

# 감귤의 요리조리 테크닉 익히기(Ⅲ)



제주한라대학 호텔조리과  
교수 오 영 주

요리는 첫인상이 중요하다. 요리의 첫 맛은 외모 특히 색과 장식이 지배한다. 감귤은 요리의 첫인상을 좋게 해준다. 색 중에서 가장 맛있게 보이는 색이 바로 황색의 오렌지색이기 때문이다. 뿐만 아니라 감귤을 다양하게 데커레이션에 응용할 수 있다. 여기에서는 감귤을 이용한 데커레이션과 이를 응용한 요리에 대해 소개하고자 한다.

## <감귤 통쥬스 만들기>

	<p>감귤(당유자, 만감류 등)에서 즙을 짜거나 이용할 때는 손바닥으로 감귤을 말랑말랑하게 될 때까지 굴리면, 즙이 많이 나올 뿐만 아니라 구연산이 분해되어 단맛이 증가된다(당도가 변하는 것은 아님).</p> <p>손바닥에 굴린 다음, 감귤 꼭지 부분을 2~3cm의 크기의 지름으로 톱질하듯 자르고 부족하면 속이 나올 때 까지 다시 자른다(칼끝이 과육을 자르지 않도록 주의). 원통형 칼로 중심부에 집어넣어 과핵을 제거한다. 여기에 빨대를 꽂아 냉장고에서 차게 하여 먹는다.</p>
--	---


<감귤 과일바구니 만들기>

<p>그림과 같이 꼭지를 중심으로 반달모양 (웨이)으로 잘라낸 다음, 과육을 꺼내고 껍질이 두꺼울 경우 하얀부분(알베도)을 도려내고 말린다. 여기에 후식용 과일을 담아내는데 사용한다.</p>	

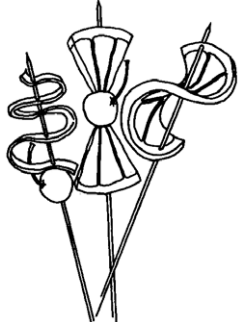

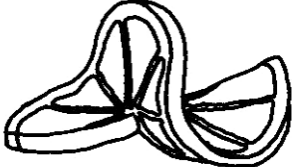
<제스트 만들기>

<p>감귤껍질에는 독특한 향이 있으므로 각종 요리에 첨가할 수 있다. 먼저 농구공 모양으로 4등분한 다음(너무 깊게 칼집을 넣어 과육을 다치지 않게 주의), 껍질을 벗겨 도마위에 나란히 펴서 하얀부분(알베도)을 긁어낸다.</p>
<p>잘게 채를 썰고, 용도에 맞게 다진다.</p>

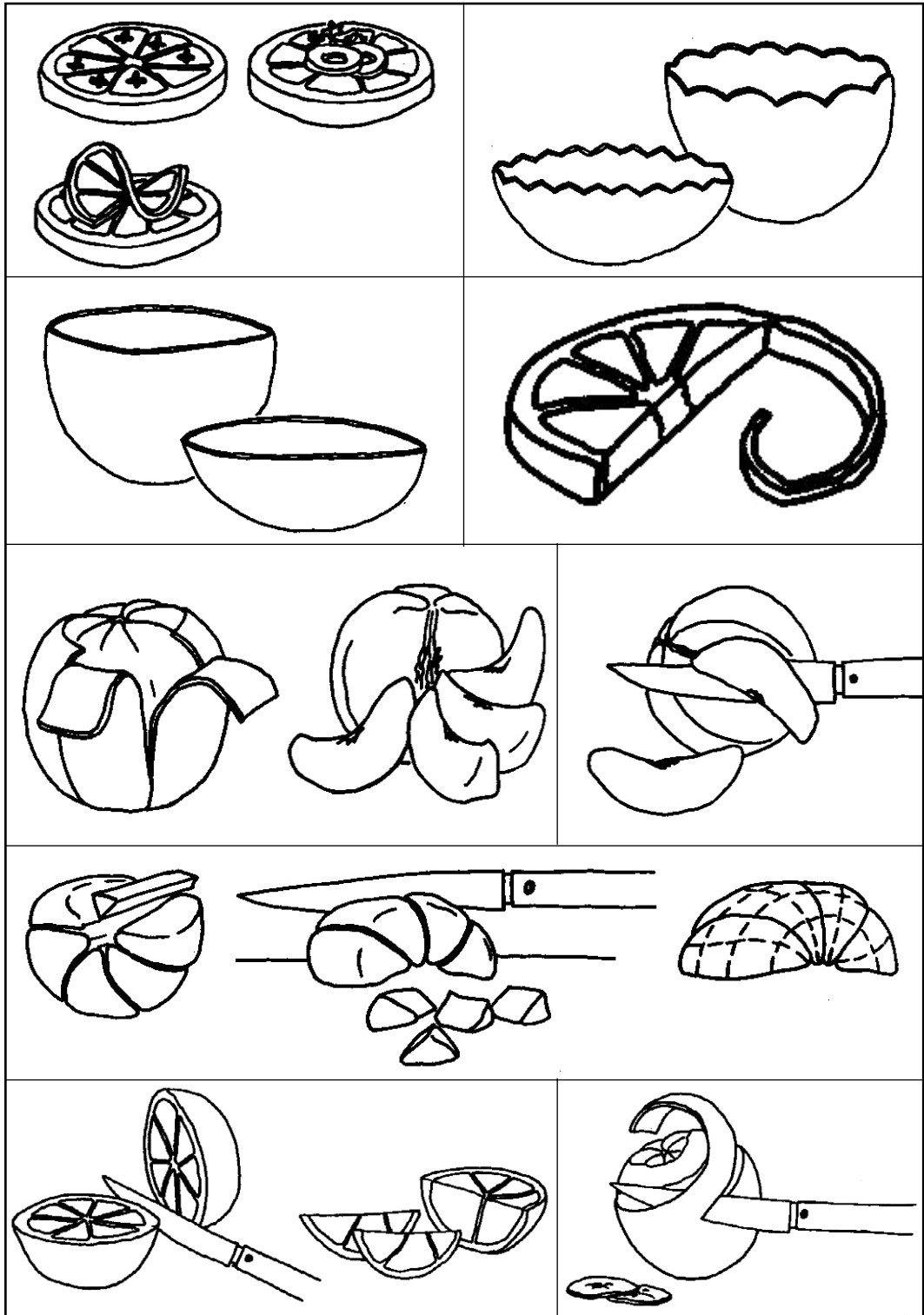
<감귤매작과>

<p>〈재료 및 분량〉                  밀가루 100g, 감귤분말 10g, 감귤주스 10g, 소금 1/2 작은술                  (가) 생강 20g, 물 3큰술                  (나) 설탕 1컵, 물 1컵, 꿀 2큰술, 계피가루 1/2 작은술, 감귤제스트 20g, 튀김기름 3컵, 잣가루 2큰술</p>	
<p>〈만드는 방법〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 밀가루와 감귤분말을 서로 섞고 소금을 넣어 채에 받친다.</li> <li>2. (가)의 생강 껍질을 벗겨서 곱게 갈아 물과 함께 밀가루와 고루 섞어서 잘 치대어 젖은 행주를 덮어 30분 정도 숙성시킨다.</li> <li>3. 집청할 꿀은 (나)의 설탕, 감귤주스, 감귤제스트, 물을 각 1컵 씩 냄비에 담아 중간 불에 올려서 젓지 말고 끓여 시럽으로 만든다. 졸여 1컵 정도가 되면, 시럽을 식힌 후에 감귤제스트를 분리해내고, 여기에 꿀을 섞고 계피가루를 넣어 고루 섞는다.</li> <li>4. 반죽한 밀가루를 0.3cm 두께로 얇게 밀어서 길이 5cm 폭 2cm의 가름한 네모로 썰어 한문의 내 천(川)자처럼 길이로 칼집을 세 번 넣어 제일 가운데로 한끝을 뒤집어서 마치 리본처럼 모양을 만든다.</li> <li>5. 튀김기름을 150℃로 덥혀서 재료를 넣어 열은 갈색이 나도록 튀겨서 건져 기름이 빠지면 집청꿀에 담궈다가 망에 건진다.</li> <li>6. 집청한 매작과를 그릇에 담고 설탕시럽에 졸인 감귤 제스트를 곱명으로 얹는다.</li> </ol> <p>〈참고〉</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 반죽에 기름을 넣으면 밀기도 좋고 연해서 맛도 있다. 기름 대신 술을 넣기도 한다.</li> <li>2. 얇아서 곧 튀겨지므로 태우지 않도록 주의한다.</li> <li>3. 매작과는 현재 한국을 대표하는 궁중 조과류의 하나로 알려진 과자이다.</li> <li>4. 일명 매잡과 또는 매엽과, 봉작과라고도 한다.</li> </ol>	

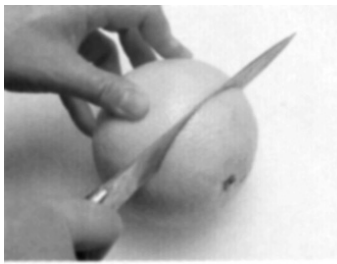
<수레바퀴 모양의 꼬치와 비틀기(트위스트)>

	
	<p>오렌지나 꼬치구이에 사용하는 꼬치에 감귤을 수레바퀴 모양으로 잘라 비틀고 여기에 체리나, 방울 토마토 혹은 금귤을 꿰어 함께 장식하여 데커레이션에 사용한다.</p>

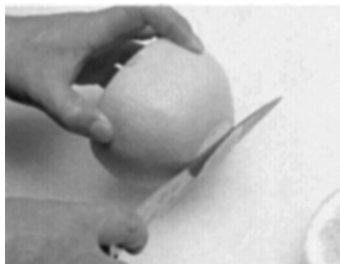
<그 외 여러 가지 모양만들기>



<따라 해보기: 감귤 꽃바구니 장식>



① 꼭지쪽에서 감귤의 1/4정도 잘라낸다



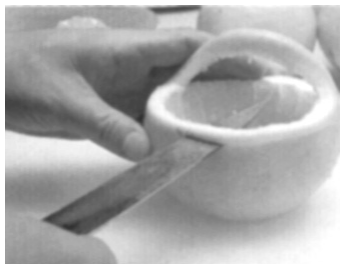
② 반침이 서도록 밑 부분을 잘라낸다



③ 둘레를 따라 칼집을 넣어 과육을 분리해 낸다



④ 폭 7cm의 크기로 가운데까지 자른다



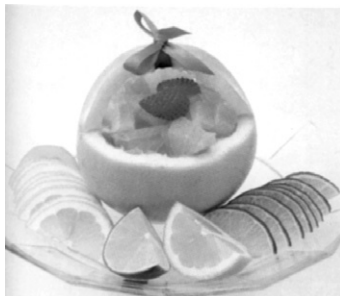
⑤ 방향을 바꾸어 같은 방법으로 잘라낸다(끊어지지 않도록 주의)



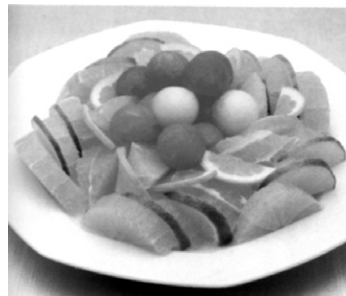
⑥ 양쪽을 들어 한데 모아 올려서 부드럽게 리본으로 매어 고정시킨다



⑦ 하골이나 붕깡 처럼 껍질이 단단한 잡감류를 용기로 이용할 수 있으며, 내용물은 온주감귤로 채워도 좋다.



완성 : 감귤 꽃바구니 장식



감귤 장식하기