

샐러드 샌드위치

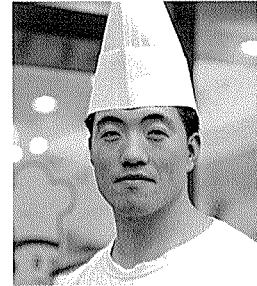


하남시 피노키오제과점



피노키오제과점은 하남시 부영아파트상가에 입점해 있으며 배후 2,200세대의 부영아파트 주민들과 지역민 등 고정고객의 내점이 많은 곳이다. 서울시로 출퇴근하는 맞벌이 인구가 많아 간편한 대용식을 선호하는 고객 취향이 비교적 뚜렷하게 나타난다.

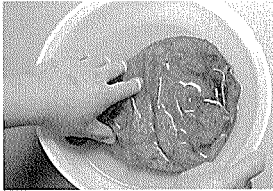
95년 2월 개업 당시부터 생산하기 시작한 샐러드 샌드위치는 남녀노소 누구나 간편하게 즐길 수 있는 대용식으로 계절에 상관없이 하루 20여개가 꾸준히 판매되고 있다. 작업시간이 짧으며 재고식빵을 이용할 수 있어 경제성과 생산성이 높은 제품으로 개당 가격 900원에 판매되고 있다.



최인철 /공장장

■ 만드는 법

1. 체를 썰어 소금물에 2~3시간 재워 둔 충전물①을 그물망에 넣고 물로 행군다.



※ 일반적으로 소금기가 가장 늦게 빠지는 것이 오이이다. 그러므로 오이에 짠맛이 많이 남아있으면 다시 한 번 물에 행궤 소금기를 제거한다.

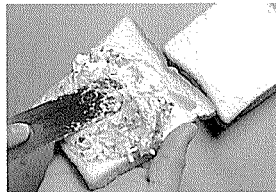
2. 물에 행군 충전물①을 탈수기나 손으로 짜 물기를 제거한다.

※ 기름에 넣어 튀기게 되므로 물기를 완전히 제거해야 한다.

3. 충전물①에 잘게 다져놓은 충전물 ②와 후추, 다시다를 넣고 고루 섞는다.

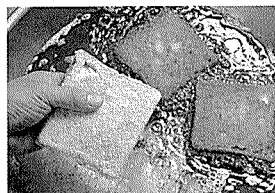


4. 식빵에 충전물을 샌드한다.



5. 계란물에 담궤 홈뻥 적신 식빵 위에 크림을 묻힌다.

6. 180℃ 기름에 식빵 표면이 연한 갈색이 될 때까지 앞뒤로 2분씩 튀긴다.



7. 충분히 식힌 뒤 삼각형으로 자른다.

■ 제품특성

1. 대용식으로 개발된 제품이지만 영양간식으로도 판매 효과가 뛰어나다.
2. 튀긴 후에도 소량 첨가한 다시다의 향이 오랫동안 남아있어 구미를 돋운다.
3. 재고식빵을 이용하므로 비교적 저렴한 가격에 판매할 수 있다.

■ 제조시 주의사항

1. 당일 제조한 식빵은 충전물을 샌드하면 납작해지므로 재고식빵을 이용하는 것이 유리하다.
2. 충전물 자체로도 이미 시식이 가능한 상태이므로 기름에 너무 오래 튀기지 않도록 한다.
3. 삶은감자와 삶은계란은 미리 체에 받혀 준비해 둔다.
4. 충전물과 식빵에 기름이 배지 않도록 계란물에 완전히 담궤 충분히 적셔낸다.

■ 재료 및 원가계산표(24개분, 식빵 48쪽)

	재 료	중량(g)	가격(원)
식빵반죽	강력분	1,000	477
	설탕	80	58
	소금	18	18
	버터	80	552
	개량제	5	25
	전지분유	20	120
	이스트	40	200
	우유	700	630
충전물 1	양배추	500	325
	오이	11/2	400
	당근	100	100
	양파	200	400
충전물 2	오이피클	37개	320
	슬라이스햄	5장	600
	삶은계란	5개	510
	삶은감자	500	150
	마요네즈	500	850
기타	계란물	5개	510
	후추	적당량	
	다시다 크림(빵가루)	적당량 적당량	
합계			6,245

· 개당 판매가 (피노키오제과점) : 900원
 · 개당 생산원가 : 260원 · 개당 원가비율 : 29%