

냉동 생지의 확산 및 향후 전망은 어떻게 됩니까?

유선태 / 충남 서산시 수석1동



최근 냉동 생지에 관심을 갖는 자영 제과점이 늘고 있습니다. 수시 생산으로 신선도를 높일 수 있고 계획 생산이 가능해 재고 관리가 용이하며, 생산성 향상과 시간 절약 등의 장점이 있기 때문입니다. 이런 요인과 요즈음 인력난이 심각해 냉동 생지의 필요성이 증대되고 있는 만큼 앞으로 확산될 것입니다. 그러나 대중화되기까지는 많은 시일이 걸릴 것으로 예상됩니다. 그 이유는 냉동 생지 업체와 자영 제과점 양자가 해결해야 사항이 많기 때문입니다.

현재 대부분의 업체가 생산하는 품목은 페이스트리류, 튀김류입니다. 그런데 주종을 이루는 페이스트리류는 대중화된 제품이 아닙니다. 또 판매도 적을 뿐더러 기본 베이스를 만든 후 냉장 보관했다가 필요할 때 성형해 구우면 되는 제품이라서 매일 제조하는 품목이 아닙니다. 즉 굳이 냉동 생지를 공급받지 않아도 여유를 갖고 제조할 수 있는 품목이라는 것입니다. 따라서 냉동 생지가 더 확산되려면 생산 업체에서도 페이스트리류나 튀김류 외에 일반 품목을 많이 개발·생산해야 할 것입니다.

업체가 해결해야 점은 또 있습니다. 제과점은 같은 냉동 생지를 이용하는 타 점포와 제품 차별성이 없을 것을 우려해 일부 제품만 공급받고 나머지는 직접 생산하려는 경향이 있습니다. 이 때문에 주문 수량이 적습니다. 그런데 업체로서는 며칠에 한번 적은 양을 주문하는 곳은 냉동 차량의 배송비도 제대로 나오지 않아 일정량 이상이 아니면 공급을 기피하는 실정입니다. 이밖에 제품을 원하는 곳곳마다 원활히 공급할 수 있는 전국적인 배송망을 갖춘 업체가 거의 없다는 점도 냉동 생지 확산의 걸림돌이 되고 있습니다.

냉동 생지가 확산되려면 수요자인 제과점 환경도 개선돼야 합니다. 먼저 취급 요령에 대해 기술인들이 정확히 알고 있어야 합니다. 냉동 생지는 업체 생산에서 제과점의 취급에 이르기까지 적정 온도 유지가 중요합니다. 그런데 전문가들의 지적에 의하면 기술인의 취급 부주의로 문제가 생기는 경우가 많다고 합니다. 예를 들어 냉동 생지를 냉장고에 보관해 발효가 진행되게 함으로써 문제를 발생시키는 것이 그것입니다.

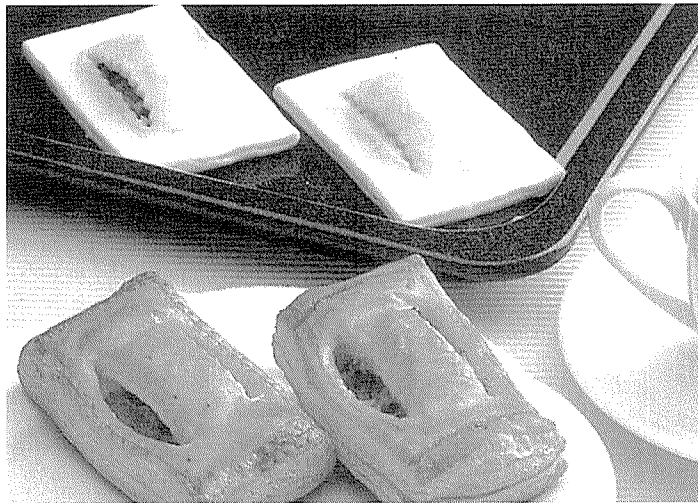
업체에 의하면 기술인이 가장 많이 범하는 실수는 일반 냉장고의 냉동실에 타 재료와 냉동 생지를 같이 보관하는 것이라고 합니다. 타 재료를 사용하기 위해 문을 자주 여닫는 과정에서 -20℃의 적정 온도가 유지되지 않아 해동과 냉동이 되풀이됨으로써 품질에 문제가 생

고, 타 재료의 냄새가 배어들게 되는 것입니다. 이 경우 대부분의 기술인들은 자신의 취급 부주의는 생각치 않고 냉동 생지 자체에 문제가 있는 것으로 오해하기 쉽습니다.

이는 냉동 생지에 대한 불신으로 이어져 사용을 중단하는 상황이 초래할 수도 있습니다. 취급 부주의와 오해로 인한 불신은 냉동 생지의 확산의 걸림돌로 작용할 수 있습니다. 따라서 업체가 다양한 품목과 뛰어난 품질의 제품을 생산하는 노력이 필요하지만 제과점에서도 올바른 보관 요령과 해동 또는 발효, 굽기에 이르기까지 취급 방법을 정확히 알아야 하는 것도 냉동 생지가 확산되는 데 꼭 필요한 요소입니다.

앞에서 언급했듯 냉동 생지는 제품 특성상 냉동고를 필요로 합니다. 그런데 큰 점포가 아닌 대부분의 점포는 전용 냉동고가 없는 실정입니다. 전용 냉동고 구비에는 추가 비용이 발생합니다. 또 영세 업소의 경우 점포 규모가 작아 오븐, 믹서, 발효실, 작업대를 놓고 나서도 냉동고를 설치할 여유 공간이 있어야 합니다. 즉 업체는 다양한 제품 생산과 원활한 배송 시스템을 갖추야 하고, 제과점은 올바른 취급 요령과 일정 수량 이상 주문, 전용 냉동고 구비 등의 환경이 조성돼야 하는 것입니다.

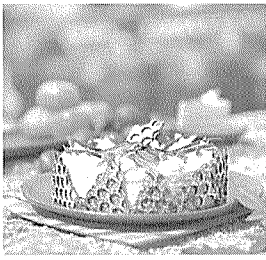
따라서 현재의 업계 현실상 이런 사항이 당장 해결되기는 힘들기에 냉동 생지의 확산은 서서히 진행될 것이라고 예상하는 것입니다. 시일이 문제이지만 냉동 생지가 확산될 것임은



분명합니다. 냉동 생지의 장점이 있고 업계 현실이 이를 필요로 하는 상황이기 때문입니다. 다만 향후 냉동 생지가 업계의 주도적인 제품으로 자리잡고 기존의 모든 제품을 대체하는 데까지 이르는 것은 보입니다. 정점의 기술력을 기준으로 했을 때 냉동 생지는 일반 제법의 제품보다 품질이 약간 뒤지는 약점이 있습니다.

제과점의 필요에 의해 앞으로 냉동 생지가 확산되겠지만 대중화된 시점에 이르러서는 타 점포와의 차별성을 위해 냉동 생지보다 품질이 우수한 일반 제법으로 다시 선화하는 경향이 강해질 것입니다. 이는 냉동 생지를 오래전부터 도입했던 제빵 선진국에서 이미 확인된 사실입니다. 전통적인 제법을 고수할 것인지, 냉동 생지의 비중을 크게 높일 것인지, 전체 제품 중 일부만 냉동 생지를 도입하고 나머지는 일반 제법을 택할 것인지는 해당 점포가 처한 상황과 점포주의 판단에 의해 결정할 사항입니다. [6]

〈담당/박종선 sunpark@mbakery.co.kr〉



책을 읽은 소감이나 개선점, 게재 희망 기사 등을 '독자엽서' 나 팩스, 편지, 이메일 등을 이용해 보내 주십시오. 채택된 분께는 소정의 사은품을 드립니다.

보낼곳 : 우 100-014 서울 중구 충무로4가 120-3 진양빌딩 407호 월간 베이커리 '가루마당' 담당자 앞
 전화 : (02)2277-8321~2 팩스 : (02)2271-1822
 홈페이지 : www.mbakery.co.kr

● **포토케이크 등 다양한 데커레이션 안내를**

지난 호의 '베이커리쑤민' 지면이 유익했습니다. 홈베이킹 업체들의 인터넷 쇼핑몰 운영 실태를 자세히 파악할 수 있었고, 베이커리 업계까지 확산되기 위해 무엇이 필요한지 지적했기 때문입니다. 최근 들어 포토케이크 등 다양한 케이크가 등장하고 있는 만큼 앞으로 케이크 데커레이션 기법을 상세하게 안내했으면 합니다. 지난 호 '세미나지상중계' 중 크림 치즈를 이용한 여러 가지 빵을 소개한 것을 잘 보았습니다. 앞으로 커피를 이용한 빵과 점포 인테리어도 많이 실렸으면 좋겠습니다.

〈이순옥/ 서울 마포구 공덕동〉

● **홈메이드베이킹 지면에 빵 제품 소개를**

일반인도 따라 할 수 있는 제품이 많아 잡지를 받아 보면 '베이킹컬렉션' 지면을 제일 먼저 봅니다. 그런데 홈메이드베이킹 관련 지면에는 주로 케이크류가 많이 소개되고 있습니다. 빵 제품과 발효하는 법, 반죽법 등에 대해서도 많이 게재했으면 더 좋겠습니다. 저는 용인에서 재료상을 운영하며 제과 제빵 강습도 하고 있습니다. 많은 정보가 필요해 인터넷 쇼핑몰을 이용하고 있는데 마침 지난 호에 그와 관련 기사가 실려 반가웠습니다. 앞으로도 좋은 정보 부탁드립니다.

〈조선희/ 경기 용인시 기흥읍 구갈리〉

● **서울·경기 지역 제과 제빵 대학 안내를**

지난 호 내용 중 제6회 제빵 기능사 시험 기출 문제가 유익했습니다. 7회 시험 기출 문제로 안내해 주시면 고맙겠습니다. 최근 들어 케이크와 음료

를 같이 판매하는 카페형 베이커리가 하나 둘 늘고 있습니다. 어떤 제품을 만들고 어떤 방식으로 점포 운영을 하는지 알고 싶습니다. 대학 진학에 관심있는 사람입니다. 서울·경기 지역에 있는 제과 제빵 관련 대학과 학과, 커리큘럼 등을 소개를 해주셨으면 좋겠습니다.

〈김명수/ 서울 도봉구 창3동〉

● **몰드·스텐실 등 소도구 활용 기사 확대를**

지난 호 '현장 아이디어'의 실리콘을 이용한 몰드 만들기는 간단한 재료와 도구로 다양한 장식물을 만들 수 있는 방법을 소개해 좋았습니다. 몰드 만들기처럼 소도구를 활용할 수 있는 아이디어 안내를 늘렸으면 합니다. 스텐실을 이용해 제과점 로고 등을 제작하는 것으로 알고 있는데 필요한 도구와 제작 방법이 알고 싶습니다. 월간 베이커리의 홈페이지에서 제품 제조 공정을 동영상으로 보는 서비스가 가능한지 묻고 싶습니다.

〈박성민/경기 고양시 덕양구 지축동〉

● **효과적인 빵 진열법 등 운영 노하우 안내를**

지난 호 '제품 특집'에 소개된 몽블랑 제품은 가을을 맞아 계절감을 잘 반영한 아이템이었습니다. 제 마음에 꼭 들었습니다. 제품의 맛도 중요하지만 판매가 잘 되기 위해 필요한 효과적인 빵 진열법이라든지 전체적인 매장 분위기 연출법 등 점포 운영 노하우를 다루었으면 합니다. 앞으로 신제품을 비롯해 제품의 장식, 색상 조화 등에서 변화를 줄 수 있는 방법을 많이 실어주셨으면 합니다. 체계 큰 도움이 되고 고객들도 좋아할 것 이라고 생각합니다.

〈김지은/경남 마산시 합포구 산호동〉

독자에게

● **조선희씨께** 홈베이킹 관련 지면에 빵이 소개되지 않는 것은 믹서기가 없는 가정에서 손으로 직접 반죽하기가 너무 힘들기 때문입니다. 발효실이라는 기계 없이 발효 장치를 만드는 법과 반죽법은 많이 소개된 바 있습니다. 앞으로 빵 제품도 소개가 되도록 검토해 보겠습니다.

● **김명수씨께** 본지는 제과 제빵과가 있는 대학과 자격증 소지자에게 특별 전형을 실시하는 대학의 간단한 모집 요강과 커

리큘럼을 소개할 예정입니다.

● **박성민씨께** 실리콘을 이용한 몰드 만들기가 도움이 됐다니 기쁩니다. 앞으로도 다양한 소도구 활용법 안내에 힘쓰겠습니다. 스텐실 활용법은 이미 본지 98년 2월호 56쪽에 소개된 바 있습니다. 한차례 소개된 바 있고, 원리만 알면 모양은 만드는 사람이 응용하면 되는 것이므로 추가로 안내할 계획은 당분간 없습니다. 본지의 홈페이지는 동영상 서비스가 되지 않습니다.