

- 26쪽으로 끝내는 -

# 칵테일 음료 58개



---

모든 유명 칵테일을 만들 수 있는 재료를 한 곳에!

---

## ■ 목차

1장    베이스 .....	2
2장    리큐르 .....	7
3장    기타음료 .....	19
4장    전통주 .....	24

※ 실제 구매가격이 책에 안내된 가격과 상이할 수 있습니다.

※ 전통주 : 조주기능사 실기시험 출제 칵테일 기준

■ 이 자료는 대한민국 저작권법의 보호를 받습니다. 작성된 모든 내용의 권리는 '취하는 이야기'(<https://holdeniscomming.tistory.com>)에 있으며, 자료 나눔을 허용합니다. 술과 칵테일을 사랑하는 많은 분들이 도움받을 수 있도록 많은 공유 바랍니다.

# || 1장 || 베이스



■ 이름 : 스카치 위스키

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : (발렌타인 12년산) 약 40,000원

■ 설명

스코틀랜드에서 제조되는 위스키의 총칭이다. 증류주의 하나로 알코올 성분은 40~45%로 위스키 주에서 가장 널리 마시는 타입이다. 몰트 위스키와 그레이н 위스키의 조합이 이루어지게 되어 세계적으로 확산되었다.



■ 이름 : 드라이 진

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 47%

■ 가격 : (봄베이 사파이어) 약 29,000원

■ 설명

정류 알코올에 주니퍼 베리(노간주나무 열매)로 향기를 내는 무색투명한 증류주다. 스트레이트도 좋고 비터를 약간 가미하면 더욱 풍미가 좋아진다. 진은 각종 칵테일 원료로 중요하게 쓰이며, 드라이 마티니나 진 피즈 등이 대표적인 진 칵테일이다.



■ 이름 : 보드카

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : (앱솔루트) 약 27,000원

■ 설명

밀, 보리, 호밀을 주원료로 한 무색, 무미, 무취의 고알콜 증류주다. 최근에는 각종 곡물, 감자, 옥수수, 사탕무 등을 원료로 사용하기도 한다. 개봉하지 않은 보드카는 영구 보관이 가능하며, 개봉 후에는 밀봉하여 냉장 보관하도록 한다.



■ 이름 : 오버프루프 럼(론디아즈 151)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 75.5%

■ 가격 : 약 20,000원

■ 설명

'론 디아즈' 브랜드의 럼 중 도수가 가장 높다. 151은 프루프(proof) 도수인데, 우리나라 도수의 두 배, 즉 75.5도이다. 도수가 높으므로 다른 음료와 섞어 마시는 것이 좋으며, 스트레이트로 마실 경우 되도록 빨리 물이나 차, 음료를 마시도록 한다. 상온에서 불이 붙기 때문에 다양한 쇼에도 쓰인다.



■ 이름 : 애플브랜드(칼바도스)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : 약 64,000원

■ 설명

사과주(Cidre)를 증류하여 만든 브랜드로, 명칭은 생산지에서 따왔다. 사과, 바닐라, 오크향이 특징이며 주로 튕림 모양의 잔에 따라 식후주로 마신다.



■ 이름 : 버번 위스키

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : (짐빔) 약 29,000원

■ 설명

버번은 미국 캔터키주 동북부의 지명이다. 이곳의 옥수수를 주원료로 사용하며 호밀과 몰트 등을 혼합하여 당화, 발효시켜 증류하여 만든 술을 버번 위스키라 한다. 안쪽을 그을린 사용하지 않은 오크통에 넣어 4년 이상 저장, 숙성시킨 것이 특징이다.



■ 이름 : 화이트 와인

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 10~13%

■ 가격 : 다양

■ 설명

청포도를 원료로 하여 씨와 껍질을 제거한 과즙을 이용하거나 청포도의 즙만으로 제조한 투명한 빛의 술이다. 대체적으로 색이 옅은 와인은 서늘한 지역에서, 노랗색이 짙은 와인은 따뜻한 지역에서 생산되며, 적정 시음 온도는 5~10℃ 정도다.



■ 이름 : 레드와인

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 10~13%

■ 가격 : 다양

■ 설명

적포도를 원료로 껍질과 씨, 알맹이를 모두 사용해 제조한 와인이다. 껍질과 씨에 포함된 타닌이 레드와인 특유의 떫은맛을 내고 껍질의 안토시아닌으로 인해 적색을 나타내는 것이 특징이다. 육류, 양념이 강한 요리와 잘 어울리며 화이트 와인보다 묵직한 느낌을 주므로 나중에 마시는 것이 좋다.



■ 이름 : 소주

■ 용량 : 보통 360ml

■ 알콜 : 17%

■ 가격 : 약 1,600원

■ 설명

한국의 술이자 증류주의 한 종류로 크게 증류식과 희석식 소주 두 가지 방식으로 만든다. 과거에는 증류식 소주만을 지칭했지만, 현대에 들어서는 희석식 소주라 불리는 녹색병 소주가 대중적으로 자리 잡았고, 오히려 오리지널 소주를 전통 소주, 증류식 소주 등으로 부른다.



■ 이름 : 맥주

■ 용량 : 500ml

■ 알콜 : 4.5%

■ 가격 : 약 2,000원

■ 설명

보리를 싹틔워 만든 맥아로 즙을 만들어 여과한 후, 홉을 첨가하고 효모로 발효시켜 만든 술이다. 알콜 성분이 적은 편이나 이산화탄소와 홉의 쓴맛 성분을 함유하고 있어 소화를 촉진하고 이뇨작용을 돕는 효능이 있다.



■ 이름 : 샴페인

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 12~15%

■ 가격 : 종류별 다양

■ 설명

가장 대표적이며 인기 있는 스파클링 와인이다. 축하, 행사, 손님 초대 등에 이용되며 긴틀립 모양의 잔에 따라서 아름다운 기포를 감상할 수 있도록 한다. 기포가 작고 지속적으로 올라오는 것이 좋은 샴페인으로 평가받고 있다.

## || 2장 || 리큐르





■ 이름 : 코코넛 럼(말리부)

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 21%

■ 가격 : 약 30,500원

■ 설명

달콤한 코코넛 향과 버터 럼이 부드럽게 어우러져 주스, 우유 등 어떤 음료와도 잘 어울리는 전 세계 1위 코코넛 럼이다. 원래 큐라소에서 럼과 코코넛의 풍미가 더해진 과일 증류주로 만들어져 초기에는 바텐더들에 의해 피나콜라다를 쉽게 만들기 위해 주로 사용되었다.



■ 이름 : 블루 큐라소

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 22%

■ 가격 : 약 17,000원

■ 설명

오렌지 리큐르 중 하나로, 보통 트리플 색에 도수를 떨어뜨리고 푸른색을 추가한 형태의 제품이다. 특유의 강한 파란색으로 강하고 시원한 인상을 주며, 특히 칵테일 중 파란색을 내는 칵테일은 거의 블루 큐라소를 사용한다고 보면 된다.



■ 이름 : 캄파리

■ 용량 : 1,000ml

■ 알콜 : 25%

■ 가격 : 약 40,000원

■ 설명

창시자의 이름을 딴 이탈리아산의 붉은색을 띤 매우 쓴맛의 리큐르로 허브, 향신료, 식물의 뿌리, 과일 껍질, 나무껍질 등 60여 가지 재료를 알코올, 물 등과 혼합하여 만든다. 쌉쌀한 맛이 식욕을 촉진시켜 주로 식전주로 애용되고 소다수나 오렌지주스와 잘 배합된다.



■ 이름 : 복숭아 리큐르(피치트리)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 20%

■ 가격 : 약 25,000원

■ 설명

무색의 복숭아 리큐르다. 맛은 물론, 향부터 복숭아 향이 진하게 올라오는 편으로 우리가 자주 접하는 복숭아 주스를 떠올려도 무방하다. 단맛이 아주 강해 리큐르로 마시기에는 무리가 있으며, 대표적인 칵테일로 '피치 크러쉬'가 있다.



■ 이름 : 쿠앵트로(코인트로)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : 약 43,000원

■ 설명

비터 오렌지 껍질로 만든 리큐르로 1849년부터 생산되었다. 주로 얼음을 넣어 온더락으로 마시며, 다양한 칵테일의 재료로도 사용한다.



■ 이름 : 크림 드 카시스

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 17%

■ 가격 : 약 17,000원

■ 설명

"까치밥나무 열매 진액"이라는 뜻으로 프랑스에서 만들어진 리큐르다. 핏빛을 띠며, 주정에 설탕과 블랙커런트(Cassis)를 으깨 넣어 숙성한 뒤 걸러서 만든다. 그냥 마시기엔 너무 단 편으로, 다양한 칵테일 재료로 사용하고 있다.



■ 이름 : 크림 드 카카오(브라운)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 24%

■ 가격 : 약 17,000원

■ 설명

브랜디를 기주로 하여 코코아, 바닐라 등을 사용하여 만든 진갈색의 리큐르다(무색도 있음). 초콜렛, 카라멜, 호두의 강렬한 향과 바닐라의 순하고 달콤한 풍미를 제공한다.



■ 이름 : 크림 드 카카오(화이트)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 24%

■ 가격 : 약 17,000원

■ 설명

브랜디를 기주로 하여 코코아, 바닐라 등을 사용하여 만든 투명색의 리큐르다(초코색도 있음). 초콜렛, 카라멜, 호두의 강렬한 향과 부드러운 바닐라와 초콜렛의 순하고 달콤한 풍미를 제공한다.



■ 이름 : 베네딕틴 D.O.M

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : 약 85,000원

■ 설명

"최선, 최대의 것을 신에게"라는 뜻의 리큐르로, 약용식물과 향료를 혼합하여 만든다. 식후주로 빼놓을 수 없는 술이며 훌륭한 강장제로 하루의 피로를 풀고, 칵테일의 기주(Base)로도 뛰어난 리큐르다.



■ 이름 : 애플퍼커

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 15%

■ 가격 : 약 24,000원

■ 설명

청사와 원액과 같은 맛이며, 달콤하고 신맛이 특징인 사과맛 리큐르다. 신맛이 강한 편이라 애플 마티니 칵테일 등의 재료로 사용한다.



■ 이름 : 슬로진(볼스)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 33%

■ 가격 : 약 17,000원

■ 설명

야생 자두를 주 향료로 써서 만든 알코올 음료다. 야생 자두는 떼고 씹은 질은 청색의 작은 열매로, 떼은맛이 강장제 구실을 하고, 소화불량이나 장 문제에 효과가 좋다 하여 약 용주로 쓰인다.



■ 이름 : 갈리아노

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 42.3%

■ 가격 : 약 54,000원

■ 설명

알프스와 지중해의 열대지방에서 생산되는 40여 종의 향료를 배합하여 만든 노란색의 이탈리아산 리큐르다. 밀라노 지방에서 생산되는 오렌지와 바닐라 향이 강하며 독특하고 길쭉한 병 모양을 하고 있다.



■ 이름 : 바나나 리큐르(볼스)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 17%

■ 가격 : 약 26,000원

■ 설명

투명한 노란색에 바나나 향을 가지고 약한 바닐라와 아몬드 향이 느껴지는 달콤한 리큐르다. 스트레이트로 마시거나, 얼음 위에 부어 온더락으로 즐길 수 있다.



■ 이름 : 체리 브랜디

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 24%

■ 가격 : 약 20,000원

■ 설명

포도로 만든 브랜디에 설탕과 버찌를 넣어 만든 리큐르다. 검붉은 빛에 감미로우며 아몬드와 같은 독특한 향기가 나는 것이 특징이다.



■ 이름 : 트리플섹

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : 약 25,000원

■ 설명

'세 번 증류를 거듭하여 제조하였다'는 뜻의 리큐르로 큐라소(오렌지로 만든 리큐르)의 대표적인 제품이다. 감미가 있고 오렌지 향을 풍기며 무색무취하여 칵테일 부재료로 많이 쓰인다.





■ 이름 : 크림 드 민트(화이트)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 24%

■ 가격 : 약 25,000원

■ 설명

시원하고 부드러운 맛을 지닌 박하잎에서 추출한 농축액으로 만들어진 산뜻한 맛의 리큐르다. 투명한 특성으로 칵테일의 색깔에 영향을 주지 않고, 상큼한 페퍼민트 맛을 낼 수 있다. 다른 민트 리큐르에 비해 당도가 높은 편이다.



■ 이름 : 크림 드 민트(그린)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 24%

■ 가격 : 약 25,000원

■ 설명

시원하고 부드러운 맛을 지닌 박하잎에서 추출한 농축액에 증류주를 혼합하여 만든 리큐르다. 흰색과 녹색이 있으며, 녹색의 경우 칵테일의 색을 입히거나 층을 쌓는데 유용하게 사용할 수 있다.



■ 이름 : 미도리

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 20%

■ 가격 : 약 39,000원

■ 설명

'녹색'이라는 의미의 미도리는 일본에서 만들어진 리큐르로, 멜론 리큐르라는 범주로는 전 세계적으로 유명한 상품이다. 증류주에 약초, 향초, 과실이나 종자류 등의 식물성 향미 성분을 넣고 설탕 혹은 벌꿀을 첨가해 달콤함 맛을 낸다.



■ 이름 : 브람부이(드람뷔)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : 약 50,000원

■ 설명

'사람을 만족시키는 음료'라는 뜻이다. 다른 별명으로 '의리의 술'이 있다. 왕위 쟁탈전에서 왕자를 배신하지 않고 보살펴준 지방 호족에 대한 보답으로 왕가에게만 전해지던 술이 전수 되었다는 이야기가 있다. 스카치 위스키에 허브, 꿀 등을 넣은 리큐어로 달콤한 풍미가 일품이다.



■ 이름 : 그랑 마니에르

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : 약 57,000원

■ 설명

코냑에 오렌지 향미를 가미한 프랑스산 리큐르다. 식후주나 오렌지 리큐어가 들어가는 칵테일에 많이 사용되며, 간단하게 얼음을 띄워 소다수나 물과 함께 희석시켜 마시기도 한다.



■ 이름 : 애플리콧 브랜디

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 24%

■ 가격 : 약 16,000원

■ 설명

여러 종류의 허브와 염선된 꼬냑과의 조화로 살구의 맛과 향을 절묘하게 조화시킨 리큐르다. 꼬냑과 아몬드 맛을 느낄 수 있으며 호박 빛깔을 띤다.



■ 이름 : 아마레토(디사론노)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 30%

■ 가격 : 약 45,000원

■ 설명

살구에서 분리된 살구핵을 증류하여 아몬드향과 향초성분을 혼합한 후 시럽을 첨가해 만든 리큐르다. 살구의 단맛은 포도당이나 과당에서 나오고, 신맛은 사과산에 의한 것으로, 아몬드향과 함께 감칠맛과 풍미가 가득하다.



■ 이름 : 베일리스

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 17%

■ 가격 : 약 28,000원

■ 설명

아이리시 크림과 위스키, 자연향이 결합되어 달콤하면서도 부드러운 맛으로 로맨틱한 분위기를 자아내는 알콜 음료다. 얼음과 함께 온더락으로 쉽게 마실 수 있으며 커피와 믹스해서도 마신다.



■ 이름 : 커피리큐르(갈루아)

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 20%

■ 가격 : 약 28,000원

■ 설명

1939년부터 생산된 멕시코산 커피 리큐르다. 100% 아라비카 커피원두와 사탕수수의 혼합으로 만들어진 증류주에 바닐라와 캐러멜을 더하여 특별한 맛을 낸다. 갈루아는 칵테일의 종류 중 하나인 에스프레소 마티니의 최고 재료로도 사용한다.





■ 이름 : 스위트 베르무트

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 15%

■ 가격 : 약 20,000원

■ 설명

와인 베이스의 식전주로 오늘날 전 세계에서 생산되며, 드라이한 프랑스식 베르무트와 약간 단맛이 나는 이탈리아식 베르무트 두 가지 유형으로 나뉜다. 화이트와인, 설탕시럽, 중성 알코올, 방향성 식물을 기본 원료로 만들며 스위트의 경우 MARTINI 글자 아래에 'ROSSO'라고 적혀있다.



■ 이름 : 드라이 베르무트

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 18%

■ 가격 : 약 20,000원

■ 설명

와인 베이스의 식전주로 오늘날 전 세계에서 생산되며, 드라이한 프랑스식 베르무트와 약간 단맛이 나는 이탈리아식 베르무트 두 가지 유형으로 나뉜다. 화이트와인, 설탕시럽, 중성 알코올, 방향성 식물을 기본 원료로 만든다.



■ 이름 : 앙고스투라 비터스

■ 용량 : 200ml

■ 알콜 : 44.7%

■ 가격 : 약 70,000원

■ 설명

스피릿에 약초와 향초 등을 사용하여 쓴맛이 나게 한 리큐르다. 뛰어난 풍미와 향기가 다른 모든 비터스를 능가하며 올드 패션드 칵테일을 비롯해 많은 칵테일의 고미제로 쓰이고 있다.



■ 이름 : 아그와

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 30%

■ 가격 : 약 45,000원

■ 설명

네덜란드에서 생산되는 허브 리큐어로 선명한 연두색과 빨간 뚜껑, 네모난 병이 특징이다.

코카나무잎을 원료로 사용하고 있으며, 그 외에 녹차, 라벤더, 오이 등을 재료로 사용하고 있다. 코카잎을 사용했지만, 제조 과정에서 코카인은 제거되므로 마약성분은 없다.

## || 3장 || 기타음료



■ 이름 : 타바스코 소스

■ 용량 : 60ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 3,500원

■ 설명

멕시코 타바스코 지방의 작고 매운 붉은 고추로 만든 소스다. 1868년 한 미국인이 타바스코 씨를 얻어다 심은 후에 잘 익은 것을 참나무통에 보관해 두었는데, 어느날 씨가 발효하면서 향을 내는 것을 보고 여기에 소금과 식초를 넣고 3년 이상 발효시켜 만든 것으로 알려져 있다.



■ 이름 : 우스타 소스

■ 용량 : 415g

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 1,500원

■ 설명

1850년경부터 영국의 우스터시에서 판매되었기 때문에 이러한 이름이 붙었다. 채소, 향신료를 삶은 국물에 소금, 설탕, 빙초산 기타 조미료를 첨가한 식탁용 소스다. 조림소스로 장기간 보존이 가능하여 식탁용 조미료로 널리 보급되었다.



■ 이름 : 스위트&사워믹스

■ 용량 : 1,000ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 7,500원

■ 설명

레몬과 라임주스, 설탕으로 만들어져, 사워믹스 분말을 물에 희석하는 번거로운 작업없이 간편하게 사용할 수 있도록 만든 음료다. 레몬의 맛과 향을 진하게 담아내 달콤함과 신맛이 조화를 이루고 있다.



■ 이름 : 오렌지 시럽

■ 용량 : 1,000ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : (모닝) 약 5,300원

■ 설명

오렌지의 과즙을 착즙한 음료다. 오렌지는 생산물의 80%가 주스로 이용되고 있으며, 공기와의 접촉을 하지 않고 착즙하는 인라인 착즙기가 개발되어, 좋은 풍미를 얻을 수 있게 되었다. 비타민C가 풍부하고 달콤함이 특징이다.



■ 이름 : 포도주스

■ 용량 : 1500ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : (델몬트) 약 2,200원

■ 설명

포도는 품종에 따라 특유한 향미가 있다. 음료용으로 가장 많이 사용되는 것으로는 콩코드 품종으로, 속칭 호취라고 하는 냄새가 나며, 포도색의 진한 과즙을 얻을 수 있다. 특이한 냄새는 합성화합물로도 간단히 얻을 수 있기 때문에 탄산음료는 과즙이 전혀 들어 있지 않은 것이 대부분이다.



■ 이름 : 파인애플 주스

■ 용량 : 1,000ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 2,600원

■ 설명

파인애플로 만들어진 주스로, 오렌지 주스와 토마토 주스에 이어 세계에서 세 번째로 가장 많이 소비되는 과일 주스다. 상쾌한 신맛과 단맛이 특징이며, 블로멜린이라는 단백질 분해 효소도 들어있어 육류의 소화를 돕는다.



■ 이름 : 피나 콜라다 믹스

■ 용량 : 1,000ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 8,300원

■ 설명

잘 익어 달콤하고 기름기 많은 성분을 함유한 코코넛의 과육을 가공한 제품으로 칵테일에 많이 사용한다. 달콤하고 감미로운 신선한 파인애플 풍미와 크림미한 코코넛 향이 특징이다.



■ 이름 : 토마토 주스

■ 용량 : 1,500ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 2,000원

■ 설명

각종 비타민과 미네랄이 가득한 영양의 보고 알려져 있으며 특히 비타민C가 풍부하다. 혈압을 내리고 혈관을 튼튼하게 하며 소화에 도움을 주고 각종 암과 노화방지에도 효과가 있다. 시큼하고 약간의 단맛을 내는 것이 특징이다.



■ 이름 : 레몬주스

■ 용량 : 1,000ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 19,000원

■ 설명

레몬은 히말라야가 원산지인 비교적 시원하고 기후의 변화가 없는 곳에서 잘 자란다. 비타민 C와 구연산이 많기 때문에 신맛이 강하며, 과피에서 레몬유를 짜서 음료, 향수 및 레모네이드의 원료로 사용한다. 또한 과즙은 음료, 식초, 화장품의 원료로 사용하며 과자를 만들 때 향료로도 사용한다.





■ 이름 : 자몽주스

■ 용량 : 1,500ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : (2개 기준) 약 11,000원

■ 설명

감귤속(Citrus)에 속하는 Grapefruit의 열매로 만든 주스다. 원산지는 서인도제도의 자메이카로 알려져 있으며 즙이 풍부하고 신맛, 단맛이 있으면서 쓴맛도 조금 섞여 있다. 자몽의 경우 반 개만 먹어도 하루에 필요한 비타민 C를 섭취할 수 있으며 감기예방, 피로회복, 숙취에 효과가 있다.



■ 이름 : 라임주스

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 9,500원

■ 설명

라임을 누르거나 짜서 낸 즙으로, 레몬보다 신맛이 길게 이어진다. 따라서 신맛을 깔끔하게 끝내고 싶을 때는 레몬을, 피니시를 길게 가져가고 싶을 때는 라임을 사용하는 것이 좋다.



■ 이름 : 크랜베리주스

■ 용량 : 1,500ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 6,000원

■ 설명

상큼한 맛의 붉은 빛깔 과일 크랜베리를 원료로 한 주스로 미국의 추수감사절에 꼭 등장하는 과일 중 하나다. 포도, 블루베리와 함께 북미에서 가장 인기있는 3대 과일로 꼽힌다.



■ 이름 : 청포도주스

■ 용량 : 다양

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : (자연은) 1.5L 4병 9,900원

■ 설명

다 익어도 녹색 빛을 띠는 포도로 만든 즙을 말한다. 적포도보다 포도 특유의 풋내 섞인 향이 강하고 껍질째 먹는 경우가 많으며, 당도가 높은 청포도는 백포도주용으로 쓰인다.



■ 이름 : 그레나딘 시럽

■ 용량 : 750ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 14,000원

■ 설명

석류의 과즙과 설탕으로 이루어진 무알콜 시럽이다. 칵테일에 붉은색을 내는 재료로 많이 사용한다. 칵테일 외에 음료, 베이커리, 아이스크림, 토핑, 데코레이션 등 여러 용도로 사용 가능하며 샐러드 드레싱, 석류에이드, 어류 요리에도 잘 어울린다.



■ 이름 : 라즈베리 시럽

■ 용량 : 1,000ml

■ 알콜 : 없음

■ 가격 : 약 13,000원

■ 설명

소다수, 카페모카, 스무디 등의 음료제조에 사용되고 있으며, 상큼한 산딸기의 맛을 느낄 수 있는 시럽이다.



## || 4장 || 전통주



■ 이름 : 진도홍주

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : 약 25,000원

■ 설명

홍주 원재료인 지초는 그 뿌리가 붉은색이며 뛰어난 약효 때문에 예로부터 산삼과 더불어 3대 선약으로 불렸으며, 배앓이, 장염, 해열, 해독에 뛰어나다고 알려져 있다. 색깔이 붉고 맛이 독특하며 음주 후 자고 나서도 숙취와 갈증이 없는 것이 특징이다.



■ 이름 : 안동소주

■ 용량 : 800ml

■ 알콜 : 45%

■ 가격 : 약 33,000원

■ 설명

경상북도 안동지방의 명가에서 전승되어온 증류식 소주다. 예부터 상처소독, 배앓이, 식욕부진, 소화불량 등의 구급방으로도 활용되었다고 하며, 현재 경상북도 무형문화재 제12호로 지정되어 있다.



■ 이름 : 금산인삼주

■ 용량 : 375ml

■ 알콜 : 12.5%

■ 가격 : 약 4,700원

■ 설명

5년근 이상의 인삼을 분쇄하여 쌀과 누룩을 함께 저온 발효시킨 전통주다. 단맛보다는 산미가 느껴지는 가벼운 목 넘김과 입 안에 남는 미세한 쓴맛이 음식을 당기게 하는 특징을 갖고 있다.



■ 이름 : 감홍로

■ 용량 : 700ml

■ 알콜 : 40%

■ 가격 : 약 75,000원

■ 설명

감홍로의 이름을 풀이하면 '맛이 달고 붉은 빛을 띠는 이슬 같은 술'이란 뜻이다. 계피, 생강, 지초, 감초 등의 한약재가 들어가 약주로도 활용된 술로, 높은 도수와 강렬한 향에도 부드럽게 넘어가고, 목 넘김 이후에도 달콤한 향이 입 안에 계속 머물며 여운을 남기는 것이 특징이다.