

샌드위치 클래스

샌드위치는 빵과 충전물의 소재 선택이 매우 다양해 근래 들어 많은 인기를 얻고 있다. 이에 본지에서는 최근 샌드위치 전문가로 활약하고 있는 최병철씨를 필자로 매월 2제품씩 샌드위치 교실을 진행한다.

<진행 / 임희정 lim@mbakery.co.kr>



최병철

- 84~87년 자운제과점 공장장
- 93년 리버사이드 호텔 제과장
- 94년 건국대 사학교육원 강사
- 현 하모니푸드 제품개발팀장



치킨 샌드위치 Chicken Sandwich

호밀빵 / 재료 중량(g)

로건픽스 540, 강력분 1,460, 물 1,320, 드라이 이스트 26, 버터 40, 개량제 15, 소금 40

만드는 법

1. 전 재료를 저속으로 90% 믹싱해 반죽을 완성한다(반죽온도 27°C).
2. 40분간 1차 발효한 후 350g씩 분할해 성형한다.
3. 45분간 2차 발효한 후 230°C에서 스팀 주입해 35분간 굽는다.

내용물 / 재료 중량(g)

튀김옷 입힌 닭살 150, 노랑 피망 50, *할라피뇨 고추 10, 양념<케이준 스파이스 · 후추 · 소금 소량>, 청겨자 잎 20, 마요네즈 40

만드는 법

1. 삶은 닭을 잘게 찢어 물에 갠 튀김가루와 섞는다.
2. 노랑 피망, 할라피뇨 고추, 청겨자 잎을 잘게 다져 ①에 넣고 마요네즈로 버무린다.
3. 양념을 넣어 간을 맞춘다.

마무리 재료 / 재료 중량(g) - 3개 분량

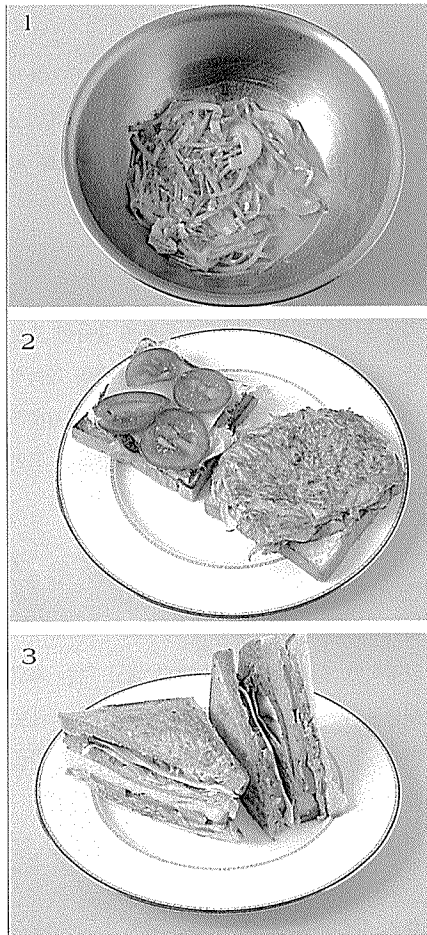
양파 슬라이스 소량, 토마토 슬라이스 12조각, *에담 치즈 3장, 호밀빵 슬라이스 6조각, 파프리카 잎 3장, 바질 소스, 머스터드 소스

만드는 법

1. '호밀빵'에 '바질 소스'를 바른다.
2. ①에 파프리카 잎을 올린 후 '내용물'을 70g씩 올린다.
3. 양파와 토마토 슬라이스, 에담 치즈를 깎는다.
4. 호밀빵에 '머스터드 소스'를 발라 ③에 얹는다.

베이컨 샌드위치 Bacon Sandwich

*표시한 제품의 구입처 : (주)하모니푸드 (02)554-9101



재료 / 중량(g) 2개 분량

베이컨 50, 튀김 가루(물에 갠 것) 25, 계란 2개, 당근 50,
양파 30, 화이트 식빵 2장, 잡곡 식빵 2장, 청겨자 잎 2장, 양상추 2장,
*에담 치즈 1장, 후추 소량, 피클 4조각, 머스터드 소스, 바질 소스

만드는 법

1. 화이트 식빵 1장에 '머스터드 소스'를 바르고 '야채 지단'과 피클을 올린다.
※ 야채지단 : 베이컨, 당근, 양파를 채썰어 물에 개인 튀김가루와 계란을 넣어 썬다. <사진 1>
2. 나머지 화이트 식빵에 '바질 소스'를 발라 ①에 얹는다.
3. 잡곡 식빵에 '머스터드 소스'를 바른다.
4. ③에 양상추, 청겨자 잎, 에담 치즈, 토마토 슬라이스를 깎다. <사진 2>

5. 나머지 잡곡 식빵에 '바질 소스'를 바른 후 ④에 얹는다.
6. ⑤의 잡곡 식빵을 ② 위에 얹은 후 대각선으로 잘라 모양을 낸다. <사진 3>

☆ 머스터드 소스 ☆

휘핑크림 600, 마요네즈 1,000, 피클(다진 것) 250, 머스터드 소량
생크림을 90% 휘핑한 상태에서 마요네즈와 피클, 머스터드를 가볍게 섞는다.

☆ 바질 소스 ☆

바질(허브) 100, *미스터 치즈(스프레드 치즈) 100, 마요네즈 100
바질과 미스터 치즈를 섞다가 마요네즈를 넣는다.