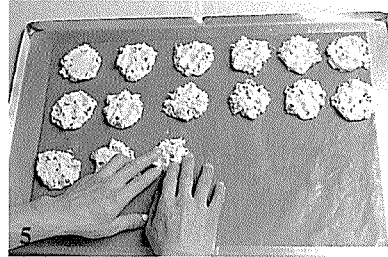
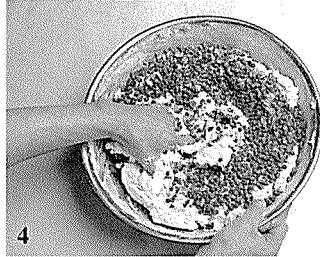


초코칩 쿠키





- 개당판매가 (마이스터과자점) : 330원
- 개당 재료원가 : 약 64원
- 원가비율 : 19%



재료 및 배합 (120개분)

	재료	중량(g)	원가
반죽	설탕	680	512
	버터	340	1,047
	쇼트닝	340	944
	소금	5	
	우유	70	77
	계란	180(3개)	210
	노른자	60(2개)	70
	중력분	1,100	550
	베이킹파우더	5	13
	소다	5	33
	초코칩	450	3,150
호두(다진 것)	100	1,049	
합계			7,655

만드는 법

- 1 설탕, 버터, 쇼트닝, 소금을 믹싱해 크림화시킨다. <사진 1>
- 2 ①에 우유, 계란, 노른자 섞은 것을 조금씩 투입하면서 잘 저어준다. <사진 2>
- 3 ②에 중력분, 베이킹파우더, 소다를 넣고 손으로 섞어 준다. <사진 3>
- 4 초코칩과 호두를 ③에 넣고 골고루 혼합한다. <사진 4>
- 5 ④를 약 25g씩 분할해 철판에 팬닝한다. <사진 5>
- 6 ⑤를 오븐에 넣고 윗불 170°C, 아랫불 150°C로 갈색이 날 때까지 굽는다.

■ 제품 특성

1. 손쉽게 만들 수 있는 제품으로 원가가 저렴해 부가가치가 높다.
2. 초코칩과 호두가 들어 있어 식감이 좋으며 개별 포장 뿐만 아니라 모듬 쿠키에도 잘 어울리는 제품이다.

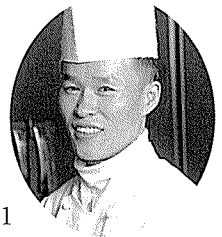
■ 제조시 주의사항

믹싱 단계에서 거품이 충분히 형성되지 않으면 쿠키가 딱딱해 진다.

마이스터 과자점



정빈수/ 공장장



송파구 가락삼익쇼핑센터내에 위치한 마이스터과자점(대표 양성규)은 올해로 11년 된 제과점이다. 지금은 이곳에서 유명한 점포로 자리잡아 아파트 상가를 이용하는 750세대의 주민 이외에 인근의 아파트 단지 2000세대 주민도 이곳을 찾아올 정도라고 한다. 지역적인 특성상 식빵, 고급 케이크, 봉지와과 케이크 등의 판매가 많으며 부근의 다른 제과점과 달리 우리 입맛에 맞는 소프트 바게트를 개발하는 등 다양한 제품을 갖추었다. 이 제품은 달콤한 초콜릿의 맛과 견과류인 호두의 씹히는 식감이 일품으로 가정에서 아이들의 영양간식으로 좋다.

<글·진행/ 정한상>