한다.
- 2 냄비에 물과 향신채소, 고소애를 넣고 끓기 시작하면 약불로 20~30분 정도 더 끓인 후 건더기를 걸러내고 용기에 넣어 식힌 후 냉장 보관하며 사용한다.

고소애 육수			
재료	무게(g)	부피	비율(%)
고소애	24	5 큰술 (1/2컵)	2.0
물	1,200	6 컵	98.0
합계	1,224		100

고소애 육수 (향신채소 포함)			
재료	무게(g)	부피	비율(%)
고소애	10	2 큰술	0.9
무	50	1/17 개	4.4
양파	30	1/5 개	2.7
대파	30	1 뿌리	2.7
건표고기둥	10		0.9
물	1,000	5 컵	88.5
합계	1,130		100

● 꽃벥이 육수

- 1 냄비에 물과 꽃벥이를 넣고 끓인다.
- 2 끓기 시작하면 약불로 불을 줄이고 10~20분 정도 더 끓인 후 건더기를 걸러내고, 용기에 넣어 식힌 후 냉장 보관하며 사용한다.

재료	무게(g)	부피	비율(%)
꽃벥이	24	6 2/3 큰술 (1/2컵)	2.0
물	1,200	6 컵	98.0
합계	1,224		100

소스 전문가가 추천하는 곤충 소스

고소애 브라운 소스 (Mealworm Brown Sauce)



색에 따라 분류한 양식 소스 중 갈색 소스에는 에스파놀 소스 (espagnole sauce), 데미글라스 소스 (demi-glace sauce), 그레비 소스 (brown gravy sauce) 3종이 있으며, 이들은 일반적으로 따뜻한 고기요리에 많이 이용된다. 갈색 소스 중 가장 기본이 되는 에스파놀 소스는 일반적으로 브라운 소스라고도 불리우며 갈색으로 볶은 채소와 밀가루를 볶아 갈색을 낸 루 (roux)를 이용해 만드는데, 고소애 브라운 소스는 밀가루로 만든 루 대신에 누룽지를 이용해서 소화가 더 용이하고 깊은 구수함을 더할 수 있게 하였고 여기에 고소한 고소애를 넣어 맛과 색을 더한 소스이다.

(산출량 : 1,000mL)

재료	무게(g)	비율(%)*	비고
고소애 분말	13	1.1	
누룽지	48	4.0	
토마토	160	13.3	0.5cm 다짐(concasse)
토마토 페이스트	80	6.7	
샐러리	32	2.7	0.2~0.3cm 편썰기
당근	64	5.3	0.2~0.3cm 채썰기
양파	48	4.0	0.2~0.3cm 편썰기
마늘	8	0.7	0.2cm 편썰기
버터	64	5.3	
소금	6.4	0.5	
후추	1.6	0.1	
월계수 잎	3ea	-	
정향	3ea	-	
물(고소애 육수**)	1,400	56.3	
합계	1,200	100	

* 물량 50% 감소한 것으로 계산

** 곤충 육수 만들기 참조

- 1 팬에 버터 두르고 양파, 마늘을 먼저 볶다가 나머지 채소를 넣고 볶는다.
- 2 여기에 누룽지, 토마토, 토마토 페이스트를 넣고 볶는다.
- 3 ②에 물을 넣고 월계수 잎과 정향, 고소애 분말을 넣는다.
- 4 끓기 시작하면 불을 약불로 줄여 반 정도로 물이 줄어들 때까지 문근하게 끓인다.
- 5 소스가 완성되면 체로 건더기를 걸러준 뒤에 소금, 후추로 간을 한다.

🍲 소스의 활용 Sauce Utilization Tip

고소에 브라운 소스는 일반적으로 육류구이의 결들임 소스로 사용하며 이 소스에 후추나 강황을 더 넣어 응용 소스로 만들어 사용할 수도 있다. 고소에, 메뚜기, 귀뚜라미 등의 식용곤충을 튀김 반죽에 넣어 튀긴 후 이 소스를 넣어 가볍게 버무려 내어도 훌륭한 곤충식이 될 수 있다.

고소에 바비큐 소스 (Mealworm Barbecue Sauce)

바비큐 소스는 토마토와 식초, 매운 향신료를 이용해 만든 새콤하고 매콤한 고기 조리용 소스로 가정이나 업장에서 돼지갈비나 닭고기 등을 이용해서 손쉽게 맛있는 바비큐를 만들 수 있다.

(산출량 : 1,000mL)



재료	무게(g)	비율(%)	비고
고소에	15	1.0	0.3~0.5cm 다짐
토마토케첩	300	20.7	
간장	30	2.1	
식초	25	1.7	
핫소스	20	1.4	
설탕	60	4.1	
월계수 잎	5ea	-	
물	1,000	69.0	
합계	1,450	100	

- 1 소스 팬에 설탕을 넣고 녹인다.
- 2 설탕이 갈색으로 변하면 토마토케첩, 간장, 식초, 핫소스를 넣고 섞는다.
- 3 재료가 다 섞이면 분량의 물을 넣고 월계수 잎을 넣고 끓인다.
- 4 끓기 시작하면 약불로 줄여 소스가 약간 걸쭉해질 때까지 은근하게 가열한다.
- 5 소스의 농도가 나오면 마지막으로 다진 고소를 넣고 한번 더 가열해 준다.

🍲 소스의 활용 Sauce Utilization Tip

고소에 바비큐 소스는 소시지나 돼지갈비구이 조리 시 사용하면 어린이들이 아주 좋아하는 바비큐 요리가 될 수 있다. 돼지고기에 전분 튀김옷을 입혀 튀겨 내는 탕수육의 소스로도 사용할 수 있다. 새콤달콤한 맛을 가지고 있어 닭꼬치(또는 양꼬치) 구이나 샤브샤브 요리에서 디핑소스로 사용해도 맛있게 먹을 수 있다. 바비큐 소스의 매운맛은 핫소스 대신에 겨자나 고추장, 고춧가루를 이용할 수도 있다.

꽃벙이 데리야키 소스(Flower Chafer Teriyaki Sauce)

데리야키 소스는 일본요리의 대표적인 간장 소스로 달콤하며 짭짤한 맛이 강해서 생선이나 육류 조리 시에 덧발라서 윤기 나는 구이 요리를 하는데 주로 사용될 수 있으며 간장을 이용할 수 있는 여러 요리에 폭넓게 사용될 수 있다.



(산출 : 1,000mL)

재료	무게(g)	비율(%)*	비고
꽃벙이	6	0.4	
고소애	5	0.3	
누룽지	40	2.8	
양파	160	11.1	1cm 편썰기
대파	80	5.6	1cm 어슷썰기
생강	30	2.1	0.3cm 편썰기
간장	250	17.3	
정종	250	17.3	
설탕	250	17.3	
닭 뼈	250	-	
물	1,500	25.7	
합계	1,441	100	

* 닭 뼈의 무게를 제외하고, 물량 75% 감소한 것으로 계산

- 1 닭 뼈는 180°C의 오븐에서 갈색이 날 때 까지 굽는다.
- 2 냄비에 분량의 물을 넣고 닭뼈를 넣어 30분 정도 약불로 끓여 준다.
- 3 ②에 간장, 정종, 설탕을 넣고 30분 정도 더 끓이다가 양파, 대파, 생강, 누룽지, 꽃벙이, 고소애를 넣고 다시 30분 정도 약불로 끓인다.
- 4 어느 정도 좋아 농도가 나오면 체로 건더기를 건져내고 소스를 마무리한다.

** 소스를 끓이는 동안 수시로 거품을 걷어내 준다.

🍽️ 소스의 활용 Sauce Utilization Tip

꽃벙이 데리야키 소스는 닭다리 구이를 조리할 때 사용하면 가장 잘 어울린다. 채소와 해산물이 들어간 중국식 볶음 요리에 이용하면 연령대가 높은 어른들도 좋아하는 맛을 낼 수 있다. 햄버거 샌드위치에 들어가는 양파를 볶을 때 데리야키 소스를 사용해주면 청소년들에게 인기가 좋은 햄버거 샌드위치를 만들 수 있다.

고소애 · 꽃벥이 프렌치 드레싱 (Mealworm · Flower Chafer French Dressing)

프렌치 드레싱은 샐러드에 가장 많이 사용되는 기본 드레싱으로 프랑스에서는 식초 소스라고도 한다. 일반적으로 오일과 식초의 비율이 3:1이나 신맛이 강한 식초를 사용할 경우 식초의 사용 비율을 약간 낮춰 준다. 고소한 고소애와 꽃벥이를 활용하여 영양균형을 맞춘 드레싱으로 신선한 채소를 맛있게 즐길 수 있다.

(산출 : 500mL)



재료	무게(g)	비율(%)	비고
고소애	5	1.0	0.5~0.7cm 다짐
꽃벥이	4	0.8	0.6cm 다짐
오일	310	60.9	
화이트 와인 식초	100	19.6	
머스터드(Dijon)	25	4.9	
양파	60	11.8	0.2cm 곱게 다짐
소금	4	0.8	
후추	1	0.2	
합계	509	100	

- 1 볼에 머스터드와 식초, 소금, 후추를 넣은 후 거품기로 소금이 다 녹을 때까지 골고루 섞는다.
- 2 ❶에 다진 양파와 다진 고소애와 꽃벥이를 넣는다.
- 3 기름을 조금씩 넣으면서 거품기로 잘 섞어 농도를 조절한다.
- 4 오일과 식초가 부드럽게 다 섞이면 소스를 마무리 한다.

* 약간의 단맛을 내기 위해서 설탕이나 꿀을 1큰술 넣어줘도 좋다.

소스의 활용 Sauce Utilization Tip

일반적으로 각종 채소 샐러드의 드레싱으로 사용하나 새우, 전복, 홍합과 같은 해산물을 버무려 내는 조리에 사용하는 조리사들도 많다. 치즈, 토마토를 얹은 샐러드에 이 드레싱을 사용하면 여성 고객들의 선호도가 높다. 망고나 귤잼을 드레싱의 10% 정도로 첨가해서 응용 소스를 만들어 사용해도 다양한 맛을 즐길 수 있다.

고소애 마늘 꿀리 소스 (Mealworm Garlic Coulis Sauce)

꿀리(coulis)는 채소나 과일을 주재료로 만든 되직한 소스로 과일로 만들면 주로 디저트에 이용하고, 채소류를 주재료로 만들면 육류나 어패류에 곁들이기 좋은 소스가 된다. 과일로 만든 꿀리는 아이스크림이나, 푸딩, 치즈케익 등의 디저트에 잘 어울리는 소스이다.

(산출 : 500mL)



재료	무게 (g)	비율 (%)*	비고
고소애	6	0.8	0.5cm 다짐
마늘	100	14.0	0.2cm 편썰기
누룽지	10	1.4	
우유	400	55.9	
생크림	100	14.0	
물	1,000	14.0	
합계	716	100	

* 물량 90% 감소한 것으로 계산

- 1 냄비에 물과 마늘을 넣고 물이 끓기 시작하면 중불로 줄여 30분간 끓인다.
- 2 물이 증발하여 100g 정도 남았을 때 우유와 누룽지를 넣고 다시 20분간 끓인다.
- 3 우유가 모두 끓으면 생크림을 넣고 믹서에 간다.
- 4 체에 거른 후 다시 팬에 옮기고 농도를 맞춘다.
- 5 완성된 소스에 다진 고소애를 넣고 소스를 마무리한다.

🍽️ 노트의 활용 Sauce Utilization Tip

고소애 마늘 꿀리 소스는 흰색의 음식을 만들 때 조미료 같이 사용할 수 있는 소스이다. 특히 크림수프, 치킨 크림수프에 넣어서 사용하면 맛이 한층 더 좋아진다. 환자식 메뉴로 제공하면 영양이 우수한 고소애의 고소한 맛과 크림 맛이 서로 잘 어울려져 입맛이 없는 환자의 회복을 도울 수 있는 좋은 메뉴가 될 수 있을 것이다.



고소애 사과 처트니(Mealworm Apple Chutney)

처트니(chutney)는 ‘훅다’라는 뜻을 가진 힌두어인 ‘chatni’에서 유래되었다고 하는데 과일이나 채소에 다양한 향신료를 넣어 졸여 새콤달콤하고 스파이시한 진한 소스이다. 처트니는 주재료에 어떤 과일, 채소, 향신료를 사용했는지에 따라 다양한 종류와 맛을 낼 수 있어 찍어먹는 디핑소스(dipping sauce)나 발라먹는 스프레드(spread) 등 여러 가지 다양한 용도로 조리에 이용할 수 있다. 주재료에 따라 망고·민트·코코넛·양파·토마토 처트니 등이 있다.



(산출 : 500mL)

재료	무게(g)	비율(%)*	비고
고소애	5	0.9	0.3cm 다짐
사과	200	29.5	0.3cm 다짐
설탕	150	27.6	
화이트 와인 식초	140	20.6	
양파	60	11.1	0.3cm 다짐
생강	2	0.3	0.2cm 다짐
겨자 씨	2	0.4	
건살구	50	9.2	0.3cm 다짐
소금	2	0.4	
합계	611	100	

* 물량 20% 감소한 것으로 계산

- 1 팬에 설탕과 사과를 넣고 약한 불로 가열한다.
- 2 사과가 완전히 익으면 화이트 와인 식초와 양파, 생강, 겨자 씨를 넣고 끓인다. 이 때 바닥이 눌어 타지 않도록 잘 저어 주며 20분 정도 약불로 가열한다.
- 3 ②가 끓으면 건살구와 소금을 넣고, 농도가 날 때까지 가열한다.
- 4 되직한 농도가 나오면 다진 고소애를 넣고 5분 정도 더 가열하여 소스를 마무리한다.

🍷 소스의 활용 Sauce Utilization Tip

고소애 사과 처트니는 사과의 단맛과 겨자의 매운맛이 어울려져 소안심구이, 등심구이에 곁들임 소스로 잘 어울린다. 더 매운맛의 소스를 원하는 경우에는 청양고추를 넣어 주면 된다. 유자가 나오는 늦가을에는 유자 처트니를 만들어 유자의 향긋함을 소스로 맛볼 수 있다. 후추, 정향, 넛맥, 코리앤더 등의 향신료를 조금 넣어 주면 더 스파이시한 처트니를 만들 수 있다. 달콤한 처트니는 고기요리 외에도 바게트나 토스트에 스프레드로 이용해도 맛있게 먹을 수 있다.

고소애 바닐라 소스 (Mealworm Vanilla Sauce)

디저트 소스(dessert sauce)의 모체 소스(mother sauce)라고 할 수 있는 앙글레즈 소스(Sauce Anglaise/English Sauce)는 미국식으로는 커스터드 소스(Custard Sauce)라고도 하는데 바닐라의 맛을 잘 살린 소스여서 일반적으로 바닐라 소스라고 불리 운다. 바닐라 소스는 파운드 케이크, 아이스크림, 신선한 과일 등 거의 모든 후식의 소스로 사용되는 가장 기본적인 디저트 소스이다. 바닐라 소스는 색이 밝은 것이라 여기에서는 일반 고소애 분말 보다는 색이 더 밝은 탈지(defatted) 고소애 분말을 이용하면 더 좋다.



(산출 : 500mL)

재료	무게(g)	비율(%)	비고
고소애 분말	4	0.8	
우유	360	69.5	
달걀 노른자	72	13.9	
설탕	80	15.4	
바닐라 에센스	2	0.4	
합계	518	100	

- 1 냄비에 우유를 넣고 저어주며 약불로 5분 정도 가열하여 살짝 끓으면 불을 끈다.
- 2 믹싱 볼에 먼저 달걀 노른자를 넣고 거품기로 풀어 준 뒤 설탕을 넣어 폭신한 느낌이 날 때까지 잘 섞어 준다.
- 3 ②에 ①의 우유를 반 정도 부으며 빠르게 잘 섞은 뒤 이것을 다시 ①의 남은 우유에 붓는다.
- 4 약불로 90℃ 정도에서 가열하며 나무주걱으로 계속 저어주고 주걱의 뒤에 소스가 약간 두껍게 덮일 정도의 농도가 나올 때까지 가열한다.
- 5 고소애 분말을 넣고 1분 정도 더 가열하고 덩어리가 있으면 고운 체로 걸러주고 빨리 찬물에 옮겨서 계속 저어주며 식힌다.
- 6 1시간 이상 냉장온도에서 식힌 후에 사용한다.

🍷 소스의 활용 Sauce Utilization Tip

바닐라 에센스 대신에 바닐라 꼬투리(Vanilla pod)를 우유에 담갔다 사용하면 훨씬 더 깊고 풍부한 바닐라 향을 즐길 수 있다. 고소애 바닐라 소스는 아이스크림이나 더운 디저트에도 잘 어울린다. 이 소스에 크림을 조금 넣어 열리면 바닐라 아이스크림처럼 먹을 수 있어 어린이들이 좋아하는 찬 디저트가 될 수 있다. 신선한 과일(딸기, 바나나, 망고 등)을 잘라 꼬치에 꽂아 고소애 바닐라 소스를 디핑 소스(dipping sauce)로 곁들여 내면 맛있는 과일 후식을 즐길 수 있다.

곤충 준비하기

벼메뚜기, 누에번데기, 백강잠과 같이 오래전부터 먹어왔던 곤충 뿐만이 아니라 고소애(갈색거저리 유충), 꽃벙이(흰점박이꽃무지 유충), 장수애(장수풍뎅이 유충), 쌍별이(쌍별귀뚜라미)가 새로운 식품으로 한시적 인정되어 식품으로 사용 가능하게 되었다. 그러나 한시적 인정된 4 종 곤충은 식품 인정 신청 시 가공방법을 동결건조로 정하였으므로 동결건조 형태로만 사용이 가능하였다. 그러나 2016년 3월 9일자로 고소애와 쌍별이는 한시적 인증에서 풀려 일반식품원료로 등록됨에 따라 일정한 조건에서 사육된 고소애와 쌍별이는 이제 누구나 자유로운 형태로 조리에 사용하거나 식품가공의 원료로 사용할 수 있게 되었다.

식용곤충에 대한 거부감을 줄이기 위해서는 분말로 만든 제품을 이용해 조리할 수도 있으나 갓 수확한 식용곤충을 깨끗이 씻어서 끓는 물에 2~3분 정도 데쳐서 겉물기를 제거한 후, 프라이팬에 7~8분 정도 볶거나 오븐용 팬에 얇게 펴서 120~180℃ 온도로 오븐에 구워서 조리하는데 사용하면 가장 편리하고 맛있게 식용곤충을 먹을 수 있다. 고소애 같이 지방함량이 높은 유충의 경우는 열량을 낮추고 저장성을 좋게 하기 위해 탈지된 분말 제품도 나오고 있어 용도에 맞게 선택하여 사용할 수 있다. 수확한 식용곤충을 데쳐서 냉장 보관할 경우에는 보통 1주일 이내 사용하는 것이 좋으며 팬에 볶거나 구워서 건조시킨 식용곤충은 저장성이 좋아지나 장기간 저장 시 지방이 산패될 수 있으니 용기나 포장지의 공기를 가급적 빼주고 밀봉하여 냉동 저장하면 수개월간 보관 및 사용이 가능하다.





창업을 위한 인기 있는

식당konz 요리



고소애 해물 볶음밥

볶음밥은 김치나 달걀, 참치 등 다양한 식재료를 이용해서 손쉽게 만들어 먹을 수 있는 일품요리이다. 밥과 다른 식재료들을 기름에 고소하게 볶아내므로 고소애가 잘 어울리는 대표적인 음식이다.



Ingredient

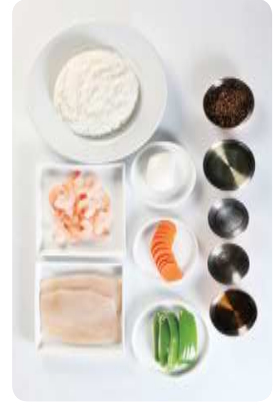


곤충 준비하기 : 고소애 다짐(0.3~0.5cm)

2인분

재료	무게(g)	부피	비율(%)
밥	400	2 공기	50.5
고소애 다짐	10	2 1/2 큰술	1.3
새우(각테일용)	100	15 마리	12.6
오징어	140	1 마리*	17.7
양파	40	1/4 개	5.1
당근	20	1/7 개	2.5
청피망	40	1/5 개	5.1
식용유	30	2 큰술	3.8
소금	3	1 작은술	0.4
후추	0.6	1/5 작은술	0.1
참기름	8	2 작은술	1.0
합계	791.6		100

* 오징어 한마리 340g, 손질 후 몸통 무게 140g



Recipe

- 1 오징어는 내장을 제거한 후 겉껍질을 벗기고 몸통은 길이로 3등분해 0.3cm 두께로 채 썬다.
- 2 양파, 당근, 청피망은 0.3~0.5cm 크기로 다진다.
- 3 새우는 끓는 물에 살짝 데쳐 찬물에 가볍게 헹구어 식혀 놓는다.
- 4 달군 팬에 식용유 1 큰술을 두르고 밥과 분량의 반 정도의 소금을 넣어 고슬고슬하게 볶아 다른 그릇에 옮겨둔다.
- 5 다시 달군 팬에 식용유 1 큰술을 두르고 ②의 채소를 넣고 볶다가 반 정도 익으면 손질한 오징어와 고소애 다짐, 나머지 분량의 소금과 후춧가루를 넣고 볶는다.
- 6 ③의 새우와 ④의 볶아 둔 밥을 넣고 섞어가며 한 번 더 볶는다. 불을 끄고 마지막에 참기름을 넣고 가볍게 섞어 준다.



Chef's note

- 오징어는 안쪽에 양방향의 사선으로 칼집을 넣어 썰어주면 솔방울 썰기로 모양을 내어 사용할 수 도 있다.
- 볶음밥은 김치, 소고기, 해산물, 채소 등 모든 다양한 재료를 이용할 수 있고 여기에 고소애를 더 해 한 번에 여러 가지 다양한 식품을 고르게 섭취할 수 있는 일품요리이다. 소금 이외에도 간장, 고추장, 된장 등의 한식양념장을 응용해서 볶음 소스를 사용할 수도 있고 코리앤더와 커민 등으로 향을 낸 인도네시아식 나시고랭 소스를 이용해서 색다른 맛으로 응용할 수도 있다.



한식

꽃병이 흑임자죽

흑임자는 검정깨를 말하는데 불포화지방산의 함량이 높고, 항산화 물질인 토코페롤이나 세사몰 (sesamol)이 들어있으며 칼슘, 철, 비타민 등도 풍부하다. 여기에 예로부터 약효가 좋은 것으로 잘 알려진 꽃병이를 더하여 만든 꽃병이 흑임자죽은 봄날 나른한 몸에 기운을 불어 넣어주고 회복기 환자들에게 훌륭한 한 끼의 식사가 될 수 있다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 꽃벙이 분말, 고소애 육수

2인분

재료	무게(g)	부피	비율(%)
쌀	120*	2/3 컵	8.6
흑임자	50	5 1/2 큰술	3.6
꽃벙이 분말	15	2 큰술	1.1
고소애 육수**	1,200	6 컵	85.8
소금	6	2 작은술	0.4
참기름	7	1/2 작은술	0.5
합계	1,398		100

* 쌀 120g 2시간 찬 물에 불린 후 160g

** 곤충 육수 만들기 참조



Recipe

- 1 쌀은 씻은 후 2시간 정도 찬물에 담가 불린 후 체에 건져 물기를 뺀다.
- 2 흑임자는 물에 두세 번 씻어 체에 받쳐 물기를 뺀다.
- 3 쌀과 흑임자를 각각 분쇄기에 넣고 고소애 육수를 조금씩 부어 주면서 곱게 갈아준다.
- 4 두꺼운 냄비에 참기름을 넣고 갈아둔 쌀과 꽃벙이 분말을 넣어 볶는다.
- 5 ④에 고소애 육수를 넣고 나무주걱으로 저어주며 끓이다가 걸쭉해지면 갈아놓은 흑임자를 넣고 조금 더 끓여준다.
- 6 소금을 넣어 간을 맞추어 완성한다.



Chef's note

- 더 고소한 흑임자죽을 만들기 위해서는 씻어 놓은 흑임자를 팬에 한번 볶아서 사용한다.
- 환자나 이유식으로 더 고운 죽을 만들기 위해서는 흑임자를 곱게 갈은 후 체에 한번 걸러서 사용한다.
- 멍쌀과 찰쌀을 1:1로 섞어서 죽을 쑤면 더 찰진 죽을 만들 수 있다.

고소애 김치털랭이 국수

털랭이 국수는 제물국수의 일종으로 국수를 따로 삶아내어 건져서 조리하지 않고 국수 삶은 국물에 그대로 다른 재료를 넣어 조리해 먹는 것으로 국물이 약간 걸쭉하다. 된장을 풀어 국물을 만들고 손칼국수를 밀어 만든 것을 그대로 넣어 끓이는 것이 일반적이나, 여기에서는 잘 익은 김치를 사용해 소면으로 손쉽게 만들 수 있는 김치털랭이 국수를 소개한다. 소박한 국수요리에 고소애를 넣어 영양을 보강하여 일품요리로서 부족함이 없는 얼큰한 김치털랭이 국수이다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 분말, 고소애 육수

2인분

재료	무게 (g)	부피	비율 (%)
소면	200		12.2
김치(잘 익거나 신 것)	180		11.0
고소애 분말	10	1 1/2 큰술	0.6
고소애 육수*	1,200	6 컵	73.2
대파	20	2/3 뿌리	1.2
다진 마늘	5	1 작은술	0.3
고춧가루	7	1 큰술	0.4
소금	2	1/2 작은술	0.1
후추	1	1/3 작은술	0.1
식용유	14	1 큰술	0.9
합계	1,639		100

* 곤충 육수 만들기 참조



Recipe

- 1 대파는 어슷 썰고 김치는 속을 털어내고 먹기 좋은 크기로 송송 썬다.
- 2 달군 냄비에 식용유 1 큰술을 두르고 썰어 놓은 김치를 넣어 볶다가 고소애 육수를 붓고 끓여 준다.
- 3 육수가 끓기 시작하면 고춧가루, 다진 마늘을 넣어주고, 다시 육수가 끓어오르면 소면을 넣고 저어가며 2분 정도 끓인다.
- 4 면이 익어가면 고소애 분말, 대파, 소금, 후추를 넣어 한번 더 끓여 완성한다.



- 사용하는 면(麵)으로 손칼국수 면이나 다른 생면 등을 이용할 수 있다.
- 깨끗한 맛을 내기 위해서는 식용유를 사용해 김치를 볶지 않아도 되나 식용유 대신 들기름을 사용하면 들기름 향의 독특한 깊은 맛을 낼 수 있다.
- 김치와 소면도 간이 되어 있어 소금 간을 할 때 이를 고려해서 간을 하며 소금 대신 국간장을 이용해 간을 해도 좋다.
- 미나리나 쑥갓을 넣어주면 더 시원하고 향긋한 텀랭이 국수를 즐길 수 있다.

꽃벙이 고추만두

김치와 다양한 재료에 꽃벙이를 넣고 청양고추의 매콤한 맛을 더해 꽃벙이 만두를 만들 수 있다.
이것을 찌거나 굽고 만둣국을 끓이는 등 다양한 조리법으로 맛이 약간 강한 꽃벙이도 부담 없이 맛있게
즐길 수 있다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 꽃병이 다짐(0.3~0.5 cm)

2인분

재료	무게 (g)	부피	비율 (%)
돼지고기(다짐)	40		19.7
꽃병이 다짐	7	2 큰술	3.4
김치	50		24.6
당면(찬물에 불린 것)	20		9.9
두부	25	1/8 모	12.3
숙주	30		14.8
청양고추	5	1/2 개	2.5
풋고추	5	1/2 개	2.5
파프리카	20	1/10 개	9.9
소금	1	1/4 작은술	0.5
만두피*	12장		-
합계	203		100

* 만두피 지름 6cm 정도



Recipe

- 1 숙주는 끓는 물에 2분 정도 데쳐서 찬물에 행구어 물기를 제거한 후 0.5~1cm로 잘게 썬다.
- 2 김치는 속을 좀 털어내고 국물을 꼭 짰 후 0.5~1cm로 곱게 다진다.
- 3 두부는 칼날 옆면으로 눌러 으갠 후 면보에 싸서 물기를 제거한다.
- 4 찬물에 불려 놓은 당면은 끓는 물에 3~4분 정도 삶은 후 체에 건져 물기를 빼고 1~2cm 정도로 잘게 잘라준다.
- 5 청양고추와 풋고추, 파프리카는 0.2~0.3cm 정도로 곱게 다진다.
- 6 ①~⑤에서 준비한 만두소 재료와 꽃병이 다짐, 돼지고기, 소금을 넣고 잘 섞어 만두소를 만든다.
- 7 만두피 가운데에 만두소를 넣은 후 반으로 접어 모양을 내어 빚은 후 김이 오른 찜기에 만두를 올려 중간 불에서 10분 정도 찜낸다.



- 만두소에는 돼지고기 이외에도 닭고기나 새우, 양배추, 부추 등 더 다양한 재료를 이용해서 맛을 낼 수 있다.
- 만두피 대신 라이스페이퍼, 춘권피를 사용해서 찜거나 튀겨 먹어도 색다른 모양과 맛을 즐길 수 있다.



한식

고소애 해물파전

비가 오는 날이나 주말이면 생각이 나는 바삭한 해물파전에 고소애를 더해서 고소한 해물파전을 만들면 가족이나 친구들과 더불어 먹을 수 있는 푸짐한 별미가 될 수 있다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소에 다짐(0.3~0.5cm)

2인분

재료	무게(g)	부피	비율(%)
실파	100	1/3 단	17.2
밀가루	100	1 컵	17.2
고소에 다짐	5	1 1/5 큰술	0.9
오징어	60	1/5 마리	10.3
간새우(소)	35	6 마리	6.0
청양고추	4	1/2 개	0.7
홍고추	5	1/2 개	0.9
달걀	50	1 개	8.6
소금	1	1/4 작은술	0.2
물	180	1 컵	30.9
식용유	42	3 큰술	7.2
합계	582		100



Recipe

- 1 실파는 다듬어 물로 씻어 절반을 잘라 놓는다. 청양고추와 홍고추도 0.2cm 두께로 어슷 썰어 놓는다.
- 2 오징어는 겉껍질을 벗겨내고 0.5x5cm 크기로 썬다.
- 3 믹싱 볼에 밀가루, 소금, 물을 넣고 잘 풀어준 뒤에 고소에 다짐을 넣고 잘 섞어 반죽을 만든다.
- 4 ❶에서 준비해 놓은 실파에 ❸의 반죽 1/3 정도를 넣고 버무린 후 달궜진 팬에 식용유 2 큰술을 두르고 버무린 실파를 깔고 센 불로 익혀준다.
- 5 실파 위에 오징어, 새우, 청양고추를 고르게 얹고 나머지 밀가루 반죽을 고루 부어 주고 달걀을 풀어 다시 위에 고르게 부어준 뒤에 홍고추를 올린다.
- 6 전의 반죽이 반 이상 익으면 넓은 뒤집개를 이용해서 뒤집고 식용유 1 큰술을 둘러 넣어 주고 중약불로 익혀낸다.



Chef's note

- 실파는 뿌리 쪽이 굵으면 1~2번 정도 칼집을 넣어 주고 팬에도 반으로 자른 파의 흰 뿌리 쪽 파는 서로 엇갈려 팬에 먼저 깔고 푸른 잎 쪽은 위쪽으로 깔아 주면 모양을 더 고르게 내어 익힐 수가 있다.
- 밀가루를 이용한 전류는 기름을 넉넉히 두르고 센불에서 튀기듯이 지져내야 더 고소하고 맛이 좋다.
- 잘익은 김치나 부추 등을 이용해 전을 부쳐도 좋고 굴이나 홍합 등 제철의 해물을 더 사용해도 맛이 좋다.
- 초간장(간장 2 큰술+식초 1 큰술+설탕 1 큰술+물 1 큰술)이나 여기에 다진 양파(2 큰술)와 다진 청양고추(1/2 작은술), 통깨(1/2 작은술)를 넣은 양념장을 곁들여 낸다.

고소애·꽃벙이 멸치볶음 (간장양념/고추장양념)

고소애·꽃벙이 멸치볶음은 멸치와 함께 볶아내 맛이 좋고 우수한 칼슘급원이 될 수 있고, 만들기도 간단하며 저장성도 좋아 밑반찬으로 편리하게 사용 할 수 있다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 다짐, 꽃벙이 다짐(0.3~0.5cm)

재료		무게(g)	부피
고소애 다짐		15	3 1/2 큰술
꽃벙이 다짐		5	1 1/2 큰술
잔멸치		5	1 1/3 큰술
식용유		12	1 큰술
간장양념	간장양념장*	25	1 1/2 큰술
	고춧가루	7	1 큰술
고추장양념	고추장양념장*	30	1 1/2 큰술

* 고소애 한식양념장 만들기 참조



Recipe

- 1 고소애와 꽃벙이는 프라이팬에 기름 없이 살짝 볶아 낸다.
- 2 잔멸치는 채반에 넣고 흔들어 잔가루를 털어낸다.
- 3 프라이팬에 식용유를 두른 후 멸치를 센불에서 노릇하게 볶아준다.
- 4 간장양념의 경우, 볶아둔 고소애, 꽃벙이와 ③의 볶아둔 잔멸치에 간장양념장을 넣고 버무리듯 볶다가 고춧가루를 넣고 한 번 더 살짝 볶아준다.
- 5 고추장양념의 경우, 볶아둔 고소애, 꽃벙이와 볶아둔 잔멸치를 넣어 함께 볶다가 고추장양념장을 넣어 고루 버무리며 약불에서 잠시 더 볶아준다.



Chef's note

- 고소애는 신선한 생체를 씻어 물에 한 번 데친 후에 팬에 기름 없이 볶아서 사용하면 가장 고소하고 맛이 좋은 고소애 볶음을 만들 수 있다.
- 매운 것을 잘 먹지 못하는 어린이를 위해서는 고춧가루를 빼고 간장양념장만을 이용해서 볶음을 만들 수 있다.

고소애 찹쌀 수수부꾸미

부꾸미는 화전처럼 기름에 지지는 떡의 일종으로 찹쌀가루와 찰수수가루를 뜨거운 물로 익반죽하여 동글납작하게 빚어내는 것으로 수수전병 또는 수수총떡이라고도 불린다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 분말, 고소애 다짐(0.2~0.3cm)

6개 분량

재료	무게(g)	부피	비율(%)
반죽	수수가루*	70	26.8
	참쌀가루*	70	26.8
	고소애 분말	7	1 1/3 큰술
	소금	2	1/2 작은술
	설탕	7	2 작은술
	물	105	1/2 컵
	소 계	261	100
팔소	고소애 다짐	2	1/3 큰술
	통팔앙금	80	97.6
	소 계	82	100
식용유	28	2 큰술	-

* 건식가루사용

** 부꾸미 1개 분 : 반죽 35g, 팔소 12g



- 1 통팔앙금에 고소애 다짐을 넣고 섞어 소를 만든다.
- 2 믹싱 볼에 수수가루와 참쌀가루, 고소애 분말, 소금, 설탕을 넣고 분량의 물을 가열하여 뜨거운 물로 익반죽하여 말랑말랑하게 주물러 두께 0.1cm, 직경 9cm 정도로 납작하게 빚는다.
- 3 중불로 달궈진 팬에 식용유를 두르고 빚은 반죽을 놓고 익으면 뒤집어서 가운데에 팔소를 넣고 반을 접어 가장자리를 꼭꼭 눌러 붙이면서 익힌다.



• 팔소 대신 녹두고물을 사용하거나 견과류를 다져서 꿀이나 물엿으로 버무려 소로 사용해도 좋다.



양식

고소애 완두콩 수프

완두콩 수프는 가장 대표적인 농후 수프 요리 중 하나인데, 완두콩의 색을 유지하고 콩 비린 맛을 줄이기 위해서는 완두콩을 물에 한번 데쳐서 사용하는 것이 좋다. 콩과 감자를 사용해서 농후제를 추가로 넣지 않아도 수프의 농도가 잘 나오지만 색조절과 맛, 향을 위해 생크림을 사용하면 더 맛있는 수프를 만들 수 있다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 분말, 고소애 육수

2인분

재료	무게(g)	부피	비율(%)
완두콩	150		15.5
감자	45	1/3 개	4.7
고소애 분말	12	1 2/3 큰술	1.2
고소애 육수*	600	3 컵	62.2
베이컨	35		3.6
양파	75	1/2 개	7.8
당근	20	1/7 개	2.1
셀러리	10		1.0
마늘	3	1 쪽	0.3
월계수 잎	1ea	1 장	-
소금	1.5	1/2 작은술	0.2
후추	0.2	1/15 작은술	0.0
고소애 다짐	1	2/3 작은술	0.1
생크림	12	1 큰술	1.2
합계	964.7		100

* 곤충 육수 만들기 참조



Recipe

- 1 베이컨은 1cm 정도 길이로 썰어 냄비에서 중간불로 볶는다.
- 2 양파, 당근, 셀러리는 큰 주사위 모양으로 썰어서 ①의 냄비에 첨가하여 볶는다.
- 3 ②에 다진 마늘, 고소애 분말을 넣어 색이 나지 않도록 볶는다.
- 4 월계수 잎과 작게 깎둑 썰은 감자, 완두콩을 넣고 볶은 다음 육수를 넣고 은근한 불로 30분 정도 끓여준다.
- 5 완두콩이 완전히 익으면 월계수 잎을 건져내고 블렌더로 곱게 갈아준다.
- 6 ⑤를 고운 체에 걸러 곱게 내려준다.
- 7 ⑥에 생크림을 넣어 살짝 끓이고, 소금, 후추를 넣어 간을 맞춰 섞어 준 후 그릇에 담고 고소애 다짐을 가운데 얹어 준다.



Chef's note

- 생크림 대신 플레인 요거트를 마지막에 넣어 수프의 색감과 맛을 더해 줘도 좋다.
- 버터와 밀가루를 볶아 루를 만들어 넣으면 고소한 맛을 더 내줄 수 있다.
- 완두콩 수프는 녹색의 색감을 잘 내는 것이 중요하므로 시금치를 사용해 녹색을 보완해 줄 수도 있다.



양식

고소애 버섯 수프

버섯은 야외활동이 줄어든 현대인에게 가장 부족하기 쉬운 비타민 D의 함량이 높고, 식이섬유도 풍부하며, 쫄깃한 식감에 맛도 좋아서 버섯을 이용한 다양한 요리들이 인기가 높다. 수프는 연령에 관계없이 일반적으로 선호하는 음식으로 특히, 소화와 저작이 불편한 노인들의 선호도가 높으므로 고소애 분말을 첨가한 버섯수프는 실버세대를 위한 영양건강식으로 추천할 만하다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 분말, 고소애 육수

2인분

재료	무게 (g)	부피	비율 (%)
양송이버섯	50	3 1/3 개	10.1
느타리버섯	30	1 개	6.1
표고버섯	30	3 개	6.1
고소애 육수*	300	1 1/2 컵	60.6
고소애 분말	2	1 작은술	0.4
치킨베이스	3		0.6
양파	10	1/15 개	2.0
마늘	2	1/2 쪽	0.4
버터	24	2 큰술	4.8
밀가루	12	1 1/2 큰술	2.4
생크림	30		6.1
소금	2	1/2 작은술	0.4
후추	0.3	1/10 작은술	0.1
합계	495.3		100

* 곤충 육수 만들기 참조



Recipe

- 1 양파, 마늘, 버섯은 볶기에 적당한 크기로 썰어준다.
- 2 팬에 버터 1 큰술을 넣고 약불로 녹이다가 밀가루를 넣어 볶아 화이트 루(white roux)를 만들고 여기에 고소애 육수와 치킨베이스를 넣고 끓여 화이트 소스를 만든다.
- 3 달군 팬에 버터 1 큰술을 녹이고 ①에서 썰어둔 양파, 마늘, 버섯을 넣고 볶는다.
- 4 ③의 볶은 재료에 ②의 화이트 소스를 넣고 생크림과 고소애 분말을 넣고 조금 더 끓여 주고 소금, 후추로 간을 한다.
- 5 블렌더에 넣고 곱게 갈아서 수프 불에 담아낸다.



Chef's note

- 버섯을 각각 종류별로 별도로 이용하여 수프를 만들어도 좋다.
- 밀가루와 버터 대신 누룽지를 사용해서 루를 만들어 농도를 맞추어도 구수하고 맛이 진한 수프가 된다.



양식

고소애 토마토 채소 수프 (미네스트로네 Minestrone)

미네스트로네 (Minestrone)는 이탈리아에서 즐겨먹는 채소 수프로 다양한 채소와 토마토 페이스트를 이용해 만드는 수프이다. 여러 가지 채소를 통해 영양소를 고르게 섭취할 수 있어 브런치 메뉴로도 좋으며 따뜻한 수프이나 속을 시원하게 해줄 수 있는 우리나라의 국과 같은 수프이다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 분말, 고소애 육수

2인분

재료	무게(g)	부피	비율(%)
고소애 육수*	400	2 컵	66.7
고소애 분말	3	1 1/2 작은술	0.5
베이컨	20		3.3
양파	30	1/5 개	5.0
셀러리	20		3.3
마늘	5	1 쪽	0.8
양배추	20	1/2 장	3.3
당근	10	1/15 개	1.7
무	10	1/85 개	1.7
완두콩	10	1/2 큰술	1.7
스파게티면	10		1.7
토마토	20		3.3
토마토 페이스트	30	2 큰술	5.0
버터	8	2/3 큰술	1.3
소금	3	1 작은술	0.5
후추	0.5	1/6 작은술	0.1
월계수 잎	1ea		-
합계	599.5		100

* 곤충 육수 만들기 참조



Recipe

- 1 마늘은 곱게 다지고, 토마토는 1cm 정도로 다지며 그 외의 채소들은 전부 1x1x0.3cm 정도로 썰고, 베이컨도 1cm 길이로 썰어 준다.
- 2 스파게티면은 5분 정도 삶아서 2cm 크기로 잘라 놓는다.
- 3 팬에 분량의 버터를 넣은 후 베이컨을 먼저 볶고 기름이 나오면 채소들을 볶아준다. 이 때 양파와 마늘, 셀러리를 먼저 볶아 향을 내는 것이 좋다.
- 4 ③에 토마토 페이스트를 넣어 신 맛이 날아가도록 충분히 볶아준다.
- 5 준비된 재료에 고소애 육수를 붓고 월계수 잎을 넣어 함께 끓인다.
- 6 채소가 충분히 익으면 삶은 스파게티면, 완두콩, 고소애 분말을 넣어 한소끔 끓으면 월계수 잎을 건져낸다.
- 7 소금, 후추로 간을 하여 완성한다.



Chef's note

- 토마토 페이스트가 들어가는 음식은 팬에서 충분히 볶아주어야 신맛이 약해지고 색의 변화도 적다.
- 수프의 농도를 더 잘 내주기 위해 감자를 사용할 수도 있다.
- 향신료 중 넛맥을 사용하면 채소 수프의 맛을 더 좋게 할 수 있다.



양식

고소애 감자생선 구이

감자생선 구이는 채썬 감자로 다양한 생선을 덮어내는 요리로, 만들기 쉽고 먹기도 편한 음식이다. 감자 대신 스파게티면이나 소면을 이용할 수도 있다. 곁들여지는 소스는 베샤멜(크림소스)소스이나 파슬리 다진 것을 넣은 녹색 소스를 사용하기도 한다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소에 분말, 고소에 다짐(0.3~0.5cm)

2인분

재료	무게(g)	부피	비율(%)
흰 살 생선(농어/대구)	200		24.6
생선 절임	소금	2	2/3 작은술
	후추	0.2	1/15 작은술
	레몬즙	4	0.5
감자	250	12/3 개	30.7
버터(감자 구이용)	100		12.3
루 (roux)	고소에 분말	5	2 작은술
	밀가루	12	1 큰술
	버터	15	1 큰술
소스	우유	200	1 컵
	양파	20	1/8 개
	정향	1ea	-
	월계수 잎	1ea	-
	소금	3	3/4 작은술
	후추	0.5	1/5 작은술
고소에 다짐	2	1 1/3 작은술	0.2
합계	813.7		100



Recipe

- 1 감자와 양파는 각각 곱게 채를 썰어두고, 생선은 소금, 후추, 레몬즙을 뿌려 놓는다.
- 2 채 썬 감자에 소금, 후추를 뿌린 후에 버터를 두른 팬에 채 썬 감자를 바닥에 깔 뒤 그 위에 준비한 생선을 올려놓고, 생선 위에도 채 썬 감자를 덮는다.
- 3 감자가 노릇하고 바삭하게 색이 나면 뒤집고, 양쪽이 다 노릇하게 색이 나면 감자 사이의 생선이 다 익는다.
- 4 팬에 버터를 두르고 밀가루, 고소에 분말을 넣고 볶아 루(roux)를 만든다.
- 5 소스 팬에 우유를 넣고 데워준다.
- 6 ④의 루에 ⑤의 우유를 조금씩 부어 덩어리가 생기지 않도록 골고루 저어준다.
- 7 소스의 농도가 진해질 때까지 3~4분 정도 끓인 후, 끓기 시작하면 약불로 줄이고 채 썬 양파와 정향, 월계수 잎을 넣고 저으면서 10분 정도 더 끓인 후 소금, 후추로 간한다.
- 8 ⑦의 소스를 접시에 깔고 ③의 감자생선 구이를 올린 후 위에 고소에 다짐을 얹어준다.



Chef's note

- 값이 저렴한 흰 살 생선을 이용해도 맛있게 요리할 수 있다.
- 감자를 채 썰어 물에 오래 담가두면 전분이 많이 제거되어 접착력이 떨어짐으로 여기에서는 채 썰어 바로 사용한다.
- 채 썬 감자가 생선에 잘 붙게 하기 위하여 생선을 밀가루에 한번 굴려서 사용할 수 있다.



양식

고소애와 견과류를 채운 닭안심 구이

닭안심 구이는 지방함량이 적어 담백한 건강식으로 즐길 수 있다. 그러나 닭안심이나 가슴살은 지방함량이 적어 열을 가해 육즙이 많이 빠져나가면 딱딱하고 맛이 떨어지므로 이를 막기 위하여 닭살을 다져서 고소애, 견과류와 함께 넣어 만들어 먹으면 부드럽고 먹기 좋은 고소한 닭요리가 될 수 있다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소에 다짐(0.3~0.5cm)

2인분

재료	무게(g)	부피	비율(%)
닭안심	160		34.6
다진 닭고기	30		6.5
고소에 다짐	4	1 큰술	0.9
닭고기소 견과류(호두, 아몬드, 잣 등)	25	2 큰술	5.4
소금	0.3		0.1
후추	0.06		0.0
올리브오일	40	3 큰술	8.7
토마토	50		10.8
청경채	60		13.0
발사믹 식초	80	2/3 작은술	17.3
버터	10	2/3 작은술	2.2
소금	2	1/2 작은술	0.4
후추	1	1/3 작은술	0.2
합계	462.4		100



Recipe

- 1 견과류를 다져 놓는다.
- 2 ❶에 고소에 다짐과 다진 닭고기살을 넣고 소금, 후추로 간을 하여 잘 섞어서 소를 만들어 준다.
- 3 닭안심살을 길이로 반 갈라 한쪽은 바닥에 깔고 그 위에 준비한 ❷의 소를 넣고 다시 그 위에 나머지 닭안심살을 올려 덮어준 뒤 조리용 실로 묶어준다.
- 4 냄비에 올리브오일 1 1/2 큰술과 버터를 넣어 ❸의 닭안심살을 넣고 노릇하게 색이 나게 굽는다.
- 5 청경채는 데친 후 올리브오일 1 큰술로 볶아준다.
- 6 토마토는 먹기 좋은 크기로 잘라 올리브오일 1/2 큰술을 뿌려주고 소금과 후추로 간을 하여 130℃로 예열한 오븐에 10분 정도 익힌다.
- 7 발사믹 식초는 은근하게 가열하여 절반이 될 정도로 졸여 소스를 만든다.
- 8 접시에 닭안심 구이를 얹고, ❷의 발사믹 소스를 뿌린 후 청경채와 토마토를 가니쉬로 올려 준다.



Chef's note

- 결들임으로 감자나 스파게티 면을 더해 당질이 보충될 수 있도록 해도 좋다.
- 팬에서 닭을 구울 때 색이 너무 진하게 나지 않도록 약한 불로 굽는다.



양식

고소애 돼지갈비 구이

돼지갈비 구이는 질긴 갈비살을 새콤달콤한 소스에 은근히 익히는 조리법으로 어린이들에게 인기가 많은 요리이다. 갈비살이 없을 때는 돼지 목살을 이용해도 되며, 소스는 갈색 육수 소스로 대체하여 사용해도 좋다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소에 육수, 고소에 시즈닝(육류용)

2인분

재료	무게 (g)	부피	비율 (%)	
돼지갈비	600		44.1	
밀가루	20	2 큰술	1.5	
식용유	60	4 1/2 큰술	4.4	
구이소스	양파	75	2/3 개	5.5
	셀러리	60	1/3 개	4.4
	마늘	6	1 쪽	0.4
	소금	3	2/3 작은술	0.2
	후추	0.7	1/5 작은술	0.1
	버터	20	1 1/2 큰술	1.5
	식초	10	2/3 큰술	0.7
	황설탕	10	2/3 큰술	0.7
	토마토케첩	60	4 큰술	4.4
	레몬즙	20	1 1/3 큰술	1.5
	우스터소스	6	1 작은술	0.4
	핫소스	4	2/3 작은술	0.3
	월계수 잎	1ea		
고소에 육수*	400	2 컵	29.4	
고소에 시즈닝(육류용)**	5	2/3 큰술	0.4	
합계	1,360.7		100	

* 곤충 육수 만들기 참조

** 고소에 시즈닝 만들기 참조



Recipe

- 1 갈비에 칼집을 넣어 찬물에 1시간 정도 담궈서 핏물을 빼고 건진 후에 소금, 후추로 간을 한다.
- 2 양파, 셀러리, 마늘은 곱게 다진다.
- 3 소스 팬에 버터를 넣고 다진 마늘, 양파, 셀러리 순으로 넣어 볶은 후 식초와 황설탕을 넣고 졸인 다음 토마토케첩을 넣고 볶는다.
- 4 ③에 핫소스, 우스터 소스, 레몬즙, 고소에 육수, 월계수 잎을 넣고 끓인다.
- 5 ①의 갈비는 끓는 물에 데쳐 기름을 제거한다.
- 6 달군 팬에 식용유를 두르고 ⑤의 갈비에 밀가루를 고루 묻혀 갈색이 나도록 굽는다.
- 7 소스에 구운 돼지갈비를 넣어 끓이면서 소스는 알맞은 농도로 졸여 준다.
- 8 접시에 돼지갈비를 얹고 육류용 고소에 시즈닝을 뿌려 완성한다.



Chef's note

- 갈비는 뼈가 있어 다 익히는데 시간이 오래 걸리므로 먼저 한번 물로 데치고 나서 굽는 것이 좋다.
- 구워낸 갈비를 미리 만들어 놓은 소스에 넣어 다시 가열하여 조리므로, 소스의 농도는 약간 묽은 것이 좋다.



양식

와인 소스를 곁들인 **고소**애 햄버거 스테이크

이 요리는 서양 요리를 대표할 만큼 인기가 있는 메뉴로써 사용하고 남은 자투리 고기를 이용하는 방법으로 많이 활용되며, 양념이 되어 있고 부드러워 어린이들이 좋아하는 메뉴이다. 동그랗게 만들어 미트볼 요리로도 응용이 가능하다. 곁들여지는 소스는 브라운 소스에 레드 와인을 첨가하여 만든 고급소스로 일반적으로 선호도가 높은 소스이다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 다짐(0.2~0.3cm), 고소애 브라운 소스 **2인분**

	재료	무게(g)	부피	비율(%)
햄버거 패티	다진 쇠고기	220		16.5
	고소애 다짐	10	2 큰술	0.7
	양파	100	2/3 개	7.5
	소금	2	2/3 작은술	0.1
	후추	0.4	2/15 은술	0.0
와인 소스	고소애 브라운 소스*	100	1/2 컵	7.5
	레드 와인	200	1 컵	15.0
	양파	100	2/3 개	7.5
	소금	1.5	2/5 작은술	0.1
	후추	0.4	2/15 작은술	0.0
	감자	200	1 1/3 개	15.0
	브로콜리	80	1/4 송이	6.0
	양송이버섯	120	8 개	9.0
	체리토마토	120	12 개	9.0
	소금	8	2 작은술	0.6
	버터	60	5 큰술	4.5
	식용유	15	1 큰술	1.1
	합계	1,337.3		100

* 소스 전문가가 추천하는 곤충소스 참조



Recipe

- 1 감자는 껍질을 벗기고 0.8x6x4cm 크기의 사각으로 편 썰어 끓는 물에 삶아 완전히 익힌 다음 팬에 버터를 두르고 노릇하게 색이 나도록 볶는다.
- 2 브로콜리는 잘 손질해서 색이 변하지 않게 끓는 물에 소금을 조금 넣고 살짝 데쳐놓는다.
- 3 달군 팬에 버터를 두르고 편으로 썬 양송이버섯을 넣고 소금, 후추로 간을 하여 볶아낸다.
- 4 달군 팬에 식용유를 두르고 체리토마토를 볶아낸다.
- 5 양파는 곱게 다져서 팬에 볶은 후 식혀둔다.
- 6 다진 쇠고기에 고소애 다짐, ⑤에서 볶은 양파를 넣고, 소금과 후추로 간을 하여 잘 치댄 후 햄버거 패티 모양으로 빚어 준다.
- 7 달군 팬에 버터를 두르고 ⑥의 패티를 센 불로 표면이 갈색으로 보기 좋게 색이 날 때까지 익히고, 패티가 다 익으면 접시에 옮겨 둔다.
- 8 ⑦의 팬에 다진 양파를 넣어 볶다가 레드 와인을 넣고 되직한 농도가 날 때까지 약불로 은근히 끓여준다.
- 9 ⑧에 준비된 고소애 브라운 소스를 넣고 소금과 후추를 넣어 한번 더 가열하여 와인 소스를 완성한다.
- 10 접시에 구운 패티와 ①~④에서 준비한 채소를 담고 ⑨의 와인 소스를 곁들여 준다.



Chef's note

- 고소애를 다짐 대신 분말형태로 햄버거 패티에 넣어 줄 수도 있다.
- 햄버거 패티 성형 시 손으로 많이 치대어 주물러 주어야 햄버거 패티가 고르게 잘 만들어 진다.
- 빵을 곁들이면 햄버거 스테이크 샌드위치로 제공할 수 있다.

고소애 깐풍기 (깐풍고소애)

깐풍기(乾烹鷄)는 닭고기를 튀겨서 매콤한 소스를 끼얹어 먹는 중국요리이다. '깐풍(乾烹)'은 국물 없이 마르게 볶은 음식을 가리키며 '기(鷄)'는 닭고기를 의미한다. 여기에서는 닭고기를 버무리는 전분에 고소애 다짐을 넣어 조리하는 것으로 곤충식에 익숙해지면 닭고기 대신 고소애를 볶아서 그대로 또는 몇 번 다져서 전분 반죽에 버무려 튀겨 사용해도 맛 좋은 깐풍고소애가 될 수 있다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소에 다짐(0.3~0.5cm)

2인분

	재료	무게 (g)	부피	비율 (%)
닭튀김	닭고기 살	300		64.2
	고소에 다짐	10	2 1/3 작은술	2.1
	달걀	80	1 2/3 개	17.1
	감자전분	50		10.7
	청주	15	1 큰술	3.2
	간장	12	2 작은술	2.6
	후추	0.3	1/8 작은술	0.1
	소계	467.3		100
양념	식용유 (튀김용)	800	4 컵	-
	청고추	16	1 개	21.9
	홍고추	16	1 개	21.9
	대파	18	1/2 뿌리	24.7
	마늘	8	2 쪽	11.0
	생강	1	1/4 쪽	1.4
	식용유	14	1 큰술	19.2
	소계	73		100
소스	간장	18	1 큰술	13.8
	식초	31	2 큰술	23.8
	굴소스	16	1 1/3 큰술	12.3
	설탕	13	1 큰술	10.0
	후추	0.2	1/15 작은술	0.2
	참기름	2	1/2 작은술	1.5
	물	50	1/4 컵	38.4
	소계	130.2		100



Recipe

- 1 닭고기 살은 손질하여 사방 3cm 정도 크기로 썬다.
- 2 준비된 닭고기 살에 고소에 다짐과 나머지 튀김 재료를 넣어 버무린다.
- 3 170~180℃의 기름에서 튀김옷을 입힌 ②의 닭고기를 노릇하게 튀긴다.
- 4 청 · 홍고추는 다지고 대파는 어슷 썰며, 마늘과 생강은 얇게 편썰기 한다.
- 5 달궈진 팬에 식용유 1 큰술을 두르고 ④의 양념 식재료를 넣고 30초 정도 센 불에서 볶는다.
- 6 믹싱 볼에 간장, 식초, 굴소스, 설탕, 후추, 참기름, 물을 분량대로 넣고 잘 섞는다.
- 7 ⑤의 팬에 ⑥의 소스를 넣고 2분 정도 저어주며 끓인다. 보글보글 끓어 오르기 시작하면 튀긴 닭고기를 넣은 다음, 재빨리 버무려 주고 불을 끈다.



Chef's note

- 닭고기를 더 바삭하게 튀기려면 170℃에서 3~4분 튀긴 후, 다시 180℃ 온도에서 1~2분 정도 빠르게 두 번 튀겨서 사용한다.
- 매콤한 맛을 내기 위해서는 양념에 청양고추를 더 넣어주거나 닭고기를 밀간할 때 고춧가루를 좀 사용해도 된다.

고소애 레몬크림 새우

새콤하며 부드러운 크림소스가 고소애의 고소함, 바삭함과 잘 어울리는 새우튀김요리이다.
크림소스가 자칫 느끼하게 느껴질 수도 있어 레몬을 이용하여 상큼함을 더해 맛을 돋운 요리이다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 다짐(0.3 ~ 0.5cm), 고소애 분말

2인분

재료		무게(g)	부피	비율(%)
새우 밀간	새우(중)	120	6~8 마리	86.8
	소금	3	1 작은술	2.2
	후추	0.3	1/10 작은술	0.2
	청주	15	1 큰술	10.8
	소계	138.3		100
튀김 반죽	고소애 다짐	10	2 큰술	7.1
	전분	50	5 큰술	35.7
	달걀	50	1 개	35.7
	물	30	2 큰술	21.4
	소계	140		100
크림 소스	고소애 분말	4	1 큰술	2.0
	마요네즈	65	4 1/2 큰술	31.9
	생크림	14	1 큰술	6.9
	레몬즙	15	1 큰술	7.4
	설탕	25	2 큰술	12.3
	소금	1	1/4 작은술	0.5
	물	80	5 1/3 큰술	39.2
	소계	204		100
식용유(튀김용)		800	4 컵	-



Recipe

- 1 새우는 등 쪽을 꼬치로 찔러 검은 실선으로 보이는 내장을 제거하고 청주와 소금, 후추로 밀간을 해 놓는다. 중간 크기 이상의 새우는 등 쪽에 칼집을 넣어 준다.
- 2 고소애 다짐, 전분, 달걀, 물을 넣어 잘 섞어 반죽을 만든 후 손질한 새우를 넣어 버무려 170~180℃의 온도에서 튀긴다.
- 3 볼에 고소애 분말, 마요네즈, 생크림, 레몬즙, 설탕, 소금, 물을 넣어 휘핑기를 이용해 잘 섞는다.
- 4 ③의 소스에 새우튀김을 넣어 살짝 버무려 준다.



- 사용하는 전분은 감자전분, 옥수수전분, 고구마전분 등을 다 사용할 수 있는데 보통 중식요리에서는 감자전분을 많이 사용한다.
- 새우를 조금 더 바삭하고 밝게 튀겨내려면 처음에는 전분에만 버무려 한번 튀겨내고 튀김옷을 입힌 뒤에 한번 더 튀긴다. 튀김옷에 전란 대신에 달걀흰자만 이용하고 사용하는 물도 가급적 차게 해서 사용한다.
- 새우튀김을 접시에 담고 고소애 레몬크림 소스를 뿌려 주거나 따로 곁들여 내도 좋다.
- 크림소스의 색을 조금 더 밝게 내기 위해서 고소애 탈지분말을 이용할 수 있다.
- 크림소스의 설탕량을 줄이고 연유를 사용하면 더 깊은 소스맛을 낼 수 있다.
- 슬라이스한 아몬드나 기타 견과류, 레몬 슬라이스 등을 얹어 플레이팅하면 좋다.

고소애 마파두부

마파두부는 중국의 사천지역의 음식으로 돼지고기에, 고추, 파, 생강과 같이 맛이 강한 향신료를 듬뿍 넣어 새콤달콤하며 매운맛을 내는 중국의 대표적인 두부요리다. 옛날 중국 사천성에서 오고 가는 손님들을 상대로 식당을 하던 곰보부인이 처음 요리한 후로 인기를 얻은 메뉴가 되어 ‘얼었다’는 의미의 ‘마(麻)’와 ‘할머니’를 뜻하는 ‘파(婆)’로 ‘마파두부’라는 이름이 되었다고 한다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소에 다짐(0.3~0.5cm), 고소에 육수

2인분

재료	무게 (g)	부피	비율 (%)
두부	200	1 모	34.8
소금	4	1 작은술	0.7
홍고추	16	1 개	2.8
고소에 다짐	8	1 큰술	1.4
고소에 육수*	200	1 컵	34.8
대파	10	1/3 뿌리	1.7
마늘	10	2.5 쪽	1.7
생강	2	1/2 쪽	0.3
두반장	18	1 큰술	3.1
청주	15	1 큰술	2.6
간장	18	1 큰술	3.1
굴소스	6	1 작은술	1.0
치킨파우더	3	1 작은술	0.5
설탕	4	1 작은술	0.7
후추	0.5	1/6 작은술	0.1
고추기름	14	1 큰술	2.4
물전분	32	2 큰술	5.6
고추기름	14	1 큰술	2.4
합계	574.5		100

* 곤충 육수 만들기 참조



Recipe

- 1 두부는 사방 1.5 cm 정도 크기로 깍두기 모양으로 썬다.
- 2 냄비에 물을 올리고 소금을 넣어 썰어 놓은 두부를 데친 후 체에 건져 물기를 뺀다.
- 3 홍고추, 대파, 마늘, 생강은 잘게 썬다.
- 4 팬에 고추기름을 1 큰술 두르고 ③의 다진 양념과 두반장을 넣어 20초 정도 볶는다.
- 5 ④에 고소에 다짐을 넣고 10초 정도 더 볶은 후 청주, 간장을 넣고 고소에 육수를 부은 다음 굴소스, 치킨파우더, 설탕, 후추를 넣어 2~3분 정도 더 끓여 소스를 만든다.
- 6 ⑤가 끓으면 데친 두부를 넣고 1~2분간 더 끓인다.
- 7 ⑥에 물전분을 넣어 골고루 잘 섞는다.
- 8 ⑦에 고추기름 1 큰술을 넣어 섞은 후 접시에 담는다.



Chef's note

- 물전분은 물녹말이라고도 부르는데 보통 물과 전분을 1:1 비율로 섞어서 만든다.
- 고추기름 만들기
기름 100g(7 큰술)에 고춧가루 7g(1 큰술) 정도의 비율로 섞고 고춧가루가 까맣게 타지 않도록 주의하며 중불에서 기름을 가열한 후 걸러서 사용한다. 맛을 더해 주기 위해서 생강이나 대파, 매운 고추 등을 더 넣어서 만들 수도 있다. 요즘에는 전자레인지에서 가열하여 간단하게 고추기름을 만들기도 한다.

고소애 달걀말이

고소애 달걀말이는 일식 스타일의 다시달걀말이인데 우리나라나 일본에서도 도시락 반찬으로 가장 인기 있는 메뉴이다. 일반적으로는 다시마를 이용해서 육수를 내어 많이 사용하나 여기에서는 고소애로 육수를 내어 맛을 냈다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소에 다짐(0.3~0.5cm), 고소에 육수

2인분

재료	무게(g)	부피	비율(%)
달걀	100	2 개	72.5
고소에 다짐	4	1 큰술	2.9
고소에 육수*	32	2 큰술	23.2
진간장	2	1/3 작은술	1.4
합계	138		100

* 곤충 육수 만들기 참조



- 1 달걀은 완전히 풀어준 후 육수와 진간장을 넣어 잘 섞는다. 이때, 육수는 차게 식힌 것을 사용한다.
- 2 직사각 팬에 기름을 고르게 살짝 두른 후 ❶의 달걀물을 적당히 부어 60~70% 정도 익으면 고소에 다짐을 고르게 뿌려준다.
- 3 달걀이 70~80% 정도 익어가면 팬을 기울여 젓가락으로 달걀을 말아준다.
- 4 말아 놓은 달걀말이를 팬의 위쪽으로 올려놓고 다시 달걀물을 더 부어 고르게 펴준 뒤 고소에 다짐을 고르게 뿌리고 역시 70~80% 정도 익으면 달걀을 한번 더 말아준다.
- 5 달걀말이가 약간 식으면 1cm 정도로 잘라준다.



- 달걀말이가 뜨거울 때 김발로 말아서 모양을 잡아주고 한 김 식으면 썰어준다.
- 고소에 다짐 이외에 황·적 파프리카나 청양고추, 새우 등을 다져서 같이 사용하거나 달걀물에 함께 섞어 말아줘도 좋다.

고소아·꽃벙이 모듬덴푸라

덴푸라(天ぷら, tempura)는 각종 채소, 해산물 등에 튀김옷을 가볍게 입혀 기름에 튀겨내는 일본요리를 총칭하는 말이다. 튀김 조리법은 고온에서 단시간 조리하여 영양소의 손실이 가장 적은 조리법이며, 지용성 비타민의 흡수에 도움이 되며, 식용곤충의 고소하고 바삭한 특성을 가장 잘 살려주는 조리법이다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소애 분말, 고소애, 꽃벙이

2인분

	재료	무게(g)	부피	비율(%)
튀김 재료	고소애	10	2 1/4 큰술	
	꽃벙이	5	1 1/2 큰술	
	새우(대)	160	4 개	
	가지	80	1 개	
	단호박	70	1/3 개	
튀김옷	고소애 분말	5	2 1/2 큰술	2.0
	박력분	75	1/2 컵	30.4
	달걀노른자	15	1 개	6.1
	차가운 물	150	3/4 컵	60.7
	소금	2	2/3 작은술	0.8
	소계	247		100
튀김 소스 (덴다시)	다시	120	3/5 컵	62.8
	진간장	30	1 2/3 큰술	15.7
	미림	25	1 2/3 큰술	13.1
	설탕	16	1 1/3 큰술	8.4
	소계	191		100



Recipe

- 1 새우는 껍질을 벗긴 후 등 쪽의 내장과 꼬리의 물주머니를 제거한다. 배 쪽의 마디에 칼집을 2~3군데 넣고 새우의 등을 눌러 곧게 펴준다.
- 2 단호박은 0.3cm 정도로 편 썰기 하고, 가지는 세로로 4등분 한 뒤 소금을 살짝 뿌려두었다가 물기를 제거한다.
- 3 차가운 물에 달걀노른자를 섞은 후 고소애 분말, 박력분, 소금을 넣어 튀김옷을 만든다.
- 4 손질한 새우, 단호박, 가지에는 밀가루(분량 외)를 먼저 고르게 묻힌 후에 튀김옷을 입혀 170°C에서 튀긴다.
- 5 고소애, 꽃벙이는 튀김반죽에 넣어 한입 크기로 떼서 튀겨준다.
- 6 냄비에 분량의 튀김 소스(덴다시 天汁, てんつゆ) 재료를 모두 넣고 한번 끓여준 후 식힌다.
- 7 튀김을 접시에 담고 튀김 소스를 곁들여 낸다.



Chef's note

- 다양한 종류의 제철 채소류, 버섯, 해물류 등을 튀김 재료로 사용할 수 있다.
- 튀김옷을 만들 때에는 믹싱 볼에 차가운 물과 달걀을 먼저 풀어 섞은 뒤에 밀가루를 넣고 가볍게 섞어줘야 튀김옷이 더 바삭하다.
- 튀김 재료를 기름에 넣어 튀길 때 튀김 반죽을 손에 묻혀 튀김 재료가 있는 기름 위에 뿌려주면 자연스럽게 튀김 재료의 겉면에 반죽이 붙어 꽃이 핀 듯한 느낌을 줄 수 있다.
- 일식 튀김에서는 튀김 소스 외에 무와 생강을 곱게 갈아서 동그랗게 모양을 내고, 송송 썬 실파와 함께 “야쿠미(薬味, やくみ)”를 내어 튀김 소스와 함께 섞어 먹을 수 있도록 한다.
- 다시는 물(3 컵)에 다시마(1 장, 10g)를 넣고 2~3분 정도 끓이다가 다시마를 건지고 불을 끈 다음에 가쓰오부시(10g)를 넣어 5분 정도 후에 체에 걸러 사용하는데, 고소애를 이용하여 다시를 만드는 경우 다시는 물(1L)에 무(50g), 양파(30g), 대파(30g), 건표고 기둥(10g), 고소애(10g)를 넣고 약불에서 20~30분 정도 끓인 후 체에 걸러 사용한다.

고소애 볶음우동

삶은 우동면에 채소, 고기, 해물 등을 넣고 볶은 야키소바(焼蕎麥)라고 하는 볶음우동은 일본요리 중에서도 가장 대중적인 음식이다. 최근에는 쌀국수를 이용한 동남아식 볶음면 요리도 많은 사람들이 즐겨먹는다.



Ingredient



곤충 준비하기 : 고소에 다짐(0.3~0.5cm)

2인분

재료		무게 (g)	부피	비율 (%)
우동면		360		39.7
고소에 다짐		10	2 1/4 큰술	1.1
새우(소)		80	20 마리	8.8
오징어		80	1/2 마리	8.8
숙주		50		5.5
파프리카		40	1/4 개	4.4
양파		80	1/3 개	8.8
표고버섯(불린 것)		30	1 개(중)	3.3
대파		40	1/2 뿌리	4.4
후추		1	1/3 작은술	0.1
식용유		30	2 큰술	3.3
볶음소스	간장	36	2 큰술	4.0
	돈가스소스	36	2 큰술	4.0
	청주	30	2 큰술	3.3
가쓰오부시		3		0.3
합계		906		100



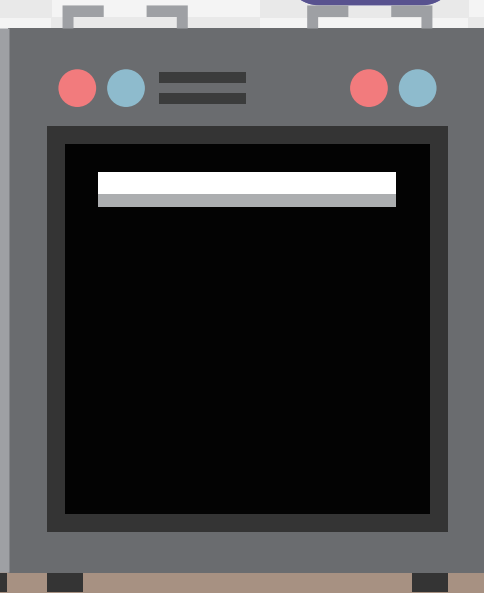
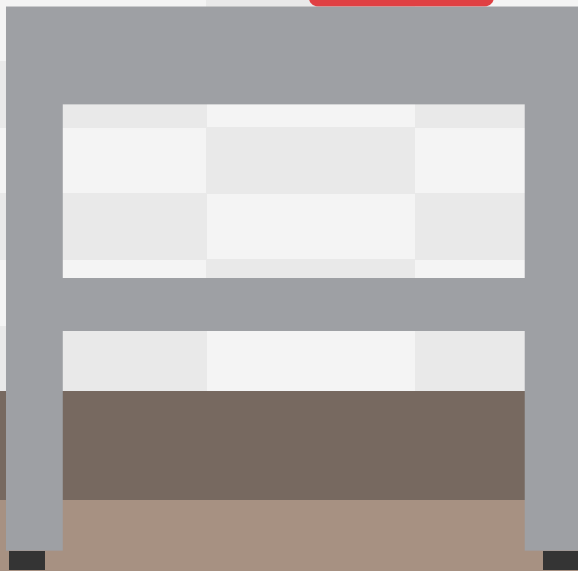
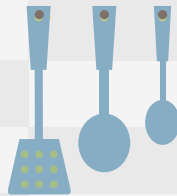
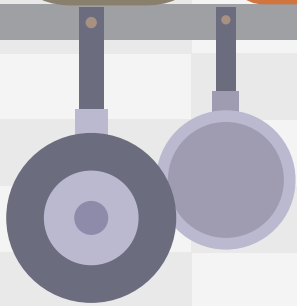
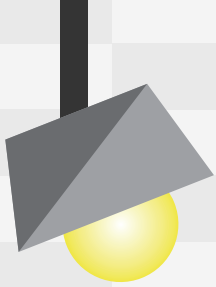
Recipe

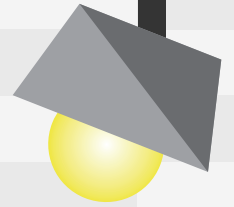
- 1 냄비에 물을 넉넉하게 넣고 물이 끓으면 우동면을 넣어 데친(약 1분) 후 찬물로 헹구 물기를 빼 놓는다.
- 2 오징어는 머리, 내장을 제거한 후 겉껍질을 벗기고 0.5x5cm 크기로 잘라둔다.
- 3 숙주는 다듬어 씻어 물기를 빼어 놓고, 파프리카, 양파, 표고버섯은 0.3cm 정도로 채 썰고, 대파는 어슷썰기 한다.
- 4 달군 프라이팬에 식용유 1 큰술을 두르고 새우, 오징어를 분량의 1/3정도의 후추를 넣어 볶아 준다.
- 5 미싱 볼에 간장과 돈가스소스, 청주를 넣고 잘 섞어서 소스를 만들어 준다.
- 6 팬에 식용유 1 큰술을 두르고 고소에 다짐, 삶은 우동면을 함께 넣어 먼저 볶다가 ③의 채소류, ④의 해물과 ⑤의 소스와 나머지 분량의 후추를 넣어 한 번 더 볶는다.
- 7 완성된 볶음우동을 그릇에 담고 위에 가쓰오부시를 얹어 낸다.



Chef's note

- 다양한 제철 채소나 해물을 사용할 수 있다.
- 볶음소스에 돈가스소스 대신에 굴소스를 사용해도 좋다.
- 매콤하고 칼칼한 맛을 위해서 청양고추나 고춧가루를 재료를 볶을 때 사용하거나, 고춧기름을 볶음 마지막에 넣어준다.





PART
3

레스토랑 창업하기

03 레스토랑 창업하기

1. 레스토랑 창업의 이해

1) 레스토랑 창업의 정의와 구성요소

레스토랑 창업이란 음식서비스를 판매하여 수익을 창출하기 위하여 생산을 위한 시설을 설계 · 투자하고, 음식 서비스 제공 · 판매를 위한 인력을 선발 · 배치하는 등의 총괄적인 행위를 말한다. 창업을 위한 기본 구성요소는 **창업자**, **창업 아이디어**, **입지**, **창업자본**이다. 여기에서 창업 아이디어는 어떤 상품을 생산하고 그 상품을 어떻게 제공할 것인가를 구체적으로 구현해 내는 작업으로 사업계획의 근간이 되는 중요한 요소이며, 다양한 아이디어를 시도해서 새로운 레스토랑이 개업되고 있는데 식용곤충의 경우 그동안 우리나라에서 거의 시도되지 않은 새로운 아이템이므로 세심한 시장조사와 판매 전략이 필요하다.

2) 레스토랑 창업의 종류

레스토랑 창업은 창업자의 구성, 사업의 혁신성, 운영방식에 따라 구분될 수 있다. 창업자의 구성에 따른 종류로서 1인 창업자가 주도적으로 사업을 진행하는 **개인 창업**과 2명 이상의 창업자가 협업하여 사업을 진행하는 **팀 창업**으로 나눌 수 있다. 사업의 혁신성에 따른 종류로는 기존의 상품이나 운영방식과 다른 혁신적인 방법을 활용한 **혁신 창업**과 기존의 상품과 운영방식을 모방하여 자기화한 **모방 창업**이 있다. 운영방식에 따른 분류는 상호, 식자재 유통, 음식과 서비스에 있어 독자적 방식으로 운영되는 **독립사업**과 프랜차이즈 본부로부터 가맹계약에 의해 표준화된 시스템을 제공받는 **프랜차이즈 가맹사업**으로 나눌 수 있다.



3) 레스토랑 창업의 단계

레스토랑을 창업하기 위해서 순차적이고 구체적인 준비가 필요하다. 먼저, 아이디어를 구체화시키는 단계에서는 어떤 메뉴를 제공할 것인지, 각각의 메뉴를 어떻게 구성할 것인지를 결정하고, 인적서비스의 형태를 어떻게 갖출 것인지, 매장의 규모는 어느 정도로 할 것인지, 표적시장은 어디로 정할 것인지, 경영형태를 어떻게 할 것인지, 메뉴 가격대를 얼마로 할 것인지, 인테리어 컨셉은 어떻게 잡을 것인지 등을 결정해야 한다. 그 다음은 창업을 위한 예비조사가 이루어지는 단계이다. 창업을 위한 전문지식을 우선적으로 습득하고, 다양한 지표를 활용한 사업전망을 분석하고, 인허가와 관련된 법적인 제한이 없는지 검토하는 단계이다. 일반적으로 이 단계에서 상권분석과 경쟁사 분석이 이루어진다. 현재 식용곤충의 경우 우리나라에서는 선도적인 시작 단계이므로 상권분석과 표적시장에 대한 고려를 집중적으로 할 필요가 있다.

4) 레스토랑 사업의 발전단계

레스토랑 프랜차이즈 시스템이 창업과 동시에 이루어지는 경우는 극히 드물다. 독립점포로 창업하여 일정 기간 성과를 이룬 뒤 직영점 숫자를 늘리고, 직영점에 식자재 공급을 위한 물류시스템을 구축한 뒤 본격적인 가맹사업을 위한 표준화 작업을 시작하게 된다. 레스토랑 사업을 발전시키기 위한 다른 방법으로는 기존의 프랜차이즈 시스템을 습득하기 위해 가맹점으로 출발하여 영업성과를 이룬 뒤 자기 브랜드로 다시 모방창업을 하여 가맹사업을 시작하는 경우도 있다. 레스토랑 창업자 대부분은 사업을 발전시켜 시스템을 구축하고 사업을 확장하고자 한다. 사업을 확장시키기 위해서는 시스템 구축단계에서 가맹점주들과 가치를 공유하고 함께 성장할 수 있는 방안이 수립되어야만 지속적 성장이 가능하다.

2. 아이템 선정

1) 창업 아이템 선정

창업 아이템은 레스토랑의 업종 및 판매할 상품 또는 서비스를 총칭하는 것으로 사업의 성공 여부가 결정되어지기도 할 만큼 중요한 작업이다. 아이템을 선정할 때 우선적으로 고려해야 할 사항으로는 사업의 안정성과 성장 가능성을 검토하여야 한다. 현재 시점에서 고객 취향에 맞춰져 상황 중으로 이미 성숙기에 접어들었거나 상품수명이 짧은 아이템의 경우 위험부담이 높고 성장 가능성이 낮기 때문에 단기적 성과보다 중장기적 관점에서 아이템을 선정하여야 한다. 식용곤충의 경우에는 시장 도입 초기 단계이므로 앞으로 많은 성장 가능성을 가지고 있으나 초창기 시장 진입에 대한 위험 부담은 가지고 있다.

2) 아이템 선정 방법

아이템 선정 방법은 **경험에 의한 아이템 선정**과 **시장조사에 의한 아이템 선정**으로 구분될 수 있다. 또한, 과거 직업의 경험이나 자신의 취미가 아이템이 되어 창업을 하는 경우는 아이템을 먼저 정하고 사업성 검토를 시작하지만, 시장조사를 통해 아이템을 선정하는 경우 외부환경분석을 통한 사업성 검토 후 아이템을 선정하게 된다.

3) 업종선택 시 고려사항

업종을 선택할 때는 자신의 **사업조건, 적성, 차별적 경쟁력** 등을 먼저 고려해야 한다. 현재의 자본규모와 역량을 벗어나거나 본인의 인성적 특성과 맞지 않는 업종을 선택한 경우, 경쟁업체에 비해 차별적 경쟁력을 가지고 있지 못한 경우 등에는 경쟁이 매우 치열한 외식시장에서 성공하기가 어렵다.



3. 사업계획서

1) 사업계획서의 의의와 용도

사업계획서는 계획된 사업이 어떤 목표를 가지고 어떻게 도달할 수 있을지에 대한 내용을 논리적으로 담고 있는 문서이다. 사업계획서를 작성하는 기본적인 목적은 보다 효율적이고 경제적으로 사업을 추진하기 위함이며 사업계획서 작성 과정을 통해 편견에 의한 계획을 배제하고 보다 합리적이며 체계적인 사업 계획을 수립할 수 있으며, 계획 및 아이디어에 대한 타당성 입증을 통하여 실행가능성을 높일 수 있다. 또한, 사업 아이디어의 검증을 통해 중대한 실책을 사전에 점검하여 사업의 실패 확률을 낮출 수 있으며, 일관성 있는 전략을 수립하여 사업과 관련된 제반 요소를 재검토하여 핵심요소들을 끌어내어 성공적 전략으로 발전시킬 수 있다.

창업 자금을 조달하기 위하여 정부 정책 자금 신청, 벤처캐피탈 투자제안, 엔젤 투자가 투자유치, 신용보증 및 일반은행 자금 대출 신청 등을 하게 되는데 이때 사업계획서가 활용되며 자금을 조달해 주는 기관의 목적과 취지에 맞게 사업계획서가 작성되어야 한다. 또한, 사업계획서는 벤처기술평가나 기술 담보가치 평가용이나 상업 사업 계획 승인용이나 각종 인허가용으로 활용될 수 있다.

2) 사업계획서의 기본 구성

사업계획서는 누구나 보고 이해할 수 있도록 내용이 명확하고 간결하되 사업계획서 기본체계를 바탕으로 필수 내용들이 포함되어야 한다. 사업계획서 기본체계는 일반적으로 사업 전개 내용을 간추린 **사업 요약**, **경영진 및 조직도**, **상품 및 서비스 항목**, 표적시장의 가격체계와 유통경로에 대한 **마케팅 전략 및 판매전략**, 시장에서 경쟁적 우위를 확보하기 위한 경쟁업체 분석, 자금조달 계획과 예상 수익을 보여주는 **재무계획**, 기업의 실질적 **운영방법**과 **통제 관리**의 요약, 마지막으로 구체적 **사업 추진 일정** 등을 포함한다.

4. 자금계획

1) 창업 소요자금

창업에 필요한 자금은 개점 전 필요한 **창업 준비금** 및 **설비자금**과 **개점 후 운영자금**으로 구분할 수 있다. 창업 준비금은 사업타당성 분석비용, 직원 선발 및 교육비 및 개점 행사비, 홍보비 등을 포함하며, 설비자금은 점포 확보 비용(권리금, 보증금), 시설 공사 비용(인테리어, 아웃테리어), 시설 기자재 구입 비용 등이며, 개점 후 운영자금은 월임대료, 식재료 및 채고비용, 직원 인건비, 광고홍보비, 각종 공과금, 접대비 등이 있다.

2) 창업자금 조달 방법

창업자금의 조달 방법은 창업자 본인 또는 동업자가 가지고 있는 **자기자금**과 **타인자금** 조달로 나눌 수 있다. 대부분의 외식업자들은 자기자금만으로 창업자금을 조달하는 데에 한계가 있어 타인 자금을 활용하게 되는데 타인자금은 정부의 지원 자금, 금융기관을 통한 대출 등이 있다. 정부 지원 자금은 소상공인 지원센터에서 소상공인 창업 및 경영개선 자금 지원이 있으며, 근로복지공단의 장기 실업자와 청년 실업자의 생계형 창업 지원 사업, 한국여성경제인 협회의 여성 가장 생계형 창업 지원, 장애인고용촉진공단의 장애인 창업 자금 융자 및 지원, 여성부 여성기술인력 창업자금, 지방자치단체 구청의 위생과나 사회복지과에서 지원하는 식품진흥기금 저금리 대출 등이 있다. 은행을 통한 창업자금 조달은 기존의 담보나 신용이 있는 경우는 담보대출이나 신용대출을 이용할 수 있으며, 그렇지 않은 경우는 신용보증기금, 기술신용보증기금, 지역신용보증재단 등을 활용하여 자금조달을 할 수가 있다. 이 경우 우선적으로 주거 은행을 통한 대출을 먼저 알아보는 것이 좋는데 그 이유는 우대금리를 적용받을 수 있는 가능성이 크기 때문이다.



5. 상권분석 및 입지분석

1) 상권분석

상권이란 목표 고객 및 잠재 고객이 존재하고 경쟁업체가 영향을 미치는 지리적 범위를 말하는데 이는 당해 점포의 실질 예상 매출과 연관되는 것이므로 사업 전개에 있어 아주 중요한 요인이다. 상권분석은 현재의 상권 현황을 조사하는 것은 물론 상권 전체의 발전 가능성과 성장 가능성까지 분석하는 것을 말한다.

2) 입지분석

입지는 점포가 위치할 대지와 건물의 조건을 말하는데, 상권 전체를 평가하는 상권분석과 달리 입지분석은 개개 점포의 위치에 의한 영업적 이점과 입지에 따른 비용 가치를 평가하는 것을 말한다. 입지는 실질적으로 점포의 권리금, 임대료와 보증금에 영향을 미치고, **대고객 가시성**과 **접근성**에 지대한 영향을 준다. ‘유동인구 흐름과 같은 방향으로 위치하는가?’, ‘코너에 위치하여 가시성이 좋은가?’ 등을 비교 분석하여야 한다.

3) 부동산 임대

부동산 임대차 계약은 소규모 점포의 경우 부동산 중개소에 비치된 전세 계약서나 **임대차 계약서**에 의해 계약을 체결한다. 점포 임대차 계약의 경우 유의해야 할 사항은 **거래당사자 구분**, **계약기간 설정**, **하자보수 및 원상복원 의무**에 대한 항목을 명확히 해야 한다. 부동산 임대를 위해 필요한 비용은 권리금, 보증금, 월세가 있는데 이 중 권리금은 거래 당사자가 이전 영업을 해 왔던 영업주가 되지만, 보증금과 월 임대료는 건물주와의 거래이다. 시장 조사 당시 전 영업주의 기 계약 금액으로 계약을 할 수 있을 것으로 당연히 생각해서는 안 되는 이유가 여기에 있다.

건물주는 신규계약 시 일반적으로 임대료를 올리려 하기 때문이다. 그래서, 일차적으로 전 영업주와 권리금에 대한 합의를 진행하면서 동시에 건물주와 신규계약에 관한 보증금과 월세에 대한 합의도 진행해야 한다.

두 번째 주의할 사항은 계약기간의 설정이다. 상가임대차 보호법에 의해 계약 시점으로부터 5년 동안 영업을 영위할 수 있는 법적 보호를 받을 수 있는 것이 사실이지만 그렇다고 5년 동안 계약 조건이 같다는 것은 아니다. 계약서에 명시된 계약기간 안에서만 계약서에 명시된 조건으로 보증금과 월세를 확약 받을 수 있다. 그러므로 해당 지역에서 영업에 대한 확신이 있는 경우는 계약 기간이 긴 것이 유리하고, 영업에 대한 확신이 없거나 매장을 단기간에 처분할 생각을 가지고 영업을 시작하는 경우는 무리하게 계약기간을 길게 해서는 안 된다. 또한, 상가임대차 보호법의 보호를 받을 수 있는 기준은 환산 보증금을 기준으로 한다는 것을 유념하여야 한다. 환산 보증금 [보증금+(월세×100)]은 2014년 법 개정 이후 서울특별시 4억 원 이하, 수도권 과밀 억제권은 3억 원 이하, 광역시(군 지역, 인천광역시 제외)는 2억 4천만 원 이하, 기타지역은 1억 8천만 원 이하에서 상가임대차 보호법 적용 대상임을 유념해야 한다.

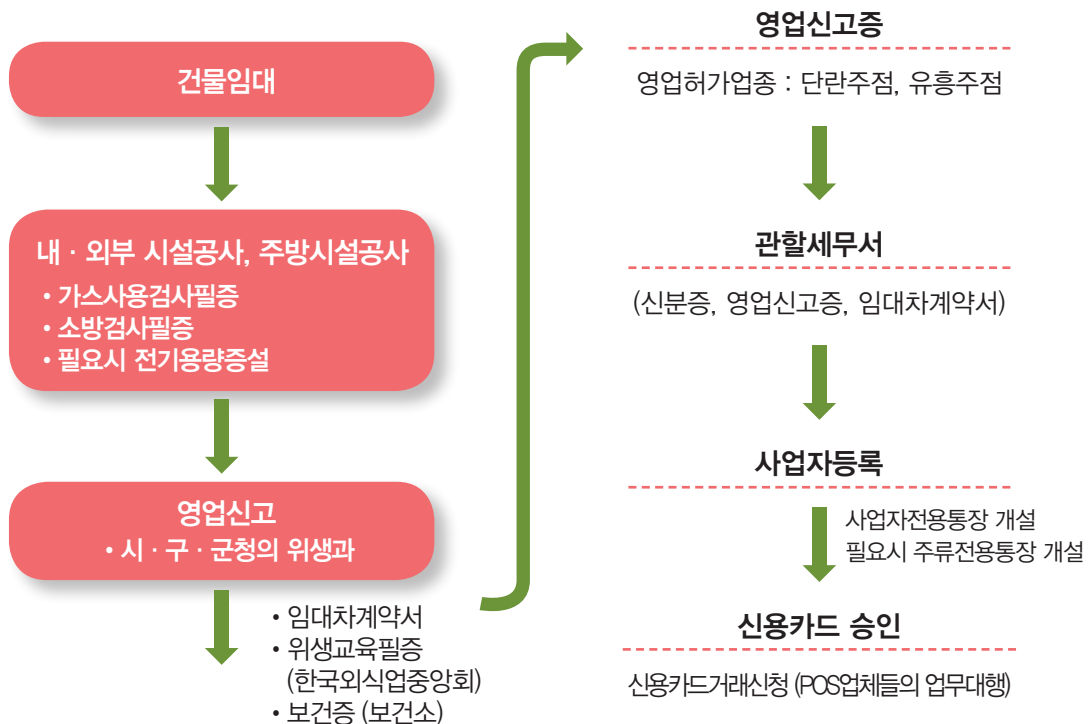
마지막으로, 임대차 계약 시 하자 보수 및 원상복원 의무에 대한 항목을 꼼꼼히 확인하여야 한다. 가게를 인수하는 시점에서 건물의 하자가 있는 경우(예: 설비 배관과 관계된 건물 누수) 하자 복원의 의무가 전 영업주에게 있는지 건물주에게 있는지 명확히 하여야 한다. 또한, 원상복원 의무가 계약서에 명시되어 있다면 계약 해지 시점에 인테리어 이전의 상태로 원상복원을 하는데 많은 추가 비용이 발생하기 때문이다. 또한, 권리금이 없는 일부 상가의 경우 건축주가 계약 종료 시 권리금 주장을 할 수 없음을 계약서에 명시하는 경우가 있는데 이 항목도 반드시 확인해야 한다.

4) 인허가 관리

음식점 영업을 개시하기 위해서는 관할 시·군·구청에 **영업신고**를 해야 하며 **영업신고증** 수령 후 관할 세무서에서 **사업자등록증**을 수령하여야 영업을 개시할 수 있다. 영업신고를 하기



위해서는 법령에 규정하고 있는 업종별 **시설 기준**을 갖추어야 하는데, 건축물 관리 대장을 통해 **정화시설 용량**을 확인하여야 하며, 한국외식업 중앙회에서 실시하는 **위생교육** 6시간을 이수하여야 하며, 보건소에서 발행하는 **보건증**을 신체검사 후 받아야 한다. 또한, 시설물 안전과 관련된 **소방검사필증**과 **가스 사용검사 필증**을 받아야 한다. 이 모든 절차를 거쳐 필요한 서류들을 구비하고 관할구청을 방문하여 **영업개시일 7일 전에 영업신고서를 제출**하여야 하며 담당공무원이 서류 검토 후 서류상 하자가 없으면 허가증이 교부되며, 차후 현장 방문을 통해 신고내용과 일치하는지 확인하는 절차를 가진다. 영업신고증이 발부되면, 임대차 계약서 사본과 신분증을 함께 구비하여 관할 세무서에서 **사업자등록증**을 발부받아야 하는데 이 때, 확정일자를 받으려면 임대차 계약서 원본을 지참하여야 하고 공동대표로 등록하려면, 지분계약서와 인감증명서, 인감도장을 지참하여야 한다. 영업신고증과 사업자등록증 발급 시 세금이 체납되어 있으면 영업신고증은 지방세, 사업자등록증은 국세를 완납하여야 발급이 가능하다.



6. 레스토랑 설계

1) 레스토랑 공간 디자인

레스토랑의 공간적 의미는 더 이상 단순히 음식을 먹는 곳을 넘어서 그 공간 안에서 또 다른 가치공유를 할 수 있는 곳으로 급격히 변해가고 있다. 이런 이유로 외식 공간 디자인의 핵심은 레스토랑이 추구하는 가치가 무엇인지를 명확히 설정하고 그 가치를 구현하기에 가장 용이한 형태로 디자인 구현이 되어야 한다는 것이다. 레스토랑의 물리적환경은 레스토랑 대표 색상, 간판, BI(Brand Identity), CI(Company Identity), 실내장식, 조명, 화장실, 유니폼과 같은 유형적인 것을 포함하여 음악, 향기와 같은 무형적인 것을 포함하며 각각의 요소들이 유기적으로 결합하며 일관성 있는 조화를 이룰 때 그 효과가 극대화 될 수 있다. 이를 통해 외식공간의 디자인이 창조적이며, 차별화된 특별함을 지니게 되는 것이 중요하다.

2) 동선계획

레스토랑의 동선은 고객과 종업원의 효율적 움직임을 위해 설계되어야 한다. 점포에 고객이 들어와서 어느 방향으로 움직일지를 고려하여 고객과의 접점을 정하고 고객의 움직임을 유도하는 동선을 계획해야 한다. 또한, 서비스 스테이션의 위치나 카운터의 위치 또한 고객이 내방하여 점포를 떠날 때까지 시간의 흐름에 따른 동선의 변화를 고려하여 위치시켜야 한다. 테이블 배치에 있어서는 혼잡도가 고려되어야 하는데, 혼잡도는 레스토랑 전체 **공간 혼잡도**와 고객과 고객사이의 간격을 의미하는 **개인 혼잡도**로 나눌 수 있다. 혼잡도는 안락하고 편안한 서비스 제공을 위해 설계되어야 하지만, 아이러니하게 혼잡도는 대기시간과 업장의 명성과는 무관하지 않다. 혼잡도가 높아질수록 안락하고 편안한 분위기는 저해되지만 업장의 명성이 높아지고, 높아진 업장의



명성 때문에 고객이 더 늘어나는 효과도 볼 수 있다. 또한, 점포 명성, 혼잡도와 관계있는 것이 대기시간인데 대기시간이 있는 곳일수록 점포 명성이 높고 시간적 희생이 필요함에도 불구하고 내방객은 계속하여 끊이지 않는다. 따라서 동선계획의 전제는 효율적 움직임과 고객에게 안락한 환경제공을 설계의 기본 전제로 하되, 혼잡도와 대기시간을 고려하여 점포 명성을 이어나갈 수 있는 혼잡도 구현과 수용 가능한 적절한 대기시간 관리도 함께 고려되어야 할 것이다.

3) 주방 공간 설계

주방 공간의 설계는 식자재 반입부터 메뉴의 생산을 통한 배식, 고객으로의 서비스, 테이블 정리 후 퇴식까지 모든 단계를 고려하여 **음식의 질과 조리의 효율성, 종사원 업무 효율성**을 증대시키기 위한 일련의 계획이라고 할 수 있다. 주방 설계에 있어 특별히 고려해야 할 항목은 크게 **위생, 안전, 경제성**으로 요약될 수 있다. 먼저, 청결한 관리가 용이하도록 급식시설의 HACCP 기준에 준한 시설물 배치로, 환기나 배수 및 채광이 잘 되도록 하는 것이 위생관리에 용이하다. 둘째, 주방의 안전을 위해 위험요소인 가스화재, 전기누전 등을 방지하기 위한 기기의 배치가 이루어져야 하며, 미끄럼방지 바닥재 설치가 필요하다. 마지막으로, 주방설비의 작업 동선을 최소화 하는 동선으로 설계하고 가공 조리 시 편리하고 효율적인 작업이 이루어질 수 있도록 적절한 기구를 선택하고 배치하여야 한다.

7. 인적자원 관리

1) 인적자원 관리의 의의

인적 의존도가 높고 이직률이 상대적으로 높은 외식사업에서 인적자원 관리는 무엇보다 중요한 요소이다. 그런 이유로 **인적자원을 내부고객**이라고 말한다. 내부고객이 만족할 때 영업장을 방문하는 외부고객을 위한 접객이 제대로 이루어질 수 있기 때문이다. 그러기 위해서 조직의 가치와 목표를 공유할 수 있는 인재를 채용하여 교육하고, 공정한 업무 평가가 이루어져야 하며, 그에 상응하는 적절한 보상이 이루어져야 한다. 또한, 전인적 차원에서 종업원의 각기 다른 욕구와 기대를 존중하고, 고용의 안정성과 성취감을 느낄 수 있는 고용환경을 제공하여야 하며, 보수·보장제도에 있어 종사원의 노력에 따른 성과와 능력 평가가 반영될 수 있는 공정한 업적주의의 원칙을 따라야 한다. 또한, 경영에 보다 적극적으로 참여시키기 위해 경영 일선에 있는 종사원의 의견을 최대한 반영하고 참여 의욕을 고취시키기 위해 기업 경영에 관한 정보를 최대한 공유하여야 한다.

2) 채용

채용은 기업의 목적을 달성하기 위해 적합한 능력과 태도를 지닌 후보자를 모집하는 것에서부터 시작된다. **채용광고**를 내기 위해서는 생활정보지, 인터넷 구직 사이트, 학교, 신문, 고용안정센터 등을 통해 이루어지며 선발방법은 기본적인 인적 사항과 객관적 직무능력을 판단하는 **서류전형**과 인성적 특성과 상황 대처능력 등을 볼 수 있는 **면접전형**으로 구분할 수 있다. 고객과 서비스 접점에서 직접 대면이 이루어지는 인적 의존도가 높은 외식업의 특성상 면접의 중요성은 더욱 강조된다. 인성적 특성을 파악할 때는 지원자의 대고객 서비스 정신과



사회적 성향을 확인하는 것이 중요하다. 또한, 가맹사업을 염두에 두고 인적자원을 관리한다면 단순 직원으로서의 의미를 넘어서 예비 가맹점주에 대한 열망이 있는 종사원을 채용한다면 주인의식을 가지고 근무하기 때문에 서비스 질 향상이 자연스럽게 이루어지며, 종사원에게도 점주가 될 수 있는 기회를 제공할 수 있고 가맹사업에 있어서도 효율적으로 확장이 가능하다는 이점이 있다.

3) 교육훈련

교육훈련은 인적자원의 경쟁력을 향상시키며 종사원의 직무능력과 가치관을 확립하게 하는 중요한 과정이다. 교육훈련의 내용은 직무수행에 기본적으로 알아야 할 이론적 기초지식, 지식을 응용한 직무기술, 일에 임하는 태도로 요약할 수 있다.

8. 판매촉진 전략

외식업계는 양적·질적 성장으로 고객의 기대수준은 높아만 가고, 많은 점포들 사이에서 차별적 경쟁력 없이 살아남기란 거의 불가능한 산업 환경에 놓여 있다. 이런 상황에서 보다 적극적인 판매촉진 전략을 수립하여 고객에게 점포의 정보를 제공하고 구매를 유도하고, 구매 후 재방문을 유인할 수 있는 판매촉진 전략수립은 매출과 직결되는 중요한 요소이다. 판매촉진 전략은 시행 시점에 따라 **개업 전 판매촉진 전략**과 **개업 후 판매촉진 전략**으로 나눌 수 있고, 공간적 특성에 따라 오프라인 판매촉진 전략과 온라인 판매촉진 전략으로 나눌 수 있다.

1) 개업 전·후 판매촉진 전략

개업 전 판매촉진 전략은 주로 점포 홍보에 주력하는데 **전단지**를 제작하여 고객의 동선에 맞게 직접 배포하거나 신문**삽지** 형태로 배포할 수 있고, 가시성이 좋은 곳에 **현수막**을 설치하여 홍보할 수 있다. 또한, **개업 이벤트**를 단기간으로 실시하여 주의 집중 효과를 높일 수 있는데 이벤트 업체를 활용하거나 자체적으로 **무료시식**행사를 실행할 수 있다. **개업 후 판매촉진 전략**은 꾸준한 매출 상승을 도모하기 위해 지속적인 노력을 하는 것으로 개업 전 판매촉진 전략과 다르게 지속성을 유지할 수 있도록 시간대별, 주별, 월별, 분기별 고객 행동에 대한 꾸준한 분석 데이터를 가지고 실시하여야 한다. 시간대별 판매촉진 전략으로는 **해피 아워**(happy hour)전략이 있는데 이는 고객의 수요가 적은 오픈 시간대에 고객을 유인하는 전략으로 공격적인 가격 할인을 하는 것을 말한다. 이는 오픈 초반에 모객을 통한 가게 명성관리를 통해 추가 고객 방문을 유도할 수 있다는 점에서 효과적이라 할 수 있다. 다음은 메뉴 분석을 통한 판매촉진 전략으로 **스타메뉴 프로모션**을 들 수 있다. 메뉴 엔지니어링에서 수익률과 매출이 모두 높은 메뉴를 스타메뉴라고 하는데 업장의 대표적인 인기 메뉴이지만 끊임없이 업그레이드하여 가격을 올리고, 수익률을 향상시키고, 이를 지속적으로 홍보하여 전체 매출을 올리는 전략이다.



2) 온라인 판매촉진 전략

전통적인 방식의 오프라인 판매촉진 전략과 더불어 최근 IT 정보기술의 발달로 급속히 변화되고 있는 고객 정보 습득의 행동 변화에 따라 주목받고 있는 것은 온라인 판매촉진 전략이다. 정보기술의 발달로 외식 의사결정과정에서 고객의 온라인 정보의존도는 갈수록 높아지고 있어 외식시장에서도 큰 영향을 미치고 있다. 대표적인 형태로 블로그나 카페, 홈페이지, 인스타그램, 페이스북, 트위터와 같은 SNS(Social Network Service) 등을 활용하는 네티즌들에 의한 입소문 마케팅이라고 할 수 있는 바이럴 마케팅(viral marketing)은 저비용에 높은 광고 효과를 볼 수 있다. 이런 마케팅 방법은 직접홍보 방식과 간접홍보 방식으로 나눌 수 있는데 직접적으로 본인이 온라인상에서 꾸준히 업장을 홍보하는 방법과 기존의 정보 지배력이 높은 온라인상의 오피니언 리더들을 활용하여 시식이나 음식평가 등에 대한 글을 온라인상에 올려 홍보하는 방식으로 나눌 수 있다. 무엇보다도 업장의 홈페이지, 블로그나 카페는 유지/보수/운영의 꾸준한 관리가 가장 중요하다. 최근에는 SNS 등을 활용한 공동구매 형태의 전자상거래인 소셜커머스(social commerce)도 가장 강력한 판매촉진 전략이 되고 있다.

식용곤충은 선진국을 비롯하여 우리나라에서도 현재 시장 도입단계이며 식용곤충의 기호성, 영양성, 친환경성 등 새로운 식소재로서 매우 우수한 경쟁력을 갖추고 있음에도 전통적인 개념의 혐오감이라는 큰 장벽과 식용곤충의 우수성에 대한 지식과 이의 식경험이 부족한 점 등을 고려할 때, 다양한 형태의 판매촉진 전략이 매우 중요한 시점이다.



레스토랑(식품 접객업소)의 조리 및 관리기준

- 사용 중인 튀김용 유지는 산가 3.0 이하이어야 한다.
- 식품의 조리·저장·유통에 직접 접촉하는 기구류는 부식 등으로 인한 오염이 되지 않도록 관리하여야 한다.
- 조리한 식품은 위생적인 용기 등에 넣어 조리하지 않은 식품과 교차오염 되지 않도록 관리하여야 한다.
- 가능한 한 조리한 식품 중 냉면육수 등 찬 음식의 보관은 10℃이하에서, 따뜻한 음식의 보관은 60℃이상에서 보관하여야 한다.
- 수산물을 보관하기 위한 수족관 물은 위생적으로 관리되어야 한다. 다만, 불가피하게 수족관의 거품제거, 정수 등의 목적으로 사용되는 물질은 식품원료로 사용가능한 것이거나, 식품첨가물 중 이산화염소, 이산화규소 및 규소수지의 성분규격에 적합한 것이어야 한다.
- 야채 또는 과실의 세척에 세척제를 사용하는 경우에는 「위생용품의 규격 및 기준」(보건복지부 고시)에 따른 야채 또는 과실용 세척제의 규격에 적합한 것을 사용하여야 하며, 야채 또는 과실 이외에는 세척제를 사용하여서는 아니 된다.
- 소비자가 그대로 섭취할 수 있는 냉동제품은 해동 후 24시간 이내에 한하여 해동 판매할 수 있다.

출처 : 식품공전(2016년 3월 9일 고시)

참고문헌

- 국립농업과학원(2014), 한식양념장, 파워북
- 김기영, 여운승, 이윤호, 이광옥(2008), 외식창업경영 실무론, 현학사
- 김의근, 김천서, 이정실, 선동규, 신창주(2012), 외식사업 창업론, 현학사
- 나영선(2006), 외식사업창업과 경영, 백산출판사
- 임현철, 송기옥, 전진화(2012), 외식창업실무지침서, 한울출판사
- 전병길, 최수근(2002), 레스토랑 창업론, 지구문화사
- 최수근, 정현아, 조우제, 김만희(2010), 오너셰프를 위한 레스토랑 창업론, 교문사