

그래서,  
바삭

브랜드 소개서

ver.190523

언제나 갓 튀긴 것처럼

## 그래서, 바삭

*“갓 튀겨낸 바삭한 튀김을 먹고 싶을 때 언제든지, 간편하게”*

따뜻하고 바삭한 튀김은 언제 먹어도 맛있지만, 갓 튀겨낸 바삭한 튀김을 먹는 일은 좀처럼 번거로운 일이죠. 먹고 싶을 때 언제든지, 갓 튀긴 것 같은 바삭한 튀김을 먹을 수 있을까요?

그래서, 바삭은 튀김에서 가장 중요한 바삭함, 그 근본을 찾는 해답을 ‘튀김 옷’에서 찾았습니다. 반죽에 흡수되는 기름의 양을 줄이고, 결이 살아있는 빵가루를 더해 바삭함을 층층이 쌓아, 냉동보관에도 쉽게 눅눅해지지 않고, 간단한 전자레인지 조리만으로도 생동감 넘치는 바삭함을 즐길 수 있습니다.

어딘지 공허한 우리의 빈 속을 채워줄 따뜻한 소리가 필요하니까,

언제나 갓 튀긴 것처럼

*그래서, 바삭*

“왜, 그렇게 바삭할까?”

## ① 기름을 적게 먹는 튀김 옷

그래서,바삭 고로케는 반죽이 흡수하는 기름의 양을 최대한 줄여,  
튀김 반죽이 쉽게 눅눅해지지 않습니다.

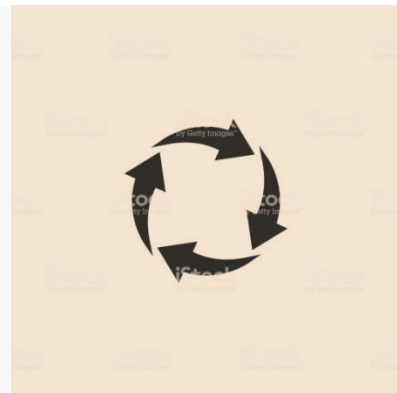
또한, 결이 살아있는 빵가루를 층층이 쌓아 냉동 후 해동을 하여도,  
바삭한 생생 식감이 그대로 살아있는 것이 특징입니다.



## ② 바삭함을 살리는 에어돔 기술

바삭한 식감을 오랜 시간 생생하게 유지하기 위해선,  
튀김 반죽을 숨 쉴 수 있게 해주는 것이 중요합니다.

그래서,바삭은 반죽 사이에 일정 양의 공기층이 유지 되도록 하는  
에어돔(Air-dome) 기술로 살아있는 바삭함을 더욱 오래 지킵니다.



## “세상에 없던 가장 치즈로운 고로케”

### ① 역대 최다 치즈 함유량! 진짜, 치즈로 채운 치즈고로케

이것 저것 더하기보단, 치즈를 채우는데 집중했습니다.

치즈고로케에는 치즈가 가장 많아야 하니까요!

특히, 모짜치즈 고로케의 치즈 함유량은 약 45.31%로, 고로케 믹스의 함유량 보다 높아 빵보다 치즈가 더 많은 역대 최다 치즈 함유량을 자랑합니다.



### ② 다양하게 골라먹는 치즈 꿀 조합

그냥 먹어도 맛있는 ‘치즈 바삭’을 6가지 다양한 꿀 조합으로 구성했습니다.

치즈 맛 기본에 가장 충실한 모짜치즈, 체다치즈 고로케 부터

담백한 감칠맛이 일품인 크랩치즈, 톡 쏘는 매운맛이 개운한 고추치즈 고로케

단짠단짠의 정석 콘치즈 고로케, 매니아들의 입맛을 사로잡을 명란치즈 고로케까지

다양한 치즈 맛 꿀 조합을 취향대로, 입맛대로 골라 먹을 수 있습니다.



1) 치즈바삭세트 11,900원 (6봉입)

모짜치즈 고로케 (60g)	체다치즈 고로케 (60g)	명란치즈 고로케 (60g)	고추치즈 고로케 (60g)	크랩치즈 고로케 (60g)	콘치즈 고로케 (60g)
					

2) 치즈바삭 더블세트 23,800원 (치즈바삭세트 x2세트) \*페이백 적립금 3%

3) 치즈바삭 패밀리세트 47,600원 (치즈바삭세트 x4세트) \*페이백 적립금 4% + 배송비 무료

“치즈바삭세트 - 제품 ①”

순수 모짜렐라 치즈를 가득 채워,  
바삭한 튀김 한 입에  
담백한 치즈의 맛이 쏟아져요.

모짜치즈 고로케





“치즈바삭세트 - 제품 ②”

체다 치즈의 고소한 풍미가  
모짜치즈에 부드럽게 녹아 들어  
맛과 풍미를 모두 잡은

체다치즈 고로케



“치즈바삭세트 - 제품 ③”

명란의 짭조름한 맛과 향을  
부드러운 크림치즈로 감쌌어요  
촉촉한 밤이면 더 생각나는 맛

명란치즈 고로케





“치즈바삭세트 - 제품 ④”

담백한 모짜치즈 너머로  
코 끝을 자극하는 매콤한 향기  
특별한 간식이 필요할 때

고추치즈 고로케



“치즈바삭세트 - 제품 ⑤”

폰득한 모짜치즈 사이로  
통통한 게살이 담백하게 씹혀요.  
우리 가족 모두가 좋아할 맛

크랩치즈 고로케



“치즈바삭세트 - 제품 ⑥”

달콤하게 씹히는 옥수수 알맹이가  
모짜렐라 치즈와 적절히 섞여  
기분 좋게 달콤한 간식이에요

콘 치즈 고로케



## 그래서, 바삭

“더, 바삭하게 즐기는 방법”

### Recepe.1

#### 전자레인지 조리

- ① 냉동상태의 고로케 포장지를 완전히 벗겨 주세요.
- ② 고로케를 접시에 담아, 아무것도 씌우지 않은 채 데워주세요.  
빵가루의 수분이 증발하여 고로케가 더 바삭해집니다!
- ③ 고로케를 1~2분 정도 더 식혀, 더욱 바삭한 식감을 즐겨보세요.

전자레인지 조리시간	700W (일반가정용)	1,000W (업소용)
1개 조리 시	1분 10초	50초
2개 조리 시	2분	1분 30초
3개 조리 시	3분	2분 20초

\*제조사 및 모델에 따라 조리시간에 약간 차이가 있을 수 있습니다.

\*표시시간대로 데워도 차가운 경우 (1개:약10초, 2개이상:약20초 정도) 더 데워주세요.

### Recepe.2

#### 에어프라이어 조리

- ① 냉동상태의 고로케 포장지를 완전히 벗겨 주세요.
- ② 고로케를 에어프라이어에 넣고, 150℃로 맞춰주세요.

에어프라이어 조리시간	
1개 조리 시	13분
2~3개 조리 시	15분

\*제조사 및 모델에 따라 조리시간에 약간 차이가 있을 수 있습니다.

**※잠깐!** 치즈고로케의 **딱 찬 속 치즈가 흘러 내려, 뜨거울 수 있으니** 주의해주세요!  
 특히 아이들은 부모님이 조심해서 먹을 수 있게 도와주시기 바랍니다.



그래서,  
바삭

E.O. D