

날 짜	2014-03-20	튜 터	김현숙
강 좌 명	[E1750/L1507]제과제빵기능사 실기(신규)→ 제과→ 4차시 슈크림		
범 위	ISBN	제과, 제빵기능사 실기(2013)→ p38 슈크림 배합표	
[ 교 재 ]	7599		

**참 고 이 미 지**

재료명	원료명	수량
물		325
버터		260
소금		2.6
중력분		260
계란		520
계		1367.6
충전용 크림		1300

오 류	수 정
소금 2.6g	소금 <b>2g</b>
계 1367.6g	계 <b>1367g</b>
충전용 크림 1,300	<b>커스타드 파우더 400g</b>

**비 고**

2014년 실기시험 변경 내역을 반영함.

날 짜	2014-03-20	튜 터	김현숙
강 좌 명	[E1750/L1507]제과제빵기능사 실기(신규)→ 제과→ 15차시 멍쌀스펀지케이크		
범 위	ISBN	제과, 제빵기능사 실기(2013)→ p60 멍쌀 스펀지 케이크 유의사항	
[ 교 재 ]	7599		
<b>참 고 이 미 지</b>			
<p>● <b>요구사항</b></p> <p>다음 요구사항대로 멍쌀 스펀지 케이크(공립법)를 제조하여 제출 하시오.</p> <p>① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오.(7분).</p> <p>② 반죽은 공립법으로 제조하시오.</p> <p>③ 반죽온도는 25℃를 표준으로 하시오.</p> <p>④ 반죽의 비중을 측정하시오.</p> <p>⑤ 제시한 팬이 3호팬(21cm)이면 420g을, 2호(18cm)팬이면 300g을 분할하시오.</p> <p>⑥ 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.</p>			
<b>오 류</b>		<b>수 정</b>	
7분		6분	
<b>비 고</b>			
<p>2014년 실기시험 변경 내역을 반영함. -강의(00:23~)에서 언급되는 진열시간도 6분으로 반영하면 됨.</p>			

날 짜	2014-03-20	튜 터	김현숙
강 좌 명	[E1751/L1505]제과제빵기능사 실기(신규)→ 제빵→ 17차시 소보로빵		
범 위 [ 교 재 ]	ISBN 7599	제과, 제빵기능사 실기(2013)→ p128 단과자빵(소보로빵) 유의사항	
<b>참 고 이 미 지</b>			
<p style="text-align: center;"><b>● 요구사항</b></p> <p>다음 요구사항대로 소보로빵을 제조하여 제출하시오.</p> <p>① 반죽 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오(9분).</p> <p>② 반죽은 스트레이트법으로 제조하시오(단, 유지는 클린업 단계에 첨가하시오).</p> <p>③ 반죽온도는 27℃를 표준으로 하시오.</p> <p>④ 반죽 1개의 분할무게는 45g씩, 1개당 소보로 사용량은 약 25g씩으로 제조하시오.</p> <p>⑤ 토핑용 소보로는 배합표에 의거 직접 제조하여 사용하시오.</p> <p>⑥ 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.</p>			
<b>오 류</b>		<b>수 정</b>	
반죽 1개의 분할무게는 45g씩		반죽 1개의 분할무게는 <b>46g</b> 씩	
<b>비 고</b>			
2014년 실기시험 변경 내역을 반영함.			

날 짜	2014-03-20		튜 터	김현숙
강 좌 명	[E1751/L1505]제과제빵기능사 실기(신규)→ 제빵→ 18차시 크림빵			
범 위	ISBN	제과, 제빵기능사 실기(2013)→ p130 단과자빵(크림빵) 배합표		
[ 교 재 ]	7599			

**참 고 이 미 지**

재료명	단위	수량	중량
강력분		100	1,100
물		53	583
생 이스트		4	44
제빵 개량제		2	22
소금		2	22
설탕		16	176
쇼트닝		12	132
분유		2	22
계란		10	110
계		201	2,211
커스터드 크림		65	715

오 류	수 정
커스터드 크림 715g	<b>커스터드 파우더 300g</b>

**비 고**

2014년 실기시험 변경 내역을 반영함.