

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl. ⁷ A23L 1/312	(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	2005년07월01일 10-0499246 2005년06월24일
--	-------------------------------------	--

(21) 출원번호 (22) 출원일자	10-2003-0000726 2003년01월07일	(65) 공개번호 (43) 공개일자	10-2004-0063340 2004년07월14일
------------------------	--------------------------------	------------------------	--------------------------------

(73) 특허권자 전승복
 서울특별시 구로구 고척2동 306번지 경남2차아파트 202동 806호

(72) 발명자 전승복
 서울특별시 구로구 고척2동 306번지 경남2차아파트 202동 806호

(74) 대리인 이종필

심사관 : 최규환

(54) 돼지 뼈를 이용한 음식물의 조리방법

요약

본 발명은 돼지갈비나 돼지뼈의 조리과정에서 각종 과일 소스와 사골 육수, 인삼액과 양념액 등을 혼합하여, 돼지고기 특유의 냄새를 제거하도록 조리함으로써, 요리된 음식물에서 돼지고기의 역한 냄새 제거하고, 각종 과일과 인삼의 향을 음미할 수 있을 뿐만 아니라, 돼지고기 육질을 연하게 하여 음식의 맛을 향상시키고, 시각적으로 일반인의 구미를 자극할 수 있도록 한 돼지뼈를 이용한 음식물의 조리방법에 관한 것이다.

본 발명은 돼지갈비나 돼지뼈를 이용하여 갈비찜이나 감자탕 등의 음식물을 조리하는 방법에 있어서,

소 사골 약 1 kg을 24시간 가량 끓이도록 하여 약 500g 가량의 육수를 제조하도록 한 육수 제조 공정과;

사과 50g, 배 30g, 파인애플 30g, 커피 30g를 믹서 등으로 분쇄하고, 적당량의 물과 감초 15g를 첨가하여, 약 30분 동안 끓여 100g 가량의 소스를 제조하도록 한 소스 제조 공정과;

마늘 65g, 생강 15 ~ 20g, 양파 80g, 된장 50g, 후추 5 ~ 10g, 들깨 50g, 양조간장 150g, 찜용 양조간장 50g을 혼합하여 섭씨 18 ~ 20도의 실온에서 약 24시간 숙성시키도록 하여, 양념액을 제조하도록 한 양념 배합 및 숙성 공정과;

인삼 약 20g을 물 100g 가량에 30분 가량 삶고, 인삼을 건진 후에 적정시간 끓이고, 상기 양념 배합 및 숙성 공정에서 제조된 양념액과 혼합하도록 하고, 상기 육수 제조 공정에서 제조된 육수와 상기 소스 제조 공정에서 제조된 소스를 혼합하도록 한 인삼액 제조 및 혼합 공정과;

돼지갈비나 돼지뼈 약 5kg을 상기 육수와 소스의 혼합한 혼합 소스와 적당량의 물에 침지시키도록 하여, 섭씨 6 ~ 8도의 온도에 대략 18 ~ 24시간 가량 숙성시키도록 한 돼지뼈 숙성 공정과;

숙성시킨 돼지갈비나 돼지뼈에 소주 약 200g을 첨가하고, 약 1시간 30분 가량 끓이도록 한 후, 상기 양념 배합 및 숙성 공정에서 제조된 양념액을 투입하고 비교적 낮은 온도로 약 30분간 끓이도록 한 돼지뼈 가열 공정으로;

구성되는 것을 특징으로 한다.

대표도

도 1

색인어

돼지갈비 돼지뼈 갈비찜 감자탕 조리

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명의 조리 방법을 보인 개략도

도면의 주요부분에 대한 부호의 설명

O : 육수 제조 공정 P : 소스 제조 공정

Q : 양념 배합 및 숙성 공정 R : 인삼액 제조 및 혼합 공정

S : 돼지뼈 숙성 공정 T : 돼지뼈 가열 공정

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 돼지 뼈를 이용한 감자탕이나 갈비찜 등의 음식을 조리하는 방법에 관한 것으로, 특히 돼지고기의 고유의 냄새를 제거하도록 조리함으로써, 요리된 음식물돼지고기의 역한 냄새 제거하고, 돼지고기 냄새를 제거하기 위한 각종 후추나 생강 등의 양념과 향료의 첨가가 불필요하기 때문에, 요리된 음식의 맛을 향상시키도록 한 돼지 뼈를 이용한 음식물의 조리 방법에 관한 것이다.

일반적으로 돼지고기나 돼지 뼈 등을 재료로 하여 다양한 음식을 요리하고 있다.

이러한 돼지 뼈를 재료로 하는 음식물 중에, 특히 감자탕이나 갈비찜 등은 일반인들에게 인기 있는 음식으로 널리 알려져 왔다.

상기한 돼지고기와 돼지 뼈 등은 돼지 고유의 역한 냄새로 인해, 거부감을 갖게 되기 때문에, 이러한 돼지고기 냄새를 제거하기 위하여, 후추나 생강 등의 각종 양념과 향료를 첨가하여 요리하고 있는 실정이다.

그러나, 상기한 종래의 각종 양념과 향료로 돼지 고유의 냄새를 제거하여 음식을 조리하는 방법은, 후추나 생강 등의 양념이나 향료로 돼지의 고유한 냄새를 완전히 제거하기에는 어려움이 있었으며, 요리에 첨가된 양념의 맛이 강하게 되어, 오히려 음식의 고유한 맛을 잃게 되는 문제점이 발생하였다.

또한, 음식물에 첨가되는 각종 양념과 향료 등으로 인하여, 음식물과 국물 등의 색상이 탁하게 되어, 시각적으로 일반인들의 미각을 자극하는데 어려움이 있는 실정이었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

따라서, 상기한 문제점을 해결하기 위한 본 발명은, 돼지고기의 고유의 냄새를 제거하도록 조리함으로써, 요리된 음식물 돼지고기의 역한 냄새 제거하고, 돼지고기 냄새를 제거하기 위한 각종 후추나 생강 등의 양념과 향료의 첨가가 불필요하기 때문에, 요리된 음식의 맛을 향상시킬 수 있을 뿐만 아니라, 시각적으로 일반인의 구미를 자극할 수 있도록 하는데 그 목적이 있는 것이다.

발명의 구성 및 작용

본 발명은 돼지갈비나 돼지뼈를 이용하여 갈비찜이나 감자탕 등의 음식을 조리하는 방법에 있어서,

소 사골 약 1 kg을 24시간 가량 끓이도록 하여 약 500g 가량의 육수를 제조하도록 한 육수 제조 공정과;

사과 50g, 배 30g, 파인에플 30g, 커피 30g을 믹서 등으로 분쇄하고, 적당량의 물과 감초 15g을 첨가하여, 약 30분 동안 끓여 100g 가량의 소스를 제조하도록 한 소스 제조 공정과;

마늘 65g, 생강 15 ~ 20g, 양파 80g, 된장 50g, 후추 5 ~ 10g, 들깨 50g, 양조간장 150g, 찜용 양조간장 50g을 혼합하여 섭씨 18 ~ 20도의 실온에서 약 24시간 숙성시키도록 하여, 양념액을 제조하도록 한 양념 배합 및 숙성 공정과;

인삼 약 20g을 물 100g 가량에 30분 가량 삶고, 인삼을 건진 후에 적정시간 끓이고, 상기 양념 배합 및 숙성 공정에서 제조된 양념액과 혼합하도록 하고, 상기 육수 제조 공정에서 제조된 육수와 상기 소스 제조 공정에서 제조된 소스를 혼합하도록 한 인삼액 제조 및 혼합 공정과;

돼지갈비나 돼지뼈 약 5kg을 상기 육수와 소스의 혼합한 혼합 소스와 적당량의 물에 침지시키도록 하여, 섭씨 6 ~ 8도의 온도에 대략 18 ~ 24시간 가량 숙성시키도록 한 돼지뼈 숙성 공정과;

숙성시킨 돼지갈비나 돼지뼈에 소주 약 200g을 첨가하고, 약 1시간 30분 가량 끓이도록 한 후, 상기 양념 배합 및 숙성 공정에서 제조된 양념액을 투입하고 비교적 낮은 온도의 중불로 약 30분간 끓이도록 한 돼지뼈 가열 공정으로;

구성되는 것을 특징으로 한다.

도 1은 본 발명의 제조 방법을 보인 개략도이다.

이하, 본 발명에 따른 실시예를 첨부된 도면을 참조하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

육수 제조 공정 (O)

소 사골 약 1 kg을 24시간 가량 끓이도록 하여 약 500g 가량의 육수를 제조하도록 한다.

소스 제조 공정 (P)

사과 50g, 배 30g, 파인애플 30g, 커피 30g을 믹서 등으로 분쇄하고, 적당량의 물과 감초 15g을 첨가하여, 약 30분 동안 끓여 100g 가량의 소스를 제조하도록 한다.

양념 배합 및 숙성 공정 (Q)

마늘 65g, 생강 15 ~ 20g, 양파 80g, 된장 50g, 후추 5 ~ 10g, 들깨 50g, 양조간장 150g, 찜용 양조간장 50g을 혼합하여 섭씨 18 ~ 20도의 실온에서 약 24시간 숙성시키도록 하여, 양념액을 제조하도록 한다.

인삼액 제조 및 혼합 공정 (R)

인삼 약 20g을 물 100g 가량에 30분 가량 삶고, 인삼을 건진 후에 적정시간 끓이고, 상기 양념 배합 및 숙성 공정(Q)에서 제조된 양념액과 혼합하도록 한다.

그리고, 상기 육수 제조 공정(O)에서 제조된 육수와 상기 소스 제조 공정(P)에서 제조된 소스를 혼합하도록 한다.

돼지뼈 숙성 공정 (S)

돼지갈비나 돼지뼈 약 5kg을 상기 육수와 소스의 혼합한 혼합 소스에 침지시키도록 하여, 섭씨 6 ~ 8도의 온도에 대략 18 ~ 24시간 가량 숙성시키도록 한다.

이때, 돼지갈비나 돼지뼈가 용기 내에서 침지될 정도로 적당량의 물을 주입하도록 한다.

돼지뼈 가열 공정 (T)

숙성시킨 돼지갈비나 돼지뼈에 소주 약 200g을 첨가하고, 약 1시간 30분 가량 끓이도록 한 후, 상기 양념 배합 및 숙성 공정(Q)에서 제조된 양념액을 투입하고 비교적 낮은 온도의 중불로 약 30분간 끓이도록 한다.

그리고, 돼지갈비나 돼지뼈로 조리된 갈비찜이나 감자탕 등의 음식물에 상기 인삼액 제조 및 혼합 공정(R)에서 건져낸 인삼을 적당 크기와 길이로 채를 썰어 음식의 고명으로 사용하도록 한다.

이상에서 설명한 바와 같은 본 발명의 작용 및 효과를 살펴보면 다음과 같다.

도 1에 도시된 바와 같이, 상기 육수 제조 공정(O)에서 적당량의 소 사골을 끓이도록 하여, 육수를 제조하고, 상기 소스 제조 공정(P)에서 각종 과일과 커피, 감초 등을 첨가하여 소스를 제조하도록 한다.

그리고, 상기 양념 배합 및 숙성 공정(Q)에서 다양한 종류의 양념을 배합, 숙성시키도록 하여 양념액을 제조하고, 상기 인삼액 제조 및 혼합 공정(R)에서 적정량의 인삼을 끓이도록 하고, 양념액과 혼합시킨다.

또한, 사골을 끓인 육수와 각종 과일 등으로 숙성된 소스를 혼합하도록 하여, 돼지갈비나 돼지뼈의 조리과정에서 돼지 냄새를 제거하고, 육질을 연하게 하도록 한 육수와 소스, 양념액 등을 제조하는 것이다.

상기 돼지뼈 숙성 공정(S)에서 적당량의 돼지갈비나 돼지뼈를 육수와 소스를 혼합한 혼합 소스에 잠기도록 침지시키고, 적정 시간 숙성시키고, 상기 돼지뼈 가열공정(T)에서 돼지갈비나 돼지뼈에 소주와 양념액 등을 첨가하여 적정시간 끓이도록 하면, 음식물은 사골의 구수한 맛을 느낄 수 있으며, 조리과정에 첨가된 소스와 양념액, 인삼액 등으로 인하여, 각종 과일과 인삼의 향을 음미할 수 있으며, 돼지고기 냄새가 제거되고 육질이 연하게 되어, 음식의 맛을 향상시킬 수 있는 것이다.

발명의 효과

이상에서 설명한 바와 같이 본 발명은, 돼지갈비나 돼지뼈의 조리과정에서 각종 과일 소스와 사골 육수, 인삼액과 양념액 등을 혼합하여, 돼지고기 특유의 냄새를 제거하도록 조리함으로써, 요리된 음식물에서 돼지고기의 역한 냄새 제거하고, 각종 과일과 인삼의 향을 음미할 수 있을 뿐만 아니라, 돼지고기 육질을 연하게 하여 음식의 맛을 향상시키고, 시각적으로 일반인의 구미를 자극할 수 있도록 한 유익한 발명인 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

돼지갈비나 돼지뼈를 이용하여 갈비찜이나 감자탕 등의 음식물을 조리하는 방법에 있어서,

소 사골 1 kg을 24시간 가량 끓이도록 하여 500g 가량의 육수를 제조하도록 한 육수 제조 공정(O)과;

사과 50g, 배 30g, 파인애플 30g, 커피 30g을 믹서 등으로 분쇄하고, 감초 15g을 물과 첨가하여, 30분 동안 끓여 100g 가량의 소스를 제조하도록 한 소스 제조 공정(P)과;

마늘 65g, 생강 15 ~ 20g, 양파 80g, 된장 50g, 후추 5 ~ 10g, 들깨 50g, 양조간장 150g, 찜용 양조간장 50g을 혼합하여 섭씨 18 ~ 20도의 실온에서 24시간 숙성시키도록 하여, 양념액을 제조하도록 한 양념 배합 및 숙성 공정(Q)과;

인삼 20g을 물 100g 가량에 30분 가량 삶고, 인삼을 건진 후에 적정시간 끓이고, 상기 양념 배합 및 숙성 공정(Q)에서 제조된 양념액과 혼합하도록 하고, 상기 육수 제조 공정(O)에서 제조된 육수와 상기 소스 제조 공정(P)에서 제조된 소스를 혼합하도록 한 인삼액 제조 및 혼합 공정(R)과;

돼지갈비나 돼지뼈 5kg을 상기 육수와 소스의 혼합한 혼합 소스와 물에 침지시키도록 하여, 섭씨 6 ~ 8도의 온도에 18 ~ 24시간 정도 가량 숙성시키도록 한 돼지뼈 숙성 공정(S)과;

숙성시킨 돼지갈비나 돼지뼈에 소주 200g을 첨가하고, 1시간 30분 가량 끓이도록 한 후, 상기 양념 배합 및 숙성 공정에서 제조된 양념액을 투입하고 중불로 30분간 끓이도록 한 돼지뼈 가열 공정(T)으로;

구성되는 것을 특징으로 하는 돼지뼈를 이용한 음식물의 조리 방법.

도면

도면1

