

안녕 하십니까 저희 조는 이탈리아 전통 음식점을 방문한 6조입니다.

저희 조는 강현우 김소희 노수빈 이종훈 이4명입니다.

우선 목차로는 빈체로의 인테리어와 분위기, 테이블 세팅, 메뉴, 먹은 음식, 서비스의 특색, 문화와 역사, 느낀 점으로 구성되어 있습니다.

저희가 간 빈체로의 간판입니다.

실내 공간은 카운터가 있지만 카운터에서 주문을 하는 것이 아니고 계산을 하는 곳입니다. 인테리어는 갈색과 흰색을 사용하여 깔끔하면서도 품격 있는 분위기를 연출했습니다. 테이블 세팅은 현대 음식점의 기본 세팅이라고 할 수 있는 수저와 포크가 그라고 접시를 세팅했고 특이한 점은 직원이 메뉴판을 가져다주는 것이 아니라 테이블마다 1개의 메뉴판이 같이 세팅이 되어있다는 점입니다.

빈체로의 메뉴판입니다. 여러 가지 메뉴가 있습니다.

저희가 먹은 메뉴로 첫 번째는 식전 마늘빵입니다. 이 마늘빵은 오면서부터 마늘과 버터의 고소한 향을 풍기면서 왔습니다. 맛은 알싸한 마늘의 풍미가 살아 있고 향으로 느낀 버터의 고소한 맛이 잘 어울린 신전 빵 이였습니다.

다음은 페쉐입니다. 페쉐는 토마토를 베이스로한 요리입니다. 그림을 보시면 해산물이 정말 풍부한데요 여기에는 홍합, 바지락, 게 반 마리, 새우 등 여러 가지 해산물이 들어가 해산물의 진한 풍이가 향과 국물에 그대로 배어 있습니다. 또한 허브와 향신료 등을 사용하여 좀 더 함축적인 맛을 냈으며 할라피뇨와 팽초로 스파이시한 맛을 내며 여러 가지가 조화로운 요리였습니다.

다음 요리는 마늘 새우 크림파스타입니다. 이 파스타의 주재료는 이탈리아 대표음식인 뇨끼에 사용하는 감자가 주재료입니다. 감자가 들어간다고 하지만 향은 우유의 고소한 향이 나서 우유를 이용한 크림파스타 인줄 알았지만 맛에서 감자 특유의 고소한 맛이 느껴지며 마늘의 고소하며 알싸한 향과 통 새우와 새우 가루를 사용하여 새우 맛을 좀 더 부각시킨 것을 느낄 수 있었습니다.

다음 요리는 알마니스 입니다. 저희가 먹은 알마니스는 도우가 얇았으며 옥수수가 많이 들어간 것이 특징 이였습니다. 또한 모짜렐라 치즈와 파르마산 치즈를 이용하여 고소한맛을 극대화 시켰으며 꿀을 소스로 사용하여 단맛을 추가

한 형태의 피자였습니다.

다음은 서비스의 특색입니다. 저희가 준비한 특색은 이탈리아 전통 테이블 세팅입니다. 그림처럼 생선용 포크, 주 요리용 포크, 소금&후추, 주 요리용 접시, 냅킨, 레드와인 잔, 화이트와인 잔, 주 요리용 나이프, 생선용 나이프, 파스타 또는 리조토용 포크 로 구성되어 있습니다.

이탈리아는 역사가 깊은 나라입니다. 하지만 저희는 로마시대가 가장 중요하다고 생각을 했습니다. 고대 로마 제국으로 발전을 하여 해상무역 영토 확장 등으로 여러 문화와 식재료를 받아 드려 지금의 이탈리아로 발전할 수 있는 계기가 되는 역사라고 생하기 때문입니다.

다음으로 이탈리아 문화의 특징으로는.

아무리 바빠도 먹는 시간을 즐기는 여유      쉽게 말해 피자 하나를 두고 보면 미국식 배달 피자가 아닌 생 모짜렐라 치즈와 규정에 맞는 토마토 페이스트 그리고 바질 등을 이용해 시간은 걸리지만 이런 식의 전통을 추구하는 것입니다.

다음은 이탈리아만의 개성 있는 음식 문화입니다.      이탈리아는 지중해 중앙에 위치하여 지중해의 특징을 가장 잘 보여주는 나라입니다. 지역 음식은 크게 두 개로 볼 수 있습니다. 북부와 남부인데요 사진은 없지만 이탈리아의 지리는 쉽게 말하면 부추 모양입니다. 굽 부분이 남부 통부분이 북부입니다. 남부는 지중해를 끼고 있어 해산물 요리가 많이 발달했고 북부요리는 치즈와 야채, 쌀, 등의 요리가 많이 발달했습니다.

느낀 점으로 좋았던 점은 아탈리아의 기본 테이블 세팅을 알 수 있어 좋았고 친구들과 같이 음식을 먹을 수 있어 좋았습니다.

아쉬운 점으로는 저희의 주제는 서비스를 느끼는 것이지만 직원이 한명이라 동시 서비스를 받아서 조금 아쉬웠습니다.

감사합니다.