

체험용 동철감 가공품 제조

배경 및 필요성

- 지역특산작목의 체험·관광이 연계된 다양한 가공품 및 프로그램을 개발하고 현장 실증연구를 통하여 성공적 6차산업 모델 개발 필요

활용 내용

- 체험용 동철감 초코릿 제조

- 재 료 : 초코릿 200g, 제형꽃감(12개 기준)
- 도 구 : 저울, 냄비, 주걱, 온도계, 판형틀
- 소요시간 : 1시간~2시간

- 체험용 동철감 초콜릿칩 쿠키 제조

- 재 료 : 박력분 100g, 강력분 100g, 코코아파우더 10g, 베이킹파우더 2g, 버터 100g, 설탕 70g, 소금 1g, 물엿 10g, 계란 30g, 초콜릿칩 30g, 제형꽃감 20g (24개 기준)
- 도 구 : 저울, 거품기, 체, 볼, 주걱, 찰주머니, 유산지, 오븐
- 소요시간 : 1시간~1시간 30분

파급효과

- 도내 향토과수 동철감을 활용한 농가소득 개선
- 동철감 재배농가의 체험용 프로그램 적용으로 6차산업 모델 개발



<세부 연구결과>

○ 동철감 초콜릿

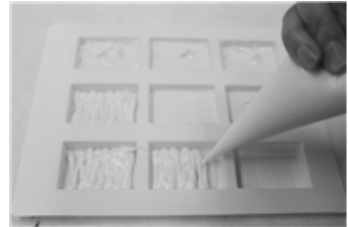
① 재료 및 도구 준비



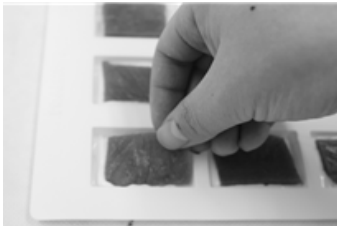
② 초콜릿 용해



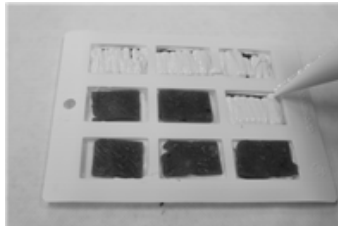
③ 틀에 붓기



④ 제형꽃감 첨가



⑤ 필링



⑥ 냉각



○ 동철감 초콜릿칩 쿠키

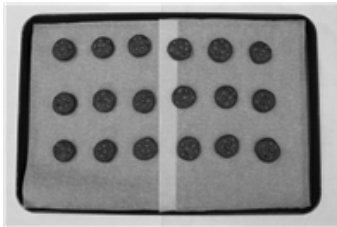
① 재료 및 도구 준비



② 반죽 배합



③ 성형하기



④ 굽기



⑤ 완성

