


호밀빵은 얇게 슬라이스해 먹는 것이 제격

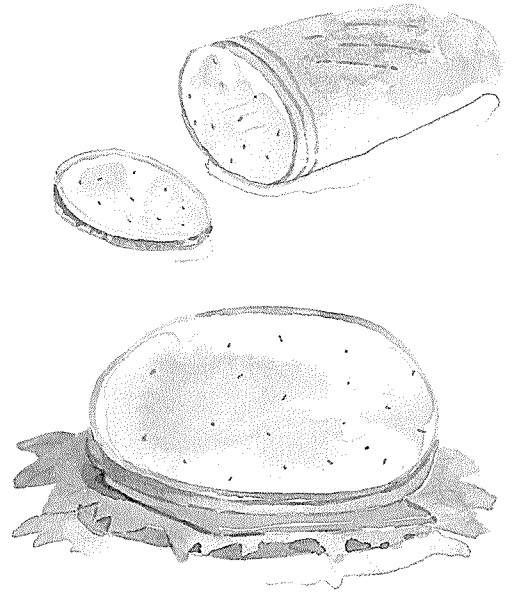
빵이야기

일반적으로 독일의 호밀빵은 호밀의 배합이 많으면 많을수록 빵의 중량이 무거워 진다. 그 이유는 호밀가루는 강력분과는 달리 글루텐을 형성하지 못하기 때문에 발효시킬 때 발생하는 탄산가스를 보유하고 있지 못하기 때문이다.

따라서 구워낸 후 부드러운 빵이 되지 못하고 크럼에 채워 구운듯 단단하고 목직한 빵으로 구워지며 식감도 쫄깃쫄깃하여 씹을 때 꽤 무겁게 느껴진다.

이러한 이유 때문에 독일에서는 호밀빵을 얇게 슬라이스해 버터나 치즈를 바르고 햄이나 야채를 샌드하여 샌드위치로 만들어 먹는다.

이때 호밀빵이 두꺼우면 입안에서 씹기 힘들어 매우 먹기 힘들다. 또한 호밀빵은 개성있는 풍미를 지니고 있어 펄링물의 맛을 약화시킬 수 있다. 그래서 호밀빵과 충전물이 어울려 제맛을 내려면 얇게 슬라이스해서 먹는 것이 제격이다. 



A/S 전문 실현! 메트로코퍼레이션

METRO는 종합 A/S 전문점 입니다.

KOMA社의 각 기종을 포함하여 각종 오븐, 급속 냉동고 자동제어 System 등 모든 제품을 정확한 데이터를 바탕으로 신속하고 완벽하게 A/S를 해드립니다.

- 냉장, 냉동, 오븐 개조 및 이전
- 자동제어 SYSTEM 설치
- 사후관리 및 유지 보수

메트로 코퍼레이션 METRO CORP.

본사 : 서울시 서초구 반초4동 85-6호

TEL : 593-5638, 579-2189

Handy Phone : 011-247-5667

P.P : 012-293-5667

