



(19)대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl.

A23L 1/16 (2006.01)

A23L 1/325 (2006.01)

A23L 1/212 (2006.01)

(45) 공고일자 2007년03월09일

(11) 등록번호 10-0689880

(24) 등록일자 2007년02월26일

(21) 출원번호 10-2005-0099718

(65) 공개번호

(22) 출원일자 2005년10월21일

(43) 공개일자

심사청구일자 2005년10월21일

(73) 특허권자 김순봉  
경기 이천시 갈산동 우성아파트 103동 103호

(72) 발명자 김순봉  
경기 이천시 갈산동 우성아파트 103동 103호

(74) 대리인 김윤보

(56) 선행기술조사문헌  
A23L 1/26  
\* 심사관에 의하여 인용된 문헌

심사관 : 김지형

전체 청구항 수 : 총 8 항

(54) 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비 및 그 제조 방법

(57) 요약

본 발명은 칼로 잘 다듬은 장어를 물에 담구어 피를 제거하는 1 단계; 물에 상기 1 단계에서 피를 제거한 장어, 파, 마늘, 생강, 월계수잎, 다시마, 고추, 무, 양파를 넣고 푹 삶아 장어 육수를 제조하는 2 단계; 상기 2 단계의 장어 육수에 술을 소정량 넣어 비린내를 제거하는 3 단계; 및 상기 3 단계에서 제조한 장어 육수에 고추, 양파, 마늘 및 삭힌 김치를 넣고 끓이다가 칼국수면 또는 수제비면을 넣고 더 끓이는 4 단계;를 포함하는 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비의 제조방법 및 그 제조방법에 의한 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비에 관한 것이다.

본 발명의 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비는 종래의 쇠고기, 닭고기 육수 또는 조개나 낙지 같은 해산물 육수를 사용하여 제조하는 것에 비하여, 기름기가 적으면서 장어 특유의 영양소를 용이하게 섭취할 수 있어, 단순한 칼국수 또는 수제비가 아닌 영양식품으로 역할을 하게 해준다.

대표도

도 1

특허청구의 범위

### 청구항 1.

칼로 손질한 장어를 물에 담구어 피를 제거하는 1 단계;

물에 상기 1 단계에서 피를 제거한 장어, 파, 마늘, 생강, 월계수잎, 다시마, 고추, 무 및 양파를 넣고 푹 삶아 장어 육수를 제조하는 2 단계;

상기 2 단계의 장어 육수에 술을 소정량 넣어 비린내를 제거하는 3 단계; 및

상기 3 단계에서 제조한 장어 육수에 고추, 양파, 마늘 및 삭힌 김치를 넣고 끓이다가 칼국수면을 넣고 더 끓이는 4 단계를 포함하는 장어 육수 김치 칼국수의 제조방법.

### 청구항 2.

제 1 항 있어서, 상기 2 단계에서 각 성분의 함량비는 물 1000 중량부에 대하여, 장어 50 ~ 300 중량부, 파 10 ~ 100 중량부, 마늘 1 ~ 50 중량부, 생강 1 ~ 50 중량부, 월계수잎 1 ~ 20 중량부, 다시마 1 ~ 100 중량부, 고추 1 ~ 50 중량부, 무 50 ~ 300 중량부 및 양파 10 ~ 100 중량부인 것을 특징으로 하는 장어 육수 김치 칼국수의 제조방법.

### 청구항 3.

제 1 항에 있어서, 상기 4 단계 이후 각종 고명을 더 얹히는 제 5 단계를 더 추가하는 것을 특징으로 하는 장어 육수 김치 칼국수의 제조방법.

### 청구항 4.

제 1 항에 있어서, 상기 4 단계에서 각 성분의 함량비가 육수 1000 중량부에 대하여, 고추 1 ~ 50 중량부, 양파 10 ~ 100 중량부, 마늘 1 ~ 50 중량부, 삭힌 김치 50 ~ 300 중량부, 칼국수면 50 ~ 500 중량부인 것을 특징으로 하는 장어 육수 김치 칼국수의 제조방법.

### 청구항 5.

칼로 손질한 장어를 물에 담구어 피를 제거하는 1 단계;

물에 상기 1 단계에서 피를 제거한 장어, 파, 마늘, 생강, 월계수잎, 다시마, 고추, 무 및 양파를 넣고 푹 삶아 장어 육수를 제조하는 2 단계;

상기 2 단계의 장어 육수에 술을 소정량 넣어 비린내를 제거하는 3 단계; 및

상기 3 단계에서 제조한 장어 육수에 고추, 양파, 마늘 및 삭힌 김치를 넣고 끓이다가 수제비면을 넣고 더 끓이는 4 단계를 포함하는 장어 육수 김치 수제비의 제조방법.

### 청구항 6.

제 5 항 있어서, 상기 2 단계에서 각 성분의 함량비는 물 1000 중량부에 대하여, 장어 50 ~ 300 중량부, 파 10 ~ 100 중량부, 마늘 1 ~ 50 중량부, 생강 1 ~ 50 중량부, 월계수잎 1 ~ 20 중량부, 다시마 1 ~ 100 중량부, 고추 1 ~ 50 중량부, 무 50 ~ 300 중량부 및 양파 10 ~ 100 중량부인 것을 특징으로 하는 장어 육수 김치 수제비의 제조방법.

## 청구항 7.

제 5 항에 있어서, 상기 4 단계 이후 각종 고명을 더 얹히는 제 5 단계를 더 추가하는 것을 특징으로 하는 장어 육수 김치 수제비의 제조방법.

## 청구항 8.

제 5 항에 있어서, 상기 4 단계에서 각 성분의 함량비가 육수 1000 중량부에 대하여, 고추 1 ~ 50 중량부, 양파 10 ~ 100 중량부, 마늘 1 ~ 50 중량부, 삭힌 김치 50 ~ 300 중량부, 수제비면 50 ~ 500 중량부인 것을 특징으로 하는 장어 육수 김치 수제비의 제조방법.

## 명세서

### 발명의 상세한 설명

#### 발명의 목적

##### 발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 장어 육수를 이용한 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비의 제조 방법 및 그 방법에 의해 제조된 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비에 관한 것이다.

칼국수와 수제비는 구수하고 또 자극적이지 않아 남녀노소 구분없이 누구나 즐겨먹는 음식으로서, 근래에 들어서는 면 반죽시 녹차 분말이나 색소 등을 첨가한 기능성 칼국수를 비롯하여 조리시 각종 해물이나 패류 등으로 국물맛을 낸 다양한 맛의 칼국수와 수제비가 알려져 있다. 본 발명에서는 칼국수면과 수제비면이 사실상 면의 모양 차이만 다를뿐 모든 것이 동일하므로 함께 기술하기로 한다.

특히, 김치 칼국수와 수제비는 제조 과정 중, 육수에 김치 특히 잘 숙성된 김치를 넣어줌으로써 김치의 얼큰한 맛을 칼국수와 수제비에 더해 주고, 또한, 육수에 잔존하는 고기 비린내 등을 없애주어 널리 유행하고 있다.

이러한 김치 칼국수 또는 수제비를 만들기 위해 사용되는 육수 예를 들어, 인공조미료를 이용한 육수, 쇠고기 또는 돼지고기 육수, 닭고기 육수 등에 따라 각기 독특한 맛을 지니고 있다. 그러나, 상기 인공조미료를 육수로 사용하는 경우 제조 단가는 낮으나 인체에 해로운 인공 성분이 많은 단점이 있으며, 쇠고기, 돼지고기 또는 닭고기 육수는 고기 특유의 기름기와 비린내로 인하여 깔끔한 맛을 주지 못하는 단점이 있었다.

이에 본 발명자들은 상기 종래의 육수보다 깔끔한 맛을 내면서도 인체에 유익한 성분이 다량 첨가된 김치 칼국수와 수제비를 제공하고자 본 발명을 개발하게 되었다.

##### 발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명의 목적은 상기에서 기술한 종래 육수와는 달리, 새로운 육수를 사용하여 기름기가 적고, 영양가가 높은 김치 칼국수와 수제비를 제공하는 데 있다.

#### 발명의 구성

본 발명은 상기의 기술적 과제를 달성하기 위하여,

장어를 물에 담구어 피를 제거하는 1 단계;

물에 상기 1 단계에서 피를 제거한 장어, 파, 마늘, 생강, 월계수잎, 다시마, 고추, 무 및 양파를 넣고 푹 삶아 장어 육수를 제조하는 2 단계;

상기 2 단계의 장어 육수에 술을 소정량 넣어 비린내를 제거하는 3 단계; 및

상기 3 단계에서 제조한 장어 육수에 고추, 양파, 마늘 및 삭힌 김치를 넣고 끓이다가 칼국수면 또는 수제비면을 넣고 더 끓이는 4 단계

를 포함하는 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비의 제조방법을 제공한다.

상기 2 단계에서, 물 1000 중량부에 대하여, 장어 50 ~ 300 중량부, 파 10 ~ 100 중량부, 마늘 1 ~ 50 중량부, 생강 1 ~ 50 중량부, 월계수잎 1 ~ 20 중량부, 다시마 1 ~ 100 중량부, 고추 1 ~ 50 중량부, 무 50 ~ 300 중량부 및 양파 10 ~ 100 중량부인 것이 바람직하다.

상기 2 단계에서 끓이는 시간이 10 ~ 20 시간인 것이 바람직하며, 센불에서 1 ~ 2 시간 끓인 후 은근한 불로 나머지 시간 동안 끓인다.

상기 3 단계에서 술이 소주 또는 청주인 것이 바람직하다.

상기 4 단계에서 육수 1000 중량부에 대하여, 고추 1 ~ 50 중량부, 양파 10 ~ 100 중량부, 마늘 1 ~ 50 중량부, 삭힌 김치 50 ~ 300 중량부, 칼국수면 또는 수제비면 50 ~ 500 중량부인 것이 바람직하다.

또한, 상기 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비에 각종 해산물을 더 첨가하는 것도 가능하며, 기호에 따라 잘 알려진 양념 류, 예를 들어, 후추, 통깨, 소금, 고춧가루, 간장 등을 더 첨가하여 먹는 것도 가능함은 당연하다.

장어는 혼탁한 물속에서 주로 생활하고 낮에는 물밑에서 있다가 밤이면 표층으로 떴이 다니는 음중지양화(陰中之陽火)의 생물로서 따라서 이러한 음적인 장어는 양기를 보양하는 힘이 강한 특성을 지니고 있다. 따라서 이러한 이유로 예로부터 고단백 보양식으로 피로회복에 뛰어나고, 간기능 향상에 우수한 효과가 있으며, 기가 허한 사람이나 남자의 양기 보양, 여자의 불임증에도 효과가 있는 음식으로 알려져 있다. 근래에는 기호식품 또는 건강 보조식품으로서 장어의 수요에 맞추기 위해서 양식을 연구하여 양식이 가능하게 되었고 일반인들도 쉽게 접할 수 있는 음식 중 하나가 되었다.

본 발명은 이러한 장어를 김치 칼국수 또는 수제비용 육수로 사용하여, 장어의 잘 알려진 영양 성분과 장어 특유의 맛을 김치 칼국수 또는 수제비에 부가하는 데 있다.

먼저, 장어 육수를 만들기 위해 장어의 몸통, 또는 장어의 뼈와 장어의 머리 등 장어의 어느 부위든지 사용할 수 있다. 먼저 1 단계로, 장어에 있는 피를 제거하기 위하여 내장 등을 다듬은 장어를 물에 일정 시간 담구어 피를 충분히 제거한 후 물에서 건져낸다. 본 발명에서 장어의 함량은 하기에서 기술한 바람직한 총량 안에서 부위에 상관없이 서로 상호 구별 없이 사용될 수 있다.

2 단계로, 상기 1 단계에서 피를 제거한 장어와 파, 마늘, 생강, 월계수잎, 다시마, 고추, 무 및 양파를 물에 넣고 푹 삶아 장어 육수를 제조한다. 특히, 월계수잎은 장어의 비린내를 제거하고 향을 부여하는 향신료로서 유용한 역할을 한다. 이때, 각 재료의 비율은 물 1000 중량부에 대하여, 장어 50 ~ 300 중량부, 파 10 ~ 100 중량부, 마늘 1 ~ 50 중량부, 생강 1 ~ 50 중량부, 월계수잎 1 ~ 20 중량부, 다시마 1 ~ 100 중량부, 고추 1 ~ 50 중량부, 무 50 ~ 300 중량부 및 양파 10 ~ 100 중량부인 것이 바람직하다. 상기 범위 밖의 함량을 사용하는 경우 각 재료의 맛이 너무 강하거나, 너무 약해져서 목적하는 장어 육수의 맛을 낼 수가 없다. 여기서 다 끓인 육수 중에 있는 건더기와 액체인 육수를 함께 사용하는 것도 가능하지만, 건더기는 모두 체에 걸러서 제거하고 육수만을 김치 칼국수 만드는 다음 단계에서 사용하는 것이 바람직하다.

상기 2 단계에서, 물에 각종 상기 재료를 모두 넣고 은근한 불에서 충분히 끓여준다. 일반적으로 20 ~ 30시간 정도, 특히 하루 정도 끓여주면 장어와 각종 재료의 맛이 우러나 원하는 장어 육수를 제조할 수 있다. 상기 각종 재료는 특별히 다듬지 않고 통째로 물에 넣고 푹 고아 육수를 만든다.

3단계로, 상기 2 단계에서 제조한 장어 육수에 조금이라도 남아있을 수 있는 장어 비린내를 제거하기 위하여, 약간의 술을 넣는다. 첨가되는 술의 양은 장어 육수 100 중량부에 대하여 술 1 ~ 5 중량부 정도 첨가하는 것이 바람직하며, 통상적으로 음식의 비린내를 없애주기 위해 사용되는 적당량을 첨가해주면 된다. 특히, 사용되는 술로서 청주 또는 소주를 사용하는 것이 바람직하다.

4단계로, 상기 3 단계에서 제조한 장어 육수에 고추, 양파, 마늘 및 삭힌 김치를 넣고 끓이다가 칼국수면 또는 수제비면을 더 넣고 끓인다. 2 단계에서 사용한 다시마, 고추, 양파 및 마늘은 육수의 맛을 내기 위한 재료였으며, 4 단계에서 사용하는 것은 칼국수를 위한 재료로서, 2 단계에서는 그냥 통째로 넣어서 육수를 제조하는 데 사용되었으나, 4 단계에서는 적당한 모양과 크기로 썰어 넣어 먹기 편하며 시각적으로 보기 좋도록 한다.

여기서, 각 재료의 혼합비는 기호에 따라 조절할 수 있으나, 일반적으로 장어 육수 1000 중량부에 대하여, 고추 1 ~ 50 중량부, 양파 10 ~ 100 중량부, 마늘 1 ~ 50 중량부, 삭힌 김치 50 ~ 300 중량부, 칼국수면 또는 수제비면 50 ~ 500 중량부인 것이 바람직하다.

추가적으로 상기 4 단계에서 제조된 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비에 고명을 더 첨가하는 5 단계를 추가할 수 있다. 고명으로서 야채 또는 과일을 일정 크기를 썰어 올려 놓거나, 계란부침을 얇게 썰어 올려놓을 수도 있다.

이하 본 발명의 실시예 및 시험예를 통하여 구체적으로 본 발명에 대하여 설명한다.

[실시예 1]

물 10 리터에, 피를 제거한 장어 1 kg, 파 0.8 kg, 마늘 0.3 kg, 생강 0.1 kg, 월계수잎 10장(약 0.02 kg), 다시마 0.2 kg, 고추 0.03 kg, 무 2.3 kg, 양파 0.7 kg을 넣고 하루 정도 약한 불에서 충분히 고았다. 상기 재료들은 특별히 다듬지 않고 그대로 물에 담가 함께 고았다.

건더기를 제거한 육수에 청주를 떨어뜨려 육수에 잔존하는 비린내를 제거하였다. 상기 청주로 비린내를 제거한 육수 약 1 리터에 엇비슷하게 썬 고추(풋고추와 붉은 고추) 0.01 kg, 잘게 썬 양파 0.05 kg, 마늘 0.03 kg, 잘게 썬 잘 삭은(=익은) 김치 0.2 kg을 넣고 육수가 팔팔 끓을 때까지 기다린 후, 다시 칼국수 면을 0.2kg 정도 넣고 면발이 적당히 익을 때까지 더 끓였다.

[실시예 2]

실시예 1과 달리 장어의 총량을 증가시켰다. 나머지 조건은 실시예 1과 동일하게 하였다. 즉, 물 10 리터에, 피를 제거한 장어뼈와 장어머리 총합 2 kg, 파 0.8 kg, 마늘 0.3 kg, 생강 0.1 kg, 월계수잎 10장(약 0.02 kg), 다시마 0.2 kg, 고추 0.03 kg, 무 2.3 kg, 양파 0.7 kg을 넣고 하루 정도 약한 불에서 충분히 고았다. 상기 재료들은 특별히 다듬지 않고 그대로 물에 담가 함께 고았다.

건더기를 제거한 육수에 청주를 떨어뜨려 육수에 잔존하는 비린내를 제거하였다. 상기 청주로 비린내를 제거한 육수 약 1 리터에 잘게 부순 다시마 0.5 kg, 엇비슷하게 썬 고추(풋고추와 붉은 고추) 0.01 kg, 잘게 썬 양파 0.05 kg, 마늘 0.03 kg, 잘게 썬 잘 삭은(=익은) 김치 0.2 kg을 넣고 육수가 팔팔 끓을 때까지 기다린 후, 다시 칼국수 면을 0.2kg 정도 넣고 면발이 적당히 익을 때까지 더 끓였다.

[실시예 3]

실시예 1 및 실시예 2보다 장어뼈와 장어머리의 총량을 증가시켰다. 나머지 조건은 실시예 1과 동일하게 하였다. 즉, 물 10 리터에, 피를 제거한 장어합 3 kg, 파 0.8 kg, 마늘 0.3 kg, 생강 0.1 kg, 월계수잎 10장(약 0.02 kg), 다시마 0.2 kg, 고추 0.03 kg, 무 2.3 kg, 양파 0.7 kg을 넣고 하루 정도 약한 불에서 충분히 고았다. 상기 재료들은 특별히 다듬지 않고 그대로 물에 담가 함께 고았다.

건더기를 제거한 육수에 청주를 떨어뜨려 육수에 잔존하는 비린내를 제거하였다. 상기 청주로 비린내를 제거한 육수 약 1 리터에 엇비슷하게 썬 고추(풋고추와 붉은 고추) 0.01 kg, 잘게 썬 양파 0.05 kg, 마늘 0.03 kg, 잘게 썬 잘 삭은(=익은) 김치 0.25 kg을 넣고 육수가 팔팔 끓을 때까지 기다린 후, 다시 칼국수 면을 0.2kg 정도 넣고 면발이 적당히 익을 때까지 더 끓였다.

[비교예 1]- 닭고기 육수 김치 칼국수

실시에 1 내지 3에서 장어뼈와 장어머리 대신 닭고기를 사용하였다. 닭은 내장과 머리를 제거하고 몸통 전체를 통째로 사용하였다. 물 10 리터에, 닭 1.5 kg, 파 0.8 kg, 마늘 0.3 kg, 생강 0.1 kg, 월계수잎 10장(약 0.02 kg), 다시마 0.2 kg, 고추 0.03 kg, 무 2.3 kg, 양파 0.7 kg, 참깨 0.04 kg을 넣고 하루 정도 약한 불에서 충분히 고았다. 상기 재료들은 특별히 다듬지 않고 그대로 물에 담가 함께 고았다.

건더기를 제거한 육수에 청주를 떨어뜨려 육수에 잔존하는 비린내를 제거하였다. 상기 청주로 비린내를 제거한 육수 약 1 리터에 잘게 부순 다시마 0.5 kg, 엇비슷하게 썬 고추(풋고추와 붉은 고추) 0.01 kg, 잘게 썬 양파 0.05 kg, 마늘 0.03 kg, 잘게 썬 잘 삭은(=익은) 김치 0.25 kg을 넣고 육수가 팔팔 끓을 때까지 기다린 후, 다시 칼국수 면을 0.2kg 정도 넣고 면발이 적당히 익을 때까지 더 끓였다.

[비교예 2]- 소 양지머리 육수 김치 칼국수

실시에 1 내지 3과는 달리 소 양지머리 육수를 이용한 김치 칼국수를 만들기 위하여, 장어뼈와 장어머리 대신에 소 양지머리를 사용하였다. 물 10 리터에, 양지머리 1.5 kg, 파 0.8 kg, 마늘 0.3 kg, 생강 0.1 kg, 월계수잎 10장(약 0.02 kg), 다시마 0.2 kg, 고추 0.03 kg, 무 2.3 kg, 양파 0.7 kg, 참깨 0.04 kg을 넣고 하루 정도 약한 불에서 충분히 고았다. 상기 재료들은 특별히 다듬지 않고 그대로 물에 담가 함께 고았다.

건더기를 제거한 육수에 청주를 떨어뜨려 육수에 잔존하는 비린내를 제거하였다. 상기 청주로 비린내를 제거한 육수 약 1 리터에 잘게 부순 다시마 0.5 kg, 엇비슷하게 썬 고추(풋고추와 붉은 고추) 0.01 kg, 잘게 썬 양파 0.05 kg, 마늘 0.03 kg, 잘게 썬 잘 삭은(=익은) 김치 0.25 kg을 넣고 육수가 팔팔 끓을 때까지 기다린 후, 다시 칼국수 면을 0.2kg 정도 넣고 면발이 적당히 익을 때까지 더 끓였다.

[실험예]

10명에 대하여 다음과 같은 관능 실험을 하였다.

	느끼한 정도	시원한 정도	음식의 향	전체적인 맛
실시에 1	8.3	9.1	8.5	9.5
실시에 2	7.9	9.6	8.3	9.3
실시에 3	7.5	9.2	8.4	9.2
비교예 1	7	8.8	8.2	8.5
비교예 2	6	9.0	7.5	8.3

상기에서 평가 결과는 1 에서 10까지의 점수를 주며, 10에 가까울수록 호의적인 반응, 즉 느끼한 정도에서 10은 느끼하지 않음을 의미하며, 시원한 정도에서 10은 매우 시원한 맛을 의미하며, 음식의 향에서 10은 비린내가 나지 않음을 의미하며, 전체적인 맛의 경우 10은 매우 만족스러운 맛을 의미한다.

상기 실험예를 보면 전체적으로 본 발명의 장어 육수를 이용한 김치 칼국수에서 느끼한 정도가 적음을 알 수 있는데, 이는 본 발명에서 육류가 아닌 생선류인 장어를 사용하였기 때문이다. 또한, 시원한 정도에서는 실시예와 비교예 모두 좋은 결과를 나타냈으며, 이는 김치 칼국수의 특징으로 김치와 고추를 다량 첨가하였기 때문에 육수의 영향보다는 다른 첨가물의 영향으로 판단된다. 음식의 향면에서 실시예 1 내지 3은 고른 점수 분포를 보였으며, 비교예 2의 양지머리가 비교적 평점이 낮았다. 전체적인 맛에 있어서, 본 발명의 장어 육수를 사용한 결과 독특한 맛으로 인하여 평가자들이 높은 점수를 주었으며, 실시예 1 내지 3에 따른 차이는 거의 없었다.

상기 실시예에서는 장어 육수 김치 수제비에 대한 실험은 없었으나, 칼국수와 수제비는 면의 모양만 다를뿐 나머지 모든 재료가 동일하므로, 상기 결과는 수제비에도 그대로 적용될 수 있다.

본 실험예에서는 평가하지 않았으나, 본 발명에서는 장어 육수를 사용하였기 때문에 장어에 포함되어 있는 각종 영양 성분을 그대로 섭취할 수 있다. 예를 들어, 장어의 비타민A의 함량이 뛰어나 김치 칼국수 또는 수제비를 단순한 식사 대용 음식

에서 보양, 강장식품의 역할을 할 수 있게 해주며, 장어에 함유되어 있는 비타민E는 불포화 지방산의 산화를 억제하고 혈관에 활기를 불어 넣는 작용을 한다. 또한, 여성의 난소작용을 활발하게 하여 주름방지, 피부탄력에 효과가 있으며 노화방지에 좋다.

### 발명의 효과

본 발명의 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비는 종래의 쇠고기, 닭고기 육수 또는 조개나 낙지 같은 해산물 육수를 사용하여 제조하는 것에 비하여, 기름기가 적으면서 장어 특유의 영양소를 용이하게 섭취할 수 있어, 단순한 칼국수가 아닌 영양 식품으로 역할을 하게 해준다.

### 도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명의 장어 육수 김치 칼국수 또는 수제비의 제조방법을 설명하는 플로우 차트이다.

### 도면

도면1

