



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2018-0015868
 (43) 공개일자 2018년02월14일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/109 (2016.01) *A23L 1/00* (2006.01)
A23L 5/10 (2016.01) *A23L 7/10* (2016.01)
 (52) CPC특허분류
A23L 7/109 (2016.08)
A23L 5/13 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2016-0099423
 (22) 출원일자 2016년08월04일
 심사청구일자 2016년08월04일

(71) 출원인
(주) 떡과풍경
 충청북도 청주시 상당구 문의면 남계길 64 ()
 (72) 발명자
송인순
 충북 청원군 오창읍 용두1길 31-2,
 (74) 대리인
윤의상

전체 청구항 수 : 총 9 항

(54) 발명의 명칭 **떡 국수의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 쌀의 소비 증대를 도모할 수 있을 뿐만 아니라 삶지 않고 국물에 말거나 비벼서 짧은 시간에 간단히 조리하여 즐길 수 있게 하는 떡 국수의 제조방법에 관한 것으로, 6~8시간 불린 50~70wt%의 멥쌀, 11~17wt%의 볶은 흑임자, 9~14wt%의 생 참깨, 10~16wt%의 생 콩가루를 준비하는 단계(S10); 준비된 재료들을 1차 분쇄, 2차 분쇄 및 3차 분쇄하며 빵아 미분쇄된 혼합가루를 얻는 단계(S20); 미분쇄된 혼합가루를 떡시루에 안친 상태에서 증숙기에 올려 1차 증숙 및 2차 증숙하여 증자물을 얻는 단계(S30); 및 증자물을 압출기를 이용해 압출하여 국수 면발로 성형하는 단계(S40);를 포함한다.

(52) CPC특허분류

A23L 7/198 (2016.08)

A23P 30/20 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2200/14 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

6~8시간 불린 50~70wt%의 멥쌀, 11~17wt%의 볶은 흑임자, 9~14wt%의 생 참깨, 10~16wt%의 생 콩가루를 준비하는 단계(S10);

준비된 상기 재료들을 1차 분쇄, 2차 분쇄 및 3차 분쇄하며 빵아 미분쇄된 혼합가루를 얻는 단계(S20);

미분쇄된 상기 혼합가루를 떡시루에 안친 상태에서 증숙기에 올려 1차 증숙 및 2차 증숙하여 증자물을 얻는 단계(S30); 및

상기 증자물을 압출기를 이용해 압출하여 국수 면발로 성형하는 단계(S40);를 포함하는 떡 국수의 제조방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

상기 단계(S20)의 상기 1차 분쇄에서는,

상기 멥쌀, 또는 상기 멥쌀 100중량부에 대하여 1wt% 이하의 천일염을 분쇄기에 넣고 분쇄하여 쌀가루를 얻는 떡 국수의 제조방법.

청구항 3

청구항 2에 있어서,

상기 단계(S20)의 상기 2차 분쇄에서는,

상기 1차 분쇄에서 얻어진 상기 쌀가루에 상기 볶은 흑임자, 상기 생 참깨, 및 상기 생 콩가루를 분쇄기에 넣고 분쇄하여 중분쇄된 혼합가루를 얻는 떡 국수의 제조방법.

청구항 4

청구항 3에 있어서,

상기 단계(S20)의 상기 3차 분쇄에서는,

상기 2차 분쇄에서 얻어진 중분쇄된 상기 혼합가루, 또는 중분쇄된 상기 혼합가루 100중량부에 대하여 2wt% 이하의 정제수를 분쇄기에 넣고 분쇄하여 미분쇄된 상기 혼합가루를 얻는 떡 국수의 제조방법.

청구항 5

청구항 1에 있어서,

상기 단계(S30)에서의 상기 1차 증숙은,

100℃이상의 스팀온도에서 약 10분간 수행하되,

상기 떡시루의 상부를 열어 놓은 상태에서 하에서 수행하는 떡 국수의 제조방법.

청구항 6

청구항 1에 있어서,
상기 단계(S30)에서의 상기 2차 증숙은,
100℃이상의 스팀온도에서 약 10분간 수행하되,
상기 떡시루의 상부를 먼 보로 덮은 상태 하에서 수행하는 떡 국수의 제조방법.

청구항 7

청구항 1에 있어서,
상기 단계(S30)에서는 상기 1차 증숙 및 상기 2차 증숙 완료 후 5분 이하로 뜸들이기를 더 수행할 수 있는 떡 국수의 제조방법.

청구항 8

청구항 1에 있어서,
상기 단계(S40)에서는 상기 압출기에서 압출되어 나오는 상기 국수 면발에 전분가루 또는 밀가루를 뿌리는 떡 국수의 제조방법.

청구항 9

청구항 8에 있어서,
상기 전분가루는 고구마전분, 감자전분, 옥수수전분, 타피오카전분, 밀전분 중 선택된 어느 하나 인 떡 국수의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 떡 국수의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 쌀의 소비 증대를 도모할 수 있을 뿐만 아니라 삶지 않고 국물에 말거나 비벼서 짧은 시간에 간단히 조리하여 즐길 수 있게 하는 떡 국수의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 최근 웰빙(well-being) 및 맛벌이 부부 증가로 인해 생활 패턴이 변화되고 있으며, 이로 인해 소비 등 식생활 방식이 다양화 및 편익화 되고 있다.

[0004] 이러한 식생활의 다양화 및 편익화에 의해 쌀 소비량은, '2014년 양곡소비량 조사결과'를 참조하면 가구부문 1인당 하루 쌀 소비량은 전년보다 5.8g(3.2%) 감소한 178.2g으로 사상 최저치를 기록하고 있다고 보고되고 있다.

[0005] 한편, 쌀 소비량의 급격한 감소로 쌀값의 하락과 재고미를 저장하는데 막대한 경비가 소요되고 있으며, 이러한 문제점을 해결하고자 쌀의 소비량을 촉진시키기 위한 다양한 연구가 진행되고 있다.

[0006] 그 중 대표적인 예로는 쌀을 주재료로 하는 떡 및 국수 대한 연구를 들 수 있다.

[0007] 그러나 쌀을 주재료로 하는 떡은 그 맛이 천편일물적이기 때문에 보다 다양한 풍미를 원하는 다양한 계층의 욕구를 충족하게 만족시키지 못하는 문제점이 있었다.

[0008] 또한 쌀을 주재료로 하는 국수의 경우 반죽을 체면하면 면발이 끊어지기 때문에 제조가 용이하지 못한 문제점이 있었으며, 조리 시 면을 삶아야만 하는 번거로움이 있었다.

- [0009] 이에, 본 출원인은 쌀의 소비량을 증대시키면서 조리가 간편한 떡 국수를 제조하는데 이르렀다.
- [0010] 관련 선행기술로는 대한민국공개특허 제 10-2011-0090603 호(공개일자: 2011. 08. 10)가 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0012] 본 발명의 제 1의 목적은 떡과 같은 쫄득한 식감과 함께 맛과 영양을 동시에 즐길 수 있게 하는 떡 국수의 제조 방법을 제공하기 위한 것이다.
- [0013] 본 발명의 제 2의 목적은 삶지 않고도 즉석에서 뜨거운 국물(육수)에 말거나 비벼서 쌀국수의 풍미를 즐길 수 있게 하는 떡 국수의 제조방법을 제공하기 위한 것이다.
- [0014] 본 발명의 제 3의 목적은 쌀을 주재료로 국수를 제조함으로써, 쌀의 소비촉진을 도모할 수 있게 하는 떡 국수의 제조방법을 제공하기 위한 것이다.
- [0015] 본 발명이 이루고자 하는 기술적 과제들은 이상에서 언급한 기술적 과제들로 제한되지 않는다.

과제의 해결 수단

- [0017] 상기 과제를 달성하기 위한 본 발명에 따른 떡 국수의 제조방법은, 6~8시간 불린 50~70wt%의 멥쌀, 11~17wt%의 볶은 흑임자, 9~14wt%의 생 찹깨, 10~16wt%의 생 콩가루를 준비하는 단계(S10); 준비된 재료들을 1차 분쇄, 2차 분쇄 및 3차 분쇄하며 빵아 미분쇄된 혼합가루를 얻는 단계(S20); 미분쇄된 혼합가루를 떡시루에 안친 상태에서 증숙기에 올려 1차 증숙 및 2차 증숙하여 증자물을 얻는 단계(S30); 및 증자물을 압출기를 이용해 압출하여 국수 면발로 성형하는 단계(S40);를 포함한다.
- [0018] 구체적으로 단계(S20)의 상기 1차 분쇄에서는, 멥쌀, 또는 멥쌀 전체 중량 100중량부에 대하여 1wt% 이하의 천 일염을 분쇄기에 넣고 분쇄하여 쌀가루를 얻는다.
- [0019] 구체적으로 단계(S20)의 2차 분쇄에서는, 1차 분쇄에서 얻어진 쌀가루에 볶은 흑임자, 생 찹깨, 및 생 콩가루를 분쇄기에 넣고 분쇄하여 중분쇄된 혼합가루를 얻는다.
- [0020] 구체적으로 단계(S20)의 상기 3차 분쇄에서는, 2차 분쇄에서 얻어진 중분쇄된 혼합가루, 또는 중분쇄된 혼합가루 100중량부에 대하여 2wt% 이하의 정제수를 분쇄기에 넣고 분쇄하여 미분쇄된 혼합가루를 얻는다.
- [0021] 구체적으로 단계(S30)에서의 1차 증숙은, 100℃이상의 스팀온도에서 약 10분간 수행하되, 떡시루의 상부를 열어 놓은 상태 하에서 수행한다.
- [0022] 구체적으로 단계(S30)에서의 2차 증숙은, 100℃이상의 스팀온도에서 약 10분간 수행하되, 떡시루의 상부를 면 보로 덮은 상태 하에서 수행한다.
- [0023] 더 구체적으로 단계(S30)에서는 1차 증숙 및 2차 증숙 완료 후 5분 이하로 뜸 들이기를 더 수행할 수 있다.
- [0024] 구체적으로 단계(S40)에서는 압출기에서 압출되어 나오는 국수 면발에 전분가루 또는 밀가루를 뿌린다.
- [0025] 더 구체적으로 전분가루는 고구마전분, 감자전분, 옥수수전분, 타피오카전분, 밀전분 중 선택된 어느 하나 일 수 있다.

발명의 효과

- [0027] 이상에서 설명한 바와 같이 본 발명은 쌀가루에 흑임자가루, 찹깨가루, 및 콩가루를 혼합해 증숙한 후 국수 면발로 성형하기 때문에 떡과 같은 쫄득한 식감과 함께 맛과 영양을 동시에 즐길 수 있게 하는 이점이 있다.
- [0028] 또한 본 발명은 쌀가루에 흑임자가루, 찹깨가루, 및 콩가루를 혼합해 증숙한 후 국수 면발로 성형하기 때문에 삶지 않고도 즉석에서 뜨거운 국물(육수)에 말거나 비벼서 쌀국수의 풍미를 즐길 수 있게 하는 이점이 있다.

[0029] 게다가 본 발명은 쌀을 주재료로 국수를 제조하기 때문에 쌀의 소비촉진을 도모할 수 있게 하는 이점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0031] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 상세하게 설명한다. 또한 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있는 공지 기능 및 구성에 대한 상세한 설명은 생략한다.

[0032] 본 발명에 따른 떡 국수를 제조방법은, 재료를 준비하는 단계(S10), 준비된 재료들을 빻는 단계(S20), 빻아진 재료를 증숙하여 증자물(떡)을 얻는 단계(S30), 및 증숙된 증자물(떡)을 떡국수 면발로 성형하는 단계(S40)를 포함한다.

[0034] 제 1 공정: 재료를 준비하는 단계(S10)

[0036] 제 1 공정은 본 발명에 따른 떡 국수를 제조하기 위한 재료를 준비하는 공정으로, 주재료인 멥쌀, 및 기호도를 높이기 위한 흑임자, 참깨, 콩가루가 준비된다. 또한 본 발명에 따른 떡 국수는 첨가제로 천일염 및 정제수가 더 준비된다.

[0037] 하기의 표 1은 본 발명에 따른 떡 국수 제조를 위해 준비되는 재료 및 그 조성비를 나타낸 것이다.

표 1

재료	멥쌀	흑임자	참깨	콩가루	천일염	정제수
조성비 (전체 증량기준(wt%))	50~70	11~18	9~15	10~17	0~1	0~2

[0040] (1) 멥쌀의 전처리

[0041] 색상이 밝고 윤기가 나는 멥쌀을 선별하고, 선별된 멥쌀을 수세한 후 상온에서 6~8시간 불린다. 그리고 불림이 끝난 멥쌀은 행균 다음 물기를 뺀다.

[0042] 여기서, 멥쌀을 6시간 미만으로 불리면 증숙과정(S30)에서 멥쌀 속에 있는 전분조직이 잘 분해되지 않아 호화되지 못하고, 멥쌀을 8시간을 초과해 불리면 멥쌀의 영양성분이 다량으로 용출된다.

[0043] 이렇게 물에 불린 멥쌀은 상기의 표 1에서와 같이 전체 증량을 기준으로 50~70wt% 준비되는 것이 바람직하다. 이는 멥쌀이 50wt% 미만인 경우에는 쌀을 주재료로 이용하여 달성하려는 쌀의 소비증대 목적을 잃어버릴 수 있고, 70wt%가 초과되는 경우 상대적으로 흑임자, 참깨 및 콩가루의 함유량이 적어지므로 인해 기호도가 떨어지게 된다.

[0045] (2) 흑임자의 전처리

[0046] 흑임자는 고소한 맛과 영양을 위해 부가되는 것으로, 흑임자는 신진대사와 혈액순환을 돕고, 빈혈과 골다공증 예방 및 피부노화를 방지하는 것으로 보고되고 있다.

[0047] 흑임자는 고소한 맛을 증대시킬 수 있도록 깨끗이 수세하고 물기를 뺀 후 달궜진 팬(PAN)에서 볶아낸다.

[0048] 여기서, 흑임자는 상기의 표 1에서와 같이 전체 증량을 기준으로 11~18wt% 준비되며, 흑임자가 11wt% 미만일 경우 고소한 맛이 떨어질 뿐만 아니라 흑임자의 유효성분을 섭취하기 어렵고, 18wt%가 초과되는 경우 제조되는 국수의 색상이 검어지기 때문에 거부감을 줄 수 있다.

[0050] (3) 참깨의 전처리

- [0051] 참깨는 흑임자와 마찬가지로 고소한 맛과 영양을 위해 부가되는 것으로, 참깨는 노화 방지 및 신진대사를 돕고, 콜레스테롤 생성을 억제하는 것으로 보고되고 있다.
- [0052] 참깨는 수확 시 모래나 흙 그리고 잎사귀에서 나오는 불순물이 많기 때문에 수세한 후, 약 2시간 정도 불린다. 그리고 불림이 끝난 참깨는 조리(??籬)을 이용해 조리질하여 건져낸다. 참깨는 영양성분의 파괴를 막고 고소한 맛을 유지할 수 있도록 생 참깨를 사용한다.
- [0053] 여기서, 참깨는 전체 중량을 기준으로 9~15wt% 준비되며, 참깨가 9wt% 미만일 경우 고소한 맛이 떨어질 뿐만 아니라 참깨의 유효성분을 섭취하기 어렵고, 15wt%가 초과되는 경우 참깨의 기름성분으로 인해 국수 성형공정에서 국수의 형태를 잡기가 어려울 뿐만 아니라 탄력성이 떨어지게 된다.
- [0055] (4) 콩가루의 전처리
- [0056] 콩가루는 구수한 맛과 단백질을 부가하기 위한 것으로, 콩가루는 대두흰콩을 수세하고 바삭하게 건조 시킨 후 파쇄한다. 여기서 볶은 콩가루를 사용하게 되면 메주냄가가 날 수 있기 때문에 본 발명에서 생 콩가루를 사용한다.
- [0057] 콩가루는 전체 중량을 기준으로 10~17wt%가 준비되며, 콩가루가 10wt% 미만일 경우 구수한 맛이 떨어질 뿐만 아니라 단백질 섭취가 어렵고, 17wt%가 초과되는 경우 콩의 함유이 너무 많아 다른 성분과 조화를 이루지 못하고 콩의 풍미만을 느끼게 된다.
- [0059] 제 2 공정 : 준비된 재료들을 빻는 단계(S20)
- [0061] 제 2 공정은 제 1 공정에서 준비된 재료들을 빻아 분말화 하는 공정이다.
- [0062] 이때, 제 2 공정(S20)에서는 준비된 재료들이 미세하면서 균일한 입자로 빻아질 수 있도록 여러 번(1차~3차)에 걸쳐 준비된 재료를 빻게 되는데, 준비된 재료들은 통상의 롤 분쇄기(roll mill), 다시 말해 두 개 이상의 회전하는 롤러 사이를 통과하면서 압축, 전단 및 마찰에 의해 빻아지게 된다.
- [0064] (1) 1차 분쇄
- [0065] 1차 분쇄는 준비된 재료 중 비교적 입자가 큰 멍쌀을 으깨는 공정으로, 준비된 50~70wt%의 멍쌀, 또는 멍쌀 전체 중량 100중량부에 대하여 1wt% 이하의 천일염을 분쇄기에 넣고 분쇄한다.
- [0066] 1차 분쇄에서는 분쇄기의 롤러 핸들을 10시30분 방향에서 맞춘 상태 하에서 분쇄하며, 천일염이 1wt%를 초과되는 경우 제조되는 국수가 짜지게 된다.
- [0068] (2) 2차 분쇄
- [0069] 2차 분쇄는 중분쇄된 혼합가루를 얻는 공정으로, 1차 분쇄에서 얻어진 천일염이 혼합된 쌀가루와 함께 10~17wt%의 흑임자, 8~14wt%의 참깨, 9~16wt%의 콩가루를 분쇄기에 넣고 분쇄한다.
- [0070] 2차 분쇄에서는 1차 분쇄 때 보다 더 곱게 분쇄되도록 분쇄기의 롤러 핸들을 11시30분 방향에서 맞춘 상태에서 분쇄한다.
- [0072] (3) 3차 분쇄
- [0073] 3차 분쇄는 혼합가루를 미분쇄하는 공정으로, 2차 분쇄에서 얻어진 중분쇄된 혼합가루를 미분쇄하는 공정으로, 중분쇄된 혼합가루, 또는 중분쇄된 혼합가루 전체 중량 100중량부에 대하여 2wt% 이하의 정제수를 넣고 분쇄한다.
- [0074] 여기서 혼합가루는 100~140메쉬(mesh)의 입자 크기를 가지는 것이 바람직하다.

- [0075] 3차 분쇄에서는 2차 분쇄 때 보다 더 곱게 분쇄되도록 분쇄기의 롤러 핸들 12시 방향에 맞춘 상태 하에서 분쇄 하며, 정제수가 2wt%를 초과되는 경우 흑임자가루, 참깨가루, 콩가루, 및 쌀가루가 묻쳐지지 못하게 된다.
- [0076] 여기서 분쇄기의 롤러 핸들의 영점을 12시 방향에 맞추면 롤 분쇄기(roll mill)의 롤러 사이 간격이 좁아지게 되고 롤러 핸들의 영점을 반 시계 방향으로 회전시키면 롤러 사이 간격이 점점 벌어지는 것은 공지의 기술이므로 상세한 설명은 생략한다.
- [0078] 제 3 공정 : 빵아진 재료를 증숙하여 증자물(증숙한 떡)을 얻는 단계(S30)
- [0080] 제 3 공정(S30)은 떡시루에 시루 보를 깔고 미분쇄된 혼합가루를 떡시루에 안쳐 놓은 상태 하에서 증숙기(스팀 기)에 떡시루를 올려 미분쇄된 혼합가루를 증숙하는 공정이다.
- [0081] 미분쇄된 혼합가루의 증숙은 우선, 떡시루의 상부를 개방시킨 상태 하에서 1차 증숙하고, 곧이어 떡시루의 상부 를 먼 보로 덮은 상태 하에서 2차 증숙한다.
- [0083] (1) 1차 증숙
- [0084] 1차 증숙은 100℃이상의 스팀온도에서 약 10분간 수행된다. 이때, 떡시루의 상부를 덮으면 증숙된 증자물에 수 분이 과다하여 증자물이 질어지는데, 1차 증숙 시간이 10분 미만일 경우 설익으면서 증자물에 수분이 과다해 지 고, 10분이 초과되는 경우 흑임자 및 참깨의 기름성분이 증발해 고소한 풍미가 사라지게 된다.
- [0086] (2) 2차 증숙
- [0087] 2차 증숙은 1차 증숙된 증자물 속이 골고루 익게 하면서 콩 비린내가 나지 않도록 떡시루의 상부를 먼 보로 덮 어 수행된다.
- [0088] 2차 증숙은 1차 증숙과 마찬가지로 100℃이상의 스팀온도에서 약 10분간 수행되는데, 2차 증숙 시간이 10분 미 만이면 증자물 속이 골고루 익지 않게 되고, 10분이 초과되는 경우 고소한 풍미가 사라지면서 메주냄새가 나면 서 질감이 떨어지게 된다.
- [0089] 그리고 1차 및 2차 증숙 과정에서 스팀온도가 100℃ 미만이면 증자물이 잘 익지 않을 뿐만 증숙 시간이 길어지 게 된다.
- [0090] 한편, 제 3 공정(S30)에서는 제 1 및 제 2 증숙 완료 후 뜸 들이기를 추가적으로 더 수행할 수 있다.
- [0091] 뜸 들이기는 증숙기(스팀기)의 작동을 중지시킨 상태 하에서 5분 이하로 수행되는데, 뜸 들이기가 5분을 초과되 는 경우 증자물에 수분이 과다하여 국수 성형 시 국수의 표면이 거칠어진다.
- [0093] 제 4 공정 : 증숙된 증자물(증자한 떡)을 국수 면발로 성형하는 단계(S40)
- [0095] 제 4 공정은 제 3 공정에서 얻어진 증자물, 즉 증자한 떡을 가공해 국수 면발을 뽑아내는 공정이다.
- [0096] 증자한 떡을 이용해 국수 면발을 뽑기 위해서는 통상의 압출기, 예를 들면 원통 안에서 스크루를 회전시켜 압축 하는 연속식 압출기가 사용된다.
- [0097] 즉, 원통 안에서 스크루를 회전시킨 상태 하에서 원통과 이어진 호퍼를 통해 증자한 떡을 투입시키면 증자한 떡 은 회전하는 스크루의 날개부와 원통의 내주면 사이에서 치대지면서 면발다이를 통과해 국수 면발로 성형되어 배출된다.
- [0098] 이때, 면발다이를 통과하면서 배출되는 국수 면발에는 전분가루 또는 밀가루가 뿌려진다. 전분가루 또는 밀가루 는 성형된 국수 면발이 서로 붙지 않게 한다.
- [0099] 여기서 전분가루 또는 밀가루는 면발다이의 외측에 배치되는 분말투입기를 통해 자동으로 뿌려지거나, 또는 수

동으로 뿌려질 수 있다.

- [0100] 바람직하게는 전분가루는 고구마전분, 감자전분, 옥수수전분, 타피오카전분, 밀전분 중 선택된 어느 하나 일 수 있다.
- [0102] <실시에 1>
- [0103] 전술한 제 1 공정에서와 같이 멥쌀, 흑임자, 참깨 및 콩가루를 전처리하여 준비하다.
- [0104] 그런 다음 전처리된 멥쌀 630g, 흑임자 140g, 참깨 100g 및 콩가루 130g을 제 2 공정에서와 같이 순차적으로 빵아 100메쉬(mesh)의 입자 크기를 가지는 혼합가루를 제조하였다.
- [0105] 그런 다음 혼합가루를 제 3 공정에서와 같이 증숙시켜 증자한 떡을 얻은 후, 압출기를 이용해 국수 면발을 압출하면서 압출되는 국수 면발에 밀가루를 뿌려 국수 면발을 제조하였다.
- [0106] 그리고 제조된 국수 면발이 호화되어 뽕송뽕송(탱글탱글)해지고 서로 붙지 않게 8시간 이상 숙성을 거쳐 24시간 냉장보관, 48시간 냉장보관 및 냉동보관 한 후, 95℃의 국물을 부어 국수 면발의 익힘 정도를 확인하였다.
- [0107] 24시간 냉장보관 된 국수 면발의 경우 2분 이내에 국수 면발이 익음을 확인할 수 있었다. 그리고 48시간 냉장보관 된 국수 면발의 경우 3분 이내에 국수 면발이 익음을 확인할 수 있다.
- [0108] 그리고 냉장보관 된 국수 면발의 경우 5분 이내에 국수 면발이 익음을 확인할 수 있었다.
- [0109] 이와 같은 본 발명은 쌀가루에 흑임자가루, 참깨가루, 및 콩가루를 혼합해 증숙한 후 국수 면발로 성형하기 때문에 떡과 같은 쫄득한 식감과 함께 맛과 영양을 동시에 즐길 수 있게 한다.
- [0110] 또한 본 발명은 쌀가루에 흑임자가루, 참깨가루, 및 콩가루를 혼합해 증숙한 후 국수 면발로 성형하기 때문에 삶지 않고도 즉석에서 뜨거운 국물(육수)에 말거나 비벼서 쌀국수의 풍미를 즐길 수 있게 한다.
- [0111] 게다가 본 발명은 쌀을 주재료로 국수를 제조하기 때문에 쌀의 소비촉진을 도모할 수 있게 한다.
- [0112] 상기와 같은 떡 국수의 제조방법은 위에서 설명된 실시예들의 구성과 작동 방식에 한정되는 것이 아니다. 상기 실시예들은 각 실시예들의 전부 또는 일부가 선택적으로 조합되어 다양한 변형이 이루어질 수 있도록 구성될 수도 있다.