

위치	오류유형	수정 전	수정 후
53p Key Point	문제-본문	• 굽기 전 스프레이로 물을 뿌린 후 약간 건조시켜 칼집을 가운데 일자로 넣어 주면 옆이 터지지 않게 구울 수 있으며 보기에 먹음직스러워요.	→ 굽기 전 스프레이로 물을 뿌린 후 약간 건조시켜 칼집을 가운데 일자로 넣어 주면 옆이 터지지 않게 구울 수 있으며 보기에 먹음직스러워요. 해당 문구 삭제
69p 03. 패닝 → 2차 발효 → 굽기	개념, 공식-설명	③ 윗불 180℃, 아랫불 180℃에서 30~40분 정도 굽는다(불 조절).	③ 윗불 180℃, 아랫불 160℃ 에서 30~40분 정도 굽는다(불 조절).
222p 01. 반죽하기	개념, 공식-설명	③ 볼(Bowl)에 체친 가루와 쇼트닝을 넣고 스크레이퍼를 이용하여 쇼트닝 입자가 콩알보다 작도록(좁쌀 정도 크기) 다져준다.	③ 볼(Bowl)에 체친 가루와 버터 를 넣고 스크레이퍼를 이용하여 쇼트닝 입자가 콩알보다 작도록(좁쌀 정도 크기) 다져준다.
246p 02. 분할 → 성형	개념, 공식-설명	① 앙금을 30g으로 분할하여 동그랗게 빚고 찹쌀 반죽도 40g으로 분할하여 동그랗게 둥글리기한다(약 22개)	① 앙금을 20g 으로 분할하여 동그랗게 빚고 찹쌀 반죽도 40g으로 분할하여 동그랗게 둥글리기한다(약 22개)
250p 01. 반죽하기	문제-본문	② 가루재료를 미리 체 쳐 둔다(박력쌀가루 + 흑미쌀가루(강력쌀가루) + 베이킹파우더).	② 가루재료를 미리 체 쳐 둔다(박력쌀가루 + 흑미쌀가루 + 베이킹파우더).

도서의 오류로 학습에 불편드린 점 진심으로 사과드립니다.
더 나은 도서를 만들기 위해 노력하는 시대교육그룹이 되겠습니다.