

# Foodstagram Description Analysis

By ingredients

Kim Hyunwoo [Intern]  
Psychology & Computer Science



# 지금까지의 진행

- 단어 토큰으로 나누어 단어 분포를 관찰하고자 하였으나  
무의미한 다수의 토큰들로 인해 깨끗한 결과가 나오지 않음
- 재료 목록을 BBC에서 크롤링 해서  
각 나라별 메뉴의 **재료/곁들여 먹는 음식** 등이 다른지 살핌

**더 나은 결과를 보인다**

# 지금까지의 진행

json파일 크기가 큰 6가지 메뉴 선정

1. Pancakes
2. Steak
3. Pizza
4. Friedrice
5. Omelette
6. Icecream

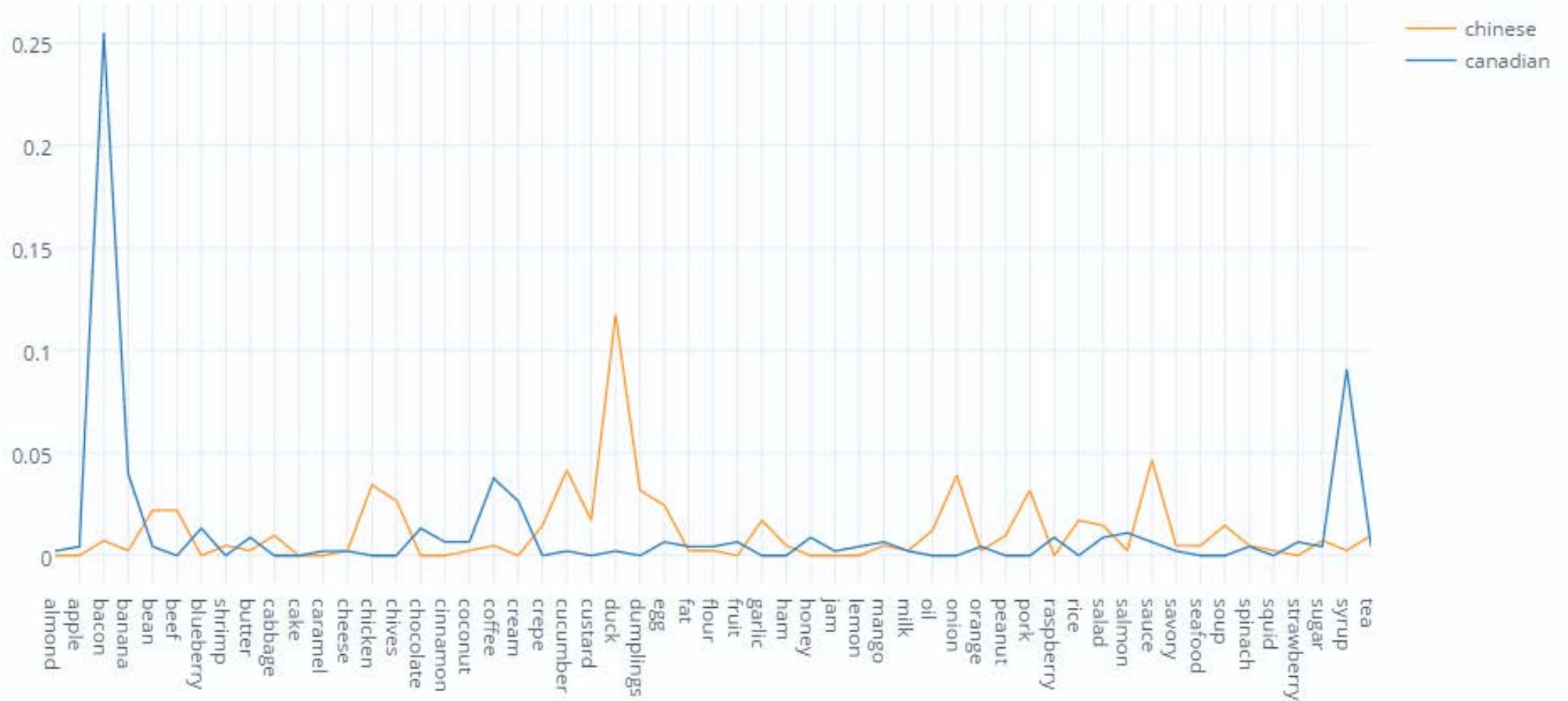
# Pancakes

**Chinese & Canadian** are pretty different



# Pancakes

Chinese & Canadian are pretty different



# Pancakes

Chinese & Canadian are pretty different

## 중국

Duck, pork, sauce, beef 등이 자주 등장한다. 이는 중국에서 pancake이 하나의 음식이라기보다는 무언가를 쌈을 싸먹기 위한 용도라는 것을 보여준다고 생각한다. 대표적으로 duck이 많이 등장하는데 이는 중국의 대표요리인 베이징덕 때문인듯 싶다. 이를 뒷받침하듯이 오리와 함께 싸먹는 cucumber와 onion도 높다.

## 캐나다

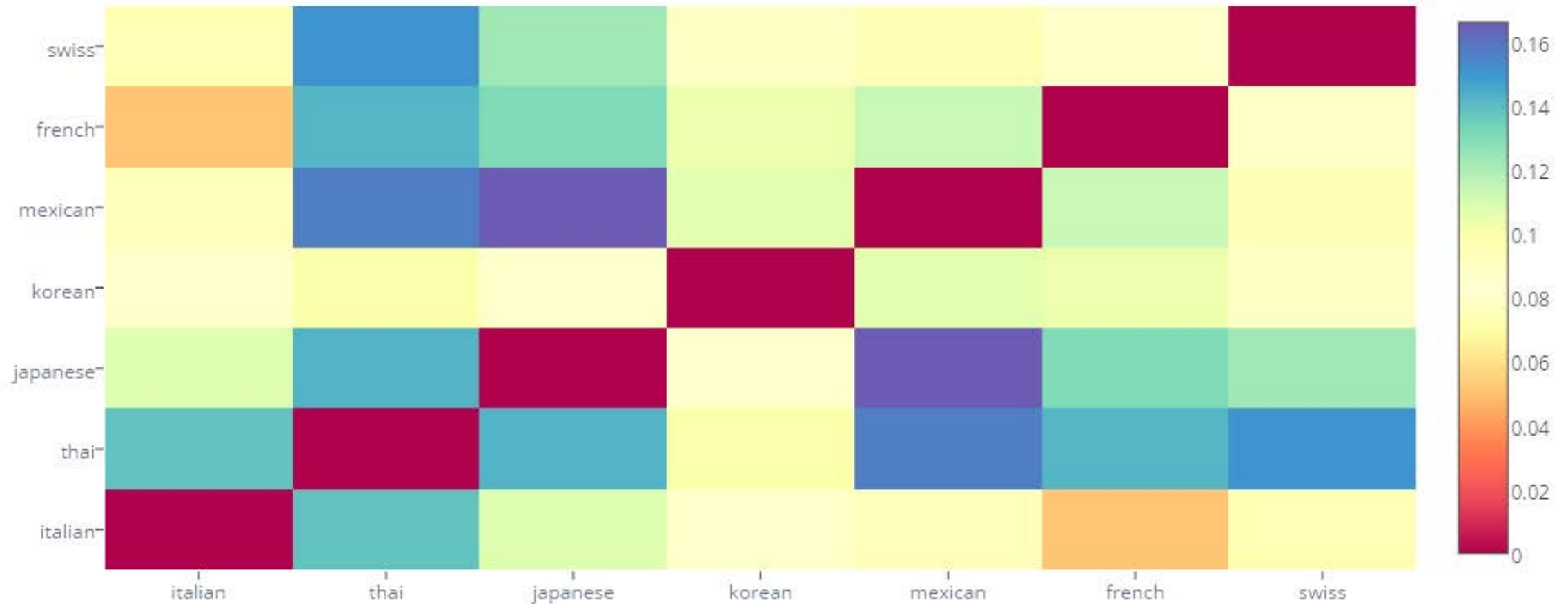
Bacon, coffee, syrup 등이 높게 나타난다. 특히 bacon은 다른 여타 서양 국가보다도 압도적으로 높다. 자주 같이 등장하는 메뉴 등을 보았을 때 캐나다에서는 아침으로 pancake을 먹는 것으로 유추할 수 있다. 이는 추후 breakfast 단어의 빈도를 보면 더 정확해질 것이다.

# Steak

**Mexican & Japanese are little different**

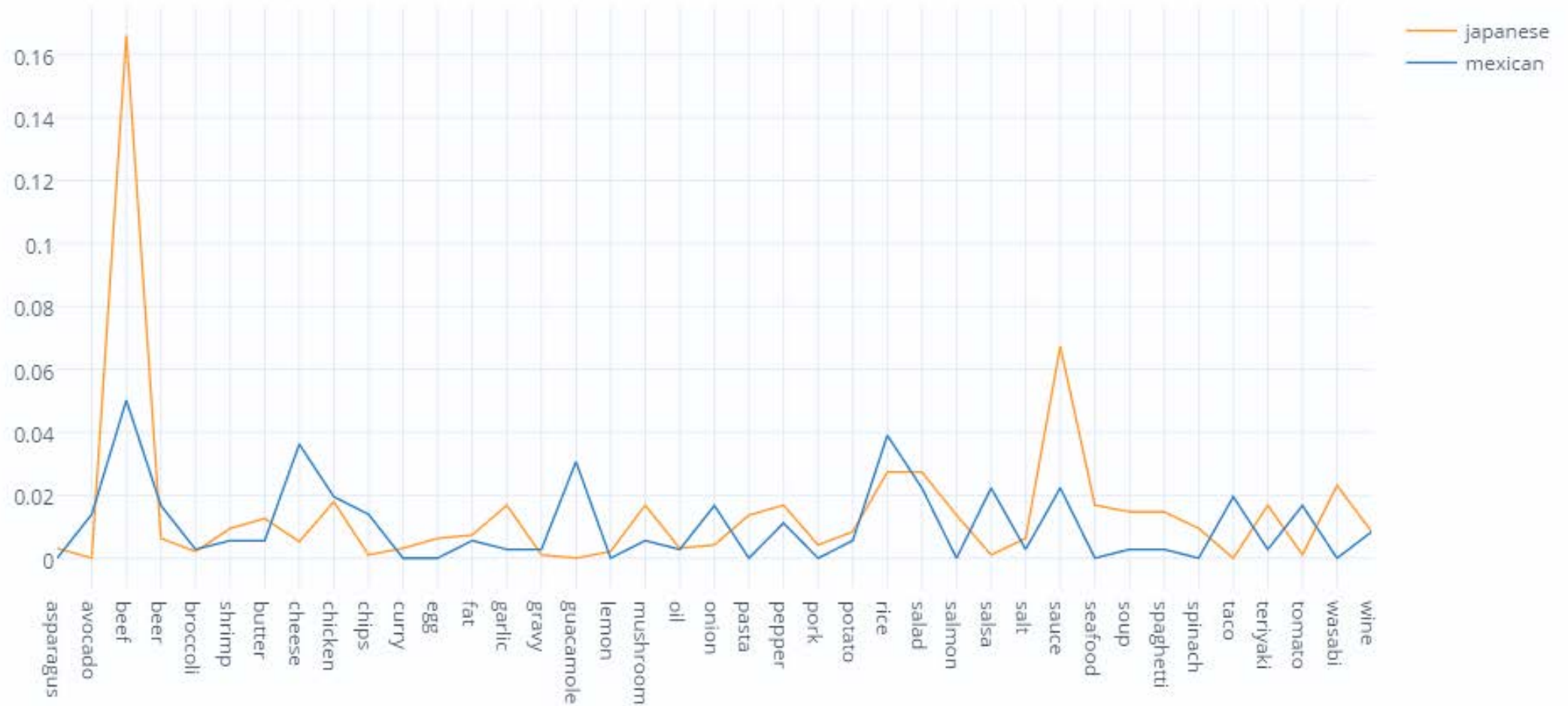
Blue: more different

Red: more similar



# Steak

Mexican & Japanese are little different





# Steak

Mexican & Japanese are little different

## 멕시코

Gaucamole, cheese 등이 자주 등장한다. 특히 gaucamole 같은 경우는 멕시코 음식으로, 다른 나라에서는 거의 등장하지 않는다.

## 일본

Beef, sauce, garlic 등이 높게 나타난다. 전체적으로 유난히 beef의 빈도가 높는데, 이는 일본만의 특징은 아니다. 우리나라에서도 beef가 높게 나타나는데, 이는 'steak'라는 단어가 소고기 구이를 지칭하는 관습 때문으로 여겨진다.

## 전체

Steak라는 음식은 단순한 고기 구이로써 재료가 매우 단순하다. 이 때문인지 상대적으로 다른 메뉴들에 비해 국가 간 차이가 적다.

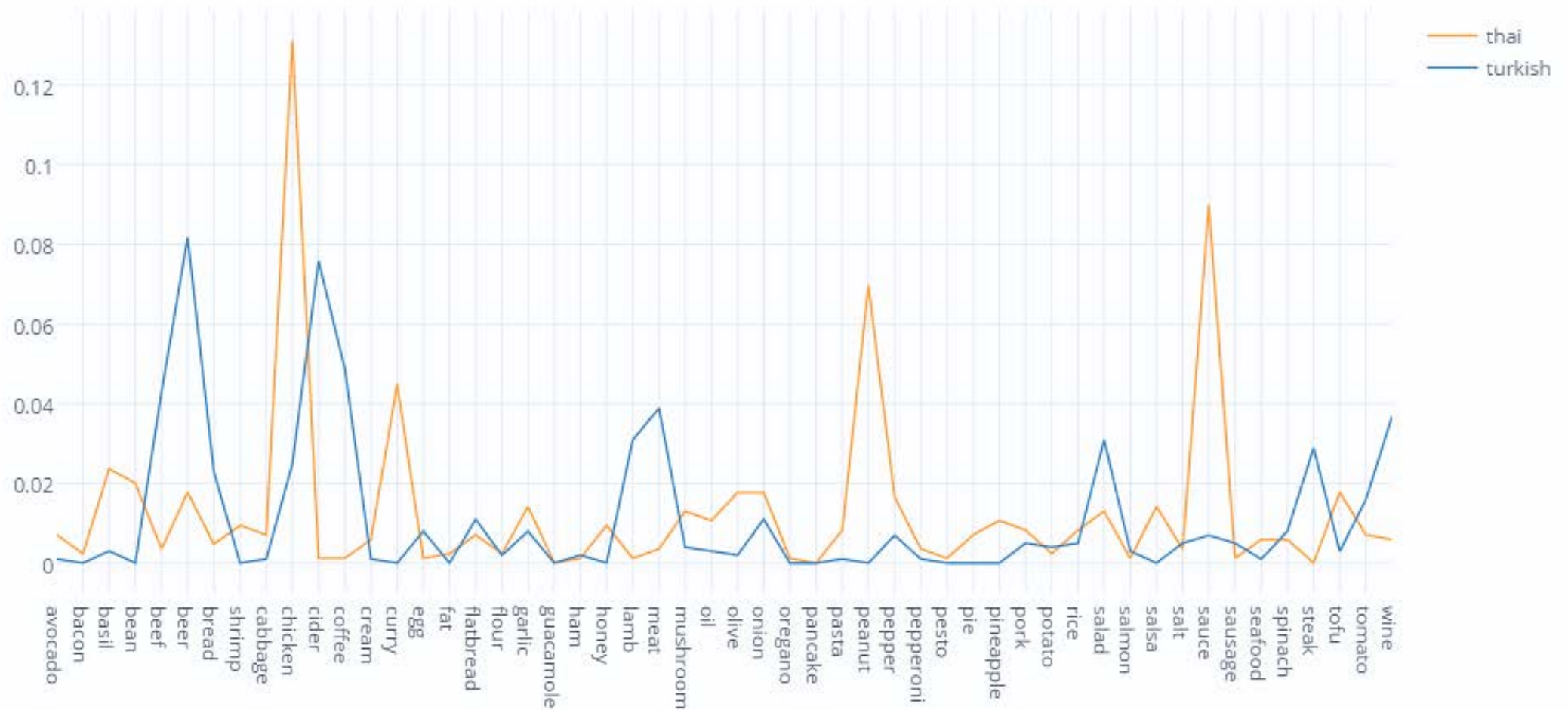
# Pizza

**Turkish & Thai** are pretty different



# Pizza

Turkish & Thai are pretty different



# Pizza

Turkish & Thai are pretty different

## 터키

Beer, cider, coffee와 같은 음료수가 pizza와 함께 많이 등장한다. 그리고 다른 나라에 비해 유난히 고기 종류가 많다. 특징적으로 터키에서만 피자에 lamb이 많이 등장하는데 이는 터키의 lahmacun이라는 음식 때문인 것으로 보인다. Lahmacun은 매우 피자와 유사하며 소고기 또는 양고기가 올라간다.

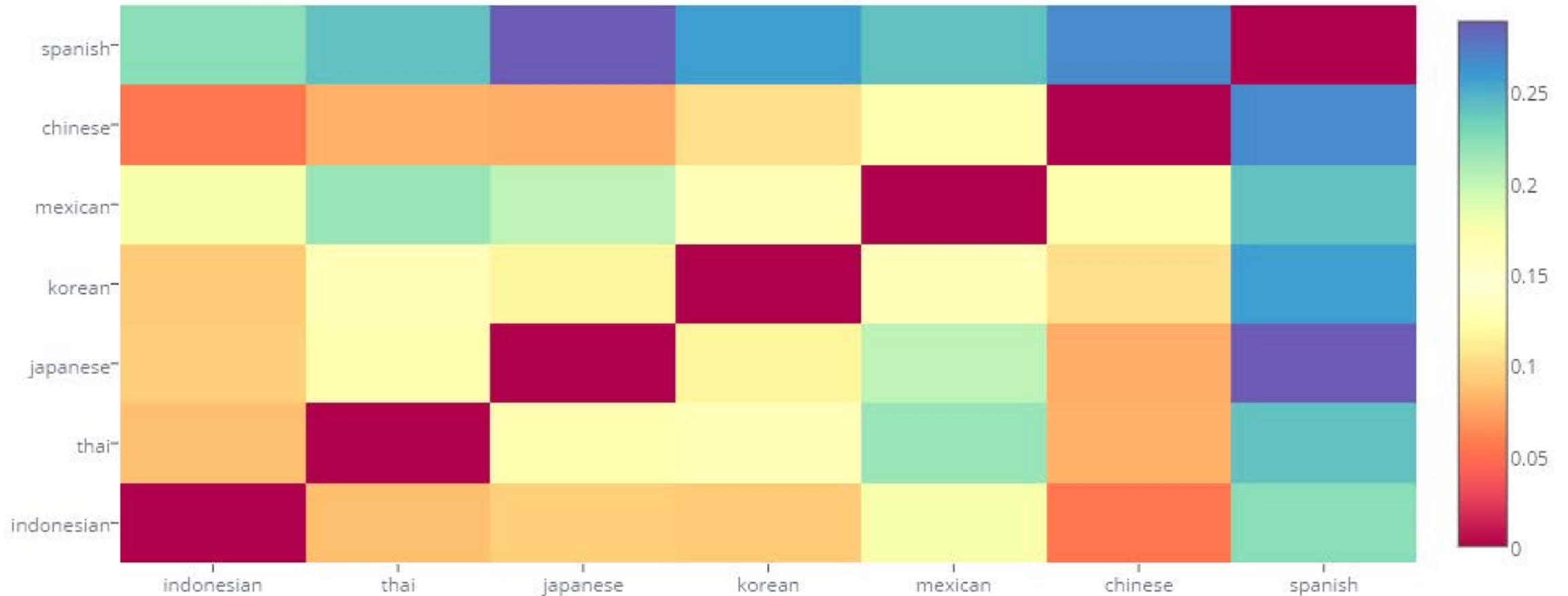
## 태국

태국은 신기하게 chicken의 빈도수가 다른 나라보다 월등히 높다. California Pizza Kitchen(CPK)라는 브랜드에서 'Thai chicken pizza'라는 메뉴를 팔고 있는데 이와 연관이 있지 않을까 싶다. 왜냐하면 그 피자에는 peanut sauce가 쓰인다고 하는데 peanut과 sauce 모두 매우 높게 나오고 있기 때문이다.

# Friedrice

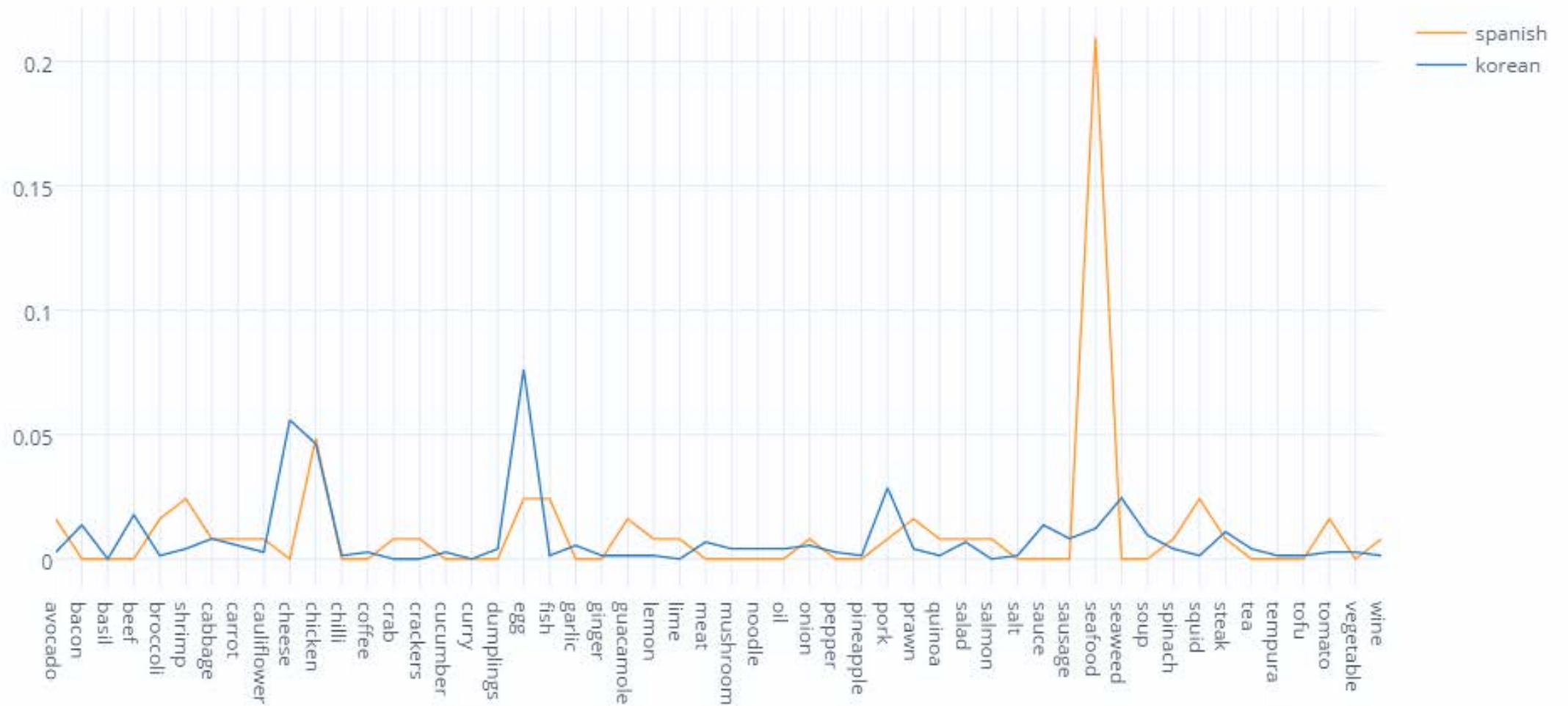
**Spanish** is really different from others

Blue: more different  
Red: more similar



# Friedrice

Spanish is really different from others



# Friedrice

Spanish is really different from others

## 스페인

다른 나라의 볶음밥과 굉장히 다르다. 우선 shrimp, squid 그리고 seafood의 비중이 굉장히 높다. 이는 스페인의 대표 메뉴인 paella(빠에야)의 특징을 고스란히 담고 있다. 특히 스페인의 볶음밥은 다른 나라와 굉장히 유사도가 떨어지는 이유에는 이 seafood가 큰 몫을 하는 것 같다.

## 우리나라

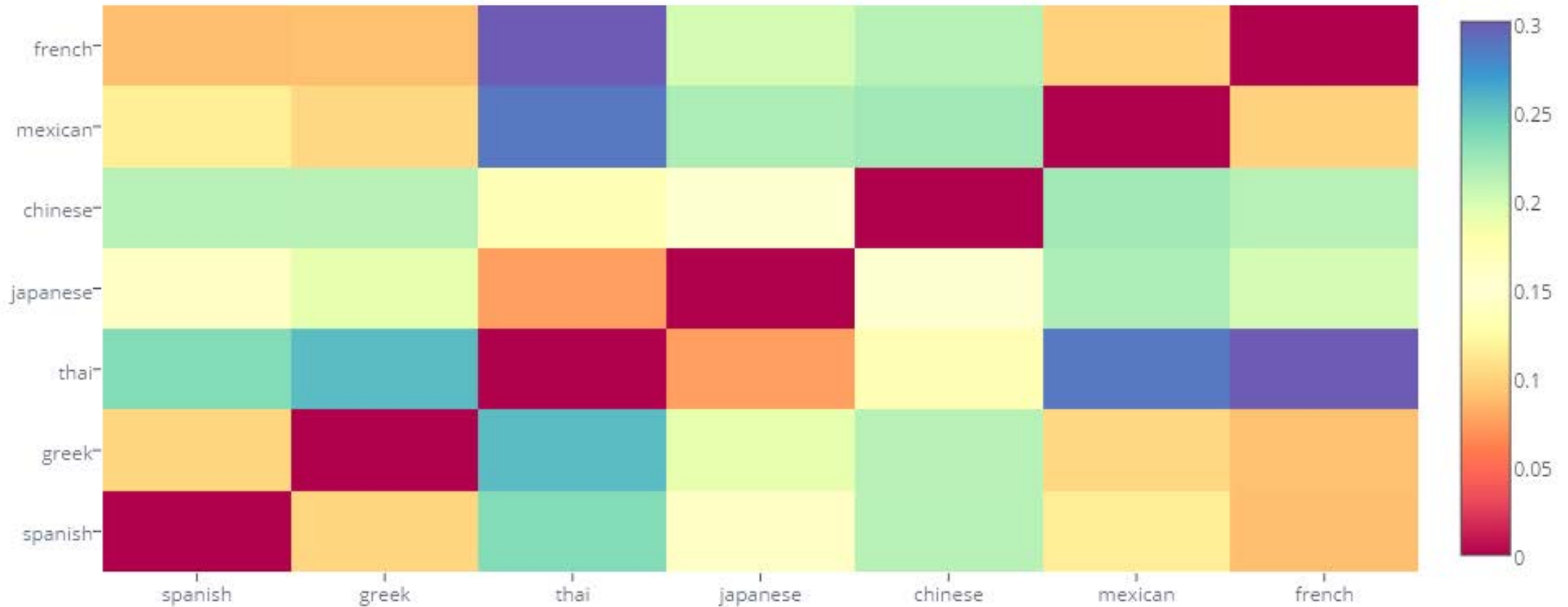
Cheese가 굉장히 같이 자주 등장한다. 흔히 치즈볶음밥이라고 하면 볶음밥 위에 치즈를 얹는 메뉴이고 이는 굉장히 자주 보인다. 하지만 다른 나라에서는 cheese 빈도가 낮은 것으로 보아 이는 우리나라만의 특징이다.

# Omelette

**Thai & French** are pretty different

Blue: more different

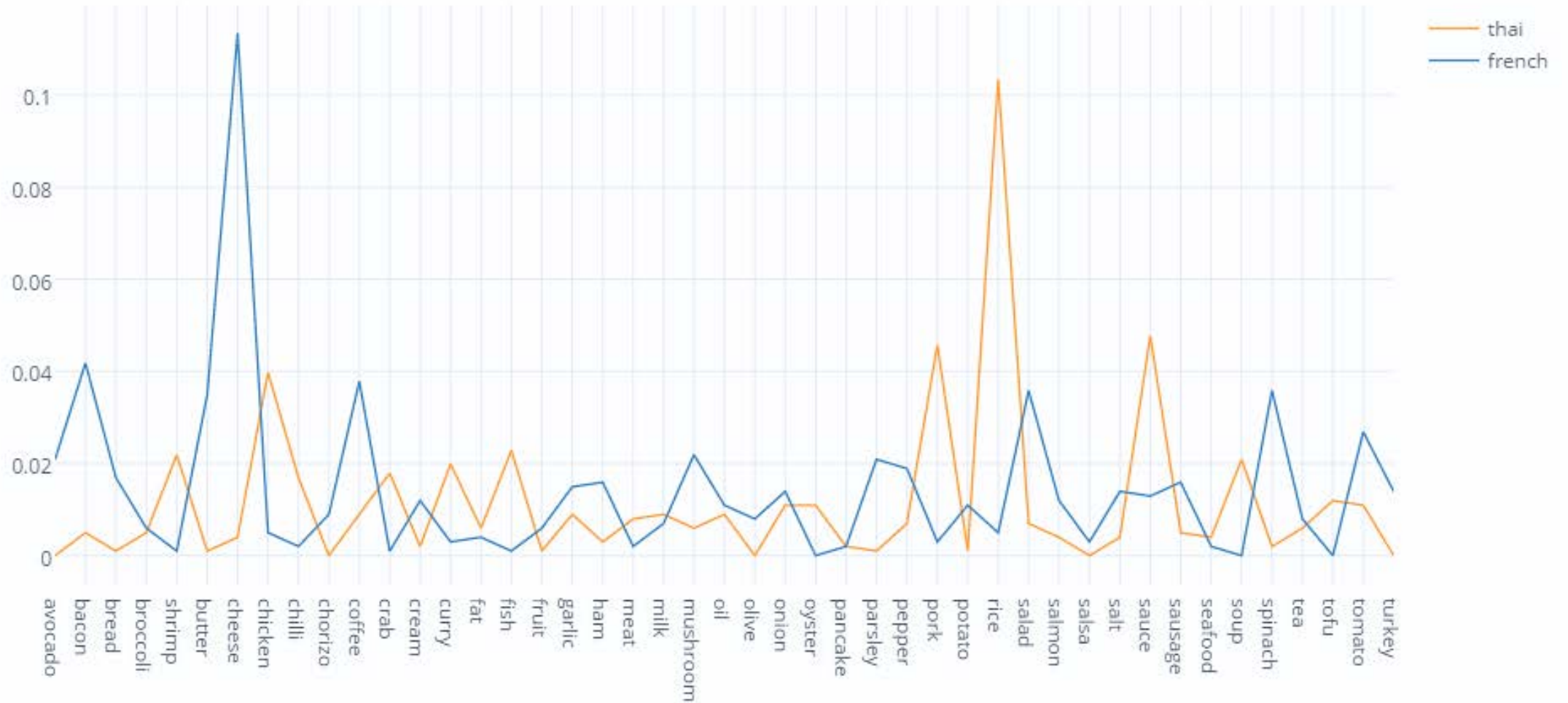
Red: more similar





# Omelette

Thai & French are pretty different



# Omelette

Thai & French are pretty different

## 태국

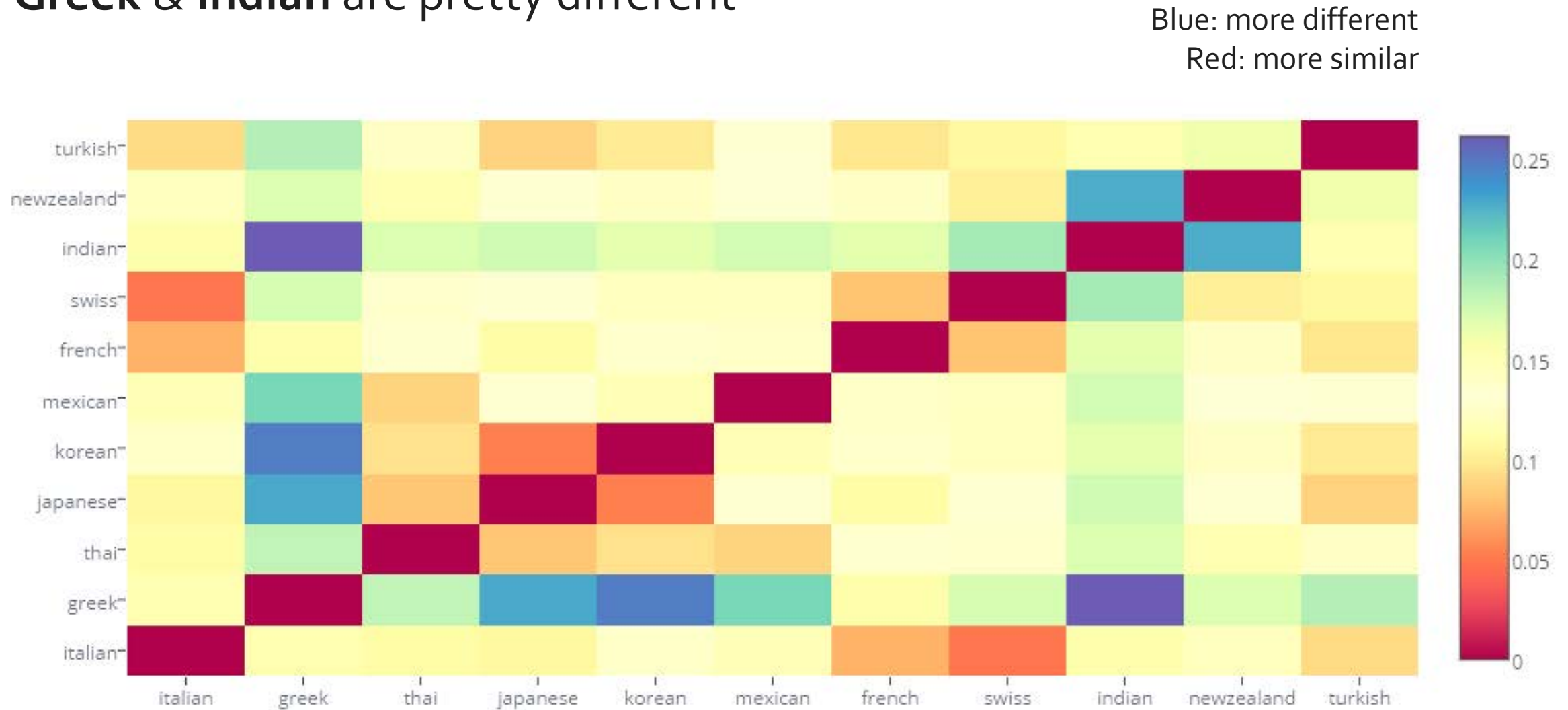
Rice의 빈도가 굉장히 높다. 이는 ‘오무라이스’를 반영한 수치로 해석된다. 왜냐하면 오무라이스를 만든 나라인 일본도 rice의 빈도가 높은 편인 반면 서양 국가에서는 rice의 빈도가 굉장히 낮기 때문이다. 그 외에 chicken, pork, shrimp, sauce 등이 높다. Pork, shrimp는 중국에서도 높은데 이는 달걀요리에 이런 재료가 자주 쓰이는 동남아시아와 중국요리 문화의 특징을 반영하는 것으로 보인다.

## 프랑스

Cheese와 bacon이 굉장히 같이 자주 등장한다. 흔히 서양식에서 오믈렛과 같이 곁들여 먹는 메뉴들이고 이와 마찬가지로 coffee 또한 빈도가 높다. 또 하나 눈여겨 볼 점은 spinach, tomato와 같은 채소의 빈도가 높다는 것이다. 이는 오믈렛에 육류가 들어가는 태국 또는 중국과 다른 서양권 국가의 특징이다. Mushroom은 프랑스 오믈렛에서만 높은 재료다.

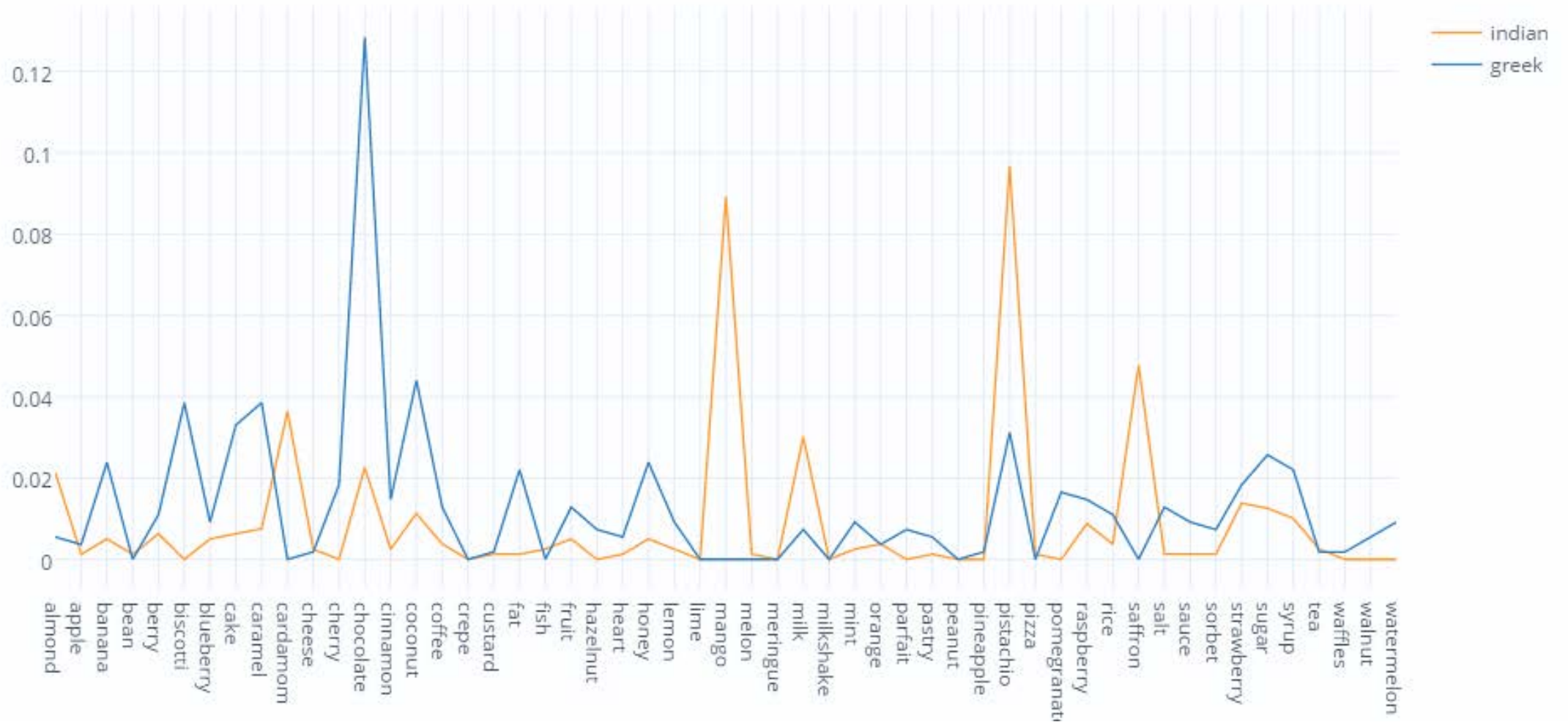
# Icecream

**Greek & Indian** are pretty different



# Icecream

Greek & Indian are pretty different



# Icecream

Greek & Indian are pretty different

## 그리스

Chocolate의 빈도가 굉장히 높다. Caramel 또한 높은데, 이는 그리스만의 특징이다. Biscotti(비스켓)도 함께 높은 것으로 보아 같이 먹는 경향이 있는 것으로 보인다.

## 인도

Mango가 다른 나라보다 두드러지게 나타난다. 인도가 세계 최대의 망고 생산국이라는 점을 다시 한 번 알 수 있는 대목이다. 또한 almond, pistachio와 같은 견과류 또한 아이스크림에 곁들여 먹기 좋아하는 인도의 문화를 유추해볼 수 있다. 또한 saffron 아이스크림이 존재한다는 사실을 알 수 있다.

## 전체

각 나라마다 선호하는 아이스크림 또는 독특한 맛을 엿볼 수 있다. 우리나라는 strawberry가 높게 나타나고, 일본은 tea가 높게 나타난다. 이는 일본의 차(茶)문화를 알 수 있는 대목이라고 생각된다.

# Overall Discussion

Cultural differences

## 재료

앞서 살펴봤듯이 서양권 국가에서는 아침 또는 브런치로 먹는 메뉴에 동양권 나라에서는 좀더 육류 재료를 섞어 먹는다.

## 양념

동양권 국가에서는 일관되게 sauce 단어가 빈도가 높게 나오는 것으로 보아 음식에 양념 및 향신료를 더 쓴다는 것을 알 수 있다.

## 고유 음식

일반명사로 표현되는 그 나라만의 고유 음식이 있는 경우(터키의 lahmacun, 스페인의 paella) 분포가 굉장히 다르게 나타난다.

이상입니다.