



# Click! 손가락 하나로 여는 편리한 베이커리 세계

■ 취재 / 강인옥 inok@mbakery.co.kr · 이경은 kelee@mbakery.co.kr

최근 가상의 세계가 아닌 현실과 맞닿아 살아 움직이는 가장 영향력 있는 매체로 인터넷이 손꼽히고 있다. 편리하고 사용하기 쉬운 인터넷에 대한 관심은 어느 덧 베이커리업계에도 상당 수준으로 올라섰다.

컴퓨터 앞에서 마우스 클릭 한번으로 재료, 도구를 주문해 배달 받을 수 있고 학원에 갈 시간이 빠듯한 사람들도 집에서 제과제빵 기능사 시험을 준비할 수 있게 됐다. 제과제빵에 관한 일반인들의 관심이 높아짐에 따라 인터넷을 기반으로 하는 베이커리 관련 동호회, 개인 홈페이지도 함께 늘어났다. 과거의 정보를 단순히 나열하는 차원을 벗어나 이제

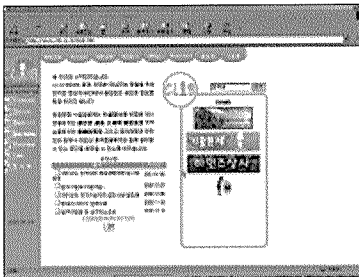
네티즌의 다양한 욕구 때문에 전문적인 노하우와 역량을 갖춘 사이트가 속속 등장하고 있는 추세다.

다양한 콘텐츠 구성과 유익한 정보를 전달할 수 있는 새로운 아이디어로 베이커리 문화를 널리 확산시켜가고 있는 인터넷 사이트. 잘만 활용하면 클릭 한번으로 필요한 정보와 아이디어를 캐내올 수 있다.

제과제빵에 대한 쓸쓸한 정보와 아이디어, 쇼핑까지 해결해주는 사이트를 비롯해 자격증, 컨설팅, 홈베이킹 사이트 등에 이르기까지 실속 있는 정보를 담고 있는 베이커리 관련 인터넷 사이트들을 소개한다.

## 자격증 정보 전문 사이트

### 이홍재의 사이버 제빵제과학원 [www.clib.co.kr](http://www.clib.co.kr)

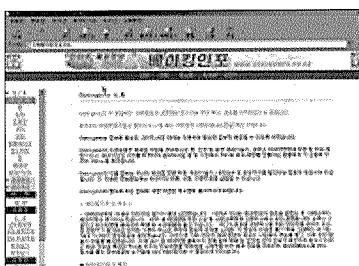


광주 무등제과직업전문학교 교사 이홍재씨가 98년 개설한 사이트로 기능사 자격증을 준비하는 수험생에게 자세한 관련 정보를 제공하고 있다.

최신 수험정보에서부터

기능사 시험에 대비한 이론강의, 실기강의 코너가 마련돼 있으며 현직 종사자나 홈베이커들을 위한 관련 자료도 찾아볼 수 있다. 수험 서적 소개와 국내, 국외 관련 사이트로의 링크도 가능하며 특히, 번역 프로그램이 설치돼 있어 외국 관련사이트 및 교육기관에 관한 정보를 한글로 접할 수 있다.

### 베이킹인포 [www.bakinginfo.co.kr](http://www.bakinginfo.co.kr)



베이커리 관련 정보를 제공하는 사이트로 기능사, 기능장 자격증 시험을 준비하는 수험생들을 위한 연도별 기출 문제와 이론 예상 문제, 실기 출제 품목

등에 관한 내용으로 구성돼 있다.

수험관련 자료 외에도 빵, 초콜릿, 케이크, 화과자, 한과 등에 이르는 다양한 제품의 배합표가 마련돼 있다.

또한, 재료, 제과점, 제과제빵 관련 논문에 관한 정보도 얻을 수 있는데, 1회 접속시 파일당 200원이 부과되는 유료 사이트로 운영되고 있다.

### 캠퍼스쿡 [www.campuscook.co.kr](http://www.campuscook.co.kr)



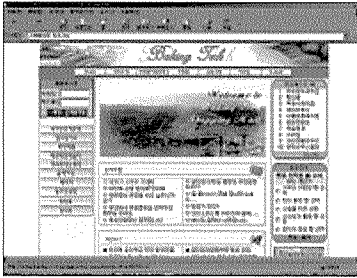
제과제빵 및 조리사 자격증을 위한 온라인 교육 사이트로 관련 수험자료, 이론/실기 온라인 강의, 진학/유학, 취업, 창업 관련 정보를 수록하고 있다.

전문강사의 실제 음성

으로 진행되는 판서 강의와 동영상 실기수업으로 현장감 있는 교육을 받을 수 있는 것이 특징이다.

기출 문제 및 단원별 문제부터 실전 모의고사까지 4천여 개의 자격증 시험 문제가 수록된 문제은행 코너가 있다. 이밖에 실시간 채팅을 통해 전문가로부터 필요한 정보를 얻을 수 있는 코너가 마련돼 있고 기능사 시험 합격자 검색도 가능하다.

### 베이킹테크 [www.baking.co.kr](http://www.baking.co.kr)



최근 사이트를 업그레이드한 베이킹테크는 제과제빵전문 쇼핑몰로 재료, 도구는 물론 오븐과 서적, 기타 관련상품을 온라인 판매하고 있다. 특히 주문과 동시에 즉시 발송되고 정해진 인원이 차면 종료돼 다른 제품으로 바뀌는 신개념의 공동구매 코너가 신설됐다. 이밖에 영업용, 가정용으로 구분해 놓은 자세한 배합표와 공정 사진, 전국 9074개 제과점 검색이 가능하고 관련 사이트와 베이커리 최신 뉴스도 만나볼 수 있다.

### 올베이커리 [www.allbakery.co.kr](http://www.allbakery.co.kr)



제과제빵과 요리 관련 도구, 기계, 포장, 재료 등을 판매하고 있는 올베이커리에서는 김상업원장의 베이커리 강좌를 동영상으로 볼 수 있다. 홈베이킹을 위한 이달의 추천 레시피가 지속적으로 업그레이드되고 있으며 공동구매를 위한 흥정코너, 토종유기농산물코너 등이 마련돼 있다. 최근에는 풍선세상이라는 사이버강좌가 신설돼 다양한 풍선 만드는 법을 배울 수 있다.

### 베이커리존 [www.bakeryzone.co.kr](http://www.bakeryzone.co.kr)



베이커리 전문 포털 사이트인 베이커리존은 재료, 도구, 기계, 형틀 등을 판매하는 쇼핑몰로 제과점과 홈베이킹 분야로 분리해 운영하고 있다.

쉐프김의 레시피 코너를 통해 다양한 제품의 배합과 공정을 소개하고 있으며, 제과용어 사전, 제과점 창업에 관련된 정보를 제공하는 베이커리 컨설팅, 구인 구직과 상품광고, 중고 시장 등 네티즌들의 다양한 요구에 걸맞

는 유익한 내용으로 콘텐츠를 구성했다.

### 케익프라자 [www.cakeplaza.co.kr](http://www.cakeplaza.co.kr)

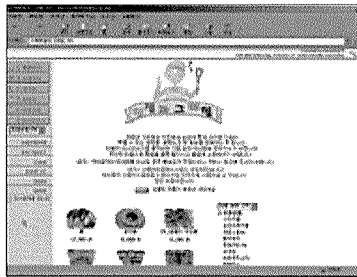


제과제빵 토탈 매장 유암산업이 운영하는 케익프라자는 데이콤숍플라자의 회원 상점 형태로 개설된 인터넷 전문 쇼핑몰로 틀, 팬에서부터 포장재, 재료, 파티용품 등 1,000

여 가지의 국산, 수입 제품을 판매하고 있다.

유암산업은 쇼핑몰 케익프라자 외에 홈페이지 [www.cakeparty.co.kr](http://www.cakeparty.co.kr)를 개설해 자사에서 판매하는 제품소개와 무료실연 월별 스케줄, 제과상식, 레시피 등의 정보를 제공하고 있다.

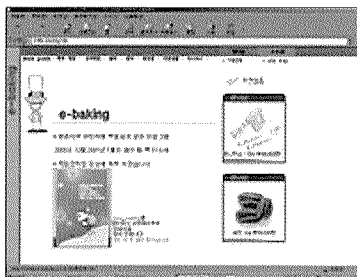
### 헨젤과 그레텔 [www.henzel.co.kr](http://www.henzel.co.kr)



가정에서 손쉽게 빵과 과자를 만들어 먹을 수 있도록 제과제빵틀, 도구 및 재료를 판매하는 헨젤과 그레텔은 부산에 위치한 빵재료 전문점이 운영하는 쇼핑몰이다. 쇼핑몰을 이

용하는 고객들을 위해 100여 개의 홈베이킹 제과·제빵 레시피를 마련했으며 최근에는 초콜릿 만들기 동영상 강좌를 개설했다.

### 이 베이킹 [www.e-baking.co.kr](http://www.e-baking.co.kr)

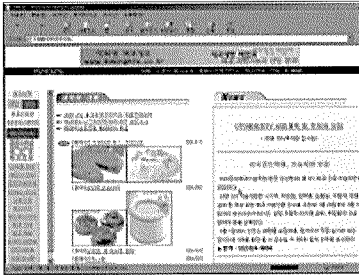


케익하우스코리아가 운영하는 e-baking은 제과제빵, 요리재료 전문 쇼핑몰로 국산 제품과 수입 소도구를 판매하고 있다.

카스텔라, 파운드케이크, 쿠키, 무스 등의 레시피를 제공하고 있으며 베이커리 업소용 제품, 오픈 물량에 대한 상담과 견적도 해주고 있다.

## 다양한 베이커리 관련 정보 제공 사이트

### 베이커리넷 [www.bakery-net.co.kr](http://www.bakery-net.co.kr)

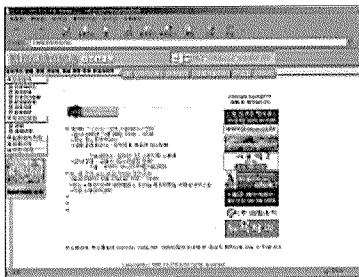


일반인들에게 제과제빵에 대한 정보를 제공하기 위해 1997년 설립된 이 사이트는 베이커리업계 뉴스, 배합표, 신제품 정보, 세미나, 경연대회 안내 등 각종 정보를 접할 수

있도록 구성돼 있다.

홈페이지 제작, 관리를 대행하고 있는 베이커리넷은 베이커리, 체인제과점, 교육기관, 기계, 재료, 인테리어 등 관련업체 사이트를 분야별로 소개하고 링크를 시켜 네티즌의 접근을 용이하게 했다.

### 김코코리아 [www.kimcokorea.com](http://www.kimcokorea.com)



베이커리 컨설팅업체 김스컨설팅이 운영하는 이 사이트는 프랜차이즈, 재료, 기계, 포장, 교육기관, 인테리어 등 연관 업체를 분야별로 소개하고 있으며 제과인의 모임, 이

벤트 정보, 구인구직에 관한 정보도 제공하고 있다.

일본 베이커리 관련 사이트로의 링크가 가능하며 베이커리 창업, 경영정보 및 제품기술정보에 관한 내용도 실려있다.

### 이비즈베이커리 [www.ebzbakery.com](http://www.ebzbakery.com)



제과전문 B2B 사이트 이비즈베이커리는 제과점 온라인 네트워크 체제를 통해 소자본 제과점들을 묶어 회원사간 원부재료 공동구매 및 기술 거래, 인테리어 제작, 웹광고 대행

을 지원하고 있다.

이 사이트는 자사 소개 및 주요사업에 관한 내용을 토대로 베이커리 뉴스와 벤치마킹, 접객 방법, 인테리어, 창업에 관한 성공 노하우

우, 신상품 신재료, 관련사이트 소개 등의 콘텐츠로 구성돼 있다. 또한 학원, 학교 및 국내의 베이커리 관련 사이트로 링크할 수 있다.

### 베이킹정보 114 [www.baking114.co.kr](http://www.baking114.co.kr)

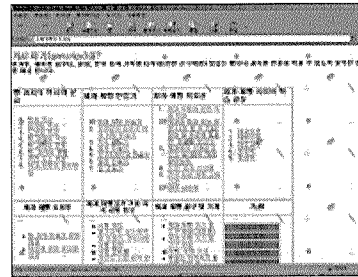


제과점, 재료, 기계, 도소매점, 학원 등 관련업체 정보를 분야별로 쉽게 찾아 볼 수 있는 사이트로 각종 재료를 설명한 재료색인, 관련서적 안내, 용어, 재료, 도구를 자세히 소개한

제과사전 등의 코너가 있다.

특히 제과제빵 관련 사이트를 링크해 각종 빵, 과자 만드는 방법을 쉽게 볼 수 있으며 자격검정정보 및 문제은행을 통해 기능사시험 관련정보와 필기시험 기출문제를 받아볼 수 있다.

### 가루지기 [home.hanmir.com/~garuzigy](http://home.hanmir.com/~garuzigy)



빵·과자의 역사, 제과제빵 만들기, 자료실, 사이버 학습광장, 국가기술자격 시험 정보, 도구 및 기계 등 다양한 콘텐츠로 구성돼 있다.

배합표, 오븐없이 집에서 만들 수 있는 제품 소개, 제과·제빵 이론과 기능사 필기·실기 시험에 대한 정보는 물론, 제과제빵 기기 및 도구에 대한 해설과 제과점 창업, 운영에 관한 필요한 정보 등 다양한 내용들이 잘 취져 있다.

### 이광석 교수의 제과제빵

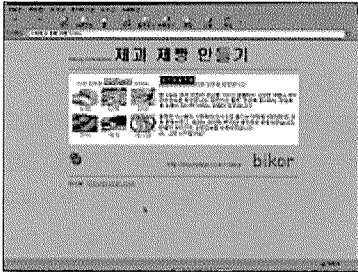
#### [homes.acmecity.com/animation/compass/234/](http://homes.acmecity.com/animation/compass/234/)

현재 경희대 호텔관광대 조리과학과 조교수로 재직중인 이광석씨의 개인 홈페이지로 조리와 제빵의 용어를 정리해 놓은 백과사전을 비롯해 체계적인 제과제빵 이론을 찾아볼 수 있다.

미국 윌튼학교의 데커레이션 교육내용을 포함한 해외의 제빵 관련 정보도 얻을 수 있다. 이광석 교수의 수업내용도 함께 다루고 있어 수준 높은 이론과 논문들을 참고할 수 있다.

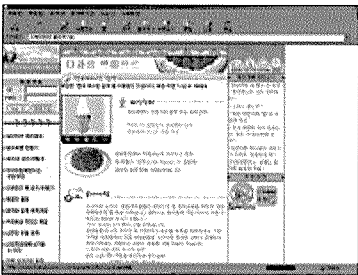
## 홈베이킹 관련 사이트

### 제과제빵만들기 [my.netian.com/~bikor](http://my.netian.com/~bikor)



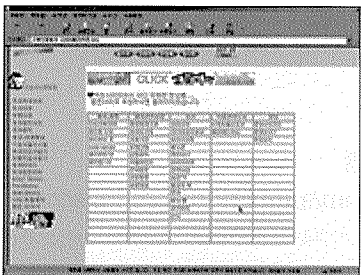
제과제빵에 관심이 있는 일반인들을 위한 홈페이지로 다양한 제품들이 소개되고 있다. 제빵은 식사의 식빵류와 간식으로 즐기는 단빵류로, 제과는 과자류와 케익류로 구분해 배합 및 만드는 법을 실었고 주로 실용적인 제품과 다양한 관련 정보를 접할 수 있는 사이트다.

### 인터넷 베이커 [www.homebakery.co.kr](http://www.homebakery.co.kr)



왕초보 과자, 빵 만들기 코너와 아이와 함께 만드는 케이크 등 집에서 손쉽게 만들 수 있는 실용제품을 주로 소개하고 있다. 프랑스, 캐나다, 일본 등 세계 각 나라 과자에 대한 소개와 계절에 따른 과일을 이용한 제빵 코너, 빵맛있게 만드는 비법 등 다양한 홈베이킹 정보를 제공한다. 이밖에 회원들의 친선 도모와 정보 교환을 위해 제과제빵동호회가 개설돼 있고 전국 제과점 검색란이 신설돼 약 1만여개의 제과점을 검색할 수 있다.

### 조병동의 제과이야기 [www.bakery.zio.to](http://www.bakery.zio.to)



현재 호텔에서 근무하고 있는 조병동씨의 개인 홈페이지. 재료과학과 제과제빵 이론, 제과용어, 제과 일반 사전 등 이론적인 내용과 전문인을 위한 프로 베이커리, 홈베이킹, 호텔 베이커리 등 실용적인 내용을 고루 갖추고 있는 알찬 사이트다. 제과관련 대학에 대한 정보를 상세히 실고 있으며 과자별로 그 유향과 만드는 법 등을 소개한 재미있는 코너도 마련돼 있다.

### 홈베이킹 [www.homebaking.co.kr](http://www.homebaking.co.kr)



제과점 창업에 대한 정보, 제과점 품목 및 제조공정 등이 소개돼 있다. 기본적인 반죽법은 물론 해외 유명 양과자와 설탕공예까지 다양한 데커레이션 기법을 배울 수 있다. 또한 제과제빵 교육기관과 구인구직, 해외 제과제빵사이트 정보도 얻을 수 있다.

### 홈베이커 [www.homebaker.co.kr](http://www.homebaker.co.kr)



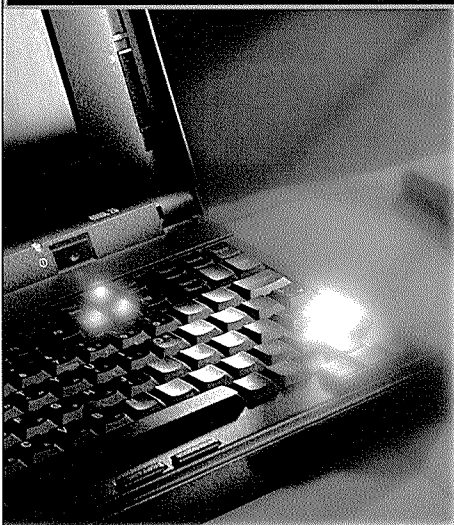
강수상사에서 운영하는 사이트로 제과제빵 기구, 도구들을 제과점용과 가정용으로 구분해 설명했으며 파티용품에 대한 정보가 올려져 있다. 자사 전국 각 지점에서 시행되는 무료 실연 계획 및 홈베이킹 관련 제품 실연내용도 볼 수 있다.

### 홈케이크 [www.home-cake.pe.kr](http://www.home-cake.pe.kr)



주부 김선영씨가 운영하는 홈케이크는 한국 인터넷정보센터에서 주최하는 개인 도메인 홈페이지 경진대회에서 장려상을 수상할 만큼 홈베이킹에 관련된 정보가 알차게 꾸며져 있는 사이트다. 빵, 케이크, 쿠키 등의 다양한 배합과 오븐없이 만들 수 있는 제품들이 소개돼 있고, 재료와 도구에 대한 자세한 설명도 곁들여져 있다. 재료·도구 구입처와 홈베이킹을 배울 수 있는 곳을 알려주는 코너가 마련돼 있으며, 외국기업 베이커리 담당 쉐프가 운영하는 베이킹 클리닉은 제과제빵 기술에 대한 궁금증을 풀어주는 역할을 하고 있다.

## 개인 홈페이지 · 동호회 사이트 모음



### ● 빵굽는 사람들 [cafe.daum.net/bake](http://cafe.daum.net/bake)

지역별로 결성되어 있는 모임 소개와 제과관련 구인구직 정보를 실고 있다.

### ● 빵을 사랑하는 모임 [galaxy.channeli.net/strange](http://galaxy.channeli.net/strange)

아침 식사용, 나들이용, 손님 접대용, 간식과 디저트용 등 용도에 따른 빵 종류와 제빵 및 선물 포장법 소개.

### ● 나도 제빵사, 빵을 사랑하는 사람 [members.namo.co.kr/~yoyoyo](http://members.namo.co.kr/~yoyoyo)

제빵의 기본 도구와 재료 특성, 재료비 단가표, 재료의 차이점 등을 설명.

### ● 빵굽는 09네 [my.netian.com/~skjy210](http://my.netian.com/~skjy210)

빵 맛있게 먹는 법, 빵굽는 도구, 제빵 용어, 맛있는 빵집 등을 수록.

### ● 수현공주의 인터넷 궁궐 [www.womanhouse.or.kr/cooky/](http://www.womanhouse.or.kr/cooky/)

청주 '일하는 여성의 집' 제과제빵 강사인 박수현씨의 홈페이지.

제과제빵 기능사 출제 품목이 주된 내용으로 매주 정보가 업데이트 된다.

### ● 쫄꼬레뜨 [myhome.naver.com/purplew80/](http://myhome.naver.com/purplew80/)

초콜릿의 유래, 초콜릿 만들기, 포장법 등 초콜릿에 관한 모든 것이 실려있다.

### ● cookingtime! [myhome.naver.com/firsttry](http://myhome.naver.com/firsttry)

식품별 칼로리, 베이킹 포인트 등이 소개되어 있고 다양한 제품의 레시피를 제공한다.

### ● 빵나라 [my.netian.com/~bread55](http://my.netian.com/~bread55)

제빵 소식, 빵 보관 요령과 커피의 기원, 빵에 어울리는 커피종류 등을 소개.

### ● 남' s bakery [hynam.pe.kr](http://hynam.pe.kr)

대원과학대학 식영과 학생들과 제천, 원주 지역의 제과제빵인을 위한 사이트로 홈페이지를 무료로 제작해 주고 있다.

### ● 케이크의 홈 [my.dreamwiz.com/upsser/](http://my.dreamwiz.com/upsser/)

식품 뉴스와 원료학 및 일본의 케이크 제품 사진 수록.

### ● 빵이야기 [myhome.naver.com/pmaro/frame-bread.htm](http://myhome.naver.com/pmaro/frame-bread.htm)

합덕농고 식품가공과 교사 박광운씨의 홈페이지. 제빵기능사 시험에 필요한 이론 교과 4과목과 실기 품목 22가지의 만드는 법 및 문제풀이 수록.

