



두드리면

얼립니다



Q 원부재료 가격이 대폭 올랐는데 빵값을 어떤 방법으로 책정하면 좋을까요?

김현정 서울 송파구 가락2동

A 원부재료 가격 상승으로 인한 빵값 인상 요령은 이번호의 '기획 취재'에서 자세하게 다루고 있으니 참고하시기 바랍니다. 원래 제대로 된 가격 책정 방법은 한 제품에서 사용된 각 재료마다의 인상분을 계산해 그 액수만큼 제품 가격을 인상하는 것이 최선입니다. 그러나 제과점에서는 상당한 종류의 제품을 생산하므로 일일이 개별 제품의 모든 재료 가격 인상액을 계산해 제품 가격을 책정하기란 불가능합니다.

따라서 일반적으로 대부분의 재료 가격이 50% 올랐다고 가정하면 제품 가격 중 원부재료 가격이 차지하는 비중을 40% 정도로 보아 50%의 40%에 해당하는 20% 정도를 가격 인상 비율로 잡습니다. 따라서 종전 제품 가격에서 20% 추가하면 됩니다. 그러나 최근 원부재료 가격이 워낙 많이 오르다 보니 이를 그대로 반영하면 소비가 위축되어 매출이 떨어질 우려가 있습니다.

따라서 제과점에서 가장 많이 판매되는 제품들을 '판매 1순위 제품', 보통으로 판매되는 제품들을 '판매 2순위 제품', 높은 가격대인 제품들을 '판매 3순위 제품'으로 분류해 소비자가 많이 찾아 가격 인상에 민감한 판매 1순위 제품에는 가격 인상폭을 최소화하고 거기서 발생하는 손해액을 판매 2순위 제품이나 고가인 판매 3순위 제품에서 가격을 더 높게 해 만회하는 가격 책정법도 한 방법일 수 있습니다.

Q 계란의 보관 요령과 신선도를 판별할 수 있는 방법을 알고 싶습니다.

박효순 경남 김해시 내동 현대아파트 상가

A 계란의 저장은 냉장고를 이용할 경우 균열이 없는 것을 택해 계란의 뾰족한 부분이 밑으로 가게 해 저장합니다. 냉장실 온도는 2~3°C가 되게 한후 보관하는데 보관을 잘할 경우 8개월간은 보관할 수 있습니다. 꺼내 쓸 때도 서서히 온도가 높은 곳으로 옮겨다가 사용해야 품질이 떨어지는 것을 방지할 수 있습니다.

신선한 계란은 우선 껍질이 거칠고 밝은 불에 비추어 보았을 때 노른자가 구형입니다. 또 6~10%의 소금물에 담갔을 때 가라앉는 것이 신선한 제품입니다. 그리고 손으로 들어 보았을 때 묵직한 느낌이 들어야 신선한 제품이며 흔들었을 때 움직임이 많이 느껴지는 것은 신선하지 못한 계란입니다.

한편 계란을 깨뜨렸을 때도 흰자가 넓게 퍼지지 않고 구형인 상태여야 하며 노른자는 둥글고 높이 솟아 있는 것이 신선한 제품입니다.

Q 콩을 이용한 빵 배합을 알고 싶습니다. 또 밀봉한 카스텔라의 결이 곱지 않고 구멍이 생기는 이유는 무엇인지요

최정아 광주 광역시 광산구 송정3동

A 충전물을 이용할 때는 타 재료와 관련돼 영향을 미치지 않나 검토해야 합니다. 밀가루나 설탕, 유, 지, 우유, 이스트 등은 사용량을 많고 적게 함에 따라 맛은 물론 제조 공정상의 영향을 미치게 됩니다. 그러나 콩은 콩 자체의 맛만 낼 뿐 제조 공정상에도 영향을 미치지 않습니다. 따라서 기존 제품의 배합에 수분이 있는 물이나 우유의 사용량만 약간 조절하고 제조자가 판단해 너무 많지 않은 한도 내에서 적절한 양의 콩을 사용하면 될 것입니다.

밀봉 카스텔라에 문의하신 현상이 생기는 것은 제조 공정상의 문제점이 있지 않는 한 포장과 관련 있습니다. 흔히 랩으로 카스텔라의 표면을 싸게 되는데 시간이 지날수록 수분이 빠져나갈 수 있는 공간이 랩에 의해 차단되었기 때문에 자연히 제품에 있는 수분이 밑으로 몰리면서 이런 현상이 일어난다고 합니다.

제과점 상담 참여 안내

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