

모찌모찌 '모찌' 생산 과정

소 만들기

①



깨끗이 세척하여 물에 불린
팥을 처음엔 쉰불로 끓여
물을 버리고, 중불과 약불로
서서히 팥을 삶다.

②



팥을 식히고, 각종 재료와
꿀고루 버무려, 소 재료를
만든다.

③



잘 버무러진 소를 스킴
으로 동글게 한 개씩
만든다.

④



소의 수분이 증발되는 것
을 최대한 방지하며,
빠르게 냉동시킨다.

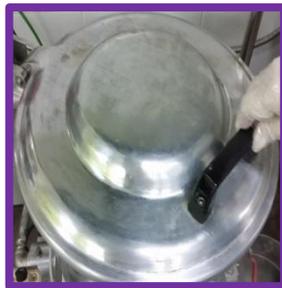
반죽 만들기

①



6시간 불린 찹쌀을
방아에서 곱게 내리고

②



스팀편칭기로 중속하며
반죽한다.

③



적당량의 수분을 맞춰가며
중속 상태를 확인하여,
반죽을 완성한다.

모찌 성형하기

①



②



③



④



모찌 완성!!

