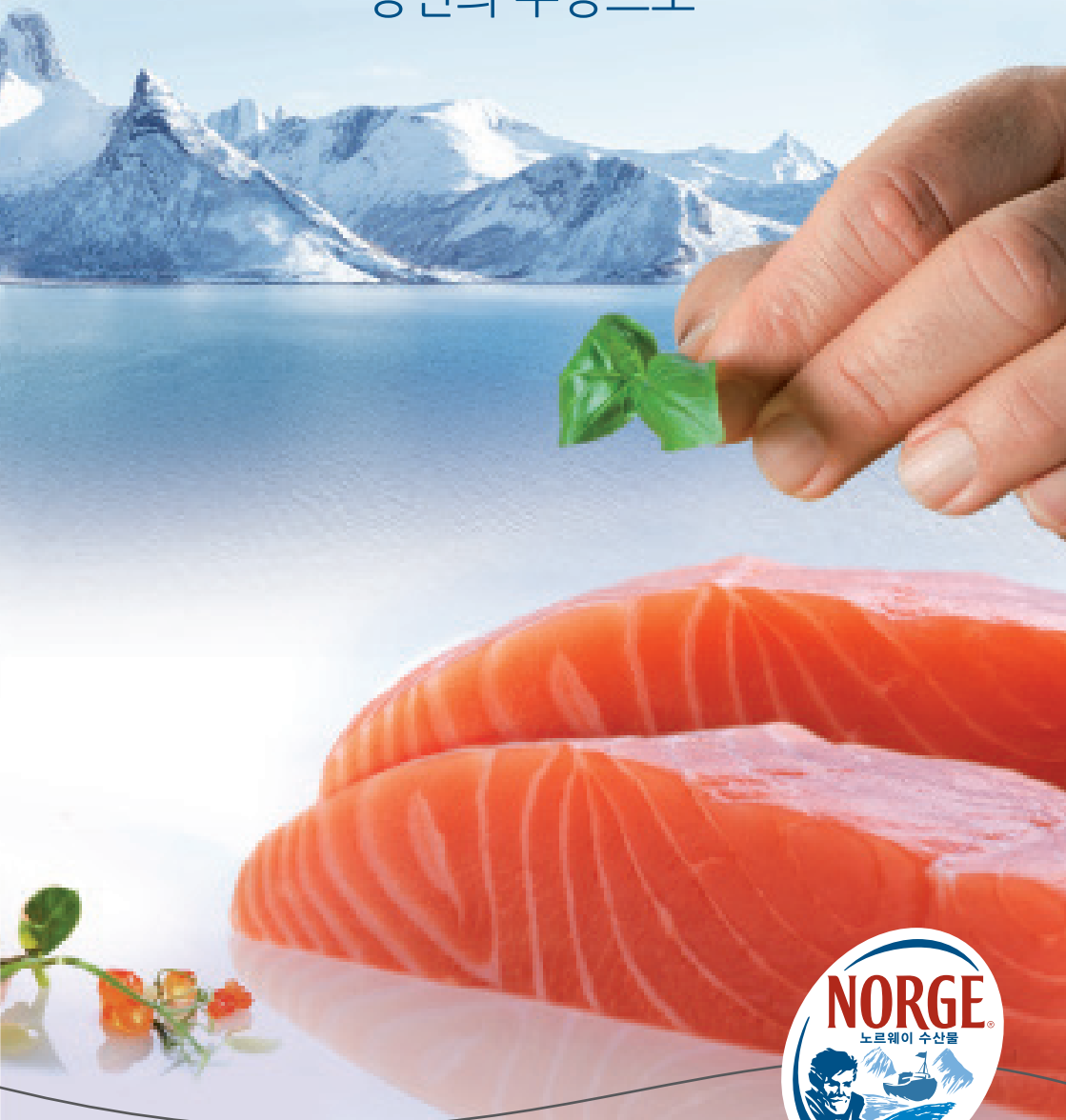


노르웨이 연어

뛰어난 품질의 연어가 노르웨이에서
당신의 주방으로



www.norge.co.kr

성공의 비결

노르웨이 연어는 노르웨이의 차고 청정한 자연에서 자란 **고품질 수산물**입니다.

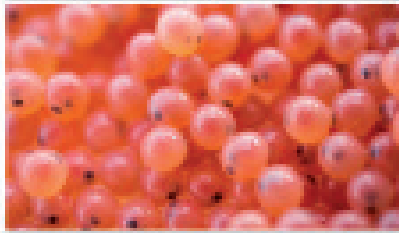
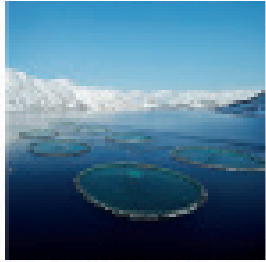
노르웨이 연어를 선택하는 수많은 이유 중 몇 가지를 소개합니다.

1. 노르웨이 연어는 **노르웨이의 차고 깨끗한 바다**에서 천천히 자라 **본연 그대로의 신선한 맛**을 즐길 수 있습니다.
2. 노르웨이 연어는 우리 몸에 중요한 영양소인 **건강한 단백질**을 비롯해 오메가 3, 비타민 D, 비타민 B12, 비타민 A, 요오드 및 항산화 물질 등을 함유하고 있습니다.
3. 노르웨이 연어는 **안전한 식품**임을 보장합니다. 연어의 부화부터 신선한 상태로 식탁에 오르는 모든 과정이 **최고의 품질 기준에 맞춰 관리**됩니다.

이러한 노르웨이 연어는 본연 그대로의 맛과 색감, 고유의 식감을 즐길 수 있습니다.



노르웨이 연어



탈리아텔레 파스타, 잣, 신선한 치즈와 페니로열을 곁들인 노르웨이 생연어

재료 4 인분

- 노르웨이 생연어 600g
- 탈리아텔레 면 600g
- 엑스트라 버진 올리브오일 50ml
- 다진 양파 100g
- 마늘 4 쪽
- 다진 말린 토마토 10g
- 신선한 염소우유치즈(큐브모양) 150g
- 구운 잣 20g
- 다진 블랙 올리브 50g
- 페니로열 잎 약간
- 천일염 약간
- 후추가루 약간

과정

- 노르웨이 연어에 소금과 후추로 간을 한 뒤, 달궈진 프라이팬에 기름을 두르지 않은 상태로 뚜껑을 덮어줍니다.
- 파스타를 삶아줍니다.
- 다른 그릇에 뜨거운 올리브 오일, 양파, 마늘, 말린 토마토를 섞은 후 파스타 면을 추가하여 골고루 섞어줍니다.
- 노르웨이 연어와 염소치즈, 올리브를 추가하여 간을 한 후, 위에 잣을 올려줍니다.
- 오목한 접시에 파스타를 담아 페니로열 잎으로 마무리합니다.



연어 커팅법

다양하게 조리 가능한 노르웨이 연어는 전세계 조리업계에서 사랑 받는 식재료로 선택되었습니다. 노르웨이 연어를 손질하는 다양한 커팅 방법을 활용해 새로운 메뉴를 개발하세요.

필렛 (FILLETS)



필렛은 빠르고 간편한 요리에 적합하며, 팬이나 오븐에 구워먹는 것이 적합합니다.

통 (LOINS)



등 부위를 길게 썬 통 썰기는 오븐에 굽는 레시피에 좋고 회나 카르파초를 만들 때 좋습니다.

큐브(CUBES)



정육면체인 큐브 모양은 꼬치나 파스타와 같은 간편한 요리에 적합합니다.

다짐(MINCED)



잘게 다진 노르웨이 연어는 타르타르소스 또는 홈메이드 버거에 잘 어울립니다.

회(SASHIMI)

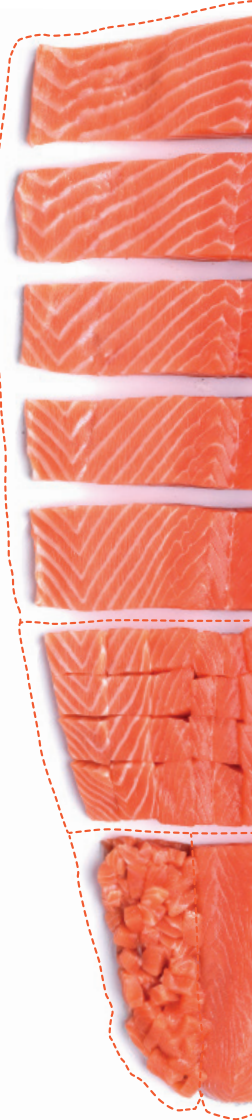


회로 먹는 것은 노르웨이 생연어의 모든 장점을 즐길 수 있는 가장 쉬운 방법입니다.

펼치기(BUTTERFRY)



필렛을 펼쳐서 만든 모양으로 팬에 구워 먹거나 오븐에 굽기에 적합합니다.



연어손질법

Step 1



비늘을 말끔히 벗겨내고 깨끗이 씻은 후 물기를 제거합니다. 단단한 도마와 날카로운 칼을 사용합니다. 생선 크기가 클수록 큰 칼이 필요합니다.

Step 2



생선 목의 뒷부분에서 머리 부분까지 사선으로 잘라줍니다.

Step 3



칼날을 머리부분 반대로 돌려 등뼈를 따라 꼬리 바로 아래쪽까지 잘라줍니다.

Step 4



생선을 뒤집어서 반대편도 똑같이 잘라줍니다.

Step 5



뼈 바로 밑부분에 칼을 얹어서 배 부근의 뼈를 제거하고 지느러미도 제거해줍니다.

Step 6



노르웨이 연어 가시 제거기 또는 핀셋을 활용해 가시를 제거해줍니다. 가시는 대부분 두꺼운 살코기에 있습니다.

Step 7



날카로우면서도 적당히 휘어지는 칼을 사용하여 꼬리에서부터 시작하여 껍질 아래쪽으로 사선으로 자릅니다. 껍질을 단단히 잡고 몸 쪽으로 당기며 생선 살과 껍질 사이를 칼로 자릅니다.

북유럽식 노르웨이 연어 카르파치오

재료 4 인분

- 노르웨이 연어 필렛 400g
(껍질 및 뼈 제거)
- 딜 1 줄기
- 처빌 1줄기
- 유채씨유 10ml
- 소금, 후추
- 달걀 1개
- 홀스래디쉬 2 작은 술
- 호밀식빵 4 장
- 사워크림 4 큰 술

과정

- 노르웨이 연어를 얇게 슬라이스하고, 소금과 후추를 약간 뿌려줍니다.
- 딜과 처빌을 크게 다지고 유채씨유, 소금, 후추와 함께 섞어줍니다.
- 달걀을 완숙으로 삶아 노른자는 정교하게 썰어줍니다.
- 홀스래디쉬는 갈아주고 호밀식빵은 아주 얇게 썰어줍니다.
- 얇게 썬 빵을 마른 프라이팬에서 바삭바삭하게 될 때까지 굽습니다.
- 노르웨이 연어 슬라이스 위에 준비한 허브와 계란 노른자, 홀스래디쉬, 호밀식빵과 사워크림을 얹어줍니다.



NORGE - SEAFOOD FROM Norway

노르게 - 노르웨이에서 온 수산물

빨간색, 하얀색, 파란색 타원형의 노르게 로고는 이 수산물이 **노르웨이에서 왔다는 것**을 증명합니다. 이 로고를 부착한 연어는 아래 사항들을 보장하고 있습니다.

- **노르웨이**의 차고 깨끗한 바다에서 어획되고
- **검증된 전문가**에 의해 양식되며
- 노르웨이 정부의 책임하에 **철저히 관리**됩니다.



수산물 구입 시 노르게 로고를 발견했다면, 당신은 최고의 레시피를 위한 탁월한 선택을 한 것입니다.



노르웨이 수산물 위원회

서울특별시 중구
경동길21-15
경동빌딩13층
Tel. +822 6020 0551

홈페이지에서 더 많은 정보를 얻을 수 있습니다.

www.norge.co.kr