

두드리면 열립니다

**Q** 일반인 검정지는 왜 바로 재응시 할 수 없는지, 또 특별 전형으로 입학이 가능한 대학이 있는지 궁금합니다.

염수연/경기 파주시 금촌2동 922 주공아파트

**A** 염수연씨는 직원훈련원검정 응시자가 실기 시험에 불합격한 후 한달 뒤 다시 시험을 보는데 왜 일반 검정 응시자에게는 그런 혜택이 주어지지 않는가에 대해 질문했습니다. 그러나 사실은 직원훈련원 검정 응시자도 실기에서 떨어진 후 한달 뒤 다시 시험을 볼 수 없습니다. 이유는 올해는 직원훈련원 검정 시험이 없어 일반 기능 검정 시험 일자에 시험을 치러야 하기 때문입니다.

추측하건데 염수연씨는 직원훈련원 검정 시험이 있었던 97년도의 경우를 착각했거나 요리 부문의 경우가 그렇기 때문에 제과 제빵 직원훈련원 검정 시험도 마찬가지로 아닌가 생각해 그런 질문을 한 것 같습니다. 97년에 존재했던 제과 제빵 시험의 경우 3개월마다 실기 시험이 있어 3개월 후 정해진 일자에만 시험을 볼 수 있었습니다. 결론적으로 기능사 시험은 1년에 5번 정도 있는데 정해진 날짜에만 시험을 볼 수 있습니다. 내년 제과 제빵 기능사 시험 일정은 99년 1월호 뉴스 면에 게재되니 참고 바랍니다.

제과 제빵 기능사 자격증을 취득한 사람이 특별 전형으로 입학할 수 있는 대학은 제과 제빵 관련 학과가 있는 대학입니다. 충남 홍성에 있는 혜전전문대(0451-630-5194)가 특별 전형으로 입학생을 뽑고, 경남 창원 의창원전문대(0551-279-5114)의 식품과학계열도 고졸 이상자 학력자 가운데 해당 직종의 18개월 이상 경력자에 한해 최고 100%까지 무시험 전형을 실시합니다. 문의하신 내용 중 무료로 제과 제빵 교육을 받을 수 있는 곳은 없습니다.

**Q** '하이젤' 이란 재료의 주성분 및 효능, 사용 방법에 대해 알고 싶습니다.

이호철/경기 수원시 권선구 세류3동

**A** '하이젤' 이란 재료는 케이크의 표면이나 과일 장식물에 사용하는 광택제 중 하나입니다. 현재 광택제는 살구잼과 구즈베리를 체에 걸러 펙틴을 더한 '나파주' 나 '미로와' 란 제품을 널리 사용하고 있습니다. 이들 제품을 많이 사용하는 것은 나파주의 경우 물을 넣어 끓이기만 하면 되고 미로와의 경우 그대로 사용할 수 있어 편리하기 때문에 많이 사용하고 있습니다.

하이젤은 '캐라게난' 이란 해조류를 이용해 설탕과 물로 만든 광택제입니다. 이 하이젤은 마산 코아양과의 장복용 기술 상무가 자체 개발한 것입니다. 다음은 하이젤을 만드는 법입니다. 우선 물 1,000cc에 설탕 500g을 넣어 80℃까지 끓이고 분말 형태의 캐라게난을 30g 정도 넣고 저으면 됩니다. 재료 중 캐라게난은 재료상에서 구입할 수 있습니다.

단 캐라게난 중에는 포도당이 함유돼 있는 것이 있고 제품마다 포도당의 함유량이 차이가 있어 당도가 달라 지지만 장복용 상무에 의하면 물 1,000cc, 설탕 500g, 캐라게난 30g 정도면 무난하다고 합니다. 만일 여기에 캐라게난을 30g 정도 넣어 맛이나 되기가 적당하지 않을 때는 캐라게난의 양을 약간 조절하면 된다고 합니다.

기술인들이 편리성 때문에 끓이지 않고 그대로 사용하는 미로와를 많이 이용하고 있지만 하이젤은 80℃ 이상으로 끓이는 것만 주의하면 나파주와 별 차이가 없을 정도로 제조 방법이 간단합니다. 또 하이젤은 타 광택제에 비해 원가 면에서 저렴한 재료로 48 시간 효과가 유지되며 특히 무색 무취의 특성으로 과일의 향과 시각적 효과가 뛰어난 광택제입니다.

**제과점 상담 참여 안내**

본지는 독자 여러분에게 좀더 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과 상담' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 제빵 전반에 대해 궁금한 사항을 독자 엽서를 통해 보내 주시면 친절히 안내해드리겠습니다.

