

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

김치김밥은 잘 익은 김치의 아삭한 식감과 매콤새콤한 풍미가 밥과 어우러진 인기 메뉴입니다. '김치의 물기 제거(수분 제어)', '볶음을 통한 감칠맛 극대화', 그리고 '터지지 않는 팽팽한 김밥 말기'가 품질의 핵심이며, [주문 즉시 조리형(A La Minute)] 운영 방식을 적용합니다.

1. 재료 명세 및 배합비 (Ingredients & Ratio)

- **주재료:** 잘 익은 김치 1/4포기, 김밥용 김, 고슬고슬한 밥(참기름, 깨, 소금 약간), 단무지, 당근(채썰어 볶음), 우영(선택)
- **김치 양념:** 설탕 0.5T(신맛 중화), 들기름 1T, 고춧가루 0.5T(색감)
- **선택적 부재료:** 참치 캔(기름 제거 후 마요네즈와 섞어 '김치참치김밥'으로 확장 가능)

2. 표준 조리 공정 (SOP)

- **[단계 1: 김치 전처리 (핵심)]**
 - ① 김치는 소를 털어내고 먹기 좋은 크기로 채 썩니다.
 - ② **[수분 제어]** 팬에 들기름을 두르고 김치, 설탕, 고춧가루를 넣어 수분이 거의 없도록 바짝 볶아냅니다. (수분이 남아있으면 김밥이 금방 터지고 눅눅해집니다.)
- **[단계 2: 김밥 말기]**
 - ① 김의 2/3 지점까지 밥을 얹고 고르게 펍니다.
 - ② 볶은 김치를 중심으로 배치하고 나머지 재료를 올린 뒤, 김발을 이용해 단단하게 맵니다.
- **[단계 3: 마무리]**
 - ① 김 표면에 참기름을 살짝 바르고, 칼에 물을 살짝 묻혀 일정한 두께로 썩니다. (총 조리 시간 10분 내외)

3. 대량 조리 기술 최적화 (Bulk Operating Technology)

- **볶은 김치의 식감:** 김치를 볶을 때 너무 오래 볶으면 식감이 무러집니다. 센 불에서 빠르게 수분만 날리듯 볶아야 특유의 아삭한 식감이 유지됩니다.
- **김밥 옆구리 터짐 방지:** 김치김밥은 다른 재료보다 수분 배출 가능성이 큼니다.

김치 양옆으로 갇힘을 두 장 깔고 김치를 싸서 넣으면 수분 차단은 물론 향긋한
풍미까지 더할 수 있습니다.

- **밥의 간:** 김치 자체가 짭짤하므로, 김밥용 밥의 소금 간은 평소보다 약간 약하게
잡아야 전체적인 염도 밸런스가 맞습니다.

4. 운영 관리 핵심 가이드 (Management Key Points)

- **위생 관리:** 볶은 김치는 실온 보관 시 쉽게 변질될 수 있습니다. 반드시 완전히
식힌 후 냉장 보관하고, 김밥 조리 시에는 적정량씩 덜어 사용하십시오.
- **제공 관리:** 김치김밥은 그 자체로 맛이 강렬합니다. 결들임으로 국물(장국)을 반드
시 제공하여 목 넘김을 돕고, 단무지나 초생강을 함께 내면 더욱 좋습니다.
- **메뉴 확장성:** 볶은 김치에 참치나 햄을 추가하면 훨씬 만족도가 높은 프리미엄
김밥으로 구성할 수 있습니다. 메뉴판에 '볶음김치김밥' 혹은 '김치참치김밥' 등으
로 표기하여 가치를 높이십시오.

[관리자 주석] 김치김밥은 '들기름을 활용한 김치 볶음(수분 제어)'과 '갇힘을 활용한 수분
차단 기술'이 품질의 핵심입니다.

