

Q&A

두드리면 열립니다

Q 빵에서 나는 이스트 냄새를 완화시키는 방법을 알고 싶습니다.

박기완/강원도 춘천시 퇴계동 금호타운 상가

A 이스트를 과다하게 사용한 경우가 가장 큰 이유입니다. 이스트의 사용량은 밀가루 양을 기준으로 했을 때 식빵 3%, 단과자빵 4% 등에서 알 수 있듯 3~4% 정도입니다. 따라서 이스트의 과다한 사용은 배합이 잘못돼 있는 경우와 재료를 계량할 때 이스트를 양을 정확히 측정하지 않은 경우가 많이 발생하니 꼭 저울로 달아 사용하십시오.

배합에서 이스트 사용량이 잘못돼 있는지를 알려면 빵 제조때 '사용하는 밀가루 양 ÷ 이스트 양 = 이스트 사용 %' 가 나옵니다. 이것을 적절한 이스트 사용량인 3~4%와 비교해 보고 만일 이스트 양이 적정하지 않다면 점포에서 빵 제조때 '사용하는 밀가루 양 × 0.03 또는 0.04 = 이스트 사용량' 이 나오니 그만큼의 양을 사용하면 됩니다. 또한 1차 발효를 오래했거나 고온·고습도에서 발효해도 이스트 냄새가 많이 날 수 있습니다.

Q 케익 스펀지가 구울 때 주저앉습니다. 이런 문제를 해결할 방법이 궁금합니다.

박준영/서울 구로구 가리봉1동

A 스펀지는 굽기 도중 약간만 충격이 가해져도 반죽이 꺼져 주저앉기 됩니다. 또 설탕 사용량이 많거나 계란의 믹싱이 너무 지나친 경우, 이밖에 굽기 온도가 낮거나 계란이 상했을 때에도 주저앉는 현상이 생깁니다. 한편 스펀지는 계란 사용량이 많은 제품에서 수분 증발에 의한 수축이 심하므로 오븐에서 꺼내자마자 즉시 뒤집어 빼내야 합니다.

참고로 문의하신 분께 유명한 제과점의 케익 스펀지 배합을 제시하니 제조해 보시기 바랍니다. 계란 1,000g, 설탕 475g, 유화제 25g, 물엿 25g, 박력분 480g, 베이킹파우더 2g, 버터 50g, 우유 100g, 식용유 50g, 럼주 20g

Q 자격증의 종류와 시험 일자, 시험 과목에 대해 알고 싶습니다. 박상현/인천 계양구 계산동

A 자격증은 제과와 제빵 기능사 자격증, 제과 기능장 자격증이 있습니다. 이 가운데 제과 제빵 기능사 자격증을 취득하기 위해서는 필기 시험과 실기시험을 합격해야 합니다. 필기 시험 과목은 재료과학, 영양학, 식품위생학에서 문제가 출제되며 제과 부문 시험을 볼 때는 제과 이론이, 제빵 부문을 시험볼 때는 제빵 이론이 추가됩니다. 필기 시험은 객관식 60문제에서 36개 이상을 맞으면 합격하고, 실기 시험은 출제된 제품을 만드는 과정과 완제품의 평가를 통해 100점 만점에 60점 이상이면 최종 합격됩니다.

이밖에 가장 높은 등급의 자격증으로 제과 기능장이란 자격증이 있는데 이는 현장 근무 경력 14년 이상이거나 기능사 자격 취득 후 9년 이상 경력자, 전문대 졸업자로 기능사 자격 취득 후 7년 이상 경력자만이 응시할 수 있습니다. 기능장 자격은 1차 객관식 필기 시험과 2차 실기 시험(주관식 문제가 실기 제품과 연계돼 동시 시험 실시)을 합격해야 합니다. 시험 과목은 기능사 자격증 시험 과목과 동일하나 난이도가 높습니다. 다음은 올해 남아있는 시험 일정입니다.

구분	종목	원서접수	필기시험	필기합격자 발표	실기시험접수	실기시험	합격자 발표
기능사	제빵	6월 8일~10일	6월 28일	7월 13일	7월 13일~16일	8월 9일~22일	9월 7일
	제과제빵	9월 7일~9일	9월 27일	10월 19일	10월 19~22일	11월 22일~12월 5일	12월 28일
기능장	제과	9월 21일~23일	10월 11일	10월 26일	10월 26일~29일	11월 15일~21일	12월 14일

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.

