

대전광역시 지회가 추천합니다! 치킨 샌드위치 Chicken Sandwich

한끼의 식사로 충분한 영양 만점 샌드위치.
경성베이커리에서 1년 전 시식회를 통해 소비자들에게 선보인 이 제품은
케첩 소스의 맛을 제대로 살리는 것이 제조 포인트로
대전지역 기술자 모임 세미나에서도 호응이 높았던 샌드위치 제품이다.

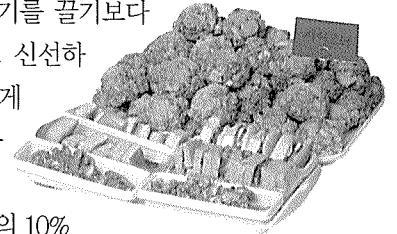
〈진행·강인옥 / 사진·안성철〉

대전시 서구 경성베이커리

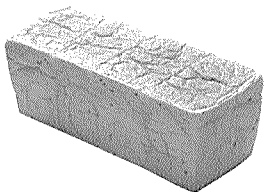


대전광역시 서구 경성큰마을 아파트단지 내 쇼핑센터 2층에 위치한 경성베이커리(대표 박찬중)는 오픈이후 8년 동안 고객들에게 꾸준한 사랑을 받고 있는 제과점이다. 매장 안쪽으로 훤히 들여다보이는 공장 풍경이 고객들의 신뢰감을 더하는 이곳은 본래 상가 지하매장에서 문을 연 후 지난해 2층으로 자리를 옮겨 42평 규모에 깔끔하고 밝은 이미지로 새단장했다.

경성베이커리는 특정품목이 인기를 끌기보다 '당일생산 당일판매'를 모토로 신선하고 따끈따끈한 제품을 고객들에게 공급해 다양하고 보편적인 제품들이 호응을 얻고 있다. 특별히



내세울 만한 제품으로는 개성 있는 디자인의 생크림·초코·모카 케이크가 있다. 또한 전체 매출의 10%를 차지하는 샌드위치 제품은 경성베이커리의 효자 품목. 오전, 오후 하루 두 번 제조해 매대에 구비해놓는 샌드위치는 햄&에그, 치즈&햄, 모듬, 베이컨, 롤 샌드위치 등 10여종이 넘는다. 오너 셰프 박찬중씨를 포함해 기술 직원 5명, 판매 직원 2명이 가족적인 분위기로 고객들을 맞이하는 경성베이커리는 각종 특수절을 대비한 이벤트 준비와 시식 코너 운영, 경품을 제공하는 쿠폰 등을 발급해 고객 관리에 만전을 기하고 있다.

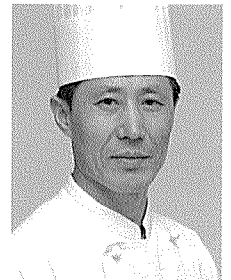


곡물 찰토스트 식빵 / 재료 중량(g)

강력분 900, 파인소프트 100, 크라프트콘 350, 설탕 80, 몰트 10, 생이스트 30, 계란 2개, 우유 800

만드는 법

전 재료를 넣고 저속 4분, 중속 3분, 고속 3분간 믹싱(반죽 온도 27°C) → 60분간 1차 발효 → 250g씩 분할 → 20분간 벤처타임 → 반죽을 4개씩 식빵팬에 팬닝 → 60분간 2차 발효 → 200°C에서 40분간 굽기



제품 실연 / 성철경

치킨 샌드위치 충전물 / 재료

닭 가슴살, 후추, 마늘 간 것, 소금, 청주, 오이, 피클, 양상추, 양파, 케첩 소스, 마요네즈, 겨자 소스

만드는 법

1. 닭 가슴살을 깨끗이 손질해 적당한 크기로 포를 뜨고, 어슷썰기로 칼집을 낸 후 청주, 후추, 마늘 간 것, 소금을 섞어 1시간 이상 재워둔다. (사진 1)
2. ①의 앞, 뒷면에 케첩 소스를 발라 윗불 180°C, 밑불 150°C에서 10분간 굽는다. (사진 2)
- * 케첩 소스는 케첩 600g, 우스타 소스 70g에 후추, 겨자 소스, 레몬즙을 적당량 넣고 섞어서 제조.
3. '곡물 찰토스트 식빵' 한 장에 마요네즈를 발라 프라이팬에 구워 식힌 후 위에 양상추를 깔고 마요네즈를 뿌려준다.
4. ③ 위에 슬라이스한 양파, 마요네즈, 피클, 오이를 순서대로 올린 후 케첩 소스와 겨자 소스를 뿌리고 ②의 닭 가슴살을 올린다. (사진 3, 4)
5. ④ 위에 슬라이스한 토마토를 올리고 다시 케첩 소스를 뿌린 후 '곡물 찰토스트 식빵' 한 장을 덮는다. (사진 5)

* 경성베이커리에서는 대각선으로 자른 삼각형의 샌드위치는 2,300원,

4등분해 만든 미니 사각형 샌드위치 6개는 2,500원, 샌드위치 2개를 겹쳐 3등분한 샌드위치는 4,000원에 판매하고 있다.

