

테이스트 북스 신간 안내

고르고 먹고 만들고 요리하는 법

# 집에서 즐기는 치즈

조장현 지음

ISBN: 978-89-546-7483-3 13590

발행: 2020년 9월 23일

쪽수: 232쪽

판형: 180x230mm

형태: 무선 제본

값: 18,800원

테이스트북스

경기도 파주시 회동길 210 2층

김옥현 031-955-2693

[selina@munhak.com](mailto:selina@munhak.com)

\*테이스트북스는 출판그룹 문학동네의  
임프린트입니다.



## 치즈를 다채롭게 즐기고 싶은 사람들을 위한 안내서

인류의 생존 음식에서 고급 식문화를 담당하는 중요한 식재료로, 이제는 대중이 즐기는 식품으로 변화를 거듭해온 치즈는 우유의 종류, 발효와 숙성 방법, 형태 등에 따라 셀 수 없이 다양한 종류로 만들어지고 있습니다.

이렇게 수많은 치즈가 있지만 국내에서 자주 소비되는 치즈의 종류는 열 손가락에 꼽을 정도로 적습니다. 예전과 달리 마트나 온라인 쇼핑몰 등을 통해 여러 가지 종류의 치즈를 손쉽게 구할 수 있고, 치즈를 즐겨 먹는 가정도 점차 늘고 있지만 여전히 우리에게선 어렵게 느껴지는 식재료입니다. 그래서인지 늘 먹던 치즈만, 먹던 방식으로 먹게 됩니다.

〈집에서 즐기는 치즈〉는 치즈를 잘 알지 못하는 사람부터 더 깊이 있게 알고 싶은 중급자들까지 정확히 이해하고 즐길 수 있도록 도와줍니다. 또한 어떤 치즈를 구입해야 할지 망설여질 때, 구입한 치즈를 어떻게 먹을지 궁금할 때, 직접 치즈를 만들고 싶을 때, 치즈 요리를 만들고 싶을 때 곁에 두고 참고하기 좋은 친절한 안내서입니다.

### 맛있는 치즈 수업

- 홈메이드 치즈 레시피
- 치즈 선택법&활용법&보관법
- 치즈와 음료&술 페어링
- 대표 치즈를 먹는 다양한 방법
- 치즈로 만드는 맛있는 요리와 사이드 메뉴

## 저자

### 조장현

치즈플로의 오너셰프이자 치즈, 살라미 메이커. 런던 르코르동블루에서 공부했고 뉴질랜드 치즈스쿨에서 치즈 마스터 과정을 거쳤다. 건국대학교 즉석식육가공유통 전문가 과정, 이탈리아 안티카 코르테 팔라비치나Antica Corte Pallavicina에서 살라미 과정, 프랑스 아카데미 오푸스 카세우스Academie Opus Caseus에서 치즈 마스터 과정을 공부했다. 2005년 키친플로 오너셰프를 시작으로 쉐플로를 거쳐 현재는 치즈플로를 운영하며 치즈를 만들고 요리한다. 한국에서 치즈와 살라미라면 단연코 빠지지 않는 전문가로 계속 다양한 치즈를 소개하고자 한다.

[www.cheeseflo.com](http://www.cheeseflo.com)

[www.instagram.com/chflo\\_seoul](https://www.instagram.com/chflo_seoul)

## 출판사 리뷰

## 만들고 먹고 요리하는 법을 알려주는 국내 최초의 치즈책

치즈를 술에 곁들이는 안주나 토핑의 재료로만 생각하고 있나요? 가공된 슬라이스 치즈나 피자 위에 얹은 슈레드 모차렐라를 대표 치즈로 떠올리고 있나요? 치즈 초보가 고심 끝에 한 덩어리의 치즈를 샀다면 이때부터는 진짜 고민이 시작됩니다.

어떻게 자르는지, 조리를 해서 먹을 수 있는지, 남으면 어디에 어떻게 보관해야 하는지...

<집에서 즐기는 치즈>는 치즈를 집에서 제대로 즐길 수 있도록 기본부터 짚어주는 책입니다. 서양 식재료로만 생각해온 치즈는 알고 보면 다채로운 변주가 가능합니다. 소스나 토핑으로 드러나지 않게 조연으로, 치즈플레이트나 치즈구이처럼 주연으로 존재감을 확실하게 뽐낼 수도 있지요.

치즈를 어느 정도 아는 사람이라면 이 책을 통해 치즈를 폭넓게 즐기는 아이디어를 얻을 수 있습니다. <수요미식회> 추천 맛집 ‘치즈플로’의 오너 셰프이자 치즈메이커인 저자가 알려주는 홈메이드 치즈 만드는 비법, 페어링 제안, 요리법 등이 책 속에 가득합니다.

책을 참고해 먼저 치즈의 특성을 파악하고 내게 맞는 치즈를 먹어봅니다. 자신감이 붙는다면 직접 치즈 만들기에 도전하거나 나만의 치즈 셀렉션을 구성하고 요리법을 응용해봐도 좋겠습니다. 치즈마다의 개성, 미묘한 맛의 차이, 활용법을 알게 되면 점차 치즈를 만나는 것이 즐거워질 것입니다.

## 책 속으로

## #치즈의 탄생 및 특징

## 치즈 알기

치즈가 어떻게 만들어졌고 언제부터 먹기 시작했는지, 그리고 어떻게 보존하는지 등을 알아봅니다.

## 치즈의 탄생

우유, 양초, 염소유 등이 오랫동안 활용에 의해 지방, 단백질, 아미노산 등의 고형분이 응축된 형태로 버리고 발효 과정을 거쳐 수분 가량이 1% 이하, 지방 함량이 30% 이상인 치즈가 만들어진다. 이 과정에서 분해와 사멸, 재조합의 특성이 결합된 치즈가 탄생한다. 따라서 치즈를 이해하기 위해서는 생화학적, 미생학적, 물리적, 화학적 배경지식이 이해해야 한다.

기원전 8000년 전 티그리스강과 유프라테스강 유역 지금의 이라크 지역에서 살던 사람들이 수렵-채집 생활을 하다가 우유를 정제하고 저장할 수 있는 방법을 찾았다. 우유를 끓여내고 지방을 제거하고, 염소를 넣어 치즈를 만들었다. 이렇게 만들어진 치즈는 오래 보존할 수 있는 장점이 있어 구축했다는 뜻이다. 3000년 전에는 염소나 양젖이 될 수 있는 동물에게 우유를 먹게 했을 것이다. 당시 야생의 소는 나무가 많았으므로 주로 양과 염소로 치즈를 만들었다. 동물은 고기를 얻기 위해 키웠고 우유를 먹게 된 것은 나중에 알아낸 것으로 추정된다.

## 치즈의 분류

**질감에 따른 분류**  
치즈를 잘 분류하고 이해하고 먹어보고 잘도 잘라보면 치즈의 수분 함량을 측정할 수 있다. 치즈의 수분 함량을 측정하면 치즈의 수분 함량을 측정할 수 있다. 치즈의 수분 함량을 측정하면 치즈의 수분 함량을 측정할 수 있다.

● **매우 단단한 치즈** 강판에 갈 수 있지만 슬라이스하면 부서지는 치즈.  
● **단단한 치즈** 수분을 사기면 더 단단해지지만 강판에 갈거나 슬라이스할 수 있는 치즈.  
● **반경질 치즈** 슬라이스했을 때 구부러지는 정도의 치즈.  
● **반연질 치즈** 슬라이스하기 힘들 정도로 부드러운 치즈.  
● **연질 치즈** 슬라이스하기 힘들 정도로 부드러운 치즈.

## 맛과 향법에 따른 분류

● **산미 강한 치즈** 스위스 치즈, 에멘탈 치즈, Gruyère 치즈



## #치즈 다루는 도구, 재료

## 치즈 도구

집에서 치즈를 다루는 것은 생각보다 어렵지 않습니다. 전문가들처럼 비싼 도구나 기구가 필요한 것이 아닙니다. 일반적인 도구는 이미 있을 것이며 있다면 직접에게 구입할 수도 있습니다. 또한 국내에 없는 것들은 인터넷을 통해 외국이 가능한 사이트도 있습니다.

## 치즈 다루는 도구

- **치즈 나이프** 치즈를 자르기 위해 사용하는 도구로, 치즈가 잘 표면에 달라붙지 않도록 구멍이 나 있다. 소프 브러시나 실버 단단한 치즈를 자를 때 사용한다.
- **작두형과 양손형 치즈 나이프** 작두형은 단단해서 힘이 많이 들어가는 치즈를 자를 때 사용한다. 양손형은 양손으로 누를 수 있어 단단한 치즈를 자를 때 편리하다.
- **치즈 파이어 스테인리스 스틸** 불에 사용해서 잘게 잘라주는 치즈를 자를 때 사용한다. 반경질 치즈를 자를 때 사용되면 불이 잘게 자를 수 있다.
- **그라타르** 치즈를 잘게 잘 때 사용한다.
- **치즈 레터스** 치즈를 잘게 잘 때 사용한다.
- **치즈 브로** 치즈를 잘게 잘 때 사용한다.
- **치즈 나이프** 치즈를 잘게 잘 때 사용한다.
- **치즈 나이프** 치즈를 잘게 잘 때 사용한다.



1	2	3	1 치즈 나이프
4	5	6	2 치즈 나이프
7	8	9	3 치즈 나이프
10	11	12	4 치즈 나이프
13	14	15	5 치즈 나이프
16	17	18	6 치즈 나이프
19	20	21	7 치즈 나이프





Intro 016

**Part 1 치즈의 이해**

치즈 알기 020

국가별 대표 치즈 026

아티장 치즈 030

치즈 다루기 033

치즈 도구 046

치즈 먹는 법 048

치즈를 만들기 전에 059

**Part 2 홈메이드 치즈**

리코타 068

마스카르포네 070

프로마주블랑 072

크림치즈 075

할루미 078

모차렐라커드 081

스트링 084

모차렐라 086

부라타 089

체더커드 092

**Part 3 대표 치즈 30가지**

브리 098

카망베르 100

리코타 102

크림치즈 104

마스카르포네 106

프로마주블랑 108

모차렐라 110

부라타 112

할루미 114

체더커드 116

워시드린드 118

블루 120

고르곤졸라 122

체더 124

고다 126

만체고 128

에멘탈 130

파르미지아노레지아노 132

페코리노로마노 136

페타 138

라클렛 140

콩테 142

미몰레트 144

그뤼에르 146

세브르 148

에담 150

브리아사바랭 152

테트드무안 154

브라운치즈 156

가공 치즈 158

**Part 4 치즈 요리**

부라타가지카포나타 162

모차렐라알리고크로스티니 164

체더그뤼에르크로켓 166

체더커드튀김과 토마토소스 168

프로마주블랑스프레드 170

리코타파프리카샐러드 174

세브르페코리노아보카도연어 200

모차렐라체더감자전 202

스위스치즈푹튀 204

콩테카망베르팬케이크 206

그뤼에르햄크레이프 176

마스카르포네과일샐러드 178

할루미국물샐러드 180

고르곤졸라토마토샐러드와 레몬드레싱 182

프로마주블랑케이크 184

스위스치즈버섯토스트 186

스위스치즈시푸드캐서롤 208

치즈명란라이스그라탱 210

트리플치즈치킨라자냐 212

만체고그린샐러드 214

블루오믈렛 188

치즈칩 190

클래식치즈샌드위치 192

페타토마토허브절임 194

브리버섯리소트 196

트리플크림브리소스파스타 198

리코타토스트 216

1인용 치즈플레이트 218

4인용 치즈플레이트 220

그랜드 치즈플레이트 222

**Bonus 치즈와 곁들이는 메뉴**

얼그레이밀크잼 225

배바닐라절임 226

양파발사믹절임 227

그린올리브타프나드 228

펜넬콜리플라워오이피클 229

오렌지마멀레이드 230