

WEBVTT

00:00:08.712 --> 00:00:12.420  
우유식빵 이거 정말 쉬운 종목인데  
제가 감독해볼 때 늘 느끼지만

00:00:12.508 --> 00:00:14.998  
우유식빵 만큼 합격률이  
높은 제품이 없어요.

00:00:15.057 --> 00:00:17.168  
오히려 비상보다 합격률이 좋습니다.

00:00:17.250 --> 00:00:20.123  
우유식빵 걸리면 진짜 봉 잡으신 겁니다.

00:00:20.148 --> 00:00:23.388  
우유식빵이야말로 정말 제일 쉬운  
종목 중에 제일 쉬운 종목이니까

00:00:23.575 --> 00:00:29.674  
이 종목은 너무 뭐라 그럴까  
행운이에요, 이런 종목 걸리시면

00:00:29.859 --> 00:00:32.327  
그래도 항상 방심하지 마세요.

00:00:32.352 --> 00:00:37.166  
방심하지 마시고 재료 한번 보시면서  
자, 요구사항 한번 보시죠.

00:00:37.191 --> 00:00:38.376  
27도 맞추시는 거고요,

00:00:38.401 --> 00:00:39.797  
알굽 가지 재시는 거고요.

00:00:39.822 --> 00:00:41.844  
분할량 180g으로 한다는 거고요.

00:00:42.268 --> 00:00:46.319  
여러분이 보시기에 느끼시겠지만  
솔직히 말해서 비상식빵하고

00:00:46.407 --> 00:00:49.401  
이 우유하고 물만 다르지  
별 차이가 없습니다.

00:00:49.555 --> 00:00:53.451  
시험 보러 가시면 우유가 12시 반쯤  
시험보시게 될 때

00:00:53.576 --> 00:00:58.158  
우유가 실온에 있었으면 좀 미적지근해요,  
그냥 사용하시면 됩니다.

00:00:58.183 --> 00:01:01.614  
그런데 이 우유가 냉장고에서 바로 나왔다.

00:01:01.639 --> 00:01:03.209  
그러면 4도, 5도 짜리잖아요.

00:01:03.258 --> 00:01:07.296  
한여름이든 한겨울이든  
우유가 너무 차가우면 살짝

00:01:07.352 --> 00:01:09.876  
살짝 끓여서 쓰시면 좋을 것 같아요.

02\_[제빵] 우유식빵

00:01:10.067 --> 00:01:13.251  
그렇다고 보글보글 끓이라는 게  
아니라 살짝 기포가 생길정도까지만

00:01:13.284 --> 00:01:18.948  
살짝 데워가지고 이렇게 흔들어주시면  
온도가 미적지근하게 됩니다.

00:01:18.989 --> 00:01:22.118  
그렇게 해서 하시면 아무리  
차가운 우유 4도짜리라 하더라도

00:01:22.161 --> 00:01:24.550  
반죽 온도 27도 올리는데 어렵지 않겠죠?

00:01:25.156 --> 00:01:28.188  
자, 한번 해보겠습니다, 가세요.

00:01:28.445 --> 00:01:32.527  
반죽 쳐보도록 하겠습니다.  
우유식빵 먼저 재료 넣을게요.

00:01:32.552 --> 00:01:34.624  
자, 가루류

00:01:37.495 --> 00:01:40.059  
그 다음에 이스트

00:01:41.817 --> 00:01:45.127  
그 다음에 우유

00:01:49.000 --> 00:01:53.214  
이 밀가루 잦던 그릇에다가  
반죽 담으시는 거

00:01:53.661 --> 00:02:00.378  
반죽기 올리고 기어 1단 넣고 스위치 온

00:02:06.872 --> 00:02:08.840  
좀 빨라졌죠?

00:03:01.111 --> 00:03:05.088  
자, 우유식빵 반죽 온도  
한번 재보도록 하겠습니다.

00:03:10.259 --> 00:03:12.703  
네, 27.3도 나옵니다.

00:03:12.775 --> 00:03:14.094  
자, 보여드릴게요.

00:03:14.135 --> 00:03:20.828  
우유식빵 반죽온도 26.8도 내려가는데  
나오니까 아까 27.3도 확인하셨죠?

00:03:20.853 --> 00:03:22.368  
네, 잘쳤어요.

00:03:22.850 --> 00:03:25.136  
반죽기에서 반죽을 꺼냈습니다.

00:03:25.161 --> 00:03:28.025  
자, 이거 둥글리기 하는 거  
여러분, 이렇게 하시면 돼요.

00:03:28.050 --> 00:03:32.104  
어려워들 하시는데 약간 흘러

내려서 약간 흘러내려서 접으시고

00:03:32.153 --> 00:03:35.875  
흘러내려서 접으시고 신장성과  
탄력성이 최대인 단계이기 때문에

00:03:35.900 --> 00:03:37.196  
굉장히 잘 늘어나요.

00:03:37.221 --> 00:03:40.168  
이렇게, 이렇게, 이렇게, 이렇게

00:03:40.320 --> 00:03:45.196  
이 상태에서 시험보러 가셔서  
반죽 온도 검사받으셔야죠?

00:03:45.229 --> 00:03:48.110  
반죽 온도에 온도가 떨어지  
가셔도 되고 아니면 감독님이

00:03:48.138 --> 00:03:49.876  
감독님 온도계로 찿러요.

00:03:49.901 --> 00:03:51.735  
잡아당겨보고 막 이렇게 해요.

00:03:51.760 --> 00:03:54.698  
이렇게 해서 여기다가 밀가루 좀 발라주세요.

00:03:54.725 --> 00:04:00.409  
있다 비닐 뿔 때 잘 떨어지니까  
이렇게 해서, 이렇게 해서

00:04:00.434 --> 00:04:03.420  
시험보러 가셔서 번호표를 주실 겁니다.

00:04:03.544 --> 00:04:08.411  
번호표를 넣어야 반죽이 바뀌지 않고  
안전하니까 번호표를 위에다가 얹어서

00:04:08.436 --> 00:04:11.747  
발효실에 넣겠습니다, 발효실로 가시죠.

00:04:11.894 --> 00:04:14.537  
우유식빵 1차 발효 완료 된 것 같습니다.

00:04:14.562 --> 00:04:17.357  
시간 상으로는 40분에서 50분  
사이에 걸리는 것 같고요.

00:04:17.385 --> 00:04:20.901  
이게 우유가 들어가서  
반죽이 조금 되직한 편이죠.

00:04:20.933 --> 00:04:23.840  
그래서 40분 정도 충분히 시켜주셔야 됩니다.

00:04:23.865 --> 00:04:25.507  
여러분, 가보겠습니다.

00:04:32.867 --> 00:04:34.931  
자, 보겠습니다.

00:04:39.805 --> 00:04:44.109  
확인 방법 늘 말씀드리지만  
이제 찿러 본다.

00:04:44.134 --> 00:04:48.358

들어본다, 부피로 본다.

00:04:48.383 --> 00:04:49.965  
소리로 본다.

00:04:49.990 --> 00:04:52.030  
자기만의 방법이 있죠?

00:04:52.120 --> 00:04:58.452  
우리 예쁘게 커준 우유식빵을 위하여  
역시 덜어내도록 하겠습니다.

00:04:58.673 --> 00:05:01.770  
우유식빵 분할량 알고 계신가요?  
요구사항에 나와있죠?

00:05:01.804 --> 00:05:03.255  
180이죠?

00:05:03.433 --> 00:05:05.648  
이거 외우실 필요는 없어요, 분할량은

00:05:06.047 --> 00:05:09.843  
수험자 요구사항을 이제 시험보러  
가시면 감독님이 읽어주잖아요.

00:05:09.877 --> 00:05:12.185  
그때 잘 들으시면 됩니다.

00:05:12.268 --> 00:05:14.427  
이거 역시 몇 덩어리 나오나요?

00:05:14.668 --> 00:05:16.279  
12덩어리죠?

00:05:16.779 --> 00:05:24.429  
12덩어리, 아유, 애썼어 아주 이쁘죠?  
정말로 진짜로 애썼어요.

00:05:24.454 --> 00:05:28.662  
크느라고 얼마나 애썼어? 그럴죠?  
자, 분할하겠습니다.

00:05:33.997 --> 00:05:39.952  
역시 12덩어리 정도 나오니까 반 잘라  
놓고 애 가지고 여섯 개가 나오면 된다.

00:05:40.424 --> 00:05:47.859  
이렇게 비슷하게 잘라서 여러분께서 놓고 하나  
정도 올려보시고, 이거 좀 짝해보인다,

00:05:47.884 --> 00:05:50.114  
이거 맞았으면 좋겠다.

00:05:52.343 --> 00:05:55.613  
10g 또 모잘라.  
왜 항상 10g이 모자라는 걸까요?

00:05:57.630 --> 00:05:59.630  
자, 180입니다, 180

00:06:01.257 --> 00:06:04.958  
좋아요, 180 이렇게  
둥글리기 한번 더 보여드려요?

00:06:04.983 --> 00:06:07.389  
자, 덧가루 좀 깔아주시고요.

02\_[제빵] 우유식빵

00:06:08.194 --> 00:06:13.356  
자, 둥글리기 한번 더 이 우유식빵을  
밀고 돌리고 밀고 돌리고 하시면서

00:06:13.381 --> 00:06:18.123  
조금 더 이렇게 부드럽게 이거 반죽  
잘못 치시면 애가 막 터지죠?

00:06:18.148 --> 00:06:20.322  
글루텐이 막 찢어지고 이래요.

00:06:20.485 --> 00:06:23.278  
둥글리기 하실 때 항상  
어떤 마음으로 한다?

00:06:23.607 --> 00:06:26.559  
아유 이쁜것, 사랑스럽게 한다.

00:06:27.532 --> 00:06:31.876  
이거 둥글리기 할 때 어떤 학생들한테  
자, 애인 다루듯이 하라.

00:06:32.132 --> 00:06:34.093  
그랬더니 애인은 이렇게 안 다룬대.

00:06:34.293 --> 00:06:36.102  
애인이 거친 거를 원한대.

00:06:36.127 --> 00:06:41.933  
참, 애인 다루듯이 부드럽게 자,  
부드럽게 이렇게 해서 12개

00:06:41.958 --> 00:06:44.036  
분할 둥글리기 해 올게요.

00:06:44.061 --> 00:06:46.245  
네, 우유식빵 성형하겠습니다.

00:06:46.270 --> 00:06:48.250  
중간 발효 15분 했습니다.

00:06:48.275 --> 00:06:50.385  
요즘 날씨가 조금 차가운 듯 해요.

00:06:50.516 --> 00:06:53.325  
자, 들어가겠습니다, 성형

00:06:53.424 --> 00:06:55.845  
멋있게 또 덧가루를 이쁘게 뿌려요.

00:06:56.365 --> 00:06:58.175  
가져오겠습니다.

00:06:59.930 --> 00:07:02.127  
이번에는 또 이렇게 한번 해볼까요?

00:07:02.152 --> 00:07:06.449  
여러분이 어떻게 하시려나  
하나 밀어놓고 뒤집어서 놓고

00:07:06.474 --> 00:07:15.110  
이렇게, 이렇게, 이렇게  
들었나 놓고 하나, 둘

00:07:15.135 --> 00:07:17.510  
이번에는 또 이렇게 한번 해볼까요?

00:07:17.997 --> 00:07:21.919

제가 감독하면서 진짜 많은  
성형방법을 보고 있어요.

00:07:22.248 --> 00:07:28.858  
근데 어떻게 하든 가스 잘 빼고 잘  
성형해서 예쁘게 만드시면 돼요.

00:07:29.692 --> 00:07:34.796  
어떤 길로 가든, 어떤 방법으로  
가든 자기 손에 익어서 익숙한

00:07:34.830 --> 00:07:35.809  
방법이면 되는 거예요.

00:07:35.834 --> 00:07:38.246  
익숙한 방법

00:07:40.616 --> 00:07:42.704  
이렇게 하시죠, 이렇게

00:07:44.804 --> 00:07:48.201  
중간 발효가 아주 빠직빠직 잘 됐습니다.

00:07:48.386 --> 00:07:57.021  
이 아이들이, 자 이렇게  
들었다 놓고 접고 광, 접고 광

00:07:57.151 --> 00:08:02.527  
광, 광 해서 자, 이렇게 어때요?  
똑같죠? 자, 이렇게

00:08:02.552 --> 00:08:04.245  
일단 전 세 개만 하겠습니다.

00:08:04.270 --> 00:08:08.246  
이런 식으로 할 것 같으면 12개 한꺼번에  
다 해 놓고 하시면 굉장히 빠릅니다.

00:08:08.329 --> 00:08:10.559  
이거를 다 12개를 이렇게 쪽 해 놓는거야.

00:08:11.411 --> 00:08:14.197  
그래놓고 밀대로 솔직히 말해서  
안 밀어도 상관없어요.

00:08:14.233 --> 00:08:15.637  
이렇게 잘 눌러주시면 돼요.

00:08:15.662 --> 00:08:20.331  
눌러 잡아주시고 이 밑에 이음매  
부분만 좀 납작하게 눌러주고

00:08:20.921 --> 00:08:23.778  
식빵은 굉장히 다양한 방법이 있어요.

00:08:24.241 --> 00:08:27.075  
눌러주시고 위에서부터  
이렇게 삼각형 약간 잡으시고요.

00:08:27.099 --> 00:08:31.835  
그냥 그대로 이렇게 하나 둘, 셋  
자, 소세지 나오지 않게

00:08:32.115 --> 00:08:36.491  
이 소세지가 나오는 이유를 가끔 나한테  
물어보시는데 있다가 설명드릴게요.

00:08:36.677 --> 00:08:43.473

솔직히 나와도 괜찮은게 이 벽에서 막아주기  
때문에 상관는 없습시다만 이렇게 갈 때

00:08:43.500 --> 00:08:48.154  
이 덧가루가 없어서 들러붙은 상태에서  
들었다 놓으면 허리가 들어가는 거예요.

00:08:48.267 --> 00:08:51.997  
허리가 들어가는 거는 그 이유예요.  
덧가루가 있었다면 들어가지 않습니다.

00:08:52.208 --> 00:08:55.615  
이렇게 눌러주시고  
꼭 밀대를 안 쓰고 있죠, 제가.

00:08:55.640 --> 00:08:57.658  
밀대를 안 써도 잘 할 수 있습니다.

00:08:57.683 --> 00:09:01.269  
이렇게, 이렇게 잡죠.

00:09:01.807 --> 00:09:04.014  
식빵성형은 상관없습시다.

00:09:04.047 --> 00:09:07.286  
이번에 또 안 나왔죠?  
소세지가 안 나왔죠?

00:09:07.844 --> 00:09:14.283  
상관 없습시다, 어자피, 자,  
두개 눌러서 눌러서 이음매 부분

00:09:14.307 --> 00:09:21.086  
좀 납작하게 해주시고 이 12개가 다 있다면  
첫 번째꺼가 조금 발효가 됐기 때문에

00:09:21.111 --> 00:09:25.431  
이 작업이 굉장히 쉬워요, 잘 눌러주고  
지금 세 개만 하기 때문에 이렇게 하는데

00:09:25.807 --> 00:09:28.577  
눌러 붙이는 것도 이렇게

00:09:29.460 --> 00:09:33.860  
어찌 됐든 잘 만들어서 넣기 전에  
한번 확인하겠습니다.

00:09:33.967 --> 00:09:38.951  
여러분이 혹시라도 이음매도  
사실 방향도 좀 있어요.

00:09:39.226 --> 00:09:42.822  
방향도 맞춰주시고  
이음매가 밑으로 갔나.

00:09:42.856 --> 00:09:47.295  
확인해주시고 이때 평가할 때 이런  
종목이 뒤집어서 까보거든요.

00:09:47.320 --> 00:09:52.507  
감독이, 밀면을까? 그때 생각하시면서  
이렇게 들고 번쩍 들어서

00:09:52.532 --> 00:09:54.136  
한꺼번에 넣겠습니다.

00:09:55.337 --> 00:09:58.067  
역시 눌러주시면서 뭐라고 얘기할까요?

02\_[제빵] 우유식빵

00:09:59.019 --> 00:10:02.924  
아가들아, 잘 커

00:10:03.744 --> 00:10:07.966  
이렇게 네 개 만들어오겠습니다.

00:10:08.311 --> 00:10:11.345  
네, 우유식빵 성형  
진짜 예쁘게 잘 하죠.

00:10:11.370 --> 00:10:13.785  
네 개 똑같이 잘 올라올 것 같아요.

00:10:13.810 --> 00:10:15.565  
2차 발효실에 넣겠습니다.

00:10:15.590 --> 00:10:16.446  
갈게요.

00:10:23.317 --> 00:10:25.706  
네, 우유식빵 2차 발효가 됐습니다.

00:10:25.731 --> 00:10:28.833  
시간은 한 30, 40분 정도  
충분히 잡아줬고요.

00:10:28.858 --> 00:10:30.574  
자, 보겠습니다.

00:10:39.274 --> 00:10:44.487  
우유식빵이어서 그런지 아주 반죽이  
뽀샤시합니다, 아주 뽀샤시한게

00:10:44.578 --> 00:10:49.007  
뽀송뽀송 해 보이고 반죽이 아주 뭔가  
좀 희끄머리 축축 한게 백옥같은

00:10:49.032 --> 00:10:51.915  
제 피부가 생각나는데  
굉장히 예쁩니다.

00:10:51.940 --> 00:10:57.986  
2차 발효를 0.5 정도에서 1까지  
잡으라고 제가 그랬는데

00:10:58.011 --> 00:11:00.664  
어떤 경우에는 0.5정도가 좋고요.

00:11:00.689 --> 00:11:02.846  
0.5 부근에서 1 사이

00:11:04.440 --> 00:11:06.440  
자, 보십시오, 이게 0.5죠?

00:11:06.465 --> 00:11:08.442  
0.5에서 1까지 가고있습니다.

00:11:08.466 --> 00:11:13.580  
정확하게 맞추실 수가 없으면 약  
1과 2 사이라고, 아니죠.

00:11:13.606 --> 00:11:17.253  
틀과 1 사이, 틀과 1 사이라고 보시면 되고요.

00:11:17.311 --> 00:11:23.815  
이 정도 또는 이거 같은 경우에는  
정확하게 1까지 올라와 있는데

02\_[제빵] 우유식빵

00:11:23.840 --> 00:11:29.185  
괜찮습니다, 이 정도까지도 1까지는  
조금 안가셔도 좋을 것 같고

00:11:29.210 --> 00:11:34.620  
0.5 정도 이렇게 해서  
오븐에 넣도록 하겠습니다, 이거

00:11:34.660 --> 00:11:41.256  
우유식빵이 구우면서 우유로 인한, 유당으로  
인한 색깔이 좀 빨리 드는 편이죠?

00:11:41.281 --> 00:11:43.058  
알고 계시죠? 유당?

00:11:43.083 --> 00:11:46.508  
그래서 구우시면서 30분을  
그냥 내버려두지 마시고

00:11:46.554 --> 00:11:51.035  
항상 20분 쯤 됐을 때 한번  
돌려주시면서 색깔을 한번 확인하세요.

00:11:51.068 --> 00:11:54.919  
불을 줄여야 되겠다 싶으시면  
위의 불을 10도나 20도 정도

00:11:54.944 --> 00:11:58.083  
20도 까지는 아니어도 위의  
불을 좀 줄여서 구우시는게

00:11:58.107 --> 00:12:00.973  
더 원하는 색깔을 내시는데  
좋지 않을까 싶습니다.

00:12:00.999 --> 00:12:02.676  
오븐에 넣겠습니다.

00:12:20.379 --> 00:12:21.879  
자, 있다 오겠습니다.

00:12:21.904 --> 00:12:23.577  
30분 지나고 있습니다.

00:12:23.602 --> 00:12:26.604  
어떤 경우에는, 어떤 오븐은  
35분이 걸릴 수 있어요.

00:12:26.629 --> 00:12:29.116  
30분 약간 넉넉하게 구우시고요.

00:12:29.141 --> 00:12:32.912  
제가 20분쯤 지났을 때 이렇게  
한바퀴씩 돌려줬었어요.

00:12:32.937 --> 00:12:36.490  
그것까지는 안잡아드렸는데  
20분 지나고 색깔 봤어요.

00:12:36.571 --> 00:12:38.111  
몇 분을 더 구우면 되겠다.

00:12:38.151 --> 00:12:41.606  
이렇게 보시면서 줄여도 되나  
안 줄여도 되나 확인했습니다.

00:12:41.631 --> 00:12:43.067

지금 30분 지났고요.

00:12:43.284 --> 00:12:45.810  
30분 조금 넉넉하게 구웠습니다.

00:12:45.835 --> 00:12:48.794  
옆색이 중요하니까, 아시죠?  
식빵에서 옆색 중요한거

00:12:48.819 --> 00:12:50.417  
빼보겠습니다.

00:12:50.450 --> 00:12:55.636  
이렇게 보시고 한번 탕탕 치시고  
자, 위의 색깔이 아주 예쁘니까

00:12:55.762 --> 00:12:59.567  
이런 정도의 위의 색깔이면  
분명 옆색도 잘 들었습니다.

00:12:59.929 --> 00:13:04.286  
능숙해지시면 위의 색깔을 보시면서  
옆색깔을 확인하실 수 있습니다.

00:13:08.295 --> 00:13:11.136  
자, 좋습니다.

00:13:11.161 --> 00:13:15.562  
한번 빼보시고 나서는 다시 넣어봐야 굽는  
시간이 엄청 오래 걸리고 잘 익지도 않아요.

00:13:15.587 --> 00:13:19.685  
그러니까 30분 이상에서  
여러분이 빼보실때 확신이 들 때

00:13:19.710 --> 00:13:21.767  
한번 빼보시는 겁니다, 이렇게

00:13:22.031 --> 00:13:27.122  
이렇게, 브레이크 선 바로 밑에까지  
색깔이 살짝 들었으면 된거예요.

00:13:28.093 --> 00:13:31.482  
보시죠, 옆색 보이시죠?

00:13:32.806 --> 00:13:36.695  
옆색 보이시죠? 브레이크도 보이고요.

00:13:37.246 --> 00:13:39.635  
굉장히 좋죠?

00:13:39.733 --> 00:13:45.522  
옆색이 위치에 따라 조금 강하게도 들고  
위치에 따라 좀 약하게도 듭니다.

00:13:46.026 --> 00:13:49.137  
네, 너무 잘 나왔습니다.

00:13:49.162 --> 00:13:51.807  
정말 내가 하지만 이건 예술이야.

00:13:51.832 --> 00:13:57.281  
이거는 신의 손이라고 하면은  
아마 저를 가지고 하하하

00:13:57.329 --> 00:14:02.731  
전문가 분들이 되게 재수없을거  
뻔하지만 어쨌든 잘했잖아요?

## 02\_[제빵] 우유식빵

00:14:02.977 --> 00:14:05.025  
제가 한번 보여드리겠습니다.

00:14:06.150 --> 00:14:07.761  
자, 브레이크 선 보여드립니다.

00:14:07.786 --> 00:14:12.144  
식빵 평가하는 방법, 브레이크 선  
양쪽으로 아주 잘 보이고 있습니다.

00:14:12.177 --> 00:14:15.206  
윗 터짐, 이거는 "나 오븐팽창 했어요."

00:14:15.231 --> 00:14:16.921  
라고 하는 증거물이라고 했죠?

00:14:16.946 --> 00:14:23.007  
이거 굉장히 중요합니다. 위로 팽창한 거  
자, 그러면 옆색, 옆색 보이시죠?

00:14:23.113 --> 00:14:28.886  
옆색, 그 다음에 밑부분  
밑부분이 아주 평평해야 됩니다.

00:14:28.950 --> 00:14:32.473  
여기에 구멍이 난다거나 여기가  
숙 들어갔다거나 하시면

00:14:32.756 --> 00:14:34.287  
불합격 될 확률이 높습니다.

00:14:34.312 --> 00:14:37.147  
이상한게 하나가 패이면 2개 다  
패입니다, 4개 다 패여요.

00:14:37.547 --> 00:14:43.471  
그러니까 여러분께서 주의하시면서  
이렇게, 이렇게 밑색 다 확인해보시고

00:14:43.571 --> 00:14:48.185  
어쩌면 이렇게 평평하게 잘 했을까?  
누가 했을까? 나

00:14:49.738 --> 00:14:53.214  
굉장히 잘 나왔어요,  
아주 만족스러워요.

00:14:53.239 --> 00:14:54.476  
감사합니다.