



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2020-0056621  
(43) 공개일자 2020년05월25일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 17/40 (2016.01) A23B 4/06 (2006.01)  
A23L 27/10 (2016.01) A23L 3/36 (2006.01)  
(52) CPC특허분류  
A23L 17/40 (2016.08)  
A23B 4/068 (2013.01)  
(21) 출원번호 10-2018-0140523  
(22) 출원일자 2018년11월15일  
심사청구일자 2018년11월15일

(71) 출원인  
남도꼬막 주식회사 어업회사법인  
전라남도 여수시 율촌면 모래목길 90-46  
(72) 발명자  
최원철  
전라남도 순천시 석현북길 7 중흥아파트 101동 1101호  
강성원  
전라남도 여수시 율촌면 율촌송도길 41  
(74) 대리인  
이상문, 박천도

전체 청구항 수 : 총 10 항

(54) 발명의 명칭 **구이용 꼬막살 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 꼬막을 직화 또는 팬에서 간편하게 구워먹을 수 있는 구이용 꼬막살 제조방법에 관한 것으로서, (a) 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살을 식용 수지 껍에 충전하거나 용기에 충전하는 단계; 및 (b) 상기 (a) 단계의 충전 꼬막살을 냉동하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법을 제공하는데, 바람직하게는 전분, 마늘즙 또는 마늘 분말, 목초액으로 이루어진 조미액에 숙성한 자숙한 꼬막살을 사용하는 것이며, 더욱 바람직하게는 생 마늘즙, 자숙 꼬막살, 소금을 혼합 숙성하여 상기 마늘즙과 꼬막살로부터 추출되는 진액을 상기 조미액에 더 포함시켜 숙성하는 것이다.

(52) CPC특허분류

*A23L 27/10* (2016.08)

*A23L 3/364* (2013.01)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

- (a) 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살을 식용 수지 껍에 충전하거나 용기에 충전하는 단계; 및
- (b) 상기 (a) 단계의 충전 꼬막살을 냉동하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

#### 청구항 2

제 1항에 있어서,  
상기 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살이 자숙한 것임을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

#### 청구항 3

제 1항 또는 제 2항에 있어서,  
상기 (b) 단계에서 냉동된 꼬막살을 식용 수지 껍과 함께 소정의 두께로 슬라이스거나 용기로부터 분리하여 소정의 두께로 슬라이스 하는 단계로 더 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

#### 청구항 4

제 1항 또는 제 2항에 있어서,  
상기 냉동된 꼬막살이 용기의 표면에 붙지 않도록 용기 내부에 필름을 도포하는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

#### 청구항 5

제 1항 또는 제 2항에서,  
상기 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살의 충전하기 전에 전분, 마늘종 또는 마늘 분말, 목초액으로 이루어진 조미액에 0.5 내지 10시간 숙성시키는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

#### 청구항 6

제 5항에 있어서,  
상기 조미액 제조를 위한 혼합 비율은 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살 100중량부에 대하여 상기 전분 1.0 내지 50중량부, 상기 마늘종 분말 1.0 내지 50중량부, 상기 목초액 1.0 내지 50중량부인 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

#### 청구항 7

제 5항에 있어서,  
생 마늘종, 자숙 꼬막살, 소금을 혼합하여 0.5 내지 36시간 숙성하여 상기 마늘종과 꼬막살로부터 추출되는 진액을 상기 조미액에 더 포함시키는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

**청구항 8**

제 7항에 있어서,

상기 진액은 상기 조미액 100중량부에 대하여 0.5 내지 50중량부 포함되는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

**청구항 9**

제 7항에 있어서,

상기 진액을 제조하기 위한 생 마늘중, 자숙 꼬막살, 소금의 혼합 비율이 소금 100중량부에 대하여 상기 생 마늘중 30 내지 100중량부, 상기 자숙 꼬막살 30 내지 100중량부인 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

**청구항 10**

제 6항에 있어서,

상기 조미액은 붉은 당근 분말을 상기 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살 100중량부에 대하여 1.0 내지 50중량 부 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 꼬막을 직화 또는 팬에서 간편하게 구워먹을 수 있는 구이용 꼬막살 제조방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0003] 주로 겨울철에 즐기는 별미 식재인 꼬막은 사새목 꼬막조개과의 연체동물로서 '참꼬막'과 '새꼬막', '피꼬막(피조개)'으로 분류되며, 길이 반질반질한 여타 조개와 달리 껍데기 표면에 17~18줄의 굵은 골이 파여 있다.

[0005] 조가비의 안쪽은 백색이고 육질의 색은 붉은 편이며, 우리나라의 서해안과 남해안에 분포하고 있으며, 과도의 영향을 적게 받는 조간대에 주로 서식한다. 특히, 연한 진흙질의 바닥에서 생활하며, 여름에 산란하며 주산란기는 7~8월이다.

[0007] 알은 물속에서 수정한 다음 발생하여 2~3주일간 부유생활을 마치고 직접 바닥의 모래 위에 침강하여 착저한 후 성장하면서 저질 중에 잠입하여 서식하므로 비부착성 조개류이다.

[0009] 또한, 꼬막은 비타민, 단백질, 필수 아미노산 등을 골고루 포함하고 있으며, 영양 성분 중 단백질은 14%를 차지해 성장기 어린이와 뼈가 약한 노인에게 좋다.

[0011] 그리고 철분, 헤모글로빈, 비타민 B군이 풍부해 빈혈이나 헝기증 예방에 도움이 되며, 임신 중이거나 생리 중인 여성에게도 꼬막은 좋은 영양제가 된다. 꼬막 100g당 81kcal로 열량이 매우 낮으며, 지방도 1.8g으로 저칼로리

저지방 식품이다.

- [0013] 이와 같은 꼬막을 이용한 요리는 물에 삶아서 먹는 꼬막 숙회나 삶은 꼬막에 양념을 살짝 얹은 꼬막 무침이 대표적이며, 꼬막 유래 물질을 이용한 질병 치료용 조성물도 공개되고 있는데 그 예를 들면, "꼬막 단백질 유래 펩타이드를 유효성분으로 포함하는 골질환의 예방 또는 치료용 조성물"을 들 수 있다.
- [0015] 꼬막의 좋은 맛과 영양학적인 장점을 살린 꼬막 함유 다양한 가공식품이 개발이 시도되고 있으며, 그 예를 들면, 대한민국 공개특허 제10-2017-0087790호 "꼬막통조림의 제조방법 및 꼬막통조림", 대한민국 공개특허 제10-2015-0041732호 "꼬막볶음 고추장 제조 방법", 대한민국 공개특허 제10-2016-0034649호 "매실추출물과 아가베시럽을 이용한 꼬막 육의 즉석식품 제조방법" 등이 있으나 이들은 꼬막이 가지는 참 맛을 소비자에게 그대로 전달하기에는 충분하지 않아 꼬막을 이용한 새로운 식품의 개발이 요구되고 있는 실정이다.
- [0017] 이와 같은 요구에 따라 새로운 맛과 풍미를 소비자에게 꼬막 요리로서 꼬막을 직화 또는 팬에서 구워 먹을 수 있는 요리의 개발이 필요하나 현재 꼬막 구이는 꼬막껍질채로 불 위에 놓고 껍질이 열을 받아 내부에 있는 수분을 끓어 오르게 하여 먹는 방식으로 이는 실질적인 구이라고 할 수는 없으며 수분에 의해 삶아지는 것으로 불맛을 느낄 수 있는 구이 요리라고 할 수는 없다.

## 선행기술문헌

### 특허문헌

- [0019] (특허문헌 0001) 1. 대한민국 공개특허 제10-2017-0087790호 "꼬막통조림의 제조방법 및 꼬막통조림"  
 (특허문헌 0002) 2. 대한민국 공개특허 제10-2015-0041732호 "꼬막볶음 고추장 제조 방법"  
 (특허문헌 0003) 3. 대한민국 공개특허 제10-2016-0034649호 "매실추출물과 아가베시럽을 이용한 꼬막 육의 즉석식품 제조방법"

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

- [0020] 따라서, 본 발명이 해결하고자 하는 과제는 꼬막살을 이용하여 손쉽게 구워 먹을 수 있는 구이용 꼬막살 제조방법을 제공하는 것이다.

### 과제의 해결 수단

- [0022] 상기 기술적 과제를 달성하기 위하여 본 발명은
- [0023] (a) 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살을 식용 수지 껍에 충전하거나 용기에 충전하는 단계; 및
- [0024] (b) 상기 (a) 단계의 충전 꼬막살을 냉동하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 구이용 꼬막살 제조방법을 제공한다.
- [0026] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법에 있어서, 상기 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살이 자숙한 것이 바람직하다.
- [0028] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법은 상기 (b) 단계에서 냉동된 꼬막살을 식용 수지 껍과 함께 소정의 두

계로 슬라이스거나 용기로부터 분리하여 소정의 두께로 슬라이스 하는 단계로 더 포함할 수 있다.

- [0030] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법에 있어서, 상기 냉동된 꼬막살이 용기의 표면에 붙지 않도록 용기 내부에 필름을 도포하는 것이 바람직하다.
- [0032] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법은 상기 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살의 충전하기 전에 전분, 마늘중 또는 마늘 분말, 목초액으로 이루어진 조미액에 0.5 내지 10시간 숙성시키는 단계를 더 포함할 수 있다.
- [0034] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법에 있어서, 상기 조미액 제조를 위한 혼합 비율은 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살 100중량부에 대하여 상기 전분 1.0 내지 50중량부, 상기 마늘중 분말 1.0 내지 50중량부, 상기 목초액 1.0 내지 50중량부일 수 있으며, 상기 조미액은 볶은 당근 분말을 상기 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살 100중량부 대하여 1.0 내지 50중량부 더 포함할 수 있다.
- [0036] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법에 있어서,
- [0037] 생 마늘중, 자숙 꼬막살, 소금을 혼합하여 0.5 내지 36시간 숙성하여 상기 마늘중과 꼬막살로부터 추출되는 진액을 상기 조미액에 더 포함시킬 수 있다.
- [0039] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법에 있어서, 상기 진액은 상기 조미액 100중량부에 대하여 0.5 내지 50중량부 포함되는 것이 바람직하다.
- [0041] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법에 있어서, 상기 진액을 제조하기 위한 생 마늘중, 자숙 꼬막살, 소금의 혼합 비율이 소금 100중량부에 대하여 상기 생 마늘중 30 내지 100중량부, 상기 자숙 꼬막살 30 내지 100중량부 일 수 있다.

**발명의 효과**

- [0043] 본 발명의 제조방법에 따라 제조된 구이용 꼬막살은 해동을 시킨 다음에 불 위에 직접 올려 직화로 구워먹거나 팬 위에 올려 구워 먹을 수 있어 꼬막 구이의 맛을 손쉽게 즐길 수 있는 장점이 있으며, 본 발명의 특유의 조미액과 꼬막 진액을 이용하여 조미를 하여 꼬막 구이의 맛과 풍미를 최대한 살렸다는 특징이 있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0045] 이하 본 발명이 속하는 기술 분야의 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 발명을 상세하게 설명하기로 한다.
- [0047] 먼저, 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법은
- [0048] (a) 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살을 식용 수지 랙에 충전하거나 용기에 충전하는 단계; 및
- [0049] (b) 상기 (a) 단계의 충전 꼬막살을 냉동하는 단계를 포함한다.
- [0051] 상기 꼬막살은 참꼬막, 새꼬막, 피꼬막의 살 중에서 특별한 제한 없이 사용이 가능하며, 꼬막살을 그대로 사용하거나 분쇄하여 사용할 수 있다.

- [0053] 또한, 상기 꼬막살은 자숙한 것을 사용할 수도 있으며, 꼬막살의 자숙 방법은 본 발명이 속하는 분야에 널리 알려진 방법이라면 특별한 제한 없이 이용 가능하며, 자숙한 꼬막살을 사용하게 되면 생것을 구워 먹을 때보다 꼬막의 비린 맛이 덜 느껴지며 유통 과정에서 변질할 가능성이 더욱 감소하게 되는 장점이 있다.
- [0055] 본 발명에서는 손쉽게 구워 먹을 수 있도록 꼬막살을 특정한 형상을 만드는데 이 방법은 식용 수지로 만들어진 팩에 충전하여 냉동을 하거나 플라스틱 내지 금속 등으로 만들어진 용기에 충전하여 냉동을 한다. 이와 같이 냉동을 하면 유통하는 동안의 변질을 막을 수 있으며, 형상을 유지하여 간편하게 구워 먹을 수 있도록 하는 장점이 있다.
- [0057] 또한, 식용 수지 팩에 충전된 형상 내지 용기에서 분리된 형상으로 그대로 사용할 수 있으나 구울 때의 시간 단축 및 불 맛 내지 양념의 맛을 잘 스며들 수 있도록 소정의 두께로 슬라이스하여 사용할 수도 있다.
- [0059] 그리고 냉동된 꼬막살을 상기 용기로부터 분리할 때 꼬막살이 용기의 표면에 붙어 잘 분리되지 않거나 모양이 손상될 수 있는데 이를 방지하기 위하여 용기의 내부 표면에 수지로 만들어진 필름을 도포한 후에 꼬막살을 충전할 수 있다. 이때 식용 수지로 만들어진 필름을 도포하는 것이 바람직하다.
- [0061] 상술한 식용 수지 팩 또는 식용 수지 필름은 식품 등의 외부의 수분, 기체 및 용질의 이동을 방지하는 차단막으로 입안에서 쉽게 분해되는 식용 포장재로서, 포장재질에 향미, 색소, 감미료 등을 첨가하여 관능적 특성을 부여할 수 있을 뿐만 아니라, 항산화제 혹은 미생물 억제제 등을 첨가하여 기능성 성분을 추가할 수 있는 것으로서, 본 발명에 속하는 기술 분야에 널리 알려진 것이라면 특별한 제한 없이 이용가능하다.
- [0063] 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조방법은 상기 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살의 충전하기 전에 전분, 마늘종 또는 마늘 분말, 목초액으로 이루어진 조미액에 0.5 내지 10시간 숙성시키는 단계를 더 포함할 수 있는데, 이는 꼬막살을 구웠을 때 그 맛과 풍미를 더욱 올릴 수 있도록 하기 위함이다.
- [0065] 상기 전분은 소정의 형상을 유지하고 있는 꼬막살들이 구웠을 때 분리되는 것을 막고 형상을 유지하는 역할과 구웠을 때 전분이 함께 익으면서 고소한 맛을 더 부가하는 역할을 하며 감자 전분 등 식용으로 사용하는 전분이 라면 특별한 제한 없이 사용할 수 있다.
- [0067] 상기 마늘종 또는 마늘 분말은 비린 맛을 잡고 구이의 풍미를 올리기 위하여 사용되는 것이며, 목초액은 숯을 굽는 과정에 나무가 열 분해되면서 나오는 연기를 냉각시켜 일정기간 정치하여 엄격한 정제과정을 통해 유해한 물질을 제거한 순수한 천연성분의 액체로서 초산을 주성분으로 하는 pH3 전후의 산성 액체로서, 세척, 자숙 등에 의해 균이 제거되었으나 혹시 모를 오염이 발생하였을 때 천연 살균 역할을 하며 또한 구웠을 때 불 맛을 느낄 수 있도록 부가되는 것이다.
- [0069] 상술한 바와 같은 조미액 제조를 위한 혼합 비율은 특별한 제한을 받지 않으나 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살 100 중량부에 대하여 상기 전분 1.0 내지 50중량부, 상기 마늘종 분말 1.0 내지 50중량부, 상기 목초액 1.0 내지 50 중량부인 것이 바람직하다.
- [0071] 그리고 상기 조미액의 풍미를 더 끌어 올리기 위하여 본 발명은 당근을 건조한 후에 기름을 두르지 않고 팬에 볶은 후 분말로 제조한 볶은 당근 분말을 더 포함할 수 있으며, 그 혼합량은 꼬막살 또는 분쇄한 꼬막살 100중

량부에 대하여 1.0 내지 50중량부일 수 있다.

- [0073] 또한, 본 발명에서는 조미액의 풍미를 더욱 올리기 위하여 생 마늘종, 자숙 꼬막살, 소금을 혼합하여 0.5 내지 36시간 숙성하여 상기 마늘종과 꼬막살로부터 추출되는 진액을 상기 조미액에 더 포함시킬 수 있으며, 그 비율은 특별한 제한이 없으나 상기 조미액 100중량부에 대하여 0.5 내지 50중량부 포함되는 것이 바람직하다.
- [0075] 그리고 상기 진액을 제조하기 위한 생 마늘종, 자숙 꼬막살, 소금의 혼합 비율이 소금 100중량부에 대하여 상기 생 마늘종 30 내지 100중량부, 상기 자숙 꼬막살 30 내지 100중량부인 것이 바람직하다.
- [0077] 상기 진액 제조를 위한 숙성 시간은 생 마늘종과 꼬막살에서 추출된 성분이 소금과 함께 녹아 액상의 물질이 보이기 시작하는 시점에서부터 생 마늘종과 꼬막살이 꼬들꼬들해질 때로 보면 되는데, 본 발명자의 다양한 시험을 통하여 측정된 결과 약 0.5 내지 36시간이 바람직한 것으로 나타났다.
- [0079] 또한, 상기 진액을 제조할 때 진액 만이 밑으로 흘러내릴 수 있도록 하단에 구멍이 뚫린 용기에 소금, 꼬막살, 생 마늘종을 넣고 그 하단에 다른 용기로 받쳐 하단의 용기로 추출된 진액이 모이도록 하는 것이 진액 분리에 용이하며 충분한 양이 제조되었는지에 대하여 판단하기도 쉽다.
- [0081] 이하 실시예와 시험예를 통하여 본 발명을 상세하게 설명하기로 한다. 후술하는 실시예에 의해 본 발명이 한정되는 것은 아니며 본 발명의 진정한 보호 범위는 청구범위에 의해 정하여 질 것이다.
- [0083] <실시예 1: 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조>
- [0084] 꼬막껍질과 분리하여 세척한 생 꼬막살을 식용 수지 팩에 충전한 후에 냉동한 다음에 이를 0.5cm 두께로 슬라이스 하여 본 발명에 따른 구이용 꼬막살을 제조하였다.
- [0086] <실시예 2: 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조>
- [0087] 자숙한 꼬막살을 사용한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법으로 다른 구이용 꼬막살을 제조하였다.
- [0089] <실시예 3: 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조>
- [0090] 생 꼬막살을 조미액에 1시간 동안 숙성한 후에 냉동한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법으로 본 발명에 따른 구이용 꼬막살을 제조하였으며, 이때 조미액은 꼬막살 100g 대비 전분 10g, 마늘종 분말 10g, 목초액 10g 비율로 혼합하였다.
- [0092] <실시예 4: 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조>
- [0093] 자숙한 꼬막살을 조미액에 1시간 동안 숙성한 후에 냉동한 것을 제외하고는 실시예 2과 동일한 방법으로 본 발명에 따른 구이용 꼬막살을 제조하였으며, 이때 조미액은 꼬막살 100g 대비 전분 10g, 마늘종 분말 10g, 목초액 10g 비율로 혼합하였다.
- [0095] <실시예 5: 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조>
- [0096] 조미액에 진액을 부가하여 숙성한 것을 제외하고는 실시예 3과 동일한 방법으로 본 발명에 따른 구이용 꼬막살을 제조하였으며, 이때 진액은 다음과 같이 제조하였다.

[0097] 자숙 꼬막살과 세척한 생 마늘종을 하단에 구멍일 뚫린 용기에 넣고 그 하단에 다른 용기를 결합시킨 다음에 그 위에 천일염을 골고루 뿌린 후 4시간 동안 유지하였다.

[0098] 이때 사용한 중량은 자숙 꼬막살 50g, 생 마늘종 50g, 천일염 100g이었으며, 꼬막살과 생 마늘종에서 추출된 성분이 소금을 녹이면서 하단 용기에 모인 진액의 양은 50g 정도였으며, 사용된 진액은 조미액 100g에 대하여 15g이었다.

[0100] <실시예 6: 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조>

[0101] 조미액에 진액을 추가하여 숙성한 것을 제외하고는 실시예 4와 동일한 방법으로 본 발명에 따른 구이용 꼬막살을 제조하였으며, 이때 진액은 다음과 같이 제조하였다.

[0102] 자숙 꼬막살과 세척한 생 마늘종을 하단에 구멍일 뚫린 용기에 넣고 그 하단에 다른 용기를 결합시킨 다음에 그 위에 천일염을 골고루 뿌린 후 4시간 동안 유지하였다.

[0103] 이때 사용한 중량은 자숙 꼬막살 50g, 생 마늘종 50g, 천일염 100g이었으며, 꼬막살과 생 마늘종에서 추출된 성분이 소금을 녹이면서 하단 용기에 모인 진액의 양은 50g 정도였으며, 사용된 진액은 조미액 100g에 대하여 15g이었다.

[0105] <실시예 7: 본 발명에 따른 구이용 꼬막살 제조>

[0106] 본 실시예는 실시예 6과 동일하면 다만 조미액에 건조한 당근을 팬에 기름을 두르지 않고 볶은 후 분말로 제조한 볶은 당근 분말을 더 포함시킨 것에 차이가 있으며, 상기 볶은 당근의 함유량은 꼬막살 100g 대비 10g이었다.

[0108] <시험예>

[0109] 상기 실시예 1~6에 따라 제조된 구이용 꼬막살을 해동하여 숯불에 직화로 구운 다음에 맛 내지 풍미에 대한 기호도를 알아보기 위하여 선별한 40명을 대상으로 관능 검사를 하였으며, 생꼬막을 껍질 채로 숯불에 올려 구워 먹는 종래의 방식을 비교예로 하였다.

[0110] 관능검사 기준은 하기와 같은 7점 법에 따라 응답하도록 하였으며, 그 결과를 평균 값을 하여 표 1에 나타냈다.

[0111] 1: 대단히 나쁘다

[0112] 2: 나쁘다

[0113] 3: 별로이다

[0114] 4: 보통이다

[0115] 5: 약간 좋다

[0116] 6: 좋다

[0117] 7: 아주 좋다

표 1

	맛 내지 풍미
실시예 1	6.01
실시예 2	6.18
실시예 3	6.25
실시예 4	6.59
실시예 5	6.81
실시예 6	6.91
실시예 7	6.97

비교예	5.08
-----	------

- [0120] 상기 표 1에 나타난 바와 같이, 생 꼬막살을 해동하여 구워먹었을 때에도 평균적으로 맛과 풍미에서 "좋다"라는 평가가 내려졌으며, 또한 생 꼬막살이 아닌 자숙 꼬막살을 사용한 실시예에서 더욱 좋은 평가를 받았으며, 조미액으로 숙성하는 경우, 조미액에 진액을 더 부가하여 숙성한 실시예에서 평가는 더욱 향상되는 것을 확인할 수 있었다.
  
- [0122] 그리고 조미액에 볶은 당근 분말을 더 부가한 실시예 7이 가장 좋은 평가를 받아 볶은 당근과 꼬막살의 맛의 어울림을 확인할 수 있었다.
  
- [0124] 더더욱 생꼬막을 껍질 채로 숯불에 직접 올려 구워 먹은 비교예는 실시예 1보다는 더 낮은 평가를 받아 본 발명에 따라 구이용 꼬막살의 우수성을 확인할 수 있었다.