

상온에서 굳지 않고 늘어나는 모찌 시트를 이용한 제품 시연

대만의 트렌드, 모찌 세미나에 여러분을 초대합니다.



About

Tzong Hsin Foods Co., LTD



Tzong Hsin Foods Co., LTD은 1986년에 설립된 다양한 전문 제빵 재료 공급하는 전문 기업입니다.

고객을 최우선으로 생각하고 최상의 서비스를 제공한다는 철학을 바탕으로, 타이베이와 가오슝에 지사와 전문 제빵 스튜디오를 설립하여 서비스 범위를 확대해 왔습니다.

다양한 고품질 충전재, 제빵용 모찌, 페이스트리 믹스 생산을 전문으로 합니다. 엄선된 국내산 농산물과 고품질 재료를 사용하고, 해외에서 최신 자동화 기계를 도입하여 고품질 제품을 생산합니다.

대만 북부 수도인 타이베이, 대만 중부도시 타이중, 대만 남부도시 가오슝에 위치해 있으며, 본사와 공장은 타이중에 있습니다.



About

Demonstrator



Chef

TSE HAO CHANG

- Tzong Hsin Foods Co.總信食品 : Pastry R&D Chef
- BROWNIE PATISSIER: Pastry Chef
- REGENT HOTEL Taipei: CDP
- ROSE BAKERY PARIS: Demi chef
- Le BRISTOL Pari
- LA GRANDE ÉPICERIE de Paris:



▶ 모찌렐라 영상
보러가기

product line

모찌렐라가 아닙니다. 모찌렐라 입니다.

특징

- ① 상온에서 굳지 않습니다.
- ② 상온에서 잘 늘어납니다.
- ③ 냉동 상태에서도 단단해지지 않습니다.

NEW



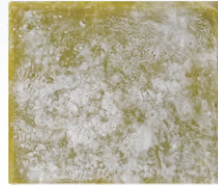
딸기 모찌시트

*사이즈: 100*100 mm
*포장단위: 700g

손에 달라붙지 않아 작업성이 좋으며
과일이나, 크림, 케이크 등을 감싸 연출하기
좋습니다.

*유통기한: 냉동 12개월

NEW



말차 모찌시트

*사이즈: 100*100 mm
*포장단위: 700g

손에 달라붙지 않아 작업성이 좋으며
과일이나, 크림, 케이크 등을 감싸 연출하기
좋습니다.

*유통기한: 냉동 12개월

NEW



흑당 모찌시트

*사이즈: 100*100 mm
*포장단위: 700g

손에 달라붙지 않아 작업성이 좋으며
과일이나, 크림, 케이크 등을 감싸 연출하기
좋습니다.

*유통기한: 냉동 12개월

NEW



치즈모찌큐브

*사이즈: 10X10mm
*포장단위: 1kg
*개당중량: 1.2~1.5g

치즈 맛의 모찌큐브
햄, 올리브, 토마토 등 조리빵 제품과도 잘
어울립니다.

*유통기한: 냉동 12개월

모찌시트



*사이즈: 100X100 mm
*포장단위: 700g

손에 달라붙지 않아 작업성이 좋으며
과일이나, 크림, 케이크 등을 감싸 연출하기
좋습니다.

*유통기한: 냉동 12개월

(큐모찌볼)

슈퍼스트레치 모찌

*사이즈: 지름 3cm
*포장단위: 500g(10g*50개)
*개당중량: 10g

기본 모찌 다이소보다 신장성이 3배 정도
뛰어난 제품입니다.
붙는 성향이 강해 트레이에 포장됩니다.

*유통기한: 냉동 12개월

(큐모찌큐브브라운슈가)

흑설탕 모찌큐브

*사이즈: 10X10mm
*포장단위: 1kg
*개당중량: 1.5~1.7g

대만의 유명한 흑설탕 맛의 모찌입니다.
케익이나, 빵류에 사용하면 새로운 맛을
부여합니다.

*유통기한: 냉동 12개월

(큐모찌큐브)

모찌큐브

*사이즈: 10X10mm
*포장단위: 1kg
*개당중량: 1.2~1.5g

케익이나, 빵류, 필링류에 사용하면
새로운 조직감을 탄생시킵니다.

*유통기한: 냉동 12개월

(큐큐모찌시트브라운슈가)

흑설탕 모찌시트

*사이즈: 240X220mm
*포장단위: 700g

대만의 유명한 흑설탕 맛의 모찌입니다.
시트 형태로 되어있어 페스트리에 라미네이션,
케익에 레이어를 줄 수 있습니다.

*유통기한: 냉동 12개월



Contents

Intro

About Tzong Hsin Foods Co., LTD	/ 01
About Demonstrator	
Production	/ 02

Recipe

골든 치즈 케이크(웰컴 디저트)	/ 04
Golden Cheesecake	
플라워 모찌 케이크	/ 05
Mochi Flower Cake	
프로마쥬 모찌 케이크	/ 06
Fromage Mochi Cake	
팥 마차 모찌 붓세	/ 08
Matcha Mochi Bouchée with Red Bean	
모찌 몽블랑	/ 10
Mochi Mont Blanc	
바나나 초콜릿 모찌 케이크	/ 12
Banana Chocolate Mochi Cake	

Outro

선인 제품군	/ 14
--------	------

골든 치즈 케이크 Golden Cheesecake



골든 치즈 케이크

냉동난백액	375g
설탕	212g
룩스크림치즈	225g
설탕	37g
휘핑크림 35%	70g
채종유	60g
락틱버터	50g
전란	138g
냉동난황	200g
박력분	260g
모짜렐라치즈(4*6*25슈레드)	75g
소금	5g
가반 후추	4g
치즈 모찌	350g

- 01 크림치즈를 가열한 후 설탕을 넣고 골고루 섞는다.
- 02 버터, 채종유, 크림을 중탕으로 70℃까지 가열한 후 크림치즈에 부어 골고루 섞는다.
- 03 전란과 난황을 함께 50℃까지 데운다.
- 04 체 친 박력분을 넣고 골고루 섞은 후 모짜렐라 치즈와 후추를 넣는다.
- 05 난백과 설탕을 약 70%정도로 휘핑한 후 반죽에 섞는다.
- 06 표면 전체에 치즈 모찌를 뿌린다.
- 07 데크오븐 210℃/200℃로 예열 후, 170℃/140℃로 조절하여 약 20분 굽는다.

치즈 소스

휘핑크림 35%	150g
설탕	60g
천연체다슬라이스SU	8g
락틱버터	150g

- 01 크림, 설탕, 슬라이스 치즈, 버터를 함께 중탕으로 가열하여 녹인다.
- 02 균질화하여 준비한다.

조립

- 01 구운 케이크 표면에 치즈 소스를 발라준다.
- 02 다시 오븐에 넣어 250℃ / 100℃ 데크오븐에 약 8~10분 베이킹한다.
(오븐 아래쪽에 받침용 팬을 깔아 케이크 팬을 약간 높여준다.)



가반 후추

- 포장단위: 420g



치즈모찌큐브

- 사이즈: 10*10mm
- 포장단위: 1kg
- 개당중량: 1.2~1.5g

01 *지름 15cm 1호 (3개 기준)

플라워 모찌 케이크 Mochi Flower Cake



스펀지 케이크

전란	310g
설탕	180g
락틱버터	50g
우유	50g
박력분	170g
바닐프로200	4g

- 01 전란과 설탕을 함께 40℃까지 가열한 후 휘핑한다.
- 02 체 친 박력분을 넣고 골고루 섞는다.
- 03 버터, 우유, 바닐라 엑스트랙을 함께 60℃까지 가열한 후 반죽에 넣고 균일하게 섞는다.
- 04 팬닝 후 오븐에 넣어 굽는다.
- 05 180℃ 예열 → 165℃로 낮춰 컨벡션 오븐에서 약 35분 굽는다.

로즈 상티

장미꽃 잼	100g
휘핑크림 35%	255g

- 01 크림을 휘핑한다.
- 02 장미꽃 잼을 넣고 골고루 섞어 사용한다.

바질 가나슈

휘핑크림 35%	150g
냉동바질	7g
블랑에끼리브르(카길 화이트초콜릿)	36g
젤라틴	2g
물	10g

- 01 크림과 바질 잎을 함께 가열하여 끓인 후 불을 끈다.
- 02 랩을 씌워 2분간 우린다.
- 03 바질 크림을 깨끗하게 체에 거른다.
- 04 배합표의 정량에 맞도록 크림의 중량을 보충하고 물에 불린 젤라틴을 넣는다.
- 05 녹인 화이트 초콜릿과 함께 골고루 섞어 가나슈를 만든다.

아이싱 크림

에버힐	600g
커스터드 믹스M	18g
식용 색소(레드)	적당량

- 01 에버힐과 커스터드 믹스를 섞어 휘핑한다.
- 02 식용 색소를 넣어 원하는 색으로 만든다.

조립

스트로베리 잼	250g
딸기 모찌시트	적당량

- 01 몽타주 사진의 순서대로 각 재료를 샌딩한다.
*상단 이미지 참고
- 02 아이싱 크림으로 케이크를 아이싱한다.
- 03 다이후쿠 모찌시트로 케이크를 감싸준다.
- 04 아이싱 크림을 꽃 모양으로 짜주고 데코레이션한다.



딸기 모찌시트

- 사이즈: 100*100 mm
- 포장단위: 700g

프로마쥬 모찌 케이크 Fromage Mochi Cake



라이트 치즈 케이크

락틱버터	112g
우유	300g
룩스크림치즈	350g
박력분	150g
옥수수전분	62g
냉동난황	225g
냉동난백액	390g
설탕	250g

- 01 버터, 우유, 크림치즈를 함께 55℃까지 가열한다.
- 02 (1)이 40℃가 되면 난황을 넣고 골고루 섞는다.
- 03 체 친 박력분과 옥수수전분을 넣고 섞는다.
- 04 난백과 설탕을 휘핑하여 난황 반죽에 넣고 섞는다.
- 05 40*60cm 판에 전량 팬닝한다.
- 06 데크오븐 190℃/120℃에 20분 굽는다.
- 07 지름 4.5cm 쿠키커터로 커팅하여 준비한다.

치즈 케이크

룩스크림치즈	1,000g
설탕	320g
소금	2g
전란	220g
휘핑크림 35%	560g
베리베리 레몬퓨레	40g
박력분	30g
베리베리 유자퓨레	26g

- 01 크림치즈, 설탕, 소금을 부드럽게 풀어준다.
- 02 전란을 넣고 골고루 섞는다.
- 03 체 친 박력분을 넣고 섞는다.
- 04 크림과 레몬퓨레를 함께 섞어 레몬치즈크림을 만든 후 넣는다.
- 05 마지막으로 유자퓨레를 넣는다.
- 06 40*60cm 판에 전량 팬닝한다.
- 07 데크오븐 170℃/160℃에 40분 중탕으로 굽는다.
- 08 구워진 후 냉동고에 얼려서 지름 4.5cm 쿠키커터로 커팅하여 준비한다.

장미 라즈베리 잼

베리베리 라즈베리퓨레	250g
냉동라즈베리	250g
설탕	6g
펙틴325엔에이치	2.5g
장미꽃 잼	80g

- 01 냉동 라즈베리와 라즈베리 퓨레를 함께 65℃까지 가열한다.
- 02 설탕과 NH 펙틴을 미리 혼합한 후 넣는다.
- 03 장미 꽃 잼을 넣고 100℃까지 끓인 후 1~2분간 가열한다.
- 04 실리코마트 SF163 틀에 7~8g씩 부어 냉동에서 굳힌다.

치즈 무스

룩스크림치즈	200g
초미립분당	50g
휘핑크림 35%	200g
젤라틴	7g
물	35g
베리베리 레몬퓨레	20g

- 01 크림치즈, 초미립분당, 레몬퓨레를 부드럽게 풀어준다.
- 02 불린 젤라틴을 녹여 반죽에 넣고 섞는다.
- 03 반죽 온도가 30℃가 되었을 때 휘핑한 크림을 넣고 섞어준다.

조립

다이후쿠 모찌시트	적당량
-----------	-----

- 01 실리콘마트 SF164 몰드에 장미 라즈베리 잼을 얼린다.
- 02 토치로 열을 가해 소프트 치즈 케이크를 붙인다.
- 03 실리콘마트 SF163 몰드에 치즈 무스를 채운 후 탈각한 (01)을 넣고 치즈케이크를 올려 얼린다.
- 04 탈각 후 가장 바깥쪽을 다이후쿠 모찌시트로 감싼다.



다이후쿠 모찌시트

- 사이즈: 100*100 mm
- 포장단위: 700g

03 *약 6cm 25개 기준

팥 마차 모찌 붓세

Matcha Mochi Bouchée with Red Bean



붕세

채종유	54g
박력분	85g
강력분	25g
우유	70g
냉동난황	90g
냉동난백액	240g
설탕	100g
레몬농축주스	1g
소금	0.3g
초미립분당	적당량

- 01 우유와 채종유를 섞은 후 체 친 케이크용 박력분과 강력분을 넣는다.
- 02 난황을 넣고 골고루 섞는다.
- 03 난백, 설탕, 소금, 레몬농축주스를 넣고 단단한 뿔이 서는 정도로 머랭을 만든 후 난황 반죽에 섞는다.
- 04 원형 깍지를 사용하여 지름 약 5cm 크기로 쪼갬.
- 05 표면에 초미립분당을 2번 뿌린다.
- 06 데크오븐 165°C/160°C에 17~20분 굽는다.

마차 팥 상티

마차 커스타드	100g
휘핑크림 35%	100g
통팥	80g

- 01 마차 커스타드에 휘핑한 크림을 넣고 섞는다.
- 02 통팥(단팥) 알갱이를 넣고 섞은 후 냉장 보관한다.

마차 커스타드

우지마차믹스	10g
크림파티시에	190g

- 01 우지마차믹스와 커스타드를 골고루 혼합한다.

크림치즈 상티

룩스크림치즈	100g
휘핑크림 35%	200g
설탕	20g

- 01 크림치즈와 설탕을 가온하며 부드럽게 풀어준다.
- 02 25℃가 되었을 때 휘핑한 크림을 넣고 섞은 후 냉장 보관한다.

조립

말차 모찌시트	적당량
---------	-----

- 01 붓세 시트 위에 크림치즈 상티를 약 20g 짜준다.
- 02 마차 팔 상티를 약 25g 짜준다.
- 03 말차 모찌시트 1/4 올린다.
- 04 붓세 시트 1장을 올린 뒤 데코화이트를 뿌려 마무리한다.



말차 모찌시트

- 사이즈: 100*100 mm
- 포장단위: 700g

모찌 몽블랑 Mochi Mont Blanc



머랭

냉동난백액	100g
설탕	100g
초미립분당	100g
레몬농축즙스	1g

- 01 난백, 레몬즙, 설탕, 초미립분당을 함께 40℃까지 가열한다.
- 02 가열한 재료를 충분히 휘핑하여 머랭을 만든다.
- 03 지름 4cm, 높이 1cm 정도로 짜준다.
- 04 컨벡션 오븐 90℃에 약 2시간 말려준다.

화이트 코팅 초콜릿

코코아 버터	100g
블랑에끼리브르(카길 화이트초콜릿)	100g

- 01 코코아 버터와 화이트 초콜릿을 녹여 섞어준다.

상티

휘핑크림 35%	100g
카비아니(바닐라빈을 굵은 것)	0.1g

- 01 크림과 카비아니를 함께 휘핑한 후 냉장 보관한다.

마롱 크림

마론페이스트(밤필링)	300g
체스트넛퓨레	300g
락틱버터	150g
몽게이젤럼	20g
휘핑크림 35%	200g

- 01 체스트넛퓨레, 마론페이스트, 버터, 럼을 함께 믹서로 부드럽게 갈아준 후 체에 거른다.
- 02 휘핑한 크림을 넣고 섞는다.

비스퀴 조콩드

냉동난백액	128g
설탕	43g
전란	160g
아몬드분말	128g
초미립분당	128g
밀가루T45	43g
목초버터	32g

- 01 난백과 설탕을 함께 휘핑한다.
- 02 전란, 아몬드분말, 초미립분당을 섞은 후 머랭을 넣는다.
- 03 체 친 박력분을 넣고 섞는다.
- 04 45°C로 녹인 버터를 넣고 섞는다.
- 05 40*60cm 철판에 전량 팬닝한다.
- 06 컨벡션오븐 180°C에 10~12분 베이킹한다.

블랙커런트 블루베리 꿀리

베리베리 블랙커런트퓨레	175g
베리베리 블루베리퓨레	75g
설탕	38g
펙틴325엔에이치95	4g

- 01 블랙커런트 퓨레와 블루베리 퓨레를 함께 65°C까지 가열한다.
- 02 설탕과 펙틴을 미리 혼합하여 넣고 끓인 후 1~2분간 더 가열한다.
- 03 차갑게 식혀서 구워진 비스퀴 조콩드 위에 전량 골고루 펴서 얼려준다.
- 04 지름 4cm 쿠키커터로 컷팅하여 준비한다.

조립

다이후쿠 모찌시트	적당량
익스트라 다크 코코아파우더	적당량
물	적당량
데코 화이트	적당량
소금	적당량

- 01 모찌시트에 전분 가루를 전부 털어낸다.
- 02 그 위에 상티를 10g 짜준다.
- 03 화이트 코팅 초콜릿으로 브러쉬한 머랭을 동그란 부분이 아래로 가도록 상티 위에 올린다.
- 04 컷팅하여 준비한 꿀리 + 비스퀴 조콩드를 꿀리가 아래로 가도록 하여 머랭 위에 올린다.
- 05 모찌시트로 싸준다.
- 06 실리콘마트 SF004 몰드에 넣어 얼린다.
- 07 랩 위에 마롱 크림 약 15g 짜주고 얼린 모찌 인서트를 올려준다.
- 08 마롱 크림을 주변에 85g 짜준 후 랩으로 감싸 밤 모양으로 만들어 얼린다.
- 09 랩을 벗겨 이쑤시개로 모양을 내준 후, 물과 섞은 코코아 파우더로 브러쉬 칠한다.
- 10 데코화이트와 소금을 적당량 뿌려 마무리한다.



슈가프리스위트
비교표 바로가기



다이후쿠 모찌시트

- 사이즈: 100*100 mm
- 포장단위: 700g

바나나 초콜릿 모찌 케이크

Banana Chocolate Mochi Cake



글루텐프리 초콜릿 케이크

누아72%(카길 다크초콜릿)	464g
락틱버터	208g
냉동난황	416g
냉동난백액	464g
설탕	164g

- 01 다크 초콜릿과 버터를 함께 60℃까지 녹인다.
- 02 (01)이 40℃로 온도를 낮춘 후 난황을 넣고 골고루 섞는다.
- 03 난백과 설탕을 70% 휘핑한 후 초콜릿 반죽에 넣고 섞는다.
- 04 40*60cm 철판에 전량 팬닝한다.
- 05 데크오븐 180℃/170℃에 넣어 20분 굽는다.

초코 크루스티앙

롤웨하스조각	360g
누아64%(카길 다크초콜릿)	200g
크리미땅콩버터(통)	200g
락틱버터	80g

- 01 다크 초콜릿, 땅콩버터, 버터를 함께 녹인다.
- 02 롤웨하스조각을 넣고 섞는다.
- 03 케이크 바닥 시트에 전량 얇게 펴 바른다.
- 04 냉동한 후 지름 15cm 무스링으로 컷팅하여 준비한다.

초코 상티

크림파티시에	300g
휘핑크림 35%	600g
누아72%(카길 다크초콜릿)	75g
레미마틴(제과용)	30g

- 01 크림파티시에와 녹인 다크 초콜릿을 골고루 섞는다.
- 02 레미마틴을 넣는다.
- 03 휘핑한 크림과 섞은 후 냉장 보관하여 사용한다.

바나나 상티

베리베리 바나나퓨레	128g
크림파티시에	322g
바나나 레진	0.5g
휘핑크림 35%	450g

- 01 바나나 퓨레를 끓인다.
- 02 크림파티시에와 바나나 레진을 섞는다.
- 03 휘핑한 크림을 넣고 섞는다.

바나나 무스	
베리베리 바나나퓨레	65g
크림파티시에	161g
휘핑크림 35% (1)	360g
설탕	30g
젤라틴	20g
물	100g
냉동난황	72g
우유	114g
휘핑크림 35% (2)	360g

- 01 바나나 퓨레, 크림파티시에, 크림(1)을 함께 가열하여 끓인다.
- 02 우유, 난황, 설탕을 골고루 섞은 후 넣고 82℃까지 가열한다. (앙글레즈)
- 03 45℃까지 온도를 낮춘 후 물에 녹인 젤라틴을 넣는다.
- 04 마지막으로 휘핑한 크림(2)을 넣고 섞어 무스를 만든다.

다크 미러글레이즈	
설탕	165g
물	130g
물엿	175g
휘핑크림 35%	135g
젤라틴	10g
물	50g
누아72%(카길 다크초콜릿)	160g

- 01 설탕, 물, 물엿, 크림을 함께 끓인다.
- 02 젤라틴을 넣는다.
- 03 녹인 초콜릿을 넣고 골고루 섞은 후 균질화한다.
- 04 냉장 보관하여 사용한다. (사용 온도 약 35℃)

바나나 크리스피 장식물	
우유버터	83g
설탕	166g
박력분	83g
베리베리 바나나퓨레	145g

- 01 모든 재료를 거품이 생기지 않도록 비터로 섞어준다.
- 02 철판에 얇게 팬닝한다.
- 03 데코오븐 160℃/160℃ 에 약 8분 굽는다.
- 04 따뜻할 때 모양을 만들어 마무리 한다.

조립	
흑당 모찌시트	적당량

- 01 지름 15cm 잘라놓은 초코 크루스티앙 + 글루텐프리 초콜릿 케이크를 지름 15cm, 높이 5cm 무스 링에 넣어준다.(초코 크루스티앙을 바닥 면으로 가도록 한다.)
- 02 초코 상티 150g 올려준다.
- 03 바나나 상티 150g 올려준다.
- 04 흑당 모찌시트 1장을 가운데에 놓는다.
- 05 흑당 모찌시트 0.5장을 빈 공간에 잘라 채워 얼린다.
- 06 파보니 KE024 몰드에 바나나 무스를 200g 짜주고 얼린 인서트를 넣어 얼려준다.
- 07 얼린 케이크를 탈각한 후 45℃에 다크 미러글레이즈로 코팅 후 장식물을 올려 마무리한다.



흑당 모찌시트

- 사이즈: 100*100 mm
- 포장단위: 700g

product line

선인 제품군

식품을 사랑하는 사람들
WE MAKE DIFFERENCE



체다슬라이스SU(슈레드)

제품규격: 1kg

영국산 천연치즈 체다슬라이스 슈레드
(3.2*3.2*25mm)



스트로베리잼

제품규격: 3kg

과육이 살아있는 Brix 48%
프리미엄 딸기 잼



장식 장미잎

제품규격: 10g*4pack

식용 장미잎을 건조해놓은
100% 천연 장미잎



슈가프리스위트

제품규격: 1kg

대체당으로 설탕을 1:1 대체해
사용 가능한 제품



누아72%

제품규격: 1kg

카길 다크론도 72%



누아64%

제품규격: 1kg

카길 코인 다크초콜릿



누아58

제품규격: 1kg

카길 코인 다크초콜릿



락티에끼리브르

제품규격: 200g

카길 코인 밀크초콜릿



블랑에끼리브르

제품규격: 1kg

카길 코인 화이트 초콜릿



SIB 락틱 버터

제품규격: 5kg

프랑스 원유로 만든 버터



SIB 우유 버터

제품규격: 5kg

국산 버터와 유사한 프레쉬 버터



SIB 목초 버터

제품규격: 5kg

뉴질랜드 원유로 만든 버터



룩스크림치즈

제품규격: 1kg

북해도 크림치즈



몽게이젤럼

제품규격: 100ml, 600ml

젤 형태로 만들어진 제과용 젤럼



아이리큐 레미마틴

제품규격: 1L

제과 전용 꼬냑



카비아니

제품규격: 5kg

바닐라빈 씨 부분만을 분리한 제품

product line
선인 제품군

식품을 사랑하는 사람들
WE MAKE DIFFERENCE



크림파티시에
제품규격: 1kg
일반 점도의 커스터드 크림



베리베리 레몬푸레
제품규격: 500g
설탕이 들어가지 않은
100% 비가열 레몬 착즙액



베리베리 바나나푸레
제품규격: 500g
최대 숙성된 바나나를 사용하여
풍미가 뛰어난 푸레



가반 후추
제품규격: 420g
상쾌하게 톡쏘는
매운향 흑후추



SIB

물류센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20
제 1 공장 충남 아산시 둔포면 아산호로 840번길 88-19
제 2 공장 경남 밀양시 초동면 초동농공단지길 23-22
제 3 공장 전남 담양군 담양읍 예코길 27-9

경기 남부 교육센터 경기도 용인시 기흥구 탑실로 35번길 20
서울 동부 교육센터 서울특별시 송파구 백제고분로 241 유니온레시퍼랩 2층
경기 남부 교육센터 서울특별시 마포구 월드컵로10길 57 유니온레시퍼랩 2층