



국내소스 및 장류산업의 현황과 발전 방안

심태준, 김동석

A Development Plan with the Present Condition of a Local
Sauce and Korea Traditional Sauce Industry

목 차

1장. 서론

2장. 소스의 개요

3장. 한국 요리 소스

1. 개요
2. 소스(조미료)
3. 분류 (주재료에 따른 분류)
4. 전통발효소스의 산업 현황
5. 국내 장류 수출입 현황
6. 국내 조미식품의 생산 및 수출입 현황

4장. 중국요리 소스

1. 개요
2. 분류(주재료에 따른 분류)

5장. 일본요리 소스

1. 개요
2. 분류(주재료에 따른 분류)

6장. 서양요리 소스

1. 개요
2. 분류
3. 농후제
4. 요리에 사용되는 소스
(전채, 생선요리, 육류요리, 샐러드, 후식)
5. 소스와 포도주
6. 소스와 향신료
7. 향신료의 역할
8. 사용목적에 따른 향신료
9. 소스의 역할

7장. 소스의 품질 향상 방안

8장. 결론

1장 서론

- ❖ **현대사회의 산업화, 정보화, 핵가족화 및 생활수준 향상**
- ❖ **식생활양식 및 소비 경향의 현저한 변화 및 건강, 천연지방**
- ❖ **변화하는 소비자 욕구와 국내 식품시장의 보호를 위한 식품의 체계적인 정립**
- ❖ **다양한 소스 개발을 위한 소스의 생산동향 및 문제점, 산업화 방안에 대한 고찰**
- ❖ **다양한 소스 개발을 위한 기초자료 제공**

2장 소스의 개요

- ❖ 소스류라 함은 동식물성 원료에 향신료, 장류, 당류, 식염 및 식초 등을 가하여 풍미 증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다(식품공전)
- ❖ 소스의 어원은 라틴어의 'sal' 에서 유래
- ❖ 소스의 기본역할은 음식의 풍미를 더해주며, 음식의 맛을 결정
- ❖ 우리나라에는 곡류 위주의 식생활로 양념류 발달
- ❖ 중국의 기본 소스는 삶은 콩을 가공한 된장이며, 기름기가 있는 것이 특징이다.
- ❖ 일본에서는 대두, 쌀을 이용한 천연조미료와 다시(だし), 육류를 이용한 수프 스톡(soup stock), 탕 등으로 구분.
- ❖ 서양요리 소스는 맛이나 색을 내기 위한 액상 또는 반유동 상태의 배합형 액상 조미액을 말한다.

3장 한국요리 소스

1. 개요

“소스류라 함은 동식물성 원료에 향신료, 장류, 식염 및 식초 등을 가하여 혼합한 것이나 또는 이를 발효 숙성시킨 것으로서 식품의 조리 전후에 풍미 증진을 목적으로 사용되는 것을 말한다.”고 정의(식품공전)

2. 소스 (조미료)

조미는 식품의 맛을 맞추는 조작이며, 미각과 후각을 자극하여 식욕을 높이고 소화흡수를 좋게 한다.

<우리나라 조미료의 분류>

| | | |
|----------|-------------------------|---|
| 단일성분 조미료 | 짠맛 조미료 | 소금 |
| | 신맛 조미료 | 초산, 구연산, 젖산, 사과산 |
| | 단맛 조미료 | 포도당, 과당, 아스파탐, 설탕 |
| | 쓴맛 조미료 | 카페인 |
| | 감칠맛 조미료 | MSG, 5-IMP, 5-GMP |
| 복합성분 조미료 | 발효형 조미료 | 간장, 된장, 고추장 |
| | 추출형 조미료 | 농.축.수산물 Extract |
| | 분해형 조미료 | 산가수분해물-HMP, HAP 자가소화물-Yeast Extract 효소분해물-농.축.수산물 Extract |
| | 배합형 조미료 | 발효, 추출, 분해형 등이 혼합된 것 |
| 향신료형 조미료 | 마늘, 양파, 후추, 생강, 고추, 파 등 | |
| 향료형 조미료 | 감귤류, 민트계 등의 조미료 | |

3. 분류(주재료에 따른 분류)

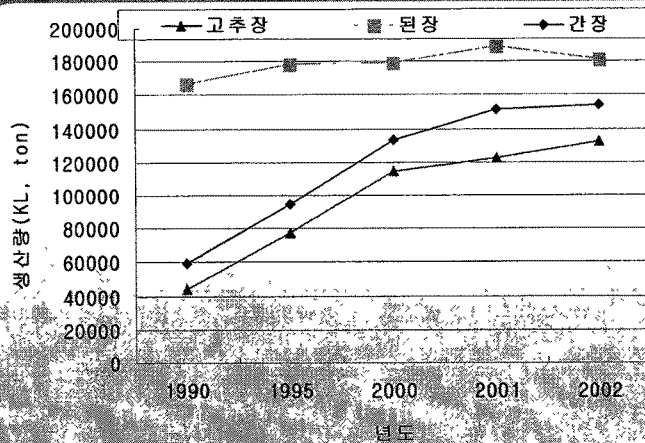
- ❖ 간장을 이용한 소스 - 갈비찜, 불고기
- ❖ 고추장을 이용한 소스 - 고추장볶음소스, 떡볶이, 비빔국수
- ❖ 된장을 이용한 소스- 된장쌈장소스
- ❖ 고추가루를 이용한 소스 - 배추김치 양념, 냉면 다대기

4. 전통발효소스의 산업현황

대표적인 장류는 간장, 된장, 고추장으로 가정 및 가공식품에서의 높은 비중을 차지한다.

- ❖ 간장 - 국민 1인당 연간 소비량 5~6L
- ❖ 된장 - 콜레스테롤 저하, 항암 작용 등의 기능성으로 인한 연구 활발
- ❖ 고추장 - 다양한 소비층의 기호에 맞는 제품 제조

<국내 주요 장류의 연도별 생산 현황>

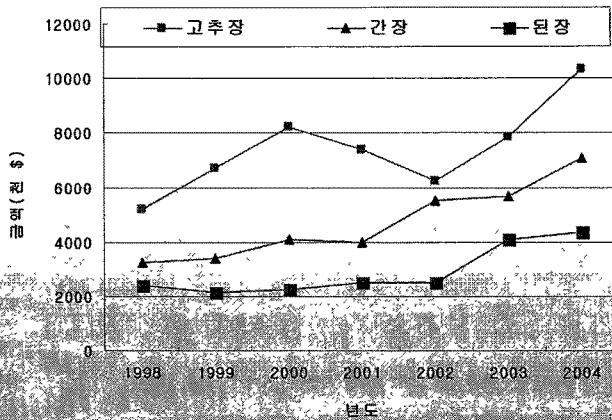


자료: 대한장류공업협회

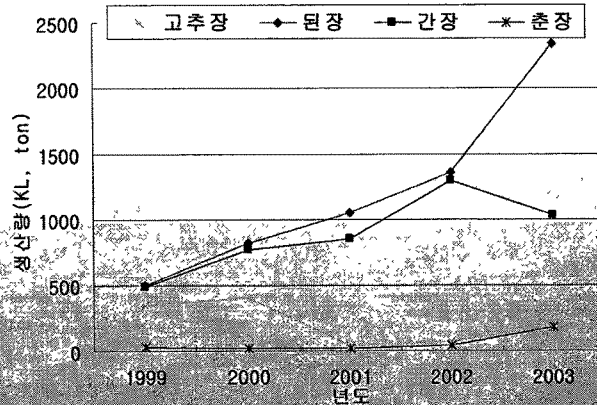
5. 국내장류 수출입 현황

- 1) 한류열풍에 힘입어 다이어트에 효과가 있는 캡사이신이 풍부한 고추장의 수출 증가
- 2) 국가별 수출실적은 미국, 일본, 중국 등으로 편중
- 3) 장류의 완제품 수입 증가 추세

<국내 주요 장류의 연도별 수출 실적>



<국내 주요 장류의 연도별 수입 현황>

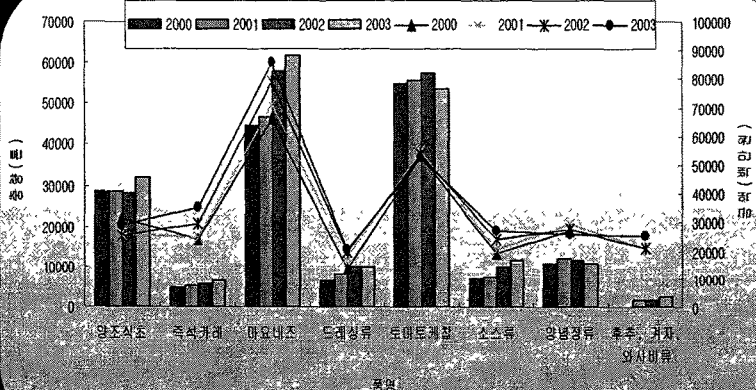


자료: 관세청

6. 국내 조미식품의 생산 및 수출입 현황

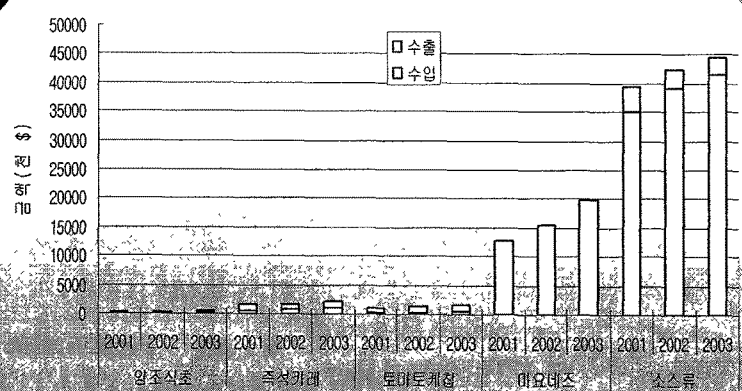
- ❖ 토마토 케찹류와 양념장류의 판매 감소 → 다양한 소스류의 판매증대(국산 초고추장, 이금기소스, 타바스코소스)
- ❖ 소스류, 양조 식초류, 후추, 겨자 등의 양념류, 즉석 카레류의 물량적 증가
- ❖ 드레싱 류의 판매신장 → 비만, 콜레스테롤 등의 위험으로 인해 마요네즈 기피
- ❖ 소스류 시장의 신장 → 패스트푸드 선호와 외국계 외식산업체의 점포수 증가, 수입물량 증가

<조미식품의 국내 판매량 추이>



자료: 식품유통연감, 2004

<조미식품의 국내 수출입 현황>



자료: 식품유통연감 2004

4장 중국요리 소스

1. 개요

- ▶ 간장, 굴소스, 두반장 소스, 춘장 등의 조미된 소스와 향신료를 다양하고 적절하게 배합하여 다양한 맛 제조
- ▶ 단독으로 사용하기보다는 여러 가지 양념 조합하여 사용

2. 분류(주재료에 따른 분류)

- ▶ 설탕을 이용한 소스 - 탕수육, 깡풍기
- ▶ 간장을 이용한 소스 - 오향장육, 생선찜 소스
- ▶ 기름을 이용한 소스 - 고추기름소스, 냉채 소스, 라유소스
- ▶ 기타 재료를 이용한 소스 - 새우칠리소스, 차장소스, 생크림소스

5장 일본요리 소스

1. 개요 (우스타소스류 ; ウスターソース類)

야채로서 과실의 착즙 또는 추출액, 푸레 그리고 이것을 농축한것으로 당류, 식초, 식염 또는 향신료를 첨가하여 제조하거나 이들의 전분, 조미료 혼합액* 으로 정의

5장 일본요리 소스

<우스타 소스에 대한 일본농림규격의 정의>

| 용어 | 정 의 |
|--------|--|
| 우스타소스류 | 1. 채소로서 과실의 착즙 또는 추출액, 푸레 그리고 이것을 농축한 것으로 당류, 식초, 식염 또는 향신료를 첨가하여 제조한 것 2. 1 항의 원료에 전분, 조미료를 첨가하여 제조한 것 |
| 우스타소스 | 우스타소스류 가운데 점도가 0.2 psi 미만의 것 |
| 中濃소스 | 제조된 소스의 점도가 0.2 psi 이상 1.5 psi 미만인 것 |
| 濃厚소스 | 제조된 소스의 점도가 1.5 psi 미만인 것 |

2. 분류(주재료에 따른 분류)

- ◆ 다시 (だし)를 이용한 소스 - 우동다시
- ◆ 간장을 이용한 소스 - 테리아끼소스
- ◆ 식초를 이용한 소스 - 폰조

6장 서양요리 소스

1. 개요

소스는 서양요리에서 맛과 색상을 부여하여 식욕을 증진시키고, 재료의 첨가로 영양가를 높이고 음식이 요리되는 동안 재료들이 서로 결합되게 하는 역할을 한다. 소스는 요리와 조화가 잘 이루어져야 한다.

2. 분류

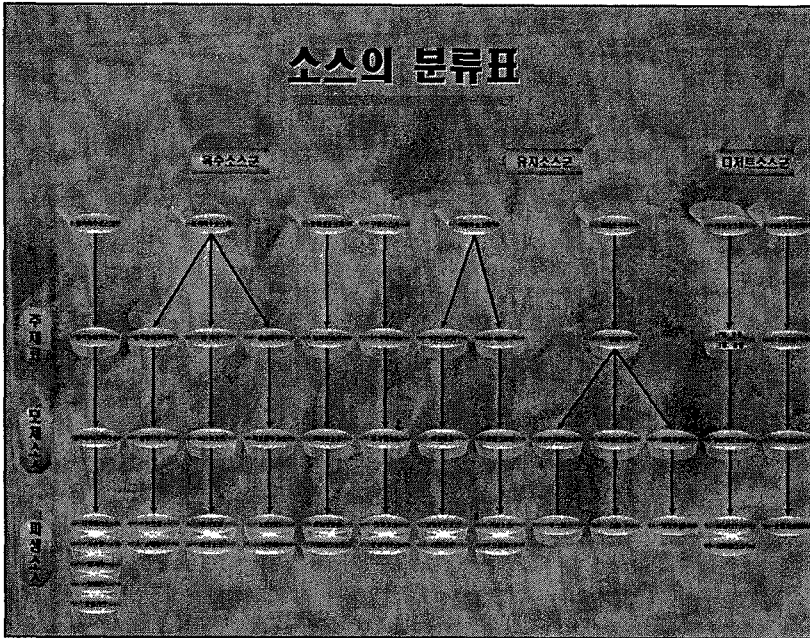
① 색에 의한 분류

| | |
|------------------|---------------------|
| 갈색 (DEMIGLACE) | Bordelaise, Hunter |
| 블론드색 (VELOUTE) | Allenmande, Supreme |
| 흰색 (BECHAMEL) | Mornay, Soubise |
| 적색 (TOMATO) | Creole, Italienne |
| 노란색(HOLLANDAISE) | Choron, Mousseline |

② 주재료에 의한 분류

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 갈색육수소스계 | Espagnole |
| 흰색육수소스계 | Allemande, Supereme, Vin blanc |
| 토마토소스계 | Tomatoes |
| 우유소스계 | bechamel |
| 식용유소스계 | Mayonnaise, vineigrette |
| 버터소스계 | Hollandaise, beamaise, beurre blanc |
| 크림소스계 | Anglaise, |
| 리큐르소스계 | syrup |

소스의 분류표



주재료에 의한 소스 분류

갈색옥수수소스계
(Fond Blanc White Stock)

갈색송아지육소스
(fond de Veau Brun
Lie Espagnole)

주재료에 의한 소스 분류

흰색옥수수스스계
(Fond Blanc White Stock)

알망드소스
(Allemande Sauce)

슈프림소스
(Supreme Sauce)

백포도주소스
(Vin Blanc Sauce)

주재료에 의한 소스 분류

토마토소스계
(Tomatoes)

우유소스계
(Lait)

토마토소스
(Tomato Sauce)

베샤멜소스
(Bechamel Sauce)

주재료에 의한 소스 분류

식용유소스계
(Oil)

마요네즈
(Mayonnaise)

비네그레트
(Vinegrette)

주재료에 의한 소스 분류

버터소스계
(Beurre-butter)

홀렌다이즈소스
(Hollandaise Sauce)

베어네즈소스
(Barnaise Sauce)

뵈흐블랑
(Beurre Blanc)

주재료에 의한 소스 분류

크림소스계
(Cream)

리큐르소스계
(Liqueur)

앙글레즈소스
(Anglaise Sauce)

시럽소스
(Syrup Sauce)

3. 농후제

- 농후제는 대개 곡류로 만든 식재료.
- 소스나 수프를 걸쭉하게 하여 풍미를 더해줌.
- 루(white roux, blond roux, brown roux, compose roux)
- 계란 리에종
- 버터 리에종
- 블러드 리에종(blood liaison)
- 미타(갈분, 옥수수 전분, 감자 전분)

4. 요리에 사용되는 소스

■ 전체에 사용되는 소스

:카테일소스, 오렌지 소스, 프렌치드레싱

■ 어패류에 사용되는 소스

:백포도주 소스

■ 육류에 사용되는 소스

:브라운 소스

■ 샐러드에 사용되는 소스

:프렌치 드레싱, 식초 드레싱, 이탈리아 드레싱

■ 디저트에 사용되는 소스

:시럽, 앙글레

5. 소스와 포도주

◆ 부르고(bourgogne) 포도주

◆ 마데라(Madere) 포도주

◆ 노일리(noilly) 백포도주

◆ 포트(port) 포도주

◆ 리큐(Liqueur)

◆ 셰리(sherry) 포도주

6. 소스와 향신료

- ▶ 동양적인 향신료의 관념은 “식물이 곧 약이고 약이 곧 식물이다.”
- ▶ 서양은 “약은 약이고, 식물은 식물이다.”

7. 향신료의 역할

- ① 육류나 생선의 냄새를 없애주는 소취제 역할을 한다.
- ② 상큼한 향기를 부여한다.
- ③ 맵고, 달고, 시고, 씹쓸한 맛을 내는 향신료이다.
- ④ 색소성분에 의하여 착색작용도 한다.
- ⑤ 방부작용과 산화방지 등 식품의 보존성을 높이는 역할을 한다.
- ⑥ 식욕자극, 노화 방지, 신진대사 원활

8. 사용목적에 따른 향신료

| 분류 | 종류 |
|-------|-------------------|
| 향 | Coriander, nutmeg |
| 매운맛 | Mustard, pepper |
| 향미 | Clove, garlic |
| 냄새 제거 | Bayleaf, thyme |
| 색 | Turmeric, saffron |

9. 소스의 역할

- 소스의 다양성에 기초한 요리를 고객이 선택하게 함으로써 소스의 품질에 의해 선택의 폭을 넓혀주고 즐거움을 얻게 한다.
- 요리의 가치와 질은 소스에 의해 큰 영향을 받는다.
- 소스는 요리의 종류, 식재료의 품질과 결합임 차이에 따라 가격이 변한다.

7장 소스의 품질 향상 방안

Stock과 재료

- 좋은 맛의 Stock을 만들어야 한다.
- 신선한 식재료와 풍부한 양신료의 사용

조리법과 조리기술

- 표준 조리법 준수 및 조리원리의 이해
- 숙련된 조리기술 요구
- 소스에 적합한 조리 기를 선정

관능검사

- 관능검사를 통한 원도, 당도, 기준치 설정 필요

8장 결론

- 전통발효식품을 이용한 소스 소재 개발
- 다양화된 제품군 개발
- 우리 기호에 맞는 소스의 개발
- 꾸준한 가공기술 개발
- 외식 산업과 연계 방안 수립