

# USA Rice Recipe Book



## 협회 소개 및 인사말

### 친애하는 미국산 쌀 구매자 여러분

이 책자는 우수한 품질의 미국산 쌀을 이용한 다양한 요리에 대한 아이디어를 제공하기 위해 미국쌀협회 (USA Rice Federation)에서 개발하였습니다.

미국쌀협회는 미국 쌀 업계를 대표하여 미국쌀의 다양한 제품과 특징을 잘 살려 소비자들의 취향에 맞는 다양한 메뉴를 소개함으로써 귀하의 수익성 고취와 발전을 돕고자 합니다.

미국 쌀 재배는 한국과 거의 다르지 않으며 한 알, 한 알이 쌀 재배자의 풍부한 애정과 세심한 배려에 의해 생산되고 있습니다. 식품 안전 기준이 매우 까다로운 미국에서는 토양관리는 물론이고 품질관리와 안전성 유지에 대한 자세가 전체 생산·관리 과정을 통해 철저히 지켜지고 있으며 총 3회에 걸친 잔류 농약 안전 검사를 합격한 쌀만이 한국으로 수출될 수 있습니다. 비옥한 토지와 생산자의 애정을 듬뿍 받아 자란 미국쌀은 안전성에 있어서도, 맛에 있어서도 자신있게 특별히 권해 드리는 고품질의 쌀입니다. 따라서 소비자들은 미국산 쌀의 품질과 안전성에 대해 믿고 섭취할 수 있을 것입니다.

미국쌀협회는 귀하가 이 책자를 통하여 유용한 정보를 얻고, 메뉴에 미국산 쌀을 활용하여 매출과 수익 증대에 도움이 되기를 바랍니다.



미국쌀협회 (USA Rice Federation)

미국쌀협회는 미국 내 미국산업의 모든 분야를 대변하는 범국가적인 단체로서 정부정책에 영향력을 행사하기 위한 목적의 각종 활동을 비롯하여 미국에서 생산되는 쌀에 대한 세계 시장에서의 수요를 증대시키기 위한 프로그램을 개발, 시행하고 있습니다. 더불어 미국관련 산업 전분야에서의 수익성을 증대시키는 등의 기타 다양한 역할도 수행하고 있습니다. 미국쌀협회는 기존의 미국쌀생산자협회 (U.S. Rice Producers' Group), 쌀도정업체연합회 (Rice Millers' Association), 미국쌀위원회 (USA Rice Council), 미국쌀상인연합회 (USA Rice Merchants' Association)의 4개 단체를 창립회원으로 조직되었습니다. 각각은 고유의 설립취지와 목적을 기반으로 자체적인 이사회의 감독 하에 독립적으로 운영되고 있습니다. 미국쌀협회는 미국의 미국산업을 통합된 의견으로 결집시키고 주요한 문제들에 대한 합의를 도출해내는 일을 하고 있습니다. 즉, 미국쌀협회는 미국산업을 대표하여 전분야에 걸친 프로그램을 추진하는 기구이며 그 재원은 생산자, 도정업체, 준회원들이 3개 창립회원 단체들을 통해 지원하고 있습니다. 그러나 각 회원들의 역할이 재정지원에만 국한되는 것은 아니며 그들의 축적된 경험과 전문성이 대표위원회 체계를 거쳐 조직 전체에 힘을 실어주고 있습니다.

본 협회의 한국사무소는 한국 내에 미국쌀을 홍보하는 활동을 하고 있으며,

미국 대사관 농업무역관 (Agricultural Trade Office of the U.S. Embassy)과 긴밀한 협조체제 하에 운영되고 있습니다.

미국쌀의 종류별 분류

세계적으로 4만 종 이상의 벼 품종이 존재하지만 이 중 극히 일부만이 미국 내에서 상업적으로 재배할 정도의 품질을 가지고 있습니다. 이 품종들은 미국에서 장립종, 중립종, 단립종으로 구분됩니다. 찰쌀과 아보리오 품종, 향미와 특수품종들도 소량 생산되고 있습니다. 각 품종은 조리할 때의 특성에서 그 차이가 주로 나타나며 때로는 미묘한 맛의 차이를 보이기도 합니다. 영양학적 측면에서 품종간 차이는 없으며 (찰쌀과 아보리오를 제외하고는) 요리에 사용할 때 다른 품종으로 바꾸어 넣는 경우도 실제로 있습니다.



**LONG GRAIN** (장립종)

장립종의 낱알은 길이가 폭의 4~5배에 이르며 길고 날씬한 형태를 띠고 있습니다. 익히게 되면 낱알이 흩어지고 가벼우며, 보풀보풀한 느낌을 줍니다.



**MEDIUM GRAIN** (중립종)

중립종의 낱알은 장립종에 비해 길이가 짧고 폭이 넓은(길이가 폭의 2~3배) 특징을 갖습니다. 익히게 되면 수분을 많이 흡수하고 부드러워지며 장립종에 비해 밥알이 잘 들러붙습니다.



**SHORT GRAIN** (단립종)

단립종의 낱알은 짧고 통통하며 거의 원형을 나타냅니다. 익히게 되면 부드러워지고 밥알이 서로 달라붙습니다.



**SWEET OR WAXY** (찰쌀)

길이가 짧고 통통한 형태로 알곡이 순백색이며 불투명합니다. 익히게 되면 원래의 형태를 잃고 매우 끈적거리는 특성을 나타내기 때문에 주로 가공식품의 원료로 사용되는 경우가 많습니다.



**AROMATIC** (아로마틱)

향미 품종은 볶은 견과류나 팝콘과 비슷한 향기를 냅니다. 향미의 종류로는 요리하게 되면 수분이 적고 잘 흩어지며 보풀보풀한 특성을 보이는 '델라 (della)'와 수분 함량이 높고 잘 들러 붙는 '재스민 (jasmine)', 매우 길고 가늘며 익히면 '델라'와 비슷한 성질을 가지는 '바스마티 (basmati)'가 있습니다.



**USA ABORIO** (미국 아보리오)

미국 아보리오 품종은 낱알이 크고 굵으며 중앙에 아보리오 품종 특유의 흰색 점이 있습니다. 길이/폭 비율과 전분 특성에 의해 중립종으로 분류됩니다. 주로 리조토 요리에 이용되며 낱알의 질긴 중앙부를 부드러운 조직이 감싸는 형태로 다른 재료의 풍미를 매우 잘 흡수하는 특징이 있습니다.

쌀과 미국쌀에 관한 재미있는 상식

- 미국 국내에서 소비되는 쌀의 약 88%가 자급됩니다.
- 쌀을 생산하는 주요한 주(州)로는 아칸소, 캘리포니아, 플로리다, 루이지애나, 텍사스, 미시시피, 미주리를 꼽을 수 있습니다.
- 미국은 세계 최대 쌀 수출국 중 하나이고 미국에서 생산된 쌀은 전세계 쌀 교역량의 14% 이상을 차지 합니다. 이러한 수치는 대부분의 국가들이 자국에서 생산한 쌀을 내수용으로 충당하고 있으며 그 중 극히 일부만이 해외로 수출된다는 사실을 말해줍니다.
- 미국에서 생산된 쌀의 약 50%가 세계 100여 개 국가에 수출됩니다.
- 전세계적으로 수천 가지 품종 (Oryza sativa) 의 쌀이 재배되고 있습니다. 필리핀에 소재한 국제미작연구소 부설 유전자원센터 (Int'L Rice Research Institute Genetic Resources Center)에는 8만 종의 종자샘플이 냉장저장되어 있습니다.
- 쌀은 남극을 제외한 모든 대륙에서 경작되고 있습니다.
- 쌀 종자 한 알은 3천 개 이상의 낱알을 생산해냅니다. 이 비율은 다른 어떤 곡물보다 높은 수치이며 다양한 자연환경과 토양조건에서 재배가 가능하기 때문에 세계 각지에서 생산되고 있습니다.

칼로스쌀에 대한 쉬운 설명과 특징

쌀은 크게 자포니카와 인디카로 분류됩니다. 자포니카는 낱알이 짧고 둥글다고 해서 단립종이라고도 하며 찰기가 있으며 전통적으로 우리 민족이 선호하는 쌀로써 주요 생산국은 한국, 미국 캘리포니아, 일본, 중국 북부지방, 호주 등이며 세계 쌀 생산량의 10%를 차지합니다. 인디카는 과거 안남미로 부르던 길쭉한 형태의 쌀로써 찰기와 수분이 적은 반면 아밀로스 함량이 많은 것이 특징으로 주로 열대성 기후에서 재배되며 세계 쌀 생산량의 90%를 차지합니다.

미국에서 생산되는 쌀의 70%는 생강계 길쭉하고 밥을 지으면 포슬포슬한 인디카 품종이라 한국인이 주식으로 먹는 쌀과는 다르나, '캘리포니아의 장미'라는 뜻의 칼로스 (Calrose)는 우리나라와 일본 사람들이 좋아하는 자포니카 품종입니다. 칼로스쌀은 중립종으로 단립종인 국내산에 비해 쌀알이 약간 크고 길다고 할 수 있습니다.

칼로스 쌀은 국내산 쌀에 비해 찰기가 적기 때문에 밥을 조리시에 고슬고슬하고 길쭉한 형태가 살아있어 시각적인 효과가 뛰어납니다.

따라서 볶음밥, 리조또, 스시나 롤 등이 많이 쓰이는 서양요리나 중국요리에 매우 적합합니다.

미국쌀협회에서는 최근에 개발한 쌀 요리 10가지를 만들기 위해 칼로스쌀을 사용했습니다.



이 종임  
Menu Consultant

수도요리학원 & 요리조리 음식문화연구소 (Y.Z.I. 아카데미) 원장  
요리조리닷컴 대표  
한양대학교 식품영양학과 겸임교수

**약력**

KBS, MBC, SBS, 매경TV, 요리프로그램 진행  
일본 아지노모도, 혼다시 메뉴개발  
한수위, 알카리수 음식개발  
E-Mart, Food & Wine Pairing 메뉴개발  
망고스틴, 샐러드 & 건강음료 개발 / 셀바이오텍, 요구르트 메뉴개발

**저서**

MBC 오늘의 요리 3권  
SBS 이종임의 싱싱메뉴  
식탁 위의 혁명, 어린이 성인병  
건강생활수로 만드는 웰빙음식  
남편을 90살까지 살리는 매일 반찬

**레시피 컨설턴트의 조언**

"이번 레시피 개발에 사용한 미국산 중립종 쌀은 자포니카 품종으로 단립종인 우리나라 쌀에 비해 쌀알이 약간 크고 길어, 찰기가 많지 않은 특징이 있어서 요리를 했을 때 쌀알의 형태가 살아있고, 윤기가 나며, 고슬고슬한 밥을 지을 수가 있어 초밥이나 롤, 볶음밥, 리조또, 식혜 등에 잘 어울리며 시각적인 효과 또한 뛰어납니다. 특히 리조또나 빼에아의 경우 전용 쌀을 국내에서 구하기 쉽지 않고 소량의 쌀들이 매우 높은 단가에 유통되고 있는데에 반해 미국산 중립종 쌀은 가격이나 품질 모두 만족시킬 수 있을 것이라고 생각합니다. 건강 컨셉으로 재료를 선택하였으며 레스토랑에서도 웰빙식으로 이용할 수 있도록 개발하였습니다."



- 1 협회 소개 및 인사말
- 2 미국 쌀 소개 - 종류별 특징
- 3 미국 쌀 소개 - 상식 및 칼로스쌀 소개
- 4 레시피 컨설턴트 소개
- 5 Contents
- 6 신선한 야채와 구운 참치 초밥 (Sushi with Roasted Tuna & Fresh Vegetables)
- 7 너트라이스로 속을 채운 토마토 (Grilled Tomato with Nut-Rice Stuffing)
- 8 흑임자 검은콩 죽 (Rice Porridge with Black Sesame & Black Bean)
- 9 치즈 라이스 브리또 (Cheese Rice Burritos)
- 10 단호박 리조또 (Pumpkin Risotto)
- 11 해산물 리조또 (Seafood Risotto)
- 12 나시고랭 (Nashi Goreng)
- 13 사과치자 라이스와 새우커리 (Apple-Gardenia Seeds Rice with Shrimp Curry)
- 14 다시마 쌀 튀김 (Fried Rice & Kelp)
- 15 라이스 푸딩 (Rice Pudding)



## 신선한 야채와 구운 참치 초밥

### Sushi with Roasted Tuna & Fresh Vegetables

#### 재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀밥 200g, 식초 50ml, 소금 10g, 설탕 15g, 레몬 1/4개, 냉동참치 150g, 올리브오일 3큰술, 파슬리, 통후추, 소금 약간, 아보카도 20g, 적양파 20g, 망고 20g, 홍피망 20g, 토마토 20g

#### 마요네즈 - 와사비소스

연와사비 1작은술, 크림치즈 1큰술, 마요네즈 1큰술, 레몬즙 1큰술, 설탕 1큰술, 민트젤리 1작은술

#### 조리

1. 밥을 고슬하게 지은 후 분량의 식초, 소금, 설탕, 레몬을 밥에 넣어 골고루 버무린다.
2. 참치는 겉만 녹을 정도로 해동시킨 후 소금, 후추, 파슬리를 참치 겉면에 골고루 묻혀 팬에 올리브오일을 두른 후 겉만 골려가며 익히고, 0.2cm 두께로 얇게 썬다.
3. 아보카도, 적양파, 망고, 홍피망, 토마토는 0.5cm 크기로 깍둑썰기 한다.
4. 분량의 재료를 섞어 마요네즈-와사비소스를 만든 후 썰어 놓은 (3)의 야채와 과일에 버무린다.
5. 원통형의 틀에 초밥을 넣어 모양을 만들고, 참치와 버무린 야채, 과일을 올려 내놓는다.



## 너트라이스로 속을 채운 토마토

### Grilled Tomato with Nut-Rice Stuffing

#### 재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀밥 150g, 토마토 8개, 닭다리살 50g, 밀간 양념 (고추기름 1작은술, 발사믹 1작은술, 다진 마늘 1/2작은술, 소금, 후추 약간), 호두 20g, 땅콩 10g, 청피망 30g, 홍피망 10g, 양파 20g, 마늘 1/2작은술, 치즈가루 3큰술, 고추기름 1큰술, 버터 1작은술, 빵가루 10g, 애플민트, 파슬리가루 약간

#### 조리

1. 토마토는 윗부분을 잘라낸 후 속을 스푼으로 파내고 파낸 토마토는 잘게 썬다.
2. 닭다리살은 0.5cm 크기로 잘게 썬 후 밀간 양념에 절인다.
3. 호두, 땅콩, 청/홍피망, 양파, 마늘은 잘게 썰어 준비한다.
4. 달군 팬에 고추기름과 버터 1작은술을 넣고 양념한 닭고기와 썰어둔 야채를 넣어 볶은 후 밥을 넣고 땅콩, 호두를 넣어 다시 볶은 다음 치즈가루 1큰술과 소금, 후추로 간을 맞춘다.
5. 토마토 속에 (4)를 채운 후 빵가루와 치즈가루 2큰술을 뿌린다.
6. 220℃ 오븐에 넣어 5분 정도 굽는다.
7. 애플민트 등의 야채를 곁들여 접시에 담아낸다.



## 흑임자 검은콩 죽

### Rice Porridge with Black Sesame & Black Bean

#### 재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀 불린 것 3/4컵, 흑임자 불린 것 60g, 검은콩 불린 것 1/4컵, 생수 4컵, 설탕 1/2큰술, 소금, 호두, 피스타치오 약간

#### 조리

1. 불린 쌀에 생수 1컵을 넣고 거칠게 간다.
2. 흑임자는 깨갓이 씻어 생수 1컵을 넣고 곱게 간 후 체에 한번 내린다.
3. 불린 검은콩은 껍질을 벗긴 후 생수 1/2컵을 넣고 곱게 간다.
4. 냄비에 같은 쌀과 생수 2+1/2컵을 넣고 끓이다가 어느 정도 쌀이 익으면 흑임자 간 것을 넣고 저어가며 끓인다.
5. 어느 정도 걸쭉해지면 검은콩 간 것을 넣고 비린 맛이 없어질 때까지 저어가며 끓인다. 마지막에 설탕과 소금을 넣고 간을 맞춘다.
6. 그릇에 죽을 담고 호두와 피스타치오 다진 것을 뿌려 내놓는다.

#### Tip

설탕은 기호에 따라 넣지 않아도 된다.



## 치즈 라이스 브리또

### Cheese Rice Burritos

#### 재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀밥 200g, 다진 양파 50g, 다진 마늘 5g, 타코시즈닝 1작은술, 엔칠라다 소스 1큰술, 다진 할라피뇨 1큰술, 청/홍피망 각 1/2개, 양파 1/4개, 토띠아 (지름 25.4cm) 2장, 잭치즈 10g, 핫소스, 소금, 후추 약간

#### 조리

1. 팬에 오일을 두르고 다진 양파와 마늘을 넣고 볶는다.
2. 밥을 넣고 잘 섞어 볶는다.
3. 타코시즈닝과 엔칠라다 소스를 넣고 잘 볶는다.
4. 다진 할라피뇨를 넣고 잘 볶는다.
5. 핫소스, 소금, 후추를 넣어 간을 맞춘다.
6. 토띠아를 깔고 그 위에 치즈를 뿌린다.
7. 길게 썰어 놓은 청/홍피망과 양파를 넣고 그 위에 볶아 놓은 밥을 올린다.
8. 토띠아를 말아 밀가루 풀로 붙인다.
9. 220℃ 오븐에 5-10분 굽거나, 브라운 색이 날 때까지 기름에 튀겨준다.
10. 접시에 담아낸다.



## 단호박 리조또 Pumpkin Risotto

재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀밥 150g, 단호박 200g, 완두콩 50g, 올리브오일 5ml, 버터 5g, 다진 마늘 1/2작은술, 다진 양파 5큰술, 화이트와인 2큰술, 닭육수 1/2컵, 단호박 퓨레 1큰술, 파마산 치즈가루 3큰술, 베이컨 2개, 소금, 후추, 파슬리 약간

조리

1. 팬에 오일과 버터를 넣고 다진 양파와 마늘을 넣고 볶다가 1cm 크기로 깍둑썰기한 단호박과 완두콩을 넣고 볶는다.
2. (1)에 화이트와인을 넣고 졸인다.
3. 밥을 넣고 볶다가 닭육수를 넣고 졸인다.
4. 단호박 퓨레와 파마산 치즈가루를 넣고 섞는다.
5. 소금, 후추로 간을 한다.
6. 그릇에 담은 후 1cm 크기로 자른 구운 베이컨과 파마산 치즈가루, 파슬리로 장식하여 내놓는다.



## 해산물 리조또 Seafood Risotto

재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀밥 200g, 오징어 50g, 새우(중하) 6개, 모시조개 6개, 홍합 6개, 올리브오일 3큰술, 다진 마늘 10g, 다진 양파 50g, 타이고추 3개, 화이트와인 3큰술, 닭육수 2컵, 같은 홍파프리카 50g, 토마토 페이스트 3큰술, 스위트 칠리소스 1/2큰술, 핫소스 1/2큰술, 다진 토마토 50g, 청/홍피망 각 20g, 소금, 후추, 파슬리가루, 다진 실파 약간

1. 오징어는 손질하여 링 모양으로 썰고, 새우는 껍질을 벗기고 내장을 제거한다.
2. 모시조개와 홍합은 해감을 시킨 후 끓는 물에 살짝 데친다.
3. 팬에 기름을 두른 후 다진 양파, 다진 마늘을 볶다가 타이고추를 넣고 매운 맛을 낸 후 화이트와인을 넣고 준비한 해물을 넣고 골고루 볶는다.
4. 사용하던 팬에 밥과 다진 토마토를 넣어 볶다가 닭육수를 넣고 끓인다. 토마토 페이스트, 같은 홍파프리카, 스위트 칠리소스, 핫소스를 넣고 끓이다가 얇게 썬 청/홍피망을 넣고 끈기가 생기도록 볶는다. 마지막으로 볶은 해물을 넣고 소금, 후추를 넣고 마무리한다.
5. 그릇에 담은 후 파슬리가루, 실파를 뿌려 낸다.



## 나시고랭 Nashi Goreng

재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀밥 150g, 새우(중하) 12개, 양파 1/4개, 청/홍피망 각 1/2개, 숙주 50g, 계란 1개, 다진 마늘 1작은술, 타이고추 3개, 올리브오일 2작은술, 버터 1작은술, 나시고랭소스 1+1/2큰술, 블랙빈 소스 2큰술, 얇게 채선 대파, 소금, 후추, 고수 약간

조리

1. 새우는 손질하여 내장을 제거한다.
2. 양파, 청/홍피망은 길게 썰어 준비한다.
3. 팬에 버터, 올리브오일 1작은술을 두르고 계란을 넣고 스크램블 하다가 밥을 넣어 볶는다.
4. 팬에 올리브오일 1작은술을 두르고 다진 마늘을 넣고 볶다가 썰어 놓은 양파, 청/홍피망을 넣고 볶다가 타이고추, 새우를 넣고 볶는다.
5. (4)에 (3)의 밥을 넣고 볶다가 나시고랭소스, 블랙빈소스를 넣어 볶고, 소금, 후추로 간한 뒤 숙주를 넣고 그릇에 담아낸다.
6. 고수와 튀긴 대파를 올려 장식한다.



## 사과치자 라이스와 새우커리 Apple-Gardenia Seeds Rice with Shrimp Curry

재료 - 2인분 기준

**사과치자 라이스**

미국산 중립종 쌀밥 200g, 사과 50g, 올리브오일 15ml, 버터 5g, 치자가루, 파슬리, 소금, 후추 약간

**새우커리**

새우(중하) 12개, 다진 양파 50g, 다진 사과 50g, 다진 마늘 5g, 올리브오일 15ml, 레드커리페이스트 3큰술, 카레가루 2큰술, 닭육수 2컵, 생크림 1/4컵, 청/홍피망 각 20g, 새송이버섯 50g, 양송이버섯 10g, 애너타리버섯 30g, 전분물 2큰술

조리

1. 팬에 올리브오일을 두른 후 손질한 새우와 다진 양파, 마늘, 사과를 볶다가 살짝 익은 새우는 꺼낸 후 레드커리페이스트와 카레가루를 넣고 볶다가 닭육수를 넣고 5분 정도 걸쭉하게 끓인다.
2. 생크림을 넣고 살짝 끓이다가 얇게 썬 피망, 버섯, 볶은 새우를 넣고 끓인다.
3. 전분물을 넣어 걸쭉하게 만든다.
4. 다른 팬에 버터를 두른 후 작게 깎둑썰기한 사과를 넣고 볶다가 올리브오일에 치자가루를 섞어 넣은 후 밥을 넣고 색이 들도록 볶은 후 소금, 후추로 간한다.
5. 접시에 밥을 담은 후 파슬리 가루를 살짝 뿌려주고, 새우커리와 곁들여 낸다.





## 다시마 쌀 튀김

### Fried Rice & Kelp

재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀 1컵, 마른 다시마 1/3개, 찹쌀가루 1/4컵, 물 1컵, 설탕, 튀김기름 약간

조리

1. 찜통에 면포를 깔 후 불린 쌀을 넣어 40-50분 정도 찐다.
2. 찐 쌀을 말린다.
3. 다시마는 물행주로 닦은 후 물행주에 잠시 싸두어 부드러워지게 한다.
4. 다시마는 10-12cm 길이, 0.8cm 너비로 자른다.
5. 따뜻한 물과 찹쌀가루를 섞어 찹쌀풀을 만든다.
6. 다시마에 찹쌀풀을 앞뒤로 바른 후 말린 찐쌀을 고루 묻혀 말린다.
7. 튀김기름에 (6)의 다시마를 넣어 튀긴 후 설탕가루를 뿌린 후 그릇에 담아낸다.



## 라이스 푸딩

### Rice Pudding

재료 - 2인분 기준

미국산 중립종 쌀밥 100g, 우유 300ml, 계란노른자 3ea, 설탕 100g, 소금 1/2작은술, 코코넛밀크 30g, 다진 건과일 50g, 타피오카 30g, 마스카포네 치즈 100g, 라즈베리 5ea, 민트 잎 1ea

조리

1. 밥은 믹서에 물을 넣고 잘게 갈아준 후 건져 놓는다.
2. 타피오카는 물에 넣어 끓여 투명해질 때까지 익힌 후 물기가 빠지도록 건져 놓는다.
3. 건과일은 잘게 썰어 준비한다.
4. 계란노른자는 거품기를 이용하여 거품을 만든 후 설탕과 소금을 넣고 녹을 때까지 젓는다.
5. 우유와 코코넛밀크는 한번 끓인 후 (4)를 넣어 잘 섞는다.
6. (5)에 갈아 놓은 밥과 타피오카, 건과일을 넣어 잘 섞는다.
7. 컵에 (6)을 잘 섞어 넣고 200℃의 오븐에 10-15분 정도 넣어 익힌다.
8. 갈색이 나면 꺼내어 마스카포네 치즈를 찰주머니를 이용하여 푸딩 위에 찐다.
9. 라즈베리를 올리고 민트 잎으로 장식하여 내놓는다.

Tip

따뜻하게 먹어도 좋고, 냉장고에 넣어 시원하게 먹어도 좋다.

" 세계에서 가장 진보되고 혁신적인 고품질의 쌀을 대량 생산하는  
미국산 쌀을 만나 보십시오."

미국쌀협회 홈페이지

미국 본부 : [www.usarice.com](http://www.usarice.com)

캐나다 : [www.riceinfo.com](http://www.riceinfo.com)

프랑스 : [www.usarice-france.com](http://www.usarice-france.com)

독일 : [www.usarice.de](http://www.usarice.de)

일본 : [www.usarice-jp.com](http://www.usarice-jp.com)

멕시코 : [www.usarice.com.mx](http://www.usarice.com.mx)

중동/사우디아라비아 :  
[www.usariceme.com](http://www.usariceme.com)

러시아 : [www.usarice.ru](http://www.usarice.ru)

터키 : [www.usarice.com.tr](http://www.usarice.com.tr)

영국 : [www.usarice.co.uk](http://www.usarice.co.uk)



미국쌀협회 한국사무소

---

서울시 강남구 도산대로 85길 15-1 우지빌딩 (06011)

Tel 02 543 9380 Fax 02 543 0944

info @ sohnmm.com

www.usarice.com

www.usarice.co.kr