성주는 즐겁다!

성주군
SEONGJU GUN

성주군 야간관광 특화푸드 개발 레시피

목 차

참데리 닭꼬치 ----------1
참외 바나나 프리터 ----------2
참외 반미샌드위치 ----------3
참외 쉬림프 사모사 ----------4
참외 오꼬노미야끼 핫도그 ----------5
참외 트리오 샌드위치 ----------6
참외불고기 또띠아 ----------7
참외샐러드 토스트 ----------8
참외소떡 ----------9
필로 참외치킨 ----------10
가자미순살 튀김 ----------11
닭발볶음 ----------12
등갈비찜 ----------13
부추 메밀전병 ----------14
부추 쇠고기덮밥 ----------15
부추 아란치니 ----------16
부추 오징어순대 ----------17
부추 짬뽕덮밥 ----------18
쌀국수볶음 ----------19
펜네 치킨 ----------20

별참슈 ----------21
별카롱 ----------22
별쿠키 ----------23
부쏘빵 ----------24
부추 스크램블빵 ----------25
성주꿀참외 호떡 ----------26

목 차

꿀참외 라떼 ----------27

꿀참외 레몬에이드 ----------28

꿀참외 요거트 ----------29

꿀참외 하이볼(알콜) ----------30

꿀참외블루 하이볼 ----------31

꿀참외석류 하이볼 ----------32

홍초를 만난 성주 꿀참외 ----------33

로즈홍차 참외크림티 ----------34

참외 그라나타 ----------35

참외 로즈에이드 ----------36

참외 요거트 스무디 ----------37

참외 크림소다 ----------38

Standard Recipe

메 뉴 명	참데리 닭꼬치

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
닭정육	1	kg	**<닭고기 밑간>**		
데리소스	200	g	참외즙	1	ea
올리브오일	130	g	양파즙	0.5	ea
<참외마요>			소금	8	g
참외시럽	10	g	후추	15	g
마요네즈	50	g	청주	50	g
머스타드	10	g	로즈마리	10	g

조리법/제조법

1. 닭 정육은 한입 크기로 잘라 밑간 재료로 마리네이드 하여 꼬지에 끼운다.
2. 수분을 제거하고 올리브유를 발라둔다.
3. 노릇하게 색이 날 정도로 굽는다.
4. 데리소스를 덧발라 가며 토치하여 불맛을 입힌다.
5. 참외마요를 뿌려준다.

** 참외 껍질을 곱게 채 썰어 참외 시럽에 담가두었다가 토핑으로 올려주면 참외 향을 더 많이 느낄 수 있다.

Standard Recipe

메 뉴 명	참외 바나나 프리터

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
참외	5	ea	<Beer Dough>		
바나나	10	ea	중력분	1	kg
식용유	1.8	L	맥주	800	g
참외시럽			식용유	200	g
초콜릿 소스			달걀	4	ea
시나몬 슈가			생이스트	40	g
			달걀 흰자	4	ea

조리법 / 제조법

1. 반죽 재료 중 분량의 달걀흰자는 가볍게 머랭을 만들어 다른 재료와 섞어 Beer Dough를 만들어 숙성시킨다.
2. 참외는 껍질을 벗겨 길이로 8~10등분 하여 수분을 제거한다.
   바나나는 껍질을 벗겨 한입 크기로 썰거나 그대로 준비한다.
3. 손질한 과일에 숙성시킨 반죽을 두껍게 입혀 180℃에서 황금색이 되도록 튀겨낸다.
4. 시나몬 슈가를 묻히고 참외 시럽과 초콜릿 소스를 곁들여 제공한다.

Standard Recipe

메 뉴 명	참외 반미샌드위치

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
바게트	6	ea	**<스파이시 마요소스>**		
돼지고기불고기용	600	g	마요네즈	60	g
로메인	50	g	스리라차	40	g
참외 슬라이스	120	g	설탕	6	g
청양고추	3	ea	피쉬소스	12	g
쪽파	10	g	**<스프레드>**		
고수잎			버터	60	g
무채	250	g	머스터드	20	g
당근채	150	g			

조리법/제조법

1. 무채와 당근 채를 절여 피클을 만들어 놓는다.(식초 4Ts, 설탕 3Ts, 꽃소금 1ts)
2. 돼지고기는 굵게 채 썰어 양념(피쉬소스 1.5Ts, 다진마늘 2Ts, 설탕 1Ts, 생강즙 1ts, 후추)한 뒤 노릇하게 볶아 여분의 기름을 빼 준다.
3. 참외는 껍질을 벗겨 슬라이스하고, 청양고추와 쪽파는 송송 썰어 놓는다.
4. 빵은 오븐에 데운 다음 가운데 칼집을 넣어 속을 파내어 준비한다.
5. 빵에 스프레드를 바르고 로메인상추-야채피클-고기 순으로 넣고 스파이시 마요소스를 뿌리고 청양고추, 쪽파, 고수를 올려준다.

Standard Recipe

메 뉴 명	참외 쉬림프 사모사

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
춘권피	25	장	레몬주스	15	g
새우살	600	g	화이트와인	15	g
참외	100	g	녹말가루	10	g
부추	150	g	소금		
당근	40	g	후추		
불린 당면	100	g			

조리법/제조법

1. 새우살은 굵게 다지고, 나머지 재료도 작게 다져 준비한다.
2. 모든 재료를 고루 섞어 양념한다.
3. 춘권피를 2등분으로 자른다.
4. 새우살 반죽을 1큰술 올리고 삼각형 모양으로 접는다.
5. 노릇하게 튀겨낸다.

** 라이스페이퍼를 이용하여 만들어도 된다.

Standard Recipe

메 뉴 명	참외 오꼬노미야끼 핫도그

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
핫도그 번	5	ea	할라페뇨 chop	60	g
소시지	5	ea	양파 chop	50	g
양배추 채	400	g			
참외 채	200	g			
오꼬노미소스					
마요네즈					
가다랑이 포					

조리법/제조법

1. 핫도그 번은 길게 칼집을 넣어 그릴이나 팬에 굽는다.(버터)
2. 양배추는 채 썰어 오일 약간 두르고 강불에서 물 생기지 않게 볶아낸다. (+소금, 후추)
3. 참외는 껍질을 벗기고 채 썰어 ②와 섞어 둔다.
4. 소시지는 칼집을 넣어 그릴에 굽거나 팬에 오일을 두르고 구워 준다.
5. 양파와 할라페뇨는 다져서 섞어 둔다.
6. 구운 핫도그 번에 양배추+참외-소세지-양파+할라페뇨 chop-오코노미야끼 소스, 마요네즈-가다랑이 포를 얹는다.

Standard Recipe

메 뉴 명	참외 트리오 샌드위치

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
모닝빵	12	ea	참치샐러드		
참외 슬라이스	120	g	달걀샐러드		
치커리	30	g	감자샐러드		
참외잼	50	g			

조리법/제조법

1. 빵 가운데 칼집을 넣고 참외잼을 바른다.
2. 치커리 한 입 넣고 참외 슬라이스-샐러드 한 스쿱을 채운다.

** 참치샐러드: 캔 참치, 홍 파프리카, 양파, 할라페뇨, 부추, 레몬주스, 마요네즈, 머스터드
** 달걀 샐러드: 달걀, 양파, 부추, 마요네즈
** 감자샐러드: 감자, 햄, 양파, 당근, 오이피클, 마요네즈, 머스터드, 넛맥가루, 파슬리

Standard Recipe

메 뉴 명	참외불고기 또띠아

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
소불고기감	600	g	**<불고기 양념>**		
양상추	300	g	간장	60	g
참외	200	g	참외	2	ea
토마토	150	g	참외 시럽	60	g
양파	100	g	양파	50	g
할라페뇨	50	g	청주	20	g
또띠야 12”			다진마늘	30	g
참외 머스터드 소스			후추	10	g
			참기름	25	g

조리법/제조법

1. 참외와 양파를 갈아서 나머지 재료와 섞어 불고기 양념을 만든다.
2. 소고기는 양념에 재워 두었다가 불맛을 입혀가며 물기 없이 볶는다.
3. 양상추는 굵게 채 썰고, 나머지 재료도 슬라이스 한다.
4. 또띠야는 찜기에 살짝 찐다.
5. 또띠야에 소스를 바르고 불고기와 야채를 넣고 말아준다.

Standard Recipe

메 뉴 명	참외샐러드 토스트

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
식빵	4	ea	<소스>		
슬라이스 햄	4	ea	케첩	40	g
참외	1	ea	마요네즈	20	g
양배추	200	g	참외시럽	20	g
당근	40	g			
부추	10	g			
달걀	4	ea			

조리법/제조법

1. 참외는 굵게 채 썰고, 양배추, 당근은 곱게 채 썬다.
2. 팬에 버터를 녹여 식빵을 앞뒤 노릇하게 굽는다.
3. 달걀을 풀어 양배추채, 당근채 1/2을 섞어 햄 크기로 4장 굽는다. (+소금, 후추)
4. 양배추 채+당근 채+참외 채+부추는 참외 시럽에 가볍게 버무린다.(+소금, 후추)
5. 식빵에 소스를 바르고 구운 야채 달걀-햄-참외 샐러드를 올리고 반 접어 제공한다.

Standard Recipe

메 뉴 명	참외소떡

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
참외	1	ea	**<고추장 소스>**		
비엔나소시지	16	ea	고추장	30	g
떡(4cm 밀떡)	16	ea	케첩	90	g
나무꼬지	8	ea	물엿	30	g
식용유			간장	10	g
<참외 잼 소스>			다진마늘	10	g
참외잼	50	g	식용유	10	g
참외시럽	50	g			

조리법/제조법

1. 떡과 참외는 소시지 크기로 자른다.
2. 떡과 소시지는 끓는 물에 한 번 데쳐 찬물에 헹군다.
3. 참외-소시지-떡 순으로 2번 반복하여 꼬지에 끼운다.
4. 웍에 고추장소스 재료를 모두 넣고 살짝만 끓여 완성하고, 참외 잼 소스는 고루 섞어 완성한다.
5. 떡꼬치를 기름을 넉넉하게 두르고 튀기듯이 굽는다.
6. 위에 소스를 발라서 제공한다.

Standard Recipe

메 뉴 명	필로 참외치킨

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
필로 페스트리			**<닭고기 양념>**		
닭안심	500	g	참외청	20	g
양파채	120	g	로즈마리	20	g
당근채	70	g	소금	10	g
참외채	40	g	올리브오일	50	g
불린당면	50	g	후추	5	g
부추	30	g			

조리법/제조법

1. 닭 안심은 굵게 채 썰어 참외 청을 넣은 양념으로 닭고기를 재운다.
2. 양념한 닭고기는 양파채, 당근 채를 넣고 물기 없이 볶는다.
3. 참외 채와 불린 당면을 섞는다.
4. 필로 페스트리에 참외잼 버터(녹인버터+참외잼)를 바르고 닭불고기를 넣어 말아준다.
5. 노릇하게 튀긴다.
6. 참외 머스터드소스를 뿌려 제공한다.

Standard Recipe

메 뉴 명	가자미순살 튀김

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
가자미살	160	g	와사비	5	g
밀가루	10	g	그린페퍼	5	g
달걀	2	ea	슈레드치즈	10	g
빵가루	15	g	식용유		
파슬리	5	g	마요네즈	30	g
로즈마리	5	g			
타임	5	g			
바질	5	g			
마늘	40	g			

조리법/제조법

1. 가자미살은 청주, 소금, 후추로 밑간한 다음 밀가루-달걀 물(+바질 다진 것)-빵가루를 입혀서 준비한다.
2. 팬에 올리브유를 두르고 다진 마늘을 넣은 후 갈색이 되도록 볶은 다음 타임찹, 바질찹, 로즈마리 찹을 넣고 향을 올린 다음 그린 페퍼, 블랙 올리브 찹을 넣는다.
3. 170도 기름에 가자미살을 튀긴다.
4. 가자미살을 올리고 감자튀김과 같이 곁들여 낸다.
5. 파슬리, 슈레드 치즈를 올려서 낸다.

Standard Recipe

메 뉴 명	닭발볶음

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
닭발	200	g	밀가루	5	g
데리야끼소스	200	g	굵은소금	5	g
굴소스	1	Ts	국간장	1	Ts
스위트칠리	1	Ts	설탕	1	Ts
간마늘	1	ts	양파	2/4	ea
고추가루	1	Ts	참외엑기스	10	g
올리브오일	1	Ts	마요네즈	10	g
참기름	1	Ts	소주	4	Ts
참외청	2	Ts	팔각	5	g

조리법/제조법

1. 닭발은 밀가루, 굵은 소금으로 씻어서 향신료를 넣고 5분 정도 삶는다.
2. 팬에 올리브오일, 간마늘, 양파를 볶다가 고운 고추가루를 넣고 색깔이 나면 몽골리안소스를 넣고 닭발을 넣고 익힌다.
3. 부추를 깔고 닭발을 올린 다음 청량고추, 깨를 올린다.
4. 참외 마요네즈와 허니머스타드를 올려서 낸다.

** 몽골리안소스: 데리야끼소스 200g, 스위트칠리1큰술, 굴소스1큰술, 간마늘1작은술, 고춧가루1큰술, 다진양파2큰술, 올리브오일1큰술, 코리엔더1큰술, 참기름1큰술

Standard Recipe

메 뉴 명	등갈비찜

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
돼지등갈비	500	g	통후추	10	알
토마토케찹	3	Ts	월계수잎	5	장
참외청	3	Ts	부추	100	g
진간장	2	Ts	된장	10	g
배	1/4	ea	청량고추	1	ea
양파	1/2	ea	파인애플	50	g
다진마늘	40	g	미림	50	ml
청주	15	ml	성주참외장아찌	50	g
후추	2	g			

조리법/제조법

1. 돼지등갈비는 갈비뼈 부분에 칼집을 내주고 된장, 월계수잎, 통후추, 마늘을 넣고 삶아서 이물질을 제거한 후 육수를 따로 준비해 둔다.
2. 토마토 케찹, 참외 청, 진간장, 배간 것, 양파간 것, 청주, 미림, 파인애플, 다진 마늘을 넣고 소스를 만든다.
3. 데친 돼지등갈비를 중식 팬에 넣어서 익혀주다가 소스를 넣고 고기가 익을 때까지 시머링한다.
4. 부추 깔고, 다진마늘, 청량고추, 참외장아찌를 다져서 고명으로 올린다.

Standard Recipe

메 뉴 명	부추 메밀전병

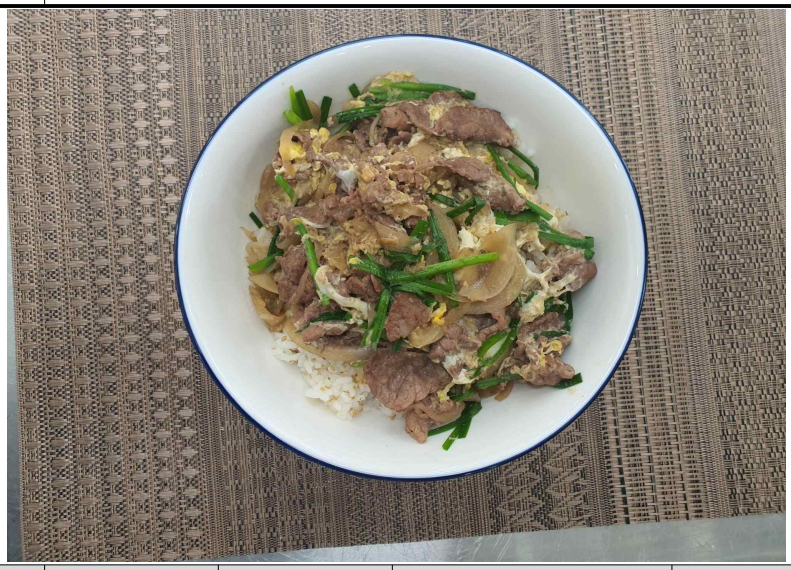
재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
메밀가루	2/3	C	간장	1	ts
밀가루	1/3	C	소금		
표고버섯	2	ea	식용유		
숙주	50	g	부추	50	g
미나리	30	g	까나리액젓	5	g
배추김치	30	g	마늘	10	g
참외장아찌	50	g	굵은고추가루	10	g
깨소금	1	ts	쇠고기	50	g
참기름	1	ts			

조리법/제조법

1. 메밀가루 2/3컵, 밀가루2/3컵, 소금, 물을 섞어 체에 내려 숙성한다.
2. 숙주는 거두절미하고 미나리와 함께 데쳐 물기를 짜고 송송 썰어 소금, 참기름으로 밑간한다.
3. 김치는 대충 씻어서 깨소금, 참기름, 설탕을 조금 넣어서 볶는다.
4. 참외장아찌는 채 썰어 끓는 물에 데쳐서 물기 제거한 후 참기름, 소금으로 간하여 볶아 수분을 날린다.
5. 표고버섯은 불려 기둥을 제거하고 곱게 채 썰고 간장, 설탕, 참기름으로 양념하여 볶는다.
6. 볼에 숙주, 무, 김치, 표고버섯, 미나리를 담고 섞어준다.
7. 팬에 식용유를 코팅하고 약불로 전병을 얇게 부쳐 섞어 둔 재료를 넣어 단단하게 말아서 썰어서 낸다.

Standard Recipe

메 뉴 명	부추 쇠고기덮밥



재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
불고기용쇠고기	120	g	소금		
달걀	2	ea	후추		
부추	30	g	식용유		
청주	2	ts	생강	3	g
맛술	2	ts			
가스오브시	30	g			
간장	2	ts			
설탕	1	ts			
양파	1/4	ea			

조리법/제조법

1. 물3: 간장:1 미림:1 청주1: 설탕1/3을 다시마, 양파, 대파를 넣고 끓이다가 가쓰오브시를 넣고 소스를 만든다.
2. 불고기용 쇠고기는 기름기를 제거 후 다진 생강, 소금, 후추 간 한다.
3. 팬에 식용유를 두르고 쇠고기는 익히다가 슬라이스 한 양파를 넣고 익힌다.
4. 소스를 넣고 끓이다가 달걀 섞은 것을 두르고 뚜껑을 덮은 후 따뜻한 밥 위에 올린다.
5. 부추를 고명으로 올린다.

Standard Recipe

메 뉴 명	부추 아란치니

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
성주 쌀	100	g	달걀	1	ea
감자	50	g	빵가루	30	g
양파	100	g	파슬리	10	g
파마산치즈	10	g	성주 토마토	50	g
토마토쿨리	100	g	식용유	500	ml
토마토홀	100	g	바질	10	g
마늘	100	g	부추	20	g
올리브오일	30	ml			
밀가루	30	g			

조리법/제조법

1. 성주쌀로 밥을 짓고 감자를 삶고 부추는 다져둔다.
2. 토마토소스를 만든다-올리브오일에 양파찹, 다진마늘을 넣고 볶은 후 토마토쿨리+토마토홀을 넣고 끓이다가 토마토 콩까세를 넣고 끓이면서 소금, 후추, 바질 슬라이스를 넣는다.
3. 밥과 감자의 비율을 6:1 의 비율로 넣고 다진 부추를 넣고 나머지 야채(양파찹, 마늘찹, 부추는 3)을 넣고 소금, 후추 간을 한다.
4. 밀가루-달걀물-빵가루를 입혀 아란치니를 튀긴다.
   (170도에서 색깔이 날 때까지 튀긴다)
5. 토마토소스를 밑에 깔고 아란치니를 위에 올린 다음 슈레드치즈, 실파, 바질슬라이스를 올려서 마무리 한다.

Standard Recipe

메 뉴 명	부추 오징어순대

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
오징어	1	마리	소금		
양파	1	ea	후추		
대파	2	대	로즈마리	1	줄기
마늘	8	g	파슬리	3	g
건포도	3	Ts	토마토소스	100	g
잣	2	Ts	바질	3	g
달걀흰자	1	ea			
파만산치즈	1/2	컵			
빵가루	1	컵			

조리법/제조법

1. 오징어는 손질하여 몸통은 통째로 사용하고, 다리는 잘게 다진다.
2. 양파, 대파, 마늘은 다진 후 볶는다.
3. 볼에 오징어 다리와 건포도, 달걀흰자, 빵가루, 치즈를 넣고 소금 후추 간을 한 다음 잘 섞는다.
4. 오징어 몸통에 밀가루를 바른 후 속을 80% 채운 후 이쑤시개로 꿰어 속이 나오지 않도록 한다.
5. 토마토소스를 만든다-올리브오일에 양파찹, 다진마늘을 넣고 볶은 후 토마토쿨리+토마토홀을 넣고 끓이다가 토마토 콩까세를 넣고 끓이면서 소금, 후추, 바질 슬라이스를 넣는다.
6. 팬에 양파, 로즈마리를 넣고 볶은 후 오징어를 넣고 10~15분 정도 익힌다.
7. 오징어를 먹기 좋은 크기로 자른 다음 토마토소스를 밑에 깔고 오징어를 올린 다음 슈레드치즈, 파슬리, 바질을 뿌린다.

Standard Recipe

메 뉴 명	부추 짬뽕덮밥

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
성주쌀	200	g	냉동 알새우	30	g
배추잎	50	g	냉동 오징어	30	g
양파	30	g	대패삼겹살	30	g
목이버섯	30	g	부추	10	g
양배추	30	g	고운고추가루	10	g
표고버섯	30	g	굵은고추가루	10	g
마늘	10	g	치킨베이스	2	g
대파	30	g	국간장	2	g
청량고추	10	g	굴소스	3	g

조리법/제조법

1. 마늘은 다지고, 양파, 대파, 목이버섯, 표고버섯, 배추잎, 참외장아찌, 청량고추는 어슷썰기하여 준비한다.
2. 대패삼겹살, 알새우, 오징어는 손질하여 져며 썬다.
3. 팬에 식용유를 두르고 마늘, 대파를 넣고 향을 낸 다음 남은 야채를 넣고 볶다가 간장을 넣고 향을 낸 다음에 고운 고춧가루, 굵은 고춧가루를 넣고 육수를 넣고 끓인다.
4. 육수가 끓으면 해물을 넣고 굴소스, 치킨베이스, 소금, 후추 간을 한 다음 전분으로 농도를 낸다.
5. 성주 쌀밥을 그릇에 모양내서 담고, 짬뽕을 같이 곁들여 낸다.
6. 부추, 참외장아찌를 고명으로 낸다.

Standard Recipe

메 뉴 명	쌀국수볶음

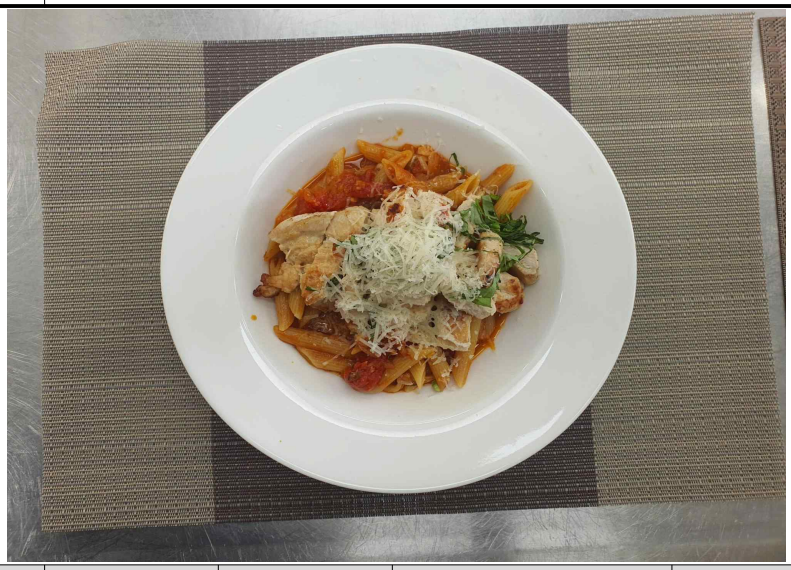
재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
쌀국수	200	g	칵테일새우	70	g
대파	10	g	간장	1	Ts
마늘	10	g	굴소스	1	Ts
숙주	50	g	휘쉬소스	1	Ts
부추	50	g	식초	1	Ts
청고추	20	g	고추기름	10	g
홍고추	20	g	참외장아찌	20	g
달걀	1	ea	양파	30	g
돼지고기대패삼겹살	30	g	성주매실청	5	g

조리법/제조법

1. 쌀국수는 물에 담가두고, 달걀은 풀어서 스크램블을 해둔다.
2. 양파는 슬라이스하고, 숙주는 깨끗이 씻고, 부추는 5cm로 썰어서 준비한다.
3. 팬에 고추기름을 두르고 마늘찹, 대파를 넣고 익힌 후 양파, 돼지고기 삼겹살, 칵테일 새우를 넣고 볶는다.
4. 쌀국수를 넣고 볶음소스(굴소스 1큰술, 간장 1큰술, 휘쉬소스 1큰술, 식초 1큰술, 성주 매실청)를 넣고 후추 간 한다.
5. 숙주, 부추를 넣고 스크램블 에그를 넣어 마무리한다.
6. 완성된 음식은 접시에 담고 참외장아찌를 곁들여 제공한다.

Standard Recipe

메 뉴 명	펜네 치킨



재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
닭가슴살	1	ea	양송이	5	ea
올리브오일	5	g	양파	5	g
오레가노	2	g	화이트와인	10	g
버터	5	g	디종머스타드	10	g
바질	2	g	로즈마리	3	g
펜네	80	g			
토마토소스	50	g			
생크림	50	g			
파만산치즈	5	g			

조리법/제조법

1. 닭가슴살을 화이트와인, 소금, 후추로 마리네이드한 다음 구워서 먹기좋은 크기로 자른다.
2. 팬에 올리브오일+버터를 넣고 마늘찹, 양파찹을 넣고 볶다가 오레가노를 넣고 향을 낸 다음 양송이를 넣고 화이트 와인을 넣고 향을 낸다.
3. 토마토소스를 넣고 졸이다가 생크림을 넣고 닭가슴살을 올린다.
4. 펜네 삶은 것을 접시에 담고 위에 소스 올리고 닭가슴살을 올리고 파마산치즈, 바질 슬라이스를 올려서 마무리한다.

** 토마토소스: 올리브오일에 양파찹, 다진마늘을 넣고 볶은 후 토마토쿨리+토마토홀을 넣고 끓이다가 토마토 콩까세를 넣고 끓이면서 소금, 후추, 바질슬라이스를 넣는다.

Standard Recipe

메 뉴 명	별참슈

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
***슈**			***쿠키**		
물	100	g	버터	90	g
우유	100	g	설탕	90	g
소금	4	g	박력분	100	g
박력분	110	g	***크림**		
계란	2~3	ea	커스터드크림	100	g
			생크림	100	g
			꿀참외시럽	20	g
			설탕	10	g

조리법/제조법

**** 슈 반죽**

1. 박력분 체질한다.
2. 물+소금+버터 직불에 끓인다.
3. 수분 조금 날려준 후 박력분 넣어 호화시킨다.
4. 1.2cm 원형깍지 사용해 지름 4cm 원형 높이 3cm 짜준다.
5. 4위에 쿠키 반죽 두께 0.4cm로 밀어 토핑한다.
6. 굽기: 180℃ 25분
7. 식으면 충전용 크림 충전한다.(커스터드크림+휘핑 생크림+참외시럽+설탕)

**** 쿠키 반죽**

1. 버터 풀어준 후+설탕: 크림화 한다.
2. 체질한 박력분 섞어준다.
3. 3.5cm 원기둥 만들어 종이 말아 냉장 휴지 1시간 한다.

Standard Recipe

메 뉴 명	별카롱

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
***프렌치쉘**			설탕B	80	g
아몬드 가루	170	g	버터	200	g
분당	170	g	럼	4	g
흰자	140	g	***장식용 토핑**		
설탕	100	g	슈가별사탕	100	g
***버터크림**					
흰자	32	g			
설탕A	20	g			
물	20	g			

조리법/제조법

**** 마카롱쉘**

1. 흰자+설탕: 머랭 제조한다.
2. 가루 섞어 마카로나주 한다.
3. 팬닝: 1cm 원형깍지 지름 4cm 짜준다.
4. 1시간 이상 건조한다.
5. 굽기: 150℃ 8분→140℃ 5분
6. 버터크림 샌드 한 후 토핑(슈가별 토핑)으로 마무리한다.

**** 버터크림**

1. 흰자+설탕: 머랭 제조한다.
2. 물+설탕B: 시럽 만든다.(114~118℃)
3. 1에 2 흘려 부어 이탈리안 머랭 만든다.
4. 30℃로 식혀 부드러운 버터 넣어 휘핑 한다.(고속→중속→저속)

Standard Recipe

메 뉴 명	별쿠키

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
***쿠키반죽**			***버터크림**		
버터	250	g	흰자	32	g
슈가파우더	100	g	설탕A	20	g
아몬드가루	120	g	물	20	g
박력분	300	g	설탕B	80	g
식용색소(레몬옐로)	10	g	버터	200	g
			럼	4	g
			*참외쨈	200	g

조리법/제조법

1. 버터 풀어준 후→ 슈가 파우더 혼합 믹싱 한다.
2. 식용색소 섞은 후 체질한 가루 혼합한다.
3. 한 덩이 냉장 휴지 한다.
4. 두께 0.4cm 밀어 별모양 커터(5cm)로 찍는다.
5. 굽기: 180℃ 10~15분
6. 식힌 후 버터크림, 참외 쨈으로 샌드 한다.

Standard Recipe

메 뉴 명	부쏘빵

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
강력분	1	kg	물	200	g
설탕	150	g	***반죽 충전물**		
버터	150	g	부추	350	g
소금	10	g	마늘	10	g
분유	30	g	양파	100	g
개량제	10	g	***토핑**		
이스트	40	g	롱부어스트소시지	30	ea
계란	250	g	가는슈레드치즈	100	g
우유	260	g	허니머스터드	100	g

조리법/제조법

1. 가루 체질 한다: 강력분
2. 버터 제외 전 재료 믹싱 한다.
3. 버터 혼합 믹싱 한다: 최종단계에 완성하고 볶은 야채 넣고 섞어준다.
4. 1차 발효: 60분(온도-27℃, 습도-75%)
5. 분할 한다: 80g
6. 중간 발효: 실온 15분
7. 성형(막대 모양: 80cm 길이로 밀어 소시지에 돌돌 말아준다)→ 팬닝 한다.
8. 2차 발효: 50분(온도-32℃, 습도-85%)
9. 굽기: 180℃ 10~15분(허니머스터드→치즈 순으로 토핑해 굽는다.)

Standard Recipe

메 뉴 명	부추 스크램블빵

재 료	수 량	단 위	재 료	수 량	단 위
강력분	1	kg	물	200	g
설탕	150	g	탕종	200	g
버터	150	g	발효종	200	g
소금	10	g	계란 스크램블	30	ea
분유	30	g	부추	2	kg
개량제	10	g	다진소고기	600	g
이스트	40	g	양파	150	g
계란	250	g	다진마늘	20	g
우유	260	g	소금,후추	약간	

조리법/제조법

1. 가루체질 한다: 강력분
2. 버터 제외 전 재료 믹싱한다.
3. 버터 혼합 믹싱: 최종단계에 완성한다.(반죽 완성온도 27℃)
4. 1차 발효: 60분(온도-27℃, 습도-75%)
5. 분할: 50g 속: 50g
6. 중간 발효: 실온 15분
7. 성형(공모양- 속 50g 채운다)→ 팬닝 한다.
8. 2차 발효: 50분(온도-32℃, 습도-85%)
9. 굽기: 180℃ 10~15분 (굽기 전 치즈 토핑한다.)

**** 충전물**

1. 계란은 부드럽게 스크램블 하고, 양파, 부추는 0.3cm 크기로 썬다.
2. 다진 양파, 다진마늘 볶다가 다진 소고기 넣어 볶는다.(포인트: 수분 최대한으로 날려준다.)
3. 부추 넣어 섞는다.

Standard Recipe

메 뉴 명	성주꿀참외 호떡

재 료	수 량	단 위	재 료		수 량	단 위
강력분	1	kg	발효종		200	g
설탕	150	g	참외시럽			
버터	150	g	치자가루		4	g
소금	10	g	충전물	흑설탕	200	g
분유	30	g		갈색설탕	200	g
개량제	10	g		다진호두	50	g
이스트	40	g		호박씨	50	g
계란	5	ea		해바라기씨	50	g
우유	260	g		아몬드슬라이스	50	g
물	200	g		참외쨈	100	g
탕종	200	g		크림치즈	200	g
				녹인버터		

조리법/제조법

1. 가루 체질한다: 강력분
2. 버터 제외 전 재료 믹싱 한다.
3. 버터 혼합 믹싱: 최종단계 완성한다. (반죽 완성온도 27℃)
4. 1차 발효: 60분(온도-27℃, 습도-75%)- 충전물 만든다.
5. 분할 한다: 반죽- 50g, 속- 40g
6. 중간 발효: 실온 15분
7. 성형(공모양, 속 40g 둘러싼다.)→ 팬닝
8. 2차 발효: 50분(온도-32℃, 습도-85%)
9. 굽기: 180℃ 10~15분 (윗면 테프론시트 덮어 누른 후 굽는다.)

*충전물: 견과는 170℃ 오븐에 5~10분 살짝 구워 식힌 후 모든 재료 한번에 섞는다.

꿀참외 라떼

- 꿀참외청 30ml,
  우유 150ml,
  시나몬 파우더 3g,
  시나몬 스틱 1ea

1. 피쳐에 우유를 넣어 스팀한다.
2. 잔에 성주 꿀참외청을 넣는다.
3. 스팀한 우유를 넣는다.
4. 위에 시나몬 파우더를 뿌리고 시나몬 스틱으로 장식한다.

** 크리미한 우유에 시나몬 향이 더해져 참외의 달콤함을 색다른 느낌으로 전해준다.

꿀참외 레몬에이드

- 꿀참외청 30ml,
  레몬즙 20ml,
  탄산수 150ml,
  얼음
  레몬 슬라이스 1ea
  체리 1ea

1. 잔에 얼음을 3~4개 넣는다.
2. 레몬즙을 넣는다.
3. 꿀참외청을 넣는다.
4. 탄산수를 넣고 바스푼으로 가볍게 젓는다.
5. 레몬과 체리로 장식한다.

꿀참외 요거트

- 우유 100ml,
  플레인 요거트 30g,
  얼음 70g,
  꿀참외청 30ml,
  레인보우 스프링클 7g

1. 블렌더에 얼음, 우유, 플레인 요거트를 넣어 블렌딩한다.
2. 잔에 꿀참외청을 넣는다.
3. ①을 넣는다.
4. 레인보우 스프링클로 장식한다.

꿀참외 하이볼(알콜)

- Jim Beam 30ml,
  레몬주스 20ml,
  꿀참외청 20ml,
  진토닉 120ml,
  레몬 슬라이스 2ea,
  체리 1개

1. 얼음으로 잔을 칠링 한다.
2. 얼음 7조각 넣는다.
3. 레몬주스를 넣는다.
4. 꿀참외청을 넣는다.
5. 짐빔을 넣는다.
6. 레몬 슬라이스 1조각을 잔 아랫부분에 넣는다.
7. 진토닉을 넣는다.
8. 바스푼으로 빌드를 한다.
9. 레몬과 체리로 장식하여 칵테일을 완성한다.

꿀참외블루 하이볼

- 레몬주스 20ml,
  꿀참외청 30ml,
  콜롬보 위스키시럽 20ml,
  탄산수 120ml,
  레몬 슬라이스 1ea,
  체리 1ea
  블루큐라소시럽 10ml

1. 얼음으로 잔을 칠링 한 다음 얼음을 채운다.
2. 레몬주스를 넣는다.
3. 꿀참외청을 넣는다.
4. 콜롬보 위스키 시럽을 넣는다.
5. 탄산수를 넣는다.
6. 블루큐라소 시럽을 넣는다.
7. 바스푼으로 저어준다.
8. 레몬과 체리로 장식한다.

꿀참외석류 하이볼

- 레몬주스 20ml,
  꿀참외청 25ml,
  콜롬보 위스키시럽 20ml,
  사이다 120ml,
  레몬 슬라이스 1ea,
  체리 1ea,
  석류시럽 7ml

1. 얼음으로 잔을 칠링 한다.
2. 얼음 7조각 넣는다.
3. 레몬주스를 넣는다.
4. 꿀참외청을 넣는다.
5. 콜롬보 위스키 시럽을 넣는다.
6. 사이다를 넣는다.
7. 석류시럽을 넣는다.
8. 바스푼으로 저어준다.
9. 레몬과 체리로 장식한다.

홍초를 만난 성주 꿀참외

- 꿀참외청 30ml,
  홍초 30ml,
  탄산수 60ml,
  레몬 슬라이스 1ea,
  새싹 가니쉬

1. 잔에 꿀참외청을 넣는다.
2. 홍초를 넣는다.
3. 탄산수를 넣어 층을 만든다.
4. 레몬으로 장식한다.

** 투 톤으로 즐길 수 있는 비주얼의 음료이다.

로즈홍차 참외크림티

- **티베이스:**
  로즈홍차 티백 1ea, 뜨거운 물 50g,
  차가운 물 100g
- **크림:**
  생크림 40g,
  참외 베이스 30g
- **얼음, 장식용 허브**

1. 로즈홍차 티백에 뜨거운 물 50g을 붓고 3분간 우린 다음 차가운 물을 붓고 2분 후에 티백은 건져낸다.
2. 생크림과 참외 베이스를 섞어 준 후 흘러 내릴 정도의 농도로 크림을 만든다.
3. 잔에 얼음을 채우고 우린 티를 붓는다.
4. 위에 크림을 올리고 허브 잎으로 장식한다.

참외 그라나타

- 참외 100g,
  참외 베이스 50g,
  생수 100g,
  얼음 200g

1. 블렌더에 얼음, 참외(껍질,씨 포함), 생수를 넣고 블렌딩한다.
2. 마지막에 참외 베이스(40g)를 넣고 가볍게 섞어준다.
3. 잔에 붓는다.
4. 남은 참외 베이스 10g을 위에 올려 제공한다.

** 그라나타(granita): 이탈리아 음료로 과일에 설탕과 와인 혹은 샴페인을 넣고 얼음을 갈아 만든 슬러시
** 생수 대신 연한 녹차를 넣어 만들면 또 다른 맛을 즐길 수 있다.

참외 로즈에이드

- 참외 베이스 50g,
  얼음 150g,
  탄산수 170g,
  로즈청 20g,
  참외 슬라이스

1. 잔에 참외 베이스를 넣는다.
2. 얼음을 채운 다음 탄산수를 넣는다.
3. 위에 로즈청을 넣는다.
4. 참외 슬라이스를 끼운 픽을 올려 제공한다.

** 로즈청: 건조장미 8g, 히비스커스 잎 1g, 레몬즙 110g, 시럽 370g
뜨거운 시럽을 부어서 하루 정도 우린 다음 체에 걸러 냉장 보관하여 사용한다.
** 참외의 달콤함에 로즈청의 향미가 더해져 색감과 산뜻함을 더해 준다.

참외 요거트 스무디

- 참외 베이스 100g,
  요거트 파우더 20g,
  우유 100g,
  얼음 200g,
  레몬즙 10g,
  참외 슬라이스 3ea

1. 블렌더에 장식용 참외 슬라이스를 제외한 나머지 재료를 모두 넣고 갈아준다.
2. 잔에 담고 참외 슬라이스로 장식한다.

** 참외 베이스는 마지막에 넣어 가볍게 섞이도록 하면 색감이 더 예쁘다.
** 좀 더 산뜻한 맛을 원하면 레몬즙을 추가해도 된다.

참외 크림소다

- 참외베이스 50g,
  얼음 90g,
  탄산수 100g,
  아이스크림 1스쿱,
  루모라고사리

1. 잔에 참외베이스를 넣는다.
2. 얼음을 채우고 탄산수를 붓는다.
3. 루모라고사리를 잔 벽면으로 넣는다.
4. 아이스크림 1스쿱을 올린다.

** 처음에는 에이드의 시원한 맛으로 즐기다가 아이스크림을 녹여 크리미한 맛을 느낄 수 있다.