



.....  
 우리집 인기제품  
**바게트피자**

피자오븐 없이 기존의 제과용오븐을 이용하여 만들 수 있는 바게트피자는 청담동 한양아파트 입구에 위치한 정국섭 피자점(대표 정국섭, 공장장 이종모)의 우리집 인기제품. 피자시트로 사용하는 것이 바게트라하여 이롭붙여진 이 제품은 바삭바삭한 바게트의 맛이 인기제품이 된 비결이다. 짠맛을 배제하고 정통의 프랑스빵으로 구워낸 바게트에 충전물로 아껴는 물론 게맛살을 넣는가 하면 조리용 다시드로 맛을 냈다.

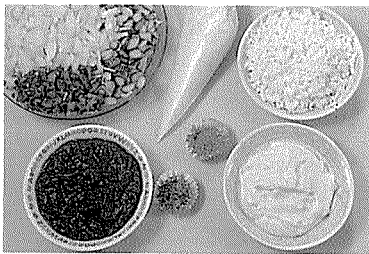
3년 전에 이곳에 매장을 연 후 단골고객을 제법 많이 확보할 수 있었던 것은 바로 이러한 제품과 같이 독특한 아이디어와 맛있고 질 좋은 상품만들기의 꾸준한 노력에서 비롯되었다고 자부심 섞인 설명을 털어놓는다. 재료구입이나 제조공정이 쉬워 일손을 많이 필요로하지 않는 작업성이 뛰어난 상품이라는 것도 큰 특징 중의 하나이다.



강남구 청담동  
**정국섭과자점**



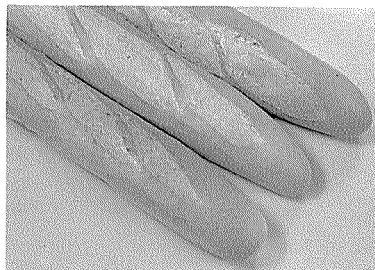
바게트피자의 판매가는 2,000원  
 즉석빵이므로 포장없이 판매해도 무방하며  
 바게트의 바삭바삭한 맛을 살려줄 수 있어  
 더욱 좋다.  
 하루 20여개가 팔리는데  
 작업소요비용에 비하면 마진률이  
 비교적 높은 편이다.



**재료 및 원가계산표(총 12조각)**

종류	재료	중량(g)	단가(원)	가격(원)
바 게 트   3 개 분	강력분	400	386/kg	231
	박력분	100	345/kg	34.5
	소금	7.5	500/kg	4
	S-500	20	5,000/kg	100
	드라이아스트	20	5,500/kg	110
	물	600		
토 핑 물	양파	2개반(500g)	730/kg	365
	피망	2개(100g)	2,750/kg	275
	게맛살	10개	1,600/1팩	1,600
	피자폰드	50	16,000/kg	800
	마요네즈	소량		
	물	250		
	피자치즈	200	8,000/kg	1,600
합계				5,119

**바게트 만드는 법**



바게트에 필요한 전 재료를 섞어서 물을 넣고 저속2분, 중속8분으로 믹싱, 실온에서 20분간 1차발효한다. 3개(270g/1개)로 분할하여 동글리기하고 10분가량 벤치타임을 가진 후 바게트모양으로 성형하여 바게트철판에 팬닝한다. 20분간(발효실) 2차발효한 것을 윗면에 칼집을 얇게 내고 스팀170℃오븐에서 24분간 구워낸다.

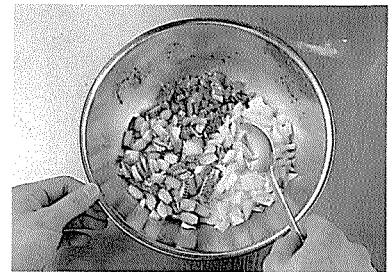
**만드는 법**



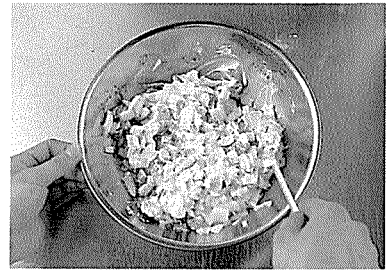
1 구워서 식힌 바게트의 양쪽 끝을 잘라내고 22cm길이(2개)로 자르고 이를 다시 측면으로 절반을 자른다.



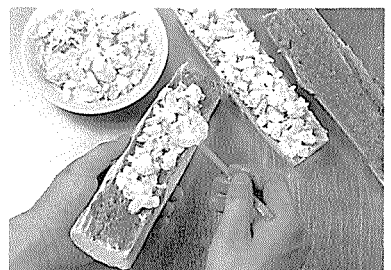
2 잘라진 면에 물과 섞은 피자폰드(피자소스가 톱)를 넉넉히 바른다.



3 양파, 피망, 게맛살은 적당한 크기로 다져 후 추다씨리와 고루 섞는다.



4 마요네즈를 버무린다.



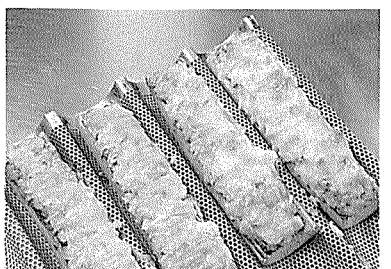
5 ④를 ②의 윗면에 토핑한다.



6 피자치즈(모짜렐라치즈)를 얹는다.



7 유산지주머니에 마요네즈를 넣어 Z자로 넉넉히 짜준다.



8 윗면 170℃에서 20~25분간 구워낸다.