

잠깐! 재료 구입과 보관 어떻게 하십니까?

‘한번에 대량 구입하는 것이 싸다.’ 이것은 누구나 알고 있는 당연한 이야기다. 하지만 현장에서 직접 작업을 하다보면 오히려 대량구입에서 오는 손실이 크다는 사실을 느껴본 적이 있을 것이다.

많이 사용되기 때문에 또는 큰 단위로만 판매된다는 이유로 대량구매해 많은 부분을 사용하지 못하고 버리거나 좋지 않은 상태에서 제품을 만드는 경우도 있다.

조금 비싸더라도 2~3달안에 사용할 수 있는 양을 구매해 사용하는 것이 질 좋은 제품을 만들 수 있는 방법이다.

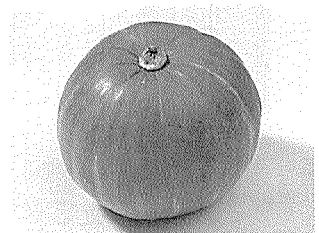
제품에 사용되는 재료뿐 아니라 케이크 상자와 비닐과 같은 포장재도 지나치게 많이 구매하면 아무리 보관에 신경을 쓴다 해도 사용하지 못하고 버리게 되는 부분이 생기므로 주문량 조절에 신경을 써야한다.

만약 재료를 대량 구입했다면 손실분이 생기지 않도록 보관하는 방법 또한 중요하다. 오래 보관할 수 있는 방법 중의 하나가 냉동보관하는 것인데 각 재료별 보관방법은 다음과 같다.

〈진행 / 박현희〉

호박

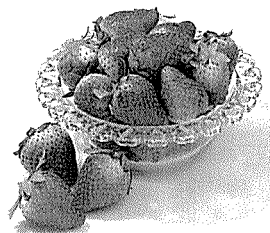
건강빵과 케이크의 재료로 인기를 끌고 있는 호박. 호박은 한번 옮길 때마다 상처를 입는다. 따라서 호박은 가능한 자주 옮기지 말아야 하며 보관할 때에는 통풍이 잘되는 곳에 두어야 한다. 습기와 표면에 상처나는 것을 방지하기 위해서는 호박과 호박사이에 신문지를 깔아 주면 좋다. 또한 일년 내내 호박을 사용하기 위해서는 호박이 썩 시기에 대량 구매 후 껍질을 벗기고 적당한 크기로 잘라 냉동실에 보관하면 된다. 물론 보관할 수 있는 냉동 시설이 있는 작업장에서만 가능한데 만약 호박의 사용량이 많은 점포라면 가락동 농수산물 시장 등 대형 농수산물 유통 시장의 빈 냉동고를 빌려 저장하는 방법도 있다.



썩

썩이 많이 나오는 봄철에 1년간 쓸 양의 썩을 구입한 후 삶아 비닐에 넣어 냉동시킨다. 썩을 삶을 때는 1l의 뜨거운 물에 2g정도의 소다를 넣고 삶아야 썩의 색깔도 선명해지고 보존성도 좋아진다.

딸기



딸기 값이 가장 싼 시기에 대량 구입한 후 설탕에 절여 냉동보관한다. 설탕량은 사용용도에 따라 자유롭게 변화시킬 수 있는데 일반적으로 딸기와 설탕을 1:1로 넣어 절인다. 또한 딸기를 그대로 냉동시켜 여름철 빙수 재료로 사용하기도 하는데 이 때 많은 딸기를 비닐에 넣어 냉동시키기보다는 소량으로 나눠 냉동시키는 것이 사용하기에 편리하다. **101**