

불란서빵 2조 복습

외부평가

부피: 아주 길고 약간 작은 부피
겉질색: 약간 노란 색
외부의 균형: 아주 긴 타원형, 양 끝이 균일한 크기
굽기상태: 딱딱하고 아주 바삭한 식감
겉질특성: 딱딱하고 약간 거친 표면

내부평가

기공: 작은 기공, 균일함
조직: 거칠고 약간 질긴 조직
속 색상: 흰색
향: 매우 고소한 향
맛: 담백하고 매우 고소한 맛

총평: 매우 딱딱하고 거친 맛의 제품 매우 담백한 맛

제조과정

1. 스트레이트법으로 제조
2. 1차발효 후 분할, 둥글리기 후 중간 발효
3. 길게 성형후 2차발효 후 굽기

상품가치성: 불란서빵은 그냥 먹어도 매우 담백하고 고소한 맛으로 먹으면 좋지만. 양식과 함께 이루어져 먹으면 더 좋다는 의견이 나왔다.