

# 찰떡 제작 과정 소개

2018.8.31.

에이엔씨인터네셔널



# 건강 영양 / 과일 찰떡 7종 (1)

제품명

썩찰떡

현미찰떡

삼색인절미찰떡

오색구름찰떡

블루베리찰떡

크린베리찰떡

한라봉찰떡

건강 영양 찰떡

과일 찰떡

# 건강 영양 / 과일 찰떡 7종 (2)

썩찰떡



현미찰떡



삼색인절미찰떡



오색구름찰떡



블루베리찰떡



크린베리찰떡



한라봉찰떡



# 제품별 재료 및 배합비율

## 제품명

속찰떡

현미찰떡

삼색인절미찰떡

오색구름찰떡

블루베리찰떡

크린베리찰떡

한라봉찰떡

## 재료 및 배합비율

찰쌀(국내산) 69.2%, 생쌀(국내산) 10.4%, 소금(국내산) 0.8%, 설탕 3.5%, 밤 3.5%, 호두 4.4%, 해바라기씨 1.2%, 초박씨 1.2%, 서리태 5.8%

현미찰쌀(국내산) 75.3%, 소금(국내산) 0.9%, 설탕 3.8%, 밤 3.8%, 해바라기씨 1.3%, 초박씨 1.3%, 서리태 6.3%, 호두 4.8%, 초박고지 2.5%

현미찰쌀(국내산) 31.4%, 흑미찰쌀(국내산) 31.4%, 홍국쌀(국내산) 31.4%, 소금(국내산) 1.1%, 설탕 4.7%

현미찰쌀(국내산) 67.7%, 흑미찰쌀(국내산) 11.8%, 흑미쌀(국내산) 5.1%, 소금(국내산) 1.0%, 설탕 8.5%, 통대추(국내산) 2.9%, 해바라기씨 0.4%, 초박씨 0.4%, 호두 0.4%, 서리태 0.4%, 밤 0.4%, 초박가루 0.3%, 쌀가루(국내산) 0.3%, 딸기에이드 0.4%

찰쌀(국내산) 69.5%, 소금(국내산) 0.8%, 설탕 3.5%, 호두 4.7%, 완두 3.5%, 밤 3.5%, 서리태 5.8%, 초박씨 1.2%, 해바라기씨 1.2%, 건블루베리 5.8%, 네추럴믹스(블루베리) 0.5%

찰쌀(국내산) 69.5%, 소금(국내산) 0.8%, 설탕 3.5%, 호두 4.9%, 완두 3.5%, 밤 3.5%, 서리태 5.8%, 초박씨 1.2%, 해바라기씨 1.2%, 건크린베리 5.8%, 네추럴믹스(크린베리) 0.3%

찰쌀(국내산) 69.5%, 소금(국내산) 0.8%, 설탕 3.5%, 호두 4.6%, 완두 3.5%, 밤 3.5%, 서리태 5.8%, 초박씨 1.2%, 해바라기씨 1.2%, 오렌지필(프랑스산) 5.8%, 네추럴믹스(오렌지) 0.6%

## 공정명

배합



증숙 및 교반



배합 및 성형



냉동 및 절단



포장 및 냉동

## 제조방법 설명

6시간 불려 방아로 내린 찹쌀가루를 각종 견과류와 배합한다.

해동된 생숙을 견과류와 배합된 찹쌀가루와 섞어 떡틀에 넣고 스팀기에 약5분 증숙후, 편칭기로 5분간 치대준다.

음게지기 쉬운 콩류를 반죽에 넣고, 골고루 손으로 배합후 규격화된 스테인레스 떡틀에 부어 성형한다.

-20℃ 냉동상태에서 약4시간 이상 냉동후, 실온에서 해동하여 개별 포장을 위해 절단한다.

OPP 개별 포장 후 -20℃에서 냉동 보관한다.

## 공정명

배합



증숙 및 교반



배합 및 성형



냉동 및 절단



포장 및 냉동

## 제조방법 설명

6시간 불려 방아로 내린 현미찰쌀가루를 각종 견과류와 배합한다.

견과류와 배합된 현미찰쌀가루를 떡틀에 넣고 스팀기에 약5분 증숙후, 편칭기로 5분간 치대준다.

음게지기 쉬운 콩류 및 호박고지를 반죽에 넣고, 골고루 손으로 배합후 규격화된 스테인레스 떡틀에 부어 성형한다.

-20℃ 냉동상태에서 약4시간 이상 냉동후, 실온에서 해동하여 개별 포장을 위해 절단한다.

OPP 개별 포장 후 -20℃에서 냉동 보관한다.

## 공정명

배합



증숙 및 교반



배합 및 성형



냉동 및 절단



포장 및 냉동

## 제조방법 설명

6시간 불린 3종류(일반, 흑미, 홍국)의 찹쌀가루를 각각 방아로 내린다.

3종류의 찹쌀가루를 각각의 떡틀에 넣고 스팀기에 약5분 증숙후, 편칭기로 5분간 치대준다.

규격화된 스테인레스 떡틀에 3종류의 찹쌀 반죽을 쌓아가며 성형한다.

-20℃ 냉동상태에서 약4시간 이상 냉동후, 실온에서 해동하여 개별 포장을 위해 절단한다.

OPP 개별 포장 후 -20℃에서 냉동 보관한다.

## 공정명

배합



증숙 및 교반



배합 및 성형



냉동 및 절단



포장 및 냉동

## 제조방법 설명

6시간 불린 찹쌀을 5종류(흰색-찹쌀, 검은색-흑미, 노란색-호박가루, 초록-쪽가루, 빨강색-딸기에이드)로 천연색을 내어 방아로 내리고, 각각 견과류를 배합한다.

배합된 5종류를 각각의 떡틀에 넣고 스팀기에 약5분 증숙 후, 편칭기로 5분간 치대준다.

전처리된 흑임자가루를 색상별로 구분하여 물리고, 규격화된 스테인레스 떡틀에 5층으로 쌓아가며 성형한다.

-20℃ 냉동상태에서 약4시간 이상 냉동 후, 실온에서 해동하여 개별 포장을 위해 절단한다.

OPP 개별 포장 후 -20℃에서 냉동 보관한다.

## 공정명

배합



증숙 및 교반



배합 및 성형



냉동 및 절단



포장 및 냉동

## 제조방법 설명

6시간 불린 찹쌀가루를 방아로 내리고, 각종 견과류를 배합한다.

견과류와 배합된 찹쌀가루를 떡틀에 넣고 스팀기에 약5분 증숙후, 편칭기로 5분간 치대준다. 건블루베리는 스팀으로 약 2분 증숙하여 부드럽게 만든다..

음게지기 쉬운 콩류 및 증숙된 건블루베리를 반죽에 넣고, 골고루 손으로 배합 후, 규격화된 스테인레스 떡틀 부어 성형한다.

-20℃ 냉동상태에서 약4시간 이상 냉동후, 실온에서 해동하여 개별 포장을 위해 절단한다.

OPP 개별 포장 후 -20℃에서 냉동 보관한다.

## 공정명

배합



증숙 및 교반



배합 및 성형



냉동 및 절단



포장 및 냉동

## 제조방법 설명

6시간 불린 찹쌀가루를 방아로 내리고, 각종 견과류를 배합한다.

견과류와 배합된 찹쌀가루를 떡틀에 넣고 스팀기에 약5분 증숙후, 편칭기로 5분간 치대준다. 건크린베리는 스팀으로 약 2분 증숙하여 부드럽게 만든다..

음게지기 쉬운 콩류 및 증숙된 건크린베리를 반죽에 넣고, 골고루 손으로 배합 후, 규격화된 스테인레스 떡틀 부어 성형한다.

-20℃ 냉동상태에서 약4시간 이상 냉동후, 실온에서 해동하여 개별 포장을 위해 절단한다.

OPP 개별 포장 후 -20℃에서 냉동 보관한다.

## 공정명

배합



증숙 및 교반



배합 및 성형



냉동 및 절단



포장 및 냉동

## 제조방법 설명

6시간 불린 찹쌀가루를 방아로 내리고, 각종 견과류를 배합한다.

견과류와 배합된 찹쌀가루를 떡틀에 넣고, 스팀기에 약5분 증숙 후, 편칭기로 5분간 치대준다.

음게지기 쉬운 콩류 및 오렌지ピール을 반죽에 넣고, 골고루 손으로 배합 후, 규격화된 스테인레스 떡틀 부어 성형한다.

-20℃ 냉동상태에서 약4시간 이상 냉동 후, 실온에서 해동하여 개별 포장을 위해 절단한다.

OPP 개별 포장 후 -20℃에서 냉동 보관한다.

# 제조 공정도

배합



증숙 및 교반



배합 및 성형



냉동 및 절단



포장 및 냉동



# 제품별 특징

## 제품명

썩찰떡

현미찰떡

삼색인절미찰떡

오색구름찰떡

블루베리찰떡

크린베리찰떡

한라봉찰떡

## 특징

- 1) 한라산 생숙과 각종 견과류를 반죽하여 썩 본연의 향을 느낄 수 있으며,
- 2) 저당으로 반죽하여 달지 않으며, 쫄깃한 식감과, 각종 견과류를 같이 먹을 수 있는 건강영양 찰떡으로써, 아침 식사 대응으로 소화력이 좋습니다.

- 1) 100% 국내산 현미찰떡을 사용하고, 각종 견과류와 호박고지를 넣어 만들었으며,
- 2) 현미찰떡의 고소한 풍미와 약간 달달한 호박고지가 잘 어우러지며, 각종 견과류가 부드럽게 씹히는 느낌이 아주 좋은 건강영양 찰떡으로써 다이어트용으로 좋습니다. .

- 1) 세가지 색깔의 찰떡을 사용하여 각각의 맛을 색다르게 즐길 수 있으며,
- 2) 저당으로 반죽하여 달지 않으며, 고소한 콩가루에 묻어서 먹으면 쫄깃한 식감과 3종류의 찰떡 풍미를 느낄 수 있는 건강 찰떡입니다.

- 1) 흰색은 일반찰떡, 검은색은 흑미찰떡, 노란색은 호박가루, 썩색은 썩가루, 붉은색은 딸기가루를 사용하여 다섯가지의 색으로 반죽을 만들고, 각 반죽마다 소금과 설탕을 가미하여 붉은 흑임자가루를 묻혀 떡틀에 차곡차곡 쌓아 다섯가지 색깔의 구름모양 찰떡을 만들었습니다.
- 2) 저당으로 반죽하여 달지 않으며, 가운데에 말린 대추를 넣어 고명하였습니다.
- 3) 각종 견과류와 흑임자가루가 각각의 맛과 어우러져 고소하면서도 식감을 자극하는 건강찰떡입니다.

- 1) 6시간 불린 찰떡을 방아로 두번내려 각종 견과류와 함께 스팀으로 증숙시켜 부드러운 건블루베리와 배합하여 블루베리 고유의 향을 느낄 수 있습니다.
- 2) 저당으로 반죽하여 달지 않으며, 쫄깃한 식감과 각종 견과류를 같이 먹을 수 있는 과일 찰떡입니다.

- 1) 6시간 불린 찰떡을 방아로 두번내려 각종 견과류와 함께 스팀으로 증숙시켜 부드러운 건크린베리와 배합하여 크린베리 고유의 향을 느낄 수 있습니다.
- 2) 저당으로 반죽하여 달지 않으며, 쫄깃한 식감과 각종 견과류를 같이 먹을 수 있는 과일 찰떡입니다.

- 1) 각종 견과류와 함께 오렌지피를 넣고, 한라봉액을 첨가하여 오렌지피의 씹힐때 향과 한라봉액이 조화를 이루어 새콤하면서도 부드러운 맛을 느낄 수 있습니다.
- 2) 저당으로 반죽하여 달지 않으며, 쫄깃한 식감과 각종 견과류를 같이 먹을 수 있는 과일 찰떡입니다.

# 선물세트

세트명	구성	판매가격
정성 1호	썩(3)+현미(3)+오색구름(3)+블루베리(4)+크길베리(4)+참라봉(3) = 20개	28,000원
정성 2호	썩(4)+현미(4)+오색구름(4)+블루베리(4)+크길베리(4)+참라봉(4) = 24개	33,000원
정성 3호	썩(6)+현미(6)+오색구름(6)+삼색인절미(6)+블루베리(6)+크길베리(6)+참라봉(4) = 40개	52,000원
정성 4호	썩(7)+현미(7)+오색구름(7)+삼색인절미(7)+블루베리(7)+크길베리(7)+참라봉(8) = 50개(고급보자기 포함)	65,000원

\* 정성 1~3호 보자기 별도 : 5,000원

