

음식을 더 맛깔스럽게 '푸드스타일리스트'

차리다 대표 김은아

‘노릇노릇 반지르르하게 구워진 고기’, ‘탱글탱글한 라면의 면발’
TV프로그램이나 신문 광고를 보다가 나도 모르게 입맛을 다셔본 경험이 한 번쯤은 있을 겁니다. 왜 TV프로그램이나 신문에 나오는 음식은 유난히 더 맛있어 보일까요? 바로 푸드스타일리스트의 손을 거쳤기 때문이지요.

똑같은 음식이라도 더 맛있어 보이는 음식이 사람들의 식욕을 돋구어주는 법. TV나 잡지의 식품 광고에 등장하는 매우 맛있어 보이는 음식 사진은 사람들의 구매욕을 자극하지요. 광고 효과를 거두고 싶은 광고주들은 식품이나 음식 사진을 더욱더 맛있게 보이도록 만들기를 원하고, 이에 따라 푸드스타일리스트의 손을 필요로 하는 것이죠.

그렇다면 푸드스타일리스트가 만든 음식은 전부 맛이 좋을까요? 푸드스타일리스트가 되기 위해선 요리만 잘하면 될까요? 푸드스타일리스트 직업에 대해 알아보시다.

▼ 푸드스타일리스트가 하는 일은?

음식을 더욱 맛있게, 신선하게 보여주는 일!

푸드스타일리스트란?

방송, 광고에 등장하는 음식을 만들고 그 음식이 더욱 맛깔스럽게 보일 수 있도록 꾸미는 일을 하는 사람

푸드스타일리스트란 방송, 광고에 등장하는 음식을 만들고, 이 음식이 맛있어보이도록 꾸미는 일을 하는 사람입니다. 그렇다면 어떻게 해야 음식을 더욱 맛깔스럽게 보일 수 있을까요? 아래 표를 보며 그 비법을 알아봅시다.

※ 푸드스타일리스트가 음식을 맛깔스럽게 꾸미는 비법

음식을 담은 그릇

▶ 빨간 음식은 검정 그릇에 담아 더욱 먹음직스럽게!

가짜음식 만들기

▶ 달걀흰자, 설탕, 식초를 섞어 만든 반죽으로 녹지 않는
가짜 아이스크림을 만들기도!

푸드스타일리스트가 음식을 더욱 맛있게, 신선하게 보이도록 하는 비법은 첫째, 음식을 담은 그릇을 잘 선택하는 것입니다. 음식과 그릇의 색에도 궁합이 있다는 사실 알고 있나요? 떡볶이와 같은 빨간 음식은 검정 그릇에 담으면 더욱 먹음직스럽게 보인다고 합니다.

음식이 담긴 그릇에 따라 음식이 더욱 먹음직스럽게 보일 수도 있습니

다. 예를 들어 밥은 하얀 자기 그릇에 담겨야 가장 맛있어 보이고, 볶음 요리는 철제 팬에 담아야 더욱 먹음직스러워지지요. 뿐만 아니라 그릇과 어울리는 수저와 포크, 나이프 등을 골라 적절히 배치하면 더욱 맛깔스러운 식탁을 연출해낼 수도 있습니다.

푸드스타일리스트는 항상 진짜 음식만 만들까요? 아닙니다. 때때로 진짜보다 더 먹음직스러운 가짜 음식도 만듭니다. 입에 넣으면 사르르 녹는 아이스크림. 이 아이스크림은 촬영장의 조명 열기에 쉽게 녹아버리기 때문에 촬영이 힘들다고 합니다. 그래서 달걀흰자와 설탕, 식초를 섞어 만든 반죽을 아이스크림 모양으로 만들어 촬영을 하지요. 푸드스타일리스트가 만든 가짜 음식은 입 대신 눈으로 즐길 수 있는 음식인 것이죠.

▼ 푸드스타일리스트가 되려면?

음식을 맛있어 보이도록 연출하는 능력 갖춰야!

대학에서 푸드스타일리스트 관련 학과 전공

→ 식품회사의 푸드스타일리스트로 취직 / 푸드스타일링 전문회사 차리기

푸드스타일리스트가 되기 위해서는 음식을 먹음직스럽게 만들고, 보여 주는 능력이 중요합니다. 대학에서 △푸드스타일리스트학과 △식품영양학과 △호텔조리학과 등을 전공해 공부한다면 푸드스타일리스트가 되는 데 도움이 됩니다. 대학을 졸업한 뒤 푸드스타일리스트가 되는 방법은 크게 2가지가 있습니다. 식품회사의 푸드스타일리스트로 취직을 하거나 직접 푸드스타일링 전문회사를 차리는 방법이 있지요.

현재 국내에는 푸드스타일리스트가 되기 위한 자격증이 따로 없습니다. 대신 한식·양식 조리자격증을 취득하거나, 플로리스트, 색을 다루는 컬러리스트 등의 자격시험을 보면 푸드스타일리스트가 되는 데 도움이 됩니다. 왜 음식과 직접적인 관련이 없는 플로리스트, 컬러리스트와 같은 자격증이 푸드스타일리스트가 되는 데 도움을 줄까요? 음식이 가득 올려진 식탁을 떠올려 봅시다. 식탁 위에는 식탁보가 깔려있고, 그 위에 맛있는 음식은 각종 식기와 꽃 장식과 어우러져 있습니다. 음식을 만들 때, 음식을 꾸밀 때 모두 유용한 자격증인 셈이죠.

“푸드스타일리스트는 단순히 ‘음식은 먹는 것’이라는 생각에서 벗어나 ‘어떻게 하면 음식이 더 맛있게 보이고 돋보일 수 있을까?’라는 생각을 갖는 직업입니다”(김은아 푸드스타일리스트)

김은아 푸드스타일리스트는 평소 미술, 영화, 사진 등 다양한 예술분야에 폭넓은 관심을 갖고 지속적으로 공부하는 자세의 중요성을 강조합니다. 음식을 먹음직스럽게 보이기 위한 연출방법과 아이디어를 떠올리기 위한 공부기 때문이지요.

▼ 푸드스타일리스트, 이것만은 꼭 알고 하라!

오감으로 즐길 수 있는 콘텐츠를 만들어라!

최근에는 쿡방(요리하는 방송), 먹방(음식을 먹는 모습을 보여주는 방송) 등 음식문화콘텐츠에 대한 수요가 점점 더 증가하고 있습니다. 이에 따라 질 좋은 음식콘텐츠를 생산하는 것이 더욱 중요해지고 있습니다. 또한 경제수준이 높아지면서 외식산업도 발전해 더욱 다양한 음식콘텐츠

개발을 위한 푸드스타일리스트의 영역은 더욱 확대될 것으로 예상됩니다. 푸드스타일리스트의 중요성은 앞으로도 더욱 커질 것이고 이에 따라 푸드스타일리스트의 직업적 전망도 매우 밝을 것입니다.

‘보기 좋은 떡이 먹기도 좋다’는 말을 많이 들어보았지요? 현대사회에서는 음식의 맛은 물론이고, 음식의 디자인도 굉장히 중요한 요소 중 하나입니다. 즉, 단순히 배를 채우기 위해서가 아닌, ‘오감’으로 즐기는 음식을 꾸미는 사람이 바로 푸드스타일리스트지요.

평소 음식과 관련된 콘텐츠를 제작하는 일에 관심이 있거나, 요리·연출·디자인 등에 소질이 있는 학생이라면 많은 사람들이 눈과 입으로 음식을 즐길 수 있도록 도와주는 푸드스타일리스트의 꿈을 키워보는 것은 어떨까요?