



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2014-0008902
(43) 공개일자 2014년01월22일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/312 (2006.01) A47J 37/06 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2012-0076522
(22) 출원일자 2012년07월13일
심사청구일자 2012년07월13일

(71) 출원인
권영욱
경기도 의정부시 시민로146번길 7 (의정부동)
(72) 발명자
권영욱
경기도 의정부시 시민로146번길 7 (의정부동)
(74) 대리인
김영식

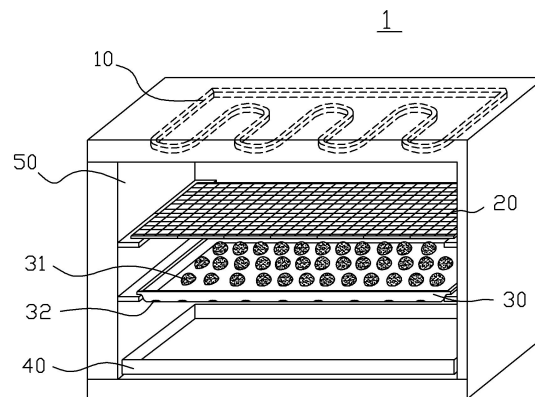
전체 청구항 수 : 총 7 항

(54) 발명의 명칭 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법 및 맥반석 족발 구이기

(57) 요약

본 발명은 맥반석을 사용하여 구운 족발 및 그 조리 방법에 관한 것으로서, 상세하게는 적외선 히터 및 적외선 히터에 의해 가열된 맥반석으로부터 방사되는 적외선으로 삶은 족발을 가열하여 구운 족발 및 그 조리 방법에 관한 것이다.

대표도 - 도2



특허청구의 범위

청구항 1

돼지 족을 장국에 넣고 삶는 단계를 포함하는 삶은 족발의 조리 방법에 있어서,

적외선 히터와 맥반석으로부터 방사된 적외선으로 삶은 족발을 가열하여 구운 족발을 만드는 단계를 더 포함하여 구성되는 것을 특징으로 하는, 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

구운 족발을 만드는 단계 전에, 삶은 족발을 2 mm 이하로 절단하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는, 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법.

청구항 3

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

적외선 히터를 삶은 족발의 위쪽, 맥반석을 삶은 족발의 아래쪽에 배치하는 것을 특징으로 하는, 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법.

청구항 4

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

적외선 히터와 맥반석을 모두 삶은 족발의 위쪽에 배치하는 것을 특징으로 하는, 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법.

청구항 5

청구항 1 또는 청구항 2에 있어서,

구운 족발을 만드는 단계가 삶은 족발을 70 ℃ 내지 130 ℃로 가열하는 것을 특징으로 하는, 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법.

청구항 6

내부 상층에 근적외선 또는 중적외선을 방사하는 적외선 히터, 내부 중층에 삶은 족발을 올려놓기 위한 족발 석쇄판, 내부 하층에 맥반석을 올려놓을 수 있으며 족발로부터 용출된 기름을 배출하기 위한 기름 배출공이 형성되어 있는 맥반석 트레이, 내부 바닥에 용출된 기름을 수거하기 위한 기름 받이통, 및 모든 내면에 설치된 반사판을 포함하여 구성되는, 맥반석 족발 구이기.

청구항 7

내부 상층에 근적외선 또는 중적외선을 방사하는 적외선 히터, 내부 중층에 맥반석을 올려 놓기 위한 맥반석 석쇄판, 내부 하층에 삶은 족발을 올려 놓을 수 있는 족발 석쇄판, 내부 바닥에 용출된 기름을 수거하기 위한 기름 받이통, 및 모든 내면에 설치된 반사판을 포함하여 구성되는, 맥반석 족발 구이기.

명세서

기술 분야

본 발명은 맥반석을 사용하여 구운 족발 및 그 조리 방법에 관한 것으로서, 상세하게는 적외선 히터 및 적외선 히터에 의해 가열된 맥반석으로부터 방사되는 적외선으로 삶은 족발을 가열하여 구운 족발 및 그 조리 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0001]

- [0002] 돼지 족발 요리(이하 '족발'이라고 함)는 껍질을 제거하지 않고 털만 제거한 탕박 돼지의 족을 재료로 하는 한국의 대중적인 요리 중의 하나이자 대표적인 인기 야식 요리이다.
- [0003] 돼지 족은 크게 전완골과 하퇴골까지 포함하는 장족과 수근골 및 족근골만으로 이루어지는 미니족으로 대별되며, 연골, 건대, 인대 등 결합조직체이라고 볼 수 있다.
- [0004] 돼지 족에는 포화지방 외에 콜라겐, 엘라스틴 등의 단백질과 나트륨, 칼슘, 철분 등의 미네랄이 풍부하여, 예로부터 산후 몸조리 시 또는 젖이 잘 나오지 않는 경우 폭 고아 먹으면 효과를 본다고 알려져 있다.
- [0005] 돼지의 다른 부위보다 돼지 족에는 특히 콜라겐이 풍부하므로 돼지 족발 요리는 콜라겐의 보고라고 일컬어지고 있는데, 콜라겐은 동물의 결합조직체를 구성하는 선형 단백질로서 물에 불용성이며 딱딱하고 질긴 식감을 준다. 콜라겐은 트립신과 같은 단백질 소화 효소에 의해 잘 소화가 되지 않는 문제가 있다.
- [0006] 돼지 족을 삶게 되면 콜라겐 단백질의 2차 또는 3차 구조를 유지하는 결합이 끊어져 젤라틴이라는 단백질로 변성된다. 젤라틴은 온수에서는 수용성이지만 냉수에서는 불용성 젤 형태를 띠므로 찰지고 쫄득거리는 식감을 준다. 콜라겐과 달리 젤라틴은 단백질 소화 효소의 작용을 받기 쉬어 잘 소화된다.
- [0007] 종래의 삶은 족발 조리 방법을 간략히 서술하자면,
- [0008] 돼지 족의 발톱, 털, 핏물 등을 제거하여 족을 준비하는 단계, 솥에 물, 양조간장, 생강, 양파, 파, 각종 한약재와 준비된 족을 넣고 폭 삶아서 삶은 족발을 만드는 단계, 삶은 족발을 식히는 단계, 식힌 삶은 족발에서 뼈를 분리하고 썰어 삶은 족발 절편을 만드는 단계를 포함하여 구성된다.
- [0009] 종래 삶은 족발 조리방법은 100 ℃ 이하의 물에 돼지 족을 삶는 것으로 요약될 수 있는데, 이러한 온도로 삶는 것만으로는 콜라겐의 젤라틴으로의 열변성이 충분히 일어나지 못하는 점, 그리하여 살코기가 많은 뒷다리 족발의 경우 딱딱하고 질긴 식감으로 인해 살과 비계가 잘 섞여 있는 앞다리 족발에 비해 환영받지 못하는 점, 상온에서 응고되어 심혈관 건강에 문제를 일으키는 포화지방이 상당히 잔존하는 점 등의 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0010] 본 발명은 전술한 문제점들을 해결하여, 소화 및 흡수가 잘되고 포화지방 함량이 적어 건강에 유익하며 식감도 우수한 구운 족발과 그 조리 방법을 제공하는 것을 과제로 한다.

과제의 해결 수단

- [0011] 전술한 과제를 해결하기 위해,
- [0012] 본 발명에 따른 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법은
- [0013] 돼지 족을 장국에 넣고 삶는 단계를 포함하는 삶은 족발의 조리 방법에 있어서, 적외선 히터와 맥반석으로부터 방사된 적외선으로 삶은 족발을 가열하여 구운 족발을 만드는 단계를 더 포함하여 구성된다.
- [0014]
- [0015] 본 발명에 따른 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법은
- [0016] 구운 족발을 만드는 단계 전에, 삶은 족발을 2 mm 이하로 절단하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0017] 본 발명에 따른 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법은

[0018] 구운 족발을 만드는 단계가 삶은 족발을 70 ℃ 내지 130 ℃로 가열하는 것을 특징으로 한다.

[0019] 본 발명에 따른 맥반석 족발 구이기는,

[0020] 내부 상층에 근적외선 또는 중적외선을 방사하는 적외선 히터, 내부 중층에 삶은 족발을 올려놓기 위한 족발 석쇄판, 내부 하층에 맥반석을 올려놓을 수 있으며 족발로부터 용출된 기름을 배출하기 위한 기름 배출공이 형성되어 있는 맥반석 트레이, 내부 바닥에 용출된 기름을 수거하기 위한 기름 받이통, 및 모든 내면에 설치된 반사판을 포함하여 구성된다.

발명의 효과

[0021] 본 발명에 따른 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법과 맥반석 족발 구이기는,

[0022] 첫째, 용이하게 소화되지 아니하는 콜라겐을 소화 흡수가 잘되는 젤라틴으로 변성시켜 영양 섭취 효율이 높은 족발을 제공할 수 있으며,

[0023] 둘째, 돼지 족에 포함된 지방질을 용출 배출시켜 심혈관 건강을 저해하는 포화지방산이 적은 건강 족발을 제공할 수 있으며

[0024] 셋째, 바삭함, 쫄깃함, 담백함이 우수한 족발을 제공함으로써 종래의 앞다리 족발에 대한 선호 문제를 극복할 수 있는 등의

[0025] 유리한 효과를 발휘한다.

도면의 간단한 설명

[0026] 도 1은 본 발명에 따른 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법의 흐름도이고

도 2는 본 발명의 제1 실시예에 따른 맥반석 족발 구이기의 개략도이고

도 3은 본 발명의 제2 실시예에 따른 맥반석 족발 구이기의 개략도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0027] 이하의 상세한 설명은 본 발명의 기술적 사상을 예시적으로 설명하기 위한 것일 뿐 이에 의해 본 발명의 기술적 사상이 한정되는 식으로 해석되어서는 아니된다.

[0028] 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 맥반석을 이용한 구운 족발 조리방법은

[0029] 돼지 족을 장국에 넣고 삶는 단계를 포함하는 삶은 족발의 조리 방법에 있어서,

[0030] 적외선 히터와 맥반석으로부터 방사된 적외선으로 삶은 족발을 가열하여 구운 족발을 만드는 단계를 더 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.

[0031] 종래의 돼지 족을 삶는 조리 방법은 물과 양조간장 등의 혼합용액에 돼지 족을 넣고 100 ℃ 이하의 물에 삶는 것으로 요약되는데, 이러한 조리 방법에 의할 경우 돼지 족 내부로 열전달이 충분히 일어나지 않아 일부의 콜라겐은 젤라틴으로 변성되지 못한다.

[0032] 따라서 본 발명자는 종래의 방법으로 조리된 삶은 족발의 내부 깊숙이 열을 전달하여 콜라겐의 변성을 효과적으로 유도하기 위해 적외선 히터를 사용하여 삶은 족발을 가열하여 구운 족발로 조리하는 점에 착안하였다.

[0033] 적외선은 파장에 따라 0.75 μm 내지 3 μm 미만의 근적외선, 3 μm 내지 25 μm 의 중적외선, 25 μm 이상의 원적외선으로 분류될 수 있는데, 근적외선의 경우 열전달 유효거리가 8 m 이내이고 피부 유효 침투 깊이는 5 내지 10

mm이고, 원적외선의 경우 열전달 유효거리가 4 내지 5 m이고 피부 유효 침투 깊이는 2 mm 이내인 것으로 알려져 있다.

[0034] 근적외선 또는 중적외선의 경우 공기를 데우지 아니하고 직접적으로 열을 복사하여 대상물을 가열하는 반면에, 원적외선의 경우 공기를 데우면서 대상물 속의 분자를 진동시키는 방식으로 대상물을 가열한다.

[0035] 근적외선 또는 중적외선의 경우 직접적으로 열을 복사하므로 대상물을 신속히 가열할 수 있지만 상대적으로 파장이 짧아 대상물의 표면에서의 반사율이 커서 흡수율이 떨어진다. 반면에 원적외선의 경우 공기를 데우면서 대상물을 가열하므로 예열이 필요하지만 상대적으로 파장이 길어 대상물의 표면에서의 반사율이 작아 흡수율은 우수하다.

[0036] 한편 맥반석은 화강섬록반암에 속하는 석영반암, 장석반암, 화강반암과 같은 것으로서 석영과 장석이 촘촘하게 섞여 있어 보리밥으로 만든 주먹밥과 같다고 하여 맥반석이라 불린다.

[0037] 맥반석에 열을 가하면 원적외선을 다량 방출하는 특성으로 인해 찜질방, 식기, 의료기 등의 여러 산업 분야에서 널리 사용되고 있다.

[0038] 본 발명의 제1 실시예에 따른 구운 족발 조리 방법은, 전술한 근적외선(또는 중적외선)과 원적외선의 장점을 취하기 위해 주로 근적외선(또는 중적외선)을 방사하는 적외선 히터(10)를 사용하여 삶은 족발과 맥반석(31)을 가열하고, 가열된 맥반석(31)으로부터 방사되는 원적외선으로 삶은 족발을 동시에 가열하는 것을 특징으로 한다.

[0039] 도 2에 도시된 바와 같이, 본 발명의 제1 실시예에 따른 맥반석 족발 구이기(1)는, 내부 상층에 근적외선 또는 중적외선을 방사하는 적외선 히터(10), 내부 중층에 삶은 족발(미도시)을 올려놓기 위한 족발 석채판(20), 내부 하층에 맥반석(31)을 올려놓을 수 있으며 삶은 족발로부터 용출된 기름을 배출하기 위한 기름 배출공(32)이 형성되어 있는 맥반석 트레이(30), 내부 바닥에 용출된 기름을 수거하기 위한 기름 받이통(40), 및 모든 내면에 설치된 반사판(50)을 포함하여 구성되어, 위로부터는 적외선 히터(10)로부터의 근적외선(또는 중적외선), 아래로부터는 맥반석(31)으로부터의 원적외선이 삶은 족발에 동시에 방사되도록 할 수 있다. 이 경우 삶은 족발에는 근적외선(또는 중적외선)과 원적외선이 동시에 조사될 수 있으므로, 겉은 바삭하고 속의 콜라겐도 충분히 변성되어 쫄득한 맛을 내는 구운 족발을 신속하게 제공할 수 있다.

[0040] 제1 실시예에 따른 맥반석 족발 구이기(1)에 있어서, 삶은 족발에 대한 원적외선 조사량을 늘리기 위해서 더 많은 맥반석(30)을 더 촘촘한 간격으로 올려 놓을 수 있고, 삶은 족발에 대한 원적외선 조사량을 줄이기 위해서 더 적은 맥반석(30)을 더 넓은 간격으로 올려 놓을 수 있다.

[0041] 이와 달리, 본 발명의 제2 실시예에 따른 구운 족발 조리 방법은, 전술한 원적외선의 장점을 활용하기 위해 근적외선(또는 중적외선)을 방사하는 적외선 히터를 사용하여 맥반석을 가열하고, 가열된 맥반석으로부터 방사되는 원적외선을 주로 하여 삶은 족발을 가열하는 것을 특징으로 한다.

[0042] 도 3에 도시된 바와 같이, 본 발명의 제2 실시예에 따른 맥반석 족발 구이기(1')는, 내부 상층에 근적외선 또는 중적외선을 방사하는 적외선 히터(10'), 내부 중층에 맥반석(31')을 올려 놓기 위한 맥반석 석채판(30'), 내부 하층에 삶은 족발을 올려 놓을 수 있는 족발 석채판(20'), 내부 바닥에 용출된 기름을 수거하기 위한 기름 받이통(40'), 및 모든 내면에 설치된 반사판(50')을 포함하여 구성되어, 적외선 히터(10')로부터 방사된 근적외선 또는 중적외선에 의해 가열된 맥반석(31')으로부터의 원적외선이 (부수적으로 적외선 히터(10')로부터의 근적외선 또는 중적외선과 함께) 위쪽으로부터 삶은 족발에 방사되도록 할 수 있다. 이 경우 삶은 족발에는 원적외선이 풍부하게 조사될 수 있으므로, 구운 족발 속의 콜라겐이 완전히 변성되어 매우 쫄득한 맛의 구운 족발을 제공할 수 있다.

- [0043] 제1 실시예에 따른 맥반석 족발 구이기(1)는 삶은 족발로부터 용출되어 낙하하는 기름을 모아 배출하도록 맥반석 트레이(30)를 포함하여 구성되지만, 제2 실시예에 따른 맥반석 족발 구이기(1')는 이와 달리 가열된 맥반석(31')으로부터 방사되는 원적외선이 삶은 족발에 직접적으로 조사될 수 있도록 맥반석 석쇠판(30')을 포함하여 구성된다.
- [0044] 제2 실시예에 따른 맥반석 족발 구이기(1')에 있어서, 삶은 족발에 대한 근적외선 또는 중적외선 조사량을 줄이면서 원적외선 조사량을 늘리기 위해서 더 많은 맥반석(30)을 더 촘촘한 간격으로 올려놓을 수 있고, 삶은 족발에 대한 근적외선 또는 중적외선 조사량을 늘리면서 원적외선 조사량을 줄이기 위해서 더 적은 맥반석(30)을 더 넓은 간격으로 올려놓을 수 있다.
- [0045] 본 발명에 따른 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법은, 구운 족발을 만들기 전에, 삶은 족발을 2 mm 이하로 절단하는 단계를 더 포함할 수 있다.
- [0046] 족발을 굽기 전에 삶은 족발을 미리 절단하면 절단면으로부터 포화지방이 용출되기 용이하므로 담백한 맛의 구운 족발을 제공할 수 있으며, 원적외선의 유효 침투 깊이가 2 mm 이하이므로 삶은 족발을 2 mm 이내의 두께, 바람직하게는 1.5 mm의 두께로 절단한다.
- [0047] 본 발명에 따른 맥반석을 이용한 구운 족발 조리 방법의 구운 족발을 만드는 단계는 삶은 족발을 70 ℃ 내지 130 ℃로 가열하는 것을 특징으로 하는데, 70 ℃ 이하에서는 콜라겐의 젤라틴으로의 변성이 효과적으로 진행되지 않으며, 이러한 변성작용은 가역적이어서 130 ℃를 초과하면 젤라틴이 콜라겐으로 복원될 수 있기 때문이다.
- [0048] 참고로, 열을 지속적으로 가하여 온도가 약 150 ℃ 정도에 이르면 지방질이 분해되기 시작하면서 약 160 ℃ 정도에 이르면 분해된 지방산(주로 아라키드산으로 생각됨)이 발연(기화)하여 건강에 좋지 못한 점은 물론이고 향미감도 저하된다.
- [0049] 이하에서 종래의 삶은 족발 조리방법(비교예)와 본 발명에 따른 구운 족발 조리방법(조리예)을 예를 들어 본 발명을 설명하기로 한다.
- [0050] 비교예 : 종래의 삶은 족발 조리 방법
- [0051] 발톱, 털, 핏물 등이 제거된 돼지 족 30 개(총 51 kg, 개당 평균 1.7 kg)를 준비한다. 200 ℓ 들이 솥에 물 120 ℓ, 양조간장 1 ℓ, 소금 200 g, 무우 300 g, 양파 200 g, 감초/구기자/백지/정향/홍화/계피/통후추/천궁/고추씨/생강/마늘/조미료 각 30 g을 넣는다. 준비한 돼지 족들을 발톱 쪽이 솥 가운데로 모이도록 넣는다. 간간히 저어주면서 처음 30 분간은 센불, 이후 60 분간은 중불로 가열하여 돼지 족들을 푹 삶은 이후 30 분간 뜸을 들인다. 삶은 족발들을 솥에서 꺼내어 180 분간 식힌다. 식은 삶은 족발들 총 39 kg에서 뼈를 분리해내고 1.5 mm의 두께로 썰어 총 19.5 kg의 삶은 족발 절편을 만든다. 돼지 족 1개로부터 평균적으로 삶은 족발 절편 0.65 kg을 얻는다.
- [0052] 조리예 1: 제1 실시예에 의한 구운 족발 조리예
- [0053] 도 2에 도시된 구이기(상층: 나노탄소 필라멘트 3,600W 적외선 히터, 하층: 맥반석 100개가 등간격으로 놓여진 맥반석 트레이)의 구이기의 중층에 석쇠판을 넣고 석쇠판 위에 비교예에서 얻은 삶은 족발(뒷다리) 절편 0.65

kg을 올려 놓는다. 전원을 ON하고 가열하여 굽기 시작한 후 3분이 경과되자 족발로부터 기름이 용출되어 떨어지기 시작한다. 가열 시작 후 7분이 경과되자 구이기 내부의 온도가 130 ℃에 이르러서 전원을 OFF한다. 기름 받이통에 고인 액상의 기름 양은 31 g이다.

[0054] 비교예 1: 제1 실시예에 의한 구운 족발 조리예

[0055] 가열 시작 후 11분이 경과되어 구이기 내부의 온도가 160 ℃에 이르고 연기가 나기 시작하자 전원을 OFF한 점을 제외하고, 조리예 1과 동일하게 조리한다. 기름 받이통에 고인 액상의 기름 양은 42 g이다.

[0056] 조리예 2: 제2 실시예에 의한 구운 족발 조리예

[0057] 도 3에 도시된 구이기(상층: 나노탄소 필라멘트 3,600W 적외선 히터, 중층: 맥반석 100개가 등간격으로 놓여진 맥반석 석쇠판)의 구이기의 하층에 석쇠판을 넣고 석쇠판 위에 비교예에서 얻은 삶은 족발(뒷다리) 절편 0.65 kg을 올려 놓은 점을 제외하고는 조리예 1과 동일하게 조리한다. 전원을 ON하고 가열하여 굽기 시작한 후 6분이 경과되자 족발로부터 기름이 용출되어 떨어지기 시작한다. 가열 시작 후 15분이 경과되자 구이기 내부의 온도가 130 ℃에 이르러서 전원을 OFF한다. 기름 받이통에 고인 액상의 기름 양은 27 g이다.

[0058] 식미감 테스트

[0059] 비교예, 조리예 1, 비교예 1, 조리예 2에 의해 조리된 구운 족발(뒷다리) 10 g 씩을 10대부터 60대까지의 남녀 각 1명 도합 12 명의 패널에게 시식케 한 후, 바삭함, 쫄득함, 담백함, 종합식미감을 5등급 기준으로 평가한 평점의 산술 평균값을 표 1에 정리하였다.

표 1

[0060] 족발 식미감 테스트 결과

	바삭함	쫄득함	담백함	식미감(종합)
비교예	1.5	2.2	2.3	2.6
조리예 1	3.9	4.1	4.2	4.5
비교예 1	4.6	2.4	4.3	3.9
조리예 2	3.2	4.4	3.9	4.4

[0061] *바삭함: 매우 바삭하다(5), 적당히 바삭하다(4), 약간 바삭하다(3), 별로 바삭하지 않다(2), 전혀 바삭하지 않다(1)

[0062] *쫄득함: 매우 쫄득하다(5), 약간 쫄득하다(4), 보통이다(3), 약간 퍽퍽하다(2), 많이 퍽퍽하다(1)

[0063] *담백함: 매우 담백하다(5), 약간 담백하다(4), 보통이다(3), 약간 느끼하다(2), 많이 느끼하다(1)

[0064] *식미감(종합): 훌륭하다(5), 우수하다(4), 보통이다(3), 미흡하다(2), 좋지않다(1)

[0065] 표 1에 의하면,

[0066] 비교예의 경우 종래의 삶은 족발(뒷다리)에 대한 비선호도를 드러내면서 바삭함, 쫄득함, 담백함의 모든 측면에서 저조한 평가를 받았고,

[0067] 근적외선 또는 중적외선이 상대적으로 많이 조사된 조리예 1과 원적외선이 상대적으로 많이 조사된 조리예 2의

경우는 바삭함, 쫄득함, 담백함의 모든 측면에서 고루 우수한 평가를 받았으며, 바삭함과 담백함 면에서 조리에 1이 조리에 2보다 우수하고, 쫄깃함 면에서는 조리에 2가 조리에 1보다 우수한 것으로 평가된다.

[0068] 비교예 1의 경우 바삭함과 담백함 면에서는 조리에 1보다 우수함에도 불구하고, 쫄깃함에서 매우 저조한 평가를 받았는데, 이는 과도하게 고온으로 가열되어 상당량의 젤라틴이 콜라겐으로 복원된 것 때문으로 판단된다.

[0069] 종합적으로 본 발명의 조리에 1과 조리에 2가 비교예 또는 비교예 1에 비해 종합 식미감이 우수한 것으로 평가된다.

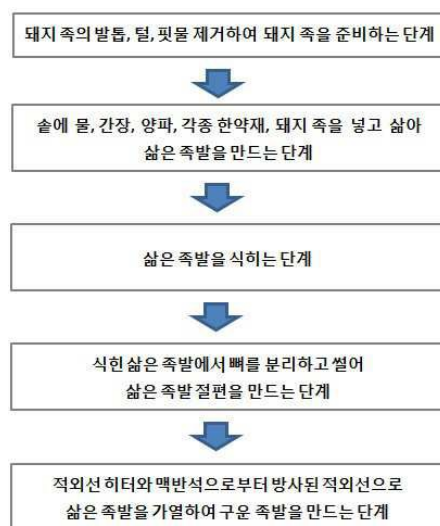
[0070] 위에서 본 발명을 바람직한 실시예를 예시하고 도면을 참조하면서 상세히 설명하였으나 이러한 예시나 도시에 한정되어 본 발명이 해석되는 것을 의도한 바는 아니므로 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변형실시가 가능한 것을 감안하여 본 발명의 기술적 요지를 벗어나지 아니하는 범위에서 아래의 특허청구범위를 해석하여야 할 것이다.

부호의 설명

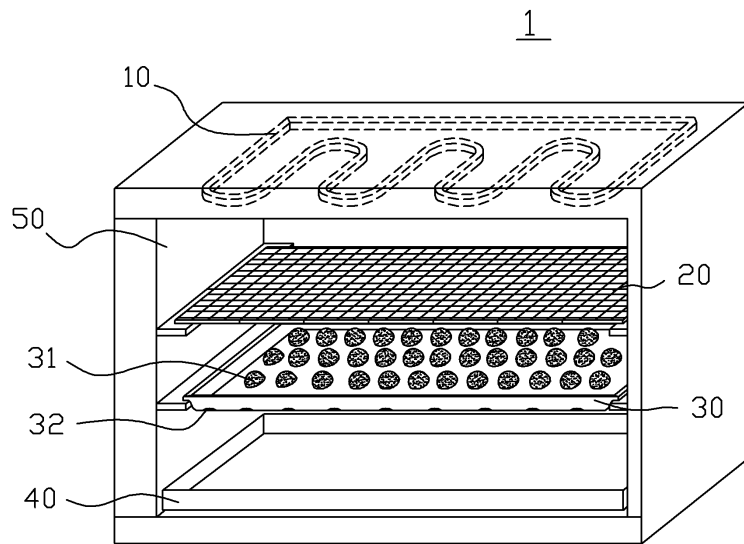
[0071] 1, 1': 맥반석 족발 구이기
10, 10': 적외선 히터
20, 20': 족발 석채판
30 : 맥반석 트레이, 30': 맥반석 석채판
31, 31': 맥반석
32 : 기름 배출공
40, 40': 기름 받이통
50, 50': 반사판

도면

도면1



도면2



도면3

