



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2023년11월10일
(11) 등록번호 10-2599200
(24) 등록일자 2023년11월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/30 (2016.01) A23L 13/40 (2023.01)
A23L 13/70 (2023.01) A23L 15/00 (2016.01)
A23L 23/00 (2022.01) A23L 25/00 (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01) A23L 7/109 (2016.01)

(52) CPC특허분류
A23L 13/30 (2016.08)
A23L 13/428 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2022-0100538

(22) 출원일자 2022년08월11일
심사청구일자 2022년08월11일

(56) 선행기술조사문헌

- KR101728296 B1*
- KR101864529 B1*
- KR1020160143047 A*
- KR1020200114668 A*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

주식회사 삼한 통상

경기도 김포시 김포한강9로75번길 132, 704호(구 래동, 김포한강럭스나인)

(72) 발명자

김지용

경기도 김포시 봉화로167번길 35-29, 1층 5호 (감정동)

(74) 대리인

특허법인현문

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 김영립

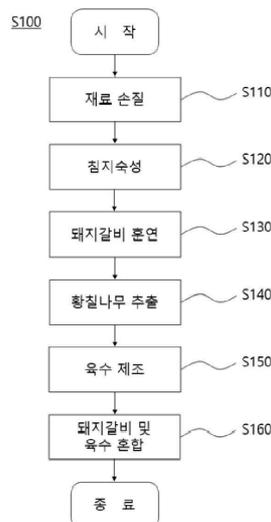
(54) 발명의 명칭 **풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법으로서, 구체적으로는 숙성 및 훈연한 돼지갈비를 황칠나무 추출물을 함유하는 육수에 넣고 함께 끓여 풍미가 더욱 향상된 돼지갈비탕을 제조하는 방법에 관한 것이다.

본 발명에 따라 제조된 풍미가 향상된 돼지갈비탕은 돼지갈비를 숙성 및 훈연하여 돼지 특유의 노린내가 없으며, 고기에 향이 배어 풍미가 더욱 향상되었고, 육질이 부드럽고 감칠맛이 좋아 다양한 연령에 대하여 높은 기호도가 있다. 또한, 육수를 만들 때 황칠나무 추출물을 사용함으로써, 돼지갈비탕의 풍미를 좋게 하였으며, 황칠나무의 인체에 유익한 성분을 다량 함유함으로써, 돼지갈비탕을 섭취하는 소비자들에게 건강에 이로운 성분을 제공하여 건강 증진에도 도움이 된다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 13/76 (2023.01)

A23L 15/00 (2016.08)

A23L 23/00 (2022.01)

A23L 25/00 (2016.08)

A23L 5/17 (2016.08)

A23L 7/109 (2016.08)

A23V 2250/21 (2013.01)

A23V 2300/10 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

(a) 돼지갈비의 누린내, 핏물 및 각종 이물질을 제거하기 위해 8~10cm로 절단한 돼지갈비를 월계수 잎 2~3장을 넣은 찬물에 2시간 정도 담근 후, 90~100℃의 끓는 물에 넣고 5~10분간 삶아 손질하는 단계;

(b) 상기 손질된 돼지갈비를 녹차 우려낸 물에 담근 후, 진공 포장하여 숙성하는 단계;

(c) 상기 숙성한 돼지갈비를 알루미늄 포일로 감싼 후, 훈연기에 넣고 100~120℃의 온도에서 10~20분간 훈연하는 단계;

(d) 황칠나무 잎 및/또는 줄기에 10배 중량의 물을 가하고, 85~95℃의 온도에서 2~3시간 정도 가열한 후, 이를 여과하고 감압하에서 건조하여 황칠나무 추출물을 제조하는 단계;

(e) 물 100중량부에 상기 (d) 단계에서 제조한 황칠나무 추출물 5~10중량부 및 각종 야채를 감싼 면포를 넣고 80~90℃의 온도에서 20~30분 동안 끓여서 육수를 제조하는 단계; 및

(f) 상기 (e) 단계에서 제조한 육수 100중량부에 상기 (c) 단계에서 훈연한 돼지갈비 30~40중량부, 상기 (e) 단계에서 사용한 무를 납작하게 썰어낸 것으로 15~20중량부, 대추 1~3중량부, 은행 1~3중량부, 계란 지단 5~10중량부, 대파 5~7중량부 및 당면 10~15중량부를 넣고 90~100℃의 온도에서 90~120분 동안 끓여 돼지갈비탕을 제조하는 단계;

를 포함하며,

상기 면포는 대파 2~3중량부, 무 20~30중량부, 양파 10~15중량부, 마늘 3~5중량부, 생강 1~2중량부, 통후추 1~3중량부, 건고추 2~4중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 돼지갈비탕의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 (b) 단계는 상기 (a) 단계에서 손질한 돼지갈비를 녹차 우려낸 물에 5~10분간 담근 후, 비닐팩에 담아 진공 포장하여 1~5℃의 냉수 안에 넣어 12~24시간 숙성하며, 상기 녹차 우려낸 물은 물 100중량부에 녹차 잎 20~30중량부를 넣고 60~80℃의 온도에서 5~10분간 끓이는 것을 특징으로 하는 돼지갈비탕의 제조방법.

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

제 1항 또는 제 3항의 방법으로 제조되는 것을 특징으로 하는 돼지갈비탕.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법으로서, 구체적으로는 숙성 및 훈연한 돼지갈비를 황칠나무 추출물을 함유하는 육수에 넣고 함께 끓여 풍미가 더욱 향상된 돼지갈비탕을 제조하는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 갈비는 동물의 늑골에 있는 고기 부위로서, 척추를 제외한 지방이 적고 단백질이 많은 등뼈 부분을 말한다. 이러한 갈비를 이용한 음식에는 갈비를 육수와 함께 끓인 갈비탕과, 갈비를 양념과 함께 졸인 갈비찜, 갈비를 구운 갈비구이 등이 있다.

[0004] 특히, 갈비탕은 국내 소비자들은 물론 외국인들도 매우 선호하는 국내 대표적인 음식중 하나이다. 갈비의 종류로는 돼지고기를 이용한 돼지갈비와 소고기를 이용한 소갈비가 있으나, 일반적으로 갈비탕에는 돼지갈비보다는 거의 소갈비를 이용한다.

[0005] 그러나 돼지갈비는 소갈비에 비해 가격이 저렴하며, 근섬유가 부드러우며 근내지방도 많아 육즙이 풍부하고 육향이 진하다. 또한 갈비뼈에서 우리나라는 골즙도 구수한 단맛을 가지고 있어 살코기의 육단백질과 지방의 맛을 더욱 진하고 달게 만들며, 소에 비해 갈비뼈가 작아 뜯어 먹기에도 편한 장점이 있다.

[0006] 한편, 풍미(風味)는 음식의 고상한 맛으로서, 맛과 향뿐만 아니라 오감을 통해 경험하는 느낌을 말한다. 흔히 말하는 불맛은 식재료가 고온의 불꽃에 직접 닿았을 때 그 부분이 살짝 타면서 요리에 스며드는 독특한 풍미이며, 맛이라기보다는 향에 가까워 불향이라고 부르기도 한다. 보통 불맛 자체는 특히 돼지고기와 아주 잘 어울리며, 이러한 불맛을 내는 방법으로는 훈연이 있다.

[0007] 훈연(燻煙, smoking)은 음식에 연기를 쬐어 연기 성분이 스며들게 하여 풍미를 돋우고 보존기간을 늘리는 조리법이다. 훈연에 의해 식품에 식욕을 자아내는 특수한 향이 배어 향미가 높아지며, 고기의 겉 표면이 코팅되어 육즙이 빠져나가지 못해 겉은 바삭하고 속은 기름이 빠져 담백해져 고기 맛이 좋아 진다. 또한, 지방의 변질과 박테리아 증식을 억제시켜 보존을 돕는다.

[0008] 이에 따라, 본 발명에서는 돼지갈비를 훈연하여 향미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법을 제공하고자 한다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-1728296호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 돼지갈비를 숙성 및 훈연하며, 황칠나무 추출물을 함유하는 육수를 제조하고, 이를 혼합하여 풍미가

향상된 돼지갈비탕의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0013] 본 발명의 풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법은 (a) 돼지갈비의 누린내, 핏물 및 각종 이물질을 제거하기 위해 손질하는 단계; (b) 상기 손질된 돼지갈비를 녹차 우려낸 물에 담근 후, 진공 포장하여 숙성하는 단계; (c) 상기 숙성한 돼지갈비를 알루미늄 포일에 감싸 훈연기에 넣고 훈연하는 단계; (d) 황칠나무 잎 및/또는 줄기를 분쇄하고, 물을 가해 추출하는 단계; (e) 물에 상기 황칠나무 추출물 및 각종 야채를 감싼 면포를 넣고 끓여서 육수를 제조하는 단계; 및 (f) 상기 육수에 상기 훈연한 돼지갈비를 넣고 끓여 돼지갈비탕을 제조하는 단계;를 포함할 수 있다.
- [0014] 상기 (a) 단계는 8~10cm로 절단한 돼지갈비를 월계수 잎 2~3장을 넣은 찬물에 2시간 정도 담근 후, 90~100℃의 끓는 물에 넣고 5~10분간 삶는 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0015] 상기 (b) 단계는 상기 (a) 단계에서 손질한 돼지갈비를 녹차 우려낸 물에 5~10분간 담근 후, 비닐팩에 담아 진공 포장하여 1~5℃의 냉수 안에 넣어 12~24시간 숙성하며, 상기 녹차 우려낸 물은 물 100중량부에 녹차 잎 20~30중량부를 넣고 60~80℃의 온도에서 5~10분간 끓이는 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0016] 상기 (c) 단계는 상기 (b) 단계에서 숙성한 돼지갈비를 알루미늄 포일로 감싼 후, 훈연기에 넣고 100~120℃의 온도에서 10~20분간 훈연할 수 있다.
- [0017] 상기 (d) 단계는 분쇄된 황칠나무 잎에 10배 중량의 물을 가하고 85~95℃의 온도에서 2~3시간 정도 가열한 후, 이를 여과하고 감압하에서 건조하여 제조되는 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0018] 상기 (e) 단계는 물 100중량부에 상기 (d) 단계에서 제조한 황칠나무 추출물 5~10중량부 및 각종 야채를 감싼 면포를 넣고 80~90℃의 온도에서 20~30분 동안 끓이며, 상기 면포는 대파 2~3중량부, 무 20~30중량부, 양파 10~15중량부, 마늘 3~5중량부, 생강 1~2중량부, 통후추 1~3중량부, 건고추 2~4중량부를 포함할 수 있다.
- [0019] 상기 (f) 단계는 상기 (e) 단계에서 제조한 육수 100중량부에 상기 (c) 단계에서 훈연한 돼지갈비 30~40중량부, 상기 (e) 단계에서 사용한 무를 납작하게 썰어낸 것으로 15~20중량부, 대추 1~3중량부, 은행 1~3중량부, 계란 지단 5~10중량부, 대파 5~7중량부 및 당면 10~15중량부를 넣고 90~100℃의 온도에서 90~120분 동안 끓이는 것을 특징으로 할 수 있다.

발명의 효과

- [0021] 본 발명에 따라 제조된 풍미가 향상된 돼지갈비탕은 돼지갈비를 숙성 및 훈연하여 돼지 특유의 노린내가 없으며, 고기에 향이 배어 풍미가 더욱 향상되었고, 육질이 부드럽고 감칠맛이 좋아 다양한 연령에 대하여 높은 기호도가 있다. 또한, 육수를 만들 때 황칠나무 추출물을 사용함으로써, 돼지갈비탕의 풍미를 좋게 하였으며, 황칠나무의 인체에 유익한 성분을 다량 함유함으로써, 돼지갈비탕을 섭취하는 소비자들에게 건강에 이로운 성분을 제공하여 건강 증진에도 도움이 된다.

도면의 간단한 설명

- [0023] 도 1은 본 발명의 풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법을 나타낸 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0024] 아래에서는 본 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용, <실시예> 및 <시험예>를 통하여 본 발명을 보다 구체적으로 설명하는 것이지만, 본 발명의 실시형태는 여러 가지 다른 형태로 변형될 수 있으므로 본 발명의 범위가 아래 설명하는 실시형태로 한정되는 것은 아니다.
- [0025] 본 발명의 명세서 전체에서, 어떤 부분이 어떤 구성요소를 "포함"한다고 할 때, 이는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성 요소를 더 포함할 수 있는 것을 의미한다. 본 발명의 명세서 전체에서, 어떤 단계가 다른 단계와 "상에" 또는 "전에" 위치하고 있다고 할 때, 이는 어떤 단계가 다른 단계와 직접적 시계열적인 관계에 있는 경우 뿐만 아니라, 각 단계 후의 혼합하는 단계와 같이 두 단계의 순서에 시계열적 순서가 바뀔 수 있는 간접적 시계열적 관계에 있는 경우와 동일한 권리를 포함할 수 있다.
- [0026] 본 발명의 명세서 전체에서 사용되는 정도의 용어 "약", "실질적으로" 등은 언급된 의미에 고유한 제조 및 물질 허용오차가 제시될 때 그 수치에서 또는 그 수치에 근접한 의미로 사용되고, 본 발명의 이해를 돕기 위해 정확

하거나 절대적인 수치가 언급된 개시 내용을 비양심적인 침해자가 부당하게 이용하는 것을 방지하기 위해 사용된다. 본원 명세서 전체에서 사용되는 용어 "~ (하는) 단계" 또는 "~의 단계"는 "~를 위한 단계"를 의미하지 않는다.

- [0028] 본 발명은 풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법으로서, 첨부된 도면들을 참조하여 본 발명의 실시예에 따른 돼지갈비탕 제조방법에 대하여 설명하도록 한다.
- [0030] 도 1은 본 발명의 풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법을 나타낸 도면이다. 본 발명의 돼지갈비탕 제조방법(S100)은 재료 손질 단계(S110); 침지숙성 단계(S120); 돼지갈비 훈연 단계(S130); 황칠나무 추출 단계(S140); 육수 제조 단계(S150); 및 돼지갈비 및 육수 혼합 단계(S160);를 포함한다.
- [0032] (a) 재료 손질 단계
- [0034] 돼지갈비를 먹기 간편하게 8~10cm 간격으로 절단한 후, 돼지의 누린내, 핏물 및 각종 이물질을 제거하기 위해 월계수 잎 2~3장을 넣은 찬물에 2시간 정도 담근다.
- [0036] 상기 돼지갈비를 90~100℃의 끓는 물에 넣고 5~10분 동안 삶아서 돼지갈비의 털 제거된 누린내, 핏물 및 각종 이물질을 추가로 제거한다.
- [0038] (b) 침지숙성 단계
- [0040] 침지숙성(Water Aging)은 진공 포장한 고기를 차가운 온도의 물속에 넣고 일정 기간 동안 담가 두는 방법이다. 이 방식으로 숙성된 고기는 수분 증발이 적어 육즙이 더 촉촉하며, 육질이 연하고 부드러워 진한 풍미를 느낄 수 있다.
- [0042] 물 100중량부에 녹차 잎 20~30중량부를 넣고 60~80℃의 온도에서 5~10분간 끓인다. 이를 상온에서 식인 후, 녹차 잎을 모두 제거하여 녹차 우려낸 물을 제조한다.
- [0044] 상기 손질한 돼지갈비를 상기 녹차 우려낸 물에 5~10분간 담근 후, 비닐팩에 담아 진공 포장하여 1~5℃의 냉수 안에 넣어 12~24시간 숙성한다.
- [0046] (c) 돼지갈비 훈연 단계
- [0048] 상기 숙성한 돼지갈비를 알루미늄 포일로 감싼 후, 훈연기에 넣고 100~120℃의 온도에서 10~20분간 훈연한다. 훈연시 온도가 100℃ 미만이거나 시간이 부족할 경우 돼지갈비의 향미가 부족해지며, 온도가 120℃를 초과하거나 시간이 과다할 경우 돼지갈비의 겉면이 심하게 탈 수 있다.
- [0050] 상기 훈연기에 사용하는 훈연제로는 사과나무, 삼나무, 히코리, 단풍나무, 메스키트, 참나무, 피칸 나무 등을 사용할 수 있으며, 젖은 나뭇조각이 마른 조각보다 특유의 더 좋은 향을 만들므로, 나뭇조각을 최소 30분간 물에 불려준다
- [0052] (d) 황칠나무 추출 단계
- [0054] 황칠나무(*Dendropanox morbifera* LEV.)는 두릅나무에 속하는 상록 활엽교목으로 세계에서 오직 전남의 해남, 완도, 보길도 등의 서남해안지역 인근과 제주도의 한라산에서만 자생한다. 황칠나무 잎은 플라보노이드 및 폴리아세틸렌 화합물 등을 함유하고 있는 것으로 확인되었으며, 황칠나무의 뿌리 및 줄기는 편두통, 월경 곤란증, 피부 질환 등을 치료하는데 이용되어 왔다.
- [0056] 열풍 건조한 황칠나무 잎 및/또는 줄기를 분쇄기로 이용하여 분쇄한다. 분쇄크기는 특별히 제한하지 않으면 1~3cm의 크기가 가장 적합하다. 상기 분쇄된 황칠나무 잎에 10배 중량의 물을 가하고 85~95℃의 온도에서 2~3시간 정도 가열한 후, 이를 여과하고 감압하에서 건조하여 황칠나무 추출물을 제조한다.
- [0058] (e) 육수 제조 단계
- [0060] 대파 2~3중량부, 무 20~30중량부, 양파 10~15중량부, 마늘 3~5중량부, 생강 1~2중량부, 통후추 1~3중량부, 건고추 2~4중량부를 면포로 감싼다.
- [0062] 물 100중량부에 상기 황칠나무 추출물 5~10중량부 및 상기 면포를 넣고 80~90℃의 온도에서 20~30분 동안 끓인다. 상기 면포를 제거하고, 간장, 천일염, 맛술, 후추 및 소주를 넣어 간을 조절하여 육수를 제조한다.
- [0064] (f) 돼지갈비 및 육수 혼합 단계

[0066] 상기 육수 100중량부에 상기 혼연한 돼지갈비 30~40중량부, 상기 (e) 단계에서 사용한 무를 납작하게 썰어낸 것으로 15~20중량부, 대추 1~3중량부, 은행 1~3중량부, 계란 지단 5~10중량부, 대파 5~7중량부 및 당면 10~15중량부를 넣고 90~100℃의 온도에서 90~120분 동안 끓여 돼지갈비탕을 제조한다.

[0068] <시험예 1> 총 폴리페놀 함량 측정

[0070] 1-1. 시험 방법

[0071] 총 폴리페놀 함량은 Folin-Denis의 방법을 이용하여 측정하였다. 추출용매를 이용해 5mg/mL의 농도로 만든 황칠나무 추출물 80uL에 Folin-Denis Regent(Fluka, Bucs, Swizerland) 80uL를 혼합하여 실온에서 3분간 반응시킨 후 10% sodium carbonate(Sigma Aldrich Co., St. Louis, MO, USA) 80uL를 넣고 실온에서 1시간 반응시킨 후 760nm에서 흡광도를 측정하였다. 총 폴리페놀 함량은 tannic acid(Sigma Aldrich Co., St. Louis, MO, USA)를 이용하여 표준검량곡선을 작성하여 나타내었다.

[0073] 1-2. 시험 결과

[0074] [표 1]에 본 발명의 황칠나무 추출물의 총 폴리페놀 함량 측정 결과를 나타내었다.

표 1

구분	총 폴리페놀 함량(mg TAN/g)
황칠나무 추출물	39.48±2.51

[0078] 상기 [표 1]의 결과를 살펴보면, 본 발명의 황칠나무 추출물의 총 폴리페놀 함량을 측정한 결과 39.48±2.51mg TAN/g로 측정되었다.

[0080] <시험예 2> 총 플라보노이드 함량 측정

[0082] 2-1. 시험 방법

[0083] 총 플라보노이드 함량은 Nieva Moreno등의 방법을 이용하여 측정하였다. 추출용매를 이용해 5mg/mL의 농도로 만든 황칠나무 추출물 20uL에 10% aluminum nitrate 20uL와 1M potassium acetate 20uL 그리고 80% 에탄올 0.94mL을 혼합하여 실온에서 40분간 반응시킨 후 415nm에서 흡광도를 측정하였다. 총 플라보노이드 함량은 quercetin(Sigma Aldrich Co., St. Louis, MO, USA)를 가지고 표준검량곡선을 작성하여 황칠나무 추출물의 총 플라보노이드 함량을 나타내었다.

[0085] 2-2. 시험 결과

[0086] [표 2]에 본 발명의 황칠나무 추출물의 총 플라보노이드 함량 측정 결과를 나타내었다.

표 2

구분	총 플라보노이드 함량(mg QUE/g)
황칠나무 추출물	13.72±1.43

[0090] 상기 [표 2]의 결과를 살펴보면, 본 발명의 황칠나무 추출물의 플라보노이드 함량을 측정한 결과 13.72±1.43mg QUE/g으로 측정되었다.

[0092] <시험예 3> 관능평가

[0094] 3-1. 시험 방법

[0095] 10~60대 남녀 100명을 대상으로 본 발명의 돼지갈비탕(본 발명1) 및 종래 돼지갈비탕(종래 제품)을 섭취하였을 때, 기호의 정도를 평가하였다.(1 : 매우 싫음, 2 : 싫음, 3 : 보통, 4 : 좋음, 5 : 매우 좋음)

[0097] 3-2. 시험 결과

[0098] [표 3]은 본 발명의 돼지갈비탕 및 종래 돼지갈비탕을 섭취하였을 때, 기호의 정도에 대한 결과를 나타낸 표이다.

표 3

	맛	향	육질	기호도
본 발명	4.3	4.0	3.8	4.0
종래 제품	4.1	3.4	3.6	3.7

[0100]

[0102]

[0104]

[0106]

[0108]

상기 [표 3]의 결과를 살펴보면, 본 발명의 돼지갈비탕은 맛 4.3, 향 4.0, 육질 3.8으로서 기호도 4.0으로 평가되었으며, 종래 돼지갈비탕은 맛 4.1, 향 3.4, 육질 3.6으로서 기호도 3.7로 평가되었다. 이에 따라 본 발명의 돼지갈비탕이 종래 돼지갈비탕에 비해 맛, 향, 육질 및 기호도가 우수한 것을 확인할 수 있다.

전술된 바와 같이, 본 발명의 풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법에 따라 제조된 돼지갈비탕은 돼지갈비를 숙성 및 훈연하여 풍미가 향상되었으며, 육질이 부드럽고 감칠맛이 좋아 다양한 연령에 대하여 높은 기호도가 있다. 또한, 육수를 만들 때 황칠나무 추출물을 사용함으로써, 황칠나무에 함유되어 있는 건강에 이로운 성분을 제공하여 건강 증진에도 도움이 된다.

상기와 같이 명세서에 최적의 실시예가 개시되었다. 여기서 특정한 용어들이 사용되었으나, 이는 단지 본 발명을 설명하기 위한 목적에서 사용된 것이지 의미 한정이나 특허청구범위에 기재된 본 발명의 범위를 제한하기 위하여 사용된 것은 아니다. 그러므로, 본 기술 분야의 통상의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시예가 가능하다는 점을 이해할 것이다. 따라서, 본 발명의 진정한 기술적 보호범위는 첨부된 특허청구범위의 기술적 사상에 의해 정해져야 할 것이다.

부호의 설명

- S100 : 풍미가 향상된 돼지갈비탕의 제조방법
- S110 : 재료 손질 단계
- S120 : 침지숙성 단계
- S130 : 돼지갈비 훈연 단계
- S140 : 황칠나무 추출 단계
- S150 : 육수 제조 단계
- S160 : 돼지갈비 및 육수 혼합 단계

도면

도면1

S100

