

제과제빵기능사 실기(2016)(김현숙, 임선희 지음) 변경사항

ISBN : 978-89-315-7887-4

발행일 : 2016년 1월 5일(개정 5판 1쇄 발행)

페이지	내용	수정 전	수정 후																																													
23	제과 실기 품목	시폰 케이크(시폰법) 1시간 30분	시폰 케이크(시폰법) 1시간 40분																																													
34	쇼트 브레드 쿠키	④ 제시한 정형기를 사용하여 정형하시오.	④ 제시한 정형기를 사용하여 두께 0.7~0.8cm 정도로 정형하시오.																																													
36	버터 쿠키	④ 별모양각지를 끼운 찰주머니를 사용하여 감독위원이 요구하는 2가지 이상의 모양짜기를 하시오.	④ 별모양각지를 끼운 찰주머니를 사용하여 2가지 모양짜기를 하시오(8자, 장미모양).																																													
38	슈	④ 껍질에 알맞은 양의 크림을 넣어 제품을 완성하시오. <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>계</td><td>526</td><td>1367.6</td></tr> <tr><td>커스터드파우더</td><td>500</td><td>400</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	계	526	1367.6	커스터드 파우더	500	400	④ 커스터드 크림을 껍질에 넣어 제품을 완성하시오. <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>계</td><td>526</td><td>1367</td></tr> <tr><td>커스터드 크림</td><td>500</td><td>1,300</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	계	526	1367	커스터드 크림	500	1,300																											
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
계	526	1367.6																																														
커스터드 파우더	500	400																																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
계	526	1367																																														
커스터드 크림	500	1,300																																														
40	버터 스펀지 케이크(공립법)	<table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>계</td><td>421.5</td><td>2107.5</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	계	421.5	2107.5	<table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>계</td><td>421.5</td><td>2107</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	계	421.5	2107																																	
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
계	421.5	2107.5																																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
계	421.5	2107																																														
42	파운드 케이크	⑥ 계란물을 제조하여 윗면에 칠하시오. ⑦ 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오. <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><td>계란물</td><td>6</td><td>48</td></tr> </table>	계란물	6	48	(삭제) ⑥ 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오. 삭제																																										
계란물	6	48																																														
44	밤과자	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (10분).	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (8분).																																													
52	버터 스펀지 케이크	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (9분). <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>계란 노른자</td><td>50</td><td>300</td></tr> <tr><td>계란 흰자</td><td>100</td><td>600</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	계란 노른자	50	300	계란 흰자	100	600	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (8분). <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>달걀</td><td>150</td><td>900</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	달걀	150	900																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
계란 노른자	50	300																																														
계란 흰자	100	600																																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
달걀	150	900																																														
60	멤살 스펀지 케이크(공립법)	⑤ 제시한 팬이 3호팬(21cm)이면 420g을, 2호팬(18cm)이면 300g을 분할하시오.	⑤ 제시한 팬에 알맞도록 분할하시오.																																													
68	시폰 케이크	1시간 30분 ① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (10분). <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>계란 노른자</td><td>50</td><td>200</td></tr> <tr><td>계란 흰자</td><td>100</td><td>400</td></tr> <tr><td>소금</td><td>1.5</td><td>6</td></tr> <tr><td>주석산 크림</td><td>0.5</td><td>2</td></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>계</td><td>454.5</td><td>1,818</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	계란 노른자	50	200	계란 흰자	100	400	소금	1.5	6	주석산 크림	0.5	2	계	454.5	1,818	1시간 40분 ① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (8분). <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>달걀</td><td>150</td><td>600</td></tr> <tr><td>소금</td><td>1.5</td><td>6</td></tr> <tr><td>주석산 크림</td><td>삭제</td><td>삭제</td></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>계</td><td>454</td><td>1,816</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	달걀	150	600	소금	1.5	6	주석산 크림	삭제	삭제	계	454	1,816
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
...																																														
계란 노른자	50	200																																														
계란 흰자	100	400																																														
소금	1.5	6																																														
주석산 크림	0.5	2																																														
...																																														
계	454.5	1,818																																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
...																																														
달걀	150	600																																														
소금	1.5	6																																														
주석산 크림	삭제	삭제																																														
...																																														
계	454	1,816																																														
78	참쌀 도넛	<table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>물</td><td>22~25</td><td>132~156</td></tr> <tr><td>계</td><td>146.5~149.5</td><td>897~897</td></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	물	22~25	132~156	계	146.5~149.5	897~897	<table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>물</td><td>22~26</td><td>132~156</td></tr> <tr><td>계</td><td>146.5~150.5</td><td>897~903</td></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	물	22~26	132~156	계	146.5~150.5	897~903															
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
...																																														
물	22~25	132~156																																														
계	146.5~149.5	897~897																																														
...																																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
...																																														
물	22~26	132~156																																														
계	146.5~150.5	897~903																																														
...																																														
80	치즈 케이크	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (10분). <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>노른자</td><td>100</td><td>80</td></tr> <tr><td>흰자</td><td>200</td><td>160</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	노른자	100	80	흰자	200	160	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (9분). <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>달걀</td><td>300</td><td>240</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	달걀	300	240																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
노른자	100	80																																														
흰자	200	160																																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
달걀	300	240																																														
104	옥수수 식빵	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (11분). <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>이스트</td><td>2.5</td><td>32.5</td></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>활성 글루텐</td><td>30</td><td>39</td></tr> <tr><td>계</td><td>191.5</td><td>2489.5</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	이스트	2.5	32.5	활성 글루텐	30	39	계	191.5	2489.5	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (10분). <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr><th>재료명</th><th>비율(%)</th><th>무게(g)</th></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>이스트</td><td>2.5</td><td>32.5(33)</td></tr> <tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr> <tr><td>활성 글루텐</td><td>삭제</td><td>삭제</td></tr> <tr><td>계</td><td>188.5</td><td>2450.5(2451)</td></tr> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	이스트	2.5	32.5(33)	활성 글루텐	삭제	삭제	계	188.5	2450.5(2451)									
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
...																																														
이스트	2.5	32.5																																														
...																																														
활성 글루텐	30	39																																														
계	191.5	2489.5																																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																														
...																																														
이스트	2.5	32.5(33)																																														
...																																														
활성 글루텐	삭제	삭제																																														
계	188.5	2450.5(2451)																																														

페이지	내용	수정 전	수정 후																																																												
110	버터 톨 식빵	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>1.8</td> <td>21.6</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>195.8</td> <td>2349.6</td> </tr> <tr> <td>버터(바르기용)</td> <td>10</td> <td>120</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	소금	1.8	21.6	계	195.8	2349.6	버터(바르기용)	10	120	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>1.8</td> <td>21.6(22)</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>195.8</td> <td>2349.6(2350)</td> </tr> <tr> <td>버터(바르기용)</td> <td>5</td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	소금	1.8	21.6(22)	계	195.8	2349.6(2350)	버터(바르기용)	5	60																								
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
소금	1.8	21.6																																																													
...																																																													
계	195.8	2349.6																																																													
버터(바르기용)	10	120																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
소금	1.8	21.6(22)																																																													
...																																																													
계	195.8	2349.6(2350)																																																													
버터(바르기용)	5	60																																																													
118	단팥빵(비상 스트레이트법)	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (10분).	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (9분).																																																												
120	더치빵	④ 토핑용 반죽의 온도는 27℃를 표준으로 하여 빵반죽에 토핑할 시간을 맞추어 발효시키시오.	④ 빵반죽에 토핑할 시간을 맞추어 발효시키시오.																																																												
122	모카빵	<p> 빵반죽 </p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>커피</td> <td>1.5</td> <td>16.5</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>209.5</td> <td>2304.5</td> </tr> </tbody> </table> <p> 토핑 </p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>베이킹 파우더</td> <td>1.5</td> <td>7.5</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>198.1</td> <td>990.5</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	커피	1.5	16.5	계	209.5	2304.5	재료명	비율(%)	무게(g)	베이킹 파우더	1.5	7.5	계	198.1	990.5	<p> 빵반죽 </p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>커피</td> <td>1.5</td> <td>16.5(17)</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>209.5</td> <td>2304.5(2305)</td> </tr> </tbody> </table> <p> 토핑 </p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>베이킹 파우더</td> <td>1.5</td> <td>7.5(8)</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>198.1</td> <td>990.5(991)</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	커피	1.5	16.5(17)	계	209.5	2304.5(2305)	재료명	비율(%)	무게(g)	베이킹 파우더	1.5	7.5(8)	계	198.1	990.5(991)
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
커피	1.5	16.5																																																													
...																																																													
계	209.5	2304.5																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
베이킹 파우더	1.5	7.5																																																													
...																																																													
계	198.1	990.5																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
커피	1.5	16.5(17)																																																													
...																																																													
계	209.5	2304.5(2305)																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
베이킹 파우더	1.5	7.5(8)																																																													
...																																																													
계	198.1	990.5(991)																																																													
124	스위트 롤	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (11분).	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (9분).																																																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>충전용 계핏가루</td> <td>1.5</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	충전용 계핏가루	1.5	18	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>충전용 계피가루</td> <td>1.5</td> <td>18</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	충전용 계피가루	1.5	18																																																
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
충전용 계핏가루	1.5	18																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
충전용 계피가루	1.5	18																																																													
126	햄버거빵	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>1.8</td> <td>19.8</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>184.8</td> <td>2032.8</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	소금	1.8	19.8	계	184.8	2032.8	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>1.8</td> <td>19.8(20)</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>184.8</td> <td>2032.8(2033)</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	소금	1.8	19.8(20)	계	184.8	2032.8(2033)																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
소금	1.8	19.8																																																													
...																																																													
계	184.8	2032.8																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
소금	1.8	19.8(20)																																																													
...																																																													
계	184.8	2032.8(2033)																																																													
130	브리오슈	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>1.5</td> <td>13.5</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>230.5</td> <td>2074.5</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	소금	1.5	13.5	계	230.5	2074.5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>1.5</td> <td>13.5(14)</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>230.5</td> <td>2074.5(2075)</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	소금	1.5	13.5(14)	계	230.5	2074.5(2075)																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
소금	1.5	13.5																																																													
...																																																													
계	230.5	2074.5																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
소금	1.5	13.5(14)																																																													
...																																																													
계	230.5	2074.5(2075)																																																													
134	단과자빵(소보로빵)	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (10분).	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (9분).																																																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>커스터드 파우더</td> <td>65</td> <td>300</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	커스터드 파우더	65	300	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>커스터드 크림</td> <td>65</td> <td>715</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	커스터드 크림	65	715																																										
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
커스터드 파우더	65	300																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
커스터드 크림	65	715																																																													
144	프랑스빵	⑤ 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오.	⑤ 반죽은 전량을 사용하여 성형하시오. ⑥ 평철판을 사용하여 구우시오.																																																												
148	테니시 페이스트리	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (10분).	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (9분).																																																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>롤인 유지</td> <td>총 반죽의 30%</td> <td>526.5</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	롤인 유지	총 반죽의 30%	526.5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>파이용 마카린</td> <td>총 반죽의 30%</td> <td>526.5(527)</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	파이용 마카린	총 반죽의 30%	526.5(527)																																										
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
롤인 유지	총 반죽의 30%	526.5																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
파이용 마카린	총 반죽의 30%	526.5(527)																																																													
150	쌀 식빵	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (12분).	① 배합표의 각 재료를 계량하여 재료별로 진열하시오 (9분).																																																												
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>1.8</td> <td>23.4</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>185.8</td> <td>2,415.4</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	소금	1.8	23.4	계	185.8	2,415.4	<table border="1"> <thead> <tr> <th>재료명</th> <th>비율(%)</th> <th>무게(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>소금</td> <td>1.8</td> <td>23.4(24)</td> </tr> <tr> <td>...</td> <td>...</td> <td>...</td> </tr> <tr> <td>계</td> <td>185.8</td> <td>2,415.4(2,416)</td> </tr> </tbody> </table>	재료명	비율(%)	무게(g)	소금	1.8	23.4(24)	계	185.8	2,415.4(2,416)																														
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
소금	1.8	23.4																																																													
...																																																													
계	185.8	2,415.4																																																													
재료명	비율(%)	무게(g)																																																													
...																																																													
소금	1.8	23.4(24)																																																													
...																																																													
계	185.8	2,415.4(2,416)																																																													