

업소용 레시피

김장 배추김치 50 · 100 · 250 · 500 포기 환산표

25년 요리교육자가 실측한 80포기 작업을
업장 규모별로 환산했습니다

핵심 수치와 공정은 가렸습니다

웰리쿡 푸드랩 · 박문수천안요리학원 · 엔쿡외식창업조리아카데미

실제 작업 현장에서 잰 레시피







저울로 재고, 현장에서 다듬은 80포기 기록을 바탕으로 합니다. 사진 속 인물은 가렸습니다.

50포기 업소용 김장 배추김치

배추·채소	공개
생배추	150kg
절임배추(절인 후)	약 105kg
천일염(절임용 합계)	약 12.5~19kg
무	약 19개 (약 28kg)
쪽파	약 4.4단
갓	약 2.5단
배	약 6개

양념	비법 수치 비공개
고춧가루	
다진 마늘	
새우젓	
멸치액젓	
생강	
찹쌀풀	
육수 (재료·양)	
조미료 3종	

완성	80포기 기준 환산
완성 김치	약 130kg
13kg 통 기준	10통

80포기 실측 기록을 기준으로 환산했습니다.

조리 요령 · 절인 배추는 받쳐서 물기를 뺀 뒤 손으로 꼭 짜 주세요. 싱거워지거나 통에 물이 생기는 것을 막아 줍니다.

100포기 업소용 김장 배추김치

배추·채소	공개
생배추	300kg
절임배추(절인 후)	약 210kg
천일염(절임용 합계)	약 25~38kg
무	약 38개 (약 56kg)
쪽파	약 8.8단
갓	약 5단
배	약 12개

양념	비법 수치 비공개
고춧가루	
다진 마늘	
새우젓	
멸치액젓	
생강	
찹쌀풀	
육수 (재료·양)	
조미료 3종	

완성	80포기 기준 환산
완성 김치	약 260kg
13kg 통 기준	20통

80포기 실측 기록을 기준으로 환산했습니다.

조리 요령 · 절인 배추는 받쳐서 물기를 뺀 뒤 손으로 꼭 짜 주세요. 싱거워지거나 통에 물이 생기는 것을 막아 줍니다.

250포기 업소용 김장 배추김치

배추·채소	공개
생배추	750kg
절임배추(절인 후)	약 525kg
천일염(절임용 합계)	약 62.5~94kg
무	약 94개 (약 141kg)
쪽파	약 21.9단
갓	약 12.5단
배	약 31개

양념	비법 수치 비공개
고춧가루	
다진 마늘	
새우젓	
멸치액젓	
생강	
찹쌀풀	
육수 (재료·양)	
조미료 3종	

완성	80포기 기준 환산
완성 김치	약 650kg
13kg 통 기준	50통

80포기 실측 기록을 기준으로 환산했습니다.

조리 요령 · 절인 배추는 받쳐서 물기를 뺀 뒤 손으로 꼭 짜 주세요. 싱거워지거나 통에 물이 생기는 것을 막아 줍니다.

500포기 업소용 김장 배추김치

배추·채소	공개
생배추	1,500kg
절임배추(절인 후)	약 1,050kg
천일염(절임용 합계)	약 125~188kg
무	약 188개 (약 281kg)
쪽파	약 43.8단
갓	약 25단
배	약 62개

양념	비법 수치 비공개
고춧가루	
다진 마늘	
새우젓	
멸치액젓	
생강	
찹쌀풀	
육수 (재료·양)	
조미료 3종	

완성	80포기 기준 환산
완성 김치	약 1,300kg
13kg 통 기준	100통

80포기 실측 기록을 기준으로 환산했습니다.

조리 요령 · 절인 배추는 받쳐서 물기를 뺀 뒤 손으로 꼭 짜 주세요. 싱거워지거나 통에 물이 생기는 것을 막아 줍니다.

조리 공정 1~6단계

1 **배추 절이기**
소금물 · 절임 시간

2 **물기 제거** 공개

3 **뿌리 꼬갱이 파내기** 공개

4 **속속 소금**

5 **육수 끓이기** 비법
[illegible]

6 **고춧가루 불리기 ·** [illegible] 비법
[illegible]

비법 공정의 순서와 수치는 가렸습니다. 공개 표시는 누구나 따라 할 수 있는 요령입니다.

조리 공정 7~11단계

7 찹쌀풀 쑤기 [illegible] 비법

8 양념(다대기) 배합 [illegible] 비법

9 부재료 손질
무 · 배 · 쪽파 · 갓

10 버무려 속 넣기

11 통에 담기

비법 공정의 순서와 수치는 가렸습니다. 공개 표시는 누구나 따라 할 수 있는 요령입니다.

무료 공개 요령 · 꼬갱이 파내기



① 뿌리 쪽 심이 보이는 모습



② 칼끝으로 도려냅니다

물기를 빼면서 배추 뿌리 쪽 단단한 심을 칼끝으로 빙 돌려 **꼭 파내 줍니다.**

물기는 소쿠리에 받쳐 뺀 뒤 마지막에 손으로 **꼭 짭니다.** 이 과정을 빼면 싱거워지고 물이 많이 생깁니다.

전체 레시피가 궁금하시다면

양념 배합 · 육수 · 찹쌀풀 비법 수치와 공정 전체

50 · 100 · 250 · 500포기 환산표 전체는
박문수천안요리학원에서 안내해 드립니다.

상담 전화

041-522-5279
010-3072-5279

카카오톡 상담

웰리쿡 푸드랩 · 박문수천안요리학원
엔쿡외식창업조리아카데미 · 엔쿡메이슨