



FreSh

수협중앙회 단체급식
상품 설명서



FreSh

안전·신뢰

아이들의 소중한 먹거리를 책임지는
수협중앙회 단체급식

01 냉동수산물 - 어류

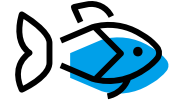
02 냉동수산물 - 연체류

03 냉동(생물)수산물 - 패류, 갑각류

04 마른수산물 - 해조류, 갑각류

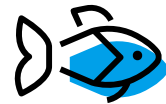
05 마른수산물 - 어류, 연체류

수협중앙회 단체급식 상품 설명서



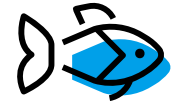
01. 냉동수산물 - 어류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명	
고등어 Mackerel		고등어절	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이용 초(50g), 중(60g), 고(80g) - 60g기준 약 6×6×2cm(몸통) • 조림용 초(40g), 중(60g), 고(70g) - 50g기준 약 5.5×3.5×2cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 절단 • 추천요리 : 고등어무조림, 고등어구이, 고등어레몬테리아끼 등 	
		고등어살	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림, 강정용 초(40g), 중(60g), 고(70g) - 60g기준 약 7×7×1.5cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거, 뼈를 발라낸 후 절단 (진가시 일부 포함) • 추천요리 : 고등어강정, 고등어구이, 고등어조림 등 	
		고등어 자반	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림, 찜용 초(40g), 중(60g), 고(70g) - 60g기준 약 5.5×3.5×2cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 별도의 소금간을하지 않아도 되므로 조리가 간편하고, 고등어살이 단단하여 잘 부서지지 않음 • 추천요리 : 고등어자반구이, 고등어자반 감자조림, 고등어자반찜 	
삼치 Spanish mackerel		삼치절	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이용 초(50g), 중(60g), 고(80g) - 50g기준 절단 약 1.5cm(두께) • 조림용 초(50g), 중(60g), 고(80g) - 50g기준 절단 약 4cm(두께) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 절단 • 추천요리 : 삼치조림, 삼치구이, 튀김, 찜 등 	
		삼치살	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림, 튀김, 강정용 초(40g), 중(60g), 고(70g), 강정용(20g 이하) - 40g기준 약 7×4.5×1.5cm(몸통) - 20g기준 약 4×3.5×1.5cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거, 뼈를 발라낸 후 절단 (진가시 일부 포함) • 추천요리 : 삼치튀김, 삼치강정, 삼치조림, 삼치구이 	
갈치 Hairtail		갈치절	국산 외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림용 국산 : 초(40g), 중(50g), 고(60g) 중국 : 초(40g), 중(60g), 고(80g) - 60g기준 길이 약 11~13cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 절단 • 추천요리 : 갈치조림, 갈치구이, 튀김, 찜 등 	
		갈치살	국산 외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림, 튀김, 강정용 국산 : 초(20g), 중(20g), 고(20g) 중국 : 초(40g), 중(50g), 고(40g×2) 강정용(20g이하) - 국산 20g기준 길이 약 10cm - 수입 40g기준 길이 약 5~6cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거, 뼈를 발라낸 후 절단 • 추천요리 : 갈치튀김, 갈치강정, 갈치조림, 갈치구이 등 	
참조기 Yellow corvina		참조기통	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 찜, 찜 등 초 : 중50~70g 중 : 중50~70g 대75~95g 고 : 대75~95g - 국산 (중)약 17cm, (대)약 18cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 원품상태(비늘제거 안됨) • 추천요리 : 조기양념구이, 조기찌개, 조기구이, 조기찜, 조기젓, 조기맑은국 등 	



01. 냉동수산물 - 어류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명
참조기 Yellow corvina		참조기절	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 찜, 찜 등 초 : 중40~50g 중 : 중40~50g 대55~65g 고 : 대55~65g - 국산(중/40~50g기준)약 9~9.5cm - 국산(대/55~65g기준)약 11cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 비늘 제거 • 추천요리 : 조기양념구이, 조기찌개, 조기구이, 조기찜, 조기젓, 조기맑은국 등
		참조기순살	국산 외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림, 강정 초(소/30~40g), (중/45~50g) 중(중/45~50g) 고(중/45~50g) - 중국(중/45~50g기준)약 11cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 비늘, 뼈 제거(잔가지 일부 포함) • 추천요리 : 참조기순살강정, 참조기순살구이, 참조기순살조림 등
가자미 Sole		가자미절	국산 외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림용 초(50g), 중(70g), 고(80g) - 60g기준 6×6×2cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 절단 • 추천요리 : 가자미무조림, 가자미강정, 가자미파리고추조림 등
		가자미살	국산 외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림, 강정, 튀김용 초(40g), 중(60g), 고(80g), 강정용(20g 이하) - 60g기준 약 5×5×2.5cm(얇은 것) - 60g기준 약 3×7.5×3cm(두꺼운 것) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거, 뼈를 발라낸 후 절단 • 추천요리 : 가자미구이, 가자미조림, 가자미강정, 가자미튀김 등
꽂치 Saury		꽂치절	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림용 - 60g기준 약 10cm - 100~110g기준 약 21cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 절단 • 추천요리 : 꽂치구이, 꽂치조림, 꽂치통조림 등
		꽂치살	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 강정, 튀김용 초(20g), 중(40g), 고(40g), 강정용(20g이하) - 약 4×19cm, 50g(한편) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거, 뼈를 발라낸 후 절단(잔가지 일부 포함) • 추천요리 : 꽂치살구이, 꽂치살튀김, 꽂치살강정 등
대구 Cod		대구절	국산 외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림용 초(30g), 중(50g), 고(60g) - 50~60g기준 약 6×3.5×3.5cm(꼬리쪽) 약 6×5.5×2cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 절단 • 추천요리 : 대구찜, 대구지리, 대구매운탕, 전 등
		대구살	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 강정, 전, 튀김, 찜용 초(30g), 중(30g), 고(30g), 강정용(20g이하) - 30g기준 3×3×2.5cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미, 뼈 제거(잔가지 일부 포함) • 추천요리 : 대구살강정, 대구살전, 대구살튀김, 대구살찌개 등
		대구살(전용)	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 강정, 전, 튀김, 찜용 초(30g), 중(40g), 고(40g), 강정용(20g이하) - 40g기준 10×8×1cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미, 뼈 제거(잔가지 일부 포함) • 추천요리 : 대구살강정, 대구살전, 대구살튀김, 대구살찌개 등
		대구살(가스용)	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 강정, 전, 튀김, 찜용 초(30g), 중(40g), 고(40g), 강정용(20g이하) - 40g기준 5×8×2cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미, 뼈 제거(잔가지 일부 포함) • 추천요리 : 대구살강정, 대구살튀김, 대구살찌개 등





















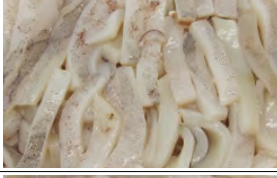

















01. 냉동수산물 - 어류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명	
냉동 명태 Ice pollack		동태절	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림용 초(30g), 중(40g), 고(50g) - 40g기준 약 6×4×1.5cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 절단, 크기가 작게 절단 시에는 몸을 반으로 갈라 절단함 • 추천요리 : 매운탕, 찜, 조림, 국 등 	
		명태 (동태살)	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 전, 가스용 초(30g), 중(30g), 고(30g), 강정용(20g이하) - 26~28g기준 약 4×4cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미, 뼈 제거 (잔가시 일부 포함) • 추천요리 : 튀김, 전, 전골, 양념구이, 산적, 탕수육, 완자조림 등 	
		명태살 (전용)	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 전용 초(30g), 중(30g), 고(40g), 강정용(20g이하) - 40g기준 약 10×8×1cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미, 뼈 제거 (잔가시 일부 포함) • 추천요리 : 튀김, 전, 전골, 양념구이, 산적, 탕수육, 완자조림 등 	
		명태살 (가스용)	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 가스용 초(40g), 중(60g), 고(70g), 강정용(20g이하) - 40g기준 약 5.8×2cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미, 뼈 제거 (잔가시 일부 포함) • 추천요리 : 튀김, 전, 전골, 양념구이, 산적, 탕수육, 완자조림 등 	
		코다리절	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이, 조림용 초(40g), 중(60g), 고(70g) - 60g기준 길이 약 5cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 건조 절단 • 추천요리 : 코다리강정, 코다리조림, 코다리튀김, 코다리찜 등 	
		코다리살	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이용 초(40g), 중(40g), 고(40g), 강정용(20g이하) - 20g기준 약 4×4×1.5cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미, 뼈 제거 후 건조 절단(잔가시 일부 포함) • 추천요리 : 코다리살강정, 코다리조림, 코다리찜, 코다리튀김 등 	
임연수 Atka mackerel		임연수절 (구이, 조림)	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이용 초(40g), 중(60g), 고(80g) - 60g기준 약 6×6.5×1.5cm(몸통) • 조림용 초(50g), 중(70g), 고(90g) - 70g기준 약 4×5×4cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거 후 절단 • 추천요리 : 임연수구이, 임연수조림, 임연수찜 등 	
		임연수살	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 구이용 초(40g), 중(60g), 고(80g), 기타(강정용)20g 미만, 2×2cm - 60g기준 약 6×5×2cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 머리, 꼬리, 내장, 지느러미 제거, 뼈를 발라낸 후 절단(잔가시 일부 포함) • 추천요리 : 임연수살강정, 임연수살구이, 임연수살조림 등 	
연어 Salmon		연어살	국산 외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 전용, 가스용 초(40g), 중(60g), 고(80g), 기타(강정용)20g 이하 - 40g기준 약 5×4.5×3cm(몸통) 	<ul style="list-style-type: none"> • 훈제(일반 냉동연어) • 추천요리 : 연어버터구이, 연어살 튀김, 연어찜, 훈제 등 	

02. 냉동수산물 - 연체류



어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명	
오징어 Squid		오징어 할복 (다리 포함) 오징어 할복몸 (다리 미포함)	국산	• 다용도 납품단위 : 초, 중, 고 1kg - 배를 갈라 내장제거한 제품 1마리 220g이상	• 작업방법 : 내장, 입, 눈, 중골제거 (탈피의 경우 귀부분은 껍질제거가 되지 않음) • 추천요리 : 국, 찌개, 튀김, 볶음, 초무침, 숙회, 고명 등	  
		오징어 민찌	국산	• 전, 동그랑땡용 납품단위 : 초, 중, 고 1kg - 절단 1×1cm 미만	• 작업방법 : 내장, 입, 눈, 중골제거 (무탈피, 다리포함) • 추천요리 : 오징어전, 동그랑땡 등	  
		오징어체 (다리 포함, 탈피 가능) 오징어 몸체 (다리 미포함, 탈피 가능)	국산	• 볶음, 국, 초무침용 초, 중, 고(1×5cm) - 절단기준 1×5cm, 개당 약 10g	• 작업방법 : 내장, 입, 눈, 중골제거 (탈피의 경우 귀부분은 껍질제거가 되지 않음) • 추천요리 : 오징어볶음, 오징어국, 초무침 등	  
		오징어링 (다리 포함, 탈피 가능) 오징어링 몸체 (다리 미포함, 탈피 가능)	국산	• 샐러드, 볶음, 숙회용 초, 중, 고(1cm~두께) - 절단기준 1cm, 개당 약 4~15g 다양함	• 작업방법 : 내장, 입, 눈, 중골제거 (할복하지 않음) • 추천요리 : 오징어샐러드, 오징어볶음, 숙회 등	  
		오징어 칼집체 (다리 포함, 탈피 가능) 오징어 칼집몸체 (다리 미포함, 탈피 가능)	국산	• 오징어술방울, 샐러드, 볶음, 숙회용 초, 중, 고(1.5cm) - 절단기준 1×5cm, 개당 약 10g	• 작업방법 : 내장, 입, 눈, 중골제거 (탈피의 경우 귀부분은 껍질제거가 되지 않음) • 추천요리 : 오징어술방울, 오징어샐러드, 오징어볶음, 숙회 등	  
		오징어 채외 (다리 포함, 탈피 가능) 오징어 몸채외 (다리 미포함, 탈피 가능)	국산	• 숙회, 전, 볶음, 짜장 외 초(1×3cm) 중(1.5×4, 2×4cm) 고(1.5×5, 2×5cm) 기타(0.5×0.5, 1×1cm) - 절단기준 1×5cm 기본채 외 기타사양	• 작업방법 : 내장, 입, 눈, 중골제거 (탈피의 경우 귀부분은 껍질제거가 되지 않음) • 추천요리 : 숙회, 오징어전, 오징어볶음, 짜장 등	  
낙지 Small octopus		오징어칼집 채외 (다리 포함, 탈피 가능) 오징어칼집 몸채외 (다리 미포함, 탈피 가능)	국산	• 오징어술방울, 샐러드, 볶음, 짜장용 초(1×3cm) 중(1.5×4, 2×4cm) 고(1.5×5, 2×5cm) 기타(0.5×0.5, 1×1cm) - 절단기준 1×5cm 기본채 외 기타사양	• 작업방법 : 내장, 입, 눈, 중골제거 (뿔만 사용하는 경우가 많음) • 추천요리 : 오징어술방울, 오징어샐러드, 오징어볶음, 짜장 등	  
		냉동 낙지채	외국산	• 다용도 초(5cm), 중(5cm), 고(5cm) - 절단기준 5cm	• 작업방법 : 머리부분 내장제거 후 절단, 군체냉동 및 IQF제품 있음 • 추천요리 : 낙지숙회, 회, 볶음, 매운탕, 산적, 전골 등	  
주꾸미 Webfoot octopus		주꾸미통 주꾸미채	국산 외국산	초, 중, 고 절단규격 동일 마리당 중량 약 50g	• 작업방법 : 냉동주꾸미(냉장, 눈, 입 제거) 개별해체 후 절단 • 추천요리 : 주꾸미찌개, 초무침 숙회, 전골 등	  



03. 냉동(생물)수산물 - 패류, 갑각류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명																					
냉동 새우 Webfoot octopus		W/T (화이트새우)	외국산	<table border="1"> <thead> <tr> <th>규격</th> <th>발주단위</th> <th>개수(중량)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>15/500</td> <td>500g</td> <td>15마리(33g)</td> </tr> <tr> <td>20/500</td> <td>500g</td> <td>20마리(25g)</td> </tr> <tr> <td>25/500</td> <td>500g</td> <td>25마리(20g)</td> </tr> <tr> <td>30/500</td> <td>500g</td> <td>30마리(16g)</td> </tr> <tr> <td>40/500</td> <td>500g</td> <td>40마리(12g)</td> </tr> <tr> <td>50/500</td> <td>500g</td> <td>50마리(10g)</td> </tr> </tbody> </table>	규격	발주단위	개수(중량)	15/500	500g	15마리(33g)	20/500	500g	20마리(25g)	25/500	500g	25마리(20g)	30/500	500g	30마리(16g)	40/500	500g	40마리(12g)	50/500	500g	50마리(10g)	<ul style="list-style-type: none"> • 20~30미 가장 많이 사용 • 호랑이처럼 검은 줄무늬가 있다고 하여 붙여진 이름 • 추천요리 : 찜, 구이, 튀김 등
	규격	발주단위	개수(중량)																							
	15/500	500g	15마리(33g)																							
	20/500	500g	20마리(25g)																							
25/500	500g	25마리(20g)																								
30/500	500g	30마리(16g)																								
40/500	500g	40마리(12g)																								
50/500	500g	50마리(10g)																								
	칵테일 새우	외국산	<table border="1"> <thead> <tr> <th>규격</th> <th>발주단위</th> <th>개수(중량)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>(大) 51/60</td> <td>1kg</td> <td>112~132마리 (8~10g)자숙</td> </tr> <tr> <td>(中) 71/90</td> <td>1kg</td> <td>156~198마리 (6~7g)자숙</td> </tr> <tr> <td>(小) 91/110</td> <td>1kg</td> <td>200~242마리 (4~5g)자숙</td> </tr> </tbody> </table> <p> 칵테일새우(大) 51/ 60 : 몸통만 2.5cm / 머리~꼬리 3.0cm 칵테일새우(中) 71/ 90 : 몸통만 2.0cm / 머리~꼬리 2.5cm 칵테일새우(小) 91/110 : 몸통만 1.5cm / 머리~꼬리 2.0cm </p>	규격	발주단위	개수(중량)	(大) 51/60	1kg	112~132마리 (8~10g)자숙	(中) 71/90	1kg	156~198마리 (6~7g)자숙	(小) 91/110	1kg	200~242마리 (4~5g)자숙	<ul style="list-style-type: none"> • 모양이 닭의 꼬리처럼 생겼다고 해서 붙여진 이름 • 머리가 없고 꼬리는 있고 몸통부분엔 껍질 없음 • 추천요리 : 찜, 구이, 튀김 등 										
규격	발주단위	개수(중량)																								
(大) 51/60	1kg	112~132마리 (8~10g)자숙																								
(中) 71/90	1kg	156~198마리 (6~7g)자숙																								
(小) 91/110	1kg	200~242마리 (4~5g)자숙																								
	대하 (냉동)	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 발주단위 : 1kg 25마리 내외(40g) 크기 약 20cm 	<ul style="list-style-type: none"> • 8~10월 제철 • 소금구이용 고급새우 • 추천요리 : 찜, 구이, 튀김 등 	양식																					
	적새우살	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 발주단위 : 1kg 2.5cm 크기 비자숙 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 보리새우를 탈각 • 추천요리 : 구이, 튀김, 볶음 등 																						
	백새우살	국산 (해동)	<ul style="list-style-type: none"> • 발주단위 : 1kg • 71/90 약 170여개 개당6~7g 비자숙 • 100/200 약 250여개 개당4~5g 비자숙 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 시바새우를 탈각, 해동 후 이물제거 공급 • 추천요리 : 구이, 튀김, 볶음 등 	 																					



03. 냉동(생물)수산물 - 패류, 갑각류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명
냉동 새우 Webfoot octopus		자숙새우	외국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg - 100/200 : 220~440마리 개당5~6g - 200/300 : 440~660마리 개당3~4g - 300/500 : 660~1100마리 개당1~2g 	<ul style="list-style-type: none"> 작업방법 : 자숙, 탈각 새우 특유의 맛은 덜함 추천요리 : 구이, 튀김, 볶음 등
새우 Shrimp		사바새우 (해동)	국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg - 1kg = 150마리 마리당 6~7g 약 7cm 비자숙 	<ul style="list-style-type: none"> 작업방법 : 원물상태 백새우살의 원품 추천요리 : 해물탕, 육수용
패류 Shellfish		겉바지락 (생물)	국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> 작업방법 : 바지락은 껍질을 세척한 후 해감하여 공급 추천요리 : 바지락칼국수, 된장국, 찌개, 국 등
		바지락살 (생물)	국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> 작업방법 : 바지락살은 껍질을 제거한 후 해수에 세척, 이물 제거하여 공급 추천요리 : 바지락칼국수, 된장국, 찌개, 국 등
		겉홍합 (생물)	국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> 작업방법 : 겉홍합은 홍합 껍질의 이물 및 수염을 제거한 후 세척하여 공급 추천요리 : 국, 찌개, 찜, 탕, 볶음요리, 샐러드, 스파게티 등
		홍합살 (생물)	국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> 작업방법 : 홍합살은 껍질을 제거한 후 해수에 세척, 이물 제거하여 공급 추천요리 : 국, 찌개, 찜, 탕, 볶음요리, 샐러드, 스파게티 등
		건홍합살	외국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> 작업방법 : 건홍합살은 생물 홍합살을 자숙 및 건조한 후 공급 건홍합살 10g 불리면 약 20g정도 됨 추천요리 : 국, 찌개, 찜, 탕, 볶음요리, 샐러드, 스파게티 등
		백모시 조개 (전용)	국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> 작업방법 : 모시조개껍질의 이물 제거, 해감, 세척 후 공급 추천요리 : 국, 탕, 찌개, 구이
		흑모시 조개 (생물)	국산	<ul style="list-style-type: none"> 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> 백모시조개보다 맛이 좋음 추천요리 : 국, 탕, 찌개, 구이



03. 냉동(생물)수산물 - 패류, 갑각류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명
패류 Shellfish		재첩 (생물)	외국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 재첩 껍질의 이물 등을 제거한 후 세척하여 공급 • 추천요리 : 국, 찌개, 전 등
		겉꼬막 (생물)	국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 꼬막껍질의 이물 등을 제거한 후 해감 세척하여 공급 • 추천요리 : 찜, 무침 등
		생굴 (생물)	국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 생굴은 껍질을 제거한 후 해수에 세척, 이물제거 후 공급 • 추천요리 : 굴회, 굴국, 굴밥, 굴전, 굴전골, 굴속회, 굴파전, 굴튀김, 굴해장국 등
		미더덕 (해동)	국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 생물이더덕은 특유의 향미가 있고 크기가 비균일 • 추천요리 : 국, 탕, 찌개, 볶음 등
		오만디 (해동)	국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 미더덕과 유사 식재료로 가격이 저렴하여 대체식재료로 유용 • 추천요리 : 국, 탕, 찌개, 볶음 등
		전복 (생물)	국산	• 발주단위 : 1kg (9/10미) : 1kg에 9~10개 (11/12미) : 1kg에 11~12개 (17/18미) : 1kg에 17~18개	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 껍질의 이물을 제거한 후 세척하여 공급 • 추천요리 : 회, 죽, 탕 등
		전복 (냉동)	외국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 껍질을 제거한 후 살부분만 냉동하여 공급 • 추천요리 : 죽, 탕 등
		소라살 (냉동)	외국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 소라를 삶아 껍질을 제거한 소라 살을 급냉하여 공급 • 냉동소라살(원품기준) 수율 : 40~60% 정도 • 제품 선도 유지를 위해 글레이징(얼음보호막) 되어 공급 • 추천요리 : 회, 무침, 초무침, 찌개 등
		논우렁살 (냉동, 해동)	국산	• 발주단위 : 700g	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 껍질을 제거한 논우렁살을 냉동하여 공급 • 냉동소라살(원품기준) 수율 : 약 80% • 추천요리 : 회, 무침, 초무침, 찌개 등

양식

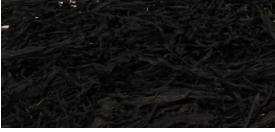

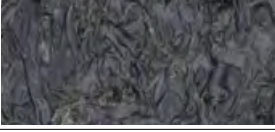



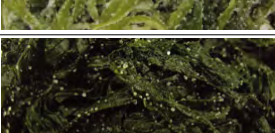






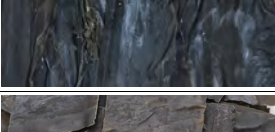




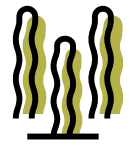
04. 마른수산물 - 해조류, 갑각류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명
김 Laver		돌김	국산	• 1속 = 100장(220~240g)	<ul style="list-style-type: none"> • 외형 : 표면이 거칠고 까칠까칠하며 두꺼운 감이 있고 구멍이 송송 나 있음 • 추천요리 : 조미김구이, 김무침, 김볶음, 김부각, 김밥 등
		재래김	국산	• 1속 = 100장(200~220g)	<ul style="list-style-type: none"> • 외형 : 돌김에 비해 부드럽고 얇음 • 추천요리 : 조미김구이, 김무침, 김볶음, 김부각, 김밥 등
		파래김	국산	• 1속 = 100장(140~160g)	<ul style="list-style-type: none"> • 외형 : 재래김과 파래를 일정 비율로 혼합하여 만드는 제품으로 파래가 곳곳에 보임 • 추천요리 : 조미김구이, 김무침, 김볶음, 김부각, 김밥 등
		김밥김	국산	• 1속 = 100장(160~200g)	<ul style="list-style-type: none"> • 외형 : 돌김처럼 두꺼우나 구멍은 없고 부드러움 • 용도 : 김밥용
		전장조미김	국산	• 1봉 = 40장(145g)	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 조미하여 절단 없이 포장한 것 • 용도 : 반찬용, 김밥 등
		구운김밥김	국산	• 1봉 = 40장(145g)	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 김밥김을 구운 것이며, 무조미 상태임 • 용도 : 반찬용, 김밥 등
		도시락김	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 1개 = 약 6g 김 1장, 8절 8매 - 1봉 = 10개(60g) - 포장재포함 6g, 실량 2g 	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 조미김을 먹기 좋은 크기로 절단하여 공급 • 용도 : 반찬용, 김밥 등
		생김가루 (생김체)	국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 생김을 채모양으로 절단함 • 용도 : 고명 등
		구운김가루	국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 김을 한번 구워 절단함 • 용도 : 고명 등
		조미김가루	국산	• 발주단위 : 1kg	<ul style="list-style-type: none"> • 작업방법 : 조미김을 채모양으로 절단함 • 용도 : 주먹밥, 고명 등



04. 마른수산물 - 해조류, 갑각류

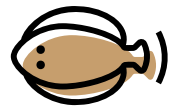
어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명	
미역 Seaweed		건실미역	국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 일반 미역을 건조시킨 것 • 용도 : 국, 냉국, 무침, 볶음 등	
		기장미역	국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 일반미역과는 달리 자연풍으로 건조하는 제품으로 맛은 더 좋음 • 용도 : 국, 냉국, 무침, 볶음 등	
		커트미역	국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 간편사용을 위해 미역을 절단하여 건조한 것임 • 물에 불려 절단 작업 없이 바로 사용할 수 있어 간편함 • 용도 : 국, 냉국, 무침, 볶음 등	
		염장미역 줄기	국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 염분 약 30~40%(데치거나 물에 세척하면 중량이 감소) • 용도 : 무침, 볶음 등	
		염장미역	국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 염분 약 30~40%(데치거나 물에 세척하면 중량이 감소) • 용도 : 무침, 볶음 등	
		돌미역	국산	• 발주단위 : 1kg	• 공급가능시기 : 11월말~2월말 공급 • 온도에 민감하여 온도가 조금만 상승해도 쉽게 녹아버림 • 용도 : 국, 무침, 볶음 등	계절상품
다시마 Kelp		건다시마	국산	• 발주단위 : 1kg	• 염분함량 : 약 6.4% 내외 • 주로 완도산이 공급됨 • 뿌리 있음 • 용도 : 국물용, 튀각, 쌈 등	
		뿌리 다시마	국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 일반다시마 보다 더 깊은 맛이 남 • 용도 : 국물용, 튀각 등	
		기장 다시마	국산	• 발주단위 : 1kg	• 염체의 폭이 좁고 두꺼우며 단맛과 그윽한 맛이 남(염체가 두꺼울수록 좋은 제품) • 일반다시마에 비해 고가임 • 생산지 : 기장앞바다 • 용도 : 국물용, 튀각, 쌈 등	
		다시마 절단	국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 간편한 사용을 위해 건다시마를 절단하여 공급됨 • 용도 : 다시마튀각, 국물용	
		염장 다시마 (쌈다시마)	국산	• 발주단위 : 1kg	• 염분함량 : 약 9.7±1.5% 내외 • 물에 살짝 데쳐서 사용함	



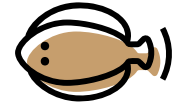
04. 마른수산물 - 해조류, 갑각류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명	
파래 Sea lettuce		물파래	국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 생것으로 공급(원품상태) • 제철 : 12월~2월경 겨울철 ※ 자연물로서 이물선별이 매우 어려움	계절상품
건새우 Dried Shrimps		두절새우 (중, 소)	국산 외국산	• 발주단위 : 1kg · 중 - 크기 : 4.5~5cm 용도 : 볶음용 · 소 - 크기 : 3~3.5cm 용도 : 볶음용	• 용도 : 국, 볶음, 다시용	
		건보리새우 (건참새우)	국산 외국산	• 발주단위 : 1kg	• 동백하를 건조한 제품 • 크기가 작아 미세한 망으로 잡는 데, 크기가 비슷한 바다벌레 등이 함께 어획되어 타제품이 혼합될 수 있음 • 흰색, 붉은색의 건보리새우가 섞여 있는 경우가 있는데, 종류가 다를 뿐 같은 새우임 • 추천요리 : 국, 볶음 등	

05. 마른수산물 - 어류, 연체류

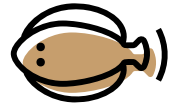


어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명	
멸치류 Anchovy		국물멸치	국산	• 발주단위 : 1kg	• 크기 : 약 6~8cm(크고 두껍다) • 모양이 약간 기역자로 구부러지고 전체적으로 푸르스름하며 광택이 나는 것이 좋은 것임 • 기타명칭 : 다시멸치, 대멸치 등 • 추천요리 : 국물용	
		가이리멸치 (자멸치)	국산	• 발주단위 : 1kg	• 가이리소(자멸치소, 세자멸치) : 3~3.5cm • 가이리중(자멸치중, 자멸치) : 3.5~4cm • 가이리대(자멸치대, 소멸치) : 4~5cm • 주로 타식재료(고추, 마늘 등)와 함께 조리됨 • 추천요리 : 볶음용	가이리멸치와 지리멸치 중간 크기의 멸치를 '지리가이리'라고도 불림 
		짜지않은 멸치	국산	• 발주단위 : 1kg		
		지리멸치 (세멸치)	국산	• 발주단위 : 1kg	• 세멸치(지리) : 약 2cm(아주작다) • 주로 멸치자체만을 조리 • 지역과 어획 시기에 따라 색이 다르므로 색으로 등급을 구별할 수 없음 • 추천요리 : 볶음용	



05. 마른수산물 - 어류, 연체류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명
		뱅어포	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 1속 = 10장 가로×세로(20×28cm) - 1장 약 18~22g 	<ul style="list-style-type: none"> • 뱅어포절단 : 3×4 = 20조각, 5×5 = 12조각
		디포리	국산	<ul style="list-style-type: none"> • 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> • 멸치보다 2배정도 큼 • 구수하고 담백한 국물 맛을 냄 • 추천요리 : 국물용
황태 Dried Pollack		황태포	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 한 마리 60g (머리꼬리제거 40g) - 5cm절단시 15~17g 	<ul style="list-style-type: none"> • 북어포에 비해 색이 노람 • 가운데 지느러미는 건조가 많이 되어 있어 제거가 쉽지 않음 • 뼈 제거가 쉽지 않아 잔뼈가 혼입될 수 있음 • 추천요리 : 구이, 찜, 조림 등
		황태채 (대관령)	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 발주단위 : 1kg, 500g 	<ul style="list-style-type: none"> • 북어채에 비해 색이 노랗고 고가의 제품임 • 추천요리 : 무침, 국물용
북어 Dried Pollack		북어포	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 한 마리 80g (머리꼬리제거 60g) - 5cm절단시 15~17g 	<ul style="list-style-type: none"> • 가운데 지느러미는 건조가 많이 되어 있어 제거가 쉽지 않음 • 뼈제거가 어려워 잔뼈가 혼입될 수 있음 • 추천요리 : 구이, 찜, 조림 등
		북어채	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> • 절단북어에 비해 노란빛을 띰 • 추천요리 : 국물용, 무침용
		통북어	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 발주단위 : 1kg 	<ul style="list-style-type: none"> • 원품자체가 크고 기타손질이 전혀 안된 제품으로 북어보다 고가의 제품임 • 추천요리 : 구이, 찜, 국, 조림용
		절단북어	외국산	<ul style="list-style-type: none"> • 발주단위 : 1kg - 20~40g 기준절단 	<ul style="list-style-type: none"> • 건조한 제품 : 하얗게 부풀어 올라 두꺼움 • 가격이 저렴하나 크기는 비균일 • 추천요리 : 구이, 찜, 국, 조림용



05. 마른수산물 - 어류, 연체류

어종	이미지	상품명	원산지	권장표준규격	상품상세설명
건어류 Dried Squid		쥐치포	외국산	• 1장 : 약 25g - 1kg = 23~25장	• 용도 : 볶음, 무침, 튀김용
		쥐치포 절단	외국산	• 2×2cm, 3×3cm 절단 가능	• 용도 : 볶음, 무침, 튀김용
		꼬마 쥐치포	외국산	• 가로×세로 5×3cm(2~3g)	• 용도 : 볶음, 무침, 튀김용
		명엽채	외국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 명태어육을 껍질제거 후 조미하여 건조시켜 절단한 것임(명태함량 92%) • 색 : 노르스름한 색 • 명태채보다 상품의 질이 좋음 • 명태어육함유량에 따라 가격이 달라짐 • 추천요리 : 볶음, 튀김용
		명태채	외국산	• 발주단위 : 1kg	• 작업방법 : 명태어육을 껍질제거 조미하여 건조시켜 절단한 것임 • 색 : 흑갈색 • 명태어육함유량에 따라 가격이 달라짐 • 추천요리 : 볶음, 튀김용
		백진미	국산 외국산	• 발주단위 : 1kg	• 가늘고 긴 모양 • 소비자선호도를 높이기 위해 건조오징어의 색을 인위적으로 하얗게 만든 제품임 • 추천요리 : 무침, 볶음용
		참진미	국산 외국산	• 발주단위 : 1kg	• 백진미보다 두께가 두꺼움 • 건조오징어 고유의 색(갈색)을 띠고 있음 • 추천요리 : 무침, 볶음용
		맛진미	국산 외국산	• 발주단위 : 1kg	• 참진미와 같은 두께를 가지고 있음(백진미보다 두꺼움) • 소비자선호도를 높이기 위해 건조오징어의 색을 인위적으로 하얗게 만든 제품임 • 추천요리 : 무침, 볶음용
		오징어 실채	외국산	• 발주단위 : 1kg	• 오징어를 가늘게 실처럼 절단해 놓은 제품임 • 타 진미채에 비해 덜 딱딱하고 씹기 편해 섭취하기 용이함 • 추천요리 : 찜, 볶음용

FreSh