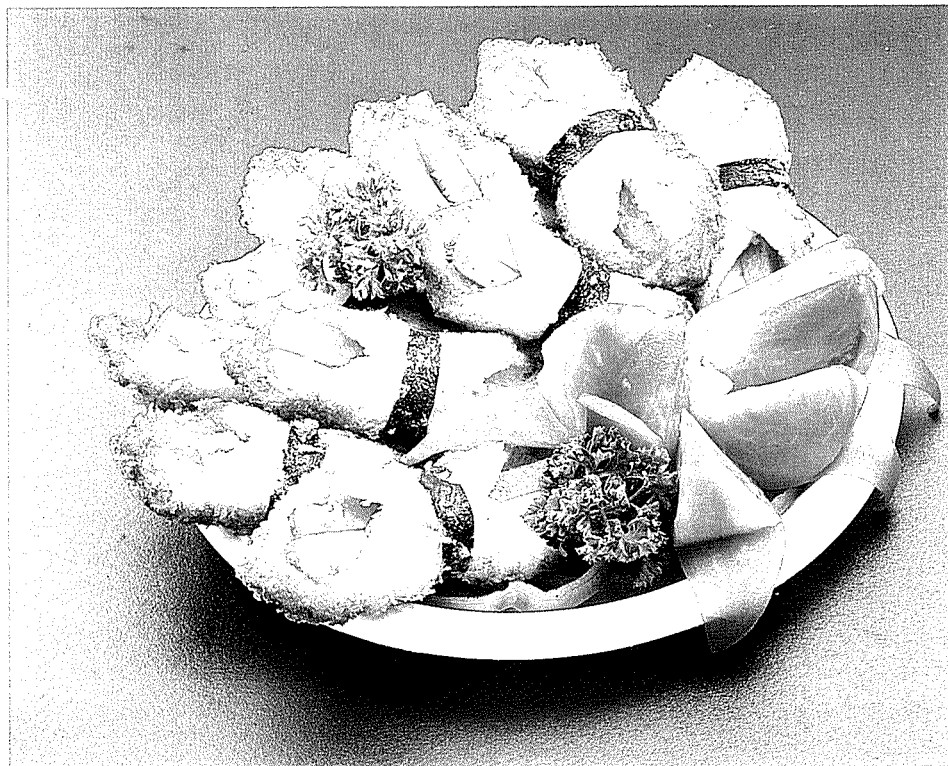


제 1 회 주부 빵요리 경연대회 입상작 모음

우리 협회는 지난해 빵식문화의 보급을 위해
미국소맥협회의 후원을 받아
주부들 대상의 '빵요리 경연대회'를 개최했다.
이 행사는 제과점에서 판매하는 식빵, 햄버거빵 등
기존의 조리빵용의 제품을 주재료로 사용함으로써
빵의 소비를 촉진하고, 아울러 빵식의 요리방법을 개발
일반 소비자들이 쉽게
식사용으로 빵을 접할 수 있게 하자는 데 있다.
본지는 새봄이 시작되는 3월을 맞이하여
빵을 이용한 샌드위치, 햄버거 등 다양한 제품이 선보인
이 행사의 입상작을 모아 게재한다.
여기에 실린 제품들은
지난달 특집으로 꾸뻀던 조리빵들과 함께
훌륭한 야외 도시락으로도 활용할 수 있을 것이다.

샌드위치튀김

- 성 명: 이숙자 (도봉구 미아2동)
- 재 료: 햄, 치즈, 김, 식빵
- 만드는 법: ① 햄, 치즈를 나무 젓가락 굵기로 썬다.
② 식빵의 가장자리를 자른다.
③ 햄과 치즈를 식빵의 대각선으로
놓고 만다.
④ 김을 띠처럼 몇가닥 자른다.
⑤ 내용물을 넣어 만 식빵을 김으로
두른 후 기름에 튀겨낸다.



김밥햄버거 도시락

- 성 명: 원옥희(서초구 우면동)
- 재 료: 쇠고기, 돈까스, 오이, 햄, 치즈, 밥, 과일, 빵
- 만드는 법: ① 고기를 양념하여 볶는다.
② 돈까스를 튀긴다.
③ 오이를 소금에 절여 꼭 짤다.
1/2은 마요네즈에 묻힌다.
④ 밥속에 고기와 절인 오이를 넣고 다음 김으로 꼭 싸준다.
⑤ 돈까스와 마요네즈에 묻힌 오이, 햄, 치즈를 올려 놓는다.
⑥ 도시락에 넣고 과일과 함께 잘 장식한다.
※ 돈까스 도시락의 빵은 마요네즈를 발라준다.



여심

- 성 명: 이미애(구로구 시흥5동)
- 재 료: 감자, 양파, 치즈, 각종 채소, 슈페이스트리, 식빵
- 만드는 법: ① 감자를 삶아 으갠 뒤 양파, 소금에 절인 것을 같이 섞어서 소금, 후추를 넣고 버무린다.
② 식빵에 잼을 바르고 감자 삶은 것을 바른 뒤 치즈와 각종 채소를 넣고 나뭇잎 식으로 말아서 장식한다.
③ 슈페이스트리에 감자 으갠것을 넣고 장식한다.

영양샌드위치

- 성 명: 이분희 (광명시 광명 1동)
- 재 료: 양겨자, 마요네즈, 파슬리, 치즈, 당근, 피망, 햄, 오이
- 만드는 법: ① 식빵에 소스 (양겨자 + 마요네즈 + 잘게 다진 파슬리)를 바른다.
② 피망, 당근, 햄, 오이 등 집에 흔히 있는 각종 재료를 체쳐서 올려 놓은 후 김밥을 말듯이 말아 완성한다.



피크닉

- 성 명: 김정순 (성북구 장위 1동)
- 재 료: 당근, 피망, 맛살, 오이, 햄, 식빵
- 만드는 법: ① 당근을 세로 10cm, 가로 5cm로 썰어 소금물에 살짝 데친다.
② 피망을 같은 크기로 썬다.
③ 햄, 피망, 맛살(오이)을 만 후 식빵에 버터를 바른 후 충전물을 넣고 같이 만든다.
④ 꼬이에 당근, 피망, 샌드위치, 맛살 순으로 만든다.

