

참쌀 호떡

구수한 맛의 구운 호떡과 쫄깃 쫄깃하고 달콤한 맛의 튀긴 호떡. 같은 반죽을 이용해 각각 개성있는 두 제품을 제조할 수 있고, 반죽을 냉동시켜 사용해도 무관하므로 작업성이 매우 좋다. 제품을 시식하는 고객들에게 같은 반죽을 사용한 제품이라는 것을 알렸을 때 깜짝 놀라는 것을 보는 것도 한 재미. 개당 700원에 판매된다



찰쌀 호떡

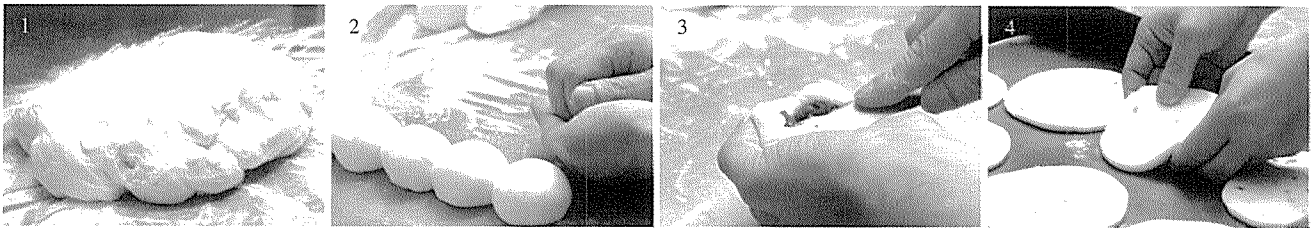
반죽 / 재료 중량(g)

<파인 소프트 T> 700, <파인 소프트 102> 150, <파인 소프트 C> 150, 찰쌀 가루 150, 소금 20, 물엿 200, 쇼트닝 250, 계란 100, 물 800
*<파인 소프트> 제품들은 대두식품에서 판매.

충전물 굽는 호떡 - 팔 앙금, 튀기는 호떡 - 흑설탕+호두+계피 가루

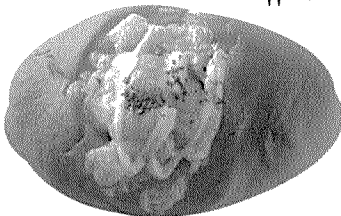
만드는 법

1. 믹싱볼에 가루 재료와 물엿을 넣고 저속으로 3분 동안 믹싱한다.
2. ①에 쇼트닝을 넣고 저속으로 3분 정도 믹싱하다가 계란과 물을 넣고 고속으로 5분 동안 믹싱한다(반죽 온도 25°C).
3. ②를 부드럽게 숙성시키기 위해 15분 정도 실온에 두었다가 70g씩 분할한다. <사진 1, 2>
4. 굽는 호떡에는 팔 앙금을, 튀기는 호떡에는 흑설탕, 호두, 계피 가루 섞은 것을 각각 30g씩 싸준다. <사진 3>
5. 각각 밀대로 밀어 편 후 굽는 호떡은 170~180°C 오븐에서 10분 정도 구워내고, 튀기는 호떡은 기름 온도 170°C에서 3분 정도 튀겨낸다. <사진 4>

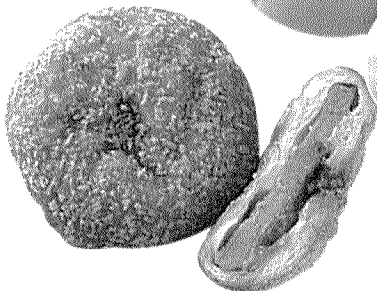


인천 그린비제과점

그 밖의 그린비제과점 '인기 제품'



황치즈 파우더를 사용해
오렌지 빛깔이 먹음직스러운
치즈빵. 개당 1,000원.



▲ 겉은 일반 크로켓처럼 보이지만
속에 햄버거 패티를 넣어 한결 더 알찬
햄버거 도넛. 개당 1,000원.

▼ 이번 수능 시즌에 기존의 찰쌀떡을 아우르며
폭발적인 인기를 누린 야끼모찌. 개당 500원.



생산 책임자 / 신현범

인천 계산동에 위치한 그린비제과점(대표 임성모)은 20여년간
꾸준한 인기를 누리며 고객들의 사랑을 받고 있는 점포이다.
지난해 리뉴얼 작업을 통해 보다 산뜻한 이미지로 변모한 이
점포는 점포 외형의 색깔 변화 뿐만 아니라 제품의 색깔 변화
에도 꾸준한 노력을 기울이고 있다.

특히 색다른 성형이나 충전물, 데코레이션 변형 등을 통해 새
롭게 변신한 제품들이 고객들의 눈과 입을 즐겁게 하고 있다.
전체 제품 수는 80여가지로 많지 않지만 차별화를 위한 노력
들로 구매욕을 당기는 제품 수가 많다는 것이 이 점포의 장점
이자 전략이다.

<진행 · 허미경 / 사진 · 안성철>