

소스산업화센터

📍 | (54576) 전북특별자치도 익산시 왕궁면 국가식품로 99
☎ | 063-720-0500 (대표번호)

글로벌 소스산업 지원을 통한 미래 동반 신성장 산업 육성,
식품산업의 경쟁력을 한층 업그레이드 합니다.



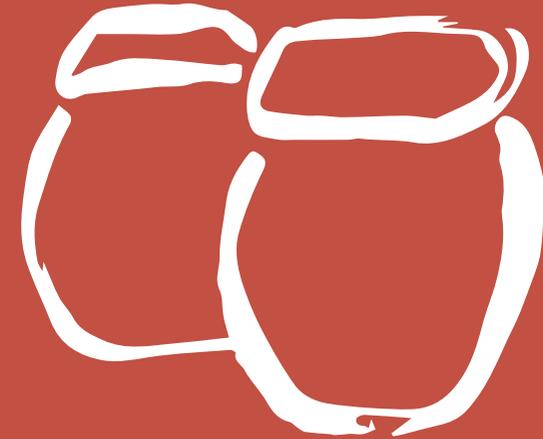
한국식품산업클러스터진흥원
www.foodpolis.kr



소스산업화센터
sauce.foodpolis.kr

한국식품산업클러스터진흥원

전통장류 활용 소스 레시피북



소스 개발·생산의 모든 어려움
소스산업화센터가 함께 합니다

contents

1	소스의 이해	
	01 소스의 개요	04
	02 소스의 분류 및 특징	05

2	소스류 시장 규모 및 트렌드	
	01 국내 시장 규모	08
	02 주요 시장 트렌드 및 소비자 기대 가치	09

3	전통 장류 소개	
	01 간장	12
	02 고추장	14
	03 된장	16
	04 쌈장	18

4	시장조사	
	01 조사 목적	22
	02 소비자 인식 변화 (빅데이터 분석 결과)	22
	03 소스 레시피 및 비건 요리 선정	23

5	소스 레시피 & 비건 요리 레시피	
	01 소스 레시피	
	① 고추장 함박스테이크 소스	26
	② 고추장 파인애플 바베큐 소스	28
	③ 장류 베이스 칠리소스	30
	④ 된장 매콤 카레 소스	32
	⑤ 된장 파스타 소스	34
	⑥ 크림 치즈 된장 소스	36
	⑦ 된장 갈릭버터 소스	38
	⑧ 들깨 된장 비건소스	40
	⑨ 간장버터 스테이크 소스	42
	⑩ 간장 트러플 디핑 소스	44
	⑪ 유자간장 샐러드 드레싱	46
	⑫ 쌈장 타르타르 소스	48
	02 비건 요리 레시피 (10종)	
	① 바삭한 버섯강정	50
	② 클래식 길거리 떡볶이	52
	③ 고추장 크림 파스타	54
	④ 된장 글레이즈 두부 스테이크와 채소구이	56
	⑤ 버섯 불고기	58
	⑥ 궁중식 두부 떡갈비	60
	⑦ 오색 비건 잡채	62
	⑧ 두부쌈장 묵은지 쌈밥	64
	⑨ 쌈장 비빔국수	66
	⑩ 사찰식 버섯 들깨탕	68

6	식품·식품첨가물 품목제조보고서 신고 방법	
	01 식품안전나라 가입방법	72
	02 우리회사 안전관리 품목제조보고 신고방법	76
	03 우리회사 안전관리 품목제조변경보고 신고방법	86

7	소스산업화센터 소개 및 지원사업 안내	
	소스산업화센터는?	96

1

소스의 이해

01 소스의 개요

02 소스의 분류 및 특징

01 소스의 개요

'소스(Sauce)'라는 단어는 라틴어 salsa(소금친 음식)에서 유래하여 프랑스어 salsus 또는 sal을 거쳐 발전했다. 한국에서는 '양념'이라는 말로 사용되며, 단순한 조미료를 넘어 음식의 맛과 향, 색, 질감을 결정하는 중요한 조리 요소로 자리한다. 한식의 양념은 간장·된장·고추장을 비롯해 다양한 조미료·향신료·발효 조합을 포함하며, 이는 한국 음식의 깊은 풍미를 형성하는 핵심이다.



02 소스의 분류 및 특징

소스는 조리 유형이나 사용 목적에 따라 다양하게 분류된다.

국제적 분류

갈색(데미글라스), 흰색(베사멜), 적색(토마토), 노란색(홀렌다이즈) 등으로 구분하는 고전적 분류법으로 조리기초 교육에 사용.

양식 소스



액상 또는 반유동 상태로, 맛과 색을 보완하기 위해 사용됩니다. 주로 육수(데미글라스), 우유(크림소스), 유지(마요네즈, 홀렌다이즈), 당류(바닐라크림) 등을 모체로 함.

한식 소스



'양념'이라 불리며, 간장·된장·고추장 등 발효장류가 핵심입니다. 최근에는 고기양념, 찌개양념, 비빔장 등 특정 요리에 특화된 간편소스로 세분화 됨.

중식 소스



기름기와 강한 향이 특징이며, 설탕(탕수육소스), 간장(굴소스), 식초(레몬소스), 기름(파기름, 고추기름) 등으로 다양화 됨.

일식 소스



대두·쌀 발효조미료와 다시류가 중심이며, 초밥소스·미소시루·폰즈·데리야키 등으로 발전.

2

소스류

시장 규모 및 트렌드

- 01 국내 시장 규모
- 02 주요 시장 트렌드 및 소비자 기대 가치

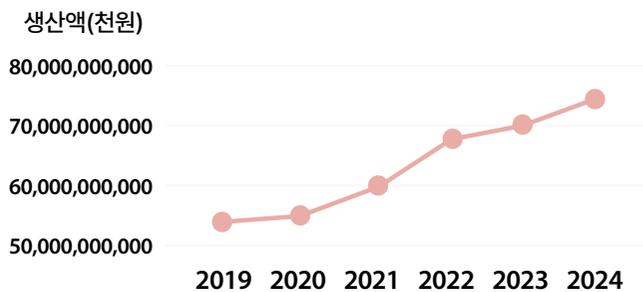
01 국내 시장 규모

2024년 국내 식품 전체 생산실적은 74조 2,920억 원이며, 이 중 소스류는 4조 9,631억 원으로 즉석섭취·편의식품(6조 3,424억 원)에 이어 가공식품 중 두 번째로 높은 비중을 차지함. 이는 소스류가 단순 보조재료가 아닌 식품산업 성장의 핵심 축으로 자리 잡고 있음을 의미함.

[출처: 식품의약품안전처, 2024 식품 등의 생산실적]

연도	생산량	생산액(천원)	증가율(%)
2019	36,904,978	53,511,139,034	2.9
2020	39,311,193	54,359,924,539	1.1
2021	44,700,321	59,787,111,377	9.6
2022	40,696,765	67,706,228,725	12.9
2023	40,244,298	69,930,776,361	3.8
2024	42,088,230	74,291,991,229	7.0

생산실적 추이



국내판매액 기준 품목별 생산실적 현황

순위	품목명	국내출하액(천원)
1	즉석섭취, 편의식품류	6,342,478,757
2	소스류	4,963,135,707
3	빵류	4,431,827,259
4	커피	3,511,093,747
5	기타 수산물가공품	3,428,306,376

02 주요 시장 트렌드 및 소비자 기대 가치

① 만능 소스와 간편 조리의 일상화

1인 가구 증가와 바쁜 생활패턴으로 인해 조리 시간을 줄일 수 있는 '간편 소스(만능장)'가 필수품이 되었다. 볶음, 조림, 찌개, 탕류 등 다양한 요리에 활용 가능한 제품군이 빠르게 성장 중이며, 대표 제품으로는 CJ '다담', 샘표 '새미네부엌', 농심 '배홍동 만능소스' 등이 있다. 이들은 '별도 양념 없이 한 병으로 요리가 완성되는 편리함'을 제공하며, '요리 초보(요린이)'층의 진입 장벽을 낮추었다.

② 새로운 맛과 경험을 추구하는 소비자

소스 소비자는 '새로운 맛', '색다른 경험'을 핵심 가치로 인식한다. 최근 소비 트렌드는 단순히 "맛있다"에서 "새롭고 재밌는 맛 경험"으로 확장되고 있다. 이는 글로벌 미식문화의 영향을 받아 '하이브리드 메뉴'나 '퓨전 소스'로 이어지고 있으며, 제품 개발 시 "요리의 즐거움"을 강조하는 감성적 마케팅이 중요해지고 있다.

③ 이국적 소스(Ethnic Sauce)의 확산

해외여행 및 글로벌 음식문화 노출이 증가하면서 이국적 소스류의 수요가 급증했다. 특히 중국의 마라소스, 태국의 스리라차, 베트남의 느억맘 등 '매운맛'과 '이국적 향신료'가 강조된 제품이 젊은 세대를 중심으로 인기를 끌고 있다. 이는 "한국식 매운맛"과 결합해 '글로벌 K-소스 트렌드'로 발전하고 있다.

④ K-소스의 글로벌화

한국의 매운맛과 발효 장류 기반 소스는 세계적으로 독창적인 조합으로 평가받고 있다. '불닭소스', '비빔장', '찌개양념' 등은 아시아·유럽 시장으로 수출되며, 한국의 'K-Flavor'를 대표하는 아이콘이 되었다. 특히 '한식의 정체성을 유지하면서도 현지 입맛에 맞춘 제품 현지화 전략'이 K-소스의 글로벌 경쟁력을 강화하고 있다.

⑤ 건강 트렌드와 기능성 강화

'헬시플레저(Healthy Pleasure)' 트렌드에 따라 '저당·저염·비건·클린라벨' 소스의 수요가 급증하고 있다. 2024년 슈거제로 소스 생산액은 전년 대비 109.7% 증가한 592억 원을 기록했다. 소비자들은 소스를 단순한 양념이 아닌 '건강한 식단의 일부'로 인식하고 있다.

⑥ 정보 획득 경로의 변화

소비자는 소스 제품을 매장 진열과 온라인 콘텐츠(특히 유튜브 먹방)를 통해 접한다. '불닭소스', '디핑소스', '비빔장' 등은 SNS 영상에서 조리 예시로 자주 노출되어 디지털 미디어가 소비 결정에 미치는 영향이 매우 크다.

[aT 한국농수산물유통공사, 2021 가공식품 세분시장 현황 소스류]
[식품의약품안전처, 2025, 보도자료]

3

전통 장류 소개

- 01 간장
- 02 고추장
- 03 된장
- 04 쌈장

01 간장

간장은 콩(대두)을 주원료로 하며, 단백질과 아미노산이 풍부한 발효식품이다. 간장의 어원은 소금기의 간기, 즉 짠맛이라는 뜻의 '간'에서 유래했다. 역사적으로 간장은 불교의 보급으로 인해 육류 사용이 금지됨에 따라 단백질을 보충하기 위한 목적으로 만들어지기 시작했다. 개화기 이후에는 일본식 간장과 된장이 도입되었으며, 간장 제조 회사는 1930년대에 처음 설립되었다. 간장은 사용되는 원료와 제조 방법 및 발효 미생물에 따라 구별된다.

분류 및 특징

식품의약품안전처의 식품공전에서서는 간장을 제조 방식에 따라 한식간장, 양조간장, 산분해간장, 효소분해간장, 혼합간장으로 명확히 분류하고 있다.

구분	제조 방식	특징	주요 용도
한식 간장 (국간장, 조선간장)	전통 메주 발효	색이 맑고 짠맛 강함	국, 찌개, 나물 등
양조 간장	누룩균(종국)발효	향이 풍부하고 부드러움	조림, 볶음용
산분해 간장	염산 등 산분해	감칠맛 강하나 향 약함	가공식품 원료
효소분해 간장	효소 분해	깔끔한 단맛	혼합간장용
혼합 간장 (진간장)	양조/한식간장 + 산/효소분해간장 혼합	진한 색·감칠맛·열안정성	조림, 볶음 등



제조 방법(재래식 방법)

주요 과정



① 메주 만들기

삶은 콩을 짰어 덩어리로 빚는다.



② 메주 띄우기 (발효)

빚은 메주를 벧짚으로 묶어 매달아 건조하며, 벧짚의 고초균(바실러스 서브틸리스) 등 자연 곰팡이가 번식하도록 한다.



③ 장 담그기

잘 띄운 메주를 항아리에 넣고 소금물을 부어 2~3개월간 숙성시킨다.



④ 장 가르기 및 숙성

숙성이 끝나면 액체(간장)와 건더기(된장)를 분리한다. 분리한 간장은 다시 항아리에서 수개월에서 수년간 숙성시켜 완성한다.

02 고추장

전분질 원료(쌀, 보리, 밀 등)에 누룩균 등을 배양하거나 메주, 식염, 고춧가루 등을 원료로 하여 발효·숙성시킨 것을 말한다. 고추장에 대한 최초 기록은 조선 중기의 「증보산림경제」에 기록되어 있다. 고추장은 조선시대 중엽, 고추가 우리나라에 전래된 이후 고추재배가 일반화되면서 만들어지기 시작하였다. 「규합총서」(1815년)에 현재의 고추장 담금법과 유사한 방법이 소개되었다.

분류 및 특징

구분	특징	주요 용도
찰쌀 고추장	윤기 있고 단맛 강함	비빔밥·떡볶이
보리 고추장	구수하고 씹싸름	찌개·조림
밀 고추장(개량식)	대량 생산형·깔끔한 맛	시판 제품용
초고추장	새콤달콤한 해산물용 소스	회무침·숙회
볶음 고추장	고기·견과류 첨가	비빔밥·쌈밥 등



제조 방법(재래식 방법)



① 밥 짓기 또는 죽 쑼기

주재료인 찹쌀, 멥쌀, 보리쌀 등을 사용하여 되직하게 밥을 짓거나 죽을 쑈다. 이 밥 또는 죽은 고추장의 기본 당질 원료가 된다.



② 당화시키기

밥 또는 죽이 식기 전에 엿기름가루(맥아가루)를 넣고 따뜻한 상태로 유지한다. 엿기름 속의 당화 효소(아밀라아제)가 전분을 엿당으로 분해하면서 고추장의 은은하고 자연스러운 단맛이 형성된다.



③ 혼합하기

당화가 완료된 재료가 식으면 고춧가루, 메줏가루, 소금을 넣고 고르게 섞는다. 이때 메줏가루는 단백질을 분해하고 발효를 촉진시켜 고추장의 깊은 감칠맛과 풍미를 만들어낸다.



④ 숙성하기

잘 섞은 고추장을 항아리(옹기)에 담아 햇볕이 잘 드는 곳에 두고 수개월에서 1년 이상 자연 발효·숙성시킨다. 햇볕은 살균 효과를 주며, 온도와 빛의 변화는 숙성을 도와 색과 맛이 조화로운 고추장이 완성된다.

03 된장

된장은 대두를 발효시켜 만든 한국의 대표 발효식품으로, 아미노산, 펩타이드, 이소플라본 등 건강 기능성 성분이 풍부하다. 삼국시대 이전부터 사용되었으며, 고려, 조선시대에 걸쳐 가정 제조가 일반화되었다. 된장은 일본의 미소와 비교하여 발효 기간이 길고, 염도와 구수함이 더 강한 것이 특징이다.

분류 및 특징

구분	특징	주요 용도
재래식 된장(한식 된장)	진한 색·강한 구수함·짠맛	된장찌개, 강된장
개량식 된장	부드럽고 냄새 적음	찌개·무침 등 범용
찌개용 된장(조미 된장)	멸치·해물 추출물 첨가	육수 없이 찌개 가능

※ 참고: 청국장과의 차이

청국장은 메주를 만들지 않고 삶은 콩을 벼짚 등과 함께 40~50°C의 따뜻한 곳에서 2~3일 만에 단기간 발효시킨 것이다. 된장보다 발효 기간이 훨씬 짧고, 바실러스균이 만들어내는 특유의 강한 냄새와 끈적한 실(점액질)이 특징이다.



제조 방법(재래식 방법)

(간장 제조와 동일)



① 메주 만들기

삶은 콩을 짰어 덩어리로 빚는다.



② 메주 띄우기 (발효)

빚은 메주를 벼짚으로 묶어 매달아 건조하며, 벼짚의 고초균(바실러스 서브틸리스) 등 자연 곰팡이가 번식하도록 한다.



③ 장 담그기

잘 띄운 메주를 항아리에 넣고 소금물을 부어 2~3개월간 숙성시킨다. 이 과정에서 메주 속 단백질과 탄수화물이 분해되어 감칠맛 성분이 생성된다.



④ 장 가르기 및 숙성

숙성이 끝나면 액체(간장)와 건더기(된장)를 분리한다. 분리한 간장은 따로 저장하여 추가 숙성시키고, 남은 메주 건더기를 어개어 소금으로 간을 맞춘 후 다른 항아리에 옮겨 담아 최소 수개월에서 수년간 숙성시키면 재래식 된장이 완성된다.

04 쌈장

된장을 주원료로 하여 고추장, 마늘, 양파, 버섯, 종실류 등을 가하여 혼합한 것을 말한다. 식품공전에서는 '혼합장' 유형으로 분류된다.

[출처: 식품의약품안전처, 식품공전]

된장의 구수한 맛과 고추장의 매콤달콤한 맛이 조화를 이루며, 마늘, 양파 등의 부재료가 더해져 복합적인 감칠맛을 낸다. 별도의 양념 없이 바로 먹을 수 있도록 만들어졌다.



제조 공정

- ① 된장, 고추장 혼합 비율 결정
- ② 부재료(마늘, 파, 참기름, 깨소금, 양파)혼합
- ③ 단기 숙성(1~2주) - 맛 안정화
- ④ 살균 포장



4

시장조사

- 01 조사 목적
- 02 소비자 인식 변화 (빅데이터 분석 결과)
- 03 소스 레시피 및 비건 요리 선정

01 조사 목적

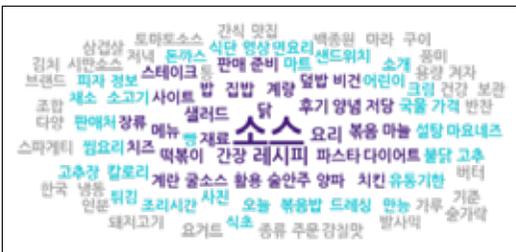
본 시장조사(2023.07.01.~2025.06.30.)는 국내 온라인 상에서 생성된 방대한 소스 관련 뉴스 및 소비자 리뷰 텍스트 데이터를 수집 및 분석하여 소스 산업의 핵심 키워드, 트렌드 변화, 소비자 인식 구조를 파악하고, 이를 바탕으로 전통 장류 기반 K-소스 개발의 필요성과 전략적 방향성을 도출하기 위해 수행되었다.

02 소비자 인식 변화 (빅데이터 분석 결과)

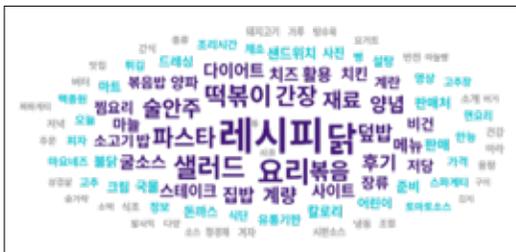
핵심 키워드 및 주요 트렌드 (빈도 및 TF-IDF 분석)

빅데이터 분석 결과, 소스 시장의 소비자는 소스를 단순히 맛을 내는 첨가물 이상으로, '요리 활용성', '건강 가치', '정보 접근성'을 통합적으로 고려하는 제품군으로 인식하고 있다.

구분	주요 키워드	주요 해석
활용성/메뉴	레시피, 요리, 떡볶이, 파스타, 덮밥	소스 구매가 실질적인 조리 활용 및 특정 메뉴와 강하게 연결됨을 시사함
정보 탐색	후기, 사이트, 브랜드, 판매	소스 제품이 감각적 만족뿐 아니라 실용성 및 신뢰성 확보를 위한 사전 정보 탐색 경향이 높음
건강/기능성	비건, 샐러드, 다이어트, 저당	단순 빈도 대비 '비건'의 중요성이 압도적으로 부각 (TF-IDF 순위 ▲65 급등)되어, 건강과 기능성에 대한 관심이 소스 시장의 중심이 되고 있음
전통장류	간장, 고추장, 장류, 굴소스	전통 장류 기반 키워드가 상위에 포진하여, 전통 장류를 기반으로 한 퓨전형 소스 개발 가능성을 시사



상위 노출 빈도 100개 키워드의 워드클라우드

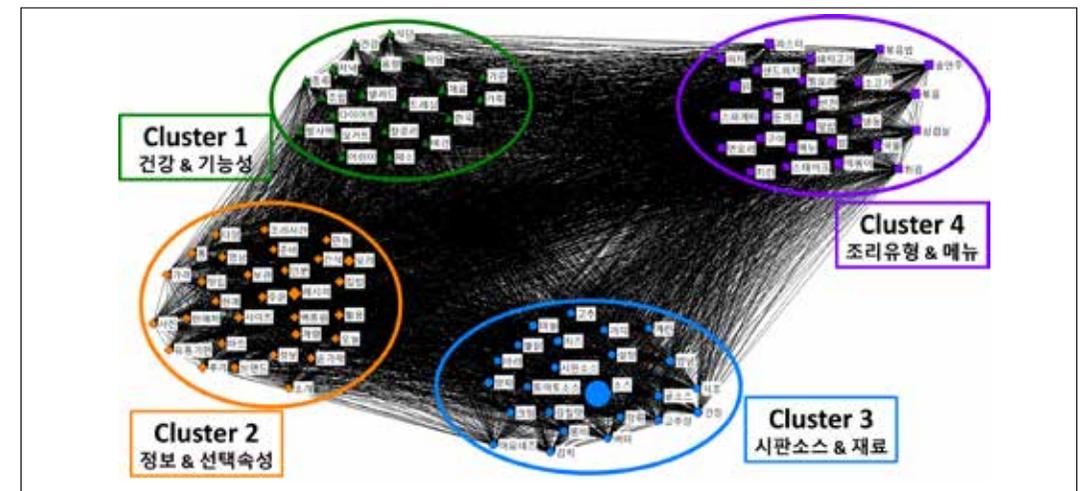


TF-IDF 상위 100개 키워드의 워드클라우드

소비자 인식의 4대 핵심 군집 (CONCOR 분석)

CONCOR 분석을 통해 소스 관련 소비자 인식은 네 가지 명확한 군집으로 분류되었으며, 이는 전통 장류 기반 K-소스 개발의 전략적 방향성을 제시한다.

군집명	주요 키워드	전략적 시사점
Cluster1	건강&기능성	건강, 다이어트, 비건, 저당, 어린이, 칼로리 등 기능성 기반 타겟 맞춤형 소스 개발이 필요함
Cluster2	정보&선택속성	가격, 레시피, 만능, 브랜드, 후기, 정보 등 디지털 콘텐츠 및 리뷰 기반 마케팅 강화가 중요함
Cluster3	시판소스&재료	간장, 고추장, 굴소스, 마라, 시판소스, 토마토소스 등 전통 장류 기반의 퓨전형, 트렌드형 소스 개발 가능성을 확인
Cluster4	조리유형&메뉴	떡볶이, 파스타, 덮밥, 볶음, 치킨, 튀김 등 소스가 특정 메뉴와 강하게 연결되므로, 용도별 소스 개발 및 활용 메뉴 정보 제공이 요구됨



CONCOR 분석 결과

03 소스 레시피 및 비건 요리 선정

시장조사 단계에서 빅데이터 분석을 통해 핵심 키워드를 도출하고, 소비자 인식을 4대 핵심 군집(CONCOR 분석)으로 구조화하였다. 이 인사이트를 바탕으로 소스 레시피 12종과 비건 요리 레시피 10종을 최종 선정하였다.

5

소스 레시피 & 비건 요리 레시피

01 소스 레시피

02 비건 요리 레시피 (10종)

01 소스 레시피



1 고추장 함박스테이크 소스

추천지역 북미, 유럽

정량 레시피 약 20인분 (1인분 기준 50g)

재료명	투입량(g)	비고
고추장	65	매운맛 조절 가능
간장	45	진간장 권장
배푸레	90	배즙 또는 사과푸레 대체 가능
다진 마늘	23	신선한 생마늘 권장
양파즙	45	믹서로 간 양파 사용 가능
매실청	36	꿀 또는 조청으로 대체 가능
흑설탕	27	일반설탕 대체 가능
물	490	농도 조절용
데미글라스 소스	145	고형 또는 액상 모두 사용 가능
맛술	20	잡내 제거 및 감칠맛 부여
버터	15	풍미 부여용
올리브오일	10	식물성 유지, 볶음 향 부여
옐로우 머스터드	10	은은한 신맛 추가용
잔탄검	1	점도 조절용
변성전분	0.5	농도 안정제, 가열 후 점도 유지
합계	1,022.5	점도 유지

용도
함박스테이크, 미트볼 등 육류 글레이즈용

맛 특성
매콤·짭짤·달콤한 감칠맛 조화

타겟
가정간편식(HMR), 급식업체, 레스토랑

표준 제조 공정

- **기본 양념 혼합** 고추장, 간장, 배푸레, 매실청, 흑설탕, 맛술을 혼합하여 기본 양념 베이스 제조
- **향신채 혼합** 다진 마늘과 양파즙을 넣고 혼합
- **소스 조성 완성** 물과 데미글라스 소스를 추가한 후 전체 혼합하여 중불로 가열
- **풍미 강화** 버터, 올리브오일, 머스터드를 넣고 가열
- **점도 조절** 농도 확인 후 잔탄검 및 변성전분을 소량씩 첨가하여 점도 조절
- **마무리 및 살균** 85°C에서 5분 이상 살균 처리한 후 병입 또는 냉장 보관

1 Gochujang Hamburger Steak Sauce

Recommended Regions North America, Europe

Application For hamburger steak, meatballs, meat glazes, etc.

Flavor Profile Spicy, salty, sweet, and umami-balanced

Target Market HMR (Home Meal Replacement), school catering, restaurant use



Standard Recipe Makes ~20 servings (50g each)

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Gochujang	65	Adjustable spiciness
Soy sauce	45	Recommend using dark soy sauce
Pear puree	90	Can substitute with apple puree
Minced garlic	23	Prefer fresh garlic
Onion juice	45	Can blend fresh onion
Plum extract	36	Can be substituted with honey or rice syrup
Brown sugar	27	Can use white sugar
Water	490	Adjust consistency
Demi-glaze sauce	145	Use paste or liquid form
Cooking wine	20	Enhances flavor and removes odors
Butter	15	Adds rich flavor
Olive oil	10	For aroma and richness
Yellow mustard	10	Adds mild acidity
Xanthan gum	1	For viscosity control
Modified starch	0.5	For stable consistency after heating
Total	1,022.5	

Standard Manufacturing Method

- **Mix base seasoning** Combine gochujang, soy sauce, pear puree, plum extract, brown sugar, and cooking wine.
- **Add aromatics** Add minced garlic and onion juice, mix well.
- **Combine and boil** Add water and demi-glaze sauce, boil over medium heat.
- **Add flavor enhancers** Stir in butter, olive oil, and mustard.
- **Adjust thickness** Gradually add xanthan gum and modified starch while checking consistency.
- **Finalize and sterilize** Heat to 85°C for at least 5 minutes, then bottle or chill for storage.



2 고추장 파인애플 바베큐 소스

추천지역 북미, 동남아시아

정량 레시피 약 30인분 (1인분 기준 40g)

재료명	투입량(g)	비고
고추장	70	매운맛 조절 가능, 전통식 권장
파인애플 퓨레	202	생과일 또는 캔 가능
토마토케첩	135	과일소스 보완
간장	30	진간장 또는 저염 가능
식초	54	파인애플산 보완, 사과/현미 가능
다진 마늘	40	생마늘 추천
설탕	54	자일리톨/비정제당 대체 가능
훈연 파프리카 파우더	30	훈연 풍미 핵심
고춧가루	10	색감/매운맛 강화
구연산	0.2	산미 조절
올리브오일	20	풍미 추가
물	470	희석 및 졸임용
우스터소스	30	감칠맛 증진
핫소스	6	매운맛 보강
변성전분	1	농도 조절용
잔탄검	0.4	점도 유지
합계	1,152	

용도
바베큐 글레이즈,
구이용 소스,
버거/도그류 소스

맛 특성
달콤함과 매콤함,
파인애플의 상큼한
산미 조화

타겟
바베큐 전문점,
HMR 간편식,
어린이 대상 메뉴

표준 제조 공정

- 전처리** 마늘은 다지고, 필요한 경우 파인애플을 블렌딩하여 퓨레로 준비
- 혼합** 모든 재료를 냄비에 넣고 고루 섞음, 물은 점도 조절을 위해 천천히 추가
- 가열** 중불에서 끓이기 시작하여 약불로 줄이고 10분 이상 졸임, 기호에 따라 매운맛(핫소스), 산미(식초, 구연산) 조절
- 농도 조절** 변성전분과 잔탄검을 마지막에 넣고 골고루 저어줌
- 완성 및 보관** 실온에서 식힌 후 용기에 담아 냉장 보관
- 유통기한** 7일 이내 권장

2 Gochujang Pineapple BBQ Sauce

Recommended Regions North America, Southeast Asia

- Use** BBQ glaze, sauce for grilled meats, burger/hotdog condiment
- Flavor Profile** Sweet and spicy with tropical acidity from pineapple
- Target Audience** BBQ restaurants, HMR industry, kid-friendly dishes



Standard Recipe Makes ~30 servings (40g each)

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Gochujang (Red Chili Paste)	70	Korean traditional type recommended
Pineapple Purée	202	Fresh or canned available
Tomato Ketchup	135	Fruit sauce enhancement
Soy Sauce	30	Regular or low-sodium
Vinegar (Fruit-based)	54	Apple/rice vinegar OK
Minced Garlic	40	Fresh garlic preferred
Sugar	54	Can substitute raw sugar or xylitol
Smoked Paprika Powder	30	Key for smoky aroma
Red Chili Powder	10	For extra heat/color
Citric Acid	0.2	Acidity balance
Olive Oil	20	Enhances flavor
Water	470	For dilution and simmering
Worcestershire Sauce	30	Adds umami
Hot Sauce	6	Boosts spiciness
Modified Starch	1	Controls texture
Xanthan Gum	0.4	Maintains viscosity
total	1,152	

Standard Manufacturing Method

- Pre-treatment** Mince garlic. If using fresh pineapple, blend it into purée.
- Mix Ingredients** Combine all ingredients in a saucepan. Gradually add water while stirring.
- Simmer** Bring to a boil over medium heat. Lower heat and simmer for 10+ minutes. Adjust spice and acidity as needed.
- Thicken** Add modified starch and xanthan gum. Stir thoroughly.
- Cool & Store** Cool completely. Store in an airtight container in the refrigerator. Best used within 7 days.



③ 장류 베이스 칠리소스

추천지역 동남아시아

정량 레시피 약 20인분 (1인분 기준 70~75g)

재료명	투입량(g)	비고
고추장	165	매운맛과 장류 베이스 형성
간장	20	염도 조절 및 감칠맛
식초	120	산미 부여 및 보존성 향상
다진 마늘	28	향미 및 알리신 성분에 의한 항균효과
설탕	112	당도 및 갈색화 반응, 캐러멜라이징 가능
고추기름	40	기름코팅과 매운 향미 부여
토마토페이스트	30	감칠맛 강화 및 풍미 보강
물	500	농도 조절용, 졸임에 따라 최종 농도 맞춤
고춧가루	20	색상 및 매운맛 보강
소금	6	기본 염도 보완
참치액젓	4	감칠맛 보강 및 한식 특유의 깊은 맛
구연산	0.2	산미 조절 및 pH 안정화
레몬주스	10	산미 부여 및 상큼한 향
미원	2	감칠맛 증폭 (MSG)
물엿	70	점도 부여 및 윤기 강화
후추	1	매운 향신 효과
핫소스	8	강한 매운맛 보강
양파즙	40	단맛 및 풍미 보강
케첩	300	새콤달콤한 맛과 색상 보강
변성전분	2	점도 안정화 및 균일한 농도 유지
잔탄검	1	점도 조절용 식품 안정제
합계	1,479	

용도
볶음요리, 덮밥소스, 고기양념, 부침소스, 튀김 디핑용 등 다목적 활용

맛 특성
짭조름하면서도 매콤-달콤한 감칠맛 조화, 장류 풍미 기반의 깊은 맛

타깃
한식 기반 퓨전요리 매장, 밀키트 업체, 급식·외식 전문업체

표준 제조 공정

- 전처리 모든 원재료 계량 및 준비
- 1차 혼합 고추장, 간장, 식초, 설탕, 케첩, 토마토페이스트, 물을 냄비에 넣고 저어가며 중불로 가열
- 2차 첨가 다진 마늘, 고추기름, 양파즙, 물엿, 핫소스, 고춧가루, 참치액젓, 소금, 후추 추가
- 졸임 5~10분 정도 중불에서 서서히 졸이며 점도 조절
- 마무리 첨가 변성전분, 잔탄검 소량 투입 후 혼합하여 점도 안정화
- 완성 및 냉각 소스를 냉각한 후 용기에 담아 냉장보관

③ Fermented Chili Paste Sauce (Jang-based)

Recommended Regions Southeast Asia

- **Application** Multi-purpose sauce for stir-fry, rice bowls, meat dishes, pancakes, and deep-fry dips
- **Taste Profile** Rich, balanced umami with spicy, sweet, and savory notes. Based on traditional Korean jang (fermented sauces).
- **Target Audience** Fusion Korean restaurants, meal kit manufacturers, food service operations



Standard Recipe [Makes ~20 servings (70-75g each)]

재료명	투입량(g)	비고
Gochujang (Red Pepper Paste)	165	Provides heat and fermented base flavor
Soy Sauce	20	Adds umami and saltiness
Vinegar (Apple or Brown)	120	Adds acidity and helps preservation
Minced Garlic	28	Adds pungency and antimicrobial effects
Sugar (or Agave)	112	Sweetness and caramelization
Chili Oil	40	Adds spicy aroma and oil-based richness
Tomato Paste	30	Enhances umami and depth
Water	500	Adjusts consistency
Red Pepper Powder	20	Adds heat and color
Salt	6	Additional seasoning
Anchovy Sauce	4	Boosts umami with fermented depth
Citric Acid	0.2	Balances pH and stabilizes acidity
Lemon Juice	10	Fresh sour note
MSG	2	Enhances umami flavor
Corn Syrup	70	Adds gloss and viscosity
Black Pepper	1	Adds pungent spiciness
Hot Sauce	8	Intensifies spicy flavor
Onion Juice	40	Enhances sweetness and aroma
Ketchup	300	Adds sweet-sour balance and color
Modified Starch	2	Stabilizes thickness
Xanthan Gum	1	Fine viscosity control
Total	1,479	

Standard Manufacturing Method

- **Preparation** Measure and prepare all ingredients
- **Primary Mixing** Combine gochujang, soy sauce, vinegar, sugar, ketchup, tomato paste, and water in a pot; stir on medium heat
- **Secondary Addition** Add garlic, chili oil, onion juice, corn syrup, hot sauce, red pepper powder, anchovy sauce, salt, and pepper
- **Simmering** Reduce over medium heat for 5~10 minutes to desired consistency
- **Final Additions** Mix in modified starch and xanthan gum to stabilize viscosity
- **Cooling & Packaging** Cool the sauce and store in airtight containers in refrigeration



4 된장 매콤 카레소스

추천지역 동남아시아, 유럽

정량 레시피 약 20인분 (1인분 기준 60g)

재료명	투입량(g)	비고
된장	62	구수한 재래된장 사용
카레가루	59	인도식 또는 시판형 사용 가능, 풍미 중심
고춧가루	12	매운맛 조절용
다진 양파	149	단맛 강화 및 풍미 향상
식용유	62	볶음용 (해바라기유, 카놀라유 등)
다진 마늘	18	향 강화용
간장	3	감칠맛 보강
물	577	졸임 및 농도 조절용
생크림	74	부드럽고 고소한 맛 부여
우유	149	크리미함 증대
케찹	7	새콤달콤한 맛 추가
후추	1	향신 조절
설탕	22	단맛 조절
변성전분	1.5	점도 부여
치킨스톡	3	감칠맛 부여, 풍미 증대
잔탄검	0.5	안정제, 점도 유지용
합계	1,200	

용도
볶음요리, 덮밥, 구이용 소스

맛 특성
구수함과 감칠맛에 매콤함과 크리미함이 조화된 카레 풍미

타깃
한식에 익숙한 소비자, 카레 향을 좋아하는 2030 소비층, 육류 및 채소류 볶음용

표준 제조 공정

- **향미 기초 형성** 팬에 식용유를 두름. 다진 마늘과 양파를 중불에서 볶아 향을 냄
- **된장·고춧가루 볶기** 된장과 고춧가루를 넣음. 잘 섞어 볶아 구수하고 매운맛의 기초 형성
- **양념 투입 및 혼합** 카레가루, 케찹, 간장, 설탕, 후추, 치킨스톡을 순서대로 넣음. 전체적으로 잘 혼합
- **끓이기 및 농도 조절** 물을 부어 중불에서 끓임. 원하는 농도가 될 때까지 조절
- **크리미한 식감 부여** 생크림과 우유를 넣음. 잘 저어 부드러운 질감 형성
- **최종 점도 보정 및 완성** 변성전분과 잔탄검을 넣어 점도 보정. 균일하게 섞어 마무리

4 Doenjang Spicy Curry Sauce

Recommended Regions Southeast Asia, Europe

Usage Stir-fried dishes, rice toppings, grilling sauce

Flavor Profile Savory and umami-rich curry flavor with a creamy and spicy kick

Target Audience Korean food enthusiasts, curry lovers in their 20s-30s, meat and vegetable stir-fry applications



Standard Recipe Makes ~20 servings (60g each)

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Doenjang(Soybean Paste)	62	Use traditional fermented soybean paste, adds savoriness
Curry Powder	59	Powdered Indian or commercial curry, flavor base
Chili Powder	12	Adds spiciness, adjustable to preference
Minced Onion	149	Enhances sweetness and depth
Cooking Oil	62	Use for sautéing (sunflower or canola oil preferred)
Minced Garlic	18	Boosts aroma and savory base
Soy Sauce	3	Enhances umami depth
Water	577	Adjust consistency while simmering
Heavy Cream	74	Adds smooth, creamy texture
Milk	149	Increases creaminess
Ketchup	7	Adds mild sweetness and acidity
Black Pepper	1	For seasoning control
Sugar	22	Balances out salt and spice
Modified Starch	1.5	Provides thickening
Chicken Stock	3	Enhances depth and umami
Xanthan Gum	0.5	Stabilizer, viscosity control
Total	1,200	

Standard Manufacturing Method

- **Aromatic Base Preparation** Heat cooking oil in a pan. Sauté minced garlic and onion over medium heat until fragrant.
- **Doenjang and Red Pepper Powder** Add doenjang (fermented soybean paste) and red pepper powder. Stir-fry well to build a savory and spicy flavor base.
- **Seasoning Addition** Add curry powder, ketchup, soy sauce, sugar, black pepper, and chicken stock in order. Mix thoroughly to combine evenly.
- **Simmering and Consistency Control** Pour in water and simmer over medium heat. Adjust to desired consistency while boiling.
- **Creamy Texture Enhancement** Add fresh cream and milk. Stir well to achieve a smooth, creamy texture.
- **Final Thickening and Completion** Add modified starch and xanthan gum to adjust viscosity. Mix evenly and finish the sauce.



5 된장 파스타 소스

추천지역 유럽, 북미

정량 레시피 약 20인분 (1인분 기준 50g)

재료명	투입량(g)	비고
된장	64	구수한 전통된장 또는 쌀된장 권장
올리브유	51	엑스트라버진 권장
다진 마늘	30	기름에 볶을 수 있도록 준비
다진 양파	160	약간 캐러멜화 시킬 수 있음
생크림	80	휘핑크림 가능
우유	128	저지방 또는 전지 가능
파르메산 치즈	19	갈아서 사용
레몬주스	5	산미 보완용
백후추	2	기호에 따라 조절 가능
소금	2	간 조절용
물	430	농도 조절용
치킨베이스	8	감칠맛 강화용
설탕	16	단맛 보완
잔탄검	8	점도 보완
변성전분	14	점도 안정화
합계	1,017	

용도
크림 파스타, 리조또, 구운 닭고기 또는 채소 요리에 사용

맛 특성
구수하고 크림미한 맛

타겟
한식의 풍미를 접목한 퓨전요리를 선호하는 소비자

표준 제조 공정

- 향미 기초 형성 팬에 올리브유를 두름. 다진 마늘과 양파를 약불에서 볶아 캐러멜화
- 된장 풍미 강화 된장을 넣고 함께 볶아 구수한 향 형성. 물과 치킨베이스를 넣어 잘 풀어 준비
- 소스 베이스 완성 생크림과 우유를 넣고 끓임. 파르메산 치즈, 설탕, 레몬즙을 넣고 중불에서 졸임
- 간 및 점도 조절 소금, 후추로 간 맞춤. 잔탄검과 변성전분을 첨가하여 점도 조절
- 마무리 및 활용 완성된 소스를 체에 걸러 곱게 정제. 용도에 맞게 바로 사용 또는 저장

5 Doenjang Pasta Sauce

Recommended Regions Europe, North America

- Use** Cream-based pasta, risotto, grilled chicken or vegetable dishes
- Flavor Profile** Savory and creamy
- Korean doenjang enhances the depth of flavor in Western-style cream sauces
- Target Audience** - Consumers who prefer fusion dishes combining Korean and Western styles
- Ideal for developing Korean-style cream sauces for international markets



Standard Recipe Makes ~20 servings (50g each)

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Doenjang	64	Traditional or rice-based doenjang recommended
Olive oil	51	Extra virgin recommended
Minced garlic	30	Prepared to be sautéed in oil
Minced onion	160	Slight caramelization possible
Heavy cream	80	Whipping cream possible
Milk	128	Low-fat or whole milk
Parmesan cheese	19	Grated
Lemon juice	5	Enhances acidity
White pepper	2	Optional for taste
Salt	2	For seasoning
Water	430	For adjusting consistency
Chicken base	8	For flavor enhancement
Sugar	16	Adds mild sweetness
Xanthan gum	8	Adjusts texture
Modified starch	14	Stabilizes consistency
Total	1,017	Stabilizer, viscosity control

Standard Manufacturing Method

- **Aromatic Base Preparation** Heat olive oil in a pan. Sauté minced garlic and onion over low heat until caramelized.
- **Enhancing Flavor with Doenjang** Add doenjang (fermented soybean paste) and stir-fry to release savory aroma.
- **Completing the Sauce Base** Add water and chicken base, stirring well to dissolve. Add fresh cream and milk, then bring to a boil. Add Parmesan cheese, sugar, and lemon juice, simmer over medium heat.
- **Seasoning and Consistency Adjustment** Adjust seasoning with salt and black pepper. Add xanthan gum and modified starch to control thickness.
- **Finishing and Application** Strain the finished sauce through a sieve for a smooth texture. Use immediately or store according to purpose.



6 크리미 치즈 된장 소스

추천지역 유럽, 북미

정량 레시피 약 20인분 (1인분 기준 50~65g)

재료명	투입량(g)	비고
된장	60	구수한 감칠맛 제공, 베이스 풍미 형성
파마산치즈가루	42	고소함 및 짠맛 강화, 치즈풍미 부여
크림치즈	132	부드러운 질감, 전체 소스 점도 형성
마요네즈	176	산미 조절, 유화 안정성 부여
우유 또는 생크림	220	부드러운 질감 부여 및 유화 목적
버터	36	깊은 풍미 제공, 농도 조절용
다진 마늘	18	향미 강화, 감칠맛 보완
백후추	2	은은한 매운맛 및 향신 효과
물	340	희석 및 점도 조절용
변성전분	6	농도 및 점도 안정화
잔탄검	1	유화 안정제, 점도 유지
설탕	14	단맛 조절 및 풍미 균형
치킨베이스	12	감칠맛 강화, 소스의 풍미 깊이 강화
합계	1,059	

용도
육류, 해산물, 채소구이 소스, 파스타 소스 등

맛 특성
고소하고 진한 감칠맛, 크리미한 식감, 약간의 짠맛

타겟
한식-양식 퓨전 메뉴를 개발하는 외식업소, 고급 한식 레스토랑, 단체급식 메뉴 개발자

표준 제조 공정

- 기초 유화 혼합** 냄비에 버터를 넣고 약불에서 녹인 후 다진 마늘을 넣어 향이 날 때까지 볶음. 된장을 넣고 약간 볶아 향을 더함
- 치즈 계열 혼합** 크림치즈, 마요네즈, 파마산치즈가루를 넣고 약불에서 천천히 저으며 녹임
- 희석 및 점도 조절** 우유/생크림, 물, 설탕, 치킨베이스, 백후추를 넣고 골고루 섞음
- 농도 안정화** 변성전분과 잔탄검을 체에 내려 넣고 약불에서 천천히 가열하며 농도 조절
- 완성 및 보관** 85°C 이상에서 3분간 유지 후 불 끄고 식힌 뒤 밀봉, 냉장보관 시 5일 이내 사용 권장

6 Creamy Cheese Doenjang Sauce

Recommended Regions Europe, North America

Use	Sauce for grilled meats, seafood, vegetables, pasta, and fusion dishes
Flavor Profile	Rich umami with creamy texture, nutty and slightly salty
Target Audience	Korean-Western fusion restaurants, upscale Korean cuisine, institutional catering R&D



Standard Recipe Makes ~20 servings (50-65g each)

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Doenjang(Soybean Paste)	60	Provides base umami and savory flavor
Parmesan Cheese Powder	42	Enhances nuttiness and saltiness
Cream Cheese	132	Adds smooth texture and mouthfeel
Mayonnaise	176	Balances acidity and adds creaminess
Milk or Fresh Cream	220	Adjusts consistency and stabilizes emulsion
Butter	36	Adds richness and depth
Minced Garlic	18	Boosts aroma and enhances flavor
White or Black Pepper	2	Adds mild spiciness and aroma
Water	340	Controls viscosity and consistency
Modified Starch	6	Stabilizes thickness and texture
Xanthan Gum	1	Stabilizer for consistent viscosity
Sugar	14	Balances the flavors with a hint of sweetness
Chicken Base	12	Deepens umami and savory depth
Total	1,059	

Standard Manufacturing Method

- Initial Emulsification** In a saucepan, melt the butter over low heat. Add minced garlic and sauté until aromatic. Stir in doenjang (soybean paste) and cook slightly to release flavor.
- Dairy and Cheese Integration** Add cream cheese, mayonnaise, and parmesan cheese powder. Gently stir over low heat until all ingredients are fully blended.
- Dilution and Seasoning** Pour in milk/cream, water, sugar, chicken base, and pepper. Mix thoroughly.
- Thickening and Stabilizing** Sift in modified starch and xanthan gum. Simmer gently while stirring until desired thickness is achieved.
- Finalization and Storage** Maintain temperature above 85°C for at least 3 minutes. Cool and store in sealed containers. Recommended shelf life: up to 5 days under refrigeration.



7 된장 갈릭버터 소스

추천지역 유럽, 동남아시아

정량 레시피 약 20인분 (1인분 기준 55~60g)

재료명	투입량(g)	비고
전통된장	70	구수한 감칠맛 베이스
무염버터	112	고소함과 윤기 부여
다진 마늘	120	강한 향미 제공
간장	10	감칠맛 및 풍미 강화
생크림	41	부드러운 질감 부여
우유	82	농도 조절 및 유화용
후추	2	향신료 역할
물	540	전체 희석 및 졸임용
레몬즙	10	느끼함 제거 및 산미 추가
설탕	20	단맛 보완
데미글라스	100	깊은 풍미 강화
변성전분	6	농도 조절 (점도 형성)
치킨베이스	20	감칠맛 증진 (육향)
잔탄검	1	안정제, 점도 유지
합계	1,134	

용도
스테이크, 구운 채소, 볶음밥 소스, 고소하고 짭조름한 풍미를 부여하는 멀티 소스

맛 특성
구수한 된장의 깊은 풍미, 마늘과 버터의 고소하고 진한 맛, 생크림과 데미글라스로 부드럽고 감칠맛 강조

타깃
한식퓨전요리를 지향하는 외식업체, 키친카페, 퓨전 한식당, 고급 한식 뷔페 등

표준 제조 공정

- 준비 마늘을 다지고 버터는 실온에서 부드럽게 준비
- 볶기 냄비에 무염버터를 넣고 다진 마늘을 중불에서 볶아 향을 낸다
- 된장 풀기 된장을 넣고 약불에서 골고루 볶아 풍미 강화
- 액체 투입 물, 우유, 생크림, 간장을 넣고 섞으며 끓인다
- 조미 및 농도 조절 데미글라스, 설탕, 레몬즙, 후추, 치킨베이스 투입
- 농도 조절 변성전분과 잔탄검을 풀어 넣고 약불에서 졸여 점도 조절
- 완성 전체가 농도 있게 줄어들면 불을 끄고 식혀서 사용

7 Doenjang Garlic Butter Sauce

Recommended Regions Europe, Southeast Asia

Application

- Sauce for steak, grilled vegetables, fried rice
- Adds rich, savory, and umami depth to various dishes

Flavor Profile

- Deep savory flavor from traditional Korean doenjang (soybean paste)
- Rich and nutty aroma from garlic and unsalted butter
- Balanced creaminess and umami from cream, demi-glace, and chicken base

Target Market

- Fusion Korean cuisine restaurants
- Kitchen cafés, premium Korean buffet, casual dining with fusion themes



Standard Recipe Makes ~20 servings (55-60g each)

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Traditional Doenjang	70	Base umami flavor
Unsalted Butter	112	Richness and gloss
Minced Garlic	120	Bold aromatic flavor
Soy Sauce	10	Enhances umami depth
Heavy Cream	41	Creamy texture
Milk	82	Dilution and emulsification
Black or White Pepper	2	Spice note
Water	540	Dilution and simmering
Lemon Juice	10	Balances richness
Sugar	20	Slight sweetness
Demi-glace	100	Deep savory flavor
Modified Starch	6	Viscosity adjustment
Chicken Base	20	Boosts meaty umami
Xanthan Gum	1	Stabilizer and thickener
Total	1,134	

Standard Manufacturing Method

- Preparation Mince garlic and soften butter at room temperature
- Sautéing In a saucepan, melt butter and stir-fry garlic over medium heat to release aroma
- Base Flavoring Add doenjang and stir-fry over low heat for deeper flavor
- Liquids Pour in water, milk, cream, and soy sauce. Stir well and bring to a simmer
- Seasoning Add demi-glace, sugar, lemon juice, pepper, and chicken base. Mix thoroughly
- Thickening Dissolve modified starch and xanthan gum separately and add while simmering
- Finishing Cook until desired thickness is achieved. Remove from heat and cool before use



8 들깨 된장 비건 소스

추천지역 동북아시아

정량 레시피 약 40인분 (1인분 기준 23g)

재료명	투입량(g)	비고
된장	60	기본 베이스, 감칠맛 제공
들깨가루	80	고소한 향미, 영양 강화
무가당 두유	200	유화제 역할, 비건 질감 제공
현미식초	8	산미 부여, 맛 밸런스 조절
볶은 참깨	20	고소한 입자감 제공
참기름	13	향미 강화, 고소한 마무리
간장	40	짠맛 및 감칠맛 강화
설탕	60	단맛 제공, 맛의 균형
레몬주스	8	산미 강화, 비린맛 제거 보완
들기름	60	고소한 향미, 끝 맛 부드럽게
마요네즈	360	유화 및 점도 제공, 크림미한 질감 형성
잔탄검	0.4	안정제, 점도 유지
합계	909	

용도
비건 샐러드 드레싱, 채소무침, 비건 한식 요리소스

맛 특성
구수하고 고소한 맛, 은은한 산미와 짠맛의 균형, 비건식단에 적합

타겟
비건 식단 소비자, 건강 지향 소비자, 외식업체용 드레싱/소스 라인업 개발자

표준 제조 공정

- **베이스 혼합** 된장, 들깨가루, 설탕, 간장을 볼에 넣고 골고루 혼합
- **유화 작업** 무가당 두유, 마요네즈, 들기름, 참기름을 넣고 핸드블렌더로 유화
- **산미 조정** 현미식초, 레몬주스 추가하여 맛 균형 조절
- **마무리 향미 및 점도 조정** 볶은 참깨를 넣어 식감을 부여하고, 잔탄검으로 점도 보정
- **숙성 및 사용** 숙성 및 사용: 냉장 보관 1일 숙성 후 사용 권장

8 Perilla Soybean Paste Vegan Sauce

Recommended Regions Northeast Asia

Use	Vegan salad dressing, seasoned vegetable side dishes, Korean-style vegan fusion sauce
Taste Characteristics	RNutty and savory flavor with balanced acidity and saltiness; suitable for plant-based menus
Target	Vegan consumers, Health-conscious individuals, Foodservice industry looking to develop vegan sauce lines



Standard Recipe [Makes ~40 servings (23g each)]

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Doenjang (Soybean Paste)	60	Base flavor, adds umami
Roasted Perilla Powder	80	Nutty aroma and flavor enhancement
Unsweetened Soy Milk	200	Vegan emulsifier, provides creamy texture
Brown Rice Vinegar	8	Adds acidity, balances flavor
Roasted Sesame Seeds	20	Adds texture and rich nutty flavor
Sesame Oil	13	Finishing aroma, deepens taste
Soy Sauce	40	Salty and umami flavor enhancement
Sugar	60	Sweetness, flavor balancing
Lemon Juice	8	Adds brightness, removes any off-flavors
Perilla Oil	60	Enhances nuttiness, smooth aftertaste
Vegan Mayonnaise	360	Emulsifier and body, adds creamy mouthfeel
Xanthan Gum	0.4	Stabilizer, maintains consistency
Total	909	Deepens umami and savory depth

Standard Manufacturing Method

- **Base Mixing** Combine soybean paste, perilla powder, sugar, and soy sauce in a mixing bowl.
- **Emulsification** Add soy milk, vegan mayonnaise, sesame oil, and perilla oil. Blend with hand blender.
- **Flavor Adjustment** Add brown rice vinegar and lemon juice to balance acidity.
- **Final Touches** Mix in roasted sesame seeds for texture; add xanthan gum for stable viscosity.
- **Storage** Recommend refrigeration and use after 1-day maturation for best taste.



9 간장 버터 스테이크 소스

추천지역 북미, 유럽

정량 레시피 약 40인분 (1인분 기준 28g)

재료명	투입량(g)	비고
양조간장	80	짠맛 강도 확인 후 조절
버터(무염)	130	고소한 향미, 소스 마무리용
다진 양파	130	감칠맛 및 달큰한 향
다진 마늘	35	향신 효과 강화
물	530	전체 염도와 점도 조절용
미림 또는 청주	40	잡내 제거 및 단맛 조절용
흑설탕 또는 비정제당	30	깊은 단맛과 색감 제공
후추	2	향 강조용
데미글라스	100	감칠맛 증폭 및 농도 보완
밀가루	20	점도 형성 보조
전지분유	10	고소함 및 유화 보조
변성전분	0.8	점도 조절
치킨 베이스	10	감칠맛 강화
잔탄검	0.4	안정된 점도 유지
합계	1,118	

용도
스테이크, 구이류, 볶음류에 사용하는 소스

맛 특성
고소한 버터 풍미와 간장의 감칠맛이 어우러진 진한 맛

타겟
스테이크 전문점, 양식 레스토랑, 고급 도시락 브랜드 등 구이류 소스 개발을 희망하는 외식업체

표준 제조 공정

- 기본 소스 베이스 혼합** 냄비에 물, 양조간장, 미림, 흑설탕, 다진 양파, 다진 마늘을 넣음. 중불에서 서서히 끓여 기본 베이스 형성
- 중간 소스 농도 형성** 끓기 시작하면 데미글라스 소스, 밀가루, 전지분유를 넣음. 덩어리지지 않도록 균일하게 잘 풀어 혼합
- 점도 및 풍미 강화** 점도가 형성되면 불을 약하게 줄임. 버터를 넣어 완전히 녹여 풍미 부여
- 최종 조미 및 점도 조절** 후추, 치킨 베이스, 변성전분, 잔탄검을 첨가. 전체적으로 혼합하여 점도 및 맛 균형 조절
- 마무리 및 저장** 완성된 소스를 중탕 또는 급속냉각 처리. 소분하여 저장용기에 담고 냉장 보관

9 Soy Butter Steak Sauce

Recommended Regions North America, Europe

- Application**
 - Used as finishing or dipping sauce for steaks, grilled dishes, or stir-fries
 - Adds depth and savory richness to meat dishes
- Flavor Profile**
 - Rich umami from soy sauce blended with buttery smoothness
 - Slightly sweet with savory and aromatic depth
- Target Audience**
 - Steak houses, Western-style restaurants, premium lunchbox brands
 - F&B businesses developing sauces for grilled meat menus



Standard Recipe Makes ~40 servings (28g each)

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Brewed soy sauce	80	Saltiness base, adjust to taste
Unsalted butter	130	Adds richness and smooth finish
Minced onion	130	Adds sweetness and savory base
Minced garlic	35	Enhances aroma
Water	530	Balances salinity and controls viscosity
Cooking wine or rice wine	40	Removes odor and adjusts sweetness
Brown or unrefined sugar	30	Deepens sweetness and color
Black pepper	2	Enhances aroma
Demi-glaze	100	Adds umami and enhances consistency
Wheat flour	20	Thickening agent
Whole milk powder	10	Adds creaminess and emulsification
Modified starch	0.8	Adjusts texture and stability
Chicken base	10	Boosts umami
Xanthan gum	0.4	Maintains stable viscosity
Total	1,118	

Standard Manufacturing Method

- Preparation of Base Sauce** Place water, soy sauce, mirin, brown sugar, minced onion, and minced garlic into a pot. Bring to a simmer over medium heat to form the base.
- Formation of Sauce Consistency** Once boiling, add demi-glaze sauce, flour, and whole milk powder. Stir thoroughly to dissolve and prevent lumps.
- Enhancing Viscosity and Flavor** When the sauce thickens, reduce the heat to low. Add butter and melt completely to enrich flavor.
- Final Seasoning and Adjustment** Add black pepper, chicken base, modified starch, and xanthan gum. Mix evenly to adjust consistency and balance the taste.
- Finishing and Storage** Cool the finished sauce by double boiling or rapid cooling. Portion into storage containers and refrigerate.



10 간장 트러플 디핑 소스

추천지역 유럽, 북미

정량 레시피 약 60인분 (1인분 기준 15g)

재료명	투입량(g)	비고
양조간장	90	고염도 사용 시 간 맞춤 필요
물	443	염도 조절용
흑설탕	148	단맛·색감 조정용
미림	148	잡내 제거 및 감칠맛 상승
발사믹식초	80	산미 및 고급스러운 풍미 추가
다진 마늘	30	향 강화
트러플오일	18	최종 유화 단계에서 첨가, 열에 약하므로 조심해야 함
후추	2	특 쓰는 향 추가
변성전분	6	점도 조절
잔탄검	3	안정화제
합계	968	고소함 및 유화 보조

용도
고기, 튀김, 그릴 요리 디핑용 소스

맛 특성
감칠맛, 단짠조화, 트러플향의 고급스러움

타겟
프리미엄 한식 레스토랑, 퓨전 디너, 와인 페어링 메뉴

표준 제조 공정

- **소스 베이스 준비** 깊은 팬에 물, 간장, 흑설탕, 미림을 넣음. 중불에서 잘 저으며 가열하여 베이스 형성
- **향미 강화** 소스가 끓기 시작하면 다진 마늘과 발사믹식초를 투입. 약 3분간 추가 가열하여 풍미 강화
- **점도 조절** 불을 약하게 줄임. 변성전분과 잔탄검을 넣어 균일하게 혼합, 점도 조절
- **마무리 풍미 부여** 불을 끄고 트러플 오일과 후추를 넣음. 전체적으로 고르게 섞어 향미 완성
- **저장 및 보관** 완성된 소스를 살균한 용기에 담음. 냉장 보관하며 7일 이내 사용 권장

10 Soy Sauce Truffle Dipping Sauce

Recommended Regions Europe, North America

Use	Dipping sauce for grilled meats, fried foods, or premium dishes
Taste Profile	Umami-rich, sweet-salty balance with luxurious truffle aroma
Target	Premium Korean restaurants, fusion dining, wine pairing menus



Standard Recipe [Makes ~60 servings (15g each)]

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Brewed Soy Sauce	90	Adjust saltiness if using high-sodium variant
Water	443	To control salinity
Brown Sugar	148	For sweetness and color balance
Mirin	148	Removes unpleasant odor, enhances umami
Balsamic Vinegar	80	Adds acidity and gourmet flavor
Minced Garlic	30	For aromatic intensity
Truffle Oil	18	Add at the final stage; avoid heat to preserve aroma
Black Pepper	2	Adds sharp aroma
Modified Starch	6	For viscosity adjustment
Xanthan Gum	3	Stabilizer
Total	968	

Standard Manufacturing Method

- **Prepare Sauce Base** Place water, soy sauce, brown sugar, and mirin (cooking wine) into a deep pan. Heat over medium heat while stirring to form the base.
- **Enhance Flavor** When the mixture begins to boil, add minced garlic and balsamic vinegar. Continue heating for about 3 minutes to deepen the flavor.
- **Adjust Consistency** Reduce heat to low. Add modified starch and xanthan gum, mixing evenly to adjust viscosity.
- **Finish with Aroma** Turn off the heat and add truffle oil and black pepper. Stir well to distribute flavor evenly.
- **Storage and Preservation** Transfer the finished sauce into sterilized containers. Store refrigerated and consume within 7 days.



11 유자간장 샐러드 드레싱

추천지역 유럽, 동남아시아

정량 레시피 약 35인분 (1인분 기준 30g)

재료명	투입량(g)	비고
양조간장	100	염도 13~14%, 감칠맛 기반
유자청	200	산미·단맛·향 부여
레몬즙	80	산미 강화 및 향 균형
현미식초	160	부드러운 산미 및 감칠맛
식용유	280	유화와 질감 조절용
설탕 또는 비정제당	120	단맛 조절 및 풍미
다진 양파	40	은은한 단맛과 식감
간마늘	32	향미 강화
후추	2	톡 쏘는 향미
소금	4	간 맞춤
물엿	20	점도 및 광택 조절
오렌지 농축액	20	시트러스 향 보강
변성전분	2	점도 보완
잔탄검	2	안정화 및 점도 유지
합계	1,062	

용도
샐러드용 드레싱, 해산물 샐러드, 냉채류 등

맛 특성
새콤달콤하고 은은한 유자향과 짭조름한 감칠맛

타겟
한식 퓨전 샐러드를 즐기는 소비자, 간편하고 고급스러운 드레싱 선호 소비자

표준 제조 공정

- 전처리** 유자청, 레몬즙, 식초, 간장, 설탕, 물엿을 계량. 다진 양파와 마늘 준비
- 혼합** 모든 액상 재료를 먼저 혼합기에서 저속으로 섞기. 다진 양파, 마늘, 후추, 소금 순으로 넣어 섞기
- 유화 및 점도 조절** 식용유를 천천히 유입하며 핸드블렌더로 유화. 점도 보완을 위해 변성전분과 잔탄검을 마지막에 넣고 고속 혼합
- 숙성 및 보관** 냉장 2시간 이상 숙성 후 사용. 냉장 보관 시 5일 이내 사용 권장

11 Yuja Soy Sauce Salad Dressing

Recommended Regions Europe, Southeast Asia

Usage Salad dressing, especially suitable for seafood salads and cold dishes

Flavor Profile A delicate balance of sweet, tangy, and savory flavors with refreshing citrus aroma from yuja

Target Consumers Customers who enjoy Korean fusion salads. Consumers seeking premium yet convenient salad dressings



Standard Recipe [Makes ~35 servings (30g each)]

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Brewed Soy Sauce	100	Base umami flavor, salinity 13~14%
Yuja Marmalade	200	Adds sweetness, sourness, and citrus aroma
Lemon Juice	80	Enhances acidity and flavor balance
Brown Rice Vinegar	160	Mild acidity and depth
Cooking Oil	280	Emulsification and texture control
Sugar or Unrefined Sugar	120	Sweetness and roundness
Minced Onion	40	Mild sweetness and texture
Minced Garlic	32	Enhances aroma
Black Pepper	2	Adds a pungent kick
Salt	4	Seasoning adjustment
Starch Syrup	20	Gloss and viscosity control
Orange Concentrate	20	Reinforces citrus notes
Modified Starch	2	Improves viscosity
Xanthan Gum	2	Stabilizer for consistency
Total	1,062	

Standard Manufacturing Method

- Pre-processing** Weigh soy sauce, yuja marmalade, lemon juice, vinegar, sugar, and starch syrup. Prepare minced onion and garlic
- Mixing** Combine all liquid ingredients in a mixer and stir at low speed. Add minced onion, garlic, black pepper, and salt in sequence
- Emulsification and Viscosity Adjustment** Slowly add oil while blending to emulsify. Add modified starch and xanthan gum for final texture and stability
- Maturation & Storage** Refrigerate for at least 2 hours before use. Best consumed within 5 days when refrigerated



12 쌈장 타르타르 소스

추천지역 북미, 동남아시아

정량 레시피 약 35인분 (1인분 기준 30g)

재료명	투입량(g)	비고
마요네즈	525	고소한 베이스, 점도 형성
쌈장	139	짭짤한 감칠맛, 한식풍미 부여
다진 피클	126	새콤함과 아삭한 식감 부여
다진 양파	105	향미와 식감 추가
레몬즙	10	산미 보완, 느끼함 제거
설탕	30	단맛 보완
핫소스	6	매운맛과 풍미 조절
후추	2	향미 보강
식초	63	산도 강화, 보존성 향상
잔탄검	2	점도 유지 및 유화 안정제 역할
머스터드소스	30	향미, 약간의 매콤함 및 점도 부여
합계	1,038	

용도
튀김류, 육류, 샌드위치 소스 등

맛 특성
고소함과 짭조름함, 새콤함의 조화

타겟
비건 및 비건지향 소비자, 한식퓨전 외식업소

표준 제조 공정

- **피클과 양파 준비** 다진 피클과 다진 양파를 수분 제거 후 준비
- **베이스 혼합** 마요네즈, 쌈장, 머스터드소스를 섞음
- **부재료 추가** 다진 피클, 양파, 설탕, 핫소스, 후추, 식초, 레몬즙을 넣고 잘 섞음
- **농도 조절** 잔탄검을 마지막에 넣고 균일하게 혼합
- **숙성** 1~2시간 냉장 숙성 시 맛의 조화 상승

12 Ssamjang Tartar Sauce

Recommended Regions North America, Southeast Asia

Usage	Sauce for fried foods, meats, sandwiches
Flavor Profile	Nutty, savory, tangy, and slightly spicy
Target	Vegan & plant-based consumers, Korean fusion restaurants



Standard Recipe Makes ~35 servings (30g each)

Ingredient	Amount(g)	Note / Function
Mayonnaise	525	Creamy base, adds richness and body
Ssamjang	139	Savory Korean seasoning, umami flavor
Chopped Pickles	126	Tangy flavor and crunchy texture
Chopped Onion	105	Adds aromatic depth and texture
Lemon Juice	10	Balances flavor, reduces greasiness
Sugar	30	Adds slight sweetness
Hot Sauce	6	Adds a spicy kick
Black Pepper	2	Enhances overall aroma
Vinegar	63	Boosts acidity and shelf life
Xanthan Gum	2	Stabilizer, improves consistency
Mustard Sauce	30	Adds tang, spice, and thickening support
Total	1,038	

Standard Manufacturing Method

- **Prepare Sauce Base** Finely chop pickles and onions and drain excess moisture
- **Mix Base** Combine mayonnaise, ssamjang, and mustard sauce
- **Add Ingredients** Mix in chopped vegetables, lemon juice, sugar, hot sauce, pepper, and vinegar
- **Stabilize** Add xanthan gum and mix thoroughly
- **Mature Flavor** Refrigerate for 1~2 hours before use to allow flavors to meld

02 비건 요리 레시피 (10종)

1 바삭한 버섯강정

추천지역 동남아시아, 유럽

메뉴 소개

전 세계적으로 사랑받는 한국식 치킨의 맛을 새송이버섯의 쫄깃한 식감으로 재현한 요리. 고추장 베이스의 달콤하고 매콤한 소스가 버섯튀김에 완벽하게 코팅되어 누구나 선호할 맛 제공

주요 활용 장르

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료 새송이버섯 400g

부재료 감자전분 100g, 튀김용 식물성기름 500ml, 다진 견과류 (땅콩 또는 아몬드) 20g

소스 고추장 150g, 설탕 100g, 물엿 100g, 진간장 75g, 굵은 고춧가루 50g, 다진 마늘 50g, 미림 50g, 식용유 50g, 참기름 25g, 통깨 25g

레시피

- 소스: 모든 재료를 섞어서 약불에서 끓이다가 걸쭉해지면 불끄기
- 새송이버섯, 한입 크기로 큼직하게 썰거나 손으로 찢어 준비
- 비닐봉지에 감자 전분과 손질한 버섯을 넣고 흔들어 전분 가루를 골고루 묻힘
- 냄비에 식물성 기름 170°C 예열 후, 전분 묻힌 버섯을 5-6분간 1차 튀겨 기름기 제거
- 기름 온도 180°C로 올려 1차 튀긴 버섯을 2-3분간 다시 튀겨 바삭함 추가
- 넓은 팬에 만들어 둔 강정 소스를 붓고 중불에서 끓임.
소스가 끓어오르며 걸쭉해지면 불 끄기
- 소스 팬에 튀긴 버섯을 넣고 빠르게 버무려 양념 코팅
- 완성된 버섯강정을 접시에 담고 다진 견과류 뿌려 마무리

비건을 위한 팁

[국내] 바삭한 식감 극대화를 위해 튀김가루와 감자 전분 1:1 비율 혼합 사용 권장. 쌀엿 대신 조청 사용 시 더 깊은 단맛 연출 가능

[해외] 한국의 '닭강정'을 비건식으로 재해석한 요리. 새송이버섯(King Oyster Mushroom) 부재 시, 표고버섯(Shiitake)이나 두툽한 포토펬로(Portobello) 버섯 사용 가능. 쌀엿(Rice Syrup)은 옥수수 시럽(Corn Syrup)이나 메이플 시럽으로 대체 가능



1 Crispy Mushroom Gangjeong

Recommended Regions Southeast Asia, Europe

Menu Introduction

A dish that reproduces the taste of Korean-style chicken, loved worldwide, with the chewy texture of king oyster mushrooms. The sweet and spicy gochujang-based sauce perfectly coats the fried mushrooms, offering a flavor everyone will enjoy.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient King oyster mushrooms 400g

Sub-ingredients Potato starch 100g, Vegetable oil for frying 500ml, Chopped nuts (peanuts or almonds) 20g

Sauce Gochujang 150g, Sugar 100g, Starch syrup 100g, Jin ganjang (dark soy sauce) 75g, Coarse chili powder 50g, Minced garlic 50g, Mirin 50g, Cooking oil 50g, Sesame oil 25g, Whole sesame seeds 25g

Recipe

- Sauce: Mix all ingredients and simmer on low heat until it thickens, then turn off the heat. Prepare king oyster mushrooms by cutting them into large, bite-sized pieces or tearing them by hand.
- Put potato starch and the prepared mushrooms in a plastic bag and shake to coat them evenly with the starch powder.
- Preheat vegetable oil in a pot to 170°C, then fry the starch-coated mushrooms for 5-6 minutes for the first fry and drain the oil. Raise the oil temperature to 180°C and fry the mushrooms again for 2-3 minutes to add crispiness.
- Pour the prepared gangjeong sauce into a wide pan and bring to a boil over medium heat. When the sauce boils and thickens, turn off the heat.
- Add the fried mushrooms to the sauce pan and mix quickly to coat them with the sauce. Plate the finished mushroom gangjeong and sprinkle with chopped nuts to finish.

Tips for Vegans

[Korea] To maximize the crispy texture, it is recommended to use a 1:1 ratio mix of frying powder and potato starch. Using jocheong (rice grain syrup) instead of ssal-yeot (rice syrup) can create a deeper sweetness.

[Abroad] This is a vegan reinterpretation of Korean 'Dak-gangjeong' (sweet crispy chicken). If King Oyster Mushrooms are unavailable, Shiitake or thick Portobello mushrooms can be used. Ssal-yeot (Rice Syrup) can be replaced with Corn Syrup or Maple Syrup.



2 클래식 길거리 떡볶이

추천지역 동남아시아, 유럽, 북미

메뉴 소개

K-드라마 열풍과 함께 세계적인 간식으로 떠오른 한국 대표 길거리 음식. 쫄깃한 떡과 고추장 양념의 중독적인 매운맛이 특징이며, 다시마와 버섯으로 맛을 낸 채수(채소 육수)를 사용하여 깊은 감칠맛 추가

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료 떡볶이 떡 500g, 유부 또는 튀긴 두부 150g

부재료 양배추 100g, 대파 50g, 물 또는 채수 700ml

소스 고춧가루 110g, 설탕 140g, 올리고당 460g, 고추장 170g, 표고버섯가루 15g, 다시마가루 10g, 양조간장 30g, 물 65g

레시피

- 떡볶이 떡, 찬물에 20분간 불려 부드럽게 만들기 (냉동 떡은 더 오래 불림)
- 양배추는 한입 크기로, 대파는 5cm 길이로 어슷하게 썰기.
유부는 끓는 물에 데쳐 기름기 제거 후 삼각형 모양으로 자르기
- 작은 그릇에 소스 재료를 모두 섞어 떡볶이 소스 제작
- 넓은 냄비에 물 또는 채수 700ml와 떡볶이 소스를 넣어 잘 풀어주기
- 떡볶이 소스가 끓기 시작하면 불린 떡, 양배추, 유부를 넣고 중불에서 끓이기
- 떡이 부풀고 양념이 걸쭉해질 때까지 10-15분간 저어가며 끓이기 (국물이 졸면 물 추가)
- 마지막으로 대파를 넣고 1-2분 더 끓인 후 불 끄기

비건을 위한 팁

[국내] 쫄깃한 식감은 밀떡, 부드러운 식감은 쌀떡 사용.
비건 김말이 튀김이나 만두를 곁들이면 더욱 풍성.

[해외] 한국 떡(Tteok)은 쌀로 만든 떡으로, 쫄깃한 식감이 특징.
아시아 마켓 냉장/냉동 코너에서 구매 가능.
매운맛 조절을 위해 고추장 양을 줄이고 설탕이나 아가베 시럽 추가

2 Classic Street Tteokbokki

Recommended Regions Southeast Asia, Europe, North America

Menu Introduction

A representative Korean street food that has become a global snack with the K-drama craze. It is characterized by the addictive spicy taste of chewy rice cakes and gochujang sauce, and using chaesu (vegetable broth) flavored with kelp and mushrooms adds a deep umami flavor.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient Tteokbokki tteok (rice cakes) 500g, Yubu (fried tofu pockets) or fried tofu 150g

Sub-ingredients Cabbage 100g, Green onion 50g, Water or vegetable broth 700ml

Sauce Chili powder 110g, Sugar 140g, Oligosaccharide syrup 460g, Gochujang 170g, Shiitake mushroom powder 15g, Kelp powder 10g, Brewed soy sauce 30g, Water 65g

Recipe

- Soak tteokbokki tteok in cold water for 20 minutes to soften (soak frozen tteok longer).
- Cut cabbage into bite-sized pieces, and slice green onion diagonally into 5cm lengths. Blanch yubu(fried tofu pockets) in boiling water to remove oil, then cut into triangles.
- Mix all sauce ingredients in a small bowl to make the tteokbokki sauce.
- In a wide pot, add 700ml of water or vegetable broth and the tteokbokki sauce, and mix well.
- When the sauce starts to boil, add the soaked tteok, cabbage, and yubu, and boil over medium heat.
- Simmer for 10-15 minutes, stirring occasionally, until the tteok puffs up and the sauce thickens (add water if the sauce reduces too much).
- Finally, add the green onion, boil for another 1-2 minutes, then turn off the heat.

Tips for Vegans

[Korea] Use wheat tteok for a chewy texture and rice tteok for a soft texture. Serving with vegan gimhari (seaweed spring roll) fries or mandu (dumplings) makes it more substantial.

[Abroad] Korean tteok is a rice cake with a chewy texture. It can be purchased in the refrigerated/frozen section of Asian markets. To adjust the spiciness, reduce the amount of gochujang and add sugar or agave syrup.



③ 고추장 크림 파스타

추천지역 유럽, 북미, 동남아시아

메뉴 소개

한국의 전통 장과 서양의 파스타가 만난 현대적인 퓨전 요리. 고추장의 매콤한 감칠맛과 식물성 크림의 부드러움이 조화롭게 어우러져 익숙하면서도 새로운 맛의 경험 제공.

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료	파스타 면 (펜네 또는 리가토니) 200g
부재료	양파 30g, 마늘 15g, 올리브 오일 30ml, 표고버섯 30g, 느타리버섯 30g, 새송이버섯 20g, 파슬리 (장식용) 약간
소스 (약 1,000g)	무가당 두유 650g, 생 캐슈넛 120g, 양파 150g, 고추장 80g, 토마토페이스트 80g, 올리브유 30g, 다진 마늘 20g, 영양효모 10g, 소금 5g, 후추 1g

레시피

- 소스
 - 캐슈넛 불리기: 생 캐슈넛은 요리 시작 최소 1시간 전부터 미지근한 물에 담가 부드럽게 준비
 - 소스팬을 달구어 올리브유를 넣고 다진 양파, 다진 마늘 볶기
 - 볶은 양파, 마늘에 고추장 넣고 볶기
 - 블렌더로 두유를 넣어 같은 불린 캐슈넛을 곱게 갈아 넣고 끓이기
 - 영양효모, 소금, 후추를 넣어 끓여서 소스 완성
- 끓는 소금물에 파스타 면을 포장지 시간보다 1분 덜 삶은 후, 면수 100ml 남기고 물 따라내기
- 양파와 마늘은 잘게 다지기
- 작은 그릇에 식물성 크림, 고추장, 토마토 페이스트, 영양효모, 소금, 후추를 섞어 크림소스 제작
- 팬에 올리브 오일을 두르고 중불에서 다진 양파와 마늘을 볶아 향 내기
- 양파가 투명해지면 만들어 둔 크림소스와 남겨둔 면수 100ml를 붓고 잘 섞기
- 소스가 끓기 시작하면 삶은 파스타 면을 넣고 1분간 잘 섞어 소스가 배도록 하기
- 완성된 파스타를 접시에 담고 다진 파슬리 뿌려 장식

비건을 위한 팁

- [국내] '로제' 소스 맛을 위해 고추장과 식물성 크림 비율 조절. 느끼함을 잡기 위해 다진 청양고추 약간 추가 가능
- [해외] 매콤한 토마토 크림 파스타와 유사한 맛. 고추장은 단순한 매운맛이 아닌, 깊은 감칠맛과 약간의 단맛을 더해 소스 풍미를 풍부하게 함. 영양 효모(Nutritional Yeast)는 치즈 풍미를 내는 비건 재료로, 생략 가능

③ Gochujang Cream Pasta

Recommended Regions Europe, North America, Southeast Asia

Menu Introduction

A modern fusion dish where traditional Korean jang meets Western pasta. The spicy umami of gochujang and the creaminess of plant-based cream harmonize to provide a familiar yet new taste experience.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient	Pasta (penne or rigatoni) 200g
Sub-ingredients	Onion 30g, Garlic 15g, Olive oil 30ml, Shiitake mushroom 30g, Oyster mushroom 30g, King oyster mushroom 20g, Parsley (for garnish) a little
Sauce (approx. 1,000g)	Unsweetened soy milk 650g, Raw cashews 120g, Onion 150g, Gochujang 80g, Tomato paste 80g, Olive oil 30g, Minced garlic 20g, Nutritional yeast 10g, Salt 5g, Pepper 1g

Recipe

- Sauce
 - Soak cashews: Soak raw cashews in lukewarm water for at least 1 hour before starting to cook to soften them.
 - Heat a saucepan, add olive oil, and sauté minced onion and minced garlic. Add gochujang to the sautéed onion and garlic and stir-fry.
 - Blend the soaked cashews with soy milk until smooth, add to the pan, and bring to a boil.
 - Add nutritional yeast, salt, and pepper and simmer to complete the sauce. In boiling salted water, cook the pasta for 1 minute less than the package directions, then drain, reserving 100ml of pasta water.
 - Finely chop the onion and garlic. In a small bowl, mix plant-based cream, gochujang, tomato paste, nutritional yeast, salt, and pepper to make a cream sauce.
- Heat olive oil in a pan over medium heat and sauté the minced onion and garlic until fragrant.
- When the onion becomes translucent, pour in the prepared cream sauce and the reserved 100ml of pasta water and mix well.
- When the sauce begins to boil, add the cooked pasta and mix well for 1 minute to let the pasta absorb the sauce.
- Plate the finished pasta and garnish with chopped parsley.

Tips for Vegans

- [Korea] Adjust the ratio of gochujang and plant-based cream for a 'rosé' sauce flavor. A little minced Cheongyang chili can be added to cut through the richness.
- [Abroad] The taste is similar to a spicy tomato cream pasta. Gochujang adds not just spiciness, but also a deep umami and slight sweetness, enriching the flavor of the sauce. Nutritional Yeast is a vegan ingredient that gives a cheesy flavor and can be omitted.



4 된장 그레이즈 두부 스테이크와 채소구이

추천지역 북미, 동남아시아

메뉴 소개

단단하게 구운 두부 스테이크와 신선한 채소에 된장 그레이즈를 입혀 풍미를 더한 든든한 일품요리. 된장의 구수한 감칠맛과 은은한 단맛이 어우러져 밥반찬은 물론 메인 요리로도 손색없음.

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료 (2인분)

주재료 단단한 두부 300g, 고구마 150g, 연근 100g, 당근 80g, 가지 80g, 애호박 80g, 새송이버섯 80g, 브로콜리 100g, 빨강 파프리카 50g

부재료 올리브유 기름 30ml, 소금, 후추

소스 들깨된장 비건소스

레시피

- 들깨된장 비건소스 제작
- 두부는 키친타월로 감싸 무거운 것으로 눌러 15분간 물기 제거 후, 1.5cm 두께의 스테이크 모양으로 썰기
- 고구마, 가지와 애호박, 연근, 당근, 버섯은 1cm 두께로 동그랗게 또는 길게 썰기
- 팬에 식물성 기름을 두르고 중불로 달군 후, 두부를 올려 앞뒤로 노릇하고 단단하게 굽기. 구운 두부는 접시에 잠시 옮겨두기
- 같은 팬에 가지와 애호박을 넣고 앞뒤로 노릇하게 굽기
- 구운 채소 위에 두부 스테이크를 다시 올리고, 만들어 둔 된장 그레이즈를 재료 양면에 붓으로 골고루 바르기
- 약불로 줄여 그레이즈가 타지 않도록 주의하며 1-2분간 더 구워 양념이 스며들게 하기
- 완성된 스테이크와 채소를 접시에 담고 통깨 뿌려 마무리

비건을 위한 팁

[국내] 부침용 두부를 사용하고 물기를 확실히 제거해야 구울 때 모양이 부서지지 않고 단단한 식감을 얻을 수 있음. 아스파라거스나 파프리카 등 다른 채소를 곁들여도 좋음

[해외] 'Extra-firm tofu'를 사용하는 것이 필수. 두부를 굽기 전 물기를 빼는 과정(pressing)은 좋은 식감을 위해 매우 중요함. 이 요리는 된장의 구수한 감칠맛이 특징인 한국식 비건 스테이크로, 밥이나 퀴노아와 함께 훌륭한 한 끼 식사가 됨

4 Doenjang Glazed Tofu Steak and Grilled Vegetables

Recommended Regions North America, Southeast Asia

Menu Introduction

A hearty one-dish meal featuring firmly grilled tofu steak and fresh vegetables coated in a flavorful doenjang glaze. The savory umami and subtle sweetness of doenjang (soybean paste) combine, making it excellent not only as a side dish for rice but also as a main course.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient Firm tofu 300g, Sweet potato 150g, Lotus root 100g, Carrot 80g, Eggplant 80g, Zucchini 80g, King oyster mushroom 80g, Broccoli 100g, Red bell pepper 50g

Sub-ingredients Olive oil 30ml, Salt, Pepper

Sauce Perilla-Doenjang Vegan Sauce

Recipe

- Make the Perilla-Doenjang Vegan Sauce.
- Wrap the tofu in a kitchen towel, press it with something heavy for 15 minutes to remove moisture, then slice it into 1.5cm thick steak shapes.
- Slice the sweet potato, eggplant, zucchini, lotus root, carrot, and mushroom into 1cm thick rounds or long pieces.
- Heat vegetable oil in a pan over medium heat, then pan-fry the tofu until golden brown and firm on both sides.
- Set the cooked tofu aside on a plate. In the same pan, grill the eggplant and zucchini until golden brown on both sides.
- Place the tofu steak back on top of the grilled vegetables and brush the prepared doenjang glaze evenly on both sides of the ingredients.
- Reduce the heat to low and cook for another 1-2 minutes, being careful not to burn the glaze, allowing the flavor to be absorbed.
- Plate the finished steak and vegetables and sprinkle with whole sesame seeds to finish.

Tips for Vegans

[Korea] Using firm tofu for pan-frying and thoroughly removing the water is key to preventing it from breaking and achieving a firm texture. Other vegetables like asparagus or bell peppers can also be added.

[Abroad] Using 'Extra-firm tofu' is essential. The process of pressing the tofu to remove water before cooking is very important for a good texture. This dish is a Korean-style vegan steak characterized by the savory umami of doenjang, making it an excellent meal served with rice or quinoa.



5 버섯 불고기

추천지역 북미, 유럽, 아시아

메뉴 소개

한국의 대표 요리인 불고기를 비건식으로 재해석. 소고기 대신 쫄깃한 식감의 버섯을 사용하여, 간장 베이스의 달콤하고 짭짤한 양념 맛을 그대로 즐길 수 있는 요리.

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료	느타리버섯 200g, 표고버섯 200g, 새송이버섯 200g
부재료	양파 100g, 당근 50g, 대파 30g, 통깨 약간
소스 (1,000g 분량)	양조간장 300g, 올리고당 150g, 황설탕 80g, 물 50g, 배(갈아서) 150g, 양파(갈아서) 100g, 다진 마늘 60g, 표고버섯가루 10g, 다시마가루 5g, 영양효모 10g, 참기름 50g, 후추 5g

레시피

- 버섯은 손으로 찢고, 양파와 당근은 얇게 채 썰기. 대파는 어슷하게 썰기
- 큰 그릇에 소스재료를 섞어 불고기 불고기 소스 제작
- 만든 소스(180~200g)에 손질한버섯, 양파, 당근을 넣고 버무려 20분 이상 재우기
- 달군 팬에 재워둔 버섯과 채소를 넣고 중강불에서 볶기
- 버섯이 익고 국물이 자작하게 줄어들 때까지 7-10분간 볶기
- 마지막에 대파와 통깨를 넣고 가볍게 섞어 마무리

비건을 위한 팁

- [국내]** 전통 방식에 따라 양념장에 한국 배를 갈아 넣으면 천연 단맛과 연육 작용으로 버섯 식감을 더 부드럽게 함. 당면을 불려 함께 볶으면 더욱 푸짐
- [해외]** '불고기'는 '불에 구운 고기'라는 뜻으로, 달콤짭짤한 맛의 조화가 특징. 국적 불문 누구나 선호할 맛으로, K-푸드 입문자에게 특히 추천. 배(Asian Pear) 부재 시, 사과나 키위를 소량 사용해도 비슷한 효과 가능

5 Mushroom Bulgogi

Recommended Regions North America, Europe, Asia

Menu Introduction

A vegan reinterpretation of Korea's representative dish, bulgogi. Instead of beef, it uses chewy mushrooms, allowing you to enjoy the same sweet and savory soy sauce-based marinade.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient	Oyster mushrooms 200g, Shiitake mushrooms 200g, King oyster mushrooms 200g
Sub-ingredients	Onion 100g, Carrot 50g, Green onion 30g, A little whole sesame seeds
Sauce (1,000g portion)	Brewed soy sauce 300g, Oligosaccharide syrup 150g, Brown sugar 80g, Water 50g, Pear (grated) 150g, Onion (grated) 100g, Minced garlic 60g, Shiitake mushroom powder 10g, Kelp powder 5g, Nutritional yeast 10g, Sesame oil 50g, Pepper 5g

Recipe

- Tear the mushrooms by hand, thinly slice the onion and carrot, and slice the green onion diagonally.
- Mix the sauce ingredients in a large bowl to make the bulgogi sauce
- In a bowl with the prepared sauce(180-200g), add the mushrooms, onion, and carrot, and mix to marinate for at least 20 minutes.
- Heat a pan and stir-fry the marinated mushrooms and vegetables over medium-high heat.
- Stir-fry for 7-10 minutes until the mushrooms are cooked and the sauce has reduced.
- Finally, add the green onion and sesame seeds, mix lightly, and finish.

Tips for Vegans

- [Korea]** Following the traditional method, adding grated Korean pear to the marinade provides natural sweetness and a tenderizing effect, making the mushrooms' texture softer. Soaking and adding glass noodles makes the dish more substantial.
- [Abroad]** 'Bulgogi' means 'fire-grilled meat' and is characterized by a harmony of sweet and savory flavors. Its flavor is universally appealing, making it highly recommended for those new to K-food. If an Asian Pear is unavailable, a small amount of apple or kiwi can be used for a similar effect.



6 궁중식 두부 떡갈비

추천지역 동북아시아, 유럽, 북미

메뉴 소개

한국 궁중 요리 떡갈비를 두부와 버섯을 이용해 현대적인 비건 요리로 재탄생. 다진 두부와 버섯의 부드러우면서도 씹는 맛이 있는 식감과 간장 양념의 깊은 풍미가 특징

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료	단단한 두부 300g
부재료	표고버섯 100g, 양파 50g, 빵가루 50g, 감자 전분 30g
소스 (1,000g 분량)	양조간장 250g, 올리고당 200g, 황설탕 100g, 맛술 80g, 물 100g, 표고버섯가루 10g, 다시마가루 5g, 영양효모 10g, 다진 마늘 50g, 다진 생강 10g, 참기름 35g, 후추 5g

레시피

- 소스 재료를 섞어 준비
- 두부는 면포에 싸서 물기 최대한 제거 후 칼등으로 으깨기
- 표고버섯과 양파는 매우 잘게 다지기
- 큰 그릇에 으갠 두부, 다진 버섯과 양파, 빵가루, 전분, 소스 80~90g을 넣고 끈기가 생길 때까지 치대어 반죽 제작
- 반죽을 6-8등분하여 동글납작한 떡 모양으로 빚기
- 팬에 기름을 두르고 중약불에서 떡갈비를 앞뒤로 노릇하게, 속까지 익도록 천천히 굽기
- 구운 떡갈비를 팬 한쪽으로 옮기고, 빈 공간에 소스를 부어 끓이기
- 끓어오르면 떡갈비에 양념이 배도록 조리

비건을 위한 팁

- [국내]** 반죽의 찰기를 높이기 위해 찹쌀가루 약간 추가 권장. 잣가루를 고평으로 올리면 궁중 요리의 멋 추가
- [해외]** '떡갈비'는 다진 고기를 떡처럼 빚어 만든 요리. 이름에 '떡'이 들어가지만, 쌀떡은 포함되지 않음. 불고기와 비슷한 달콤짭짤한 맛이지만, 다진 재료로 만들어 더 부드럽고 풍부한 식감

6 Royal Tofu Tteokgalbi

Recommended Regions Northeast Asia, Europe, North America

Menu Introduction

A modern vegan reinterpretation of the Korean royal court dish, Tteokgalbi, using tofu and mushrooms. It features a soft yet chewy texture from minced tofu and mushrooms and a deep flavor from the soy sauce marinade.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient	Firm tofu 300g
Sub-ingredients	Shiitake mushrooms 100g, Onion 50g, Breadcrumbs 50g, Potato starch 30g
Sauce (1,000g portion)	Brewed soy sauce 250g, Oligosaccharide syrup 200g, Brown sugar 100g, Mirin (cooking wine) 80g, Water 100g, Shiitake mushroom powder 10g, Kelp powder 5g, Nutritional yeast 10g, Minced garlic 50g, Minced ginger 10g, Sesame oil 35g, Pepper 5g

Recipe

- Mix the sauce ingredients to prepare.
- Wrap the tofu in a cotton cloth to remove as much moisture as possible, then mash it with the back of a knife.
- Finely mince the shiitake mushrooms and onion. In a large bowl, combine the mashed tofu, minced mushrooms and onion, breadcrumbs, starch, and 80-90g of the sauce. Knead until the mixture becomes sticky.
- Divide the mixture into 6-8 portions and shape them into round, flat patties. Oil a pan and cook the patties over medium-low heat, grilling them slowly until golden brown on both sides and cooked through.
- Move the cooked patties to one side of the pan and pour the sauce into the empty space to bring it to a simmer.
- Once simmering, let the patties simmer in the sauce to absorb the flavor.

Tips for Vegans

- [Korea]** For a stickier batter, it's recommended to add a little glutinous rice flour. Garnishing with pine nut powder adds a touch of royal court cuisine elegance.
- [Abroad]** 'Tteokgalbi' is a dish made from minced meat shaped like a 'tteok' (rice cake). Although 'tteok' is in the name, it does not contain rice cakes. It has a sweet and savory flavor similar to bulgogi, but its minced ingredients give it a softer, richer texture.



7 오색 비건 잡채

추천지역 동북아시아, 유럽, 북미

메뉴 소개

다채로운 색감과 쫄깃한 당면, 아삭한 채소의 조화가 돋보이는 한국의 대표적인 잔치 음식. 간장과 참기름을 기본으로 한 담백하고 고소한 양념이 모든 재료의 맛을 조화롭게 함

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료	한국 당면 (고구마 전분 면) 200g
부재료	시금치 100g, 당근 80g, 양파 80g, 표고버섯 50g, 파프리카 (빨강, 노랑) 각 50g
소스 (1,000g 분량)	양조간장 310g, 노두유 45g, 올리고당 360g, 설탕 60g, 다진 마늘 40g, 맛술 50g, 표고버섯가루 15g, 다시마가루 5g, 영양효모 10g, 참기름 60g, 후추 5g

레시피

- 당면은 미지근한 물에 30분 이상 불린 후, 끓는 물에 6-7분간 삶아 찬물에 헹구어 물기 제거
- 시금치는 끓는 소금물에 살짝 데쳐 찬물에 헹군 후 물기 짜기
- 당근, 양파, 버섯, 파프리카는 모두 가늘게 채 썰어 준비
- 팬에 기름을 두르고 양파, 당근, 파프리카, 버섯 순으로 각각 소금 약간 뿌려 볶아내기 (각 재료를 따로 볶아야 색과 식감 유지)
- 큰 그릇에 소스재료를 모두 넣고 섞어 잡채 소스 제작
- 넓은 불에 삶은 당면, 볶은 채소, 데친 시금치를 모두 넣고 만들어 둔 소스 (150~200g)를 부어 가볍게 버무려 완성

비건을 위한 팁

- [국내]** 정통 잡채의 핵심은 각 재료를 따로 조리하여 본연의 맛과 색을 살린 후 마지막에 합치는 것. 이 과정을 지키면 완성도 높은 잡채 제작 가능
- [해외]** 잡채 면은 고구마 전분으로 만들어져 자연적으로 글루텐이 없으며, 삶으면 투명하고 매우 쫄깃한 식감. 면을 너무 오래 삶지 않도록 주의. 따뜻하게 또는 식은 상태로도 즐길 수 있음

7 Five-Color Vegan Japchae

Recommended Regions Northeast Asia, Europe, North America

Menu Introduction

A representative Korean celebration dish known for its vibrant colors, chewy glass noodles, and the harmony of crisp vegetables. A clean and nutty sauce based on soy sauce and sesame oil harmonizes the flavors of all the ingredients.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient	Korean glass noodles(sweet potato starch noodles) 200g
Sub-ingredients	Spinach 100g, Carrot 80g, Onion 80g, Shiitake mushroom 50g, Bell peppers(red, yellow) 50g each
Sauce (1,000g portion)	Brewed soy sauce 310g, Dark soy sauce 45g, Oligosaccharide syrup 360g, Sugar 60g, Minced garlic 40g, Mirin(cooking wine) 50g, Shiitake mushroom powder 15g, Kelp powder 5g, Nutritional yeast 10g, Sesame oil 60g, Pepper 5g

Recipe

- Soak glass noodles in lukewarm water for at least 30 minutes, then boil for 6-7 minutes. Rinse in cold water and drain.
- Lightly blanch the spinach in boiling salted water, rinse in cold water, and squeeze out excess water.
- Thinly slice the carrot, onion, mushrooms, and bell peppers. Heat oil in a pan and stir-fry the onion, carrot, bell peppers, and mushrooms separately with a pinch of salt each(cooking each ingredient separately helps maintain its color and texture).
- Mix all sauce ingredients in a large bowl to make the japchae sauce. In a large bowl, combine the cooked noodles, stir-fried vegetables, and blanched spinach. Pour in the prepared sauce(150-200g) and gently toss to combine.

Tips for Vegans

- [Korea]** The key to authentic japchae is to cook each ingredient separately to preserve its original taste and color, then combine them at the end. Following this process will result in a high-quality japchae.
- [Abroad]** Japchae noodles are made from sweet potato starch, making them naturally gluten-free. When cooked, they become transparent and very chewy. Be careful not to overcook the noodles. It can be enjoyed warm or cold.



8 두부쌈장 묵은지 쌈밥

추천지역 동북아시아

메뉴 소개

묵은지의 깊은 감칠맛과 두부쌈장의 고소하고 부드러운 맛이 조화롭게 어우러진 한입 요리. 전통적인 쌈밥을 현대적인 비건 스타일로 재해석하여 누구나 부담 없이 즐길 수 있도록 함

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료	묵은지 1/4포기, 현미밥 또는 잡곡밥: 400g
부재료	참기름 15ml, 통깨 5g
소스 (1,000g 분량)	두부 (단단한 부침용) 400g (2모), 된장 200g, 고추장 100g, 양파 100g, 표고버섯 50g, 애호박 50g, 견과류(호두, 아몬드 등) 50g, 표고버섯가루 15g, 다시마가루 10g, 영양효모 10g, 올리고당 60g, 다진 마늘 40g, 들깨가루 20g, 참기름 20g, 물 50g

레시피

- 두부는 키친타월로 물기 제거 후 2cm 크기로 깍둑썰기
- 소스 만들기
 - 두부 준비: 두부는 칼등으로 으갠 뒤, 면포에 싸서 물기를 최대한 꼭 짜서 준비
 - 채소 및 견과류 준비: 양파, 표고버섯, 애호박, 견과류는 모두 잘게 다져 준비
 - 쌈장 볶기: 중불로 달군 팬에 참기름을 두르고 다진 마늘과 양파를 넣어 투명해질 때까지 볶기, 나머지 다진 채소(표고버섯, 애호박)를 넣고 2~3분간 더 볶기, 된장과 고추장을 넣고 약불에서 타지 않게 볶으며 채소와 잘 혼합
 - 물기를 짰 으갠 두부, 올리고당, 물을 넣고 멍울이 없도록 잘 풀어가며 볶기
 - 비건감칠맛재료(표고버섯가루, 다시마가루, 영양효모)와 들깨가루를 넣고쌈장이 되직해질때까지 볶기
 - 마지막으로 다진 견과류를 넣고 불을 끈 뒤, 한 김 식히면 완성
- 묵은지는 속을 털어내고 물에 헹구어 찌맛을 조절한 후, 물기를 꼭 짜서 준비
- 따뜻한 밥에 참기름과 통깨를 넣어 고슬고슬하게 섞어 밥 양념하기
- 준비된 묵은지 잎을 넓게 펼치고, 양념한 밥을 한 손가락 올려 돌돌 말기
- 완성된 묵은지 쌈밥을 반으로 잘라 접시에 담고, 그 위에 만들어 둔 두부쌈장을 올려 마무리

비건을 위한 팁

- [국내]** 부침용 두부 사용 및 물기 제거가 모양 유지에 중요. 아삭한 식감을 위해 오이나 풋고추 추가 가능
- [해외]** '매콤한 한국식 BBQ 소스에 버무린 두부'로 설명 가능. 쌈장의 복합적인 맛 덕분에 별도 양념 없이 쉽고 빠른 요리 완성 가능

8 Tofu Ssamjang and Mukeunji Ssambap

Recommended Regions Northeast Asia

Menu Introduction

A one-bite dish where the deep umami of mukeunji(aged kimchi) and the savory, mild taste of tofu ssamjang(soybean paste wrap sauce) harmonize beautifully. A modern vegan reinterpretation of the traditional ssambap(rice wraps) that anyone can enjoy.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient Mukeunji(aged kimchi) 1/4 head, Brown or multi-grain rice 400g

Sub-ingredients Sesame oil 15ml, Whole sesame seeds 5g

Sauce (1,000g portion) Tofu(firm) 400g(2 blocks), Doenjang(soybean paste) 200g, Gochujang(chili paste) 100g, Onion 100g, Shiitake mushroom 50g, Zucchini 50g, Nuts(walnuts, almonds, etc.) 50g, Shiitake mushroom powder 15g, Kelp powder 10g, Nutritional yeast 10g, Oligosaccharide syrup 60g, Minced garlic 40g, Perilla seed powder 20g, Sesame oil 20g, Water 50g

Recipe

- Remove moisture from tofu with a kitchen towel and dice into 2cm cubes.
- Making the Sauce
 - Prepare Tofu: Mash the tofu with the back of a knife, then wrap it in a cotton cloth and squeeze out as much moisture as possible.
 - Prepare Vegetables and Nuts: Finely chop the onion, shiitake mushrooms, zucchini, and nuts.
 - Sauté Ssamjang: Heat sesame oil in a pan over medium heat and sauté the minced garlic and onion until translucent. Add the remaining chopped vegetables(shiitake, zucchini) and sauté for another 2-3 minutes.
 - Add the doenjang and gochujang and stir-fry over low heat, mixing well with the vegetables without burning. Add the squeezed mashed tofu, oligosaccharide syrup, and water, and stir-fry, breaking up any lumps.
 - Add vegan umami ingredients(shiitake powder, kelp powder, nutritional yeast) and perilla seed powder, and continue to stir-fry until the ssamjang thickens.
 - Finally, add the chopped nuts, turn off the heat, and let it cool slightly to finish.
- Remove the filling from the mukeunji, rinse it in water to adjust the saltiness, then squeeze out the excess water.
- Add sesame oil and sesame seeds to warm rice and mix until fluffy.
- Spread out a prepared mukeunji leaf, place a spoonful of seasoned rice on it, and roll it up.
- Cut the finished mukeunji ssambap in half, arrange on a plate, and top with the prepared tofu ssamjang to finish.

Tips for Vegans

- [Korea]** Using firm tofu for pan-frying and removing moisture is important for maintaining shape. For a crunchier texture, you can add cucumber or green chili peppers.
- [Abroad]** Can be described as 'tofu tossed in a savory Korean BBQ sauce'. Thanks to the complex flavor of ssamjang, a quick and easy dish can be made without additional seasoning.



9 쌈장 비빔국수

추천지역 동남아시아, 유럽

메뉴 소개

일반적인 쌈장 비빔국수를 한 단계 발전시킨 요리. 으갠 두부를 넣어 만든 고소하고 부드러운 두부쌈장을 활용하여, 매콤함은 물론 단백질과 탄수화물까지 보충할 수 있는 건강하고 든든한 여름철 별미 국수

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료	소면 200g
부재료	상추 50g, 오이 80g, 당근 40g
소스 (1,000g 분량)	두부(단단한 부침용) 400g(2모), 된장 200g, 고추장 100g, 양파 100g, 표고버섯 50g, 애호박 50g, 견과류(호두, 아몬드 등) 50g, 표고버섯가루 15g, 다시마가루 10g, 영양효모 10g, 올리고당 60g, 다진 마늘 40g, 들깨가루 20g, 참기름 20g, 물 150g

레시피

- 상추, 오이, 당근은 가늘게 채 썰어 준비
- 끓는 물에 소면을 3-4분간 삶은 후, 즉시 건져 얼음물에 행귀 전분기 제거 및 물기 완전히 빼기
- 두부쌈장 제조방법에 따라 소스 제조
- 두부쌈장 양념장에 삶은 소면을 넣고 손으로 무쳐 면에 양념이 골고루 배게 하기
- 양념한 국수를 그릇에 담고, 그 위에 채 썬 채소를 듬뿍 올리기
- 먹기 직전에 모든 재료를 잘 비벼서 먹기

비건을 위한 팁

- [국내]** 소면은 삶은 후 찬물에 여러 번 행귀야 쫄깃한 식감 유지. 비빔장에 다진 풋고추나 양파 추가 시 더욱 풍부한 맛 가능
- [해외]** '비빔국수'는 '비벼 먹는 국수'라는 뜻의 한국식 비빔면 샐러드. 이 레시피는 된장이 들어간 쌈장을 사용해 일반 고추장 비빔국수보다 더 구수하고 복합적인 맛이 특징. 신선하고 아삭한 채소를 많이 넣는 것이 맛의 균형에 중요

9 Ssamjang Bibim-guksu (Spicy Mixed Noodles)

Recommended Regions Southeast Asia, Europe

Menu Introduction

A dish that elevates the standard ssamjang bibim-guksu. By using a savory and mild tofu ssamjang made with mashed tofu, this healthy and hearty summer specialty noodle dish supplements not only spiciness but also wholesome protein.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient Somyeon(thin wheat noodles) 200g

Sub-ingredients Lettuce 50g, Cucumber 80g, Carrot 40g

Sauce (1,000g portion) Tofu(firm) 400g(2 blocks), Doenjang(soybean paste) 200g, Gochujang(chili paste) 100g, Onion 100g, Shiitake mushroom 50g, Zucchini 50g, Nuts(walnuts, almonds, etc.) 50g, Shiitake mushroom powder 15g, Kelp powder 10g, Nutritional yeast 10g, Oligosaccharide syrup 60g, Minced garlic 40g, Perilla seed powder 20g, Sesame oil 20g, Water 150g

Recipe

- Thinly slice the lettuce, cucumber, and carrot.
- Boil the somyeon noodles in boiling water for 3-4 minutes, then immediately remove and rinse in ice water to remove starch and drain completely.
- Prepare the sauce according to the Tofu Ssamjang recipe. Add the cooked somyeon noodles to the tofu ssamjang sauce and mix by hand to ensure the noodles are evenly coated.
- Place the seasoned noodles in a bowl and top generously with the shredded vegetables.
- Mix all ingredients well right before eating.

Tips for Vegans

- [Korea]** To maintain a chewy texture, somyeon noodles should be rinsed several times in cold water after boiling. Adding minced green chili or onion to the sauce can create a richer flavor.
- [Abroad]** 'Bibim-guksu' means 'mixed noodles' and is a Korean-style mixed noodle salad. This recipe uses ssamjang with doenjang, giving it a more savory and complex flavor than standard gochujang-based bibim-guksu. Adding plenty of fresh, crisp vegetables is important for a balanced taste.



10 사찰식 버섯 들깨탕

추천지역 동북아시아

메뉴 소개

마늘과 파 없이도 깊은 맛을 내는 한국 사찰음식의 지혜가 담긴 요리. 국간장과 된장으로 은은하게 간을 맞춘 국물에, 고소한 들깨가루와 버섯의 풍부한 향이 어우러져 몸과 마음을 편안하게 해주는 건강식

주요 활용 장류

고추장 된장 간장 쌈장

재료

주재료	모듬 버섯(표고, 느타리, 팽이 등) 300g
부재료	감자 100g, 물 80g
소스	들깨가루(거피한 고운 가루 추천) 100g, 물 800g, 찹쌀가루 20g, 간장 30g, 된장 20g, 소금 3g, 표고버섯가루 15g, 다시마가루 10g, 영양효모 5g, 들기름 25g

레시피

- 버섯은 먹기 좋게 손질하고, 감자는 얇게 나박썰기
- 그릇에 소스재료를 모두 풀어 소스 제작
- 냄비에 들기름을 두르고 감자와 표고, 느타리버섯을 넣어 살짝 볶기
- 물을 붓고 감자가 익을 때까지 끓이기
- 만들어 둔 소스를 넣고 끓는 재료에 조금씩 부어가며 농도 조절
- 탕이 걸쭉해지면 팽이버섯을 넣고 한소끔 더 끓인 후, 부족한 간은 소금으로 최종 조절

비건을 위한 팁

- [국내]** 거피하지 않은 통들깨가루 사용 시 더욱 진하고 거친 질감의 국물 가능. 국간장은 일반 양조간장보다 색이 옅고 염도가 높아 국물 요리에 적합
- [해외]** 마늘, 양파 등 오신채(Oshinchaе)를 사용하지 않는 한국 사찰음식의 특징을 보여줌. 들깨(Perilla Seed) 가루는 고소하고 약간의 허브향이 나는 독특한 풍미를 가지며, 국물에 크림미한 질감을 더함. 알리움 계열 채소에 민감하거나 자극적이지 않고 깊은 맛의 조리법에 관심 있는 이들에게 훌륭한 레시피

10 Temple-style Mushroom Perilla Seed Stew

Recommended Regions Northeast Asia

Menu Introduction

A dish that embodies the wisdom of Korean temple cuisine, which achieves deep flavor without garlic or green onions. In a broth seasoned gently with guk-ganjang(soup soy sauce) and doenjang(soybean paste), the savory perilla seed powder and rich aroma of mushrooms come together in a healthy dish that comforts the body and mind.

Main Jang Used

Gochujang (Korean chili paste) Doenjang (soybean paste) Ganjang (Soy Sauce) Ssamjang (wrap sauce)

Ingredients

Main Ingredient Assorted mushrooms(shiitake, oyster, enoki, etc.) 300g

Sub-ingredients Potato 100g, Water 80g

Sauce Perilla seed powder(fine, hulled powder recommended) 100g, Water 800g, Glutinous rice flour 20g, Guk-ganjang(soup soy sauce) 30g, Doenjang(soybean paste) 20g, Salt 3g, Shiitake mushroom powder 15g, Kelp powder 10g, Nutritional yeast 5g, Perilla oil 25g

Recipe

- Prepare the mushrooms into bite-sized pieces and thinly slice the potato.
- Combine all sauce ingredients in a bowl to make the sauce.
- Heat perilla oil in a pot and lightly sauté the potato, shiitake, and oyster mushrooms.
- Add water and boil until the potatoes are cooked.
- Gradually pour the prepared sauce into the boiling ingredients, adjusting the consistency.
- When the stew thickens, add the enoki mushrooms and bring to a boil once more. Adjust the final seasoning with salt if needed.

Tips for Vegans

[Korea] Using unhulled, whole perilla seed powder will result in a richer, coarser-textured broth. Guk-ganjang is lighter in color and saltier than regular brewed soy sauce, making it suitable for soup dishes.

[Abroad] This recipe showcases a characteristic of Korean temple food, which avoids the use of the five pungent vegetables(Oshinchaе), such as garlic and onions. Perilla seed powder has a unique nutty flavor with a slight herbal note and adds a creamy texture to the broth. This is an excellent recipe for those who are sensitive to alliums or are interested in deep, non-pungent cooking methods.

6

식품·식품첨가물 품목제조보고서 신고 방법

출처: 식품안전나라 (www.foodsafetykorea.go.kr)

- 01 식품안전나라 가입방법
- 02 우리회사 안전관리
 품목제조보고 신고방법
- 03 우리회사 안전관리
 품목제조변경보고 신고방법

01 식품안전나라 가입방법

기업회원과 개인회원의 차이점

기업회원이란 11자리 업체 인허가번호를 아이디로 사용하는 산업체 회원을 말합니다. 품목제조(신)보고 등은 기업회원만 이용하실 수 있으므로, 해당 민원을 위해서는 개인회원이 아닌 기업회원으로 가입하셔야 합니다.

01 개인회원

아이디 사용자 임의로 지정 가능

이용 가능한 전자 민원

- ✓ 통합민원상담
- ✓ 수출 식품 · 건강기능식품 · 축산물 영문 증명
- ✓ 수입식품등 수입판매업 영업신고 등
- ✓ 통합민원상담 전자민원
- ✓ 우리회사 안전관리를 제외한 전자민원

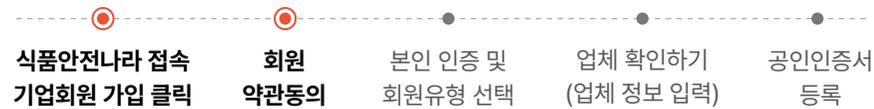
02 기업회원

아이디 11자리 숫자로 구성된 업체 인허가번호

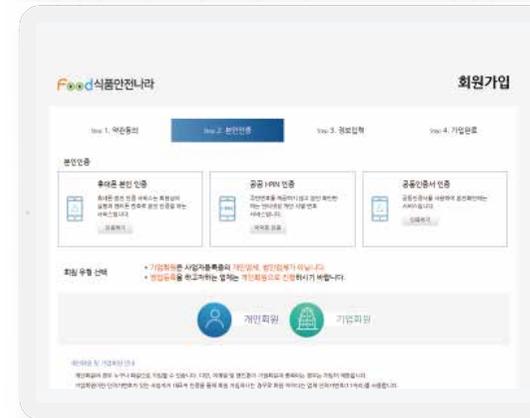
이용 가능한 전자 민원

- ✓ 통합민원상담, 우리회사 안전관리
- ✓ 품목제조(신)보고, 품목제조변경(신)보고
- ✓ 냉동전환신고
- ✓ 생산실적보고
- ✓ 통합민원상담 포함한 모든 전자민원

절차안내



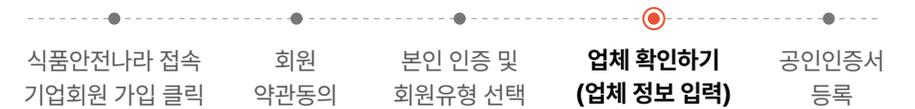
절차안내



휴대폰 인증 or 아이핀 인증 or 공인인증서 인증

- ✓ 기업회원: 휴대폰 인증은 가입하시는 분에 대한 정보 확인 목적으로 진행되는 단계로, 대표자 휴대폰이 아니어도 가능합니다. (다만, 법인 명의 휴대폰은 인증 불가)
- ✓ 개인회원: 별도의 개인회원 가입 화면으로 이동됩니다. (개인회원은 우리회사 안전관리 이용불가)

절차안내



- 1 업체 조회 클릭
- 2 "업체 찾기" 팝업에서 자신의 기업을 검색 후 기업 선택(더블클릭)
- 3 아이디(업체번호)와 업체명은 선택한 내용으로 자동으로 입력됨

표시되어 있는 필수 입력 항목을 꼭 모두 기입해주시기 바랍니다.

01 식품안전나라 가입방법

절차안내

- 식품안전나라 접속
기업회원 가입 클릭
- 회원
약관동의
- 본인 인증 및
회원유형 선택
- 업체 확인하기
(업체 정보 입력)**
- 공인인증서
등록

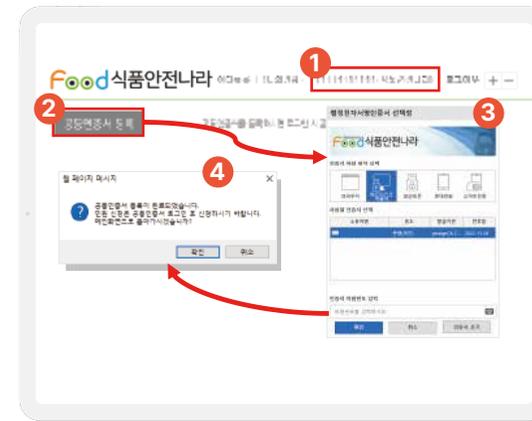


- 1 박스 안에 대표자(혹은 법인 명), 생년월일(혹은 법인번호), 업체주소(시도/시군구 입력 후 '업체확인' 하기 클릭) 입력
- 2 비밀번호, 비밀번호 확인, 휴대폰번호, 이메일 입력
- 3 모든 정보 입력 후 회원등록 버튼 클릭
*로그인을 위해 메인페이지로 이동합니다.

표시되어 있는 필수 입력 항목을 꼭 모두 기입해주시기 바랍니다.

절차안내

- 식품안전나라 접속
기업회원 가입 클릭
- 회원
약관동의
- 본인 인증 및
회원유형 선택
- 업체 확인하기
(업체 정보 입력)
- 공인인증서
등록**



- 1 나의 인허가번호를 클릭하여, 회원정보수정 화면으로 이동
- 2 최하단의 "공인인증서 등록" 을 클릭(설치 프로그램 전부 설치)
- 3 인증서 선택 화면에서 공인인증서 선택, 비밀번호 입력 후 확인
- 4 새로운 창에서 "확인" 버튼 클릭

공인인증서는 필수항목이 아닙니다.
등록하지 않으셔도 모든 민원신청이 가능합니다.
기업회원은 탈퇴하실 수 없습니다.
공인인증서는 다른 아이디와 중복 등록이 가능합니다.

절차안내

- 식품안전나라 접속
기업회원 가입 클릭
- 회원
약관동의
- 본인 인증 및
회원유형 선택
- 업체 확인하기
(업체 정보 입력)
- 공인인증서
등록**



- 1 식품안전나라 상단의 "로그인" 클릭
- 2 가입 시 입력된 아이디(인허가번호 11 자리)와 비밀번호 입력
- 3 "로그인" 버튼 클릭 하여 로그인

공인인증서 로그인 없이 민원신고 가능
아이디/패스워드 로그인만으로도 품목제조보고, 영업신고 등 모든 민원 신고가 가능합니다.
공인인증서 로그인을 원하시는 경우
아이디/패스워드로 로그인 후 회원정보변경에서 공인인증서를 별도로 등록하시면 이용이 가능합니다.
단, 공인인증서 로그인은 필수가 아닙니다.
(1년 만기로 인증서 교체 시 재등록 필요.
패스워드와 함께 관리요망)

자주하는질문 Q&A

Q 기업회원 가입 중 업체 정보를 입력하고 다음 단계를 눌렀을 때 이미 인증된 기업이라고 나와요.

A 이전에 가입한 이력이 있는 허가번호입니다. 비밀번호 찾기를 진행해주세요.
가입자 정보를 모르실 경우 1899-5590으로 전화하시면 인증 과정을 거쳐 비밀번호 재설정이 가능합니다.

Q 기업회원가입의 경우 실명 인증 시 대표자 휴대폰으로 인증해야 하나요?

A 대표자님이 아닌 직원(담당자)의 휴대폰으로도 가능합니다.
가입을 진행하시는 담당자의 휴대폰으로 인증하시면 됩니다.

02 우리회사 안전관리 품목제조보고 신고방법

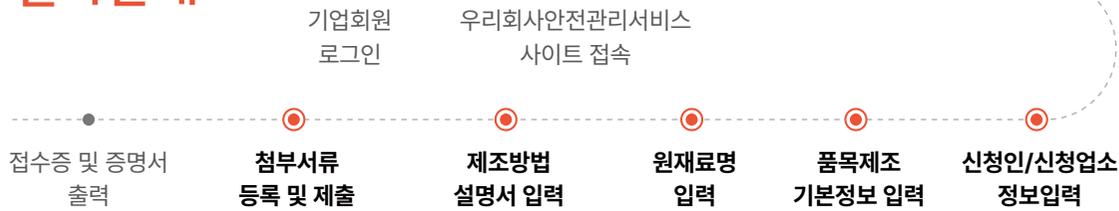
품목제조보고란?

식품·식품첨가물 또는 축산물 제조·가공업, 위생용품제조업의 허가를 받은 자가 제품을 제조하고자 하는 때에 제공하고자 하는 식품, 식품첨가물, 축산물, 위생용품의 주요사항 및 제조방법설명서 등에 대하여 관할 시군구에 보고하는 민원사무입니다.

위생용품 품목제조보고

- ✓ 대상업종 : 위생용품제조업
- ✓ 대상품목 : 세척제, 행균보조제, 일회용기저귀, 일회용팬티라이너(의약외품 제외), 식품접객업소용 물티슈

절차안내



신청인/신청업소 정보입력

신청인/신청업소 정보입력 품목제조 기본정보 입력 원재료명 입력 제조방법 설명서 입력 첨부서류 등록 및 제출



- 1 신청인 정보는 담당자 정보를 정확하게 기입할 것
- 2 신청업소 탭이 선택되어 있음 (다른 항목의 탭들을 순서대로 선택하면서 내용 작성)
- 3 신청업소 내용은 자동적으로 입력 되어 있음
- 4 사용하고자 하는 품목제조보고 번호를 선택

요청하는 품목보고번호 입력 방법

- ✓ 원하는 품목보고번호가 있을 경우 **사용하고자 하는 번호를 선택**하면 됩니다. 별도로 입력 하지 않을 경우(공란으로 두시면), 가지고 있는 **마지막 품목보고 번호의 다음 숫자**가 순차적으로 자동 부여 됩니다.

위생용품 품목제조보고 (시군구)

- ✓ 요청하는 위생용품 품목제조보고(시군구)의 경우 품목제조보고 번호 선택없이 **보고번호가 순차적으로 부여**됩니다

+ 품목제조 기본정보

위생용품의 유형:

제품명:

유통기한: (예시: 360일, 6개월, 2년 등 11개 입력)

02 우리회사 안전관리 품목제조보고 신고방법

품목제조 기본정보 입력

신청인/신청업소 정보입력 품목제조 기본정보 입력 원재료명 입력 제조방법 설명서 입력 첨부서류 등록 및 제출



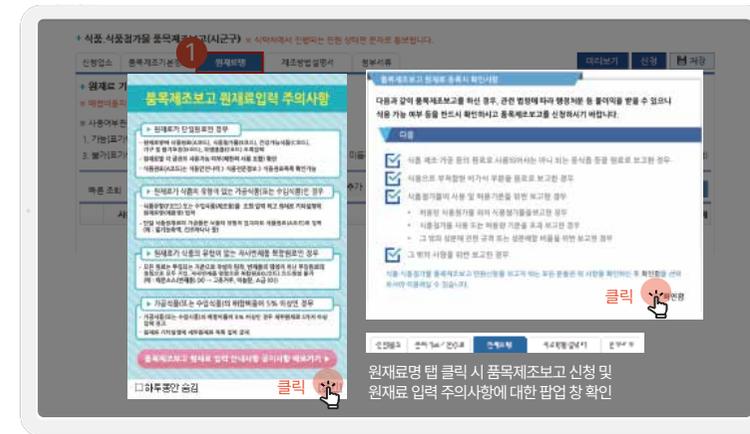
- 1 품목제조기본정보 탭 선택
- 2 식품유형 의 돋보기 버튼 선택
- 3 식품유형조회 새 창 에서 식품 유형 검색, 선택
- 4 제품명에 품목 제조 제품명 입력
- 5 제품판매용도 선택 (수출용/내수용/겸용 중 택 1)
*축산물의 경우는 제조방법설명서 탭 에서 선택할 수 있음
- 6 소비기한 입력 예시) 제조일로부터 1년
- 7 나머지 항목별 내용 기입

✓ 실험수행기관종류 / 실험수행기관명
소비기한을 실험수행기관에 맡겨 도출한 경우가 아니라면, 반드시 입력할 필요는 없습니다.

✓ 소비기한, 품질유지기한
둘 중 하나만 입력이 가능합니다.

원재료명 입력 ①

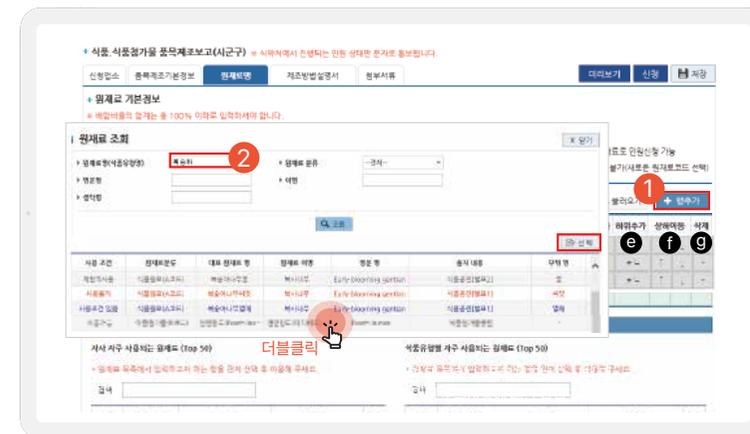
신청인/신청업소 정보입력 품목제조 기본정보 입력 원재료명 입력 제조방법 설명서 입력 첨부서류 등록 및 제출



- 1 원재료명 탭 선택
- 2 행추가 버튼 클릭하면 원재료조회 새 창 생성
- 3 원재료명 (식품유형명) 입력 후 조회, 선택
- 4 선택한 원재료가 자동으로 입력됨

원재료명 입력 ②

신청인/신청업소 정보입력 품목제조 기본정보 입력 원재료명 입력 제조방법 설명서 입력 첨부서류 등록 및 제출



- 1 행추가 버튼 클릭하면 원재료조회 새 창 생성
- 2 원재료명 (식품유형명) 입력 후 조회, 선택

02 우리회사 안전관리 품목제조보고 신고방법

원재료명 입력 ③

신청인/신청업소 정보입력 품목제조 기본정보 입력 **원재료명 입력** 제조방법 설명서 입력 첨부서류 등록 및 제출



4 선택한 원재료가 자동으로 입력됨

메뉴 명칭 설명

- ③ 원재료명: 원재료 조회하면 자동 입력
- ⑥ 배합비율(%): 숫자만 입력
- ⑦ 원재료기타설명: 제품명 등 입력
- ④ 동일추가: 동일 항목으로 원재료 추가
- ⑤ 하위추가: 해당 재료에 종속되는 항목으로 원재료 추가
- ① 상하이동: 순서 변경 기능
- ⑨ 삭제: 해당 원재료 삭제 기능

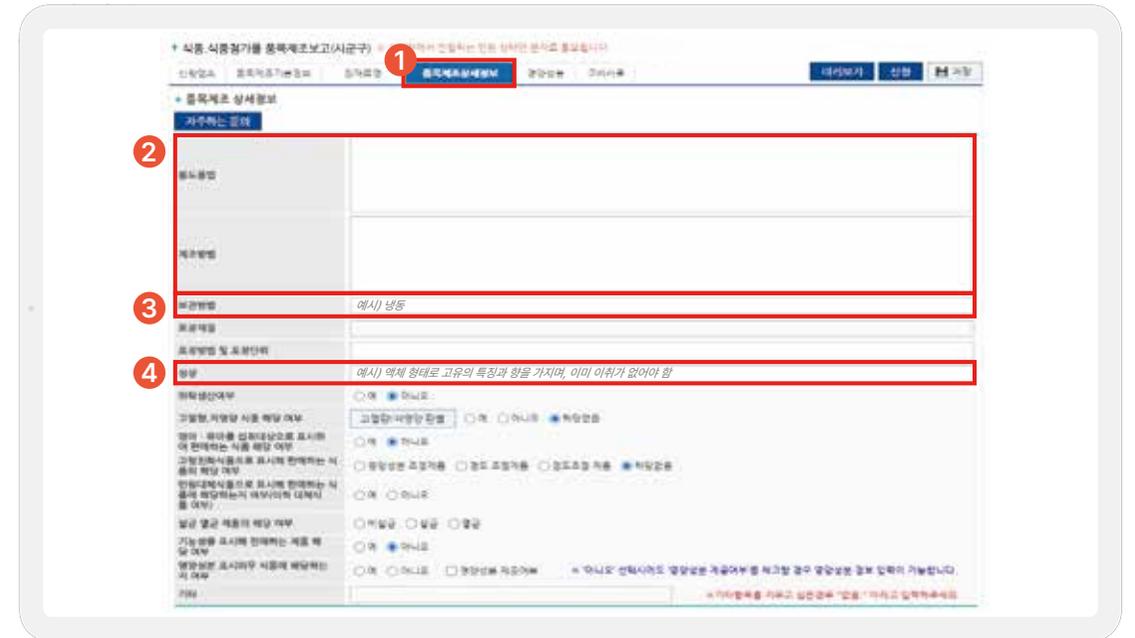
품목제조보고 및 수입

신고된 원재료는 해당 제품의 식품유형명을 확인 후 식품유형명을 원재료코드로 선택하고, 원재료기타설명란에 실제 제품명을 입력하세요.

*세부 설명은 [부록 3] 원재료 코드 입력 관련 안내 참조

제조방법 설명서 입력

신청인/신청업소 정보입력 품목제조 기본정보 입력 원재료명 입력 **제조방법 설명서 입력** 첨부서류 등록 및 제출



1 제조방법설명서 탭 선택

2 용도용법 / 제조방법: 각 항목별 1,000자 이내로 입력

3 보관방법 입력 예시) 냉동

4 성상 입력

*위 내용 작성 후 나머지 항목 입력

제조방법설명서 입력 방법

제조방법설명서는 입력하지 않아도 신청은 가능하나, 내용이 부족하다 판단될 경우 관할기관으로부터 반려 받을 수 있습니다. 따라서 최대한 성실히 입력하여 신고하시기를 권해드립니다.

위생용품의 경우, '품목제조상세정보' 탭에서 입력 가능

'영아·유아를 섭취대상으로

표시하여 판매하는 식품 해당 여부'는 식품·식품첨가물의 경우에만 해당



02 우리회사 안전관리 품목제조보고 신고방법

제조방법 설명서 입력

신청인/신청업소 정보입력 품목제조 기본정보 입력 원재료명 입력 **제조방법 설명서 입력** 첨부서류 등록 및 제출

- 1 **내용량 입력**
내용량은 총 내용량당 / 100g / 100mL 당 / 단위 내용량당 중 1개를 선택하고 내용량 입력 후 단위(g 또는 mL) 선택
- 2 필수영양성분 9종은 자동표출되므로 함량만 입력
- 3 선택영양성분은 직접 추가 입력

첨부서류 등록 및 제출 (신청 완료)

신청인/신청업소 정보입력 품목제조 기본정보 입력 원재료명 입력 제조방법 설명서 입력 **첨부서류 등록 및 제출**

- 1 첨부서류 탭 선택
- 2 등록하려는 구비서류 행 선택
- 3 파일첨부 클릭하여 구비서류 등록
- 4 신청 클릭하여 신청 완료
- 5 소비기한설정사유서, 제조방법 설명서 샘플(참고용) 다운로드 가능

위생용품의 구비서류는 '제조방법설명서'와 '기타'

위생용품 품목제조보고(시군구)	
순번	구비서류명
1	제조방법설명서
2	기타

- ✓ 첨부 파일의 용량은 **50MB** 까지 가능합니다.
- ✓ 파일첨부 버튼 왼쪽의 서류 샘플을 다운받아 구비서류를 준비하셔도 되나, 관할기관에 따라 해당 샘플로 승인이 되지 않을 수 있습니다.
- ✓ 버튼이 클릭 되지 않는 등 오류 발생 시, PC 및 인터넷 환경 조정 (**윈도우7 이상 사용, 인터넷 익스플로러 사용지원 종료로 다른 브라우저 사용 필요**)
- ✓ 제조방법설명서, 소비기한 설정사유서는 품목제조보고서에 출력되지 않습니다.

02 우리회사 안전관리 품목제조보고 신고방법

자주 하는 질문 Q&A

Q 소비기한 설정 근거는 어떤 내용을 적어야 하나요?

A 소비기한을 설정하게 된 근거를 간단하게 풀어서 써주시면 되며, 상세 내용은 첨부서류로 올려주시기 바랍니다. 실험수행기관을 통해 유통기한을 설정하신 경우에는 수행기관 정보기입란에 입력해주시고, 어떻게 작성해야 할지 확인이 필요하시면 관할 기관(지자체) 담당자에게 문의 후 작성하시기 바랍니다.

Q 품목제조보고 신청 후 수정사항이 생겼습니다. 어떻게 해야 하나요?

A 품목제조보고 신청단계일 경우 해당 지자체로 보완요청을 하신 후 수정이 가능하나, 품목제조보고 처리완료 된 건이라면 품목제조 변경보고를 진행하셔야 합니다.

Q 원산지 표시는 어디에 기재해야 하나요?

A 원재료 기타설명란에 기재하시면 됩니다.

Q 원재료 탭에서 원재료를 입력하려는데 조회가 안돼요

A [식품의 기준 및 규격]에 등재된 원료가 맞는지, 이명은 아닌지 확인해 주시기 바랍니다. [식품의 기준 및 규격]의 식품원료목록은 식품안전나라 > 전문정보 > 식품원료목록 메뉴에서 확인이 가능합니다. 단일 원료가 아닌 구매해온 가공식품일 경우 해당 제품의 표기사항에 표시된 식품유형명을 확인 후 원재료로 검색하여 사용하시고, 실제 원재료 명칭은 기타설명란에 기재하시면 됩니다.

Q 세부원재료는 기타설명란에 기입하면 되나요?

A 부재료는 하위추가를 클릭해 조회하여 입력하시면 됩니다.

시용배부	원재료명	배합비율(%)	원재료기타설명	등원추가	하위추가	상위이동	삭제
1	가능	브로콜이(리프)	qa	+	+/-	↑	↓
2	가능	복숭아	qa	+	+/-	↑	↓

Q 원재료 배합 비율의 총합이 95%인데도 가능한가요?

A 배합 비율의 합계는 100% 이하는 신청이 가능하나, 100% 초과시 신청이 불가합니다. 이는 신청의 가능 여부만 안내 드리는 것으로, 민원 처리 여부는 관할 기관에 문의하시기 바랍니다.

03 우리회사 안전관리 품목제조변경보고 신고방법

품목제조변경보고란?

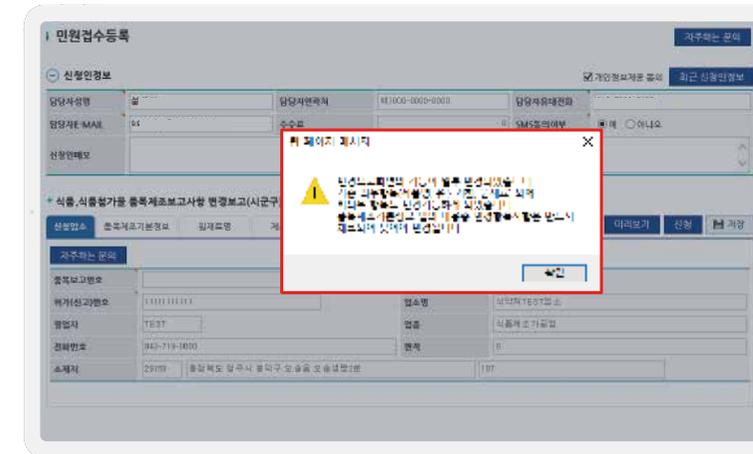
품목제조보고를 한 영업자가 신고한 사항에 대하여 변경사항이 발생했을 경우, 변경사항(제품명, 원재료명 및 성분 배합 비율, 유통기한)에 대하여 관할 시군구에 변경 보고하는 민원사무입니다.

절차안내



신청인/신청업소 정보입력 ①

신청인/신청업소 정보변경 품목제조 기본정보 변경 원재료명 변경 제조방법 설명서 변경 첨부서류 등록 및 제출



기존의 의무 항목 (제품명, 유통기한, 원재료) 외에 비의무 항목도 변경 가능하도록 시스템 개선

관련 주의 사항 팝업 속지 후 변경 보고 시작

신청인/신청업소 정보입력 ②

신청인/신청업소 정보변경 품목제조 기본정보 변경 원재료명 변경 제조방법 설명서 변경 첨부서류 등록 및 제출



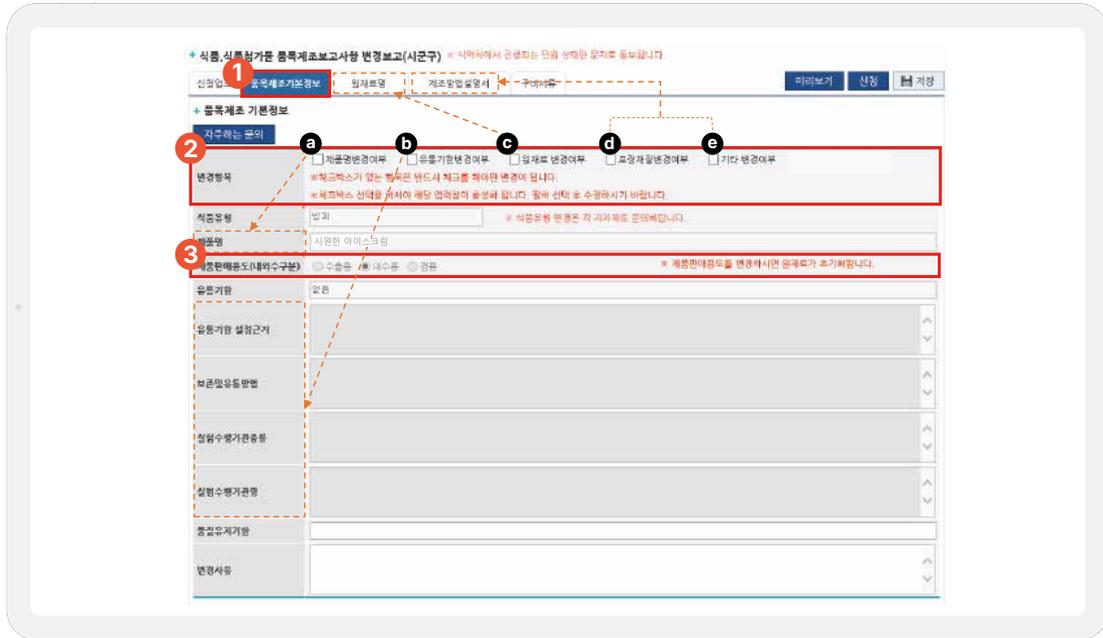
- 1 품목제조보고 대장 조회 팝업에서 변경하고자 하는 제품을 조회 하여 선택
- 2 신청인정보 입력
- 3 신청업소가 선택되어 있으며, 로그인 한 아이디(안허가번호)의 영업 신고 정보가 자동으로 입력되어 있음
- 4 팝업 차단 등의 원인으로 품목제조보고 대장 조회 팝업이 나타나지 않았다면 돌보기버튼을 클릭



03 우리회사 안전관리 품목제조변경보고 신고방법

품목제조 기본정보 변경

신청인/신청업소 정보변경 **품목제조 기본정보 변경** 원재료명 변경 제조방법 설명서 변경 첨부서류 등록 및 제출



- 1 품목제조기본정보 탭 선택**
- 2 변경항목 중 변경하려는 항목(a~e)을 선택 후, 하단 또는 제조방법설명서 탭에서 직접 수정**
* 축산물 변경항목 : 제품명, 유통기한, 원재료
* 위생용품 변경항목 : 제품명, 유통기한, 원재료, 기타
- 3 제품판매용도 항목 추가 신설**
최초 입력이 안 되어있을 경우 반드시 입력해야 하며 판매 용도를 변경할 경우 입력된 원재료가 초기화 됨
* 판매 용도에 따라 사용 가능 원재료 목록이 바뀜

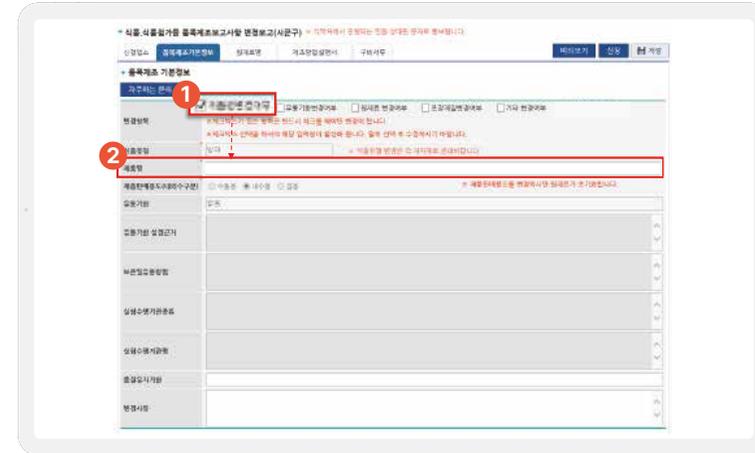


변경항목 입력 방법

- 제품명변경여부를 선택하실 경우 **제품명** 항목 활성화 되며,
- 유통기한변경여부를 선택하실 경우 **유통기한 설정근거, 보존 및 유통방법, 실험수행기관종류, 실험수행기관명**이 활성화 됩니다.
- 원재료 변경여부를 선택할 경우에는 **원재료명** 탭에서 변경 내용을 입력.
- d, e** 포장재질변경여부, 기타 변경여부를 선택할 경우에는 **제조방법설명서** 탭에서 변경 내용을 입력하시면 됩니다.

품목제조 기본정보 변경 ㉔ 제품명 변경여부

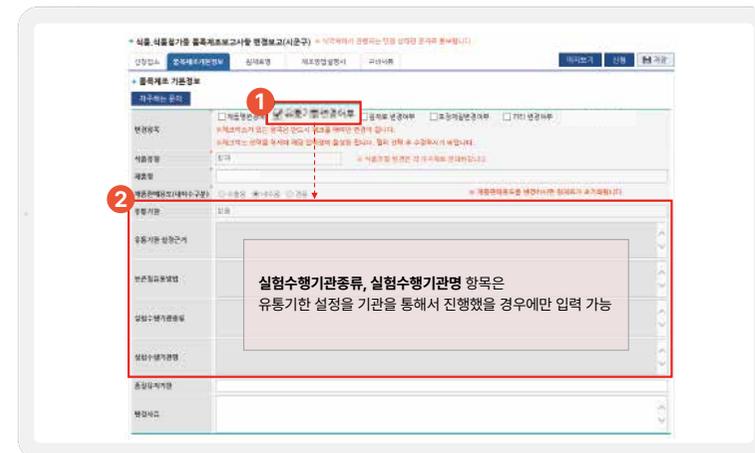
신청인/신청업소 정보변경 **품목제조 기본정보 변경** 원재료명 변경 제조방법 설명서 변경 첨부서류 등록 및 제출



- 1 제품명변경여부 체크박스 선택**
- 2 제품명 항목이 활성화되고, 변경하고자 하는 내용 입력**

품목제조 기본정보 변경 ㉕ 유통기한 변경여부

신청인/신청업소 정보변경 **품목제조 기본정보 변경** 원재료명 변경 제조방법 설명서 변경 첨부서류 등록 및 제출

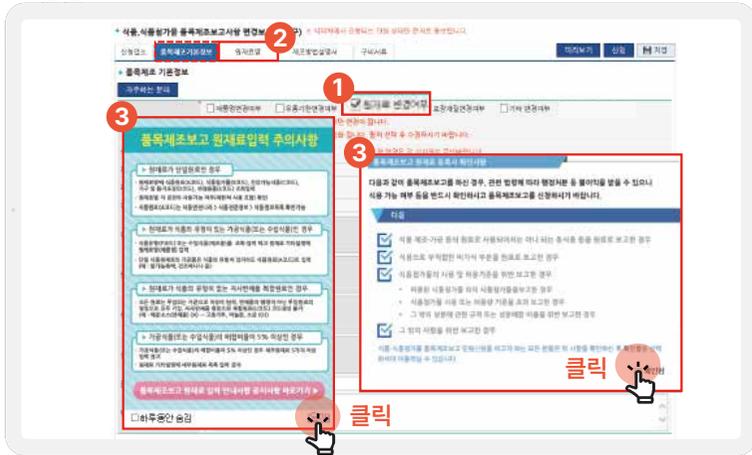


- 1 유통기한 변경여부 체크박스 선택**
- 2 관련 항목이 활성화되고, 변경하고자 하는 내용 입력**

03 우리회사 안전관리 품목제조변경보고 신고방법

원재료명 (㉔ 변경)

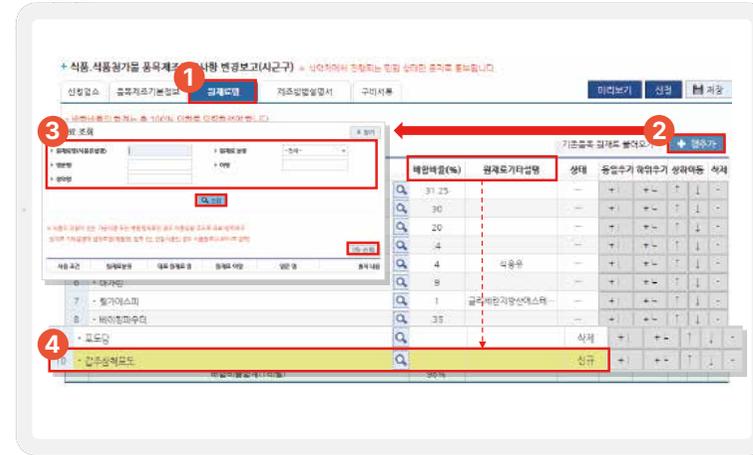
신청인/신청업소 정보변경 품목제조 기본정보 변경 **원재료명 변경** 제조방법 설명서 변경 첨부서류 등록 및 제출



- 1 품목제조기본정보 탭에서 원재료 변경여부 체크박스 선택
- 2 원재료명 탭 선택
- 3 관련 팝업 내용 확인 및 확인함 버튼 클릭

원재료명 (㉔ 변경) 신규 원재료 추가 방법

신청인/신청업소 정보변경 품목제조 기본정보 변경 **원재료명 변경** 제조방법 설명서 변경 첨부서류 등록 및 제출



- 1 원재료명 탭 확인
- 2 변경되는 원재료 행의 "+ 추가" 버튼을 클릭하면 원재료 조회 팝업 창 생성
- 3 추가하려는 원재료 조회 후 선택
- 4 추가된 항목은 노란색 바탕으로 표기되며, 배합비율(%), 원재료기타설명을 정확하게 기입

원재료명 (㉔ 변경) 원재료 삭제 방법

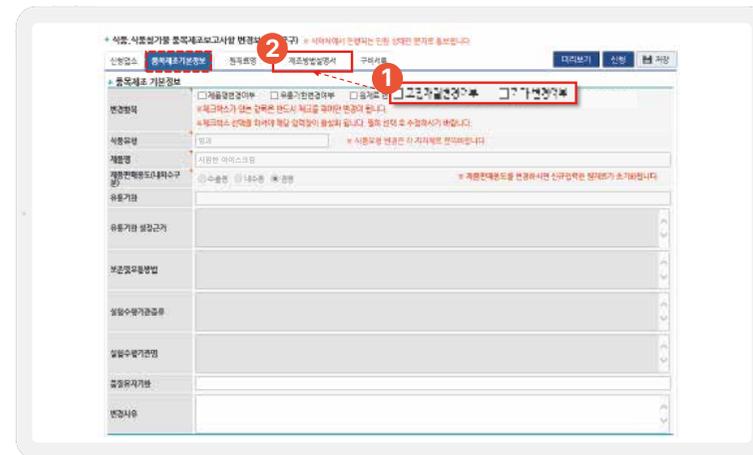
신청인/신청업소 정보변경 품목제조 기본정보 변경 **원재료명 변경** 제조방법 설명서 변경 첨부서류 등록 및 제출



- 1 원재료명 탭 확인
- 2 원재료 삭제 시 변경되는 원재료 행의 "--" 을 클릭하여 삭제하고 확인 버튼 클릭
- 3 삭제가 표시됨

제조방법 설명서 변경 ㉔포장재질변경여부, ㉔기타 변경여부

신청인/신청업소 정보변경 품목제조 기본정보 변경 원재료명 변경 **제조방법 설명서 변경** 첨부서류 등록 및 제출



- 1 품목제조기본정보 탭에서 변경하고자 하는 항목 (포장재질변경여부 or 기타 변경여부) 체크박스 선택
- 2 제조방법설명서 탭 선택

03 우리회사 안전관리 품목제조변경보고 신고방법

제조방법 설명서 변경 ㉠ 포장재질변경여부, ㉡ 기타 변경여부

신청인/신청업소 정보변경 품목제조 기본정보 변경 원재료명 변경 **제조방법 설명서 변경** 첨부서류 등록 및 제출

- 3 앞서 품목제조기본정보 탭에서 포장재질변경여부에 체크한 경우, 포장재질 변경 내용 입력
- 4 기타 변경여부에 체크한 경우 기타 변경 내역 입력
- 5 그 외 항목(용도용법, 제조방법, 보관방법, 성상 등)은 별도 체크 없이 변경 가능

포장재질변경여부 기타 변경여부

✓ **제조방법설명서 입력 시 주의사항**
포장재질, 기타 관련 항목은 반드시 품목제조기본정보 탭에서 해당 변경항목에 체크를 해야만 수정 가능합니다.

첨부서류 등록 및 제출 변경 신청 완료

신청인/신청업소 정보변경 품목제조 기본정보 변경 원재료명 변경 제조방법 설명서 변경 **첨부서류 등록 및 제출**

- 1 구비서류 탭 선택
- 2 등록하려는 구비서류 행 선택
- 3 파일첨부 클릭하여 구비서류 등록
- 4 신청 클릭하여 신청 완료
- 5 유통기한설정사유서, 제조방법 설명서 샘플(참고용) 다운로드 가능

✓ 첨부 파일의 용량은 **50MB**까지 가능합니다.

✓ 파일첨부 버튼 왼쪽의 서류 샘플을 다운받아 구비서류를 준비하셔도 되나, **관할기관에 따라 해당 샘플로 승인이 되지 않을 수 있습니다.**

✓ 버튼이 클릭 되지 않는 등 오류 발생 시, PC 및 인터넷 환경 조정
(윈도우 7이상 사용, 인터넷 익스플로러 사용지원 종료로 다른 브라우저 사용)
제조방법설명서, 유통기한 설정사유서는 품목제조보고서에 출력되지 않습니다.

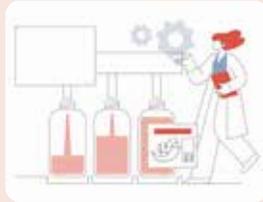
7

소스산업화센터 소개 및 지원사업 안내

소스산업화센터는?

한국식품산업클러스터진흥원 14대 기업 시설 중 하나로 제품개발, 생산, 교육 등 다양한 지원사업을 추진하며 소스 및 전통식품기업의 혁신성장을 지원합니다.

글로벌 소스·전통식품산업 지원을 통한 미래 동반 신성장 산업 육성
농식품 분야 기술혁신, 해외 수출시장 개척을 위해 소스산업 성장과
나아가 식품산업성장을 목표로 기업과 항상 내일을 준비합니다.



1 레시피 개발

기업의 초기사업 성장 및 경쟁력 강화를 위한
기업 맞춤형 레시피 개발 지원

소스, 국, 탕, 찌개 등의 레시피 개발, 제조공정도 제공
기업과 지속 소통하며 맞춤형 레시피 개발

*난이도별 개발기간 상이(평균 3~4개월)



2 장비활용(시제품 생산)

식품진흥원 장비 및 인프라를 활용한 시제품 생산 지원
센터 직원의 안내에 따라 기업이 직접 장비를
활용[약 30종*]하여 시제품 제작

*장비 세부항목은 홈페이지 참고 및 유튜브 참고



3 위탁가공

시장 진출 및 판매를 위한 식품진흥원
전문인력의 위탁가공 생산 지원

식품위생법률에 의거, 위탁, 제조, 가공 지원
전처리, 제조, 포장, 레토르트 등 제조공정 내 일부 위탁생산

*식품위생법 시행규칙



4 공유주방

소스 제품 생산을 위한 공용 제조공간 운영
살균·충진 등 주요 장비를 활용한 소량 맞춤형 생산
지원센터 생산시설을 활용한 제품 상용화 및 유통 가능



5 제품개발

소스·전통식품산업 활성화를 위한 경쟁력 강화를 위해
산·학·연을 연계한 규모 별(협동·단독) 사업수행을 통해
기능성·수출형 소스 제품 개발 도모

'K-FOOD 소스 개발 지원' 일환으로
전통장류(전통식품 품질인증 제품 등)를 활용한
글로벌 소스 제품 개발 추진

개발제품에 대한 객관적인 평가를 위해
감각·관능평가를 통한 상용화 촉진



6 전문인력 양성 프로그램

소스 제품개발, 생산, 보고서 작성 등
현장실무 위주 다양한 교육 커리큘럼 운영

소스산업 전문인력 양성

*한국식품산업클러스터진흥원 창업교육부 식품인재교육팀 협업