

2019

제2회 브런치 경연대회

제품 배합비



품명
바질 위일즈 모른샌드브런치
특징
고소한 고밀병에 알콤한 바질소스
과워나 양파 구운 야채한가득
새로운 길어올리는 완성적인맛
가격
17000원

2019 제2회 브런치 경연대회 제품 배합비

발행일	2019년 12월
발행인	박상규
발행처	사단법인 한국제과기능장협회
주소	서울특별시 영등포구 여의대방로 61길 42
대표전화	02-842-0040
제품감수	송덕권 사무총장
진행	이정순 차장
디자인	이은지
사진	스튜디오 salt



브런치 경연대회 참가자의 배합비 책자를 발행하며 . . .

(사)한국제과기능장협회는 2007년에 고용노동부로부터 사단법인으로 인가를 받아서 지금은 전국에 1000여명의 회원들이 제과점을 경영하고 후배 교육을 위하여 학교, 학원 등에서 학생들을 가르치고 있으며 제과업계 현장에서 열심히 일하고 있습니다.

2018년부터 (주)선인의 후원으로 베이커리시장의 발전을 위해 브런치 제품을 개발하여 세미나와 경연대회를 개최하였고, 제과인들로부터 긍정적인 호응을 많이 받고 있습니다.

2019년에는 '미국가금류수출협회', '미국계란협회', '(주)선인'의 후원으로 '전국 순회 홍보세미나'를 개최하였고, 지난 11월 22일 코엑스에서 '제2회 브런치 경연대회'를 성공적으로 개최하였습니다.

본 협회는 브런치 세미나와 경연대회를 통해 소비자들의 건강과 모든 제과업계의 기술향상 및 매출증대에 기여할 수 있기를 기대하며, 지속적으로 소비자들이 선호하는 브런치 제품과 좋은 재료들이 개발될 수 있도록 최선을 다하겠습니다.

이번에 본 협회는 이 대회에 참가한 선수들이 직접 개발한 배합비를 브런치 제품에 관심이 있는 제과인을 위하여 책자로 만들어 배포하니 조금이나마 도움이 되기를 기대하며 2019년도 브런치 세미나와 경연대회를 위해 후원해 주신 '미국가금류수출협회', '미국계란협회', '(주)선인' 대표님께 진심으로 감사드리며 앞으로도 본 협회는 제과업계 발전을 위하여 노력할 것을 약속드리며 제과인 여러분들의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다.

2019.12

(사)한국제과기능장협회 회장 박상규

3 발간사

6 최우수상 | 김구영 파비올라스

호밀 펌프니클

8 금 상 | 이채영 수원여대

에스크램블 브리오슈 프렌치 토스트

10 금 상 | 서지후 하례하례과자점

샌드위치

12 은 상 | 전유민 오 빵

바질닭가슴살과 오믈렛의 겨울왕국

14 은 상 | 김종관 라프레즈과자점

먹물 스크램블 리조또

16 동 상 | 박혜빈 가또마마

트리플보트 브런치세트

18 동 상 | 임정환 하남빵집

20 동 상 | 김정아 가또마마

토마토 오믈렛과 먹물 바게트 샌드위치

22 기술상 | 김민아 로쏘(주)성심당

레드벨벳 프렌치토스트

24 기술상 | 오성호 오 빵 사워도우 과라몰리 | 제철딸기와 팬케이크 | 스트로베리 실론티

26 기술상 | 이닛시 (주)그린하우스

28 기술상 | 정유진 한국호텔관광실용전문학교

그대만을 위한 브런치

30 기술상 | 정지원 (주)그린하우스

32 장려상 | 오창현 한국관광대학교

호밀브런치에 빠집니다

34 장려상 | 김경진 로쏘(주)성심당

어니언 에그버터를

36 장려상 | 김하나 한국호텔관광전문학교 반미 샌드위치와 프리타타오믈렛, 프렌치토스트

38 **장려상** | 이영란 엔데오 에프앤비

40 **장려상** | 박성용 한국관광대학교

프렌치 바게트 브런치

42 **장려상** | 이채연 한국호텔관광전문학교

44 **장려상** | 김재경 한국관광대학교

46 **장려상** | 조민지 한국호텔관광전문학교

48 **장려상** | 손수민 한국호텔관광전문학교

50 **장려상** | 여복순 A.N.D 쿠킹스튜디오

52 **장려상** | 한지민 한국호텔관광전문학교

54 **장려상** | 정지우 한국호텔관광전문학교

55 **장려상** | 정문수 한국호텔관광전문학교

56 **장려상** | 정영경 한국호텔관광전문학교

58 **장려상** | 강성순 쿠모쿠모베이커리

60 **장려상** | 정우석 한국음식문화직업전문학교

61 **장려상** | 이가영 한국호텔관광전문학교

62 **장려상** | 김용훈 한국호텔관광전문학교

63 **장려상** | 양효진 수원과학대학교

64 **장려상** | 이수민 수원과학대학교



브런치 경연대회 수상작 최우수상

김구영 파비올라스

호밀 펌프니클



호밀탕종 배합

호밀가루 500g 물 500g 소금 19g 몰트액기스 7g
다크말쯔 15g

본반죽 배합

유기농밀가루 400g 호밀가루 100g 호밀르방 350g
물 300g 드라이이스트 레드 7g 물 22g

호밀빵 배합

T-65 380g 다크호밀 705g 몰트액기스 13g 소금 27g
드라이이스트 레드 5g 르방 540g 물 800g

총전물 배합

무화과 175g 설티나 300g 호두 160g

오믈렛 배합

냉동전란 150g 소금 3g 후추 2g

리코타 치즈 배합

우유 200g 칸디아 생크림 100g 레몬즙 30g 소금 2g

발사믹 소스(샐러드소스) 배합

양파 15g 영양부추 10g 메이플시럽 3g 후추 소량
소금 소량 올리브오일 20g 발사믹식초 20g

야채크림스프 배합

버터 30g 밀가루 20g 물 400g 치킨스톡 1g
칸디아생크림 150g 프렌치스타일혼합야채 150g
소금 소량 후추 소량

호밀탕종 제조공정

1. 호밀가루를 믹서볼에 넣는다.
2. 그 외 나머지 재료를 냄비에 넣고 온도 85도까지 데워
①에 넣고 1단10초 3단 1분 믹싱

호밀빵 제조공정

1. 총전물을 제외한 모든재료를 넣고 저속 으로 믹싱,
재료가 다 섞이면 중속으로 8분정도 믹싱한다.
2. 총전물을 넣고 잘 섞어준다. 1차발효 건발효실에서
1시간 분할 600g, 2차발효 60분, 굽기 250/230로 30
분간 구워준다.

리코타치즈 제조공정

1. 우유와 생크림을 냄비에 넣고 끓여준다.
2. ①이 끓으면 불을 가장 약하게 하고 레몬 즙과
소금을 넣어준다. 뽀들이를 2시간 한다.
3. 뽀들이기가 끝나면 ②를 면포에 걸러 무거운 돌로
눌러 수분을 제거해 준다.

발사믹 소스(샐러드소스) 제조공정

1. 발사믹식초와 올리브오일을 섞어준다.
2. 양파,영양부추를 아주 잘게 다져준다.
3. ①에 ②를 섞은 후 나머지 재료도 다 같이섞어준다.
4. 하루정도 냉장 숙성 후 사용한다.

야채크림스프 제조공정

1. 버터와 밀가루를 냄비에 넣고 화이트루를 만들어 준다.
2. 물을 조금씩 넣어주면서 루를 덩어리지지 않게
잘 풀어준다.
3. 프렌치스타일 혼합야채를 넣고 끓여 준 후 생크림과
치킨스톡을 넣고 잘 끓여 준다.
4. 마지막으로 소금과 후추로 간을 맞춘다.

브런치 경연대회 수상작 금 상

이채영 수원여대

에스크램블 브리오슈 프렌치 토스트



배합

브리오슈 55g 냉동전란 110g 엘르앤비르생크림 30g
소금 1g 버터 10g

스크램블에그 배합

냉동전란 110g 엘르앤비르생크림 20g 소금 2g 후추 1g
올리브오일 소량

블루베리 유자소스 배합

블루베리 20g 유자청 30g

과일 배합

청포도 50g 블루베리 20g 사과 50g
엘르앤비르생크림 50g

히비스커스 레몬애플티 배합

히비스커스티백 1.3개 레몬청 30g 사과 50g

당근스프 배합

양파 25g 베이비당근 60g 우유 38g
엘르앤비르생크림 50g 캔옥수수 18g 소금 5g 후추 5g
치킨스톡 10g 올리브 오일 10g

샐러드 배합

양상추 30g 라디치오 20g 치커리 20g 오이 60g
노란방울토마토 30g 유자청 20g 올리브오일 20g 소금 1g

펜네파스타 배합

펜네 50g 엘르앤비르생크림 50g 슈워드 토마토 100g
소금 2g 후추 2g 설탕 5g 오믈렛 100g 소시지 11.6g

제조공정

1. 브리오슈는 4등분 하고 반만 사용한다.
2. 달걀, 생크림, 소금을 넣고 풀어준 후 체에 걸러둔다.
3. 달걀물을 충분히 적셔준 후 버터를 두른 팬에 굽는다.

스크램블에그 제조공정

1. 달걀, 생크림, 소금을 넣고 풀어준 후 체에 걸러둔다.
2. 소금, 후추 간을 해준다.
3. 기름을 두른 팬에 젓가락으로 저으면서 익힌다.
(팬에서 완전히 익지 않은 촉촉한 상태로 마무리한다.)

블루베리 유자소스 제조공정

1. 유자청, 블루베리, 물 약간을 넣고 블루베리의 색이 충분히 날 때까지 끓여준다.
2. 소스볼에 담아 제공한다.

과일 제조공정

1. 바나나는 어슷썰고 청포도는 반으로 잘라준다.
2. 생크림과 설탕을 넣고 80%정도로 올려준다.
3. 브리오슈 옆에 생크림을 얹어주고 과일과 데코 스노우로 장식한다.

히비스커스 제조공정

1. 히비스커스 차에 뜨거운 물을 50ml 넣어 3분간 우려 내고 레몬청, 사과 슬라이스, 물, 얼음을 넣어 제공한다.

당근스프 제조공정

1. 식용유로 달군 팬에 양파를 넣고 캐러멜라이징 될 정도로 오래 볶는다.
2. 당근과 캔옥수수를 넣고 함께 볶는다. (당근이 다 익을 정도)
3. 우유와 생크림을 넣고 끓여준다.
4. 소금, 후추, 치킨스톡을 넣고 잘 섞어준다.
5. 식힌 후 믹서기에 갈아준다.

샐러드 제조공정

1. 양상추, 라디치오, 치커리는 먹기 좋게 잘라서 찬물에 담궈준다.
2. 오이는 살만 도려내고 얇게 채썰고 방울토마토는 씻어서 반으로 잘라준다.
3. 유자청과 올리브유, 소금을 넣고 섞어 드레싱을 만들어준다.
4. 잘라준 양상추, 라디치오, 치커리를 섞어 접시에 담고 오이, 방울토마토를 얹어주고 유자 드레싱을 곁들인다.

펜네파스타 제조공정

1. 끓는 물에 펜네를 넣고 10분동안 익혀준다.
2. 익힌 펜네는 체에 받쳐 물기를 빼고 올리브유를 버무려준다.
3. 후라이팬에 토마토 소스, 생크림, 설탕, 소금, 후추를 넣고 볶아준다.

브런치 경연대회 수상작

금 상

서지후 하레하레과자점

샌드위치



샌드위치

불고기 샌드위치 배합

바게트 2g 토마토소스 40g 양상추 20g 불고기 80g
적양파 슬라이스 10g 양송이 슬라이스 20g 이지마요 6g
계란슬라이스 1g 파슬리 1g

본레스 햄 샌드위치 배합

바게트 2g 아보카도 슬라이스 70g 본레스 햄 4g
새싹채소 20g 양파 슬라이스 10g 토마토 다이스 5g
씨겨자 20g 꿀 5g 그라나파다노 치즈 10g

부재료(샐러드) 배합

샐러드용 양파다이스 20g 샐러드용 토마토다이스 20g
올리브유 3g 소금 1g 후추 1g 식초 5g 콘옥수수 5g

데코재료 배합

대추방울토마토 2g 바질페스토 20g 올리브유 5g 식용꽃 1g

샌드위치 제조공정

1. 물에 적양파, 흰양파 슬라이스를 담가서 매운맛을 빼준다.
2. 바게트로 살짝 구워준다.
3. 구운 바게트 위에 불고기는 토마토 소스, 본레스에는 아보카도 슬라이스를 올려준다.
4. 불고기샌드위치에 양상추를 올려주고 적양파 슬라이스는 물기를 제거해 올려준다.
5. 프라이팬에 본레스 햄 불고기를 볶아서 각 빵 위에 올려 준다.
6. 불고기샌드위치에 양송이 볶은걸 올려주고 본레스 햄 샌드위치에는 새싹채소, 토마토 다이스를 올려준다.
7. 불고기샌드위치 위에 이지마요를 지그재그로 뿌려준다.
8. 본레스 햄 샌드위치에 씨겨자와 꿀을 섞어준 소스를 지그재그로 뿌려준다.
9. 불고기샌드위치 마무리로 삶은 계란 슬라이스 한 걸 올려 주고 파슬리를 살짝 뿌려준다.
10. 본레스 햄 샌드위치에는 그라나파다노 치즈를 강판에 갈아 올려준다.

양파 토마토 제조공정

1. 양파 다진 걸 물에 담가 매운맛을 빼주고 살짝 볶아 준다.
2. 양파에 토마토 다이스와 콘을 섞는다.
3. 소금, 후추로 간을하고 올리브유와 식초를 넣어 섞어준다

데코 제조공정

1. 바질 페스토에 올리브유를 섞어 소스를 만들어 준다.
2. 대추방울토마토를 조각내어 바질 페스토위에 올려준다.
3. 식용꽃으로 데코를 해 마무리를 해준다.

계란안에 새우 품은 크레페

크레페 반죽 배합

밀가루 60g 소금 1g 분당 12g 버터 15g 냉동전란 70g
우유 166g 차아바타 2g

명란와사비소스 배합

명란마요 20g 와사비마요 10g 생크림 20g

속재료 배합

냉동전란 130g 우유 50g 새우 55g 소금 3g 레몬즙 3g
통후추 간거 2g 파프리카 10g 쪽파 20g 양파 25g

과카몰리 배합

아보카도 70g 양파 15g 토마토 15g 소금 1g 올리브유 2g 식초 5g

데코재료 배합

깻잎 3g 식용꽃 2g

샐러드 배합

양상추 20g 치커리 10g 방울토마토 2g 발사믹식초 5g

오미자몽 크림소다 배합

오미자 자몽청 80g 토닉워터 155ml 얼음 130g 생크림 50g
설탕 5g 레드 커런트 3g

크레페 제조공정

크레페 반죽은 전날 만들어 하루 휴지시켜준다.

1. 밀가루에 분당을 섞어 체 쳐준다.
2. ①번에 소금을 넣고 우유와 전란을 섞어 조금씩 넣어주며 섞어준다.
3. 버터를 녹인 후 식힌 다음에 반죽에 넣어 섞어준다.
4. 휴지시킨 후 후라이팬에 부어 구워준다.

계란 새우 스크램블 제조공정

1. 양파 다진걸 갈색이 되도록 볶아준다.
2. 쪽파와 파프리카를 다져 후라이팬에 살짝 볶아준다.
3. 새우를 소금, 후추, 레몬즙으로 섞어 비린내를 잡아주고 볶아준다.
4. 전원에 우유와 소금, 후추를 넣어 섞어준다.
5. ④번을 후라이팬에 약불로 서서히 저어 스크램블을 만들어 준다.
6. 스크램블이 다 익기 전에 새우, 채소 볶은것들을 넣어서 섞어준다.
7. 다 섞이면 크레페 반죽위에 올려 말아준다.

소스 제조공정

1. 선인 명란마요소스와 와사비마요소스, 생크림을 섞어준다.

과카몰리 제조공정

1. 양파 다진 걸 물에 담가 매운맛을 빼준다.
2. 아보카도를 으깨준다.
3. 아보카도 으갠거에 양파 다진거 토마토 다이스를 넣어 섞어준다.
4. 소금, 올리브유, 식초를 넣어 간을 맞춘다.

데코 제조공정

1. 깻잎을 길게 슬라이스해서 후라이팬에 기름없이 볶아준다.
2. 볶은 깻잎을 크레페 위에 얹어서 데코한다.
3. 접시에 양상추, 치커리, 방울토마토를 올려 발사믹 식초를 뿌려주고 만들어진 과카몰리를 동그랗게 올려준다. (과카몰리 위에 식용꽃을 얹어 데코)
4. 차아바타를 살짝 구워서 옆에 뇌준다.

오미자몽 크림소다 제조공정

1. 과일청을 컵말에 담는다.
2. 얼음을 부어준다.
3. 탄산수를 섞이지 않게 천천히 넣어준다.
4. 생크림과 설탕을 섞어 약 40%정도 올려주고 음료위에 부어준다.
5. 식용꽃과 노무리를 장식으로 올려준다.

브런치 경연대회 수상작 은 상

전유민 오 빵

바질닭가슴살과 오믈렛의 겨울왕국



바게트 배합

바게트 100g 청양고추오일 10g 칸디아 크림치즈 20g
 바질페스토 10g 이지마요 60g 닭가슴살 100g 딸기 20g
 후레쉬 크렌베리슬라이스 25g 홀그레인 머스타드 15g
 냉동전란 80g 구운 리얼 베이컨칩 40g 명란마요네즈 5g
 브리치즈 10g 팔마산 슈레드 5g 오믈렛 1ea 딸기 20g
 체다슬라이스 15g 발사믹오일 10g 방울토마토 30g

브리오슈 배합

브리오슈 120g 휘핑크림(칸디아) 300g 냉동블루베리 50g
 블루베리 리플잼 30g 메이플시럽 10g 크러쉬드 렌틸 5g
 익스트라 테이스트 30g 렉스펠 화이트 30g 제철딸기100g
 실론티 앞 10g 베리베리 필링 20g 딸기리플잼 20g
 우유 350g 제철딸기 50g 카페시럽 20g

제조공정

1. 청양고추 오일을 바른 바게트를 구운 후 닭가슴살샐러드를 토핑해 준다.
2. 냉동전란액에 베이컨칩을 이용해 스크램블 해준다.
3. 오믈렛에 생햄, 체다슬라이스 토핑 후 명란마요네즈를 장식한다.
4. 브리오슈를 4등분하여 생크림과 블루베리 리플잼, 딸기를 샌드해주고 장식해준다.
5. 실론티앞을 우유에 15시간 냉침 후 딸기, 베리베리 필링을 이용해 장식해준다.

브런치 경연대회 수상작 은 상

김종관 라프레즈과자점

먹물 스크램블 리조또



1. 품명 : 먹물 스크램블 리조또
2. 특징 : 니들이 오징어맛을 알아
3. 가격 : 18,000

본반죽 I 배합

강력분 600g 박력분 90g 호밀 60g 소금 13g
레드 드라이이스트 4g 물 586g 르방 2g 르방188

충전물

구운통 오징어 무순 날치알 피클 각종 제철야채

먹물소스 배합

생크림 80g 우유 220g 먹물 5g 바질페스토 5g

잡곡볶음밥 배합

잡곡 300g 브로콜리,양파,토마토 소량 당근 소량

계란 스크램블 배합

냉동전란 350g 소금,후추 소량 모zzarella치즈

석류라임 에이드 배합

석류청 80g 라임 슬라이스 두조각 꿀 소량 탄산수 180g
얼음 6개

본반죽II 배합

강력분 700g 박력분 300g 사워중 100g 우유 225g
물 225g 냉동전란 100g 르방 200g 설탕 100g 소금 18g
분유 30g 이스트 30g 버터 45g 충전버터 520g
시럽 물 800g 설탕 310g 아마렛또 80g

몽블랑 샌드위치 배합

생모짜렐라 치즈 1/2장 토마토 슬라이스 1장
로즈마리햄 2장 발사믹소스 3g

오믈렛 배합

냉동전란 180g 무가당 두유 30g 소금 소량 후추 소량
제철야채 피클

브런치 경연대회 수상작

동상

박혜빈 가또마마

트리플보트 브런치세트



바게트 배합

t55 72g 드라이이스트 레드 0.28g 물 72g
t55 72g 물 39g 몰트 1.14g 드라이이스트 레드 0.42g
소금 2.6

감자샐러드 배합

감자 200g 캔디아버터 10g 소금 2g 후추 1g

에그샐러드 배합

냉동전란 100g 마요네즈 40g 설탕 4g 소금 1g

샐러드 배합

모듬야채 100g 에그큐브 100g 미닛당근 25g

소스 배합

바질오일 12g 발사믹식초 6g 설탕 3g 파마산치즈 6g
그라나치즈 10g

과카몰리 배합

구아카몰 250g 토마토 30g 양파 30g 사워크림 6g
소금 1g 후추 1g

에그큐브 배합

냉동전란 100g

바게트 제조공정

1. 폴리쉬를 만들어준다.
2. 폴리쉬와 소금을 제외한 다른 재료를 넣고 믹싱한다.
3. 소금넣고 믹싱 마무리한다.
4. 1차발효→분할→벤치타임→성형→2차발효후에 260/240에서 스팀소 240/210에서 25분 굽는다.

감자샐러드 제조공정

1. 감자를 삶는다.
2. 뜨거운 상태에서 버터를 넣고 같이 으깨준다.

에그샐러드 제조공정

1. 기름없는 팬에 흰자와 노른자로 스크럼블을 만들어준다. 수분을 많이 날리지 않도록 주의한다.
2. 완벽히 식은 뒤 잘게 다져준다.
3. 마요네즈에 소금 설탕을 넣고 섞어준다.

과카몰리 제조공정

1. 구아카몰을 해동한 뒤 으깨준다.
2. 토마토, 양파를 다져 넣는다.
3. 사워크림, 소금, 후추를 넣고 섞어준다.

에그큐브 제조공정

1. 팬에 기름을 두르고 가장 약불로 네모모양으로 말아준다.

제조공정

1. 바게트를 반으로 잘라준다.
2. 빵에 밀러머스타드소스와 샐러드소스를 발라준다.
3. 감자샐러드, 이보카도 과카몰리, 에그샐러드를 100g씩 퍼 발라준다.
4. 샐러드를 곁들여준다.

에그 인더 박스

먹물큐브식빵 반죽 배합

강력분 100g 설탕 4g 소금 1.5g 드라이이스트 1g
생크림 15g 연유 20g 우유 60g 물 5g 먹물 8g 버터 15g
슈레드파마산치즈 15g

스크럼블 에그 배합

버터 15g 냉동전란 200g 우유 36g 체다치즈 24g
고다치즈 16g

샐러드 배합

모듬야채 50g

유자요거트소스 배합

요거트 80g 꿀 10g 유자청 20g 레몬즙 2g

먹물큐브식빵 제조공정

1. 모든재료를 넣고 믹싱 한다.
2. 1차발효→분할→벤치 타임→성형→2차발효
3. 165도에서 14분 굽기

스크럼블 에그 제조공정

1. 버터를 팬에 녹여준다.
2. 냉동전란, 우유, 체다치즈, 고다치즈를 잘 섞어 스크럼블을 만들어 준다.

제조공정

베이컨은 구워서 준비한다. 소세지는 칼집을 내 한번 데친 뒤 구워 준비한다. 미닛당근과 그린빈은 버터에 살짝 볶아 준다. 크루통은 바삭하게 구워 준비한다.

1. 식빵의 속을 파내 파내진 빵을 크루통으로 사용한다.
2. 파내진 빵에 밀러소스 20g과 스리라차소스 6g을 섞어 발라준다.
3. 빵 속에 스크럼블 에그를 담아준다.
4. 샐러드에 소스를 뿌리고, 베이컨과 소세지, 구운야채를 담아내준다.

멜로망스 에이드 제조공정

1. 캐모마일 티백 2 : 블로멜로우 티백 2 비율로 물 20ml에 우려준다.
2. 레몬시럽 20g 레몬청 40g을 섞어 준비해 준다.
3. 탄산수 150g에 1을 넣어 섞어준다.
4. 마시기전 2를 넣어 수색이 변하는 것을 감상한다.

브런치 경연대회 수상작 동상

임정환 하남빵집



호밀빵 1차 배합

강력분 525g 호밀 175g 소금 5g 계량제 2g 이스트 18g
물 525g

호밀빵 2차 배합

강력분 315g 크라프트 52g 통밀 52g 소금 10g 이스트 4g

감빠뉴 1차 배합

강력분 150g 물 150g 이스트 2g

감빠뉴 2차 배합

강력분 350g 설탕 10g 소금 10g 버터 10g 계량제 2g
물 200g 이스트 2g

오믈렛 배합

냉동전란 250g 소금 3g 후추 2g 방울토마토 3개
토핑야채 약간

시금치 프리타타 플레이트 제조공정

1. 전란 50g, 우유 30g, 소금 1g을 섞어 놓는다.
2. 방울토마토 2개, 시금치를 적당한 크기로 잘라 놓는다.
3. 준비된 팬에 온도를 올리고 버터를 두른다.
4. 시금치를 넣고 1을 부어준다. 방울토마토를 넣고 팬 위에 뚜껑을 덮어준다.
5. 루꼴라를 올리고 치즈를 뿌려준다.
6. 준비된 플레이트에 채소와 함께 플레이팅한다.

오픈샌드위치 플레이트 제조공정

1. 호밀빵을 3개 구워서 준비한다.
2. 크림치즈, 설탕, 분당, 레몬즙을 섞은 크림을 발라준다.
위에 연어를 적당한 크기로 올린 후 올려준다.
3. 샌드위치용 슬라이스햄을 깔고 삶은 계란에 삶은 브로콜리를 섞은 후 스크램블을 만들어 올려준다.
4. 사과를 얇게 썰어 깔아준다. 게살을 잘게 잘라 준 뒤 마요네즈, 머스터드를 섞어 올려준다.

브런치 경연대회 수상작 동상

김정아 가또마마

토마토 오믈렛과 먹물 바게트 샌드위치



먹물 바게트 샌드위치 배합

오징어 먹물 바게트 1개 냉동 오믈렛 2장 루꼴라 20g
 칸디아 롤 버터 슬라이스 45g 칸디아 포마드 버터 30g
 감자분말, 냉동바질 100g 반건조 체리토마토 50g
 미국산 냉동 오믈렛 200g 건조파슬리 소량 양파 10g
 칸디아 휘핑크림 20g 이지마요 35g 파마산 칩 50g
 크렌베리 슬라이스 30g 허바타 치즈 슬라이스 18.75g
 견과류 꿀 절임 100g 야채 샐러드 믹스 30g

레몬사과차 배합

사과조림 40g 레몬 30g 라임 3개 미니사과 3개
 애플민트 소량 다즐링 1개 건조히비스커스 2g

레몬사과차 제조공정

사과조림 : 사과1200g 황설탕60g 물400g 레몬즙75g, 계피4g 사과는 1.5cm정도 큐브모양으로 잘라 준비한다. 냄비에 사과, 황설탕, 물, 레몬즙, 계피를 넣고 중간불로 졸여준다. 물이 자작하게 남으면 불을 끄고 소독된 유리병에 넣어 보관한다.
 사과베이스 : 물400ml에 말린 레몬 슬라이스3조각, 사과조림40g을 넣고 95도 정도까지 끓여 불을 끈 뒤 다즐링 홍차 티백을 1개 넣는다. 홍차는 3분정도 우리고 건져낸다.
 히비스커스 차 베이스 : 끓인물 300ml에 히비스커스 2g을 넣고 5분간 우려준다. 완전히 식으면 얼음 틀에 얼려 준비한다.

**홀렌다이즈 소스를 곁들인
치아바타 샌드위치**

샌드위치 배합

화이트 르방 치아바타 200g 프렌치스타일 혼합야채 30g
 반건조 토마토 30g 칸디아 크림치즈 50g 바질페스토 25g
 홀그레인머스타드 10g 카라멜 스프린터 10g 래디쉬 20g
 반건조 무화과 50g 바나나 150g 생모짜렐라 치즈 62g
 야채 샐러드 믹스 30g

제조공정

1. 치아바타는 4등분해 달궈진 팬에 로즈마리 버터를 두르고 구워준다.
2. 팬에 로즈마리버터를 살짝 두르고 프렌치 스타일 혼합야채를 볶아준다.
3. 반건조 토마토 슬라이스를 살짝 구워 준비한다.
4. 바나나를 가로로 길게 절반으로 잘라 팬에 로즈마리 버터를 두르고 살짝 구워준다.
5. 치아바타 2쪽은 바질크림치즈 30g을 바르고 나머지 2쪽은 생크림 크림치즈 30g을 발라 준비한다.
6. 접시에 왼쪽에 크림치즈를 한줄 짜 빵을 고정시켜 준다.
7. 바질크림치즈를 바른 쪽에 구운 토마토 슬라이스, 생 모짜렐라치즈, 홀렌다이즈소스, 어린야채를 올려준다.
8. 생크림 크림치즈를 바른쪽에 홀그레인 머스타드르르 한 줄 짜주고 반건조 무화과3쪽을 올려준다.
9. 빵을 접시 왼편에 가지런히 놓고 야채 샐러드 믹스 30g, 적환무 슬라이스, 구운바나나를 올려준다.

브런치 경연대회 수상작 기술상

김민아 로쏘(주)성심당

레드벨벳 프렌치토스트



레드벨벳 프렌치토스트 배합

냉동전란 180g 레드커런트송이 8g 데코화이트
캔디드 스티 오렌지필 4g 마스카포네 50g
슈크림믹스 20g 크렌베리잼 30g 흑당시럽 15g
비트 30g 딸기 20g 홍차쌀빵 150g 크렌베리 슬라이스 2g

샤워도우타르틴 배합

냉동전란 150g 크림치즈소스 30g 프로슈토 10g
크렌베리 슬라이스 2g 바질페스토 10g 반건조 토마토 2g
베이비루꼴라 5g 훈제연어 10g 청오이 토마토 적양파 20g
달 레디쉬열매 그라나파다노 2g 곡물샤워도우브레드40g

자두청베리에이드 배합

자두청 30g 애플원액 10g 레몬즙 10g 블루베리 5g
레드커런트송이 3g 탄산수 200g 레몬 2g

레드벨벳 프렌치토스트 제조공정

1. 마스카포네, 슈크림 믹싱 후 캔디드스틱 오렌지필을 다이스 하여 섞어준다.
2. 비트를 붉은빛이 날 수 있도록 냉동 전란과 함께 섞어준다.
3. 홍차쌀빵을 팬에 한번 구워내서 향을 진하게 하고 전란물을 입혀 한번 더 구워준다.

샤워도우타르틴 제조공정

1. 크림치즈소스, 달을 섞어준다.
크림치즈소스, 바질페스토를 섞어준다.
2. 바질페스토, 반건조 토마토, 베이비루꼴라, 훈제연어 청오이, 토마토, 적양파, 달을 슬라이스하여 얹어준다.

브런치 경연대회 수상작 기술상

오성호 오 빵

샤워도우 과과몰리 | 제철딸기와 팬케이크 | 스트로베리 실론티



배합 1

사워도우 호밀 타틴빵 100g 바질오일 20g 토마토 100g
냉동아보카도 다이스 200g 냉동 미니당근 20g
후레쉬 크렌베리 슬라이스 50g 당적크렌베리 5g

배합 2

냉동전란 120g 지롤버섯 10g 그린빈 10g
냉동 미니당근 10g 명란마요네즈 15g
익스타라 테이스트 50g

배합 3

구운옥수수 2ea 샐러드용 야채 50g 발사믹식초 10g
브리치즈 10g

배합 4

팬케이크 150g 휘핑크림(칸디아) 100g 베리베리필링 25g
딸기리플잼 25g 냉동블루베리 30g 메이플시럽 10g
이소말트 엠 5g 데코화이트 5g 제철딸기 100g 바질잎 5g

배합 5

실론티 잎 5g 카페시럽 10g 바질잎 5g 제철딸기 100g
찬물 450g

제조공정

1. 사워도우 호밀빵을 적당한 크기로 자른 후 바질오일을 발라 구워주고 토마토, 과과몰리를 토핑
2. 냉동전란을 이용해 냉동야채등을 넣고 스크램블 해준다.
3. 녹인버터에 구운옥수수를 구워준다.
4. 버터를 두른 팬에 팬케이크를 살짝 구워준 후 생크림, 베리베리필링, 딸기등으로 데코해준다.
5. 실론티잎, 바질잎, 슬라이스한딸기, 찬물을 냉장에서 15시간 냉침 후 딸기와 바질잎을 이용하여 데코한다.

브런치 경연대회 수상작 기술상

이닛시 (주)그린하우스



단호박 크림 파스타 배합

양파 20g 베이컨 10g 버섯 10g 파스타면 80g
아몬드 슬라이스 小 페페론치니 小 에멘탈치즈 小
루꼴라 5g 어린채소 5g 방울토마토 10g 리코타치즈 小
단호박 250g 소스① 10g 식용꽃 감자빵 150g

트윈 샐러드 배합

냉동난황 40g 바질버터 5g 치커리 5g
토마토 슬라이스 60g 아보카도 슬라이스 50g
아스파라거스 10g 에멘탈 치즈 5g 양송이 30g
소스① 10g 레몬드레싱 10g

단호박 소스 제조공정

볶은양파+찐단호박+생크림+우유+소금,후추 넣어 갈기

탱굴탱굴 에이드 배합

레몬청 50g 레몬시럽 10g 탄산수 400ml 굴 2개
레몬슬라이스 4조각 민트잎 1장 빨대 1개

탱굴탱굴 에이드 제조공정

1. 준비된 유리잔에 레몬청 50g과 레몬시럽 10g을 넣는다.
2. 1에 굴 1개를 3조각 슬라이스하고, 나머지는 껍질 제거 후, 큐브 모양으로 잘라내고, 레몬슬라이스 조각도 같이 넣어준다.
3. 탄산수 400ml 부어준다.
4. 빨대에 레몬슬라이스 1조각과 굴1개, 민트잎으로 장식 후 준비된 잔에 꽂아준다.

브런치 경연대회 수상작 기술상

정유진 한국호텔관광실용전문학교

그대만을 위한 브런치



재료 배합

냉동전란 150g 생크림 300g 데코화이트 10g 엘르앤비르 고메버터 50g
건조파슬리 5g 바질페스토 50g 당적블루베리 50g 건조크랜베리 20g
초코칩 50g 청굴 2g 설탕 약간 소시지 150g 어린잎채소(샐러드) 100g
딸기 10g 계란 2g 방울토마토 5g 베이컨햄 30g 슬라이스치즈 2g
카테일새우 4g 아몬드 슬라이스 10g 통조림 파인애플 20g 양송이 50g
그릭요거트 50g 양상추 3g 꿀 10g 후추 약간 핫케이크가루 100g 병아리콩 60g

제조공정

1. 샐러드를 발사믹 소스와 함께 세팅한다.
2. 크루와상의 반을 가르고 양상추와 방울토마토와 치즈 등을 샌드하고 고정시켜 꾸며준다.
3. 바게뜨에 바질페스토를 바르고 위에 토폴링으로 방울 토마토와 새우등을 올려준다.
4. 양송이 스프를 끓여 컵에 담아서 플레이팅한다.
5. 비엔나 소시지에 눈을 치즈에 달아주고 병아리콩을 삶아준다.
6. 핫케이크를 굽고 생딸기, 블루베리등을 올리고 스노우 화이트를 뿌려 마무리한다.
7. 냉동전란으로 생크림을 첨가한 후 스크램블드에그를 만들고 소시지를 구워준다.
8. 딸기와 요거트를 겹겹이 쌓아 데코해준다.
9. 미리 만든 청굴&감귤청에 티백을 우려주고 탄산수를 섞어준다.
10. 플레이팅해준다.

브런치 경연대회 수상작 기술상

정지원 (주)그린하우스



바게트 볼 야끼소바 배합

양파 20g 숙주 20g 홍피망 20g 청피망 20g
 소바면 80g 양념소고기 50g 소스① 10g 생달기 30g
 라임 20g 소프트바게트 550g

랜치소스 배합

샤워크림2:마요1:플레인요거트1:설탕1:다진마늘 0.5:
 양파즙1:파슬리 후추 소금약간

치즈 볼케이노 배합

양배추 20g 양념소고기 100g 양송이,애너타리,양파채 50g
 피자치즈 100g 체다치즈 80g 냉동전란 40g
 페퍼민트 小 소스① 10g 소스② 10g 어린채소 5 g
 리코타치즈 5g 크랜베리/블루베리 10g 방울토마토 30g
 에멘탈치즈 小 롤식빵(1/4) 50g

야끼소스 배합

우스타소스1:설탕0.2

베리크리스마스 에이드 배합

딸기퓨레 40g 딸기시럽 40g 라임 3조각 민트잎 2장
 생달기 2개 탄산수 400ml 빨대 1개

풍당풍당 모히또 에이드 배합

모히또 시럽 50 블루베리 5알 청포도 3알 민트잎 5장
 라임슬라이스 3조각 식용꽃 2송이 탄산수 400ml 빨대1개

베리크리스마스 에이드 제조공정

1. 준비된 잔에 딸기퓨레 40g과 딸기시럽40g을 넣는다.
2. 1에 라임 슬라이스 3조각과 민트잎2장,딸기 1개를 슬라이스하여 넣는다.
3. 탄산수 400ml를 붓는다.
4. 딸기 1개를 잔에 꽂아 장식한다.

풍당풍당 모히또 에이드 제조공정

1. 준비된 잔에 모히또 50g을 넣고, 블루베리 5알과 청포도 3알을 슬라이스하여 넣고, 민트잎 5장도 같이 넣어준다.
2. 탄산수 400ml를 붓는다.
3. 식용꽃 2송이로 장식하여 마무리한다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

오창현 한국관광대학교

호밀브런치에 빠집니다



호밀브런치에 빠집니다 배합

로메인 9g 베이컨 20g 슬라이스치즈 한장 토마토 25g
적양파 8g 냉동전란 110g 애호박 80g 병아리콩 30g
블랙올리브 15g 새싹 3g 크림치즈 20g 머스타드원액1g
설탕 7g 생크림 5g

넓은 토스트에 안겨 배합

슬라이스치즈 한장 베이컨 20g 닭가슴살 150g
불고기소스 10g 냉동 오믈렛 20g 고구마 110g
새싹 10g 방울토마토 5g 오이 3g 당근 3g 양파 2g
마요네즈 50g

블루베리에이드 배합

블루베리 50g 꿀 30g 탄산수 250ml 라임 10g

호밀브런치에 빠집니다 제조공정

호밀빵샌드위치

1. 크림치즈소스를 만든다.
2. 생크림 머스타드원액 설탕을 넣고 휘핑한다.
3. 2에 크림치즈를 조금씩 넣어 풀어 준다.
4. 다 풀면 완성, 그 후에 호밀빵을 가로로 가른다.
5. 가른 부분에 크림치즈소스를 바른다.
6. 그위에 로메인,슬라이스치즈, 양파, 베이컨,토마토순으로 넣어준다.
7. 마지막 로메인 덮고 빵에 소스를 바른 후 덮어준다.

에그스크램블

1. 계란에 생크림과 소금을 넣어 계란을 풀어준다.
2. 후라이팬을 달군 뒤 풀어준 계란을 넣어준다.
3. 그 뒤로 살살 젓가락으로 저어준다.
4. 다 익으면 완성한다.

애호박샐러드

1. 애호박을 살짝 익혀주고 그 위에 크림치즈를 놓고 양파 토마토를 놓아준다.
2. 마지막 레몬즙을 뿌려 완성한다.

넓은 토스트에 안겨 제조공정

계란토스트

1. 마요네즈소스를 바르고 그 위에 치즈와 베이컨을 올린다.
2. 식빵을 동그랗게 뚫은 뒤 그 사이에 계란을 넣는다.
3. 180/160 8분굽고 철판을 덮고 15분 굽는다.

닭가슴스테이크

1. 적포도주와 바질 마늘을 넣고 닭가슴을 하루 재워 놓는다.
2. 닭가슴을 호일에 넣어놓고 오븐에 30분 굽는다.
3. 닭가슴을 썰어서 버터에 굽고 바로 불고기소스로 같이 섞어 소스를 만든다.

고구마 샐러드

1. 고구마를 삶고 체에 거른 뒤 설탕과 소금과 양파, 당근을 넣어서 섞고아몬드를 위에 올린다.

블루베리에이드 제조공정

1. 블루베리를 깨끗이 씻는다.
2. 꿀과 블루베리를 넣고 믹서기에 갈아 버린다.
3. 탄산수를 넣고 마지막 라임즙을 넣는다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

김경진 로쏘(주)성심당

어니언 에그버터롤



어니언 에그버터를 배합

버터를 2개 샐러랜치소스 60g 양파 반개 냉동전란 150g
고메버터 20g 소금 소량 설탕 소량 슬라이스체다치즈 1
장 토마토 반개 생모짜렐라치즈 30g 발사믹드레싱 10g
어린잎채소 소량

통밀 오믈렛 플레터 배합

슬라이스 통밀빵 1개 냉동 오믈렛 1개 시금치 100g
다진마늘 소량 소금 소량 베이컨 2장 간장 소량 꿀 소량
마스카포네 50g 생크림 10g 설탕 10g 데코화이트 소량
어린잎 50g 방울토마토 2알

히비스커스 유자에이드 배합

히비스커스 티백 1개 탄산수 150ml 얼음 120g
유자청 80g 로즈마리 소량

어니언 에그버터를 제조과정

1. 빵을 반으로 잘라 단면에 샐러랜치 소스를 바른다.
2. 채 썬 양파를 카라멜색으로 볶는다.
3. 전란에 소금과 설탕으로 간을 하고, 버터와 함께 넣어 스크램블에그를 만든다.
4. 스크램블과 팬에 살짝 녹인 체다 치즈 한 장, 카라멜라이즈 한 양파를 올려준다.
5. 토마토와 생모짜렐라치즈 슬라이스하고 접시에 올려준 후, 위에 발사믹드레싱을 뿌리고 어린잎채소를 얹는다.

통밀 오믈렛 플레터 제조과정

1. 빵을 슬라이스하고 팬에 살짝 굽고, 한쪽면에 마스카포네 크림을 얇게 바른다.
2. 시금치를 다진마늘과 함께 볶는다.
3. 베이컨을 간장, 꿀과 함께 굽는다.
4. 오믈렛을 반으로 갈라 볶은 시금치와 구운 베이컨을 넣고, 후라이팬에 데운다.
5. 접시에 통밀빵과 오믈렛을 얹고 그 위에 마스카포네 크림을 동그랗게 얹는다.
6. 위에 데코화이트를 뿌려주고 어린잎과 방울토마토를 이용해 장식한다.

히비스커스 유자에이드 제조과정

1. 히비스커스 티백을 탄산수에 우려 둔다.
2. 컵에 유자청을 넣고 위에 얼음을 넣는다.
3. 우려둔 탄산수를 넣고, 로즈마리로 장식한다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

김하나 한국호텔관광전문학교

반미 샌드위치와 프리타타오믈렛, 프렌치토스트



반미 샌드위치와 프리타타오믈렛, 프렌치토스트 배합
 냉동오믈렛 1장 쌀바게트 1개 사과 1ea 닭안심살 160g
 양파 1/2 올리브유 20g 소금 20g 후추 20g 식초 20g
 설탕 20g 간장 20g 피시소스 20g 굴소스 20g 맛술 20g
 계란 150g 시금치 30g 버섯 30g 베이컨 30g 무 30g
 당근 30g 마요네즈 50g 다진마늘 10g 토마토 모짜렐라
 발사믹소스 베이비채소 카프라제샐러드 계란 100g
 바게트 2조각

머쉬룸 크림버거 세트 배합
 브리오슈번 1ea 소고기 패티 100g 베이컨 2장
 볶은양파 100g 양상추 1장 토마토 1ea 웨지감자 100g
 양송이버섯 70g 쿠킹크림 200g 치즈 1장 파마산치즈 20g
 후추 소금 여린잎 토마토 생모짜렐라치즈

리얼 자몽에이드 배합
 자몽다이스 반개 자몽엑기스 50g 탄산수 120ml
 데코자몽 1ea 얼음

반미 샌드위치와 프리타타오믈렛, 프렌치토스트 제조공정
 1. 무와 당근은 식초와 설탕에 절여 둔다.
 2. 닭 안심살은 간장, 피시소스, 굴소스를 넣고 재워준다.
 3. 쌀바게트에 반을 가르고 마요네즈 소스를 발라주고
 양상추와 사과, 양파를 올린 후 훈제오리를 올리고 무와
 당근을 넣어준다.
 4. 프렌치토스트-바게트를 계란물에 묻혀서 구워준다.
 그리고 데코스노우 와 크렌베리로 장식해 준다.
 5. 카프라제 샐러드-베이비채소와 토마토 생모짜렐라를
 잘라서 샐러드를 만든다.

머쉬룸 크림버거 세트 제조공정
 1. 양상추와 토마토는 전처리 해준다. 그리고 볶은양파를
 만들어 준다.
 2. 닭 안심살은 밀간을 해서 치킨 스테이크를 만들어 준다.
 3. 양송이버섯은 잘라서 쿠킹크림과 치즈를 넣어서
 소스를 만들어 준다.
 4. 브리오슈번에 양파, 양상추, 토마토, 치킨, 소스 순으로
 버거를 만들어 준다.
 5. 감자로 웨지감자를 만들고, 샐러드를 만들어서 완성한다.

리얼 자몽에이드 제조공정
 1. 자몽은 껍질을 제거 후 다이스를 만들어 준다.
 2. 컵에 자몽엑기스를 넣고 얼음과 자몽다이스를 넣어 준다.
 3. 탄산수를 넣고 완성한다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

이영란 엔데오 에프앤비



스트롱 브런치 배합

스크럼블에그

전란 100g 우유 40g 소금 4g

기타재료

토마토 60g 믹스야채 40g 시금치 30g 미니양배추 30g

브로콜리 20g

파리지앵 브런치 배합

총전물(1개분량)

돼지고기(등심)200g 모짜렐라치즈 70g 양파 50g

피클 50g 어린잎채소 50g 유자소스 50g 토마토 50g

고다치즈 40g 슬라이스햄 40g 화이트소스 20g

허니머스타드 15g 웨어드토마토200 10g

고기 재우기

등심500g+허브 로즈마리,타임,이탈리안허브,파프리카

가루, 오레가노 각2g+설탕10g+소금5g+오렌지쥬스10g

화이트소스

에버힙250g+다진피클88g+마요네즈400g + 꿀17g

말키스트 르블루 배합

토닉워터 225ml 정제수 90g 떼세르블루큐리소시럽 15g

연유 7.5g 로즈마리 0.9g

브런치 경연대회 수상작 장려상

박성용 한국관광대학교

프렌치 바게트 브런치



프렌치 바게트 브런치 배합

바게트 1/5 계란 3.6ea 딸기 1ea 블루베리 10g
 소세지 1.5ea 새싹채소 20g 아몬드 슬라이스 4g
 생크림 45ml 아보카도 0.1ea 레몬 0.05g 처빌 0.2g
 버터 10g 발사믹 소스 2.5ml

프렌치 토스트 액

생크림 32g 우유 32g 설탕 16g 바닐라 에센스 1.6g
 닛맥분말 0.2g 냉동전란 32g

다이제 타르트 배합

다이제 타르트 1개 버터 100g 계란 1ea 바질 5g
 토마토 60g 생모짜렐라 40g 발사믹 소스 2.5ml
 브리오슈 1ea 베이컨 60g 아보카도 0.25g 방울토마토 20g
 미니 파인애플 20g 처빌 0.2g 냉동황란 60g 레몬 반개

프렌치 바게트 브런치 제조공정

1. 바게트를 1.5cm정도 두께로 잘라 프렌치 토스트액에 5분간 절인다.
2. 팬에 버터를 두르고 프렌치 바게트를 구워준다.
3. 스크램블에그를 만들어서 플레이팅한다.
4. 소시지에 벌집모양 칼집을 내서 구운 뒤 플레이팅한다.
5. 샐러드와 아보카도, 딸기 생크림, 블루베리, 처빌등을 데코해 준다.

다이제 타르트 제조공정

1. 다이제 1봉을 잘게 부숴 녹인버터 40g과 계란1개를 넣고 치댄 후 오븐에 굽는다.
2. 브리오슈를 반으로 자르고 버터에 구운 뒤 다이제타르트, 베이컨, 아보카도, 베이컨 순으로 올린 뒤 수란을 올리고 홀렌다이즈 소스를 올리고 처빌로 데코하여 마무리한다.
3. 카프레제를 에그 베네타르트 옆에 돌리듯이 두고 발사믹 소스와 채썬 바질을 올린다.
4. 꼬치에 방울토마토를 베이컨으로 두르고 사이에 미니파인애플을 끼운 뒤 접시에 올린다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

이채연 한국호텔관광전문학교



바게트 치킨텐더 샌드위치 배합

바게트 1개 냉동전란 350g 감자튀김 100g 소세지 1개
베이컨 2장 치킨텐더 3개 샐러드 적당량 토마토 1개
소금 약간 후추 약간

크루아상 브런치 배합

크루아상 1개 감자튀김 100g 소세지 1개 샐러드 30g
베이컨 2개

바게트 치킨텐더 샌드위치 제조공정

스크램블 : 전란에 소금, 후추를 넣고 약불로 조리한다.

감자튀김 : 180도 기름에 튀겨준다.

베이컨 : 약불로 구워준다.

소세지 : 칼집을 넣고 구워준다.

치킨텐더샌드위치

1. 바게트 가운데를 갈라준다.
2. 채소를 넣는다.
3. 토마토를 넣는다.
4. 머스타드 소스를 넣는다.
5. 치킨텐더를 넣는다.

크루아상 브런치 제조공정

감자튀김 : 180도 기름에 튀겨준다.

샐러드 : 채소를 준비하고 발사믹드레싱을 뿌려준다.

방울토마토를 올려준다.

소세지+베이컨 : 소세지양쪽에 칼집을 내고 구워준다.

베이컨도 구워준다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

김재경 한국관광대학교



초면에 햄버거 배합

쇠고기 40g 돼지고기 40g 양파 50g 당근 15g
냉동전란 120g 마늘 5g 굴소스 3g 치즈슬라이스 2장
생크림 80ml 감자 1개 후추 1g 소면 20g 양상추 2g

한국인의 브런치 배합

버터+밀가루(화이트루) 1g 김치 2g 베이컨 2g 양파 1g
냉동전란 80g 치커리 1g 딸기 0.5g 루꼴라로켓 1g
발사믹소스 2.5g 연유 2.5g 양상추 2g 샬롯 7g

레몬에이드 배합

레몬 1개 설탕 150g 베이킹파우더 10g 소금 5g
탄산수 350ml

초면에 햄버거 제조과정

1. 쇠고기, 돼지고기, 양파, 당근, 마늘을 다져 소금, 후추 간을 한 뒤 반죽을 만들어 준 후 굽는다.
2. 소면을 한번 삶아 준 뒤 팬에다가 앞뒤로 구워준다.
3. 감자를 채쳐 튀겨준다.
4. 전란 오믈렛을 만들어 다이스로 자른 후생크림, 치즈를 이용해 화이트소스를 만들어 준다.
5. 양파를 굴소스와 설탕약간을 넣어 볶아 올려준다.
6. 빵, 양상추, 소면, 패티, 치즈, 양파 순으로 새팅한다.

한국인의 브런치 제조과정

1. 화이트루, 생크림, 우유, 옥수수로 옥수수스프를 끓여준다.
2. 흰자를 머랭쳐서 올려 노른자와 섞어 수플레 오믈렛을 만들어 준다.
3. 김치와 베이컨을 볶아 오믈렛 위에 올려준다.
4. 치커리, 딸기, 양상추를 손질하여 발사믹소스와 연유를 뿌려준다.
5. 하드롤 안에 다 만든 스프를 부어준다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

조민지 한국호텔관광전문학교



큐브 스테이트 바게트 배합

소 살차살 108g 양파 1개 파프리카 붉은색,노란색 각1/4
 순후추 2꼬집 허브맛솔트 2꼬집 스테이크소스 21g
 로즈마리 토핑용 어린잎 52.5g 로메인 4잎
 방울토마토 3알 적 양상추 1/3

브리오슈 요거트 배합

오믈렛 1개 플레인요거트 150g 시리얼 30g 딸기 2개
 아몬드 슬라이스 20g 로즈마리 토핑용 어린잎 52.5g
 로메인 4잎 방울토마토 3알 적 양상추 1/3
 건조 크랜베리 20g 아몬드 슬라이스 20g

유자 에이드 배합

유자청 160g 스프라이트 1.25ml 얼음 9~10개

큐브 스테이트 바게트 제조공정

1. 바게트를 둥근 모양으로 살짝 어슷썰기로 3조각을 썰어 준다.
2. 파프리카 1/4와 양파 2/3을 썰어준다.
3. 고기를 구울 때 후추와 허브맛 솔트로 간을 해준다.
4. 양면색이 나면 먹기 좋은 크기로 잘라준 뒤 2에 자른 파프리카와 양파를 넣고 함께 구워 준다.
5. 고기와 채소가 익으면 스테이크소스와 함께 볶아준다.
6. 다 볶은 큐브스테이크를 1에 자른 바게트 위에 올려 주고 향을 추가 하고자 로즈마리로 올려준다.
7. 준비한 샐러드와 반으로 자른 방울토마토를 올려준다.

브리오슈 요거트 제조공정

1. 브리오슈를 11자로 썰어준다. 이때 브리오슈는 가운데 부분만 써준다.
2. 요거트 150g에 시리얼30g과 아몬드 슬라이스 20g과 자른 딸기를 올려준 뒤 향긋한 로즈마리를 올려 준다.
3. 준비한 샐러드에 건크랜베리와 아몬드슬라이스를 뿌려준 뒤 오믈렛을 올려준다.

유자 에이드 제조공정

1. 유자에이드는 1:4비율로 제조한다.
2. 컵에 얼음 9~10개 정도 넣어 준다.
3. 유자청 30g을 넣어 준다.
4. 스프라이트 120ml를 부워 준다.
5. 잘 섞어 주면 향긋하고 깔끔한 유자에이드가 완성 된다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

손수민 한국호텔관광전문학교



자유브런치 배합

크로와상 2개 냉동전란 250g 소시지 1개 베이컨 2개
샐러드 200g 달걀 5개 치즈 100g 새우 5개
블루베리 5알

버섯스프 배합

양송이버섯 10개 새송이버섯 3개 표고버섯 2개
양파 1개 샬롯 1개 생크림 250g

브런치 경연대회 수상작 장려상

여복순 A.N.D 쿠킹스튜디오



돈가스 오믈렛 샌드위치 배합

식빵 1개 돈가스 1장 양상추잎 2장 당근채 1컵
 토마토 1/2개 오이피클 약간씩 오믈렛 1개
소스
 땅콩버터 3T 간장 1/2T 꿀 2T 마요네즈 1T 타르타르소스 1T

게살 샐러드 샌드위치 배합

크래미 50g 스팸 30g 양파 30g 피클 15g 청피망 15g
 파프리카 약간 샐러리 1T 마요네즈 1/2컵 레몬즙 1/2T
 소금 약간 후추 약간 슬라이스치즈 1장 토마토 1개
 로메인레티스 4장 피클 1컵 모닝빵 6개
소스
 허니 머스터드 1T 홀그레인 스테드 1T

딸기 토마토 쥬스 배합

딸기 50g 딸기잼 25g 토마토 1개 얼음 반컵 레몬쥬스 8g

감자스프 배합

감자 75g 양파 13g 대파 1/2대 올리브오일 6g 닭육수 130g
 우유 50g 생크림 25g 소금 약간 후추 약간
 다진 파슬리가루 약간씩

돈가스 오믈렛 샌드위치 제조공정

1. 식빵을 반으로 잘라 오븐에 살짝 구워준다.
2. 당근은 0.5cm 두께로 채 썰어 초절임한다.
3. 팬에 식용유를 두르고 돈가스를 굽는다.
4. 양상추와 어린새싹 잎은 씻어 물기를 제거한다.
5. 토마토는 반달 모양으로 4등분한다.
6. 구워진 빵에 1장은 마요네즈 1장은 타르타르소스를 살짝 발라준다.
7. 빵과 재료를 층층이 보기좋게 올려준다.
8. 접시에 옮겨 샐러드, 토마토로 플레이팅한다.

게살 샐러드 샌드위치 제조공정

1. 크래미는 발라서 찌져 레몬즙을 뿌려 놓는다.
2. 피클, 청피망, 스팸, 양파는 다져준다.
3. 샐러리는 곱게 다져준다.
4. 준비된 재료에 마요네즈,와사비,소금, 후추로 버무린다.
5. 모닝빵을 위쪽부분 1cm 두께로 잘라 안쪽 부드러운 빵부분을 파서 그릇처럼 만들어 오븐에 살짝 구워준다.
6. 그릇모양 모닝빵에 로메인, 치즈를 한쪽에 놓고 다진 토핑을 넣은 후 붉은피망을 살짝 올려 마무리한다.

딸기 토마토 쥬스 제조공정

1. 딸기는 꼭지를 따고 반으로 잘라준다.
2. 토마토는 꼭지를 제거한 후 8등분 하여 잘라준다.
3. 준비된 딸기, 토마토를 넣어 살짝 갈고 딸기잼과 레몬쥬스,얼음을 넣어 다시 갈아준다.
4. 잔에 얼음을 넣고 쥬스를 담는다.

감자스프 제조공정

1. 감자는 껍질을 벗기고 2mm정도로 반달썰기한다.
2. 양파와 대파는 채썰어준다.
3. 팬에 올리브오일을 두르고 달구어지면 채 썬 양파와 다진대파를 볶다가 감자를 넣어 2분 정도 볶아준다.
4. 볶은 감자에 닭육수를 넣어 무를 정도로 끓인 후 약간 식혀 믹서기에 곱게 갈아준다.
5. 4의 갈아진 감자에 우유를 넣고 3분 정도 끓이다가 생크림을 넣고 다시한번 살짝 끓인 후 소금, 후추로 간을 하고 먹기 직전에 파슬리 가루를 올려 오븐에 데워 준비한다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

한지민 한국호텔관광전문학교



에그인 헬 배합

양파 1/2개 파프리카 1/2개 토마토 1개 다진마늘 1수저
 토마토소스 1컵 우유 100ml 페퍼론치노 3개
 생바질 2~3잎 올리브유 1수저 소세지 2개 후추 조금
 냉동전란 120g

아보카도 오픈 샌드위치 배합

아보카도 1개 수란 1개 베이컨 1개 페퍼론치노 1개
 레몬 1/2개 파프리카 1/2개 오레가노 조금 후추 조금
 어린잎 조금 냉동전란 200g

트로피칼 에이드 배합

과일원액 100ml 탄산수 300ml 레몬 1조각

에그인 헬 제조공정

1. 달궈진 팬에 올리브유를 두르고 다진마늘을 볶아준 후 소세지를 볶아준다.
2. 양파를 넣고 볶으면서 반투명해질 때 파프리카를 넣고 볶아준다.
3. 페퍼론치노, 후추를 조금 뿌려주고 토마토를 넣고 볶아준다.
4. 토마토소스를 넣어주고 우유를 넣어 주면서 농도를 맞춘다.
5. 바닥에 불지않게 잘 섞어주고 소스 틈을 만들어 계란을 넣고 뚜껑을 닫아 익혀 준 후 불을 끄고 바질잎을 잘라서 위에 올려준다.

아보카도 오픈 샌드위치 제조공정

1. 아보카도를 손질 후 불에 담아서 으깨준 후 손질한 파프리카를 넣어준 후 후추와 오레가노, 레몬즙을 넣어 섞어준다.
2. 수란, 베이컨, 냉동전란으로 스크램블에그를 만들어 준다.
3. 빵→아보카도 + 파프리카→베이컨→수란을 순서로 올린 후 잘게 부셔 놓은 페퍼론치노와 후추를 위에 뿌린 후 스크램블에그를 접시에 담아 마무리 해준다.

트로피칼 에이드 제조공정

탄산수를 넣어준 후 원액을 넣어 잘 섞어준 후 컵에 따르고 레몬 1조각을 위에 올려준다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

정지우 한국호텔관광전문학교



불고기 바게트 브런치 배합
소불고기 100g 양파 1개 버섯 1개 당근 반개

브리오슈 브런치 배합
오믈렛 2장 방울토마토 10개 소세지 4개 베이컨 6개
양상추 반개 파프리카 1개 바나나 2개

콘샐러드 배합
당근 1/3개 오이 1/3개 콘옥수수 1캔 파프리카 1개
마요네즈 3스푼 허머스타드 한스푼 식초 한스푼

브런치 경연대회 수상작 장려상

정문수 한국호텔관광전문학교



먹물바게트&감바스 배합

다크말즈 8g 소금 20g 먹물 8g 새우 10마리 마늘 6톨
페퍼론치노홀 3g 올리브오일 250g 야채 20g
방울토마토 5개 샐러드용전란 10g

자유빵 배합

버터 20g 양파 1/2개 마늘 5톨 우유 250ml 생크림 120g
베이컨 4장

브런치 경연대회 수상작 장려상

정영경 한국호텔관광전문학교



감파뉴&베이컨 크림파스타 배합

양파 1/2개 마늘 5톨 우유 250ml 생크림 10g 후추 약간
면 1인분 소금 약간 베이컨 4장 물 500ml 파슬리 약간

샐러드 배합

양배추 1/2개 적양파 1/2개 새싹채소 적당량
방울토마토 5알 발사믹식초 3T 난황 250g

감바스 배합

새우 10마리 마늘 6톨 페퍼로치노홀 3g 올리브오일 250g
후추 약간 파슬리 약간

감파뉴&베이컨 크림파스타 제조공정

1. 베이컨 아채, 마늘 손질
2. 면, 소금조금, 식용유조금 넣고 끓인다.
3. 팬에 버터 넣고 마늘→베이컨→양파→우유→생크림→물 순으로 넣는다.
4. 소스에 면 넣고 끓인 후 파슬리를 뿌린다.

샐러드 제조공정

1. 채소, 방울토마토를 씻은 후 발사믹 식초와 버무리기 그후 난황을 익힌 후 넣기

감바스 제조공정

1. 새우는 해동 후 물기제거
2. 마늘은 얇게 썰어 새우와 넣기
3. 새우와 마늘이 잠길때까지 올리브오일 넣기
4. 중간 때 짬 페퍼로치노홀을 넣고 마지막 파슬리를 올린다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

강성순 쿠모쿠모베이커리



불고기 반미 샌드위치 배합

오이피클 반컵 냉동전란 100g 무채 1컵 당근채 1컵
 로메인 1장 파프리카 1/4개 토마토 1/2개
 소프트바게트 1개 양념불고기 100g
소스
 스리라차소스 2T 땅콩버터 3T 간장 1/2T 꿀 2T
 마요네즈 2T

B.L.E.T 샌드위치 배합

호밀빵 2장 베이컨 2줄 토마토 1개 양상추 3장
 마요네즈 1T 홀그레인 머스타드 1T 오일렛 1개

팬이버섯 샐러드 배합

팬이버섯 1봉 크래미 2쪽 오이 1/2개 파프리카 1/4개
드레싱
 식초 2t 설탕 2t 레몬즙 2t 참기름 2t 깨소금 2t 소금 1t

홍시쥬스 배합

홍시 200g 얼음 1컵 시럽 1t 생수 2t

당근스프 배합

당근 100g 양파 35g 생강 1cm 버터 1/2t 로즈마리 5g
 닭육수 1/4컵 생크림 45g 우유 45ml 설탕 3g
 소금 약간 후추 약간

불고기 반미 샌드위치 제조공정

1. 파프리카, 무, 당근을 0.5cm로 채썰어 무, 당근은 초절임 한다.
2. 토마토를 0.5cm정도 두께로 슬라이스 한다.
3. 양념물고기를 볶아 식혀준다.
4. 바게트를 반으로 잘라 살짝 구워준다.
5. 로메인을 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
6. 구워진 빵 위에 소스를 바른다.
7. 빵→무, 당근 초절임→로메인→불고기→빵순으로 샌드한다.

B.L.E.T 샌드위치 제조공정

1. 호밀빵을 오븐에 살짝 구워준다.
2. 베이컨은 삼등분하여 기름없는 팬에 구워 기름기를 뺀다.
3. 토마토는 0.5cm정도 두께로 슬라이스한다.
4. 양상추는 깨끗이 씻어 물기를 제거한다.
5. 구워진 빵에 1장은 마요네즈 1장은 홀그레인 머스타드를 살짝 발라준다.

팬이버섯 샌드위치 제조공정

1. 팬이버섯은 밀등을 잘라 1/2로 잘라 잘게 뜯어 준다.
2. 크래미도 같은 방향으로 잘게 뜯어준다.
3. 오이는 6cm정도 길이로 돌려 깎기하여 채 썰어 찬물에 담갔다가 수분을 제거한다.
4. 파프리카는 곱게 채 썰어서 수분을 제거한다.
5. 드레싱 분량을 넣어 잘 섞어준다.
6. 준비된 재료를 모두 넣어 드레싱에 버무려 낸다.

홍시쥬스 제조공정

1. 홍시는 상성하고 잘 익은 것으로 골라 1잔에 1개 정도를 사용한다.
2. 생수와 시럽을 넣어 살짝 갈아준다.
3. 얼음을 넣어 한번 더 갈아 잔에 담아 서빙한다.

당근스프 제조공정

1. 당근은 껍질을 벗겨 납작하게 썰어 준다.
2. 양파는 채 썰고 생강은 통째로 준비한다.
3. 냄비에 버터를 두르고 채썬 양파를 볶고 당근을 넣어 볶아준다.
4. 어느정도 볶아지면 육수를 붓고 생강, 로즈마리를 넣어 20분 정도 푹 익을 정도로 끓여준다.
5. 생강과 로즈마리는 건져내고 블랜더에 곱게 갈아준다.
6. 다시 냄비에 넣어 생크림과 우유를 부어 끓이다가 버터와 소금, 후추, 설탕을 넣어 기호에 맞게 조절한다.
7. 부드러운 맛을 원하면 걸러준다.
8. 그릇에 담아 준비한다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

정우석 한국음식문화직업전문학교



바게트 배합

프랑스밀가루 100g 인스턴트 드라이이스트 0.6g
소금 2g 물 65g

크루아상 배합

강력분 82.5g 박력분 17.5g 계란 40g 버터 57.5g
설탕 10g 인스턴트 드라이이스트 2g 물 50g 소금 2.5g

브런치 경연대회 수상작 장려상

이가영 한국호텔관광전문학교



브리오슈 버거 배합

수프 200g 냉동전란 112g 소시지 100g 방울토마토30g
샐러드 30g 발사믹소스 30g

색다른 빵 버거 배합

양파 40g 치킨텐더 80g 양상추 30g 슬라이스치즈 50g
토마토 100g 마요네즈 20g 머스타드 20g 케첩 10g
감자튀김 20g

브런치 경연대회 수상작 장려상

김용훈 한국호텔관광전문학교



크로아상 배합

강력분 1000g 소금 20g 설탕 80g 이스트 30g 물 520g
달걀 2개 버터 60g 속버터 600g

레몬에이드 배합

레몬 1개 탄산수 200ml 설탕 30g

바게트 배합

강력분 900g 물 900g 이스트 6g 다크말쯔 15g
강력분 1240g 호밀 105g 르방 420g 물 800g 소금 40g
이스트 2g

브런치 경연대회 수상작 장려상

양효진 수원과학대학교



버섯스프 배합

양송이 버섯 10개 새송이 버섯 3개 표고버섯 2개
양파 1개 샬롯 1개 생크림 250g 미국산전란분말 20g

양파크림치즈 배합

양파 12개 크림치즈 1360g 파프리카분말 400g

버섯스프 제조과정

1. 슬라이스한 양파와 샬롯을 올리브유에 눌러듯 볶는다.
2. 버터를 한 조각 넣어 눌린 것을 같이 굽어내며 계속 볶아준다.
3. 버섯을 넣은 뒤 눌러듯 볶아준다.
4. 버터를 한 조각 넣어 눌린 것을 같이 굽어내며 계속 볶아준다.
5. 충분히 숨이 죽고, 수분이 날아가면 생크림을 재료가 잠길 때 까지 넣어 준뒤 퓨레 농도만큼 졸여준다.
6. 믹서에 갈아준다.
7. 우유로 농도를 맞춰주고 한 번더 끓여준다.
8. 소금, 후추로 간을 맞춰준다.

브런치 경연대회 수상작 장려상

이수민 수원과학대학교



바게트 식빵 샌드위치 배합

감자 2개 냉동전란 180g 양파 45g 홀 그레인 머스타드 5g
마요네즈 55g 설탕 8g 후추 0.5g 생크림 15g 샐러리 20g
햄 1개

에그베네딕트 배합

시금치 1단 양파 1개 생크림 2컵 버터 10g 양송이버섯 3개
베이컨 4장 냉동전란 240g 백후추 2g 레몬즙 1스푼
정제버터 2국자

샹그리아 배합

레드와인 500ml 사과 2개 오렌지 3개

바게트 식빵 샌드위치 제조공정

1. 감자와 계란을 삶아 준비해 둔다.
2. 물에 양파와 샐러리를 담가준다.
3. 햄은 썰어서 준비해 준다.
4. 감자를 썰어준 뒤 물기를 짰 아채를 넣고 마요네즈와 홀그레인 머스타드, 설탕 후추를 넣고 간을 해 준 뒤 햄과 계란을 넣고 섞어준다.

에그베네딕트 제조공정

1. 양파의 반은 다져주고 양송이 버섯은 송송 썰어주고 시금치는 3등분하여 준비해 둔다.
2. 팬에 기름을 두르고 다진양파를 넣어주고 시금치를 넣고 소금 후추간을 해준 후 볶으면서 숨을 죽여준다.
3. 수분이 날라가면 생크림을 넣어주고 익혀주다가 시금치가 크림을 먹으면 식혀준다.
4. 후라이팬에 기름을 두르고 채썬 양파를 넣고 소금 후추간을 해서 볶아준다.
5. 아스파라거스는 물에 데쳐서 준비한다.

샹그리아 제조공정

1. 사과와 오렌지를 슬라이스 한다.
2. 슬라이스하 과일으 병에 담고 레드와인을 부어준다.
3. 2틀간 숙성시켜 준다.