



# 우리의 깐부 불고기

불고기 키슈 / 불고기 베이크 / 라자니아 불고기 롤 / 버섯 어니언 불고기 데니쉬 /  
감자 불고기 데니쉬 / 베샤멜 불고기 데니쉬 / 크림치즈 불고기 데니쉬

문의사항 : 031.284.9500  
문의메일 : sales@ppang.biz

선인 카카오 플친 : 카카오톡 검색창에 선인 검색 해주세요!  
(선인과 플친이 되시면 신제품정보, 세미나정보, 시식회 정보 등 받으실 수 있습니다)



**[주]선인 카카오톡 채널 안내!**

선인과 카카오톡 친구 맺고, 다양한 소식을 받아 보세요!



(주)선인



카카오톡 채널 추가하는 방법

1. 배너 클릭! 채널 추가하기!

2. 카톡 상단 검색창 클릭 → QR코드 스캔 → 채널 추가

**선인과 플친하고 다양한 소식 받아 보세요**

- ① 시식회 신청
- ② 연수 기회 제공
- ③ 온.오프라인 세미나 초청
- ④ 1:1 트레이닝(당사 교육장)
- ⑤ 신제품 샘플 우선 제공





## 불고기 키슈

### 우리의 깐부 불고기

완제 불고기를 이용한 프랑스 브런치

성형(7개 분량)	
불고기 베이크	200 g
냉동살랏(슬라이스) 1.5kg	100 g
슬라이스 대파	50 g
후추(가는)	0.7 g
냉동전란-마이클푸드	100 g
칸디아우유	25 g
엑셀런스쿠키크림	50 g
소금	2 g
냉동후레쉬모짜렐	140 g
모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	70 g
빅타르트스낵85mm(세이보리)	7 ea

< 공정 >

1. 불고기, 대파, 샐러드와 약간의 후추를 넣고 섞습니다.(불고기 야채)
2. 냉동 전란,우유와 생크림, 소금을 넣고 잘 섞어 충전물을 준비 합니다.(충전물).
3. 원형 타르트 쉘에 모짜렐라10g, 불고기 야채 60g, 충전물 20g 그 위에얇게 썬 대파를 올려 준 후 후레쉬 모짜렐라 치즈 20g을 올립니다.
4. 베이킹 :컨벡션 170도, 18분



모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg



불고기 베이크



칸디아우유



냉동살랏(슬라이스) 1.5kg



엑셀런스쿠키크림



냉동전란-마이클푸드



빅타르트스낵85mm(세이보리)





## | 불고기 베이크

### | 우리의 깐부 불고기

완제 불고기를 이용한 간단하며 맛있는 브런치

성형(5개 분량)		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 전날 냉장 해동한 도우볼을 60g 분할하여 럭비볼 모양으로 둥글리기 합니다.</div> <div>2. 상온에서 10분 휴지를 줍니다.</div> <div>3. 밀대로 막대 모양으로 밍니다.</div> <div>4. 불고기 베이크 50g,샐롯 양파 10g, 모짜렐라 20g, 대 파 5g 을 넣고 감싸줍니다.</div> <div>5. 모짜렐라를 표면에 붙이기 위해 물에 살짝 담근 후 모짜렐라를 붙여 줍니다.</div> <div>6. 베이킹: 데크오븐- 230도/210도, 10분</div> <div>에어 프라이어- 175도, 7분</div>
불고기 베이크	250 g	
냉동샐롯(슬라이스) 1.5kg	50 g	
모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	100 g	
슬라이스 대파	25 g	

모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	불고기 베이크	냉동샐롯(슬라이스) 1.5kg







## 라자니아 불고기 롤

### 우리의 깐부 불고기

불고기와 라자니아의 환상적인 만남

성형		< 성형 >
불고기 베이크	200 g	1. 후라이팬에 모든재료(불고기, 양송이 슬라이스, 샐롯 슬라이스)를 넣고 볶는다.
양송이슬라이스 2.5kg	50 g	2. 약간 열이 올라오면 후추를 뿌리고 수분만 날릴정도만 볶는다.
냉동샐롯(슬라이스) 1.5kg	30 g	3. 블렌더에 넣고 갈아준다.
모짜렐라치즈	50 g	4. 찰주머니에 내용물을 넣는다.
파스타 알 우보 라사니아	1 ea	5. 라자니아 4등분 후 2개는 끝에 놓아준 후 찰주머니 내용물을 적당량 짜준다.
		6. 약4mm 두께로 자른 모짜렐라를 올린후 롤 형태로 말아준다.
		7. 컨벡션 180℃, 6분 베이킹 한다.
		8. 접시에 올린 후 자른 미니 페퍼와 차이브를 뿌린 후 마무리 한다.

데코	
냉동차이브	적당량
반건조미니페퍼	적당량



반건조미니페퍼



불고기 베이크



양송이슬라이스 2.5kg



냉동샐롯(슬라이스)  
1.5kg



냉동차이브



모짜렐라치즈



파스타 알 우보 라사니아





## 버섯 어니언 불고기 데니쉬

### 우리의 깐부 불고기

완제 불고기를 이용한 간단한 데니쉬

성 형 (1개 분량)		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 냉동 판페스츄리 데니쉬를 상온에서 약10분 정도 해동시킵니다.</div> <div>2. 해동된 데니쉬를 70*80mm로 재단 합니다.</div> <div>3. 재단된 데니쉬 두장으로 한장은 가운데 기준으로 대각선 방향으로 칼집을 넣습니다.</div> <div>5. 다른 한장은 수분을 제거한 불고기 40g과 해동된 양송이 슬라이스를 올린 후 살롯 슬라이스를 적당량 올립니다.</div> <div>6. 칼집을 넣은 데니쉬를 위에 올려 4방향 끝쪽을 포크를 이용하여 봉합합니다.</div> <div>7. 발효: 30℃/70%, 20분</div> <div>8. 베이킹: 컨벡션 180도, 13분</div>
불고기 베이크	40 g	
양송이슬라이스 2.5kg	4 ea	
냉동살롯(슬라이스) 1.5kg	적당량	

불고기 베이크	양송이슬라이스 2.5kg	냉동살롯(슬라이스) 1.5kg





## | 감자 불고기 데니쉬

### | 우리의 깐부 불고기

완제 불고기 이용한 간단한 데니쉬

성 형(9개 분량)		< 공정 > 1. 냉동 판페스츄리 데니쉬를 상온에서 약10분 정도 해동시킵니다. 2. 감자파우더와 생크림, 약간의 후추를 넣고 10분 후 잘 섞어 줍니다.(메쉬포테이토) 3. 해동된 데니쉬를 70*80mm로 재단 합니다. 4. 재단된 데니쉬 두장으로 한장은 가운데 기준으로 대각선 방향으로 칼집을 넣습니다. 5. 다른 한장은 메쉬포테이토 10g과 수분을 제거한 불고기 35g을 올린 후 약간의 모짜렐라를 올립니다. 6. 칼집을 넣은 데니쉬를 위에 올려 4방향 끝쪽을 포크를 이용하여 봉합합니다. 7. 발효: 30℃/70%, 20분 8. 베이킹: 컨벡션 180도, 13분
불고기 베이크	315 g	
감자분말(1kg)	20 g	
엑셀런스쿠킵크림	70 g	
후추	적당량	
모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	적당량	
냉동 판페스츄리생지	1 ea	

				
감자분말(1kg)	모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	냉동 판페스츄리생지	불고기 베이크	엑셀런스쿠킵크림





## 베샤멜 불고기 데니쉬

### 우리의 깐부 불고기

완제 불고기를 이용한 간단한 데니쉬

성형(1개 분량)		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 냉동 판페스츄리 데니쉬를 상온에서 약10분 정도 해동시킵니다.</div> <div>2. 해동된 데니쉬를 70*80mm로 재단 합니다.</div> <div>3. 재단된 데니쉬 두장으로 한장은 가운데 기준으로 대각선 방향으로 칼집을 넣습니다.</div> <div>5. 다른 한장은 녹인 베샤멜소스와 수분을 제거한 불고기 45g와 모짜렐라 15g을 넣고 잘 섞은 후 올립니다.</div> <div>6. 칼집을 넣은 데니쉬를 위에 올려 4방향 끝쪽을 포크를 이용하여 봉합합니다.</div> <div>7. 발효: 30℃/70%, 20분</div> <div>8. 베이킹: 컨벡션 180도, 13분</div>
불고기 베이크	45 g	
베샤멜소스포션	2 ea	
모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	15 g	

모짜렐라치즈(6.4슈레드)2.5kg	베샤멜소스포션	불고기 베이크





## 크림치즈 불고기 데니쉬

### 우리의 깐부 불고기

완제 불고기를 이용한 간단한 데니쉬

성 형(1개 분량)		<div>&lt; 공정 &gt;</div> <div>1. 냉동 판페스츄리 데니쉬를 상온에서 약10분 정도 해동시킵니다.</div> <div>2. 해동된 데니쉬를 70*80mm로 재단 합니다.</div> <div>3. 재단된 데니쉬 두장으로 한장은 가운데 기준으로 대각선 방향으로 칼집을 넣습니다.</div> <div>5. 다른 한장은 수분을 제거한 불고기 35g과 크림치즈스프레드 18g 올립니다.</div> <div>6. 칼집을 넣은 데니쉬를 위에 올려 4방향 끝쪽을 포크를 이용하여 봉합합니다.</div> <div>7. 발효: 30℃/70%, 20분</div> <div>8. 베이킹: 컨벡션 180도, 13분</div>
불고기 베이크	35 g	
FTBS크림치즈스프레드(3kg)	18 g	



FTBS크림치즈스프레드  
(3kg)



불고기 베이크

