

# 빙수 맛있게 만드는 법

여름철 제과점은 '빙수' 장사라 할 정도로 빙수가 차지하는 비중은 크다. 따라서 제과점에서 누구나 손쉽게 새로운 맛을 낼 수 있는 '맛있는 빙수' 만드는 법을 제시한다. 단 빙수를 이루는 요소 중 일반적인 젤리, 연유, 시럽을 제외한 빙수팥과 떡, 토핑 등을 중심으로 소개함을 밝혀둔다.

제과점의 여름철 효자 상품이었던 빙수가 94년을 기점으로 커피 전문점·패스트 푸드점에 시장 우위를 내준 뒤 계속 판매 하향세를 걷고 있다.

이런 데에는 제과점이 이들 경쟁 업종에 비해 좌석 공간 보유 면에서 뒤진다는 것이 가장 큰 요인이지만 맛에서 차별화된 제품을 보여주지 못한다는 점도 무시 못할 요인이다.

이에 본지는 다가오는 여름철을 겨냥해 빼앗긴 시장 우위를 되찾기 위해 빙수 중 대표적인 팥빙수를 위주로 '맛있는 빙수' 만드는 법을 제시한다.

## 새로운 맛의 빙수팥 만드는 법

빙수를 이루는 요소는 얼음과 빙수팥, 시럽, 젤리, 연유, 빙수떡, 후르츠카테일이다. 이중 빙수팥은 팥빙수를 비롯해 대부분의 다른 빙수에 사용하는 주재료로 빙수팥의 맛이 빙수 맛을 좌우한다고 할 수 있어 가장 중요하다.

빙수 판매가 많은 제과점의 공통적인 특징은 빙수팥이 다르다는 점이다. 이들 업소는 번거롭지만 빙수팥을 직접 제조하거나 앙금 업체 제품에 색다른 맛을 내기 위해 독특한 방법을 사용한다.

### 빙수팥 직접 제조

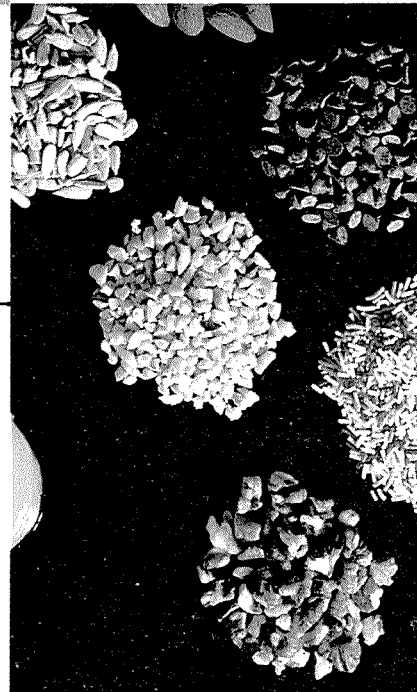
- ① 팥 선택 요령      되도록이면 비싸더라도 국산을 구입하고 외견상 팥의 알이 굵고 균일하며 껍질이 얇고 빛깔이 좋은 것 선택
- ② 빙수팥 제조 배합      물에 불린 팥 1kg 기준 설탕 700g, 소금, 10g, 물엿, 100g, 생강즙 15g
- ③ 제조 방법      첫째, 팥을 물에 넣고 끓이다 붉은 물이 우러나오면 물을 따라 내고 새 물을 넣고 끓이는 것을 3번 정도 한다.(팥의 떫은 맛 제거위해)  
둘째, 팥이 완전히 퍼지기 직전에 설탕, 소금, 물엿, 생강즙을 넣고 다시 삶는다.

### 맛있는 빙수팥 제조 KEY 포인트

위에 제시한 대로 빙수팥을 직접 제조하거나 기존 빙수팥 제조 업체 제품을 쓰는 경우에도 계피 가루를 첨가하거나 팥에 어울리는 향신료를 찾아 가미하면 새로운 맛의 빙수팥이 된다.

### 비가로베이커리 계피 사용 빙수팥 예

구로구 독산동의 비가로베이커리(대표 정유식)의 빙수팥은 독특하다. 계피를 사용하기 때문이다. 이곳에서는 빙수팥을 직접 제조하는데 팥을 다 삶은 후 적당량의 계피 가루를 골고루 뿌려 손으로 섞어 빙수에 사용한다. 이때문에 적당히 자극적인 계피의 맛과 향이 있는 빙수팥으로 빙수가 큰 인기를 끌고 있다. 비가로베이커리에서는 팥을 삶는 때 전기 밥솥을 이용해 제조 시간을 단축하기도 한다.



## 다양한 토핑을 사용법

빙수에서 빙수팥과 함께 빙수의 맛을 좌우하는 것이 후르츠 카테일이다. 그러나 대부분 제과점에서 사용하는 후르츠카테일은 과일의 구성이 거의 비슷해 색다른 맛을 내기 어렵다. 또 다른 생과일을 사용하려 해도 제철에 나는 과일이 없어 미땅치 않다. 이때 생과일을 당조림하면 독특한 맛을 낼 수 있다.

### 수박·복숭아·참외 당조림 법

- ① 수박의 껍데기 중 줄무늬가 있는 껍질 부분을 얇게 깎아 기존 후르츠 카테일 크기로 썬다. 복숭아·참외도 같은 방법으로 썬다.
- ② 설탕과 물을 넣고 설탕 시럽을 만든 후 ①을 넣고 불에 졸인다.

### 제주 수복당 토핑물 사용 예

제주도 서귀포시 수복당제과(대표 김성수)는 이 방법을 사용해 많을 때는 하루 120 그릇의 빙수를 판매한 적이 있다. 이 방법을 사용하면 수박과 참외의 짙게 조각으로 썬 껍데기에 복숭아의 향긋한 맛이 배어 기막힌 맛을 내며 식감도 기존 후르츠 카테일보다 뛰어나다. 단 수박과 참외, 복숭아는 7월 이후 많이 생산되므로 시기에 맞춰 이 방법을 사용하면 가능하다. 또 수박은 껍데기를 사용하고 남은 속 부분을 아주 소량으로 토핑물에 사용할 수 있다. 아울러 이들 수박·참외·복숭아 당조림을 기존 후르츠 카테일과 병행 사용하면 좋다.

### 기타 토핑물 이용법

- 과일 여름철 흔한 키위를 사용
- 견과류 호두 등을 당조림해 사용하면 물을 먹어 눅눅해지는 것을 방지할 수 있다.
- 아이스크림 후르츠 카테일 외에 소프트 아이스크림을 한 스푼 정도 가미해 색다른 맛 연출
- 버미쉐리 7가지 무지개 색으로 된 이른바 레인보우 슈가라는 굵은 입자의 설탕을 이용하면 시각적인 효과를 얻을 수 있다. ☐

(글/박중선)

## 빙수떡 굳지 않게 하는 법

빙수에서 빙수떡은 쫄깃쫄깃한 식감을 주기 위해 사용한다. 그러나 쉽게 표면이 굳는 것이 단점이다. 이를 막기 위해서는 제조 업체에서 납품받는 떡은 어쩔 수 없고 제과점에서 떡방앗간 등에 주문 생산하는 것은 빙수떡이 굳지 않게 하는 방법이 있다.

- ① 찹쌀을 설탕물에 담가 놓았다가 빙수떡을 제조
- ② 완성된 빙수떡을 비닐 봉지에 밀폐한 후 냉장고에 보관하다가 사용시 실온에서 녹인 뒤 사용

