제빵기능사

● 실기 문제 유형

● 실습 공정과정



丁 貞 淳

目　　次

1. 우유식빵 ····· 1

2. 풀만식빵 ·····

3. 식빵(비상스트레이트법) ····· 5

4. 단팥빵(비상스트레이트법) ····· 7

5. 그리시니 ····· 9

6. 밤식빵. ····· 11

7. 베이글 ····· 13

8. 스위트 롤 ····· 15

9. 빵도넛 ····· 17

10. 트위스트형 단과자 빵 ····· 19

11. 크림빵 ····· 21

12. 소시지빵 ····· 23

13. 쌀 식빵 ····· 25

14. 호밀빵 ····· 27

15. 버터톱 식빵 ····· 29

16. 옥수수 식빵 ····· 31

17. 모카빵 ····· 33

18. 버터롤 ····· 35

19. 통밀 빵 ····· 37

20. 소보로 빵 ····· 39

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 우유식빵을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 3시간 40분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준 분할 무게는 180g으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오. (단. 분할무게 × 3을 1개의 식빵으로 함)

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	1200g
40	우유	480g
29	물	348g
4	이스트	48g
1	제빵개량제	12g
2	소금	24g
5	설탕	60g
4	쇼트닝	48
계		2,220g

● 우유식빵 공정방법

◎ 기 본 순 서
1. 반 죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃ 2. 1차발효 : 40~50분 3. 분할 : 180g 분할→ 동글리기 →중간발효 5~10분 4. 성형: 삼봉형 5. 팬 닝 : 식빵 틀 1개에 3개씩 팬닝 6. 2차발효 : 팬위에 0.5~1cm까지 (40 ~ 45분) 7. 굽 기 - 윗불 170℃/ 아랫불 180 ℃ 30분 + ∂
◎ 압축 point
① 최대한 일정한 크기와 모양으로 성형한다. - 밀대를 사용 할 때와 반죽을 말 때의 일정한 힘이 중요하다 ② 동그랗게 말은 반죽의 이음매가 식빵 팬 밑바닥을 향하도록 팬닝하고 회전방향이도 일정한 방향으로 되어 있어야 한다. ③ 완성된 식빵의 위.아래. 옆면이 모두 밝은 브라운 색이 나오도록 굽는다.
◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 풀만식빵을 제조하시오. ★ 시험시간 : 3시간40분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준 분할 무게는 250g으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오. (단. 분할무게 × 2를 1개의 식빵으로 함)

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	1,400g
58	물	812g
4	이스트	56g
1	제빵개량제	14g
2	소금	28g
6	설탕	84g
4	쇼트닝	56g
5	달걀	70g
3	분유	42g
계		2,562g

● 풀만식빵 공정방법

◎ 기 본 순 서
1. 반 죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃ 2. 1차발효 : 45~55분 3. 분할 : 250g 분할→ 동글리기 →중간발효 5~10분 4. 성형: 2봉형 5. 팬 닝 : 식빵 틀 2개 팬닝 6. 2차발효 : 40분 이상 - 틀 아래 1cm까지 오면 빵틀 뚜껑닫고, 다시 2~5분 발효(상온) 7. 굽 기 - 윗불 180℃/ 아랫불 180 ℃ 30분 + ∂
◎ 압축 point
① 식빵 밑면이 잘 나오도록 틀에 반죽을 넣고 가볍게 주먹으로 누른다. ② 일반 식빵보다 윗불 온도를 약간 높게 한다. ③ 식빵 높이가 높기 때문에 충분히 옆면색을 내주고, 뚜껑닫는 타이밍과 오븐에 넣는 타이밍에 주의한다.
◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 식빵을 제조하시오. ★ 시험시간 : 2시간40분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준 분할 무게는 250g으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오. (단. 분할무게 × 2를 1개의 식빵으로 함)

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
	강력분	
	설탕	
	버터	
	유화제	
	소금	
	탈지분유	
	바닐라향	
	베이킹파우더	
	달걀	
	계	

● 식빵(비상스트레이트 법) 공정방법

◎ 기 본 순 서
1. 반 죽 : 비상스트레이트법 12%, 반죽온도 30℃ 2. 1차발효 : 15~30분 이하 3. 분할 : 170g 분할→ 동글리기 →중간발효 5~10분 4. 성형: 타원형 → 3단 접기 → 말아내려오기 → 꼬집어 밀봉 5. 팬 닝 : 식빵팬1개에 3개씩 팬닝 6. 2차발효 : 팬 위 0.5~1cm 올라올 때 까지 7. 굽 기 - 윗불 170℃/ 아랫불 180 ℃ 30분 + ∂
◎ 압축 point
① 최대한 일정한 크기와 모양으로 성형한다. (믹대를 사용할 때 즉 반죽을 말 때 일정한 힘으로 밀도록 집중할 것) ② 동그랗게 말은 반죽의 이음매가 식빵팬의 밑바닥에 있도록, 회전방향 같게 ③ 완성된 식빵의 위.옆. 아랫면까지 밝은 브라운색으로 굽는다. ④ 비상스트레이트법은 1차발효가 30분을 초과하지 않도록 한다.
◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ **단팥빵**(비상스트레이트법)을 제조하시오. ★ 시험시간 : 3시간

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하고, 반죽온도는 30℃로 한다)
3) 반죽 1개의 분할 무게는 50g, 팥앙금은 40g으로 제조하시오.
4) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
10	강력분	900g
48	물	432g
7	이스트	63(64)g
1	제빵개량제	9(8)g
2	소금	18
16	설탕	144
12	마가린	108
3	탈지분유	27(28)
15	달걀	135(136)
204	계	1,836 (1,838)

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

	통팥앙금	**1,440g**

● 단팥빵(비상스트레이트법) 공정방법

◎ 기 본 순 서
1. 반죽 : 스트레이트법 120%, 반죽온도 30℃ 2. 1차발효 : 15~30분 이하 → 팥앙금 계량해서 동그랗게 만들어 놓는다. 3. 분 할 : 50g 씩 둥글리기 → 중간발효 5~10분 4. 성형 : 우주선모양으로 반죽잡기 (손바닥 끝 이용) → 팥 앙금 40g 헤라 이용해서 싸기 ★ 이음매 가운데로 하고 반죽을 돌려가면서 가운데 위치시켜라 5. 팬 닝: 평철판 1장에 12개 팬닝 → 목련을 정중앙 눌러주기 6. 2차발효 : 25 ~ 30분 ★ 계란물 바르고 2차 발효 (계란물 제조: 노른자20g + 물 80g) 7. 굽 기 : 윗불 180℃/ 아랫불 150℃ 15분 + ∂
◎ 압축 point
① 팥 앙금이 가운데 골고루 충전되도록 성형해야 완성품이 균형있게 된다. ② 가능한 일정하게 둥군 모양이 되도록 집중해야 한다. ③ 성형 작업 시간이 길어질 경우 일부 빵 들이 과발효되기 쉬우므로 작업 숙련도를 좋아지도록 연습을 많이 해야 한다.
◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 그리시니를 제조하시오. ★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 전 재료를 동시에 투입하여 믹싱하시오.

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 분할무게는 30g, 길이는 35~ 40cm로 성형하시오.

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	700g
1	설탕	7(6)g
0.14	건조로즈마리	1(2)g
2	소금	14
3	이스트	21(22)g
12	버터	84g
2	올리브유	14g
62	물	432
182.14	계	1,275 (1,276)g

● 그리시니 공정 방법

◎ 기 본 순 서
1. 반죽 : 스트레이트법 80%, 반죽온도 27℃ ★ 시험요구사항에서 재료 동시에 투입하라! 유지(버터+올리브유)를 포함해 모든 재료를 동시에 넣고 믹싱한다. 2. 1차발효 : 30분 이하 3. 분 할 : 30g 씩 둥글리기 → 소세지 모양 → 중간발효 5~10분 ★중간발효는 생략할수 있다. 분할 시간이 오래 걸려 자체 발효can 4. 성 형 : 35 ~ 40cm 얇은 스틱형으로 일정하게 늘리기 밀때 손가락으로 하지 말고 손바닥으로 힘 조절해서 밀기 5. 팬 닝: 평철판 1장에 최대 15개 팬닝. 반죽간 간격은 최소 2cm 유지 ★ 처음 팬닝을 중앙에 놓고 양쪽 팬닝을 하면 계산하기 쉽다. 6. 2차발효 : 20분이하 7. 굽 기 : 윗불 200℃/ 아랫불 150℃ 125분 +∂ - 중간에 팬회전 하지 말고 중간에 절대 오븐 열지 않도록 주의
◎ 압축 point
① 요구사항에 명시된 것 처럼 모든 재료를 동시에 넣고 믹싱해야 한다. ② 1차2차 발효시간은 반드시 지킬 수 있도록 주의를 해야한다. ③ 가장 중요한 것은 높은 질의 상품을 만들기 위해서는 길이와 두께가 같아야 하므로 성형할 때 집중을 요한다. ④ 굽기 도중에는 절대로 오븐 문을 열어서는 안된다. ⑤ 구운 후 빵을 냉각팬(하얀 색 타공판)으로 옮겨 휘어짐을 방지한다.
◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 밤식빵을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 3시간40분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준 분할 무게는 450g으로 하고, 성형시 450g의 반죽에 80g의 통조림 밤을 넣고 정형하시오(한덩이 one loaf)

5) 토핑물을 제조하여 굽기 전에 토핑하고 아몬드를 뿌리시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

- 반 죽

비율 (100%)	재료명	무게(g)
80	강력분	960g
20	중력분	240g
52	물	624g
4.5	이스트	54g
1	제빵개량제	12g
2	소금	24g
12	설 탕	144g
8	버터	96g
3	탈지분유	36g
10	달걀	120g
192.5	계	2,310g

- 토핑

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

비율 (100%)	재료명	무게(g)
100	마가린	100g
60	설탕	60g
2	베이킹파우더	2g
60	달걀	60g
100	중력분	100g
50	아몬드슬라이스	50g
372	계	372g
35	밤다이스 (시럽제외)	420g

● 밤식빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃
2. 1차발효 : 40~50분 (30분에 중간 확인) 이때 토핑물 준비(크림법)
3. 분 할 : 450g 씩 둥글리기 → 중간발효 5~10분(겨울 철에는 최대15분까지)
4. 성형 : 종모양을 밀어펴기(길이30cm) → 밤다이스 → 위에서 아래로 말아내려 올 때 "럭비공모양"으로 만들기 → 이음매 잘 꼬집기
5. 2차발효 : 팬 아래 1cm 까지(약 35분 ~ 40분)
6. 굽 기 : 윗불 180℃/ 아랫불 150℃ 15분 + ∂

<토핑물>

토핑물은 크림법으로 1차 발효때 제조하여 굽기 전에 짜주기

토핑물 제조방법 : 유지 부드럽게 → 설탕2회 나눠 넣기 → 계란 3회 정도 나눠넣고(설탕 녹을 때까지)→ 중력분+베이킹파우더 채쳐 넣기 → 주걱으로 11자를 그리면서 섞기 → 짤주머니에 반죽 넣기 → 짠 후 아몬드 올리기 → 굽기

◎ 압축 point

① 일정한 두께와 길이로 반죽을 성형한다.
② 밤다이스가 반죽 밖으로 나오지 않도록 잘 말아준다.
③ 완성품의 껍질 색에 주의한다.
④ 토핑물 식빵의 윗면을 완전히 덮되. 넘쳐 흐르지 않도록 짠다.
⑤ 식빵은 굽기 후 반으로 잘랐을 대 단면에 빈 공간(기공)이 없어야 한다.

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 베이글을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 :3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(7분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 1개당 분할중량은 80g으로 하고 링 모양으로 정형하시오.

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

6) 2차 발효 후 끓는 물에 데쳐 패닝하시오.

7) 팬 2개에 완제품 16개를 구어 제출하시오

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	800g
55~60	물	440~480g
3	이스트	24g
1	제빵개량제	8g
2	소금	16g
2	설탕	16g
3	식용유	24g
166~171	계	1,328~1,368g

● 베이글 공정 방법

◎ 기 본 순

1. 반죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃
   ★ 유지가 고체가 아닌 식용유처럼 액체인 경우 처음부터 함께 믹싱한다.
   ★ 전처리로 유산지를 16장을 만들어 놓는다.
2. 1차발효 : 30~40분
3. 분 할 : 80g 씩 둥글리기 → 중간발효 5~10분
4. 성형 : 타원형으로 밀기 → 반죽 뒤집어서 가로로 놓기 → 3단 접기 2번
   → 25 ~30cm의 둥근막대 → 끝 부문 날개 만들기 →
   날개로 반대 끝 감싸기 → 유산지에 놓고 팬닝
5. 팬 닝 : 평철판 1장에 3:2:3 배열로 총 8개씩 팬닝
6. 2차 발효 : 15 ~20분
7. 데치기 : 끓는 물에 위.아래 5초 씩 데치며 유산지를 떼고 팬닝
8. 굽 기 : 윗불 210℃/ 아랫불 150℃ 15분 + ∂

◎ 압축 point

① 일정한 두께와 길이로 반죽을 막대형으로 늘릴 때 표면이 찢어지지 않도록
② 2차 발효 후 데치기 과정에서 빵반죽이 늘어지지 않게 하고 도구에 의해 찍혀 모양이 나빠지지 않도록 주의를 해야 한다.
③ 도넛모양을 만들 때 이음매가 떨어지지 않도록 확실하게 마무리 해야 한다.

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 스위트 롤을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 야자잎형 12개, 트리플리프(세잎새형) 9개를 만드시오.

5) 계피설탕은 각자가 제조하여 사용하시오.

6) 성형 후 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900g
46	물	414g
5	이스트	45(46)g
1	제빵개량제	9(10)g
2	소금	18g
20	설탕	180g
20	쇼트닝	180g
3	탈지분유	27(28)g
15	달걀	135(136)g
212	계	1,908g (1,912)

- 충전물

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

15	충전용 설탕	135(136)g
1.5	설탕	13.5(14)g

● 스위트 롤 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃
2. 1차발효 : 40~50분
3. 분 할 : 총 반죽무게 (1,912g ÷ 2 ≒950g) 2등분 → 둥글리기 → 중간발효
4. 성형 :
   ① 두께 0.5cm, 높이 30cm, 가로길리 60cm × 2장
   ② 물(위 3~5cm) 바르기 → 용해버터(50g)바르기 → 설탕+계피가루 뿌리기 → 말기
   - 야자수형 : 칼집 1번 길이 약 3cm
   - 트리플형 : 칼집 2번 길이 약 4.5cm
5. 2차 발효 : 25 ~30분
6. 굽 기 : 윗불 180℃/ 아랫불 150℃ 15분 +∂

◎ 압축 point

① 일정한 두께와 길이로 반죽을 밀고 신속하레 작업을 진행해야 한다.
② 말기를 할 때 너무 단단하거나 너무 느슨해 빈공간이 많지 않도록 한다.
③ 균형잡힌 제품이 되도록 제시된 성형 방법대로 반죽을 잘라 성형한다.
④ 칼집은 완전히 잘리기 직전 1cm 남긴 느낌으로 깊이 잘라 성형한다.
⑤ 가로 60cm 세로30cm 밀어펴기가 제일 중요하다 .
반드시 두께 일정하게 하고 얇게 고르게 하고 물과 계피설탕은 많이 하지 말고 밀때 짱짱하고 밀어야 한다.

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 빵도넛을 제조하여 제출하시오. ★시험시간 : 3시간

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(12분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 분할무게는 46g씩으로 하시오.

5) 모양은 8자형 22개, 트위스트형(꽈배기형) 22개로 만드시오.

(남은 반죽은 감독위원 지시에 따라 별도로 제출하시오.)

비율(100%)	재료명	무게(g)
80	강력분	880g
20	박력분	220g
10	설탕	110g
12	쇼트닝	132g
1.5	소금	16g
3	탈지분유	32g
5	이스트	56g
1	제빵개량제	10g
0.2	바닐라향	2g
15	달 걀	164g
46	물	506g
0.3	넛메그	3(2)
194	계	2,134 (2,131)g

● 빵도넛 공정 방법

◎ 기 본 순 서
1. 반죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃ 2. 1차발효 : 30~40분 3. 분할 : 46g 씩 둥글리기(약 10분 소요: 중간발효 대신can) → 소세지 모양 → 중간발효 5~10분 4. 성형 : 8자형, 꽈배기형 5. 2차발효 : 15~25분 ★ 15분쯤 튀김 기름 올리기 중간불 6. 튀기기 : 기름 온도 180℃ ~190℃ 2~3분(윗면을 뒤집는다.) ★ 기름 200℃ 넘지 말아야 한다. 까맣게 탄다.
◎ 압축 point
① 일정한 두께와 길이로 반죽을 밀어준다. : 손가락으로 하지 말고 손바닥 힘 ② 꽈배기 모양이 풀리지 않게 주의한다. ③ 2차발효 시간이 다른 품목에 비해 짧으니까 시간 안배 신경써라 ④ 완성된 도넛이 색은 카라멜 색 정도로 하고 까맣게 되지 않게 주의
◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 트위스트형 (단과자빵)를 제조하여 제출하시오.

★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽분할 무게는 50g이 되도록 하시오.

5) 모양은 8자형 12개, 달팽이형 12개로 2가지 모양으로 만드시오.

6) 완제품 24개를 성형하여 제출하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900g
47	물	422g
4	이스트	36g
1	제빵개량제	8g
2	소금	18g
12	설탕	108g
10	쇼트닝	90g
3	분유	26g
20	달걀	180g
199	계	1,788g

● 트위스트형 (단과자빵) 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃
2. 1차발효 : 40~50분
3. 분 할 : 50g 씩 둥글리기 → 소세지 모양 → 중간발효 5~10분
4. 성형 :
   ① 8자형 : 길이 25cm ~ 30cm로 막대로 밀기 후 성형

   ② 달팽이형 : 길이 30 ~ 35cm로 막대로 밀기 후 성형

5. 팬 닝 : 철판 1개에 12개 팬닝
6. 2차 발효 : 25 ~35분 계란물 바르고 2차 발효< 노른자 20g ~ 물 80g >
7. 굽기 : 윗불180/아랫불 150℃ 15분 +∂

◎ 압축 point

① 일정한 두께와 길이로 반죽을 밀고, 신속하게 작업한다.
② 반죽의 중간발효가 부족할 경우, 반죽을 늘릴 때 거친 표면이 만들어지거나 수축할 경우 중간발효를 한번 더 하고 다시 성형한다.
③ 반죽을 꼬아줄 때 너무 단단하게 말거나 너무 느슨하게 만들지 않도록 한다.
④ 2차 발효가 지나치면 반죽의 경계가 흐려지므로 2차 발효 시간이 과하지 않도록 주의한다.

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 크림빵을 제조하여 제출하시오.　　★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 1개의 분할무게는 45g, 1개당 크림 사용량은 30g으로 제조 하시오.

5) 제품 중 12개는 크림을 넣은 후 굽고, 12개는 반달형으로 크림을 충전하지 말고 제조하시오

6) 남은 반죽은 감독위원 지시에 따라 별도로 제출하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	800g
53	물	424g
4	이스트	32g
2	제빵개량제	16g
2	소금	16g
16	설탕	128g
12	쇼트닝	96g
2	분유	16g
10	달 걀	80g
201	계	1,608g

- 충전물

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

1개당 30g	커스터드크림	360g

● 크림빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서
1. 반죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃ 2. 1차발효 : 35~45분 3. 분 할 : 45g 씩 분할 후 둥글리기 → 소세지 모양 → 중간발효 5~10분 4. 성형 : ① 충전형 : 타원형으로 밀기 → 크림30g 중앙에 놓기 → 덮기(윗반죽이 아래보다 1cm 더 밖으로 나가도록 덮기) → 스테인레스 스크래퍼로 모양내기 ② 비충전형 : 타원형으로 밀기 → 절반만 기름칠 하기 5. 팬 닝 : 철판 1개에 12개 팬닝 6. 2차 발효 : 25 ~35분 7. 굽기 : 윗불180/아랫불 150℃ 15분 + ∂
◎ 압축 point
① 반죽 성형은 일정한 크기와 두께로 타원형 밀기한다. ② 반죽을 포개어 놓을 때 윗면이 아랫면을 확실하게 덮도록 한다. ③ 충전형을 성형할 때 커스타드크림을 넣고 공기가 차 있지 않도록 잘 눌러 마무리 한다. ④ 스크래퍼로 모양내기는 확실하게 누르고 그어준다.
◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 소시지 빵을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(8분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 분할 무게는 70g씩 분할하시오.

5) 완제품(토핑 및 충전물 완성)은 12개 제조하여 제출하고 남은 반죽은 감독위원이 지정하는 장소에 따로 제출하시오.

6) 충전물은 발효시간을 활용하여 제조하시오.

7) 정형 모양은 낙엽으로 6개와 꽃잎모양 6개씩 2가지로 만들어서 제출하시오.

- 반 죽(배합표)

비율(100%)	재료명	무게(g)
80	강력분	560g
20	중력분	140g
4	생이스트	28g
1	제빵개량제	6g
2	소 금	14g
11	설 탕	76g
9	마가린	62g
5	탈지분유	34g
5	달걀	34g
52	물	364g
189	계	1,318g

- 토핑

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	프랑크소시지	480g
72	양 파	336g
34	마요네즈	158g
22	피자치즈	102g
24	케찹	115g
252	계	1,188g

● 소시지 빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃ < 된반죽이으로 혹에 계속 붙여줘라>
2. 1차발효 : 35~45분 → 토핑물 전처리는 양파다지기, 다른재료 준비
3. 분할 : 70g 씩 둥글리기 → 중간발효 5~10분
4. 성형 :
   ① 꽃잎모양

   ② 낙엽모양

5. 2차 발효 : 30~35분 → 2차 발효 후 토핑 얹기
   ★ 토핑물 얹는 순서: 양파+마요네즈 → 치즈 → 케첩
6. 굽기 : 윗불 180℃/ 아랫불 150℃ 15분 + ∂

◎ 압축 point

① 충전물과 토핑물은 1차 발효 넣은 후 준비해도 충분하다.
② 가위로 재단할 때 일정한 두께로 자른다.
③ 잘려진 단면에 소시지가 다 보이도록 자른다.
④ 반죽 양 끝에도 소시지가 잘 들어있도록 성형한다.
★ 반죽 분할은 빨리해야 하고 피자치즈 20분 190℃/150℃
★ 반죽 물 온도는 24.9℃정도 11분 글루텐 형성can

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 쌀식빵을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 3시간40분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준 분할 무게는 198g으로 하고, 제시된 팬의 용량을 감안하여 결정하시오. (단. 분할무게 × 3을 1개의 식빵으로 함)

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
70	강력분	910
30	쌀가루	390
63	물	819(820)
3	이스트	39(40)
1.8	소금	23.4(24)
7	설탕	91(90)
5	쇼트닝	65(66)
4	탈지분유	52
2	계량제	26
165.8	계	2,415.4 (2,418)

● 쌀식빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반죽 : 스트레이트법 120%, 반죽온도 30℃
   - 완전히 매끈하게 반죽하려면 글루텐이 110% 형성할 것
   - 100% 확인 후 추가 믹싱 3-5분
2. 1차발효 : 15~30분 이하 → 토핑물 전처리는 양파다지기, 다른재료 준비
3. 분 할 : 170g 씩 둥글리기 → 중간발효 5~10분
4. 성형 : 타원형 → 3단접기(타원형을 뒤집고 접기)
   → 말아 내려오기(3단 접은 것을 세워서) → 꼬집어 밀봉
   ★ 회전방향 동일하게 팬에 3개 넣은 후 손가락 등으로 눌러주기
5. 팬 닝: 식방 빵 팬 1개에 3개씩 팬닝
6. 2차발효 : 팬 위 0.5~1cm 올라올 때까지
7. 굽 기 : 윗불 170℃/ 아랫불 180℃ 30분 + ∂
   ★ 시간 상 2/3 지점에 위치를 변경해 준다.

◎ 압축 point

① 최대한 일정한 크기와 모양으로 성형(밀대 힘 조절을 손바닦으로 하기)
② 동그랗게 말은 반죽의 이음매가 식빵팬의 밑바닦에 하고 회전방향 동일 팬닝
③ 비상스트레이트법은 1차 발효가 30분을 초과하지 않도록 주의한다.
④ 완성된 식빵의 위. 옆 . 아랫면까지 밝은 브라운색으로 굽는다.

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 호밀빵을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(5분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 25℃를 표준으로 하시오.

4) 표준분할 무게는 330g으로 하시오.

5) 제품의 형태는 타원형(럭비공 모양)으로 제조하고, 칼집모양을 가운데 일자로 내시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
70	강력분	770
30	호밀가루	330
3	이스트	33
1	제빵개량제	11(12)
60~65	물	660~715
2	소금	22
3	황설탕	33(34)
5	쇼트닝	55(56)
2	탈지분유	22
2	몰트액	22
178~183	계	1,958~2,016

● 호밀빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반죽 : 스트레이트법 120%, 반죽온도 30℃
   - 완전히 매끈하게 반죽하려면 글루텐이 110% 형성할 것
   - 100% 확인 후 추가 믹싱 3-5분
2. 1차발효 : 15~30분 이하 → 토핑물 전처리는 양파다지기, 다른재료 준비
3. 분 할 : 170g 씩 둥글리기 → 중간발효 5~10분
4. 성형 : 타원형 → 3단접기(타원형을 뒤집고 접기)
   → 말아 내려오기(3단 접은 것을 세워서) → 꼬집어 밀봉
   ★ 회전방향 동일하게 팬에 3개 넣은 후 손가락 등으로 눌러주기
5. 팬 닝: 식방 빵 팬 1개에 3개씩 팬닝
6. 2차발효 : 팬 위 0.5~1cm 올라올 때까지
7. 굽 기 : 윗불 170℃/ 아랫불 180℃ 30분 + ∂
   ★ 시간 상 2/3 지점에 위치를 변경해 준다.

◎ 압축 point

① 최대한 일정한 크기와 모양으로 성형(밀대 힘 조절을 손바닥으로 하기)
② 동그랗게 말은 반죽의 이음매가 식빵팬의 밑바닥에 하고 회전방향 동일 팬닝
③ 비상스트레이트법은 1차 발효가 30분을 초과하지 않도록 주의한다.
④ 완성된 식빵의 위. 옆 . 아랫면까지 밝은 브라운색으로 굽는다.

◎ 메 모

丁 貞 淳

1. 요구사항

※ 버터톱 식빵을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 분할무게는 460g짜리 5개를 만드시오.(한덩이:one loaf)

5) 윗면을 길이로 자르고 버터를 짜 넣는 형태로 만드시오.

6) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	1200g
40	물	480g
4	이스트	48g
1	제빵개량제	12g
1.8	소금	21.6(22)g
6	설탕	72g
20	버터	240g
3	탈지분유	36g
20	달 걀	240g
195.8	계	2,349.6g (2,350)

- 충전물

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

5	버터 (바르기용)	60g

● 버터톱 식빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃
2. 1차발효 : 45~55분
3. 분 할 : 460g 씩 분할 둥글리기 → 중간발효 5~10분
4. 성형 : one-lofe형

5. 2차발효 : 약 30 ~40분 틀 아래 1cm까지 → 칼집 위아래 1cm 간격 남기고
   0.5cm깊이로 한줄 긋기→ 칼집 넣은 곳에 버터짜기
7. 굽 기 : 윗불 170℃/ 아랫불 180℃ 30분 + ∂
   ★ 시간 상 2/3 지점에 위치를 변경해 준다.

◎ 압축 point

① 유지가 많은 반죽이이다. 그러므로 글루텐이 어느 정도 발전된 이후 유지를 넣거나 유지를 2번 나눠서 투입한다.
② 2차 발효된 반죽을 윗면을 가를 때 표면을 살짝 건조시킨 뒤 깊이 0.5cm 로 칼집을 넣는다.
③ 말기를 단단하게 하고 버터짜기는 최대한 손위로 덮을 만큼 접어 넣어준다.

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 옥수수 식빵을 제조하여 제출하시오.　　★ 시험시간 : 3시간40분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간)
· 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량
· 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 표준분할무게는 180g으로 하고 제시된 팬을 감안하여 결정하시오.
(단, 분할무게×3을 1개의 식빵으로 함)

5) 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
80	강력분	960g
20	옥수수분말	240g
60	물	720g
3	이스트	36g
1	제빵개량제	12g
2	소금	24g
8	설탕	96g
7	쇼트닝	84g
3	탈지분유	36g
5	달 걀	60g
189	계	2,268g

● 옥수수 식빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서
1. 반 죽 : 스트레이트법 80%, 반죽온도 27℃ <질은 반죽 > 2. 1차발효 : 40~50분 3. 분할 : 180g 분할→ 동글리기 →중간발효 5~10분 4. 성형: 삼봉형 5. 팬 닝 : 식빵 틀 1개에 3개씩 팬닝 6. 2차발효 : 팬 위에 1cm까지 올라올 때 까지 7. 굽 기 - 윗불 160℃/ 아랫불 170 ℃ 30분 + ∂
◎ 압축 point
① 옥수수가루가 들어가기 때문에 글루텐을 80%만 잡는다. (100% 잡으면 구울 때 터짐 현상이 나타난다.) ② 옥수수 가루 때문에 오븐 내에서 식빵 윗면이 색이 진해지기 쉬우니 주의. ③ 식빵의 이음매가 밑부분에 있도록 하고, 회전방향을 같게 팬닝 한다. ④ 굽기에서 윗면 색을 보고 윗불 온도 조절하고 위해 변경해 줘야 한다.
◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 모카빵을 제조하여 제출하시오.　　★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(11분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(유지는 클린업 단계에서 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 1개의 분할 무게는 250g, 1개당 비스킷은 100g씩으로 제조하시오.

5) 제품의 형태는 타원형(럭비공 모양)으로 제조하시오.

6) 토핑용 비스킷은 주어진 배합표에 의거 직접 제조하시오.

7) 완제품 6개를 제출하고 남은 반죽은 감독위원 지시에 따라 별도로 제출하시오.

- 반 죽(배합표)

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	850
45	물	382.5(382)
5	이스트	42.5(42)
1	제빵개량제	8.5(8)
2	소 금	17(16)
15	설 탕	127.5(128)
12	버터	102
3	탈지분유	25.5(26)
10	달걀	85(86)
1.5	커피	12.75(128)
15	건포도	127.5(128)
208.5	계	1,780.75

- 토핑용 비스킷
(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	박력분	350
20	버터	70
40	설탕	140
24	달걀	84
1.5	베이킹파우더	5.25(5)
12	우유	42
0.6	소금	2.1(2)
198.1	계	693.35(693)

● 모카빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반 죽 : 스트레이트법 80%, 반죽온도 27℃
   ★ 건포도는 미지근한 물에 불리고 유지 넣은 다음 물기제거한 건포도 入
2. 1차발효 : 40~50분
3. 분할 : 250g 분할→ 동글리기 →중간발효 5~10분
4. 성형: 타원형(허리 긴 럭비공 모양) + 비스킷 반죽 100g 씌우기

5. 팬 닝 : 평철판 1개에 3~4개 팬닝
6. 2차발효 : 25 ~ 30분
7. 굽 기 - 윗불 180℃/ 아랫불 150 ℃ 25분 + ∂

< 모카빵 비스킷 토핑물 제조 : 크림법>

※ 버터 유연하게 풀기 → 설탕+소금 넣고 섞기(설탕50%만 녹을 정도)
→ 전란 나눠 넣으면서 휘핑(설탕 100% or 맛소금 크기 정도 녹이기)
→ 체친 가루재료(박력분+베이킹파우더) 투입하여 11자로 섞는다(가루 살짝 有 정도)
→ 우유 투입후 가볍게 섞기 → 반죽을 판모양으로 뭉친 후 비닐에 싸아서 냉장휴지
→ 100g 씩 원기둥모양으로 분할 → 빵 성형 후 비스킷 밀어서 얹기

◎ 압축 point

① 토핑용 반죽을 1차 발효 넣은 후 바로 제조해 냉장휴지한다.
② 토핑용 반죽을 만들 때 가루재료 넣은 후 많이 섞지 않는 것은 크랙을 내기 위한 것이니 주의해서 믹싱하도록 한다.
③ 모카빵 반죽을 일정한 두께와 크기의 타원형인 럭비공 모양으로 균일하게 성형한다.

◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 버터 롤를 제조하여 제출하시오.　　★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단 유지는 클린업 단계에 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 1개의 분할무게는 50g으로 제조하시오.

5) 제품의 형태는 번데기 모양으로 제조하시오.

6) 24개를 성형하고, 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900g
10	설탕	90g
2	소금	18g
15	버터	135(134)g
3	탈지분유	27(26)g
8	달걀	72g
4	이스트	36g
1	제빵개량제	9(8)g
53	물	477(476)g
196	계	1.764g

● 버터 롤 공정 방법

◎ 기 본 순 서
1. 반 죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃ 2. 1차발효 : 40~50분 3. 분할 : 50g 분할→ 동글리기 → 올챙이 모양 → 중간발효 5~10분 4. 성형: 역삼각형 모양(25~30cm)으로 밀기 → 위에서 아래로 말아 내려가기 → 번데기 혹은 크루아상 모양으로 완성하기 5. 팬 닝 : 평철판 1개에 12개 팬닝 6. 2차발효 : 30 ~ 35분 ※ 계란물 바르고 2차 발효 < 노른자 20g + 물 80g > 7. 굽 기 - 윗불 180℃/ 아랫불 150 ℃ 15분 + ∂ ※ 광택 계란물 위에 설탕 한 꼬집
◎ 압축 point
① 올챙이 모양, 역삼각형 모양, 반죽 성형은 모두 일정한 두께와 크기로 만든다. ② 번데기 모양으로 말아진 겹이 3~4겹으로 보이도록 하며, 이음새는 아래에 오도록 팬닝한다.
◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 통밀 빵을 제조하여 제출하시오.　　★ 시험시간 : 3시간30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(10분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.

3) 반죽온도는 25℃를 표준으로 제조 하시오.

4) 표준 분할무게는 200g으로 제조하시오.

5) 제품의 형태는 밀대(봉)형 22~213cm으로 제조하고 표면에 물을 발라 오트밀을 보기 좋게 적당히 묻히시오.

6) 8개를 성형하여 제출하고 남은 반죽은 감독위원의 지시에 따라 별도로 제출하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
80	강력분	800
20	통밀가루	200
2.5	이스트	24
1	제빵개량제	10
63~65	물	63~650
1.5	소금	15(14)
3	설탕	30
7	버터	70
2	탈지분유	20
1.5	몰트액	15(14)
181.5 183.5	계	1,814 ~1,835

- 충전물

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

	(토핑용) 오트밀	200g

● 통밀 빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서
1. 반 죽 : 스트레이트법 80%, 반죽온도 25℃ 2. 1차발효 : 40~50분 3. 분할 : 200g 분할→ 동글리기 → 중간발효 5~10분 4. 성형: 둥근 밀대형 20 ~ 21cm의 타원형으로 밀기 → 반죽 뒤집고 가로로 3단 접기 2번 → 22 ~ 23츠 둥근 밀대형으로 성형 → 표면에 물 칠하고 오트밀 묻히기 5 2차발효 : 30 ~ 40분 7.굽 기 - 윗불 180℃/ 아랫불 150 ℃ 25분+ ∂
◎ 압축 point
① 단백질 함량이 적은 통밀가루가 첨가되므로 반죽온도와 믹싱시간에 주의한다. - 반국온도 25℃, 발전단계 까지만 믹싱하는 것이 중요하다. ② 둥근 막대모양으로 두께와 길이를 일정하게 성형할 수 있도록 집중한다. ③ 황금색의 구움색으로 통밀빵을 완성한다. ④ 글루텐 단계에서 유지를 넣고 2단에서 글루텐 형성시켜라 ※절대 3단까지 하지 말것.
◎ 메 모

丁貞淳

1. 요구사항

※ 소보로 빵을 제조하여 제출하시오. ★ 시험시간 : 3시간 30분

1) 배합표이 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분)

· 재료계량(재료당 1분) → [감독위원 계량확인] → 작품제조 및 정리정돈(전체시험시간-재료계량시간) · 재료계량 시간내에 계량을 완료하지 못하여 시간이 초과된 경우 및 계량을 잘못한 경우는 추가의 시간부여 없이 작품제조 및 정리정돈 시간을 활용하여 요구사항의 무게대로 계량 · 달걀의 계량은 감독위원이 지정하는 개수로 계량

2) 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오.
(단, 유지는 클린업 단계에서 첨가하시오)

3) 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.

4) 반죽 1개의 분할 무게는 50g, 1개당 소보로 사용량은 약 30g정도로 제조하시오.

5) 토핑용 소보로는 배합표에 따라 직접 제조하여 사용하시오.

6) 반죽은 25개를 성형하여 제조하고, 남은 반죽은 감독위원 지시에 따라 별도로 제출하시오.

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	강력분	900g
47	물	423(422)g
4	이스트	36g
1	제빵개량제	9(8)g
2	소금	18g
18	마가린	162g
2	탈지분유	18g
15	달 걀	135(136)g
16	설 탕	144g
205	계	1,845g (1,844)

- 토핑용 비스킷

(※ 충전용 재료는 계량시간에서 제외)

비율(100%)	재료명	무게(g)
100	중력분	300g
60	설탕	180g
50	마가린	150g
15	땅콩버터	45(46)g
10	달걀	30g
10	물엿	30g
3	탈지분유	9(10)g
2	베이킹파우더	6g
1	소금	3g
251	계	753g

● 소보로 빵 공정 방법

◎ 기 본 순 서

1. 반 죽 : 스트레이트법 100%, 반죽온도 27℃
   ★ 건포도는 미지근한 물에 불리고 유지 넣은 다음 물기제거한 건포도 入
2. 1차발효 : 40~50분
3. 분할 : 50g 분할→ 동글리기 →중간발효 5~10분
4. 성형: 둥굴리기 모양 그대로 토핑 묻히기
5. 팬 닝 : 평철판 1개에 12개 팬닝
6. 2차발효 : 30~35분
7. 굽 기 - 윗불 180℃/ 아랫불 150 ℃ 15분 + ∂

< 소보로 토핑물 제조 : 크림법>

※ 마가린+땅콩버터 유연하게 풀기 → 설탕+소금+물엿 넣고 섞기
→ 전란 나눠(3회)넣으면서 휘핑하여 크림화
→ 채친 가루재료(중력분+탈지분유+베이킹파우더) 투입하여 11자로 섞는다
(겨울에는 상온휴지, 여름에는 냉장휴지)

◎ 압축 point

① 성형시 반죽의 둥글리기를 동그란 모양으로 잘 만든다.
② 토핑이 떡지지 않도록 만들어야 하므로 토핑 크림화를 과하거나 오래 긁어 섞지 말것
③ 토핑물 묻힐 때 반죽의 옆면까지 골고루 묻게 집중해서 성형한다.

◎ 메 모