

요즘 독일에서 유행하는 샌드위치는 간단한 충전물과 다양한 빵으로 소재가 갖는 맛을 그대로 살린 것이 특징이다. 우리가 좋아하는 샌드위치와는 대조를 이루고 있다. 심플하기 때문이다. 베이커리 매장에서 적극 활용할 수 있는 새로운 샌드위치 정보를 소개한다.

요즘 독일의 거리를 걷다보면 '샌드위치 스탠드'를 자주 볼 수 있다. 종류도 풍부하여, 종업원이 많은 대형 점포에서 점심시간만 문을 여는 매점형식까지 여러가지이다.

독일 샌드위치 최신정보

빵이야기

독일 샌드위치가 갖는 특징은 몇가지가 있는데, 그중 가장 기본이 되는 것은 빵의 종류가 실로 풍부하다는 것이다.

잘 알고 있는 카이저젠멜, 란드브로트라 불리우는 시골빵, 호밀로 만든 품 파니게르를 비롯해, 독일인이 가장 좋아하는 프레셀은 물론 크로와상이나 바

게트 등 보통 식사할 때 먹는 빵은 모두 소재가 된다.

그중에서 흥미를 끄는 것은 프레셀을 사용한 것이다. 옆으로 잘라 햄과 치즈만 넣은 것인데 프레셀이 갖는 짠맛과 씹는 맛이 필링과 매치돼 맛이 좋다.

두번째 특징은 필링에 있다. 필링은 햄이나 소시지와 치즈를 합친 것이 압도적으로 많다. 본레스햄, 프랑

소재가 갖는 맛으로 승부를 건다

다채로운 빵에 충전물이 단순한 샌드위치

크푸르트 소시지와 같은 오소독스한 것에서부터 흰 소시지, 레버소시지 등과 함께 얇게 슬라이스한 내추럴 치즈를 충전한다. 햄이나 소시지, 치즈의 소재와 좋고 또 독일인의 식생활에 없어서는 안되는 것이기 때문일 것이다.

세번째로는 조리법, 특히 맛을 어떻게 내느냐에 있다. '샌드위치 스탠드'에 있어서는 빵에 얇게 버터를 바르는 정도. 한국과 같이 마요네즈가 일체 들어가지 않는다. 소재가 갖는 맛을 그대로 살리기 위해서라고 하지만 한국인의 입맛과는 감각이 다르다 하겠다.

한마디로 말하자면, 독일의 샌드위치는 심플한 것이 많다. 계란이나 참치, 치킨 등은 물론이고, 야채, 후르츠 등 다양한 샌드위치를 좋아하는 우리로서는 그대로 받아들여 질지 의문이다.

그러나 우리 베이커리 매장에서 활용할 만한 정보로서, 요즘 자주 먹는 빵중에 맛있는 빵이 있다면 적극 활용해 봐도 좋을 것 같다. [2]

