

[Standard Recipe] 계란말이 김밥 기술 표준 및 운영 매뉴얼 (Ver 1.0)

계란말이 김밥은 일반적인 김밥 위에 부드러운 계란 지단을 감싸거나, 계란 지단을 김밥 속에 큼직하게 넣어 맛과 풍미를 극대화한 메뉴입니다. '계란의 폭신한 질감', '터지지 않는 김밥 말기', 그리고 '조화로운 재료 간의 균형'이 품질의 핵심이며, [주문 즉시 조리형 (A La Minute)] 운영 방식을 적용합니다.

1. 재료 명세 및 배합비 (Ingredients & Ratio)

- **김밥 기본:** 김밥용 김, 고슬고슬한 밥(참기름, 소금 간), 단무지, 시금치(또는 오이), 당근, 햄/맛살
- **계란 베이스:** 계란 3~4개, 우유 1T(부드러움 증진), 소금 한 꼬집, 설탕 아주 약간 (풍미 증진)
- **핵심 도구:** 사각 팬(계란말이 전용)

2. 표준 조리 공정 (SOP)

- **[단계 1: 김밥 말기]**
 - ① 기본 김밥 재료들을 사용하여 김밥을 얇게 맵니다. (계란을 덧입힐 것을 고려하여 속재료를 평소보다 약간 적게 넣습니다.)
- **[단계 2: 계란옷 입히기 (핵심)]**
 - ① 계란물에 우유와 소금을 넣고 충분히 풀어 체에 한 번 거릅니다.
 - ② 사각 팬에 기름을 두르고 계란물을 얇게 펴냅니다.
 - ③ 계란이 반쯤 익었을 때 미리 말아둔 김밥을 중앙에 놓고, 계란을 돌돌 말아 김밥을 감쌉니다.
- **[단계 3: 형태 잡기]**
 - ① 말아진 계란말이 김밥을 김발에 올려 잠시 형태를 고정합니다. (그래야 단면이 깔끔하게 나옵니다.)
 - ② 충분히 식은 후 칼에 기름을 살짝 문혀 썰어냅니다. (총 조리 시간 10분 내외)

3. 대량 조리 기술 최적화 (Bulk Operating Technology)

- **계란물의 밀착력:** 계란물에 전분물(물 1T + 전분 0.3T)을 소량 섞으면 계란 지단이 쉽게 찢어지지 않아 훨씬 튼튼하게 김밥을 감쌀 수 있습니다.

- **단면의 미학:** 계란을 겹겹이 두껍게 말수록 단면이 고급스럽습니다. 계란말이 김밥은 일반 김밥보다 2~3cm 두껍게 썰어내는 것이 훨씬 먹음직스럽습니다.
- **밥의 상태:** 계란말이 김밥은 재료의 수분이 계란으로 인해 다소 제한되므로, 밥에 참기름을 평소보다 조금 더 넉넉히 넣어야 고소한 풍미가 끝까지 유지됩니다.

4. 운영 관리 핵심 가이드 (Management Key Points)

- **위생 관리:** 김밥은 식중독 위험이 가장 높은 메뉴입니다. 재료(시금치, 당근 등)를 반드시 충분히 식힌 후 밥과 섞으십시오. 계란물 또한 조리 직전에 배합하여 사용하는 것이 가장 안전합니다.
- **제공 관리:** 계란말이 김밥은 소스가 중요합니다. 결들임으로 '겨자 소스'를 제공하면 계란의 부드러움과 김밥의 담백함이 더해져 손님들의 재구매율이 비약적으로 상승합니다.
- **비주얼 관리:** 계란말이 김밥의 단면이 잘 보이도록 접시에 가지런히 눕혀서 제공하십시오. 노란 계란색이 접시 위에서 눈에 띄게 배치하면 메뉴판의 시그니처 역할을 톡톡히 합니다.

[관리자 주석] 계란말이 김밥은 '전분을 활용한 지단의 결합력'과 '한 김 식힌 후 커팅하는 단면 관리'가 핵심입니다.

