

가정용 재료·기구 쉽게 구할 수 없나요?

가정 주부들이 집에서 빵·과자를 만들고자 할 때 가장 어려운 점이 재료나 기구를 쉽게 구할 수 없다는 것이다. 소포장 단위로 판매하는 재료가 그리 많지 않을 뿐만 아니라 오븐이나 소도구를 판매하는 전문점이 어디에 있는지, 무엇을 파는지 등 정보를 얻기가 쉽지 않다. 이미 올해 1월부터 '홈메이드 베이킹'과 '빵요리 교실'을 통해 가정 주부들에게 손쉽게 빵·과자 만드는 법을 소개하고 있는 본지는 가정 주부들의 이러한 어려움을 조금이라도 덜어주고자 빵·과자용 재료와 기구를 판매하는 곳을 한 데 모아 봤다. 더불어 동양매직 등 가전 3사의 가정용 오븐 컬렉션도 선보인다.

■ 글·구성 / 강영주



“집에서 빵이나 과자를 만들고 싶는데 도대체 재료나 기구는 어디서 사야 하나요?” “재료나 기구를 값싸고 손쉽게 구할 수 있는 전문점을 소개해 주세요.”

<월간 베이커리> 편집실로 우송되는 독자엽서나 전화를 통해 가장 많이 들을 수 있는 독자들의 문의이다.

가정용 제빵기도 개발돼

지난해 본지 자체 조사에 따르면 가정에서 직접 빵을 구워먹고, 이를 선물로 주고받는 주부가 갈수록 늘고 있는 것으로 나타났다(본지 97년 4월호 ‘기획취재’ 및 97년 10월호 ‘베이커리 뉴스’).

본지가 문화센터나 오븐업체에서 제과제빵 과정을 수강하는 가정 주부 100명을 대상으로 설문조사를 실시한 결과, 한 달에 적어도 3~4회 정도 직접 빵을 만들어 먹는 것으로 조사됐다. 또한 수강 이유로는 ‘가족에게 직접 빵을 만들어주기 위해서’라는 응답이 가장 많았다.

가장 즐겨 만드는 제품은 쿠키와 케이크류가 차지했으며 그 뒤를 이어 파운드 케이크와 파이류, 카스텔라, 머핀 등 컵 케이크를 많이 만드는 것으로 나타났다. 직접 만드는 제품 비율로는 빵 보다는 과자류가 압도적으로 많았다. 이는 대부분의 제과제

빵 수강 주부들의 경우, 오븐은 가지고 있으나 믹서기나 발효시설이 미비해 빵류를 만들기 어렵기 때문인 것으로 보인다.

그러나 예전에 비해 강력분이나 박력분같은 제과·제빵용 밀가루도 일반 수퍼에서 소량(1kg) 구입이 가능해 집에서 빵·과자 만들기가 더욱 쉬워졌다.

우선 빵이나 쿠키 만들기는 일반 요리보다도 계량이 과학적이고 정확해야 한다. 따라서 저울, 계량컵, 계량스푼 등의 계량도구들이 필요하다. 아울러 볼, 오븐팬, 거품기, 손채, 케이크용 나무주걱, 쿠키나 빵을 만들 때 쓰는 밀대, 각종 모양틀도 기본도구들이다. 여기다 자동반죽기까지 있다면 금상첨화. 게다가 최근 식빵믹스와 물만 넣으면 반죽에서 발효, 제빵까지 해결해주는 20만원대의 전자동 제빵기가 개발되기도 했다. 최근에는 가정주부들을 대상으로 재료와 기구를 함께 판매하는 윈스톱 쇼핑 전문점이나 이와 함께 기술 교육까지 해주는 곳도 늘어나고 있다.

한편, 유암산업 대표 김영철 씨는 “특히 기구를 구입할 경우 어느 정도 사전지식이 필요하며 무조건 가격이 싼 것보다는 품질이나 성능에 주안점을 두어야 한다”고 강조하며 “현재 각종 팬의 경우는 국내산 제품도 수준급이나 소형 도구들은 여전히 외국 제품이 우수하다”고 말했다.

1. 이곳에 가면 살 수 있다

쿠키 홈 ☎(032)324-6313

무료 교육까지 해주는 가정용 재료·기구 전문점



부천 중등신도시 LG백화점 부근 상가에 지난해 오픈한 '쿠키 홈(Cook-in Home)'은 각종 가정용 빵·과자 재료, 기구의 판매뿐만 아니라 가정에서 직접 빵을 만들어 보고자 하는 일반인들을 대상으로 매주 실습을 병행한 무료 교육도 실시하고 있다.

아울러 쿠키 홈에서는 각종 제과제빵 재료 및 도구도 판매하고 있는데, 재료 가격은 대략 1,000~4,000원대이고, 과자팬, 식빵팬, 피자팬 등은 2호, 3호가 4,000~5,000원대이다. 이밖에 가정용 반죽기인 핸드믹서 가격이 2만2,000~3만원이며 포장 재료, 파티용 초·폭죽 등도 판매하며 초보자가 가정용 빵·과자를 제작할 때 필요한 도구를 세트화해서 판매한다는 게 특징.

● 교육 프로그램

… 무료 교육

- 교육 시간: 매주 수요일 오후 2시
- 교육 내용: 우유식빵, 피자파이, 머핀, 스폰지케이크, 파운드케이크, 각종 쿠키류에 관한 이론 및 실습.

… 회원 교육(회원, 무료)

- 교육 시간: 매주 수요일 오후 3시 30분
- 교육 내용: 쿠키, 양갱, 카스텔라, 마블, 만주, 크레이프, 밤과자

● 기본 기구 세트

- A형(4만원) : 사각팬+파운드팬+식빵팬+피자팬+케이크팬+계량컵+계량스푼+스크레이퍼+고무주걱
- B형(9만9,500원) : A형+스패툴러+빵칼+삼각롤날+돌림판+찜주머니+깍지+붓+마들렌팬+머핀팬
- C형(14만9,500원) : 머핀팬과 마들렌팬을 뺀 B형+저울+핸드믹서

유암산업 ☎(02)563-3415

원스톱 쇼핑이 가능한 재료·기구 백화점



서울 강남구 대치동 제과제빵종합상가 1·2층, 총 100평의 매장에 94년 6월 첫 오픈한 유암산업은 재료·도구에서부터 장식식품, 서적, 잡지, 제빵기, 전기오븐에 이르기까지 원스톱 쇼핑이 가능한 백화점이나 다름없다.

이곳은 일반 백화점보다 약 15~20% 정도 제품 가격이 싼 것이 특징이며, 아울러 회원카드를 발급해 도구류는 5%, 재료는 3% 할인해 주고 있다. 또한 삼성전자와 제휴해 삼성듀오클럽 회원증이나 쿠폰을 가지고 오는 고객에게도 이같은 할인을 적용해주고 있다.

이외에도 유명 백화점의 세일 기간에 맞춰 매년 봄·여름·가을·겨울에 도구만 추가로 10% 세일하며 앞으로 일반인 대상 무료 교육도 분기별로 실시할 예정이다.

제품가격은 가정용 냉동생지(5개/1봉지)가 1,400~3,000원, 계량스푼이 2,500원, 계량컵이 3,000원, 빵틀이 4,000~5,000원, 이탈리아산 전기오븐이 22만원, 독일제 핸드믹서가 6만원, 종이로 된 빵·케이크틀이 200원대이다. 현재 총 7개의 분점이 있다.

분당점 ☎(0342)717-3415/ 송파점 ☎(02)403-3415/ 상계점 ☎(02)933-4693/ 목동점 ☎(02)645-3415/ 수원점 ☎(0331)225-3415/ 강동점 ☎(02)481-3416/ 평촌점 ☎(0343)84-3415

젤 델리카트스 ☎(02)797-6846

구하기 힘든 수입재료 다양하게 갖춰

독일에서 15년동안 생활한 이제춘 씨가 92년 문을 연 이곳은 시중에서 구하기 힘든 세계 각국의 수입재료들을 다양하게 갖춰놓고 있다는 것이 특징.

매장에 들어서면 이제춘 씨가 독창적으로 꾸민 유럽풍의 분위기와 쇼핑의 즐거움을 만끽할 수 있다. 또 잘만하면 판매품



목 중의 하나인 고급 와인 한잔을 공짜(?)로 마셔 볼 수 있을 지도 모른다.

● 취급 품목 (98년 3월 현재 가격)

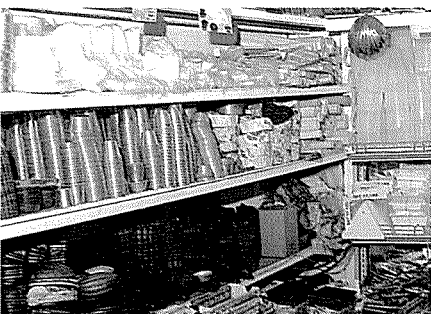
- 소맥분 : 빵용(1,700원/1kg), 과자용(1,700원/1kg)
- 각종 견과류(호두, 잣, 아몬드) 소포장 : 2,990원
- 코코넛 가루 : 3,100원, 생이스트 : 1,700원
- 블루베리, 체리 등 각종 필링용 재료
- 복숭아, 후르츠잰데일 등 각종 통조림 : 2,200~3,600원
- 각종 잼류, 크림치즈, 생크림, 뉴질랜드산 앵커버터
- 각종 피자크러스터, 가정용 냉동생지
- 초콜릿 커버추어 : White(4,700원)/ Dark(5,360원)
- 코코넛, 키위, 망고, 딸기, 초콜릿 등 각종 시럽 : 4,400원
- 각종 파티용품 : 2,000~3,000원
- 레몬, 키위, 채소류, 계란
- 분당(453g) : 3,900원, 캘리포니아 건포도(340g) : 1,200원

방산종합시장

각종 재료·도구 파는 도매상 밀집

서울 을지로 5가 방산종합시장은 각종 재료·도구를 도매가격으로 판매하는 상점들이 한 곳에 밀집되어 있다는 게 장점이다. 판매 가격은 시중보다 약 10~30% 정도 싸다.

경훈공업사 ☎(02)275-5902



가격이 저렴한 각종 도구를 판매한다. 특히 소라, 조개, 바나나 등 수십 가지의 쿠키 모양틀을 가지고 있으며 작은 파운드 케이크 틀이 잘

나간다. 팬은 양면코팅이라 녹슬지 않고 반영구적이다. 쉬폰틀 4,500~5,000원, 파운드 케이크 틀 2,500원, 계량컵 1,500원, 저울은 1만원이다.

용천상회 ☎(02)272-5047

15년 동안이나 빵·과자용 재료 도매상을 운영하고 있는 이곳은 가정에서 사용할 수 있는 간단한 재료 뿐만 아니라 전문 재료까지 모두 갖추고 있다.



베이킹파우더(900원/300g), 제빵용계량제, 무가당 코코아가루(2,000원/400g), 버터컴파운드(2만8,000원/4.5kg), 아몬드슬라이스(1만5,000원/1kg), 체리, 베이킹컵, 각종 통조림류, 밀가루, 건포도, 북한산 간호두, 연유, 케이크 장식용 재료 등을 판매한다.

대우공업사 ☎(02)267-2843

도매상인 이곳 은 각종 도구들이 풍부하고 다양하다. 특히 사장인 정용채 씨가 홈메이드 베이킹 쪽에 관심이 많아 그의 친절한 설명도 들



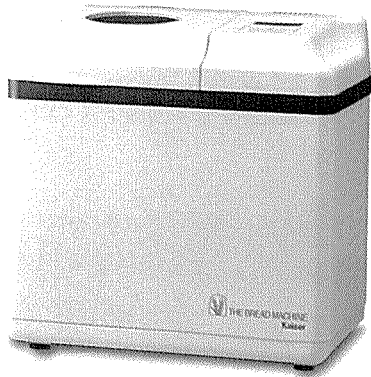
을 수 있다. 양면 코팅한 각종 틀이 인기리에 판매되고 있다.

여기도 한번

남대문 승례문 상가는 대표적인 수입상가다. 제과제빵에 필요한 모든 재료와 기구를 파는 전문상가는 없지만 지하 1,2층을 다니다 보면 여러 가지 빵틀이나, 도구, 계량컵, 저울 등 기본 도구를 싸게 살 수 있으며 동시에 다른 여러 가지 쇼핑도 할 수 있어서 효율적이다(기구판매: 아모르상사 ☎(02)778-6953/ 소망사 ☎(02)776-1478).

이밖에 서울 한남동 한남직업훈련원 부근에 소재한 한남체인(☎(02)702-3313)에서도 서양요리 재료나 밀가루, 호밀가루, 향신료, 이스트, 베이킹 파우더 등의 각종 빵·과자용 재료를 손쉽게 구할 수 있다.

II. 제빵기 및 가정용 오븐 컬렉션



카이젤, 제빵기 ☎(02)3661-2891~4

빵믹스와 물만 넣으면 반죽에서 발효→ 성형→ 굽기→ 보온까지 한 번에 해결해주는 전자동시스템 제빵기이다.

최고 13시간까지 자동 예약이 가능해 원하는 시간에 제품을 만들 수 있으며 600g, 800g 두가지 용량의 모델이 있다. 오븐의 표면이 특수 코팅처리되 반죽이 늘어붙지 않으며 수제비, 칼국수, 피자 반죽에도 다양하게 사용할 수 있다. 가격은 22만원, 27만원 두 가지가 있다.

동양매직, 가스오븐레인지 ☎(02)3472-7784

오븐요리(케이크류·점류·그라뎡류·파이류·쿠키류), 발효요리(빵·피자류), 바베큐요리, 구이요리 등을 할 수 있는 제품으로 사용중 발생하는 여러 상황을 부저음이 알려준다. 돌림버튼과 조리버튼을 이용해 간편하게 요리할 수 있다.



린나이코리아, 가스오븐레인지 ☎(02)320-5555

내구성이 강화된 스테인레스버너를 장착, 오염에 의한 부식이 없어 깨끗하며 수명이 반영구적인 것이 특징. 또한 짧은 시간에 많은 양의 요리를 동시에 손쉽게 할 수 있으며 강한 입체열풍으로 조리시간을 단축할 수 있는 컨벡션오븐이다. 빵·과자를 위한 발효기능도 가지고 있다.

LG전자, 가스오븐레인지 ☎(02)3777-3621~7

IMF 시대에 맞는 60~90만원대의 보급형 제품. 2중 고효력 버너를 장착, 빠른 조리가 가능해 요리시간을 단축시켰으며, 자동소화타이머를 채용, 오븐요리 시간만 설정해 두면 요리 완료시 자동으로 가스를 차단·소화시켜주는 안정성에 주안점을 둔 제품이다.

