

WEBVTT

00:00:08.656 --> 00:00:11.307
안녕하세요? 또 왔습니다.

00:00:11.407 --> 00:00:18.799
언제나 여러분 곁에서 사랑받고
여러분과 함께하는 미녀강사 김경진입니다.

00:00:18.899 --> 00:00:20.643
이제 쌀 식빵 하게 됐어요.

00:00:20.748 --> 00:00:24.398
이거 시험 시간이 4시간짜리인,
추가된 종목인데.

00:00:24.498 --> 00:00:31.086
쌀 소비 촉진하기 위해서 이 쌀식빵이
시험 종목으로 들어간 거라고 확신합니다.

00:00:31.186 --> 00:00:34.503
쌀이 이제 들어가서 사실은 쌀은
글루텐이 전혀 없기 때문에,

00:00:34.528 --> 00:00:38.411
쌀만으로는 빵이 안 되죠.
떡이 되는 거지.

00:00:38.511 --> 00:00:42.859
그래서 빵에 쌀을 넣어서 해보자,
이런 이야기입니다.

00:00:42.959 --> 00:00:52.241
보시면 쌀 비율이 지금 100%의
밀가루 중에서 30%의 쌀가루를 쓰고 있는 거죠.

00:00:52.341 --> 00:00:58.258
이 정도면 맥시멈인데, 더 들어가게 되면
좀 힘들 수 있습니다.

00:00:58.358 --> 00:01:03.240
그런데 참고로 말씀드리자면
저는 강력 쌀가루라고 하는,

00:01:03.340 --> 00:01:06.880
시판되는 쌀가루를 쓰고 있어요.
이 쌀가루를 100% 쌀가루가 아닙니다.

00:01:06.980 --> 00:01:09.894
여러분 굉장히 그거에 대해서
저한테 질문을 많이 하실 것 같아서

00:01:09.994 --> 00:01:15.242
제가 미리 이야기하겠습니다,
이거 100% 쌀가루 아닙니다.

00:01:15.342 --> 00:01:19.958
100%는 아니고, 75%짜리
또는 80%짜리.

00:01:20.058 --> 00:01:24.889
경우에 따라 회사마다 %가 달라지는데,
100% 쌀가루는 아닙니다.

00:01:24.989 --> 00:01:29.265
100% 쌀가루를 넣어서 빵을
할 수도 있기는 있습니다.

[제빵] 쌀식빵 (2015년 신규품목).vtt

00:01:29.365 --> 00:01:34.262

100% 쌀로 떡 만드는 쌀, 고운 쌀.
아주 곱게 빨아진 순도 100%짜리 쌀로

00:01:34.362 --> 00:01:39.694

빵을 할 수도 있습니다만, 굉장히
잘 터지고 글루텐이 많이 안 잡히기 때문에

00:01:39.794 --> 00:01:45.574

성형하기가 어렵고, 또한 2차 발효된
상태로 그대로 나올 수도 있고.

00:01:45.674 --> 00:01:48.310

조금 부풀다 마는 수도 있고 그래요.

00:01:48.410 --> 00:01:53.063

시험장에서, 제가 거의 이거는
이 가루가 나올 거라고 확신합니다.

00:01:53.163 --> 00:01:55.098

75%짜리 쌀가루.

00:01:55.198 --> 00:01:59.280

이 정도 강력 쌀가루가
나올 거라고 생각이 들고,

00:01:59.711 --> 00:02:04.358

만드는 방법에서는 일반적으로 제가
했던 식빵이라든가 옥수수식빵이라든가

00:02:04.458 --> 00:02:12.191

별 차이는 없는데 단 쌀가루가 들어가는
제품에서는 믹싱을 길게 하지 않습니다.

00:02:12.291 --> 00:02:14.105

포인트가 2개가 있죠?

00:02:14.205 --> 00:02:18.356

믹싱을 길게 하지 않는다, 1차 발효를
길게 하지 않는다가 포인트가 되겠고,

00:02:18.456 --> 00:02:20.331

나머지는 다를 바가 없습니다.

00:02:20.356 --> 00:02:22.005

분할양이 꽤 크죠?

00:02:22.105 --> 00:02:26.322

요구사항에 보시면 재료 계량 시간은
9분인데, 달라질 게 없는데

00:02:26.422 --> 00:02:28.996

반죽 온도도 27도,
표준으로 한다는 거죠.

00:02:29.096 --> 00:02:33.010

단 여기에서 뭐가 달라지나면
분할 무게가 198g이다.

00:02:33.110 --> 00:02:38.420

여러분 비교하시기 쉽게
일반 식빵에 비해서 분할양이 10g,

00:02:38.520 --> 00:02:42.818

많게는 지금 거의 30g이 많습니다,
이 제품이.

00:02:42.918 --> 00:02:46.334

분할양이 많은데 완제품이 똑같은
사이즈가 나온다는 이야기는

00:02:46.434 --> 00:02:49.962
그만큼 팽창력이 적다, 이런 이야기예요.

00:02:50.062 --> 00:02:53.548
분할양이 다른 제품에 비해서
굉장히 큼니다, 198g.

00:02:53.648 --> 00:02:59.692
식빵 4개를 만들어야 되죠? 그러니까
12덩어리가 나와야 된다 이런 이야기입니다.

00:02:59.792 --> 00:03:02.341
그다음에 전량 사용해서 4개 만들라.

00:03:02.441 --> 00:03:04.603
강력분.

00:03:04.703 --> 00:03:06.022
쌀가루.

00:03:06.122 --> 00:03:07.402
물.

00:03:07.502 --> 00:03:10.624
여러분, 겨울에는 당연히 따뜻한 물
쓰시는 거 알고 계시죠?

00:03:10.724 --> 00:03:12.952
여름에는 또 얼음물 쓰시는 거
알고 계시죠?

00:03:13.052 --> 00:03:16.882
여러분 제 동영상 많이 보아서
아시겠지만 여름에는 얼음물,

00:03:16.982 --> 00:03:23.141
겨울에는 따순물, 따신물?
이게 어느 지역 사투리인가.

00:03:23.241 --> 00:03:28.491
저 사실 완벽한 오리지널
서울 토박이인데, 여러 사람 상대하다 보니까

00:03:28.591 --> 00:03:30.771
전국 각지 방언을 소화하고 있습니다.

00:03:30.871 --> 00:03:34.331
따순물로 가겠습니다, 따순물.
정겹잖아요.

00:03:34.431 --> 00:03:36.618
그다음에 계량제.

00:03:36.718 --> 00:03:40.768
쌀식빵에는 여러분이
비교해보시면 아시겠지만,

00:03:40.868 --> 00:03:44.364
계량제 %가 조금 높습니다.

00:03:44.464 --> 00:03:50.088
아무래도 잘 안 부푸니까
질감이 좀 거칠 수 있어요.

00:03:50.188 --> 00:03:53.400

그래서 계량제 양이 다른 제품에 비해
좀 많습니다.

00:03:53.500 --> 00:03:54.720
계량제.

00:03:54.820 --> 00:03:58.834
그다음에 설탕, 분유, 소금.
아따 소금 많다!

00:03:58.934 --> 00:04:07.430
그다음에 이스트, 쇼트닝.
원어민 발음 알려드릴게요, '쇼르닝'.

00:04:07.530 --> 00:04:12.318
그런데 소금양이 우리 시험용이
좀 많다, 짜다.

00:04:12.418 --> 00:04:14.226
이런 말씀들을 많이 하십니다.

00:04:14.326 --> 00:04:17.644
2%로 확정되어 있죠?
사실 하나 또 알려드리자면,

00:04:17.744 --> 00:04:23.974
현장에서는 2%로 넣고
빵 잘 안 칩니다, 좀 짜고.

00:04:24.074 --> 00:04:27.863
소금이 들어가서의 장점과 단점,
시험에서 많이 풀어보셨죠?

00:04:27.963 --> 00:04:32.646
소금이 많이 들어가게 되면 색깔이
강하게 들고, 각이 잡히고,

00:04:32.746 --> 00:04:36.760
유동성이 작아지고,
제가 이론 강의할 시간은 없습니다만.

00:04:36.860 --> 00:04:40.563
어쨌든 소금 정량 다 주는 거니까
다 넣겠습니다.

00:04:40.663 --> 00:04:42.423
굳이 이거를 뺀다, 안 뺀다 이런 이야기.

00:04:42.523 --> 00:04:46.420
저는 웬만하면 이 배합표 그대로
시험을 치르지 물양 빼고, 소금 빼고

00:04:46.520 --> 00:04:48.266
이런 거 여러분한테 요구하지 않습니다.

00:04:48.366 --> 00:04:50.238
기본 재료 가지고 다 만들 수 있습니다.

00:04:50.338 --> 00:04:56.755
이 재료 가지고 제가 지금
빵 반죽을 치도록 하겠습니다.

00:04:56.855 --> 00:05:01.673
지금 쇼트닝을 제외한 전 재료가
믹싱볼 안에 들어가 있죠?

00:05:01.773 --> 00:05:03.795
기어는 1단 들어가 있습니다.

00:05:03.895 --> 00:05:07.026

지금 기어 1단에서
먼저 날리지 않을 정도로,

00:05:07.126 --> 00:05:11.279

반죽이 한 덩어리 뭉쳐질 때까지
슬쩍 돌리겠죠.

00:05:11.379 --> 00:05:17.520

그 이후에 쇼트닝을 넣고 기어 넣고
변속하는 거 보여드리겠습니다.

00:05:17.620 --> 00:05:21.217

갈게요, 고!

00:05:50.470 --> 00:05:54.830

반죽이 날리지 않을 정도가 되면
바로 2단으로 가겠습니다.

00:05:54.930 --> 00:05:57.862

지금 1단이었고, 2단 들어갔습니다.

00:05:57.962 --> 00:06:00.805

속도 빨라집니다.

00:06:40.257 --> 00:06:45.714

지금 볼 바닥이 거의 깨끗해져 있는 상태고,
이 상태에서 쇼트닝이 들어가죠.

00:06:45.814 --> 00:06:49.542

여러분, 쌀식빵은 반죽 시간이
절대 길면 안 돼요.

00:06:49.642 --> 00:06:53.301

그러니까 쇼트닝이 들어가는
타이밍이 좀 빨라야 됩니다.

00:06:53.401 --> 00:06:56.210

쇼트닝도 뭉칠 듯 할 때 바로 넣으세요.

00:06:56.310 --> 00:07:00.016

바로 넣고 총 반죽 시간이
5분이 넘지 않도록

00:07:00.116 --> 00:07:02.509

5, 6분이 넘지 않도록 하셔야 되니까.

00:07:02.609 --> 00:07:06.733

여러분께서 반죽 시간 절대 길게
가지 않는다는 거 유의하셔서,

00:07:06.833 --> 00:07:08.899

2단에서 마무리하도록 하겠습니다.

00:07:08.999 --> 00:07:12.754

저는 지금 2단입니다만.

00:07:19.315 --> 00:07:23.420

이렇게 5, 6분 치다가 3단에
반죽 온도가 안 오를 것 같아서,

00:07:23.520 --> 00:07:27.266

잠깐 2, 3분 갔다가
다시 2단에서 마무리할 겁니다.

00:07:27.366 --> 00:07:29.914

갔다 올게요.

00:07:30.014 --> 00:07:34.105
볼에서 반죽을 깔끔하게 들어내세요.
손실 양이 안 나게.

00:07:34.205 --> 00:07:38.403
쌀식빵이기 때문에 글루텐이
약하다고 제가 늘 말씀드렸어요.

00:07:38.503 --> 00:07:42.095
살살, 살살.

00:07:42.195 --> 00:07:47.714
항상 조심하십시오. 쌀식빵이니까
'쌀쌀'하세요, '쌀쌀'.

00:07:47.814 --> 00:07:50.205
이렇게, 이렇게.

00:07:50.305 --> 00:07:59.308
이렇게 하셔서 반죽 온도 꽃아서 27도,
감독님께 검사받으시고.

00:07:59.408 --> 00:08:04.846
그다음에 이 위에 비닐을 씌울 건데,
틀러붙을 수 있어요.

00:08:04.958 --> 00:08:09.582
그러니까 덧가루를 위에 이렇게 발라서.

00:08:09.670 --> 00:08:23.450
예쁘게 발라서, 비닐 씌워서
발효실 들어갈 겁니다.

00:08:27.704 --> 00:08:31.726
몇 분 발효할까요?
20분 발효하겠습니다.

00:08:31.826 --> 00:08:35.495
쌀식빵입니다.
쌀식빵 발효 제가 20분 정도 시켰고요.

00:08:35.595 --> 00:08:38.700
다른 빵에 비해서 많이 부풀어 있지 않죠?

00:08:38.800 --> 00:08:42.387
아무래도 쌀가루 때문에 3배,
4배 이렇게 부풀지 않아요.

00:08:42.487 --> 00:08:45.849
한 2배에서 2배 반?
그렇게 많이 부풀지 않아요.

00:08:45.949 --> 00:08:49.654
발효를 짧게 하기도 했고.
생각보다 좀 그렇습니다, 좀 작죠.

00:08:49.754 --> 00:08:56.439
이거 제가 한번 분할,
그래도 부풀어 있습니다.

00:08:56.539 --> 00:08:59.774
분할하겠습니다.

00:08:59.874 --> 00:09:04.506
덧가루를 제가 안 깔았는데 멋있게 까시고.

00:09:04.606 --> 00:09:09.859

눌러주고, 원가 다르죠?
다른 빵에 비해 원가 더 높습니다.

00:09:09.959 --> 00:09:13.808
반죽 양이 좀 많고,
원가 더 높습니다 확실히.

00:09:13.908 --> 00:09:18.692
애도 역시 12덩어리 나와야 되죠?

00:09:22.323 --> 00:09:26.288
대략적으로 애도 12덩어리
나와야 된다 그랬으니까.

00:09:26.388 --> 00:09:31.251
12덩어리 나와야 되죠, 12덩어리.

00:09:37.821 --> 00:09:42.103
아깝다, 204g이네.

00:09:42.203 --> 00:09:47.703
198g 맞추시면 됩니다.
이렇게 198g 하나 놓고.

00:09:47.803 --> 00:09:50.274
또 두 번째 올리고.

00:09:50.374 --> 00:09:53.526
이렇게 떼시면 됩니다.

00:10:03.117 --> 00:10:08.526
여러분, 동글리기 하는 거
보여드리도록 하겠습니다.

00:10:08.626 --> 00:10:15.805
쌀식빵은 동글리기를 살살,
뭐든지 쌀식빵이니까 '살살' 해야 돼요.

00:10:15.905 --> 00:10:24.842
살살맞게 하라는 이야기가 아니라,
조심스럽게 잡고 굴리겠습니다.

00:10:24.942 --> 00:10:30.277
부드럽게, 부드럽게.
너무 그렇게 가스를 많이 안 빼도 됩니다.

00:10:30.377 --> 00:10:33.248
타원형으로 할 거라서 이렇게.

00:10:33.348 --> 00:10:37.869
제가 말씀드렸지만 이런 식으로
동글리기 하셔도 되고,

00:10:37.969 --> 00:10:41.032
저는 그냥 배운대로 할래요 할 것 같으면,

00:10:41.132 --> 00:10:43.831
이렇게 동그랗게 동글리기 해도 되는데.

00:10:43.931 --> 00:10:48.484
이 덧가루가 많으면 잘 안 구르죠?

00:10:50.832 --> 00:10:55.090
심하게 동글리기를 하지 않습니다.

00:10:55.190 --> 00:10:58.881
심하게 하지 않으시는 게
좋을 것 같습니다.

00:10:58.981 --> 00:11:05.102
이렇게 해서 제가 12덩어리 분할,
동글리기 해서 오겠습니다.

00:11:05.202 --> 00:11:09.104
중간 발효를 10분 정도 했습니다.

00:11:09.204 --> 00:11:14.252
10분 정도 했고,
처음 거부터 항상 성형 들어가죠.

00:11:14.352 --> 00:11:18.331
쌀식빵 제가 성형 어떻게 하라고요?
살살하라고요.

00:11:18.431 --> 00:11:22.791
덧가루 적당히 쓰시면서.

00:11:22.891 --> 00:11:30.262
조금 신장성이 부족하니까 감안하셔서.

00:11:39.102 --> 00:11:45.081
이번에는 제가 3개를
한 번에 밀어서 해보겠습니다.

00:12:05.729 --> 00:12:13.618
가스가 삐직삐직 빠진다는 거는
중간 발효가 잘 됐다, 이런 뜻입니다.

00:12:24.727 --> 00:12:31.400
성질 급한 제가 또 이렇게 한 방에
가는 거 많이 보여드렸죠?

00:12:33.637 --> 00:12:36.562
들었다 놓는 동작은 뭐를 의미할까요?

00:12:36.662 --> 00:12:40.439
수축을 시켰다, 수축을 시켜서 간다.
이런 거를 의미합니다.

00:12:40.539 --> 00:12:42.748
이게 분할양이 좀 많아요, 198g.

00:12:42.848 --> 00:12:47.445
다른 식빵에 비해서 크니까
퉁퉁하게 나올 겁니다.

00:12:47.545 --> 00:12:49.805
역시 한 방에 가겠습니다.

00:12:49.905 --> 00:12:52.572
접어주고.

00:12:58.262 --> 00:13:00.604
왔습니다.

00:13:03.428 --> 00:13:08.735
됐죠? 성질 같아서는 한 방에
밀고 싶은데 밀대가.

00:13:13.791 --> 00:13:16.955
이거는 제 스타일이이에요.
꼭 이렇게 하라는 거 아닙니다.

00:13:17.055 --> 00:13:19.930
양전하신 여자분들 하는 거
제가 보여드릴까요?

00:13:20.030 --> 00:13:27.424
얇전한 분들 만지고, 또 만지고, 또 만지고.
계속 너무 만지작.

00:13:27.524 --> 00:13:31.530
참 같은 여자인데 저는
왜 저런 면이 없나.

00:13:31.630 --> 00:13:37.053
조심스럽게 이렇게 아주 소리도 하나도 안 내,
그분들은 어떻게 그렇게.

00:13:37.153 --> 00:13:40.413
진짜 이렇게, 이렇게.

00:13:40.513 --> 00:13:43.351
제가 항상 이음매 납작하게
한다는 거 말씀드렸죠?

00:13:47.150 --> 00:13:51.997
이거 말을 때 너무 그렇게
쫄쫄하게 말지 마세요.

00:13:52.097 --> 00:13:54.407
터져요, 터지는 수가 있어요.

00:13:54.507 --> 00:14:00.579
약간 여유롭게, 다른 식빵에
비해서 약간 여유롭게.

00:14:00.679 --> 00:14:03.606
그게 포인트고, 또 중요한 이야기입니다.

00:14:03.706 --> 00:14:08.718
너무 쫄쫄하게, 다시 말해서
그게 무슨 이야기냐면.

00:14:11.625 --> 00:14:15.745
이거를 접어서 이거를 바깥으로 밀면
여기가 쫄쫄해진다는 이야기죠.

00:14:15.845 --> 00:14:19.036
바깥으로 밀면, 이게 쫄쫄해지면
단단하게 말린다는 이야기인데.

00:14:19.136 --> 00:14:25.898
터질 수 있습니다. 약간 느슨하게 말라,
이런 이야기입니다.

00:14:25.998 --> 00:14:31.418
이유는 아시죠? 글루텐 함량이
부족한 쌀반죽입니다.

00:14:36.337 --> 00:14:39.409
이음매 얇게, 접어서.

00:14:39.509 --> 00:14:45.028
약간 가운데 볼볼 잡으면서, 이렇게.

00:14:47.021 --> 00:14:50.705
이렇게 접어서,
이렇게 접는 게 대부분 일반적이죠.

00:14:50.805 --> 00:14:55.564
그거를 하나씩 꼬집고 있는 것도
좀 그래, 사실은.

00:14:55.664 --> 00:14:57.135
이게 들어갈 거죠.

00:14:57.235 --> 00:15:01.364
들어가는데 항상 뭐라고요?
이음매를 어떻게? 바닥으로 가게.

00:15:01.389 --> 00:15:05.057
방향을 같게, 이음매가
이렇게 들어가야 됩니다.

00:15:05.157 --> 00:15:06.655
이음매 이렇게 들어갑니다.

00:15:06.755 --> 00:15:13.436
들어가고 눌러서 똑같이 올라올 수 있도록
자리를 약간 잡아준다 이거죠.

00:15:13.536 --> 00:15:17.736
사이사이가 편편하게 나와야 되니까,
들뜨지 않게.

00:15:17.836 --> 00:15:22.155
잘 만들었다, 보여드리겠습니다.

00:15:22.255 --> 00:15:24.413
쌀식빵이었습니다, 성형.

00:15:24.513 --> 00:15:28.161
이거 제가 다 해올 건데,
하나만 시범 보였고요.

00:15:28.261 --> 00:15:30.419
이거 발효실 들어가겠습니다.

00:15:30.519 --> 00:15:33.194
발효실 들어갈 때 하나씩 들어가기도
그렇고 한꺼번에 다 해서,

00:15:33.294 --> 00:15:38.539
발효실에 넣어서 이따 여러분께 제가
굽는 거 보여드리도록 하겠습니다.

00:15:38.639 --> 00:15:40.905
이따 봐요.

00:15:41.005 --> 00:15:48.600
쌀식빵 2차 발효가 조금 걸렸어요.
한 30분에서 35분 정도 걸린 것 같고요.

00:15:48.700 --> 00:15:51.973
쌀식빵이야말로 여러분 2차 발효
절대 오버하시면 안 돼요.

00:15:52.073 --> 00:15:54.773
보시면 아시겠지만 이렇게 보세요.

00:15:54.873 --> 00:15:58.487
이렇게 틀에 딱 걸려야 돼요,
올라오면 안 돼.

00:15:58.587 --> 00:16:04.478
틀에 딱 걸리도록, 올라오지 않게 잡으셨죠?
이게 2차 발효입니다.

00:16:04.578 --> 00:16:10.625
여기가 올라오지 않게 잡으셔서
들어가시면 되겠습니다.

00:16:20.643 --> 00:16:27.320
간격 벌려 구우시는 거,
20분 후에 가끔 돌려주라는 거.

00:16:27.420 --> 00:16:32.334
브레이크 잘 보셔야 되고,
30분에서 40분 사이에.

00:16:32.434 --> 00:16:35.099
180도 180도입니다, 식빵 온도.

00:16:35.199 --> 00:16:37.397
오케이.

00:16:37.497 --> 00:16:42.411
여러분, 많이 기다리셨죠?
쌀식빵도 일반 식빵 굽는 거하고 똑같습니다.

00:16:42.511 --> 00:16:47.140
제가 180도, 180도
잡고 오븐 올라오는 시간.

00:16:47.240 --> 00:16:48.890
예를 들어서 30분 구울 거다 싶으면,

00:16:48.990 --> 00:16:54.709
10분 정도는 오븐 팽창이 일어나는 시기고,

00:16:54.809 --> 00:16:57.680
중간 10분은 색깔 드는 시기고,

00:16:57.780 --> 00:17:02.063
나머지 10분은 안쪽까지 익어가는 거죠.
굽기 과정이 그럴죠?

00:17:02.163 --> 00:17:10.205
제가 15분 정도부터는 열어서 색깔을
보면서 돌려가면서 구웠습니다.

00:17:10.305 --> 00:17:13.071
그래서 지금 35분 정도,
180도 180도.

00:17:13.171 --> 00:17:16.793
어떤 때는 제가 170도 190도에서
굽는다고 동영상에서 나오기도 하는데,

00:17:16.893 --> 00:17:19.698
170도, 190도 또는 180도, 180도.

00:17:19.798 --> 00:17:23.318
오븐 온도는 그 정도, 플러스 마이너스
그 정도는 큰 문제가 없어요.

00:17:23.418 --> 00:17:25.739
이거는 제가 그렇게 구웠습니다.

00:17:25.839 --> 00:17:29.347
35분 정도 구운 상태고,
지금 빼겠습니다.

00:17:29.447 --> 00:17:34.772
잘 보세요, 쌀식빵이 어떻게 나오나.

00:17:45.865 --> 00:17:52.855
제가 정말 이렇게,
제가 좋아하는 게 뭐? 볼륨.

00:17:52.955 --> 00:17:55.022
제가 좋아하는 게 항상 볼륨이죠?

00:17:55.122 --> 00:17:58.569
늘 볼륨 이야기할 때는 이상하게
이쪽에 손을 대고 이야기하는데.

00:17:58.669 --> 00:18:01.363
정말 이렇게 소복소복하게
나오는 제품들을 볼 때 마다

00:18:01.463 --> 00:18:04.232
너무 너무 사랑스럽습니다,
내 아이들이.

00:18:04.332 --> 00:18:08.950
이 아이들이 삼봉 또는
산형식빵이라고도 하고.

00:18:09.050 --> 00:18:12.534
삼봉, 어떤 사람이 3 mountain,
뭐 이렇게 이야기하는데.

00:18:12.634 --> 00:18:16.214
산형식빵이라고 하는 이 삼봉이 이렇게
일정하게 올라오기가 쉽지 않는데.

00:18:16.314 --> 00:18:18.694
옆색 한번 보여드릴게요.
너무 잘 나왔죠?

00:18:18.794 --> 00:18:20.101
위에 색 마음에 들어요.

00:18:20.201 --> 00:18:23.964
옆색이 마음에 안 들면 이렇게 빼봐서,

00:18:24.064 --> 00:18:25.943
옆색이 마음에 안 들면
도로 들어가야 돼요.

00:18:26.043 --> 00:18:28.204
이렇게 빼보고 마음에 들어, 좋아.

00:18:28.304 --> 00:18:33.130
탁탁 쳐주고 여러분, 빼시죠.

00:18:33.230 --> 00:18:39.040
옆색이 마음에 들죠.
들면 여기서 치면 감독이 화내요.

00:18:39.140 --> 00:18:45.917
작업대 무너진다고.
어떻게? 바닥에서 탕탕 쳐서 이렇게.

00:18:46.017 --> 00:18:48.479
이렇게 빼십니다.

00:18:52.013 --> 00:18:56.240
여러분은 바닥에서 치세요.

00:18:56.340 --> 00:19:02.359
옆색 기가막힙니다.
정말 기가 막힌 제품이 나왔습니다, 여러분.

00:19:02.459 --> 00:19:05.971
제가 평가를 한번 해볼까요?

00:19:06.071 --> 00:19:10.054
제가 만든 제품을 제가 평가하는 거,
굉장히 좋아합니다.

00:19:10.154 --> 00:19:13.596
일단 이 간격 좋고.

00:19:13.696 --> 00:19:15.802
그다음에 색깔 위에 색 마음에 들고.

00:19:15.902 --> 00:19:18.070
옆색, 죽이죠.

00:19:18.170 --> 00:19:22.427
이 브레이크 선 밑에부터
살짝 색깔이 들어야 돼요.

00:19:22.527 --> 00:19:27.929
브레이크 선 밑에 색깔이 들면서 그다음에
전체적으로 갈색이 들어 있다 이거죠.

00:19:28.029 --> 00:19:34.171
바닥면, 바닥이 편편한가 이게 아주 중요한
키포인트라고 제가 말씀드리잖아요.

00:19:34.271 --> 00:19:36.173
바닥이 편편한가, 편편합니다.

00:19:36.273 --> 00:19:38.128
잘 눌러서, 잘 반죽시켰다는 이야기예요.

00:19:38.228 --> 00:19:40.122
2차 발효까지 걱정했다는
이야기예요, 이게.

00:19:40.222 --> 00:19:43.308
평가 기준이 그렇다는 이야기죠.

00:19:43.408 --> 00:19:46.783
바닥면, 좋습니다.

00:19:46.883 --> 00:19:50.677
똑같은 모양으로 이렇게 쌀식빵.

00:19:50.777 --> 00:19:54.901
어떻게 보면 애는 쌀이 들어갔다는 거를
내가 써 붙이지 않으면

00:19:55.001 --> 00:19:59.264
쌀식빵인지 아닌지 모양 봐서는
알 수가 없을 정도로 완벽하게 나옵니다.

00:19:59.364 --> 00:20:01.898
그런데 질감은 반드시 정말 달라요.

00:20:01.998 --> 00:20:04.636
이 질감은 쌀이 들어간 게 더 촉촉합니다.

00:20:04.736 --> 00:20:08.662
그리고 튼튼하고, 드셔도 그렇고.
은은한 맛도 있고.

00:20:08.762 --> 00:20:11.608
쌀식빵, 신규 품목인데 어렵지 않죠?

00:20:11.708 --> 00:20:17.278
키포인트 제가 동영상에서 짚어드렸으니까,

[제빵] 쌀식빵 (2015년 신규품목).vtt

그것만 잘 맞춰서 하시면 어렵지 않습니다.

00:20:17.378 --> 00:20:20.319

뭐든 잘 해, 그렇지요?

감사합니다.