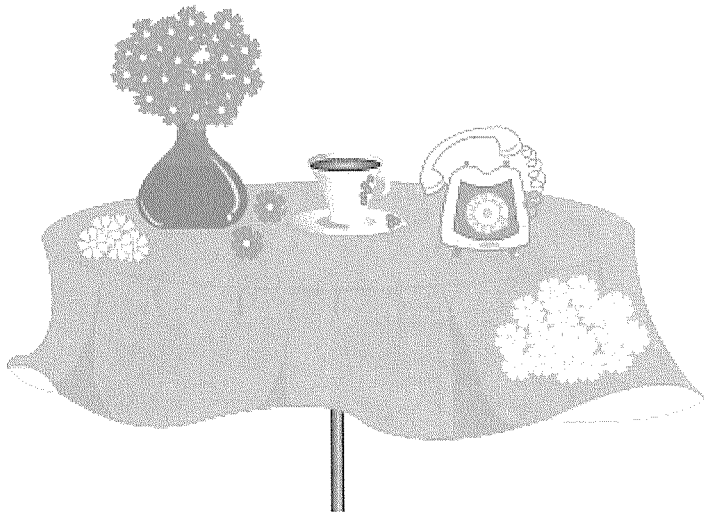


두드리면 열립니다



Q 중국식 공기빵의 배합과 제조 공정을 알고 싶습니다

서휘웅/경남 마산시 상남동

A 다음은 중국식 공기빵의 배합과 제조 공정입니다. 재료의 중량 뒤 괄호 안은 밀가루 양을 100%로 삼았을 때 타 재료의 중량을 %로 나타낸 것으로 이를 참고하면 업소마다 판매하는 양에 맞춰 제품의 중량을 조절할 수 있으니 활용바랍니다.

배합

강력분 3,000g(100%), 설탕 90g(3%), 물 1,800g(60%), 소금 36g(1.2%), 생이스트 72g(2.4%), 쇼트닝 150g(5%), 식용유 150g(5%)

만드는 법

1. 반죽 시간 : 저속으로 2분간 믹싱, 쇼트닝·식용유를 넣고 중속 7분 믹싱.(반죽 온도 26°C)
2. 1차 발효 시간 : 20분, 발효 온도 : 30°C, 발효시 습도 : 75%
3. 분할 : 60g, 중간 발효 : 20분간 실온에서 놓아둔다.
4. 성형 : 크림빵처럼 밀어퍼서 흑설탕 30g을 얹고 포개 붙인다. 접착 부분은 계란물로 꼭꼭 눌러 공기가 새 나오지 않도록 봉한다.
5. 2차 발효 시간 : 20분, 발효 온도 : 30°C, 발효시 습도 : 80%
6. 굽기 : 230~250°C 오븐에서 18분간 굽는다.

바로 잡습니다

본지 97년 9월호 46쪽에 실린 '마블 케이크' 배합 중 박력분 280g이 빠졌습니다.

Q 자격증 취득 현황과 전망, 냉동 생지 구입처가 궁금합니다

전동수/서울 동대문구 용두1동

A 본지가 1996년까지 시행된 제과 제빵 자격증 시험 합격률을 조사한 바에 의하면 제과의 경우 1982년 시험 시행 이래로 2만 4,702명이 응시하여 4,756명이 최종 합격해 평균 18%의 합격률을 보이고 있습니다. 또 제빵의 경우는 1975년 시험 시행 이래로 3만 2,008명이 응시하여 7,327명이 최종 합격해 23%의 합격률을 기록했습니다.

제과의 경우 시험 시행 초기인 81년에서 91년까지 합격률이 2.5%로 수험생들이 거의 합격을 못하다가 92년 이후 21~26%로 높아진 것으로 나타났습니다. 제빵의 경우도 75년에서 91년까지는 합격률이 평균 13%였으나 이후 21~29%로 높아졌습니다. 이렇게 최근의 합격률이 과거보다 그나마 높은 것은 90년대 들어 제과학원이 많이 생겨났고 여기서 교육을 받은 사람이 체계적인 시험 준비를 거쳐 응시했기 때문인 것으로 알려지고 있습니다.

그러나 전체적으로 볼 때 응시에 비해 합격률이 낮은 것을 알 수 있습니다. 이는 수험생 중 사회복지관이나 문화 센터 등에서 운영하는 제과 제빵 과정에서 교육을 받은 사람이 철저한 준비를 하지 않은 채 시험에 응시했다가 많이 떨어져 전체 합격률 저하에 영향을 미쳤기 때문입니다.

참고로 제과학원에서 6개월의 과정과 자격증 대비만 준비를 거쳐 시험에 응시하는 경우는 보통 70% 정도가 합격하는 것으로 알려지고 있습니다. 한편 자격증을 취득하더라도 프랜차이즈 업체에 취직하는 경우 약간의 수당이 있을 정도로 혜택이 미미하지만 미래를 생각하면 자격증을 취득하는 것이 유리할 것으로 생각합니다.

이밖에 문의하신 냉동 생지 취급업체는 다음과 같으며 괄호 안은 전화 번호입니다.

- 국내 생산업체: 기린(02-544-1551), 서울식품(0345-4907-130)
- 수입업체: 두산상사(02-759-6257), UK 프로베이커(02-567-7015), 제원인터내쇼날(02-998-5858), 유니온무역(02-554-3293), 유암산업(02-501-4776)

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분께 좀 더 가까이 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금한 사항을 해결해 드리는 '제과점 상담실' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대한 의문 사항을 독자엽서에 적어 보내 주시면 자세하게 상담해 드리겠습니다.