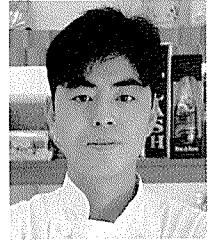
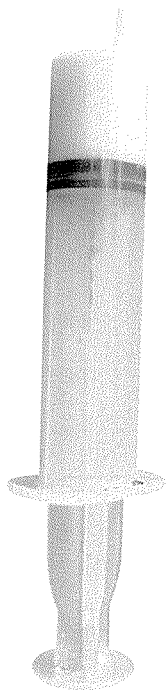


# 공장의 효자손 찐주머니 대용 '주사기'

〈진행 / 김민정 zenith@mbakery.co.kr〉



채동현  
빙글빙글 크림 대표



제과점 작업장에서 다용도로 사용되는 찐주머니는 마무리 작업을 하거나 데코레이션할 때 없어서는 안될 필수 도구이다. 그러나 재료를 보충하거나 작업할 때 흘릴 염려가 있고 정확한 양을 주입하지 못하는 등의 불편함이 있다. 주사기는 이런 애로점을 해소시켜 준다.

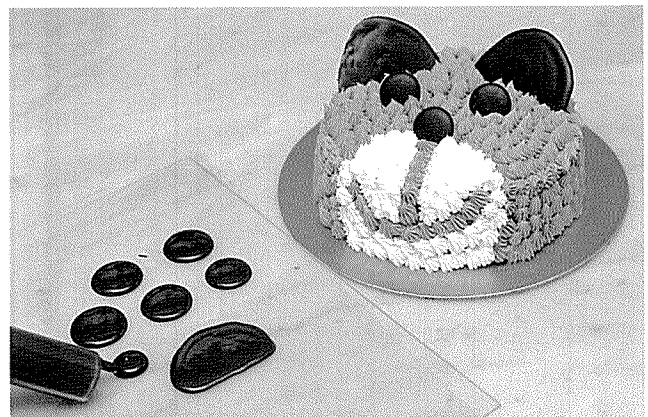
주사기를 사용할 경우 재료의 손실을 막을 수 있을 뿐만 아니라 보다 정교한 작업이 가능하다. 찐주머니는 재질이 천이다 보니 작업 후 약간의 재료 손실이 발생하지만 주사기의 경우는 주사봉을 밀어내면 안에 든 재료를 다 쓸 수 있다. 찐주머니의 경우 잠시 사용하지 않을 때는 안에 든 재료가 흘러 찐주머니 끝을 집게 등으로 막아두어야 하는 번거로움이 있지만 주사기는 봉을 누르지 않으면 재료가 흘러내리지 않는다.

언제든 필요할 때 주사봉을 다시 눌러 사용하면 된다.

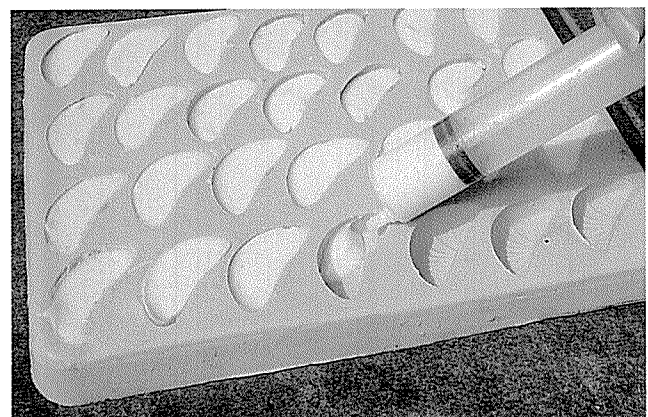
주사기는 사용 영역 또한 넓다. 위스키 봉봉 초콜릿 제조시 위스키 시럽을 주사할 때 사용할 수 있으며 템퍼링한 초콜릿을 몰드에 담을 때도 사용이 가능하다.

데코레이션용 초콜릿 제조시에도 주사기를 사용할 수 있다. 곰 모양의 케이크 제조시 곰의 귀나 코를 만들 때 템퍼링한 초콜릿을 주사기에 채운 후 모양을 낼 수 있다. 비닐이나 노루지로 고깔을 만들어 사용하는 것 보다 위생적이고 정교한 작업을 할 수 있어서 좋다. 또 용량이 주사기에 표시되어 있어 작업시에 정확한 양을 측정하여 사용할 수 있다.

시중 약국에서 약 500원 가량에 구입할 수 있는 주사기는 30cc짜리와 50cc짜리 두 가지. 작업의 성격에 따라 선택하여 사용하면 된다. 한번 구입하면 약 6개월 가량은 충분히 사용이 가능하다. 사용 후 재료를 주사기로 밀어낸 후 물로 씻기만 하면 세척이 간편해 보관과 손질이 용이하다.



▲ 약국에서 쉽게 구입할 수 있는 주사기는 병원뿐 아니라 제과점 주방에서도 다용도로 사용할 수 있다. 위스키 봉봉 초콜릿 제조시 위스키 주입을 간편하게 할 수 있을 뿐만 아니라 데코레이션용 초콜릿 제조 시에도 정교한 작업을 할 수 있다.



▲ 찐주머니와 달리 주사기는 양을 측정할 수 있어 실리콘 몰드에 초콜릿을 주입할 시 같은 양을 정확히 찐 수 있다. 게다가 찐주머니 사용시보다 재료의 손실이 적으며 세척과 보관이 용이해 주방의 효자손 노릇을 톡톡히 한다.