



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년05월29일

(11) 등록번호 10-1401055

(24) 등록일자 2014년05월22일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/48 (2006.01) A23L 1/20 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/221 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2014-0009124

(22) 출원일자 2014년01월24일

심사청구일자 2014년01월24일

(56) 선행기술조사문현

KR 101226703 B1

KR 1020100060966 A

KR101226703 B1

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 류민정

(54) 발명의 명칭 육개장 순두부 전골 및 이의 제조방법

(57) 요 약

본 발명은 쇠고기 육수에 토란 줄기, 숙주, 고사리, 삶은 쇠고기, 파 및 육개장용 다데기를 첨가하고 끓여 육개장 베이스를 제조하는 단계; 및 상기 육개장 베이스 100 중량부 대비 순두부 20~50 중량부, 닭 육수 농축액 5~25 중량부 및 허브 분말 0.1~2 중량부을 첨가하고 끓여 전골을 제조하는 단계를 포함하는 육개장 순두부 전골의 제조방법을 제공한다. 본 발명에 따른 육개장 순두부 전골은 육개장과 순두부 및 이와 조화되는 닭 육수 농축액 및 특정 허브 성분을 포함하고 있어서, 영양성분이 풍부하고 육개장 고유의 얼큰한 맛을 유지하면서 동시에 텁텁하고 비릿한 맛 대신 시원한 맛과 청량감을 나타낸다. 이로 인해, 본 발명에 따른 육개장 순두부 전골은 맛과 구감이 뛰어나고 풍미가 풍부하며 사용자가 선호하는 전체 기호도를 가진다.

특허청구의 범위

청구항 1

쇠고기 육수 100 중량부 대비 토란 줄기 2~10 중량부, 숙주 2~10 중량부, 고사리 2~10 중량부, 삶은 쇠고기 5~50 중량부, 파 2~10 중량부 및 육개장용 다데기 1.5~7.5 중량부를 첨가하고 끓여 육개장 베이스를 제조하는 단계; 및

상기 육개장 베이스 100 중량부 대비 순두부 20~50 중량부, 닭 육수 농축액 5~25 중량부 및 허브 분말 0.1~2 중량부을 첨가하고 끓여 전골을 제조하는 단계를 포함하고,

상기 육개장용 다데기는 고추 기름 100 중량부 당 고추 가루 60~140 중량부, 식용유 30~70 중량부, 다진 파 80~150 중량부, 다진 마늘 20~80 중량부, 간장 40~90 중량부, 다진 생강 20~80 중량부, 소금 5~10 중량부 및 후추 가루 1~5 중량부를 포함하는 혼합물이고,

상기 닭 육수 농축액은 닭고기 또는 닭뼈의 열수 추출물을 고형분 농도가 굴절 당도계의 측정값으로 35~55 브릭스(Brix)가 되도록 농축한 것이고

상기 허브 분말은 로즈마리(Rosemary) 분말, 바질(Basil) 분말, 월계수 잎(Bay leaf) 분말, 오레가노(Oregano) 분말 및 타임(thyme) 분말을 1:(0.5~2):(0.5~2):(0.5~2):(0.5~2)의 중량비로 포함하는 것을 특징으로 하는 육개장 순두부 전골의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 쇠고기 육수는 물에 쇠고기와 무, 대파, 마늘 및 생강으로 이루어진 군에서 선택되는 1 종 이상의 보조 재료를 첨가하고 끓인 후 쇠고기를 건져내고 위에 뜨는 기름을 제거하여 제조한 것을 특징으로 하는 육개장 순두부 전골의 제조방법.

청구항 3

제 2항에 있어서, 상기 쇠고기의 첨가량은 물 100 중량부 대비 15~45 중량부인 것을 특징으로 하는 육개장 순두부 전골의 제조방법.

청구항 4

제 2항에 있어서, 상기 보조 재료는 무이고, 무의 첨가량은 물 100 중량부 대비 5~20 중량부인 것을 특징으로 하는 육개장 순두부 전골의 제조방법.

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

제 1항 내지 제 4항 중 어느 한 항의 방법으로 제조된 것을 특징으로 하는 육개장 순두부 전골.

명세서**기술분야**

[0001] 본 발명은 육개장 순두부 전골 및 이의 제조방법에 관한 것으로서, 더 상세하게는 육개장과 순두부가 조화를 이루어 관능적 특성이 우수한 육개장 순두부 전골 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 육개장은 쇠고기를 삶아서 알맞게 뜯어 갖은 양념을 하여 얼큰하도록 맵게 끓인 국으로 삼복 시식의 하나이다. 그러나, 육개장은 맛이 텁텁하고 매운맛이 강해 웰빙을 지향하는 현대인의 식생활과 맞지 않는 부분이 있다.

[0003] 한편, 순두부는 두부의 제조공정에서 압착공정이 생략된 음식으로서, 대두를 물에 불린 후에 분쇄기로 분쇄한 다음 비지와 두유를 분리하고 분리된 두유를 충분히 끓인 다음에 응고제를 넣고 응고시켜 순두부를 제조하며, 순두부를 형틀에 넣고 압착시켜 굳히면 두부를 얻을 수 있다. 이렇게 제조된 순두부는 영양성분이 우수하나 성겁고 비릿한 맛으로 인하여 어린이나 자주 접해보지 않은 사람들은 별도의 양념장을 넣어 먹거나, 고춧가루, 파 등으로 양념한 후 해산물과 야채를 넣고 끓인 순두부찌개 형태로 요리되고 있으나 다양한 요리로 적용되지 못하는 실정이다. 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 방안으로서, 한국등록특허공보 제0637962호에는 순두부 조성물에 송화 가루와 더덕 가루를 혼합하여 순두부를 제조한 후, 모시조개, 청주, 마늘 등을 넣어 끓인 시원한 국물과 천연 자연 송이버섯을 추가하여 맛과 향을 동시에 느끼는 송화 순두부 해장국 및 그 제조방법이 개시되어 있다. 그러나 상기 발명에 사용되는 송화 가루와 송이버섯은 고가이고 시중에 구매하기 용이하지 않아 널리 보급하기에는 한계가 있다. 또한, 순두부에는 단백질과 지질을 제외하고는 무기질, 비타민 등의 함유량은 미미한 실정이므로 영양성분이 편중되고 있다는 문제점이 제기되고 있다. 따라서, 순두부에 다른 영양성분을 첨가하여 누구나 쉽게 섭취할 수 있고, 순두부 고유의 맛을 만끽할 수 있는 식품개발이 절실한 실정이다.

발명의 내용**해결하려는 과제**

[0004] 본 발명은 종래의 배경하에서 도출된 것으로서, 본 발명의 목적은 영양성분이 풍부하고 맛, 향미, 구감 및 전체적인 기호도와 같은 관능적 측면이 우수한 육개장 순두부 전골 및 이의 제조방법을 제공하는데에 있다.

과제의 해결 수단

[0005] 본 발명의 발명자는 전통식품인 육개장과 순두부를 조합하여 영양성분을 풍부하게 하고, 육개장과 순두부를 조합에 의해 발생하는 육개장의 고유한 얼큰하고 깊은 국물맛의 저하 및 텁텁하고 비릿한 맛의 증가 등의 문제점을 닦 육수 농축액 및 허브의 첨가를 통해 해결하고, 본 발명을 완성하였다.

[0006] 상기 목적을 해결하기 위하여, 본 발명은 쇠고기 육수에 토란 줄기, 숙주, 고사리, 삶은 쇠고기, 파 및 육개장 용 다데기를 첨가하고 끓여 육개장 베이스를 제조하는 단계; 및 상기 육개장 베이스 100 중량부 대비 순두부 20~50 중량부, 닭 육수 농축액 5~25 중량부 및 허브 분말 0.1~2 중량부을 첨가하고 끓여 전골을 제조하는 단계를 포함하는 육개장 순두부 전골의 제조방법을 제공한다. 이때, 상기 육개장용 다데기는 고추 기름, 고추 가루, 식용유, 다진 파, 다진 마늘, 간장, 다진 생강, 소금 및 후추 가루를 포함하는 혼합물이고, 상기 닭 육수 농축액은 닭고기 또는 닭뼈의 열수 추출물을 고형분 농도가 굴절 당도계의 측정값으로 35~55 브릭스(Brix)가 되도록 농축한 것이다.

[0007] 또한, 상기 쇠고기 육수는 바람직하게는 물에 쇠고기와 무, 대파, 마늘 및 생강으로 이루어진 군에서 선택되는 1종 이상의 보조 재료를 첨가하고 끓인 후 쇠고기를 건져내고 위에 뜨는 기름을 제거하여 제조한 것을 특징으로

한다. 상기 쇠고기 육수의 제조 과정에서 쇠고기의 첨가량은 물 100 중량부 대비 15~45 중량부인 것이 바람직하다. 또한, 상기 쇠고기 육수의 제조 과정에서 보조 재료는 무인 것이 바람직하고, 무의 첨가량은 물 100 중량부 대비 5~20 중량부인 것이 더 바람직하다.

[0008] 또한, 상기 육개장 베이스를 제조하는 과정에서 토란 줄기, 숙주, 고사리 또는 파의 첨가량은 쇠고기 육수 100 중량부 대비 2~10 중량부인 것이 바람직하다.

[0009] 또한, 상기 육개장 베이스를 제조하는 과정에서 얇은 쇠고기의 첨가량은 쇠고기 육수 100 중량부 대비 5~50 중량부인 것이 바람직하다.

[0010] 또한, 상기 육개장 베이스를 제조하는 과정에서 육개장용 다데기는 고추 기름 100 중량부 당 고추 가루 60~140 중량부, 식용유 30~70 중량부, 다진 파 80~150 중량부, 다진 마늘 20~80 중량부, 간장 40~90 중량부, 다진 생강 20~80 중량부, 소금 5~10 중량부 및 후추 가루 1~5 중량부를 포함하는 혼합물인 것이 바람직하고, 그 첨가량은 쇠고기 육수 100 중량부 대비 1.5~7.5 중량부인 것이 더 바람직하다.

[0011] 또한, 상기 허브 분말은 로즈마리(Rosemary) 분말, 바질(Basil) 분말, 월계수 잎(Bay leaf) 분말, 오레가노(Oregano) 분말 및 타임(thyme) 분말을 포함하는 것이 바람직하다.

[0012] 본 발명은 전술한 방법으로 제조된 육개장 순두부 전골을 제공한다.

발명의 효과

[0013] 본 발명에 따른 육개장 순두부 전골은 육개장과 순두부 및 이와 조화되는 닭 육수 농축액 및 특정 허브 성분을 포함하고 있어서, 영양성분이 풍부하고 육개장 고유의 얼큰한 맛을 유지하면서 동시에 텁텁하고 비릿한 맛 대신 시원한 맛과 청량감을 나타낸다. 이로 인해, 본 발명에 따른 육개장 순두부 전골은 맛과 구감이 뛰어나고 풍미가 풍부하며 사용자가 선호하는 전체 기호도를 가진다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 이하, 본 발명을 구체적으로 설명한다.

[0015] 본 발명에 따른 육개장 순두부 전골의 제조방법은 육개장 베이스를 제조하는 단계; 및 상기 육개장 베이스에 순두부, 닭 육수 농축액 및 허브 분말을 첨가하고 끓여 전골을 제조하는 단계를 포함한다. 이하, 본 발명에 따른 육개장 순두부 전골의 제조방법을 제조단계별로 나누어 설명한다.

육개장 베이스를 제조하는 단계

[0017] 본 발명에 따른 육개장 순두부 전골의 제조방법에서 육개장 베이스를 제조하는 단계는 쇠고기 육수에 토란 줄기, 숙주, 고사리, 얇은 쇠고기, 파 및 육개장용 다데기를 첨가하고 끓이는 것으로 구성된다.

[0018] 상기 쇠고기 육수는 육개장 제조시 통상적으로 사용되는 것이라면 그 종류가 크게 제한되지 않으며, 바람직한 일 예로 물에 쇠고기와 무, 대파, 마늘 및 생강으로 이루어진 군에서 선택되는 1종 이상의 보조 재료를 첨가하고 끓인 후 쇠고기를 건져내고 위에 뜨는 기름을 제거하여 제조한 것이다. 이때, 쇠고기 육수를 제조하기 위해 사용되는 쇠고기의 부위는 크게 제한되지 않으며, 예를 들어 양지머리, 사태에서 선택되는 것이 바람직하다. 또한, 쇠고기 육수를 제조할 때 쇠고기 외에 소의 양(깃머리), 소의 곱창, 소의 잡뼈를 더 포함할 수 있다. 쇠고기 육수의 제조과정에서 쇠고기의 첨가량은 물 100 중량부 대비 15~45 중량부인 것이 바람직하고 20~40 중량부인 것이 더 바람직하다. 또한, 쇠고기 육수의 제조과정에서 보조 재료는 쇠고기의 누린 내를 제거하기 위해 사용되는 것으로서, 무, 대파, 마늘 및 생강으로 이루어진 군에서 선택되는 1종 이상으로 구성될 수 있으며, 이중 무인 것이 바람직하다. 보조 재료로 무를 사용하는 경우 무의 첨가량은 물 100 중량부 대비 5~20 중량부인 것이 바람직하고, 7~15 중량부인 것이 더 바람직하다.

[0019] 또한, 상기 육개장 베이스를 제조하는 단계에서 토란 줄기, 숙주, 고사리 및 파의 첨가량은 각각 독립적으로 쇠고기 육수 100 중량부 대비 2~10 중량부인 것이 바람직하고 2~8 중량부인 것이 더 바람직하며, 4~8 중량부인 것이 가장 바람직하다. 또한, 상기 파는 대파, 실파 등에서 선택될 수 있다.

[0020] 또한, 상기 육개장 베이스를 제조하는 단계에서 얇은 쇠고기의 첨가량은 쇠고기 육수 100 중량부 대비 5~50 중

량부인 것이 바람직하고, 10~40 중량부인 것이 더 바람직하며, 15~30 중량부인 것이 가장 바람직하다. 상기 삶은 쇠고기로는 쇠고기 육수를 제조하는 과정에서 삶은 후 건져낸 쇠고기를 결대로 굽게 찢거나 결 반대로 납작하게 썬 것을 사용할 수 있다.

또한, 상기 육개장 베이스를 제조하는 단계에서 육개장용 다데기는 육개장 제조시 통상적으로 사용하는 국거리 양념이라면 그 종류가 크게 제한되지 않으며, 바람직한 일 예로 고추 기름, 고추 가루, 식용유, 다진 파, 다진 마늘, 간장, 다진 생강, 소금 및 후추 가루를 포함하는 혼합물의 형태이며, 더 바람직하게는 고추 기름 100 중량부 당 고추 가루 60~140 중량부, 식용유 30~70 중량부, 다진 파 80~150 중량부, 다진 마늘 20~80 중량부, 간장 40~90 중량부, 다진 생강 20~80 중량부, 소금 5~10 중량부 및 후추 가루 1~5 중량부를 포함하는 혼합물의 형태이다. 또한, 상기 식용유는 참기름, 면실유(cotton seed oil)에서 선택되는 것이 바람직하다. 또한, 상기 간장은 국 간장 또는 청장(淸醬)에서 선택되는 것이 바람직하다. 상기 육개장 베이스의 기본 간은 육개장용 다데기를 사용하여 맞추며, 간의 세기에 따라 육개장용 다데기의 첨가량은 다양한 범위에서 선택될 수 있다. 통상적으로 육개장용 다데기의 첨가량은 쇠고기 육수 100 중량부 대비 1.5~7.5 중량부인 것이 바람직하고, 2~6 중량부인 것이 더 바람직하다.

전골을 제조하는 단계

본 발명에 따른 육개장 순두부 전골의 제조방법에서 전골을 제조하는 단계는 육개장 베이스에 순두부, 닭 육수 농축액 및 허브 분말을 첨가하고 끓이는 것으로 구성된다.

이때, 순두부의 첨가량은 육개장 베이스 100 중량부 대비 20~50 중량부인 것이 바람직하고, 25~45 중량부인 것이 더 바람직하고, 25~40 중량부인 것이 가장 바람직하다. 순두부의 첨가량이 육개장 베이스 100 중량부 대비 20 중량부 미만인 경우 순두부 첨가의 효과가 미비하고, 순두부 첨가량이 육개장 베이스 100 중량부 대비 50 중량부를 초과하는 경우 순두부의 맛이 너무 강하여 육개장 베이스와의 조화가 떨어질 염려가 있다.

또한, 상기 닭 육수 농축액의 첨가량은 육개장 베이스 100 중량부 대비 5~25 중량부인 것이 바람직하고, 10~25 중량부인 것이 더 바람직하고, 10~20 중량부인 것이 가장 바람직하다. 닭 육수 농축액의 첨가량이 육개장 베이스 100 중량부 대비 5 중량부 미만인 경우 닭 육수 농축액의 첨가 효과가 미비하여 육개장 순두부 전골의 맛이 텁텁할 염려가 있고, 닭 육수 농축액의 첨가량이 육개장 베이스 100 중량부 대비 25 중량부를 초과하는 경우 육개장 고유의 맛이 희석될 염려가 있다. 본 발명에서 닭 육수 농축액은 닭고기 또는 닭뼈의 추출물을 고형분의 농도가 소정 범위 이상이 되도록 농축한 것이다. 이때, 추출 방법으로는 열수 추출 또는 효소 추출 등 공지된 방법을 사용할 수 있고, 이중 닭 고유의 풍미를 유지하기 위해 열수 추출 방법을 사용하는 것이 바람직하다. 예를 들어, 닭 육수 농축액은 닭고기 또는 닭뼈의 열수 추출물을 고형분 농도가 굴절 당도계의 측정값으로 35~55 브릭스(Brix)가 되도록 농축한 것이 바람직하고, 40~50 브릭스(Brix)가 되도록 농축한 것이 더 바람직하다. 또한, 열수 추출 방법은 상암 또는 가압 조건에서 행해질 수 있고, 효소 추출은 단백질 분해효소를 이용하여 행해질 수 있다[조현희(2002) : 닭의 비상용가식부 추출물로부터 천연조미료 개발에 관한 연구, 공주대학교, 석사학위논문; 김상수(2007) : 추출방법에 따른 닭뼈 추출물의 제조에 관한 연구, 한경대학교, 석사학위논문; 김종석(2008) : 소금 첨가량에 따른 고압가열 추출기로 추출된 닭 육수의 품질 특성, 경기대학교, 석사학위논문]. 본 발명에 따른 육개장 순두부 전골에서 닭 육수 농축액은 육개장 순두부 전골의 텁텁함을 없애주고 시원한 맛을 부여하며 다른 성분들과 조화를 이루어 향미, 구감 등과 전체적인 기호도를 개선하는 역할을 한다.

또한, 상기 허브 분말의 첨가량은 육개장 베이스 100 중량부 대비 0.1~2 중량부인 것이 바람직하고, 0.5~2 중량부인 것이 더 바람직하고, 0.5~1.5 중량부인 것이 가장 바람직하다. 허브 분말의 첨가량이 육개장 베이스 100 중량부 대비 0.1 중량부 미만인 경우 허브 분말의 첨가 효과가 미비하여 육개장 순두부 전골에서 순두부의 비릿한 맛이 나오 청량감이 떨어질 염려가 있으며, 허브 분말의 첨가량이 육개장 베이스 100 중량부 대비 2 중량부를 초과하는 경우 허브의 향미가 너무 강하여서 육개장 고유의 맛이 희석될 염려가 있다. 본 발명에서 허브 분말을 구성하는 허브는 식품에서 향신료로 사용될 수 있는 것이라면 그 종류가 크게 제한되지 않으며, 예를 들어 바질, 마조람, 펜넬(Fennel), 케트 닙, 슈퍼 민트, 헬리오프트러프, 레몬 그라스(Lemon grass), 세이지(Sage), 제노바실, 스테비아, 파인애플 세이지(Pineapple Sage), 디지털리스, 화이트 야로, 허솝, 슈퍼 탄지, 체리 세이지, 다이어스 케모마일, 클라리 세이지(Clary Sage), 월 우드, 레몬 버베나, 우로바노 라벤더, 피나타 라벤더, 차이브스(Chives), 예루살렘 세이지 (jerusalem sage), 월계수 잎, 멕시칸 세이지(Mexican sage), 빅토리오 라벤더, 안데로라벤더, 마리노라벤더, 바이올렛(Violet), 캐트민트(Catmint), 슈퍼잉글리쉬 라벤더(Lavender), 그린타임, 쌈토리나 플래쉬, 엘로우 야로, 오레가노, 블래더 캠피온, 소프워트(Soapwort), 베르가모트(Bergamot),

와일드 스트로베리, 소프워트(Soapwort), 마르타 로즈마리, 람스이어(Lamb's ear), 페퍼민트(Pepper mint), 보리지, 퍼플세이지(purple Sage), 로케트, 퍼실컴먼, 나스터티움(Nasturtium), 컴먼 로즈마리, 피버few(Feverfew), 허브로즈(Herb Rasa), 슈퍼 페리윙클(빙카), 하우스럭, 페니로얄(Mentha pulegium), 트리칼라 세이지(Salvia officinalis var tricolor), 케모마일(Chamomile), 코리아 타임, 클로브 펑크, 루바브, 코튼 라벤더(Cotton Lavender), 레몬 밤, 로즈 제라늄(Geranium), 골든타임, 세인트 존즈 워트(St. John's Wort) 및 러시안 타라곤으로 이루어진 군으로부터 1종 이상 선택될 수 있다. 본 발명에서 허브 분말은 육개장 베이스, 순두부, 닭 육수 농축액과의 조화성을 고려할 때 로즈마리(Rosemary) 분말, 바질(Basil) 분말, 월계수 잎(Bay leaf) 분말, 오레가노(Oregano) 분말 및 타임(thyme) 분말을 모두 포함하는 것이 바람직하고, 이때, 로즈마리(Rosemary) 분말 : 바질(Basil) 분말 : 월계수 잎(Bay leaf) 분말 : 오레가노(Oregano) 분말 : 타임(thyme) 분말의 중량비는 1:(0.5~2):(0.5~2):(0.5~2):(0.5~2)인 것이 바람직하다.

[0027] 이하, 본 발명을 실시예를 통하여 보다 구체적으로 설명하고자 한다. 다만, 하기 실시예들은 본 발명의 기술적 특징을 명확하게 예시하기 위한 것일 뿐 본 발명의 보호범위를 한정하는 것은 아니다.

1. 닭 육수 농축액의 제조

[0029] 물 300 중량부에 약 80 메쉬(mesh) 이하의 크기로 분쇄한 닭뼈 100 중량부를 첨가하고 혼합한 후, 이를 오토클레이브(Autoclave)에 넣고 약 121℃에서 약 120분 동안 추출하였다. 이후, 추출물을 여과포로 여과하고 진공 농축기로 농축하여 닭 육수 농축액을 제조하였다. 닭 육수 농축액의 고형분 농도를 굴절 당도계(refractometer)로 측정한 결과, 약 45 브릭스(Brix) 이었다.

2. 육개장 순두부 전골의 제조

제조예 1.

[0032] 끓는 물 5ℓ에 팟물을 뺀 양지머리 1.2kg, 무 400g 및 마늘 25g을 넣고 약 1시간 동안 삶았다. 이후, 삶은 양지머리와 무를 건져내고 국물 위의 뜨거운 기름을 제거한 후 면포에 걸러 쇠고기 육수를 제조하였다. 또한, 삶은 양지머리를 결대로 찢어 준비였다. 또한, 토란 줄기 및 고사리는 삶아서 부드럽게 불린 후 약 7cm의 크기로 잘라 준비하였고, 숙주는 끓는 물에 데쳐서 준비하였고, 대파는 약 8cm의 크기로 토막내고 길이대로 굽게 채썬 후 끓는 물에 살짝 데쳐서 준비하였다. 또한, 고추 기름 100 중량부, 고추 가루 80 중량부, 면실유 30 중량부, 다진 파 100 중량부, 다진 마늘 50 중량부, 국 간장 60 중량부, 다진 생강 60 중량부, 깨소금 8 중량부 및 후추 가루 2 중량부를 혼합하여 육개장용 다데기를 제조하였다.

[0033] 이후, 쇠고기 육수 4ℓ를 냄비에 봇고 끓인 후, 여기에 준비한 토란 줄기 150g, 고사리 150g, 숙주 150g 및 삶은 양지머리 1kg을 넣고 끓이면서 다데기 약 250g을 넣고 간을 하고 다시 끓여 육개장 베이스를 제조하였다.

[0034] 이후, 끓고 있는 육개장 베이스 100 중량부를 기준으로 순두부 50 중량부, 닭 육수 농축액 25 중량부 및 허브 분말[로즈마리(Rosemary) 분말, 바질(Basil) 분말, 월계수 잎(Bay leaf) 분말, 오레가노(Oregano) 분말 및 타임(thyme) 분말을 각각 동량으로 혼합한 것임] 2 중량부를 첨가하고 끓여 육개장 순두부 전골을 제조하였다.

제조예 2.

[0036] 제조예 1과 동일한 방법으로 육개장 베이스를 제조하였다.

[0037] 이후, 끓고 있는 육개장 베이스 100 중량부를 기준으로 순두부 20 중량부, 닭 육수 농축액 5 중량부 및 허브 분말[로즈마리(Rosemary) 분말, 바질(Basil) 분말, 월계수 잎(Bay leaf) 분말, 오레가노(Oregano) 분말 및 타임(thyme) 분말을 각각 동량으로 혼합한 것임] 0.1 중량부를 첨가하고 끓여 육개장 순두부 전골을 제조하였다.

제조예 3.

[0039] 제조예 1과 동일한 방법으로 육개장 베이스를 제조하였다.

[0040] 이후, 끓고 있는 육개장 베이스 100 중량부를 기준으로 순두부 30 중량부, 닭 육수 농축액 15 중량부 및 허브 분말[로즈마리(Rosemary) 분말, 바질(Basil) 분말, 월계수 잎(Bay leaf) 분말, 오레가노(Oregano) 분말 및 타임(thyme) 분말을 각각 동량으로 혼합한 것임] 0.8 중량부를 첨가하고 끓여 육개장 순두부 전골을 제조하였다.

[0041] 비교제조예 1.

[0042] 제조예 1과 동일한 방법으로 육개장 베이스를 제조하였다.

[0043] 이후, 끓고 있는 육개장 베이스 100 중량부를 기준으로 순두부 30 중량부를 첨가하고 끓여 육개장 순두부 전골을 제조하였다.

[0044] 비교제조예 2.

[0045] 제조예 1과 동일한 방법으로 육개장 베이스를 제조하였다.

[0046] 이후, 끓고 있는 육개장 베이스 100 중량부를 기준으로 순두부 30 중량부 및 닭 육수 농축액 15 중량부를 첨가하고 끓여 육개장 순두부 전골을 제조하였다.

[0047] 비교제조예 3.

[0048] 제조예 1과 동일한 방법으로 육개장 베이스를 제조하였다.

[0049] 이후, 끓고 있는 육개장 베이스 100 중량부를 기준으로 순두부 30 중량부 및 허브 분말[로즈마리(Rosemary) 분말, 바질(Basil) 분말, 월계수 잎(Bay leaf) 분말, 오레가노(Oregano) 분말 및 타임(thyme) 분말을 각각 동량으로 혼합한 것임] 0.8 중량부를 첨가하고 끓여 육개장 순두부 전골을 제조하였다.

3. 육개장 순두부 전골의 관능 평가

[0051] 전문적인 관능 검사 패널 20명을 대상으로 제조예 1 내지 3 및 비교제조예 1 내지 3에서 제조한 육개장 순두부 전골을 시식하게 하고 관능 평가를 수행하였다. 평가 항목은 맛(taste), 향미(flavor), 구감(mouth feel) 및 전체 기호도(overall acceptability)이었고, 9점 척도법(최저 점수 1점에서 최고 점수 9점)을 사용하였다. 하기 표 1에 육개장 순두부 전골의 관능 평가 결과를 나타내었다.

표 1

육개장 순두부 전골 구분	관능 평가 평균 점수			
	맛	향미	구감	전체 기호도
제조예 1	8.2	8.2	8.4	8.3
제조예 2	8.1	8.0	8.3	8.2
제조예 3	8.5	8.4	8.6	8.5
비교제조예 1	5.7	4.6	6.4	5.8
비교제조예 2	7.3	6.2	7.5	7.1
비교제조예 3	6.7	7.5	6.9	7.2

[0053] 상기 표 1에서 보이는 바와 같이 제조예 1 내지 3에서 제조한 육개장 순두부 전골의 관능적 특성이 가장 우수한 것으로 나타났다. 관능 검사 패널에게 비교제조예 1 내지 비교제조예 3에서 제조한 육개장 순두부 전골이 관능 평가 점수가 상대적으로 낮은 이유를 설문 조사한 결과, 비교제조예 1에서 제조한 육개장 순두부 전골의 경우 국물 맛이 텁텁하고 순두부의 비린 맛이 남아 있다는 지적이 있었고, 비교제조예 2에서 제조한 육개장 순두부 전골의 경우 국물 맛의 텁텁함은 어느 정도 사라졌으나 순두부의 비린 맛이 남아 있고 청량감이 떨어진다는 지적이 있었고, 비교제조예 3에서 제조한 육개장 순두부 전골의 경우 순두부의 비린 맛은 사라졌으나 국물 맛이 텁텁하고 육개장 고유의 맛이 일정 부분 희석되는 문제를 지적하였다.

[0054]

이상에서와 같이 본 발명을 상기의 실시예를 통해 설명하였지만 본 발명이 반드시 여기에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 범주와 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 다양한 변형실시가 가능함은 물론이다. 따라서, 본 발명의 보호범위는 본 발명에 첨부된 특허청구의 범위에 속하는 모든 실시 형태를 포함하는 것으로 해석되어야 한다.