

두드리면
영리합니다

Q 제품 배합표를 조정하는 방법에 대해 알고 싶습니다.

오정봉/광주광역시 동구 신수3동

A 제품 배합표를 조정하는 방법은 두가지가 있습니다. 첫째는 배합표에 있는 재료들의 양을 가감하거나 새로운 재료를 추가해 제품의 맛에 변화를 주는 것이고 둘째는 만들고 싶은 제품의 양에 맞게 재료의 양을 조정하는 것입니다.

첫번째의 경우 재료 상호간의 양을 조정해 맛에 변화를 줄 수 있으나 빵과 같은 제품은 믹싱과 발효, 굽기 과정이 있기 때문에 제조 과정에 영향을 미치지 않는지의 여부를 고려해야 합니다. 또 새로운 재료를 추가했을 경우도 기존 재료와 어울려 어떤 맛을 내게 되는지를 참고해야 합니다. 따라서 배합표를 조정하는 데는 빵이나 과자류 모두 사용 재료의 특성에 대한 이해가 필요하므로 한정된 지면 안에서 안내하기 힘든 어려움이 있습니다.

두번째의 경우 제품의 제조 양을 조정하기 위한 배합표 조정은 간단합니다. 이때는 '베이커스 퍼센트(Baker's %)'와 '트루 퍼센트(True %)' 방법을 이용하면 됩니다. 베이커스 퍼센트 방법은 배합표상의 각 재료의 양을 밀가루 양으로 나누면 각 재료의 %가 나오게 됩니다(이때 밀가루 양은 타 재료의 비율의 기준이 되는 100%가 됨). 이를 바탕으로 제조 양을 조정하고 싶은 %만큼 각 재료의 양도 조정하면 됩니다.

밀가루 양을 100%로 기준해 타 재료의 %를 내는 베이커스 퍼센트와 달리 트루 퍼센트는 각 재료의 중량을 총 재료의 중량으로 나누어 각 재료의 %를 계산하는 방법입니다. 이 방법도 각 재료의 비율인 %를 알 수 있으므로 베이커스 퍼센트처럼 제조 중량을 조정할 수 있습니다.

Q 자격증 취득 후 바로 개업했을 때 성공할 가능성을 알고 싶습니다.

이정숙/서울 종로구 수송동 146-12

A 이런 질문이 상당히 많습니다. 그러나 개업 성공성을 딱 부러지게 단정하기는 어렵습니다. 사업에 대한 개개인의 자질이 다르고 어느 정도 노력을 기울이느냐에 따라 성공 가능성에 차이가 있기 때문입니다. 따라서 일반적인 예에 비추어 성공 가능성 정도를 말씀 드리겠습니다.

제과 제빵 자격 취득 후 바로 개업을 하면 성공 가능성이 낮다는 것이 일반적으로 알려진 사실입니다. 제과점 경영에는 많은 경험과 지식을 필요로 합니다. 경영주는 좋은 입지 선정은 물론 개업 후에도 자신의 상권에 맞는 제품 개발과 판매, 홍보는 물론 우수한 기술 인력 조달 및 관리 등 점포 운영에 필요한 요소들을 잘 파악하고 있어야 하며 이를 주도적으로 이끌어 나갈 능력을 갖추고 있어야 합니다.

그런데 자격증 취득 후 바로 개업하는 사람은 이러한 능력을 충분히 갖추고 있을 리가 없습니다. 따라서 점포를 운영하면서 이런 능력을 기를 수 밖에 없는데 이 과정에서 실패할 위험성이 큼니다. 많은 분들이 제과점 운영에 있어 자격증이 필요하다고 생각하고 있는데 이는 잘못 알고 있는 것입니다. 제과점은 자격증이 없어도 영업 허가만 내면 누구나 할 수 있습니다.

또 자격증을 취득하면 곧 제품을 제조할 수 있는 기술을 갖추고 있지 않나 생각하고 있는데 사실은 그렇지 않습니다. 일반적으로 학원 등을 통해 기술을 배우고 자격증을 따게 되는데 학원에서 배운 기술은 기본적인 제품을 제조할 수 있는 초보적 단계의 기술일 뿐입니다. 실제로 제과점에서 판매할 수 있는 제품을 제조하기 위해서는 더 숙련된 기술을 필요로 합니다. 따라서 자격증을 취득했다 하더라도 타 제과점에서 제조 기술과 점포 운영에 대한 기술을 쌓은 후 개업하는 것이 실패를 줄일 수 있습니다.

제과점 상담 참여 안내

본지는 독자 여러분에게 좀더 다가가는 집지가 되기 위해 독자의 궁금 사항을 해결해 드리는 '제과 상담' 코너를 마련하고 있습니다. 제과 제빵 전반에 대해 궁금한 사항을 독자 엽서를 통해 보내 주시면 친절히 안내드리겠습니다.

