

우리집 인기제품

# 사과파이





이달의 우리집 인기 제품은 월드하우스의 사과파이. 파이 반죽에 사과 통조림을 충전물로 사용한 제품이다. 현재 월드하우스에서는 개당 800원에 판매하고 있는데 하루에 30여개가 판매되고 있다. 이 제품은 파이의 고유한 맛에 사과의 시큼한 맛과 바삭 씹히는 식감이 조화를 이룬다. 제조 공정상 특별히 주의할 점은 없고 사과 충전물을 써서 접지할 때 잘 붙도록 반죽 가장자리를 물칠하고 접은 후 스크립터 등으로 꼭 눌러 떨어지지 않게 하면 된다. 한편 월드하우스에서는 800원에 판매 중인데 생산 원가 비율이 51%이므로 타 점포에서는 가격 책정에 고려할 필요가 있다.

### 만드는 법

1 반죽을 만들어 넓게 편 후 파이용 마아가린을 넣고 써서 다시 편평하게 민 후 세번 접기를 다섯번 반복한다(3×5).



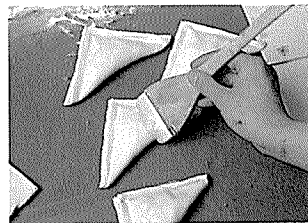
2 4mm 정도로 밀어 편 후 가로 세로 각각 14cm 크기로 재단한다.



3 반죽 위에 사과 통조림을 적당히 올린 후 반죽 가장자리 접지 부분을 물칠한 다음 삼각형으로 접는다.



4 접지 부분은 단단히 눌러 붙이고 표면에 계란 물칠을 골고루 한 후 윗불 180도, 밑불 150도로 20~25분 굽는다.

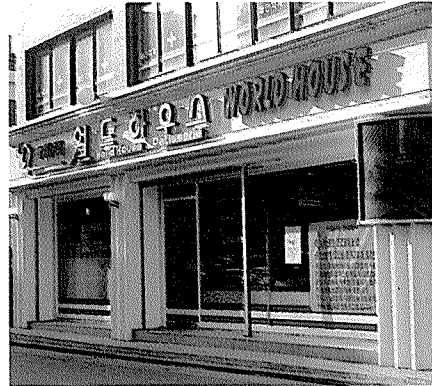


### 재료 및 원가계산표(30개분)

	재료	중량(g)	단가(원)	가격(원)
반죽	강력분	800	4.3/g	3,440
	중력분	200	3.9/g	780
	마아가린	1200	2/g	3,120
	계란	200(4개)	70/개	280
	소금	10	0.8/g	8
충전물	파이용 마아가린	1,000	2/g	2,000
	사과통조림	1,125	2.3/g	2,587
포장	빵 1개입		7/1개	7원
합	계	4,540	2.7/g	12,222

개당 중량	150g
개당 생산원가	407원
개당 판매가	800원
개당 원가비율	51%

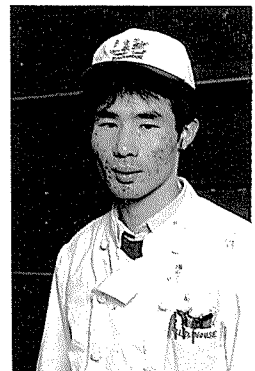
## 방배동 월드하우스



월드하우스(대표 정원기)는 서울 방배동의 대로변에 위치해 있다. 월드하우스를 중심으로 30m 내외에 김충복과자점 본점과 하이제제과점이 가까이 포진해 있다.

이 곳의 지역적 특성은 상당히 많은 제과점이 대로를 따라 30여 점포가 줄지어 있고 유동 인구가 적은 사무실이 밀집한 상권이라는 점. 따라서 사무실 근무 20대 여성이 주고객층을 이루며 주로 판매되는 제품도 간식용이어서 조각 케이크 등의 판매가 많다.

특히 이곳은 가까운 거리에 많은 제과점이 있기 때문에 제품력과 서비스에 만전을 기해야 살아남을 만큼 경쟁이 치열한 곳이다. 이 때문에 월드하우스는 무료 시식과 우리밀 이용 제품, 신제품의 적극 홍보에 힘쓰고 있다.



최락배 공장장