

피자 샌드위치

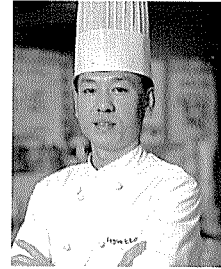


동대문 앙토낭카렘 과자점

동대문운동장 거평프레야 내에 입점한 앙토낭카렘 과자점(대표 조순익)은 무엇보다 인스타그램에 올리면 화제가 되는 점이 특징이며 건물내 상인들을 주고객으로 한다. 따라서 식사대용 제품 개발에 역점을 두고 있는데 피자 샌드위치는 이러한 특성을 반영한 인기제품이다.



이 제품은 하루 100개 이상 팔릴 정도로 호자상품이며 개당 가격은 2,000원이다. 재고식빵을 이용할 수 있어 경제적이며 전자레인지에 데워서 판매하는 게 좋다고 조순익 씨는 강조했다.



조순익/실연자

■ 제품특성 ■

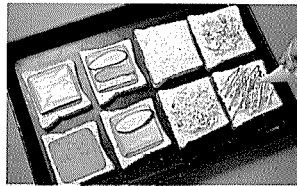
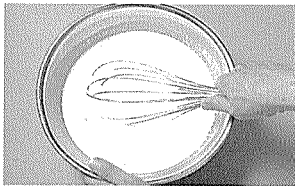
1. 생크림과 우유를 혼합한 시럽에 식빵을 적신 후에 굽기 때문에 맛이 고소하고 단백하다.
2. 식사대용으로 우수한 제품이며 콜라와 곁들이면 한층 맛을 살릴 수 있다.
3. 식빵 위에 피자치즈와 야채샐러드를 토핑하기 때문에 피자 특유의 풍미를 살릴 수 있다.
4. 재고 식빵을 활용할 수 있어 경제성이 있는 제품.

■ 제조시 주의사항 ■

1. 시럽에 식빵을 충분히 적실 것.
2. 높은 온도에서 빨리 구워지도록, 굽는 시간에 신경 쓸 것.

■ 만드는 법 ■

1. 생크림과 우유를 1:1의 비율로 혼합해 시럽을 만든다.
2. 식빵을 시럽에 충분히 적신 후, 철판 위에 식빵 한장을 놓고 그 위에 치즈, 햄, 오이, 오이피클 등을 샌드한다.
3. 나머지 식빵 한개를 올리고 피자 치즈와 야채샐러드를 식빵 위에 토핑한다.
4. 3위에 피망을 올리고 마요네즈와 케첩을 짤주머니로 보기좋게 짜준후 파슬리를 뿌려준다.
5. 오븐 온도 윗불 220~230°C, 아랫불 170°C에서 굽는다.
6. 다 구워진 제품을 식힌 후에 삼각형 모양으로 자른다.



피자 샐러드 만들기 양파(500g), 피망(100g), 슬라이스햄(5장), 계맛살(5개) 등을 다져 넣고 다시다, 후추, 마요네즈를 적당량 혼합해 만든다.

시럽 만들기 생크림(500g)과 우유(400g)를 혼합한 후에 계란(6개)을 섞어 준 후 소금 소량을 넣어 거품기로 혼합한다.

■ 재료 및 원가계산표(24개분, 식빵 48쪽)

	재 료	중량(g)	가격(원)
식빵반죽	강력분	1,000	477
	설탕	80	58
	소금	18	18
	버터	80	552
	개량제	5	25
	전자분유	20	120
	이스트	40	200
야채샐러드	우유	700	630
	양파	500	1,050
	피망	100	450
	슬라이스햄	5장	600
	계맛살	5개	
	다시다	적당량	
	후추	적당량	
마요네즈	적당량		
완두콩	적당량		
옥수수콘	적당량		
시럽	생크림	500	1,200
	우유	400	360
	계란	6개	510
	소금	소량	
총전물	오이	1.5개	400
	오이피클	3개	320
	슬라이스햄	24장	2,880
	슬라이스치즈	24장	3,120
토핑물	피망	100	450
	파슬리	적당량	
합 계	피자치즈(모자렛치즈)	240	2,040
			15,460

※ 피자치즈는 <재료색인>을 참조

· 개당 판매가 (앙토낭카렘) : 2,000원
· 개당 생산원가 : 644원 · 개당 원가비율 : 32%