

우리집 인기제품

# 옥수수 껍해기



이 제품은 1일 12만원 정도의 판매를 기록할 만큼 빅 히트 제품이다. 서경수베이커리에서는 입구쪽 별도의 간이 판매대에 제품을 놓고 개당 400원씩, 5개들이 한 봉지에 2,000원에 판매하고 있는데 개당 판매 가격이 400원으로 개당 생산원가가 45원임을 감안하면 무척 부가가치가 높다. 타 제과점에서는 소비자에게 제품을 알릴 필요가 있기 때문에 무료 시식 후 판매하면 좋은 결과가 기대된다.

**제품특성**

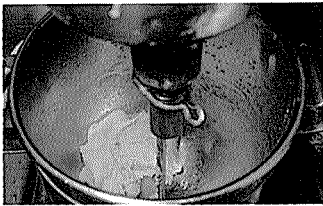
- 1 옥수수식빵 배합으로도 제조가능
- 2 부드러운 맛과 식감이 특징
- 3 부드러운 껍배기와 잼 맛이 조화를 이룬 제품

**제조시 주의 사항**

- 1 반죽은 75% 상태까지만 한다.
- 2 반죽이 좀 질어야 완제품시 부드러운 맛을 낸다.

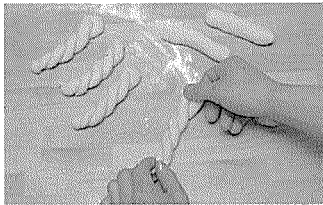
**만드는 법**

- 1 반죽 배합중 버터를 제외한 전 재료를 넣고 저속 1분, 고속 4분, 중속 2분으로 75% 반죽 상태까지 믹싱.



- 2 ①에 버터를 넣고 믹싱한다. (반죽에 버터가 고루 섞이는 정도까지만 믹싱)

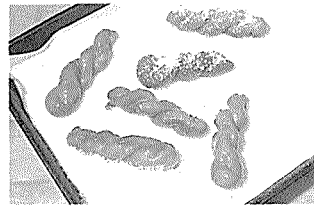
- 3 ②를 35분간 1차 발효한 후 35g으로 분할해 성형한다.



- 4 ③을 20분간 2차 발효한 후 170°~180° C로 튀긴다.

- 5 ④에 딸기잼(딸기잼+황도물)을 손으로 문질러 바른 후 카스테라가루를 묻힌다.

※ 잼은 딸기잼에 황도물을 넣고 손바닥으로 비벼 섞이게 한다. 카스테라 가루는 카스테라를 체에 올려 놓고 비벼서 만든다.



**재료 및 원가 계산표(55개분)**

	재 료	중량(g)	가격(원)
반 죽	강력분	750	350
	옥수수 가루	250	310
	설탕	100	65
	버터	100	730
	소금	17	5
	개량제	17	85
	이스트	40	65
	계란	150(3개)	210
	우유	250	225
	물	200	
토 핑	딸기잼	300	480
	황도통조림 물	70	
	카스테라 가루	적당량	
합계		2,244	2,525

개당 중량	40g
개당 생산원가	45원
개당 판매가(서경수베이커리)	400원
개당 원가비율	11%



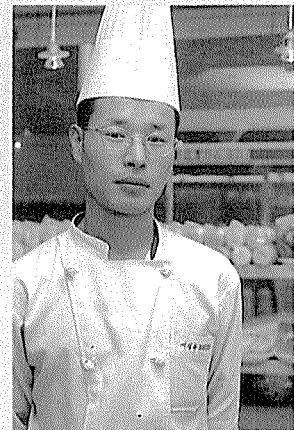
**부천 서경수베이커리**

서경수베이커리(대표 서순자)는 부천시 소사3동 삼익아파트와 한신아파트 입구 3거리에 위치해 있다.

두 아파트 단지의 가구수가 2,500여 세대에 달하고 주택가와도 인접해 있어 좋은 상권에 위치해 있는 편이다. 현재 서경수베이커리는 부천시 내에서 매출이 손꼽힐 정도로 높는데 입지가 좋은 탓도 있지만 먼 곳에서도 고객이 찾아올 정도로 뛰어난 제품력을 자랑하기 때문이다.

이를 반영하듯 서경수베이커리 매장 내에는 본지에서 소개된 '우리집 인기제품'이 다수 있을 정도로 신제품 개발이 활발하여 케이크를 비롯한 과자류와 아이스크림 등 다양한 제품을 갖추고 있다.

이번에 소개하는 옥수수 껍배기는 특별한 제품은 아니다. 그러나 현재 상당한 판매를 기록하고 있는 서경수베이커리의 대표적 인기제품이다.



장병철 공장장