

우리집 인기제품

# 오렌지 카스테라

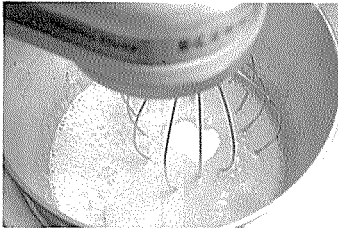


## 제품의 특성

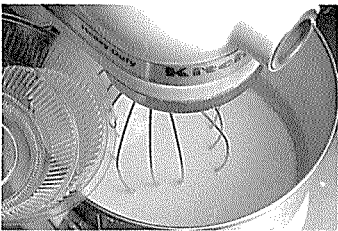
1. 은은한 오렌지 향과 더불어 식감이 촉촉하고 부드럽다. 마치 입자가 입 안에서 굴러다니는 느낌이다.
2. 원가 비율이 낮아 부가가치가 높다.

### ●만드는 법

1 계란을 흰자와 노른자로 분리한 다음, 설탕 2/5를 노른자에 넣고 나머지 설탕 3/5을 흰자에 넣어 따로 믹싱한다.



2 노른자와 설탕을 믹싱할 때, 믹싱 중간에 물을 3번에 걸쳐 나누어 넣으면서 믹싱한다.



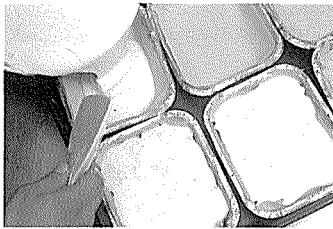
3 믹싱 완료 후, 따로따로 믹싱한 흰자와 노른자를 혼합한다.



4 ③에 채로 친 밀가루를 넣는다.



5 주스, 식용유를 혼합한 후, 틀에 넣는다.

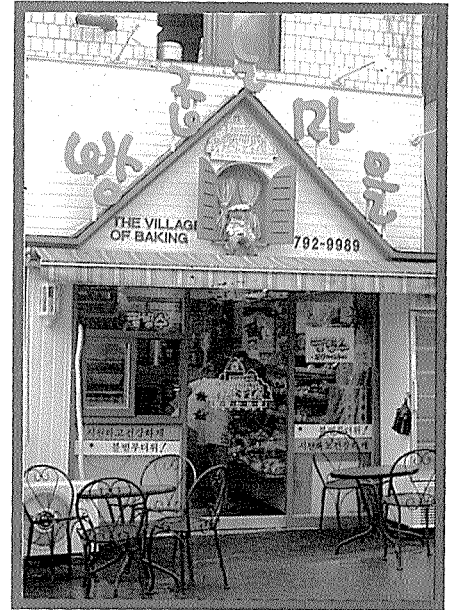


6 윗불 170℃, 아랫불 140℃로 25~30분간 굽는다.

### ●재료 및 원가 계산표(12개분)

재료	중량(g)	가격(원)
설탕	700	460
박력분	500	220
계란	17개	1,280
물	150ml	
주스	150ml	280
식용유	265ml	280
합계	2,615	2,520

개당 중량	220g
개당 생산원가	210원
개당 판매가(빵굽는 마을)	1,500원
개당 원가비율	14%

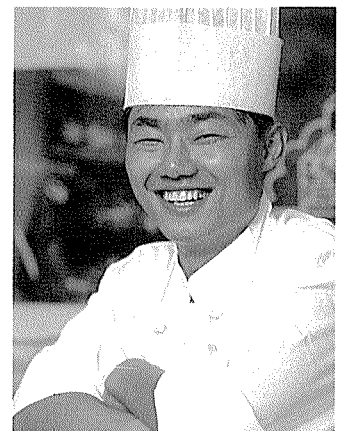


## 하남시 빵굽는 마을

하남시 '빵굽는 마을(대표 최병철)'은 공간활용이 돋보인다. 매장(공장 별도) 규모가 3평에 불과하지만 비좁다는 느낌보다는 아기자기한 분위기가 느껴진다.

이곳은 약 3,000세대 주택단지 내에 위치해 있기 때문에 유동인구가 적어 다소 불리한 상권에 속한다. 고정고객 확보가 무엇보다 중요하고, 이에 따라 신제품 개발에 남다른 신경을 쓰고 있다.

이번에 소개하는 '오렌지 카스테라'는 제조공정이 간단하고 가격도 적당해 인기에 판매되고 있는 제품이다. 지난 91년 개발되어 하루 12개씩 꾸준히 팔리고 있다는 설명. 개당 판매가격은 1,500원이다.



김경수 공장장