

우리집 인기제품

바나나 머핀





## 성동구 로얄몬드 과자점

이 달의 우리집 인기제품은 지양동 우성아파트 4거리에 위치한 로얄몬드 과자점(대표 신동균, 공장장 한정근)의 바나나 머핀이다. 로얄몬드과자점이 위치한 곳은 우성아파트와 크게 변화하지는 않으나 상가들이 도로를 따라 형성돼 있는 4거리와 맞닿아 있다. 따라서 150여 미터 떨어진 아파트 거주자가 주 고객이며 어느 지역보다 식행과 바케트, 조리빵류의 판매가 높다. 로얄몬드는 비교적 큰 규모로 다양한 제품이 생산되는데 이번 호 제품인 바나나 머핀의 경우 바나나를 추가하면 사용재료가 간단하고 제조 공정도 누구나 할 수 있을 정도로 손쉬운 제품이다. 입에 넣었을 때 머핀의 부드러운 식감과 함께 바나나 향기가 진하게 전해오는 이 제품은 현재 6개 들이 포장으로 2,000원에 판매하고 있는데 비닐 포장해 판매해도 좋다.



한정근 공장장



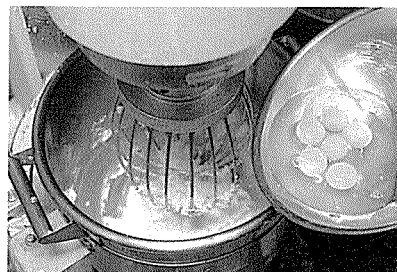
바나나 머핀은 진한 바나나향과 부드러운 식감의 제품으로 커피와 어울리는 제품이다. 제품 제조시 순수 바나나만으로는 향기가 약하므로 아주 적은 양의 바나나향을 첨가하면 진한 향을 낼 수 있다. 믹싱시 믹서기로 혼합하면 반죽에 끈기가 생겨 부드러운 맛이 없어질 염려가 있으니 다른 용기에 손으로 섞는 것이 좋다. 현재 로얄몬드과자점은 머핀 케이스에 6개씩 담아 판매하고 있는데 포장 비용 중 가격이 높은 케이스 대신 빵용 비닐 포장지에 2개씩 넣어 판매하면 포장비용을 줄일 수 있다. 그리고 완제품의 경우 검은 실오라기 같은 것이 눈에 띄는데 이는 바나나 섬유질이 굵는 과정에서 변색된 것이므로 소비자가 문의시 아무런 해가 없다는 것을 설명할 필요가 있다.

### 재료 및 원가계산표(36개분)

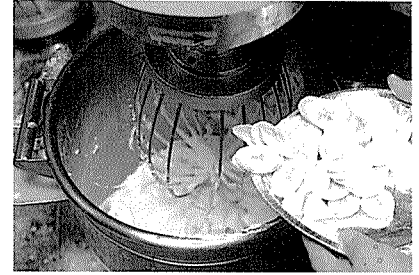
재료	중량(g)	단가(원)	가격(원)	
중력분	500	354/kg	177	
버터	350	3,300/kg	2,450	
설탕	350	666/kg	233	
바나나	500	1,000/kg	500	
원 재료	계란	9개(450)	70/개	630
베이킹파우더	25	2,000/kg	50	
유화제	15	2,800/kg	42	
중조	10	1,000/kg	10	
레몬즙	약간			
브렌디	약간			
바나나향	약간			
합계	2,200	1,76/g	3,882	
포장지	사퐁컵 유산지	36매	4/매	144
머핀케이스	6	194/개	1,164	
합계			1,308	
총합계			5,046	

개당 중량	60g
개당 생산원가(포장비 제외)	106,6원
개당 판매가	350원
개당 원가비율(포장비 제외)	30%

### 만드는 법



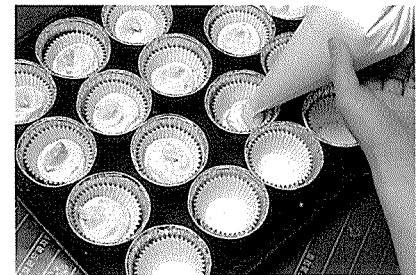
1 설탕, 버터, 유화제를 넣고 믹싱하면서 혼합의 정도를 보아가며 계란을 조금씩 넣는다.



2 ①을 100% 믹싱한 다음 1cm 두께로 썬 바나나를 넣고 믹싱하면서 바나나를 풀어준다. 레몬즙, 브렌디를 넣는다.



3 ②에 중력분, 베이킹 파우더, 중조를 넣고 매끄럽게 섞어서 반죽을 마무리 한다.  
\* 믹서 사용시 반죽에 끈기가 생겨 부드러운 맛이 없어질 수 있으므로 다른 용기에 손으로 섞거나 믹서 이용의 경우 가볍게 저속믹싱한다.



4 시퐁컵에 종이를 깔고 ③을 일정하게 나누어 60g씩 분할 팬닝한다.



5 아랫불 140℃, 윗불 170℃에 약 20분간 굽는다.