

다용도로 활용 가능한 주정(酒精)

리큐르 · 살균 소독제로 제조해 원가 절감

전북도지회는 지난 8월 전주직업전문학교에서
도내 회원들을 대상으로 '기타주 제조 세미나'를 가졌다.
이날 강사로 초청된 이관복씨가 세미나에서
발표한 주정을 이용한 다양한 활용 방안을 소개한다.

<정리 / 박종선 sunpark@mbakery.co.kr>



자료 제공 : 제과기능장 이관복(마이스터베이커리)

제과점에서 케이크 등을 만들 때 제품의 풍미를 향상시키기 위해 사용하는 리큐르는 수입품이 많고 구입가가 높아 생산 현장에서 마음 놓고 쓰기에는 부담이 있다. 그러나 어느 정도의 재료 상식만 있으면 제과점에서 직접 리큐르를 제조할 수 있다. 이 때 필요한 것이 발효주정(醱酵酒精)이라는 물질이다. 발효주정(이하 주정)은 술을 만들 때 사용하는 주원료로 95%의 알코올 도수를 지니고 있다.

주류 업체에서는 이 주정을 희석하거나 원액으로 사용해 소주 등 술을 만든다. 따라서 제과점에서도 95% 알코올 도수의 주정을 구입해 물엿, 시럽, 원하는 과일 주스를 혼합하면 리큐르를 만들 수 있다. 이런 방법으로 직접 만든 리큐르는 외국에서 수입된 리큐르 완제품 구입가의 1/10밖에 되지 않아 케이크류의 생산 원가를 크게 줄일 수 있다(리큐르 제조법은 아래 박스 참조).

계란 사용량이 많은 카스텔라, 파운드, 롤, 스펀지 시트 등의 제조시 주정을 넣으면 비린내를 제거하고 부드러운 맛과 식감을 낼 수도 있다. 또 주정은 알코올 성분이기 때



문에 크림을 샌드하기 전에 구워 놓은 스펀지나 롤 시트, 만들어진 생크림 케이크의 과일 부분에 뿌리면 살균 작용을 하고 제품의 신선도를 높이는 효과가 있다. 주정을 제조자의 손이나 기구 및 도구에 뿌려 살균 효과를 피함으로 식품 안전 사고를 방지할 수도 있다.

주정은 리큐르 제조시에는 95% 알코올 도수의 원액을 그대로 사용한다. 반면 카스텔라, 파운드, 스펀지 반죽에 사용하거나 이들 제품을 구운 뒤 살균 목적으로 사용할 때는 물에 희석시켜 알맞은 알코올 도수로 조정해 사용한다. 살균을 위해 구운 제품에 물에 희석한 주정을 분무기로 뿌리면 알코올 성분은 곧 증발하기 때문에 제품에 술 성분이 남거나 하는 문제는 발생하지 않는다.

리큐르를 만들 때는 알코올 도수 95%의 주정 원액을 물에 희석시키지 않고 필요한 그대로 사용한다. 반면 카스텔라나 파운드, 스펀지의 반죽 제조 이들 제품을 구운 뒤 살균시키거나, 생크림케이크의 과일 부분에 뿌려 세균

■ 오렌지 리큐르 제조

재료 중량(kg) 설탕 1, 물엿 1, 물 3,
주정(알코올 도수 95% 원액) 3, 레몬 1개, 오렌지 4개

만드는 법

1. 설탕, 물엿, 물을 끓여 시럽을 만든다.
2. 레몬, 오렌지의 껍질을 잘게 채썰고 과육으로 주스로 만든 후
①에 넣고 끓인다.
3. ②를 식힌 후 고운 망이나 체에 걸러 레몬, 오렌지의 껍질을 빼낸다.
4. ③에 주정(알코올)을 넣고 희석한 후 용기에 담아 숙성시켜 사용한다.

중식을 막고 신선도를 높이기 위해서는 알코올 도수 40%가 되도록 물에 희석시킨 것을 사용하면 된다. 기술자가 사용하는 도구나 기구를 소독하기 위해서는 알코올 도수 70%로 물에 희석한 것을 사용하면 된다. 95%의 주정 원액을 물에 희석시켜 원하는 도수의 알코올을 만들려면 다음과 같은 계산을 필요로 한다.

40%로 희석한 알코올

- 카스텔라 등 반죽 제조용 ● 카스텔라 등 제품을 구운 뒤 살균용
- 생크림 케이크 과일 살균용

$$95\% \times \frac{1}{40\%} = 2.375 \quad (2.375 = \text{알코올 } 2 : \text{물 } 0.375)$$

알코올과 물의 비율이 2 : 0.375이므로, 알코올 2,000g에 물 375g을 섞어 40%로 희석한 알코올 2,375g을 만든다. 만일 위의 절반에 해당하는 양을 만들고 싶으면 알코올과 물의 양을 각각 1/2로 줄여 희석하면 40%의 알코올 1,188g을 만들 수 있다.

70%로 희석한 알코올

- 제조자의 손이나 기구 소독용

$$95\% \times \frac{1}{70\%} = 1.26 \quad (1.26 = \text{알코올 } 1 : \text{물 } 0.26)$$

위의 계산에 따르면 알코올과 물의 비율이 1 : 0.26이므로, 알코올 1,000g에 물 260g을 섞으면 70%로 희석한 알코올 1,260g을 만들 수 있다.

다용도로 사용할 수 있는 주정을 구입하려면 먼저 세무서를 거쳐야 한다. 주정 구입자는 구입 예정일 10일 전에 도장과 사업자등록증을 지참해 관할 세무서의 주세과 주세 담당자를 찾아가 주정 사용 목적을 설명하고 '주정 또는 원료용 주류 구입 신고서'를 받아 신청인의 인적 사항과 구입하고자 하는 주정의 양 등 해당 사항을 기입하면 된다.

일반적으로 이 서류만 기입하면 주정을 구입할 수 있으나 '주정 실수요자 증명 신청서'를 요구할 경우에는 이 신청서를 받아 작성하면 된다. 주정을 구입할 때 '주정 또는 원료용 주류 구입 신고서' 외에 필요한 것이 주정을 어떤 용도로 사용하겠다는 설명서이다. 이것은 주정이 술을 만드는 원료이므로 제과점에서 술이 아닌 케이크류를 만드는 데 필요한 리큐르나, 살균용으로 사용하겠다는 것을 확인시키기 위한 설명서이다. 이 설명서는 132쪽의 박스 내용에서 소개한 '주정(알코올) 사용 용도'에서 점포명만 바꾸고 내용은 똑같이 작성하면 된다.

주정은 술의 원료이므로 세금을 내야하는 것이 아닌가 하고 의구심을 가질 수 있다. 그러나 구입하는 주정에는 세금이 포함돼 있어 제과점은 세무서에 별도의 세금을 내

■ 주정 구입 신청법

▲ 세무서

1. 도장과 사업자등록증 지참 후 세무서 주세과 주세 담당 방문
2. '주류 또는 원료용 주류 구입 신고서' 작성(세무서 비치)
3. 주정 사용 설명서 제출
(신청자가 작성, 132쪽 박스 내용대로 작성해도 무방)

▲ 주정 업체

'주류 또는 원료용 주류 구입 신고서'를 대한주정판매(주)의 지역 판매처에 보내고 필요한 양의 주정을 업체에서 구입.

지 않아도 된다. 세무서에 주정 구입에 따른 신고서를 제출한 뒤는 접수증을 받아 이것을 주정 판매 업체에 보내고 제품을 구입하면 된다. 술의 원료가 되는 주정은 국내에서는 대한주정판매(주) 한곳에서만 판매한다(판매처 참조).

■ 주정 판매처 : 대한주정판매(주)

본사 판촉과 (02)780-6213,

서울 (02)856-1664, 부산 (051)753-0111,

대구 (053)352-2587, 광주 (062)361-4702,

전주 (063)211-0390, 마산 (055)232-8566,

군산 (063)446-3877, 울산 (052)277-1000

대한주정판매(주)에서 판매하는 주정은 20 l 캔 제품이 개당 2만 8,475원이다. 20 l 들이 제품은 리큐르 제조나 살균용으로 장기간 사용하기에는 양이 적은 편이다. 그러므로 세무서에 '주류 또는 원료용 주류 구입 신고서' 제출시 100~160 l 로 신청하고, 대한주정판매(주)에서 구입할 때도 캔 제품을 5~8개를 구입해 사용하면 편리하다. 구입한 주정을 다 쓰고 난 뒤에는 세무서에 다시 주정 구입 신고서를 제출하고 주정 업체에서 구입하면 된다.

주정은 세무서에 구입 신고를 해야 하고 주정 업체에서 구입해야 하기 때문에 번거롭다고 생각할 수도 있다. 하지만 주정을 이용해 리큐르를 만들면 완제품을 사는 가격의 1/10에 불과해 원가 절감 효과가 무척 크다. 또 카스텔라, 파운드 등의 시트나 생크림케이크 과일, 제조자의 손이나 기구 등의 살균을 위해 사용할 때도 시중에 나와 있는 제품을 사서 쓰는 것보다 용도에 맞게 물에 희석시켜 쓰면 크게 원가 절감을 할 수 있다.

현재 주정은 파리카라상, 크라운베이커리 등 프랜차이즈 업체에서 사용하고 있고, 자영 제과점만 해도 부산과 전북 지역의 일부 점포에서는 다용도로 사용해 원가를 절감하고 있다. 따라서 조금은 번거롭더라도 타 점포에서도 주정을 이용해 원가 절감을 꾀하는 지혜가 필요하다. 