

제품정보

제품정보 이렇게 이용하세요

〈제품정보〉는 베이커리 관련업체를 위한 무료 온라인입니다.

특정업체 양도코자 하는 제품에 있으면 〈온라인 베이커리〉 편집쪽 '제품정보 열람자'란 찾아 주십시오.

※ 신청방법 : 전화나 팩스 및 우편을 이용해 제품 소개자와 사진(스라이드 편집, 컬러 카탈로그도 가능)을 보내주세요. (매일 10일 마감)

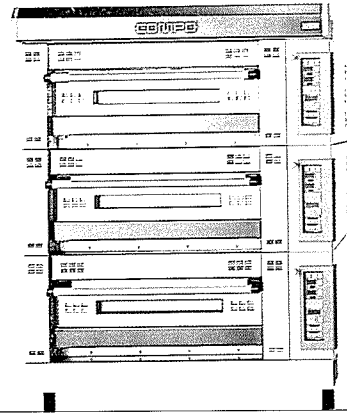
TEL (02) 2277-4702/4881~2 FAX (02) 2277-4822

※ 주소 : (100-883) 서울세종로 중구 을지로 4가 100-8 제일빌딩 407호 <온라인 베이커리 편집부> 제품정보 열람자 앞

씨엘통상 뉴콤포 오븐

씨엘통상이 일본 SANKO사에서 제작한 뉴콤포 오븐을 시판한다. 뉴콤포 오븐은 빵을 구울 때 최적의 상태를 유지하는 기능과 24시간 자동관리가 가능한 원격제어 기능을 갖춰 사용이 편리하다.

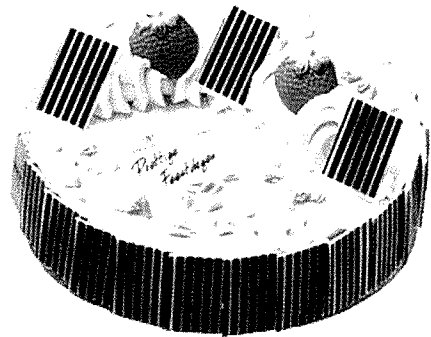
■ 문의 : (02)809-9556



제원인터내쇼날 초콜릿 장식물

제원인터내쇼날이 초콜릿 케이크 장식물인 데코스트라이프를 수입해 시판한다. 오렌지 화이트 및 다크 화이트 등 2종류로 다양한 초콜릿 케이크를 만들 때 사용하면 적합하다.

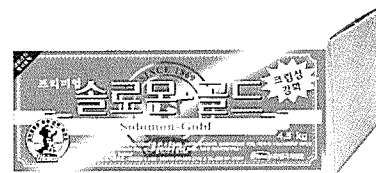
■ 문의 : (02)998-5858



한국하인즈 슈퍼 마가린

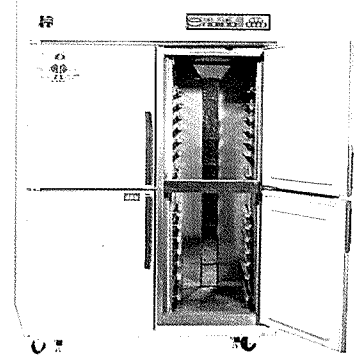
한국하인즈가 작업성과 안정성, 크림성을 향상시킨 나폴레옹 골드, 솔로몬 골드를 출시했다. 특히 솔로몬 골드는 크림 성분이 강화돼 맛이 부드럽고, 두 제품 모두 안정성과 조화성이 뛰어나 구운 후에도 마가린 특유의 맛이 나는 것이 특징이다.

■ 문의 : (032)880-8114



한빛산업 냉동냉장고

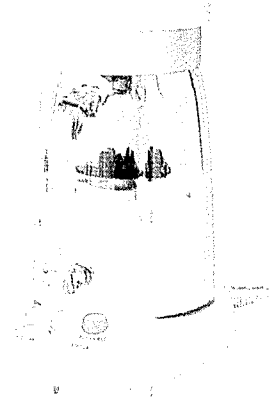
성에 제거 기능과, 세균 번식을 억제하는 기능이 탑재된 냉동냉장고로 무스케이크 등을 보관하면 적합하다. 이 제품은 현장 테스트를 거쳐 사용상의 문제점을 보완했으며 고밀도 폴리우레탄 소재로 제작돼 견고한 것이 특징이다. ■문의 : (02)2233-2280



세한산업 블렌더

블렌더는 냉과 음료를 만들 때 얼음과 재료를 혼합해 가는 기계로 사용이 편리하다. 신선한 과일, 요구르트, 우유 등을 얼음에 섞어 만드는 스무디 음료에 사용하면 적합하다.

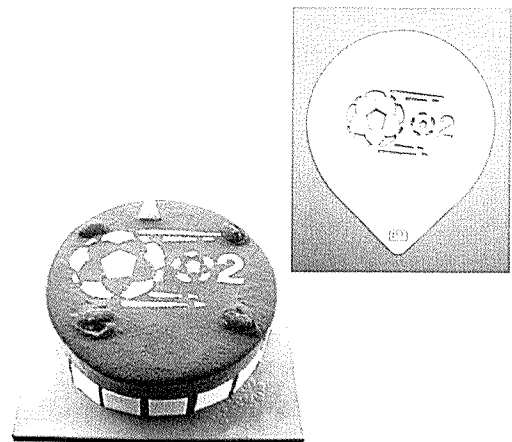
■문의 : (02)488-9767



우정공업 월드컵 케이크 장식틀

우정공업이 월드컵을 겨냥해 '월드컵 케이크 장식틀'을 출시했다. 케이크 등의 마무리 단계에서 사용하는 제품으로 코코아 파우더나 설탕 등을 살짝 뿌려주면 월드컵 이미지가 완성된다. 소매가격은 5,000원.

■문의 : (02)2248-0233



Quiz

제30회

1. 빵의 제조시 발효 단축 및

부피증대 등의 목적으로 사용하는 재료는.

2. 양갱 등의 제조에 쓰이며 젤라틴보다 응고력이 높은 재료는.

3. 설탕을 치대 결정화 시킨 것으로 빵·양과자에 사용되는 재료는.

힌트는 여기에 1. 테크닉 상담실 | 2. 신소재 신제안 | 3. 신소재 신제안 | 4

〈지난 5월호 제29회 Quiz 정답〉

1. 전국호두제품경연대회
2. 마가린
3. 누가틴

〈지난 4월호 제28회 정답자〉

- 유주연 경기도 용인시 수지구 상현리
- 김미정 부산시 서구 양남동
- 박철수 부산시 서구 남부민 2동
- 이웅채 대구시 수성구 중동
- 김지연 대전시 중구 문화2동