

피요르드 송어

노르웨이의 차고 깨끗한 피요르드 빙하가 키운 붉은 보석



<http://www.norge.co.kr/>



피오르드 송어를 이용한 최고의 레시피를 위해

- 해수와 빙하에서 나온 담수가 만나는 노르웨이 피오르드 해안에서 자란 피오르드 송어는 차고 깨끗한 노르웨이 바다의 특성을 닮아 탱글한 식감과 풍부한 맛을 자랑합니다.
- “노르웨이 피오르드 바다의 붉은 보석”이라는 별명에 부합하듯 피오르드 송어는 아름다운 붉은 살결과 흰 마블링이 곱게 어우러져 고급스러운 색감을 나타냅니다.
- 피오르드 송어는 회로 먹을 때 가장 맛있으며 초밥 또는 타르타르 같이 양념에 재운 요리 혹은 간단히 구운 요리 등에 안성맞춤입니다.
- 셰프들의 엄격한 심미적 요구사항들을 충족시킨 피오르드 송어는 일본과 유럽의 미식가들 사이에서 가장 인기 있는 음식으로 자리 잡고 있습니다.





피요르드 송어 요리 준비

- 피요르드 송어는 노르웨이 연어보다 고온에 약합니다.
- 피요르드 송어는 저온에서 요리할 때 최적의 풍미와 질감 및 색감을 얻을 수 있습니다.
- 피요르드 송어를 요리할 때 중심부 온도는 40-48°C가 되도록 합니다.
- 피요르드 송어는 풍부하고 고급스러운 맛을 냅니다.
- 10%의 염수(물 1L당 1dl의 소금)에 약 10분간 송어를 재워두면 최고의 요리 결과를 얻을 수 있습니다.



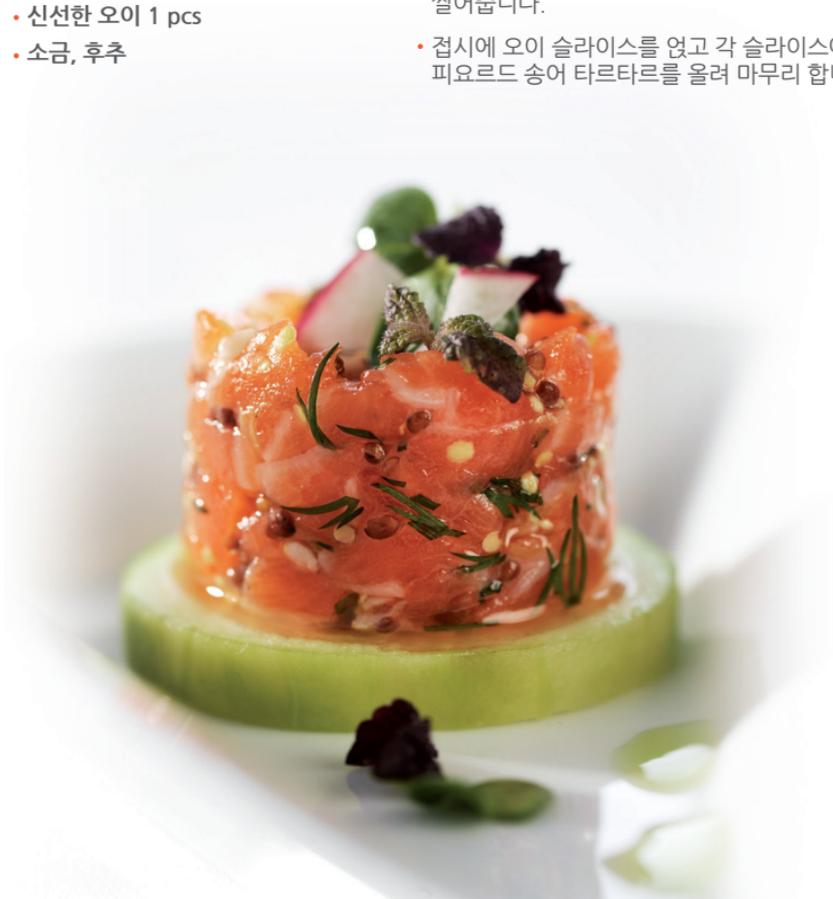
피요르드 송어 타르타르

재료 4인분

- 피요르드 송어 필렛 100g
- 쪽파 0.5 pcs
- 신선한 허브 2 tbsp (작은스푼)
- 레몬 0.5 pcs
- 디종 머스타드 1 tbsp
- 참깨 1 tbsp
- 신선한 오이 1 pcs
- 소금, 후추

레시피

- 피요르드 송어를 작은 주사위 모양으로 다지고 잘게 썬 허브와 쪽파를 넣고 레몬즙을 뿌려줍니다.
- 다진 피요르드 송어와 쪽파, 허브, 레몬즙에 디종 머스타드 소스와 참깨를 넣고 잘 섞어 줍니다.
- 소금과 후추로 맛을 냅니다.
- 깨끗하게 씻어서 껍질을 벗긴 오이를 1cm두께로 썰어줍니다.
- 접시에 오이 슬라이스를 얹고 각 슬라이스에 피요르드 송어 타르타르를 올려 마무리 합니다



피요르드송어 리소니 파스타

재료 4인분

- 피요르드 송어 필렛 100g
- 쪽파와 당근 0.5 pcs
- 오르소 (리소니 파스타) 100g
- 버터 1 tbsp
- 화이트와인 식초 2 tbsp
- 닭고기 육수2dl
- 싱글 크림0.5dl
- 소금, 후추
- 레몬즙
- 신선한 허브

레시피

- 피요르드 송어를 작은 주사위 모양으로 잘라줍니다.
- 쪽파를 잘게 썰고 당근을 깎둑썰기 한 후 버터를 바른 리소니와 함께 쪽파가 부드러워질 때까지 기름에 볶아줍니다.
- 식초를 넣고 불을 약하게 합니다.
- 닭고기 육수를 소량씩 나누어 넣고 육수를 넣는 사이사이에 리소니가 잘 익도록 저어가며 끓여줍니다.
- 소금, 후추, 레몬즙으로 맛을 냅니다.
- 크림을 원하는 농도가 될 때까지 넣어줍니다.
- 요리를 완성하기 전 1분간 리소니에 피요르드 송어 큐브를 넣고 익혀줍니다.
- 피요르드 송어가 든 리소니 위에 허브를 뿌려 요리를 완성합니다.



피요르드 송어 폰즈 소스

재료 4인분

- 피요르드 송어 살코기 250g
- 멜론 100g
- 올리브 오일 2 tbsp
- 설탕 1 tsp (teaspoon)
- 소금, 후추

폰즈 소스

- 신선한 생강 1 tbsp
- 붉은 고추 0.5 pcs
- 신선한 처빌 허브 2 tbsp
- 마늘 두 쪽
- 간장 1dl
- 라임 즙 0.5dl

레시피

- 피요르드 송어를 얇게 회 뜨고 멜론을 작은 주사위 모양으로 썰어줍니다.
- 올리브오일, 설탕, 소금, 후추와 멜론을 잘 섞어줍니다.
- 접시 위에 올린 송어 위에 멜론을 뿌려줍니다.

폰즈 소스

- 생강, 칠리, 처빌허브와 마늘을 잘게 다져줍니다.
- 소스용 재료들을 잘 섞고 피요르드 송어를 조리하는 동안 냉장 보관합니다.
- 소스를 체로 거른 후 송어에 뿌려줍니다.
- 멜론 속을 파내서 그릇으로 활용해도 좋습니다.



피요르드송어

망고와 케이퍼 살사를 곁들인 세비체

재료 4인분

- 피요르드 송어 살코기 250g

양념

- 펜넬씨드 0.5 tsp
- 레몬 및 라임 즈 0.5dl
- 소금과 후추

살사

- 망고 0.5 pcs
- 붉은 양파 0.5 pcs
- 케이퍼 3 tbsp
- 쪽파와 신선한 파슬리 1 tbsp
- 유채씨유 1.5 tbsp
- 소금과 후추
- 설탕
- 레몬 및 라임 즈

레시피

- 피요르드 송어 살코기로 얇게 회를 뜹니다.

양념

- 펜넬씨드를 잘게 부셔 라임 즈와 레몬 즈에 섞고 소금과 후추로 양념합니다.
- 요리를 완성하기 15분 전 브러시로 피요르드 송어에 양념을 발라줍니다.

살사

- 망고와 붉은 양파를 주사위 모양으로 썰고 쪽파와 파슬리를 잘게 썰어줍니다.
- 망고와 양파를 쪽파, 파슬리, 케이퍼, 유채씨유와 함께 잘 섞어 줍니다.
- 소금, 후추, 설탕, 레몬 즈, 라임 즈으로 맛을 냅니다.



고객 만족을 위한 엄격한 품질 기준



피요르드 송어의 품질 기준은 최고 수준의 품질 유지를 보장하기 위해 철저한 기준에 기반을 두고 있습니다. 품질기준 조건은 다음과 같습니다.

- 노르웨이 해수에서 자라고 2kg 이상의 무게
- 고른 붉은빛과 윤기가 흐르는 비늘과 자연스러운 형태
- 어획 직후 포장 및 배송 시까지 지속적 저온 유통 체계(0-4°C)로 저장 및 운반
- 품질 기준 문서에 준하는 숙련된 인력에 의한 가공처리
- 등록된 모든 생산 시설은
 - 품질 기준을 충족시켜야 한다. (기준 n° NS 9412:2010)
 - 구체적이고 완전한 생산지와 품질 문서를 제공해야 한다.
 - 노르웨이 식품 안전처에 등록되어야 한다.
 - 독립된 제삼자에 의해 관리되어야 한다.

이 기준들이 피요르드 송어의 최고 수준의 품질을 보장합니다.



노르웨이수산물위원회

서울특별시 중구

정동길21-15

정동빌딩13층

Tel. +822 6020 0551

홈페이지에서 더 많은 정보를 얻을 수 있습니다

www.norge.co.kr