



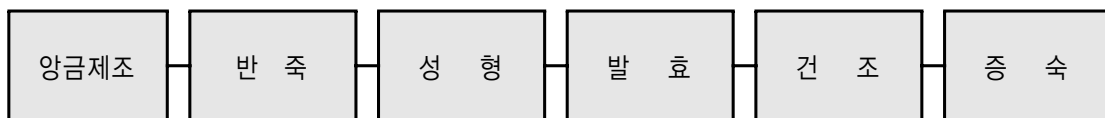
감자찐빵 제조방법

■ 배경 및 필요성

- 잘 알려진 지역의 특산물을 활용한 6차산업 연계 다양한 상품 개발
- 지역축제와 연계한 감자 찐빵 체험 및 관광상품 개발

■ 기술이전 내용

- 감자찐빵 제조공정
 - 감자앙금을 제조하여 만든 찐빵으로 오륜감자 활용 식미 우수



- 감자찐빵 배합비율(%)

박력분	강력분	베이킹파우더	드라이이스트	버터	물
47.9	11.9	0.6	0.6	3.0	36.0

■ 파급효과

- 강원도 육성 오륜감자를 이용한 지역특산물로 판매 가능
- 재배농가와 가공업체 연계하여 지역 관광 상품화 가능

■ 기술산업화 내역

- 홍천애쌀찐빵(홍천군)

〈세부 연구결과〉

○ 감자찐빵 제조 단계

① 감자앙금 제조

- 감자는 세척 후 껍질 제거 한다.
- 감자는 20분간 찌서 잘 으깨준다.

② 찐빵반죽 배합

- 배합비율대로 재료를 혼합한 후 반죽기로 반죽한다.

③ 성형

- 찐빵반죽 40~50g에 감자앙금 20~25g을 넣어 감자찐빵을 성형한다.

④ 발효

- 30~40℃, 상대습도 40~50% 조건에서 찐빵반죽을 2~3시간 발효시킨다.

⑤ 건조

- 반죽 표면의 수분을 감소시키기 위해서 30분~1시간정도 건조시킨다.

⑥ 증숙

- 센불에서 10분, 중불 5분동안 감자찐빵을 증숙한다.