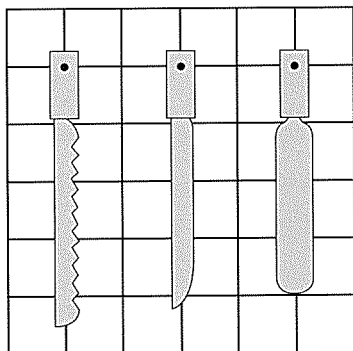


좋은 도구에서 좋은 제품이 나온다

제과용칼, 스패툴러 보관 및 밀대 재활용법

현장에서 작업하는 기술인들의 꿈은 업계에서 최고의 기술자가 되는 것이다. 그러나 이러한 꿈을 이루기 위해서는 좋은 시설과 도구를 올바르게 사용해 정성을 기울여 제품을 만드는 것이 중요하다.

그러나 제과점 공장을 들여다보면 잘못된 방법으로 제과기구를 함부로 사용함으로써 완성도 높은 제품을 만들지 못하게 되고 사용하는 도구의 수명도 짧아지는 경우를 종종 볼 수 있다. 예를 들어 가장 많이 사용하는 칼로 제과용칼, 빵칼, 식칼, 스패툴러 등이 있는데 일반적으로 이런 칼들을 보관할 때에는 작업대 뒤에 찢러 놓고 있다. 이렇게 보관해 사용하게 되면 하루에도 수십, 수백번씩 꺼내 사용하는 과정에서 칼날이 스테인레스 작업대와의 마찰에 의해 구입한지 한 두달이 안돼 망가져 버리고 만다. 그러나 칼날이 안들고 마모되었다고 새로 구입하거나 바꾸기는 쉽지 않은 것이 현실이다. 따라서 이러한 잘못된 보관방법을 바꿔 보는 것이 현명하다고 할 수 있다.



앵글

우선 칼 손잡이 부분을 드릴로 구멍을 뚫어 고리를 걸 수 있게 만들고 앵글 가게에서 파는 앵글을 사용해 그림과 같이 걸어서 사용하면 1,2년이 지나도 깨끗하고 좋은 상태에서 사용할 수 있다. 또한 스패툴러의 경우에도 스패툴러의 면이 얼마나 깨끗하느냐, 즉 손상되지 않았느냐에 따라 케이크의 아이싱 상태가 결정된다. 따라서 사용시나 보관시 항상 금속과의 마찰을 최소화하는 것이 좋은 상태에서 오래 사용할 수 있는 비결이라 할 수 있다.

손상된 제품이 생겼을 때 버리거나 그냥 사용하기 보다는 재활용하는 방법을 찾는 것도 현명할 듯하다. 예를 들어 현장에서 나무로 만든 밀대를 자주 사용하는데 이것을 사용하다 보면 재질이 목재이기 때문에 조금씩 상처가 나거나 망가지기 마련이다. 이렇게 손상된 밀대는 그냥 서랍에 넣어두기 보다는 조금 다듬어 초컬릿을 녹일 때 사용하는 것도 한가지 지혜일 것이다.

초컬릿을 녹일 때 넓적한 나무주걱을 사용하게 되면 기포가 많이 형성되기 때문에 좋지 않다. 이럴 때 그림과 같이 깎은 밀대를 사용하면 초컬릿이 튀어나오거나 기포가 많이 생기는 것을 방지할 수 있을 뿐 아니라 초컬릿을 잘 녹일 수 있다. [6]

〈글 / 박현희 hyunhee@mbakery.co.kr〉

