

.....
우리집 인기제품

차쌀떡볶이 밥 큰 기호





영등포구 당산동

신라방베이커리

판매를 시작한 것이 8개월전.

아직도 이 빵을 찾는 고객이 제법 많다.

한개 500원에 판매되고 있는데

주재료인 찹쌀떡(기존완제품 구입시 개당 150원,

자체공장에서 직접 만들어 사용할 경우

단가를 조금 줄일 수 있다.

현재 사용하는 제품은 서울양곡에서 판매하는

완제품과 전날의 재고품의 가격이 비싸

600원으로 올려 받을 계획이라고.

하루정도 보관하여 먹어도

맛과 모양의 변형이 없는 이 빵은

제도시 찹쌀떡을 포양하는 과정에서

일정한 두께로 싸 주어야 구워냈을 때

매끈한 모양을 낼 수 있다.

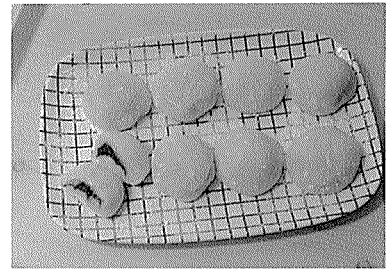
당산 전철역에서 양평동 방향으로 조금 올라가다 보면
진자주색 바탕에 흰색으로 쓰여진 '신라방베이커리' (대표
김윤권)라는 간판을 만나게 된다.

첫 개점을 한 것이 1984년 올해로 개점 10주년을 맞는
당산동 터줏대감 제과점인 이곳에서 잘 팔리는 인기상품으로
소개해 준 것은 찹쌀떡을 이용한 '찹쌀떡빵'.

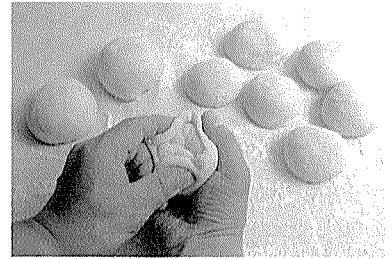
이 점포의 김사장은 기술인 출신으로 30여년간 빵·과
자를 만드는데 전력해 온 베테랑급 기술인 겸 경영인이다.
그런 그가 단순제품의 판매에 만족하지 않고 늘 새로운 것
에 눈을 돌리는 것은 자극하도 당영할일 이 제품 찹쌀떡빵
도 그런 능동적 자세의 산물이다. 기존 시장에 나오는 양산
빵(호떡)을 보고 아이디어를 얻었다는 것이다. 양산빵에 비
해 우선 신선한 것이 제과점빵의 특징이며, 이에 부가된 장
점이 찹쌀떡이 들어가 달지 않고 쫄깃쫄깃하다는 것

특히 기름을 사용하지 않고 제과용 오븐에서 구워내기
때문에 느끼한 맛 없이 담백하여 누구나 즐겨찾는 인기제
품이 되었다.

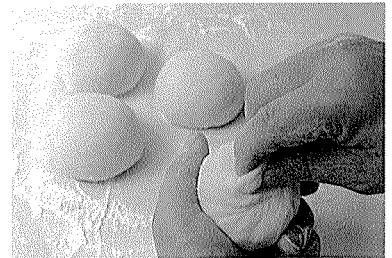
전날에 팔다 남은 찹쌀떡을 적극 이용할 수 있어 재고상
품을 남기지 않아 원가절감에도 효과를 거두어 경영상의
이익을 남길 수 있다.



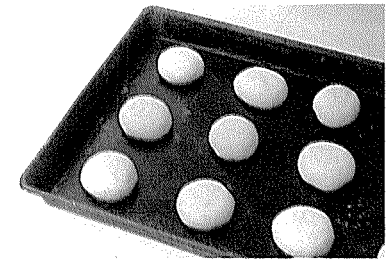
3 찹쌀떡을 일정량 준비한다.



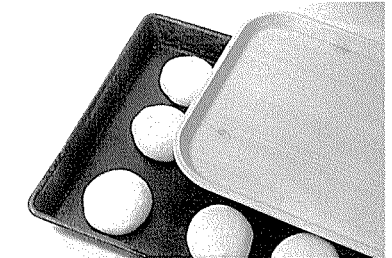
4 발효가 끝난 ②를 30g씩 분할, 둥글리하면서 10여분간 중간휴지를 갖는다. 이를 속임금을 쌀 수 있도록 둥글게 펴서 ③을 포양한다.



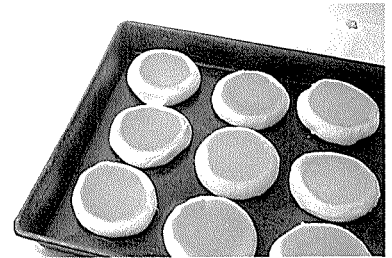
5 ④를 만두 싸듯이 손가락으로 꾹꾹 눌러 굽는 과정에서 터지지 않도록 주의하여 마무리한다.



6 ⑤를 철판에 일정 간격으로 팬닝하여 발효실에서 10분간 2차발효한다.



7 ⑥의 뒷면에 깨가이 뒤야 기름을 바른 철판을 포개어 살짝 눌러지게 한다. (시진은 쟁반을 사용했음)

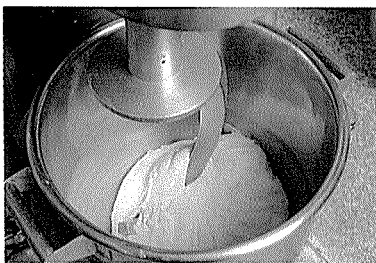


8 180℃에서 7분간 빠르게 구어낸다.

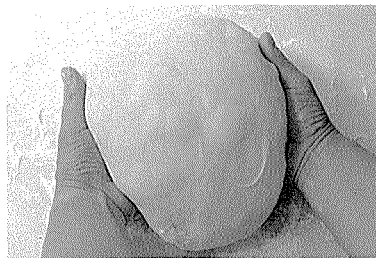
재료 및 원가계산표 (60여개분)

재 료	중량(g)	단가(원)	가격(원)
원			
강력분	1,000	386/kg	386
설탕	180	567/kg	102
버터	120	6,625/kg	795
생이스트	25	1,800/kg	45
재			
계란	150(37개)	2,500/30개	250
S-500(개량제)	3	5,000/kg	15
료			
분유	10	7,000/kg	70
소금	10	500/kg	5
찹쌀떡	60	150/개당	9,000
물	430		
합계			10,668
포			
날개봉투	60개	6/장	360
비닐봉투	60개	10/장	600
합계			960
총합계			11,628

만드는 법



1 전재료를 믹서볼에 넣고 저속3분, 중속5분간 믹싱한다. (총 반죽시간 8~10분)



2 실온에서 30분기량 1차발효한다.