

우리집인기제품

부추빵





수원시 매탄동 비엔나 베이커리

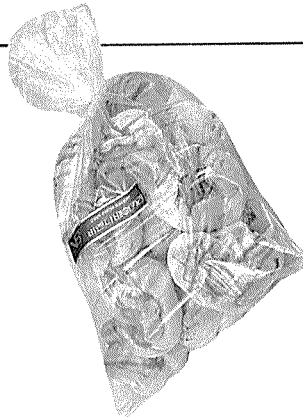
수원시에는 '비엔나 베이커리'라는 상호를 가진 점포가 여남은개 정도 있다. 그 중 매탄2동 성일아파트 옆 상가에 입점해 있는 비엔나 베이커리 (대표 김종찬·공장장 김병렬)는 제품력과 판매력을 갖춘 장사 잘되는 제과점으로 정평이 나 있다. 이곳에 구비된 수십개의 품목 중 인기제품으로 추천을 받은 것은 부추를 이용한 모닝빵과 조리빵, 농산물을 이용하여 든든한 식사용으로 구매되고 있는 부추빵은, 약재로도 사용되는 부추를 반죽에 섞거나 충전물로 사용하고 있다. 이곳에서는 신상품이 개발될 경우 고객 무료시식으로 만들어 제품력을 평가받고 하는데, 이빵은 만들어내면서부터 큰 인기를 얻었고 상품으로서도 큰 몫을 해내고 있다. 유지사용이 적어 느끼한 맛이 없고 부추의 씹쓸한 맛을 씹을수록 느낄 수 있어 식사용 빵으로 손색이 없다.

재료 및 원가계산표

	재료	중량(g)	단가(원)	가격(원)
원재료 (반죽)	강력분	1,000	386/kg	386
	설탕	50	566/kg	28
	계란	100(2개)	70/개	140
	마아가린	50	2,649/kg	132
	드라이이스트	20	6,000/kg	120
	분유	10	1,500/kg	15
	소금	10	850/kg	8.5
	S-500(개량제)	1	5,000/kg	5
	부추	200	3,300/kg	660
	물	150		
	합계	1,591	0.93/g	1,495
충전물	부추	10	3,300/kg	33
	햄	20	4,500/kg	90
	양파	20	1,200/kg	24
	마요네즈	20	1,800/kg	36
	당근	10	1,500/kg	15
	합계	80	2.48/g	198
포장지	비닐포장지 (모닝용)	4	12/개	48
	비닐포장지 (조리빵용)	25	8/개	200
	비닐소핑백	4	8/개	32
	합계 (조리빵용은 제외)			80
총합계 (조리빵용 충전물은 제외)				1,575

반죽의 총 중량 1,591g중 손실분(0.3%)을 제외하면 제품생산이 가능한 중량은 1,543g - 모닝빵 60개분, 조리빵 25개분

분류	상품	모닝빵	조리빵
	개당 생산원가	23원	254원
	봉지당 포장량	15개	1개
	봉지당 생산원가 (포장비 포함)	645원	274원
	봉지당 판매가	1,500원	700원
	봉지당 원가비율	43%	39%



부추외에 쪽파를 이용해도

무방한 부추빵은 무료시식을 통해

상품력을 인정받은 제품.

모닝빵의 맛있는 맛에 부추의

독특한 향과 맛이 첨가되어 한층 새로운 맛을 낸다.

부추가 농산물인 관계로

구입가가 일정치 않아 원가비가 높아질 수도 있다.

그러나 한번 부추빵 맛을 본

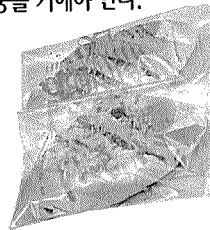
고객은 반드시 다시 찾게 되어

판매량은 계속 늘어나는 추세.

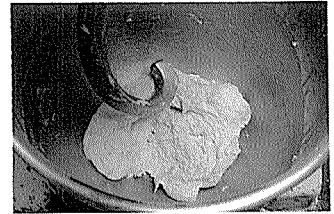
제작공정이 간단하고 쉬워

어느 제과점에서나 만들 수 있지만, 빵제품인 만큼

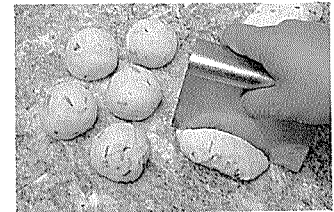
발효에 신중을 기해야 한다.



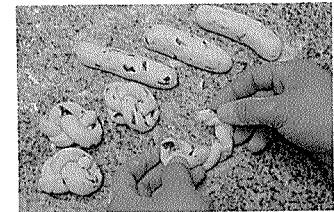
만드는 법



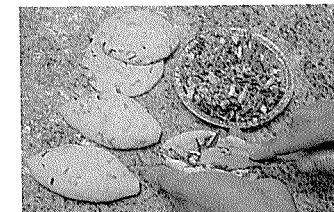
1 원재료 (반죽) 중 부추를 제외한 재료를 믹싱하다가 마지막에 잘게 썬 부추를 첨가하여 고루 혼합한다.



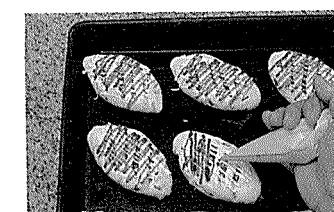
2 ①을 실온에서 25분 정도 1차발효한 후 모닝빵은 25g 조리빵은 60g 덩어리로 분할한다.



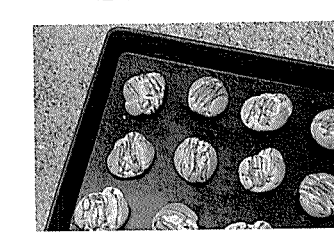
3 ②의 모닝빵은 모닝롤 형태나 파베 기모양으로 성형하여 팬닝한다.



4 ②의 조리빵은 얇게 밀어 조리빵에 필요한 충전물을 고루 섞어 적당량 (80g 정도)포인하여 팬닝한다.



5 ③의 윗면에 계란물을 칠하고 발효실에서 15~20분간 2차발효한 후 케첩과 마요네즈를 윗면에 짜준다. ④의 윗면에 사선으로 칼집을 내고 계란물을 칠한 후 2차발효한 다음 케첩과 마요네즈를 짜준다.



6 ⑤를 이랫볼 150℃, 윗볼 200℃에서 15분간 구워낸다.