

과자와 빵의 분류

학습 목표

- 과자와 빵을 구분하는 기준을 안다.
- 제품과 제조 방법에 따라 과자를 분류한다.
- 제품과 특성에 따라 빵을 분류한다.



많은 종류의 과자와 빵을 어떻게 나누면 좋을까요?

1. 과자와 빵의 구분

과자와 빵을 구분하는 기준은 보통 팽창제의 사용에 따라 구분한다. 팽창제를 사용하여 만든 제품은 빵이라고 하고 화학 팽창제를 넣어서 만든 제품을 과자라고 한다. 과자와 빵을 구분하는 기준을 표로 살펴보면 다음과 같다.

▼ 제과와 제빵의 구분 기준

항목	제과	제빵
팽창제	화학 팽창제 (베이킹파우더, 베이킹소다, 이스트파우더)	이스트
설탕의 양	많음	적음
밀가루 종류	박력분, 중력분	강력분
반죽 상태	유동성이 있음	유동성이 없음

2. 과자의 분류

과자란 밀가루나 쌀가루 등의 곡식 가루에 달걀, 설탕, 유지, 화학 팽창제 등을 적절히 혼합하여 구운 것이다. 과자는 소비자의 기호를 만족하게 하는 것을 주목적으로 한다.

옛날 우리 조상도 과자를 만들어 먹었다. 우리나라의 과자는 나무에 열린 과실을 재료로 사용하여 만든 실과와 여러 가지 재료를 가공하여 만든 조과가 있다.

1 제품별 분류

과자는 제품별 분류와 제조 방법에 따른 분류로 나눈다. 일반적으로 제품별 분류에는 케이크류, 페이스트리류, 쿠키류, 냉과류, 도넛류, 크림 퍼프류, 초콜릿류 등이 있다.

가. 케이크류

케이크(cakes)는 달걀, 설탕, 밀가루 등의 재료를 섞은 반죽을 구워 만든 과자이다. 유지 첨가량이 많은 반죽형 케이크에는 파운드케이크, 엘로레이어케이크, 화이트레이어케이크, 데블스푸드케이크, 초콜릿케이크 등이 있다.

달걀의 함량이 많은 거품형 케이크에는 스펀지케이크, 엔젤푸드케이크, 시폰케이크 등이 있다.



▶ 생크림 케이크

나. 페이스트리류

페이스트리(pastries)는 밀가루에 유지를 넣거나 유지를 감싸서 어떤 형태를 만들어 구운 제품으로, 퍼프페이스트리, 사과파이, 과일타르트 등이 있다.



▶ 퍼프페이스트리

다. 쿠키류

쿠키(cookies)는 설탕과 유지를 많이 넣어 납작하게 구운 제품으로, 반죽 특성에 따라 반죽형과 거품형으로 분류할 수 있다.

반죽형 쿠키에는 드롭쿠키, 스냅쿠키, 쇼트브레드쿠키 등이 있고, 거품형 쿠키에는 스펀지쿠키, 머랭쿠키 등이 있고, 기타 방법으로 제조 특성에 따라 밀어 퍼는 형태의 쿠키, 찌는 형태의 쿠키, 냉동 쿠키 등이 있다.



▶ 버터쿠키

라. 냉과류

냉과류는 한천, 젤라틴, 생크림 등을 사용하여 차게 식히거나 굳힌 제품으로, 캐러멜커스터드 푸딩, 오렌지무스 등이 있다.



▶ 캐러멜커스터드푸딩

마. 도넛류

도넛(doughnuts)은 이스트를 사용하여 만드는 빵 도넛과 베이킹파우더를 사용하여 만드는 케이크 도넛이 있다.



▶ 빵 도넛

바. 크림 퍼프류

크림 퍼프(cream puffs)는 오븐에서 굽는 동안 반죽에 포함된 수분에서 수증기가 생겨나고, 수증기 압력에 의하여 반죽이 부풀어 올라 속이 텅 빈 것에 크림을 채워 넣은 제품이다. 슈크림, 스완슈, 에클레어(eclair) 등이 있다.



▶ 슈크림

사. 초콜릿류

초콜릿(chocolates)은 카카오 열매를 가공한 제품으로 성분 조성에 따라 다크 초콜릿, 밀크 초콜릿, 화이트 초콜릿 등으로 분류한다.



▶ 초콜릿류

2 제조 방법에 따른 분류

제조 방법에 따른 분류에는 팽창 형태, 익힘, 수분 함량에 따른 분류로 나누어진다.

가. 팽창 형태에 따른 분류

(1) 화학적 팽창

주된 팽창 작용이 베이킹파우더와 같은 화학 팽창제에 의존하는 제품이다. 제품으로는 레이어케이크, 반죽형 쿠키, 와플, 핫케이크 등이 있다.

(2) 공기 팽창

주된 팽창 작용이 반죽하는 중 포집된 공기에 의존하는 제품이다. 제품으로는 스펀지케이크, 시폰케이크, 거품형 쿠키 등이 있다.

(3) 무팽창

반죽 자체에 팽창 작용을 주지 않는 제품으로 쇼트페이스트쿠키, 우리나라의 병과류와 파이 껍질 등이 있다.

(4) 복합형 팽창

화학적 팽창과 공기 팽창을 적절하게 병용한 제품으로 대부분이 반죽형 케이크와 반죽형 쿠키가 여기에 속한다.

나. 열처리 방법에 따른 분류

오븐에서 구운 과자, 기름에 튀긴 과자, 스팀으로 찐 과자, 냉장고나 냉동고에서 굳히는 과자로 분류한다.

다. 수분 함량에 따른 분류

수분이 30% 이상인 생과자와 수분이 5% 이하인 건과자로 분류한다.

알아 두기

- **스완슈:** 슈로 모양을 만들고 백조 모양으로 잘라 내어 크림을 넣고 만든 슈크림의 일종
- **에클레어:** 슈반죽을 길게 늘어뜨려 짜서 구운 것
- **유지(oil & fat):** 상온에서 액체인 것을 기름(oil)이라고 하며, 고체인 것을 지방(fat)이라고 한다. 식용유, 쇼트닝, 버터, 마가린 등이 있음
- **베이킹파우더(baking powder):** 빵, 과자 등을 만들 때 밀가루의 반죽을 부풀게 하는 물질
- **이스트(yeast):** 효모(학명: *Saccharomyces cerevisiae*)라고도 하며 빵을 만들 때 밀가루의 반죽을 부풀게 하는 물질



스완슈

조 사

• 각 나라에서 사용하는 과자의 표기법을 조사하여 봅시다.

각국 언어	원문 표기	한글 표기
영어	cake, bread	케이크, 브레드
프랑스 어		
일본어		
중국어		
한국어		

생 각 넓 히 기

기본 제조 방법에 따른 과자의 분류를 다음 표에 정리하여 봅시다.

분류 기준		분류 방법
제조 방법에 따른 분류	팽창 형태에 따른 분류	
	열처리 방법에 따른 분류	
	수분 함량에 따른 분류	

도전 제조 공정에 따라 제과를 분류하여 봅시다.

제조 공정에 따른 분류	종류
반죽형 제품	
거품형 제품	
쿠키 제품	

3. 빵의 분류

빵은 밀가루에 이스트, 물, 소금 등의 주재료와 설탕, 유지, 우유, 달걀 등의 부재료를 사용하여 발효시켜 구운 것이다.

1 제품별 분류

빵은 제품별 분류와 특성에 따른 분류로 나눌 수 있다.

제품별 분류에는 식빵류, 단과자빵류, 특수빵류, 조리빵류, 튀김빵류 등이 있다.

가. 식빵류

식빵은 틀을 사용하는 것과 사용하지 않는 것으로 나눌 수 있다. 일반적으로 우리나라에서는 틀에 넣어 구운 빵을 말한다. 부재료에 따라 우유식빵, 생크림식빵, 버터식빵, 옥수수식빵, 보리식빵, 건포도식빵, 호밀식빵, 밤식빵 등이 있다.

나. 단과자빵류

단과자빵은 식빵보다 설탕, 유지, 달걀 등의 함량이 고배율인 제품이다. 충전물의 종류나 토핑 물에 따라 팔랑금빵, 크림빵, 소보로빵, 스위트롤 등이 있다.

다. 특수빵류

특수빵은 여러 빵의 배합물에 각종 농수산물을 전처리(세척, 분쇄, 박피 등)하여 이용한 것, 수분이 매우 적거나 많은 것, 스팀을 이용한 것 등이 있다. 대표적인 제품으로 데니시페이스트리, 잉글리시머핀, 프랑스빵, 하드롤, 더치빵, 모카빵 등이 있다.



▶ 식빵



▶ 소보로빵



▶ 프랑스빵



▶ 피자

라. 조리빵류

식빵이나 모닝빵 등에 채소나 육류 등을 조합하여 식사를 대용할 수 있는 빵이다. 대표적인 제품으로 피자, 햄버거, 모닝빵 등이 있다.



▶ 도넛

마. 튀김빵류

튀김빵은 성형 후 기름에 튀긴 제품으로, 도넛과 크로켓(croquette) 등이 있다.

2 특성에 따른 분류

특성에 따른 분류에는 팽창 형태에 따른 분류, 익히는 방법에 따른 분류, 틀 사용 유무에 따른 분류로 나누어진다.

가. 팽창 형태에 따른 분류

발효시키지 않은 무발효 빵, 야생 효모나 배양 효모를 이용한 발효 빵, 화학적 팽창제를 사용한 속성 빵으로 분류한다.

나. 익히는 방법에 따른 분류

오븐에서 구운 빵, 기름에 튀긴 빵, 스팀으로 찐빵으로 분류한다.

다. 틀 사용 유무에 따른 분류

일정한 틀이나 평철판을 사용하여 구운 제품과 오븐 바닥에 직접 구운 제품으로 분류한다.

조 사

• 가까운 제과점에서 보기의 식빵류 외에 다른 식빵류를 다섯 가지 이상 조사하여 봅시다.

보기 우유식빵, 생크림식빵, 버터식빵, 옥수수식빵, 보리식빵