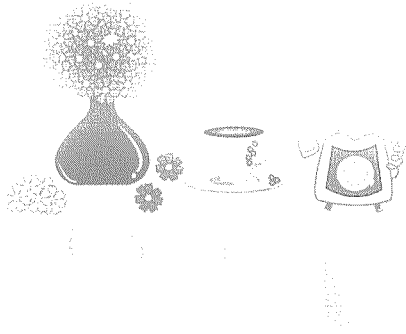


두드리면 열립니다



Q 딸기잼에 물이 생기는 것 같다. 유효 기간은 많이 남았는데 상한 것인지 궁금하다. 또 보관 방법에 대해 알고 싶다.

한상민 / 서울 동작구 상도3동

A 질문하신 분의 경우 딸기잼이 빵을 발라 먹을 수 있도록 판매하는 소비자용 제품인지, 아니면 제과 제품을 만들 때 사용하는 딸기 잼인지 몰라 이 두가지 경우에 모두 해당되는 내용을 답해 드리겠습니다.

잼에 물이 생기는 것 같은 현상은 제품을 수직으로 세워 놓아 딸기잼이 밑으로 가라앉게 됨으로써 수분이 위로 몰려 일어나는 현상입니다. 질문하신 분은 상한 것이 아닌가 의문점을 갖고 있는데 잼은 설탕 성분이 많이 들어 있어 밀봉된 상태라면 쉽게 상하지 않습니다.

다만 잼을 많이 사용해 본 기술자들에 의하면 뚜껑이 개봉된 상태에서 공기에 많이 노출되고 어느 정도 시간이 흐르면 제과 제조용 잼의 경우 상할 염려가 있다고 합니다. 잼이 상했을 경우 곰팡이가 피고 냄새가 나기 때문에 쉽게 식별할 수 있습니다.

잼에 물이 생기는 것을 방지하려면 제과 재료 딸기잼의 경우 사용할 때 위와 밑부분이 서로 섞이도록 하면 됩니다. 소비자 판매용 잼의 경우 밀봉된 상태로 거꾸로 세워 놓으면 어느 정도 이런 현상을 방지할 수 있습니다. 참고로 어떤 기술인은 잼을 사용할 경우 캔 용기 제품의 경우 밑부분을 따서 사용한다고 합니다.

잼의 보관 방법은 실내에서 보관해도 무방합니다. 단 제과 재료용 잼의 경우 개봉 후 되도록 공기에 노출되지 않도록 필요양만 사용하고 뚜껑이나 랩 등으로 싸서 냉장 보관하면 되며 한 번 개봉되었던 잼은 오랜 기간 보존하지 말고 빨리 소비하는 것이 좋습니다.

Q 제과학원을 수료하면 어떻게 취업하는지, 또 어떤 직업을 가질 수 있는지 궁금하다.

김경아 / 서울 송파구 신천동 장미C 상가

A 현재 전국에 제과 기술을 전문으로 가르치는 학원은 약 30여개가 있습니다. 이들 학원은 보통 6개월 과정의 정규반(또는 1년 과정)이나 3개월반을 개설해 운영하고 있으며 데커레이션반, 쿠키반 등도 있습니다.

대개 정규반의 경우는 제과와 제빵 부문을, 3개월반은 이중 한 부문을 가르칩니다. 교육 과정은 이론의 경우 공통적으로 재료과학, 영양학, 위생학, 법규 등이며 제과부문의 경우는 제과 이론, 제빵 부문은 제빵 이론이 추가됩니다. 여기에 실습으로 해당 부문의 실기를 교육하며 보통 실기와 이론의 비율은 6:4 또는 7:3 정도입니다.

참고로 학원 수강 중이거나 졸업 후에 제과나 제빵 기능사 자격증 취득을 위해 시험을 볼 수 있는데 1년에 3차례 정도 시험이 있고 60점 이상이면 합격할 수 있습니다. 시험 과목은 학원에서 교육하는 과정과 동일하며 자격 취득을 위해서 각 학원은 시험 시기에 맞춰 자격증 취득반을 운영하고 있습니다.

학원 졸업 후 취업률은 본인이 원한다면 100%라고 할 수 있습니다. 현재 베이커리 업계가 인력난을 겪고 있기 때문입니다. 학원 졸업 후 주로 취업하는 곳은 일반 자영 제과점과 파리마케트, 크라운베이커리 등 프랜차이즈 업체이며 호텔 내의 제과점도 있습니다.

또 많은 수는 아니지만 기능사 자격증을 취득 후 몇년간의 현장 경험을 거쳐 제과학원이나 백화점, 사회복지관 부설 제빵 교실 등에서 강사 생활을 하는 길도 있습니다.

단 여기서 제과학원 강사의 경우를 제외하고는 기능사 자격증 취득 여부가 취직의 필수 조건이 아님을 밝혀 둡니다. 질문하신 분이 제과학원에 대해 더 자세한 사항을 알고 싶으시면 전화 주십시오. 안내해 드리겠습니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분께 좀 더 가까이 다가가는 잡지가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과점 상담실' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 전반에 대한 의문 사항을 독자엽서에 적어 보내 주시면 자세하게 상담해 드리겠습니다.