

토스트

식빵과 바게트로 만든 76가지 맛
밀리 지음

ISBN: 978-89-546-5368-8 13590



발행: 2018년 12월 3일

쪽수: 228쪽

판형: 152x220mm

형태: 무선 제본

값: 17,000원

테이스트북스:

경기도 파주시 회동길 210 2층

김옥현 031-955-2693

selina@munhak.com

*테이스트북스는 출판그룹 문학동네의
임프린트입니다.

보드라운 빵을 뜯어서 그 위에 치즈를 살포시 얹습니다.

그리고 토스터에 살짝 구워주세요.

치즈가 지글거리며 빵 위를 덮고, 잠시 후 퍼지는 고소한 냄새...

입안 가득 침이 고입니다.

토스트, 어떻게 맛있게 만들어요?

자주 먹어서 잘 안다고 생각했던 토스트를 이제 조금 다른 방식으로 소개하고자 합니다.

어려운 식재료나 복잡한 조리법 말고 늘 집에 있는 재료들로 똑딱 만드는 법 말입니다.

하지만 만들고 나면 마치 브런치 카페라도 온 것처럼 근사하게 완성할 수 있는 그런 토스트요.

전문가의 레시피를 담은 요리책 <토스트>는 매일 먹어도 질리지 않는 토스트, 그리고 특별한 날에 먹을 수 있는 스페셜한 토스트 등 활용도 높은 76가지(+∞) 레시피를 담았습니다.

호주 유학 시절 유명 브런치 카페에서 일하면서 얻은 저자의 노하우가 더해져 최고의 맛을 낼 수 있는

<토스트> 레시피로 토스트를 조금 남다르게 즐겨보세요.

저자

밀리Millie

호주 멜버른의 윌리엄 앵글리스William Angliss Institute of Tafe에서 커머셜 쿡커리 디플로마 과정을 이수했습니다.

다년간 멜버른의 특급호텔 RACV 시티 클럽에서 조리사로 일했으며 유명 푸드스타일리스트 리 블레이록Lee Blaylock과 사진가 브렌드 파커 존스Brent Parker Jones의 어시스턴트로 경력을 쌓았습니다. 귀국 후 <올리브 매거진 코리아>, <스타일러> 등 잡지와 이마트, 신세계, SPC, 인터컨티넨탈호텔 등의 다양한 브랜드와 협업하며 푸드스타일리스트로 활발히 활동 중입니다.

cooking at home 01

집에서 마치 요리 수업을 받는 것처럼

간단하지만 맛을 내기 까다로운 메뉴, 자주 먹지만 늘 같은 방식으로만 만드는 메뉴가 있습니다.

조금 더 맛있고 색다르게 먹을 수 있게 알려주는 책이 있다면 얼마나 좋을까요? 그런 책이 있다면 첫 페이지부터 후루룩 훑어보고, 원하는 부분만 찾아보고, 북마크 해놓고 필요할 때마다 꺼내볼 것 같아요.

이런 책을 보고 싶다는 생각에서 ‘쿠킹앳홈’ 시리즈를 준비하게 되었습니다.

‘쿠킹 앳 홈’ 시리즈는 기초부터 차근차근 알려주어 초보도 쉽게 따라할 수 있고, 초급부터 고급까지 레벨별로 메뉴가 구성되어 있어서 내 수준에 맞는 요리를 쉽게 배울 수 있어요.

쉽게 만들 수 있지만 근사하게 완성할 수 있다면 더욱 좋겠지요. 혼자서 차근차근 요리할 때 도움을 받을 수 있도록 친절히 레시피를 담았습니다. 곁에 두고 늘 펴보고 싶은 책. 테이스트북스의 첫 번째 프로젝트 ‘쿠킹앳홈’ 시리즈는 집에서 요리를 하는데 훌륭한 지침이 되어 줄 것입니다.

푸드부터 요알못까지! 누구나 실패없는 마법의 레시피

POINT 1 식빵과 바게트로 만드는 76가지 토스트

<토스트>는 우리가 가장 즐겨먹는 식빵과 바게트로만 만드는 76가지 토스트를 소개합니다.

이 책에는 저자가 10여년 간 주식처럼 즐겨 먹으며 수차례 시도하고 검증한 레시피가 담겨 있습니다.

식빵 토스트 42가지, 바게트 토스트 34가지, 그리고 남은 빵으로 만드는 플러스 메뉴 7가지도 놓치지 마세요.

POINT 2 단계별로 배울 수 있는 요리 수업

요리에 서툰 초보는 초급 단계의 메뉴부터 시작해보세요. 어느 정도 익숙해지고 자신이 생기면 중급, 고급 단계의 레시피로 넘어갈 것을 추천합니다. 내 수준에 맞는 레시피를 쉽게 찾을 수 있어서 초보부터 요리 고수까지, 실용적으로 활용할 수 있습니다.

POINT 3 세상의 모든, 다채로운 토스트 레시피

스트리트 토스트부터 트렌디한 맛집 토스트까지, 일본식부터 정통 프랑스식 토스트까지... 다채로운 메뉴가 가득합니다.

간식, 식사, 술안주, 브런치, 피크닉... 어디에나 응용할 수 있으며 가정에서 뿐만 아니라 창업을 앞둔 경우에도 유용할 것입니다.

책 속으로

본격적인 요리를 시작하기 전에 빵과 도구를 제대로 다루는 법, 부재료를 적절히 사용하는 법을 익혀두면 요리의 완성도를 높일 수 있습니다.

[illegible]

식빵 파트는 3단계로 구성되었습니다. 초급 부분에서는 버터, 잼, 달걀 등 기본 재료로 만드는 메뉴를 소개합니다.



허니버터토스트

— honey butter toast —

‘단짠’의 조화로운 맛을 보여주는 토스트입니다. 빵을 먹으면 다져진가 먹고 싶고, 다져진 빵을 먹으면 빵 맛이 먹고 싶은, 끝까지 끊는 욕구를 허니버터토스트는 한번에 해결해줍니다. 딱딱하게 굳은 버터와 꿀이 자아삼아게 자리잡은 두툽한 토스트 빵 조각을 입에 넣으면 눈이 뜨릴까 같습니다. 입속에 두어 부드러운 버터를 씹을수록 배에 흘러넘치는 허니버터맛 한 입이 터져 나오듯 느껴집니다.

【재료】
호밀사편 15cm 2개
가래사스 10g
꿀 50g

【만드는 법】
1. 호밀사편의 빵 뒷면에 사파라 0.5cm(약 1cm) 정도 잘라내고, 가래사스 10g(2장)에 1번, 세로로 1/2(2장)에 1번씩, 총 3번 잘라내어 네 조각으로 썰어준다.
2. 호밀 토스트에서 빵 앞면 3/4 정도 잘라내어 썰어준다.
3. 호밀 빵을 꿀에 담가놓았던 숟가락으로 살짝씩 빵 가래사스를 바쳐서 바른 뒤, 꿀을 바른 뒤 굽는다.
4. 꿀맛이 꿀맛을 즐기기 위해 굽는다.

참고 사항
호밀 빵을 굽는 데는 150도에서 170도 정도 굽는다. 호밀 빵을 굽는 데는 150도에서 170도 정도 굽는다. 호밀 빵을 굽는 데는 150도에서 170도 정도 굽는다.



아보카도토스트

— avocado toast —

요즘 가장 인기 있는 토스트는 아보카도토스트다. ‘비버크루트Beverly Hills’라는 별명이 붙은 레스토랑으로, 아보카도 토스트를 주력으로 하는 레스토랑이다. 아보카도 토스트는 아보카도의 지방 성분을 주력으로 하고 있다. 아보카도 토스트는 아보카도의 지방 성분을 주력으로 하고 있다. 아보카도 토스트는 아보카도의 지방 성분을 주력으로 하고 있다.

【재료】
호밀사편 15cm 2개
아보카도 1개
가래사스 10g
소금 5g
후추 약간

【만드는 법】
1. 호밀사편을 토스트하여 1번 정도 굽는다.
2. 아보카도를 1cm 두께로 잘라내고, 토스트 빵 위에 얹는다.
3. 아보카도를 토스트 빵 위에 얹는다.
4. 구운 토스트에 소금과 후추를 뿌린다.

참고 사항
아보카도를 토스트 빵 위에 얹는다. 아보카도를 토스트 빵 위에 얹는다. 아보카도를 토스트 빵 위에 얹는다.

중급편에서는 자주 먹는 식재료를 활용해 조금 더 색다르게 먹을 수 있는 토스트를 알려드립니다.



딸기생크림토스트

— strawberry toast with whipped cream —

딸기는 그 자체로도 충분히 맛있는 과일이지만, 더욱더 풍부한 맛을 더해주면 더 맛있어집니다. 딸기와 생크림 토스트 빵에 주입하여 굽고 나면 디저트로 손꼽히세요. 달콤한 맛을 좋아한다면 딸기와 생크림과 수제버터를 토스트로 즐기세요.

【재료】
호밀사편 15cm 2개
딸기 50g
생크림 100g
딸기 50g
가래사스 10g
수제버터 10g
후추 약간

【만드는 법】
1. 호밀사편을 토스트하여 1번 정도 굽는다.
2. 딸기를 1cm 두께로 잘라내고, 토스트 빵 위에 얹는다.
3. 딸기를 토스트 빵 위에 얹는다.
4. 딸기를 토스트 빵 위에 얹는다.
5. 딸기를 토스트 빵 위에 얹는다.

참고 사항
딸기를 토스트 빵 위에 얹는다. 딸기를 토스트 빵 위에 얹는다. 딸기를 토스트 빵 위에 얹는다.



달걀토스트

— baked egg toast —

계란 고지방 단백질을 많이 함유하고 있다. 그러나 너무 소금만 찍어먹는 것은 좋지 않다. 달걀 토스트를 함께 먹으면 단백질과 지방을 함께 섭취할 수 있다. 달걀 토스트는 달걀과 토스트 빵을 함께 굽는다. 달걀 토스트는 달걀과 토스트 빵을 함께 굽는다. 달걀 토스트는 달걀과 토스트 빵을 함께 굽는다.

【재료】
호밀사편 15cm 2개
달걀 4개
가래사스 10g
소금 5g
후추 약간

【만드는 법】
1. 호밀사편을 토스트하여 1번 정도 굽는다.
2. 달걀을 토스트 빵 위에 얹는다.
3. 달걀을 토스트 빵 위에 얹는다.
4. 구운 토스트에 소금과 후추를 뿌린다.

참고 사항
달걀을 토스트 빵 위에 얹는다. 달걀을 토스트 빵 위에 얹는다. 달걀을 토스트 빵 위에 얹는다.

고급편에서는 와인이나 맥주 등 술과도 궁합이 잘 맞는 메뉴, 한끼 식사로도 든든한 특별한 메뉴를 제안합니다.



시나몬아이스크림토스트

— cinnamon toast with ice cream —

시나몬아이스크림 토스트는 한 번 맛있게 먹으면 다음번에 먹을 수 있습니다. 토스트는 물론 아이스크림과 함께 먹는 것이 좋습니다. 시나몬아이스크림 토스트는 한 번 맛있게 먹으면 다음번에 먹을 수 있습니다. 토스트는 물론 아이스크림과 함께 먹는 것이 좋습니다. 시나몬아이스크림 토스트는 한 번 맛있게 먹으면 다음번에 먹을 수 있습니다. 토스트는 물론 아이스크림과 함께 먹는 것이 좋습니다.

【재료】
호밀사편 15cm 2개
시나몬아이스크림 100g
가래사스 10g
소금 5g
후추 약간

【만드는 법】
1. 호밀사편을 토스트하여 1번 정도 굽는다.
2. 시나몬아이스크림을 토스트 빵 위에 얹는다.
3. 시나몬아이스크림을 토스트 빵 위에 얹는다.
4. 구운 토스트에 소금과 후추를 뿌린다.
5. 구운 토스트에 소금과 후추를 뿌린다.

참고 사항
시나몬아이스크림을 토스트 빵 위에 얹는다. 시나몬아이스크림을 토스트 빵 위에 얹는다. 시나몬아이스크림을 토스트 빵 위에 얹는다.



그린커리페스토토스트

— green curry pesto toast —

그린커리토스트는 한 번 맛있게 먹으면 다음번에 먹을 수 있습니다. 토스트는 물론 커리와 함께 먹는 것이 좋습니다. 그린커리토스트는 한 번 맛있게 먹으면 다음번에 먹을 수 있습니다. 토스트는 물론 커리와 함께 먹는 것이 좋습니다. 그린커리토스트는 한 번 맛있게 먹으면 다음번에 먹을 수 있습니다. 토스트는 물론 커리와 함께 먹는 것이 좋습니다.

【재료】
호밀사편 15cm 2개
그린커리페스토 100g
가래사스 10g
소금 5g
후추 약간

【만드는 법】
1. 호밀사편을 토스트하여 1번 정도 굽는다.
2. 그린커리페스토를 토스트 빵 위에 얹는다.
3. 그린커리페스토를 토스트 빵 위에 얹는다.
4. 구운 토스트에 소금과 후추를 뿌린다.
5. 구운 토스트에 소금과 후추를 뿌린다.

참고 사항
그린커리페스토를 토스트 빵 위에 얹는다. 그린커리페스토를 토스트 빵 위에 얹는다. 그린커리페스토를 토스트 빵 위에 얹는다.

Prologue 14

Part1. 요리하기 전

재료 알기 22

빵/버터/잼과 스프레드

도구 알기 36

빵 조리 도구/빵 굽는 도구

빵 다루기 40

빵 굽기/빵 자르기/빵 보관하기

Part2. 식빵

초급

버터토스트 56

허니버터토스트 58프렌치토스트 60

길거리표 달걀토스트 62

잼토스트 64

치즈토스트 66

말차토스트 68

햄루콜라토스트 70

오이토스트 72

바나나꿀토스트 74

아보카도토스트 76

토마토토스트 78

중급

달걀토스트 82

딸기생크림토스트 84

피넛버터토스트 86

양송이토스트 88

단호박토스트 90

깻잎페스토토스트 92

무화과토스트 94

시금치블루베리잼토스트 96

달걀토마토살사토스트 98

감자샐러드토스트 100

화이트소시지토스트 102

콰트로치즈토스트 104

사과토스트 106

그린토스트 108

베지테리언토스트 110

고급

에그인토스트 114

삼겹살토스트 116

햄치즈토스트 118

미트볼토스트 120

파프리카토스트 122

몬테크리스토토스트 124

닭가슴살포도토스트 126

그린커리프렌치토스트 128

새우토스트 130

스테이크토스트 132

시나몬아이스크림토스트 134

사과콤포트토스트 136

미니키시토스트 138

소시지롤업토스트 140

바나나초콜릿토스트 142

Part3. 바게트

초급

머메이드토스트 148

햄토스트 150

멜론블루치즈토스트 152

콜리플라워토스트 154

샐라미치커리토스트 156

당근샐러드반미 158

계맛살토스트 160

천도복숭아토스트 162

까망베르토스트 164

훈제연어토스트 166

과일토스트 168

중급

마늘토스트 172

마르게리타토스트 174

새우토스트와 홀스래디시소스 176

명란마요토스트 178

스위트콘살사토스트 180

아스파라거스토스트 182

미소가지토스트 184

주키니토스트 186

단팔토스트 188

방울양배추토스트 190

달걀샐러드토스트 192

참치샐러드토스트 194

바나나시나몬프렌치토스트 196

채소피자토스트 198

고급

모듬콩샐러드토스트 202

고구마무스토스트 204

스테이크타르타르토스트 206

바비큐치킨토스트 208

크로크부뽕 210

화이트오믈렛토스트 212

에그베네틱트 214

브로콜리크림수프볼 216

마시멜로우토스트 218

Bonus. 남은 빵 활용

마늘빵가루홍합구이 221

피칸빵가루와 치즈케이크 222

갈릭연유바게트칩 223

크루통샐러드 224

크러스트시리얼스틱 225

케일수프와 바게트 226

파투시와 수막드레싱 227