



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2021년07월02일
(11) 등록번호 10-2273213
(24) 등록일자 2021년06월29일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) A23L 19/00 (2016.01)
A23L 23/00 (2016.01) A23L 25/00 (2016.01)
A23L 5/20 (2016.01) A23L 7/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류
A23L 13/57 (2016.08)
A23L 19/00 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2020-0167411

(22) 출원일자 2020년12월03일

심사청구일자 2020년12월03일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020160015973 A*

KR1020200101212 A*

KR1020050119836 A

KR100991180 B1

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

전창희

경상북도 영주시 풍기읍 남원로 136 (풍기우신강
변타운) 105호

(72) 발명자

전창희

경상북도 영주시 풍기읍 남원로 136 (풍기우신강
변타운) 105호

(74) 대리인

특허법인해안

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 김영림

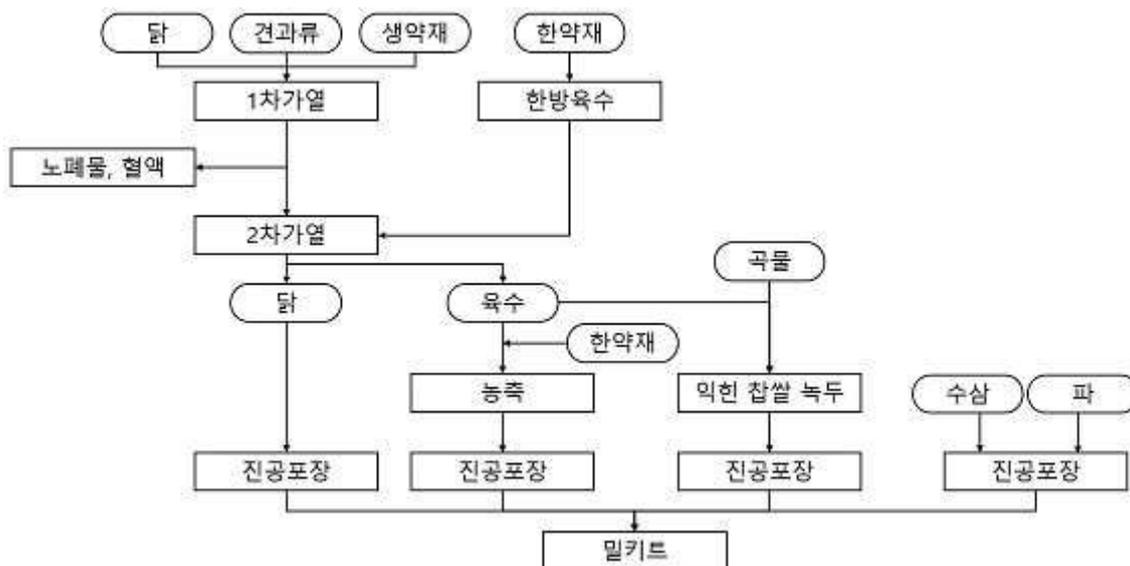
(54) 발명의 명칭 약초를 이용한 삼계탕 제조방법

(57) 요약

7개의 주요약재로 구성되는 약초를 이용하여 제조되는 육수에 처리된 닭을 침지한 다음 가열하여 제조되는 약초를 이용한 삼계탕 제조방법을 개시한다.

본 발명의 실시예에 따른 약초를 이용한 삼계탕 제조방법은 (a) 손질된 생닭의 뱃속에 밤, 은행 및 대추를 투입한 다음, 양반다리를 만드는 단계; (b) 상기 밤, 은행 및 대추가 들어간 닭을 90~120℃의 물에 침지하고 가열하여 노폐물을 제거하는 단계; (c) 인삼, 잔대, 하수오, 백복령, 도라지 및 생강을 포함하는 약초를 80~110℃의 물에 8~10시간동안 침지하여 한방육수를 제조하는 단계; 및 (d) 상기 한방육수에 상기 (b)단계에서 제조된 노폐물이 제거된 닭을 침지한 다음, 80~110℃의 온도에서 10분~2시간동안 가열하는 단계를 포함할 수 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2016.08)

A23L 25/00 (2016.08)

A23L 5/20 (2016.08)

A23L 7/10 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

A23V 2300/38 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

- (a) 손질된 생닭의 배속에 밥, 은행 및 대추를 투입한 다음, 양반다리를 만드는 단계;
 - (b) 상기 밥, 은행 및 대추가 들어간 닭을 90~120℃의 물에 침지하고 가열하여 노폐물을 제거하는 단계;
 - (c) 인삼, 잔대, 하수오, 백복령, 도라지 및 생강을 포함하는 약초를 80~110℃의 물에 8~10시간동안 침지하여 한방육수를 제조하는 단계;
 - (d) 상기 (c)단계에서 제조된 한방육수에 상기 (b)단계에서 제조된 노폐물이 제거된 닭을 침지한 다음, 80~110℃의 온도에서 10분~2시간동안 가열한 다음 닭과 육수를 분리하는 단계; 및
 - (e) 상기 (d) 단계에서 닭과 분리된 육수의 일부에, 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물을 투입하고 가열하는 단계;
- 를 포함하는 약초를 이용한 삼계탕 제조방법에 있어서,

상기 닭은 300~1,200g이며

상기 (a)단계는,

도계한 닭의 털을 제거한 다음, 아랫배 부분을 개방하여 내장을 꺼내고, 머리, 꼬리 및 날개끝을 절단하여 손질하는 단계;

상기 손질된 생닭을 세척한 다음, 개방된 아랫배를 통하여 밥 1~2개, 대추 1~2개 및 은행 3~5개를 포함하는 주 재료를 투입하는 단계;

상기 닭의 아랫배 측면을 친공한 다음, 닭의 다리를 엇갈려 통과시켜 양반다리를 만드는 단계를 포함하고,

상기 (b)단계는,

90~120℃로 가열된 10L의 물에 상기 밥, 은행 및 대추가 들어간 닭 10~20마리를 투입하는 단계;

상기 물의 표면에 뜬 이물질과 기름을 제거하며 1~10분간 1차 가열하는 단계; 및

상기 1차 가열된 닭을 물과 분리한 다음, 10~20℃의 물에 침지하는 단계를 포함하며,

상기 (c) 단계는

인삼, 잔대, 하수오, 백복령, 도라지 및 생강을 포함하는 약초를 손질하여 준비하는 단계; 및

상기 인삼 30중량부, 잔대 20중량부, 하수오 10중량부, 백복령 10중량부, 도라지 20중량부 및 생강 5중량부의 비율로 20L의 물에 침지하고, 80~110℃의 온도로 8~10시간동안 가열하여 한방육수를 준비하는 단계를 포함하며,

상기 (d)단계는,

상기 한방육수 10L에 상기 1차 가열된 닭 10~20마리를 투입하는 단계;

상기 1차가열된 닭이 투입된 한방육수를 80~110℃의 온도에서 10분~1시간동안 2차 가열하는 단계;

상기 2차 가열이 완료된 다음 가열을 중지하고 10~20분간 방치하는 단계; 및

상기 2차 가열된 닭과 육수를 분리하는 단계를 포함하며;

상기 (e) 단계는,

상기 (d) 단계에서 닭과 분리된 육수의 일부에, 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물 300~3000g을 투입하고 10~20분 동안 가열하는 단계;

상기 가열이 완료된 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물과 여분의 육수를 분리하는 단계;

상기 (d)단계에서 닭과 분리된 육수의 나머지 분량에 감초 10~20쪽, 수삼 100~500g, 황기 20~200g 및 녹각

10~100g을 포함하는 부재료를 투입한 다음, 체적이 1/5~1/2가 될 때까지 가열하여 증발 농축시키는 단계;

상기 2차 가열된 닭 1마리, 상기 가열이 완료된 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물 100~200g, 상기 증발 농축된 한방육수 200~1000g, 수삼 1뿌리, 마늘 2~5쪽 및 절단된 파 2~20g을 각각 진공포장하여 밀키트를 구성하는 단계를 추가로 포함하는 약초를 이용한 삼계탕 제조방법.

청구항 2

삭제

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 약초를 이용한 삼계탕 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 7개의 주요약재로 구성되는 약초를 이용하여 제조되는 육수에 처리된 닭을 침지한 다음 가열하여 제조되는 약초를 이용한 삼계탕 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 삼계탕은 예로부터 기가 허한 사람들의 보양식으로 알려져 있다. 구체적으로 몸이 차고 추위를 많이 타거나, 자꾸 마르거나, 식은 땀을 많이 흘리거나, 쉽게 피로하고 편식을 하거나 집중력이 떨어지는 사람에게 좋은 효과를 가질 수 있다. 특히, 원기가 허할 때나 입맛이 없을 때, 산모의 산전 산후에, 와병중에 있는 환자의 기력회복에 효능이 입증된 전통 음식이며, 여름철 소모되기 쉬운 기력 보충에 효과적이어서 많은 소비가 여름철에 집중되고 있다.

[0003] 삼계탕의 주재료인 닭고기는 육질을 구성하는 섬유가 가늘고 연하며, 지방질이 근육 속에 섞여 있지 않기 때문에 맛이 담백하고 소화흡수가 잘 되는 단백질 식품이다. 질 좋은 단백질과 지방질 섭취가 필요한 임산부는 예부터 미역국에 닭을 넣어 끓여 먹었다. 또한, 닭고기에는 메티오닌을 비롯한 필수아미노산이 많아 새살을 돋게 하는데 효과가 있다. 특히 닭고기의 단백질은 지방산 중 리놀레산을 많이 함유하고 있어 성인병 예방에 좋으며 노인식이나 환자식으로도 적합하고 비타민 A, B1, B2, 니아신도 많이 함유하고 있다. 그리고, 닭날개 부위에 많은 뮤신은 성장을 촉진하고 성기능과 운동기능을 증진시키며 단백질의 흡수력을 높여준다.

[0004] 이러한 삼계탕의 전통적인 조리 방법은 한 사람이 혼자 먹기에 알맞은 작은 크기의 어린 닭을 손질해서 배를 가르고 내장을 빼낸 다음, 그 안에 불린 찹쌀과 인삼, 대추, 마늘 등을 넣고, 재료가 밖으로 빠져나오지 않도록 실로 묶은 후, 적당량의 물에 넣어 서서히 끓이는 것이다.

[0005] 근래에는 식생활의 개선으로 인하여 닭의 소비가 늘어나고 있으며, 음식점간의 경쟁이 치열해짐에 따라 이러한 삼계탕에 각종 약초를 넣거나 다양한 재료를 첨가한 삼계탕이 제안되고 있다. 예컨대 대한민국등록 특허공보 제 10-0607622호(2006.08.02.)에는 닭의 배 속에 인삼과 함께 전복은 주입하여 삶아 삼계탕을 조리하는 방법이 제시되어 있고, 대한민국공개특허공보 제10-2004-0084350호(2004.10.06.)에는 삼계탕에 각종 약초와 더불어 일정량의 능이버섯을 혼합 조리함으로써 약초의 약효 성분이 잘 우려지고 닭의 고유한 냄새가 나지 않는 능이버섯을 이용한 한방 삼계탕의 제조방법이 제시되어 있다.

[0006] 그러나 이와 같이 종래의 삼계탕의 제조방법은 생닭과 약초를 한꺼번에 넣고 끓이기 때문에 끓이는 시간이 짧을 경우 약초의 약효 성분이 완전히 우려나오지 않고, 끓이는 시간이 길 경우에는 약초의 약효 성분이 증발되는 문제점이 있었다.

[0007] 또한 최근들어 1인가구 과 맞벌이 가구가 늘어나고 있으며, 캠핑족이 늘어남에 따라 1인 또는 소가족 1인식사를 위하여 다양한 밀키트(Meal-kit)가 개발되고 있다. 하지만 삼계탕은 닭을 오랜시간 가열해야 되는 특성상 밀키트로 제작하는 경우 이동시 닭의 형상이 파괴되어 흐트러지므로 이를 개선하기 위한 노력을 필요로 한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 본 발명의 목적은 한방약재를 포함하는 것으로 기존의 삼계탕에 비하여 높은 효과를 가지는 삼계탕 제조방법을 제공하는 것이다.

[0009] 또한 한방 약재를 이용한 육수를 따로 제조한 다음 여기에 닭을 침지하여 가열하고 있으므로 한방약재의 약효성분을 최대한 용출시킬 수 있으면서도 닭의 최적시간동안 가열할 수 있어 높은 효능을 가지면서도 닭의 식감이 최대화될 수 있는 삼계탕 제조방법을 제공하는 것이다.

[0010] 본 발명의 과제는 이상에서 언급한 과제들로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기 과제를 해결하기 위한 본 발명의 실시예에 따른 약초를 이용한 삼계탕 제조방법은 (a) 손질된 생닭의 뱃속에 밤, 은행 및 대추를 투입한 다음, 양반다리를 만드는 단계; (b) 상기 밤, 은행 및 대추가 들어간 닭을 90~120℃의 물에 침지하고 가열하여 노폐물을 제거하는 단계; (c) 인삼, 잔대, 하수오, 백복령, 도라지 및 생강을 포함하는 약초를 80~110℃의 물에 8~10시간동안 침지하여 한방육수를 제조하는 단계; 및 (d) 상기 한방육수에 상기 (b)단계에서 제조된 노폐물이 제거된 닭을 침지한 다음, 80~110℃의 온도에서 10분~2시간동안 가열하는 단계를 포함할 수 있다.

[0012] 일 실시예에 있어서, 상기 닭은 300~1,200g이며 상기 (a)단계는, 도계한 닭의 털을 제거한 다음, 아랫배 부분을 개방하여 내장을 꺼내고, 머리, 꼬리 및 날개끝을 절단하여 손질하는 단계; 상기 손질된 생닭을 세척한 다음, 개방된 아랫배를 통하여 밤 1~2개, 대추 1~2개 및 은행 3~5개를 포함하는 주재료를 투입하는 단계; 상기 닭의 아랫배 측면을 천공한 다음, 닭의 다리를 엇갈려 통과시켜 양반다리를 만드는 단계를 포함하고, 상기 (b)단계는, 90~120℃로 가열된 10L의 물에 상기 밤, 은행 및 대추가 들어간 닭 10~20마리를 투입하는 단계; 상기 물의 표면에 뜬 이물질과 기름을 제거하며 1~10분간 1차 가열하는 단계; 및 상기 1차 가열된 닭을 물과 분리한 다음, 10~20℃의 물에 침지하는 단계를 포함하며, 상기 (c) 단계는 인삼, 잔대, 하수오, 백복령, 도라지 및 생강을 포함하는 약초를 손질하여 준비하는 단계; 및 상기 인삼 30중량부, 잔대 20중량부, 하수오 10중량부, 백복령 10중량부, 도라지 20중량부 및 생강 5중량부의 비율로 20L의 물에 침지하고, 80~110℃의 온도로 8~10시간동안 가열하여 한방육수를 준비하는 단계를 포함하며, 상기 (d)단계는, 상기 한방육수 10L에 상기 1차 가열된 닭 10~20마리를 투입하는 단계; 상기 1차가열된 닭이 투입된 한방육수를 80~110℃의 온도에서 10분~1시간동안 2차 가열하는 단계; 상기 2차 가열이 완료된 다음 가열을 중지하고 10~20분간 방치하는 단계; 및 상기 2차 가열된 닭과 육수를 분리하는 단계를 포함하며; 상기 (d) 단계이후, 상기 한방육수의 일부를 분리한 다음, 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물 300~3000g을 투입하고 10~20분동안 가열하는 단계; 상기 가열이 완료된 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물을 분리하는 단계; 상기 한방육수의 나머지 분량에 감초 10~20쪽, 수삼 100~500g, 황기 20~200g 및 녹각 10~100g을 포함하는 부재료를 투입한 다음, 체적이 1/5~1/2가 될 때까지 가열하여 증발 농축시키는 단계; 상기 2차 가열된 닭 1마리, 상기 가열이 완료된 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물 100~200g, 상기 증발 농축된 한방육수 200~1000g, 수삼 1뿌리, 마늘 2~5쪽 및 절단된 파 2~20g을 각각 진공포장하여 밀키트를 구성하는 단계를 추가로 포함하는 약초를 이용한 삼계탕 제조방법을 제공한다.

발명의 효과

[0013] 본 발명의 실시예에 따르면, 약초를 닭과 분리하여 추출함에 따라 약초의 용출을 최대화할 수 있는 시간동안 가열하면서도 닭의 고유의 식감을 잃어버리지 않도록 가열시간을 조절할 수 있으며, 이에 따라 닭의 식감이 살아있는 삼계탕을 제조할 수 있다.

[0014] 또한 제조된 삼계탕을 각 성분으로 분리하여 진공포장하는 것으로 밀키트를 제조할 수 있으며, 이는 1인가구 또는 소가족이 간편하게 삼계탕을 즐길 수 있도록 할 수 있다.

[0015] 본 발명에 따른 효과는 이상에서 예시된 내용에 의해 제한되지 않으며, 더욱 다양한 효과들이 본 발명 내에 포함되어 있다.

도면의 간단한 설명

[0016] 도 1은 본 발명의 실시예에 의한 삼계탕의 제조방법을 간략히 나타낸 것이다.

도 2는 본 발명의 일 실시예에 의한 닭의 손질과정을 간략히 나타낸 사진이다.

도 3은 본 발명의 일 실시예에 의한 1차 가열과정을 간략히 나타낸 사진이다.

도 4는 본 발명의 일 실시예에 의한 한방육수의 제조과정을 간략히 나타낸 사진이다.

도 5는 본 발명의 일 실시예에 의한 2차 가열과정을 간략히 나타낸 사진이다.

도 6은 본 발명의 일 실시예에 의한 밀키트의 모습을 나타낸 사진이다.

도 7은 본 발명의 일 실시예에 의한 삼계탕의 영양성분 시험결과를 나타낸 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0017] 이하에서는 첨부된 도면을 참조하여 다양한 실시 예를 보다 상세하게 설명한다. 본 명세서에 기재된 실시 예는 다양하게 변형될 수 있다. 특정한 실시예가 도면에서 묘사되고 상세한 설명에서 자세하게 설명될 수 있다. 그러나 첨부된 도면에 개시된 특정한 실시 예는 다양한 실시 예를 쉽게 이해하도록 하기 위한 것일 뿐이다. 따라서 첨부된 도면에 개시된 특정 실시 예에 의해 기술적 사상이 제한되는 것은 아니며, 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 균등물 또는 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.
- [0018] 제1, 제2 등과 같이 서수를 포함하는 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용될 수 있지만, 이러한 구성요소들은 상술한 용어에 의해 한정되지는 않는다. 상술한 용어는 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다.
- [0019] 본 명세서에서, "포함한다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다. 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 "연결되어" 있다거나 "접속되어" 있다고 언급된 때에는, 그 다른 구성요소에 직접적으로 연결되어 있거나 또는 접속되어 있을 수도 있지만, 중간에 다른 구성요소가 존재할 수도 있다고 이해되어야 할 것이다. 반면에, 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 "직접 연결되어" 있다거나 "직접 접속되어" 있다고 언급된 때에는, 중간에 다른 구성요소가 존재하지 않는 것으로 이해되어야 할 것이다.
- [0020] 한편, 본 명세서에서 사용되는 구성요소에 대한 "모듈" 또는 "부"는 적어도 하나의 기능 또는 동작을 수행한다. 그리고 "모듈" 또는 "부"는 하드웨어, 소프트웨어 또는 하드웨어와 소프트웨어의 조합에 의해 기능 또는 동작을 수행할 수 있다. 또한, 특정 하드웨어에서 수행되어야 하거나 적어도 하나의 프로세서에서 수행되는 "모듈" 또는 "부"를 제외한 복수의 "모듈들" 또는 복수의 "부들"은 적어도 하나의 모듈로 통합될 수도 있다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다.
- [0021] 그 밖에도, 본 발명을 설명함에 있어서, 관련된 공지 기능 혹은 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우, 그에 대한 상세한 설명은 축약하거나 생략한다.
- [0022] 도 1은 본 발명의 삼계탕 제조방법을 나타낸 것이다
- [0023] 본 발명은 (a) 손질된 생닭의 뺏속에 밤, 은행 및 대추를 투입한 다음, 양반다리를 만드는 단계; (b) 상기 밤, 은행 및 대추가 들어간 닭을 90~120℃의 물에 침지하고 가열하여 노폐물을 제거하는 단계; (c) 인삼, 잔대, 하수오, 백복령, 도라지 및 생강을 포함하는 약초를 80~110℃의 물에 8~10시간동안 침지하여 한방육수를 제조하는 단계; 및 (d) 상기 한방육수에 상기 (b)단계에서 제조된 노폐물이 제거된 닭을 침지한 다음, 80~110℃의 온도에서 10분~2시간동안 가열하는 단계를 포함하는 약초를 이용한 삼계탕 제조방법에 관한 것이다(도 1 참조).
- [0024] 본 발명은 닭을 이용한 삼계탕을 제조함에 있어서 장시간의 가열이 필요한 육수와 장시간 동안 가열하면 식감이 저하되는 닭의 가열을 각각 분리하여 수행하는 것으로 최적의 식감을 가지는 삼계탕의 제조가 가능하다.
- [0025] 본 발명에서 사용되는 닭은 300~1,200g의 크기를 가질 수 있다. 일반적으로 삼계탕의 경우 개인별로 다른 용기에 담아서 식사를 하게되므로 크기가 크지 않은 닭을 사용하는 것이 바람직하다. 아울러 성인 1인의 한끼 식사량의 경우 약 300~800g이므로 뼈를 제외한 살의 무게, 국물의 양 및 후술할 찹쌀등의 양을 고려할 때 상기 닭은 300~1,200g의 크기를 가지는 것이 바람직하다. 상기 닭이 300g미만의 크기를 가지는 경우 미성숙한 닭을 사용하게 되므로 육향이나 육질이 떨어져 맛이 저하될 수 있으며, 1,200g이상의 닭을 사용하는 경우 너무 커진 닭의 크기로 인하여 성인 1끼 식사량을 초과하게 되므로 사용이 부적절하다. 또한 상기 닭이 300~700g의 크기를 가지는 경우 평균적인 남녀노소가 충분히 섭취할 수 있는 양에 해당할 뿐만 아니라 육질이 부드러워 노인이나 소아가 쉽게 즐길 수 있으며, 700~1,200g의 크기를 가지는 닭의 경우 작은 닭에 비하여 성숙한 닭을 사용하게 되므로 육질이나 육향이 우수하여 더욱 맛있는 삼계탕이 제조될 수 있다
- [0026] 상기 (a) 단계는 손질된 생닭의 뺏속에 밤, 은행 및 대추를 투입한 다음, 양반다리를 만드는 단계로 기존의 삼

계탕 제조방법과는 달리 뱃속에 찹쌀등의 곡물을 투입하지 않고 밤, 은행 및 대추만을 투입하여 닭을 조리하는 것이 바람직하다. 본 발명의 경우 기존의 삼계탕과는 달리 곡물류(찹쌀 및 녹두등)를 따로 조리하여 공급하고 있으므로 상기와 같이 약간의 밤, 은행 및 대추만을 이용하여 삼계탕을 1차 조리하는 것이 바람직하다(도 2 참조).

- [0027] 이를 위하여 상기 (a)단계는,
- [0028] 도계한 닭의 털을 제거한 다음, 아랫배 부분을 개방하여 내장을 꺼내고, 머리, 꼬리 및 날개끝을 절단하여 손질하는 단계; 상기 손질된 생닭을 세척한 다음, 개방된 아랫배를 통하여 밤 1~2개, 대추 1~2개 및 은행 3~5개를 포함하는 주재료를 투입하는 단계; 상기 닭의 아랫배 측면을 천공한 다음, 닭의 다리를 엇갈려 통과시켜 상기 닭의 콩무늬를 막아 폐쇄하는 단계를 포함할 수 있다.
- [0029] 도계된 닭은 일반적으로 털과 내장이 제거되고 닭발이 절단된 다음 공급된다. 이러한 닭은 아랫배 부분이 개방되어 이부분으로 내장이 제거되고 뱃속이 세척될 수 있다. 본 발명의 경우 이렇게 도계된 닭을 공급받은 다음, 식재료로서 적합하지 않은 머리, 꼬리 및 날개끝을 제거하여 조리하는 것이 바람직하다. 또한 이렇게 손질된 닭은 개방된 아랫배 부분을 통하여 밤 1~2개, 대추 1~2개 및 은행 3~5개를 포함하는 주재료를 투입할 수 있다. 이때 사용되는 밤의 경우 외피와 속껍질을 탈피한 밤을 넣는 것도 가능하지만, 장시간 끓여야 하는 삼계탕의 특성상 상기 밤의 형상이 깨지는 것을 방지함과 더불어 밤에서 나온 전분으로 인하여 국물이 탁해지는 것을 막기 위해 껍질을 제거하지 않은 밤을 투입하는 것도 가능하다. 또한 상기 대추의 경우 생대추는 보관상의 어려움이 있으므로 건대추를 사용할 수 있으며, 은행은 딱딱한 외피 및 내피를 제거하고 사용하는 것이 바람직하다.
- [0030] 상기 밤은 밤나무의 열매를 말하는 것으로 가시가난 송이에 2~5개가 썬여 있으며, 송이 속에 밤은 갈색의 외피와 붉은 맛을 가지는 속껍질로 싸여 있다. 이러한 밤은 양질의 전분을 가지고 있으며, 소화가 잘되기 때문에 환자나 허약체질인 사람에게 좋은 효과를 가질 수 있다.
- [0031] 이러한 밤은 아시아·유럽·북아메리카·북아프리카 등지에서 재배되고 원산지에 따라 한국 밤·일본 밤·중국 밤·미국 밤·유럽 밤 등으로 나뉜다. 중국밤은 알이 작고 단맛이 강해 군밤으로는 좋으나 해충에 약하다. 일본 밤은 알이 굵지만 단단하지 않아 가공하기 적합하지 않다. 한국에서 재배되고 있는 품종은 재래종 가운데 밤나무흑별에 저항성이 있는 우량종과 일본 밤을 개량한 품종이 있다. 한국 밤은 서양 밤에 비해 육질이 좋고 단맛이 강해서 우수종으로 꼽히며 국내 생산량의 대부분을 수출하고 있다
- [0032] 밤은 필수 영양소가 골고루 함유된 균형 잡힌 영양식품이다. 탄수화물·단백질·기타 지방·칼슘·비타민(A·B1·C) 등이 풍부해 항산화 효과가 있고 발육과 성장, 피부미용, 피로회복, 노화방지 등에 좋다. 또한 생밤은 비타민 C 성분이 알코올의 산화를 돕기 때문에 술안주로 적합하며, 밤 속 당분에는 위장 기능을 강화하는 효소가 있어 성인병 예방과 신장 보호에도 효과가 있다.
- [0033] 상기 대추는 삼계탕, 떡, 한과 등의 식재료 많이 접하는 과일이다. 생식이 가능하지만, 주로 말려서 건과로 활용한다. 다른 과일과는 다른 특유의 단맛을 가지고 있으며, 약용으로도 많이 활용되고 있다. 보통 한방에서는 이노·자양강장 등의 목적으로 쓰여 왔다.
- [0034] 상기 은행은 열매의 바깥쪽에 다육성의 이취(異臭)가 있는 외종피(外種皮)가 있고, 그 안쪽에 단단한 내종피에 싸여 있는 인(仁)이 있는데, 이 인을 은행이라고 한다. 은행을 백과(白果)라고도 하고 압각자(鴨腳子)라고도 하는데, 압각자는 잎의 모양이 오리의 발과 비슷한 데서 온 것이다. 은행의 성분은 탄수화물이 주가 되는데 특히 녹말이 많고 자당이 다음으로 많다. 단백질의 함량도 높고, 지방은 적지만 레시틴을 함유하며, 소량의 에르고스테롤도 함유한다. 비타민은 곡물보다 조금 많고 카로틴이나 비타민C도 소량 있으며 소화율도 좋은 편이다. 그런데 은행을 많이 먹으면 중독을 일으키는 일이 있다. 이것은 청산배당체(靑酸配糖體)에 의한 것이다. 은행을 며칠간 흙 속에 묻어 두면 외종피가 저절로 떨어져서 백과가 나타나므로 이것을 씻어서 건조시켜 저장한다. 은행은 볶아서 그냥 먹거나 신선로 등 여러 음식에 고명으로 이용할 수 있다.
- [0035] 상기와 같이 주재료가 투입된 닭은 투입된 주재료의 유출을 방지하기 위하여 아랫배의 천공부를 막을 수 있다. 이때 상기 천공부는 실을 이용하여 막는 것도 가능하지만, 바람직하게는 닭의 아랫배 측면을 천공한 다음, 닭의 다리를 엇갈려 통과시켜 양반다리를 꼬는 것일 수 있다, 상기와 같이 다리를 엇갈려 아랫배의 측면으로 통과시키는 경우 닭의 다리에 의하여 상기 아랫배의 천공부가 가려지게 되며, 크기가 큰 주재료의 경우 이 부분에 걸려 외부로 유출되지 못하며, 물은 상기 다리와 배 사이의 틈으로 유입될 수 있으므로 상기 주재료가 유출되지 않으면서도 정상적인 가열이 가능하다.
- [0036] 상기 (b)단계는 상기 밤, 은행 및 대추가 들어간 닭을 90~120℃의 물에 침지하고 가열하여 노폐물을 제거하는

단계 상기와 같이 주재료가 투입된 닭을 1차 가열하여 혈액, 가공잔사물과 같은 노폐물과 닭껍질의 밑에 존재하는 지방의 일부를 제거하는 단계이다. 닭은 도계과정에서 혈액을 제거한 다음 세척하여 출하되지만, 모세혈관에 남아 있는 혈액은 충분히 제거되지 않을 수 있으며, 도계과정에서 발생하는 뼈조각, 근육조각, 내장파편, 깃털 파편등이 남아 있을 수 있다. 이를 제거하기 위하여 상기 닭은 끓는 물에 1차 가열하여 이를 제거하는 것이 바람직하다. 아울러 이 과정에서 상기 닭의 껍질부분에 존재하는 지방의 일부가 용출될 수 있으며, 이를 제거하여 더욱 담백한 삼계탕의 제조가 가능하다(도 3 참조).

[0037] 이를 위하여 상기 (b)단계는 90~120℃로 가열된 10L의 물에 상기 밤, 은행 및 대추가 들어간 닭 10~20마리를 투입하는 단계; 상기 물의 표면에 뜬 이물질과 기름을 제거하며 1~10분간 1차 가열하는 단계; 및 상기 1차 가열된 닭을 물과 분리한 다음, 10~20℃의 물에 침지하는 단계를 포함할 수 있다.

[0038] 상기 가열된 물 10L에서는 밤, 은행 및 대추가 들어간 닭 10~20마리를 투입할 수 있다. 이때 상기 닭이 10마리 미만으로 투입되는 경우 제조효율이 떨어져 제조비용이 상승할 수 있으며 20마리를 초과하여 투입하는 경우 과다투입으로 인하여 노폐물의 제거가 어려울 수 있다. 또한 상기 물의 온도가 90℃미만인 경우 노폐물의 분리가 어려울 수 있으며, 120℃를 초과하는 온도는 현실적으로 불가능하다. 이와 같은 공정을 통하여 상기 닭의 표면에 존재하는 노폐물, 잔유물 및 지방은 끓는 물의 표면에 뜨게 되며, 이를 계속해서 제거하는 것으로 상기 닭의 노폐물과 지방을 제거할 수 있다. 상기와 같은 1차 가열은 1~10분간 수행될 수 있으며, 1분 미만으로 수행되는 경우 노폐물의 제거가 원활하지 않음과 동시에 닭의 지방이 분리되지 않을 수 있으며, 10분을 초과하여 수행하는 경우 닭의 근육까지 열기가 도달하여 익게되므로 추후에 있을 육수에 삶는과정에서 육수의 침투가 용이하지 않을 수 있다.

[0039] 상기와 같이 1차 가열된 닭은 물에서 꺼낸 다음 찬물(10~20℃)에 침지하여 잔여열을 제거해주는 것으로 열에 의한 육질의 손상을 막을 수 있으며, 이에 따라 상기 닭의 육질이 더욱 쫄깃해질 수 있다.

[0040] 일반적인 삼계탕의 제조방법은 상기와 같이 손질된 닭을 약초와 동시에 투입하고 물에서 가열하는 것으로 제조하고 있지만, 약초는 장시간 가열해야 유효성분의 용출이 이루어질 수 있으며, 닭의 최적 가열시간은 이보다 짧아 유효성분이 덜 용출되거나 닭이 완전히 물러져 육질이 멍게진 삼계탕이 제조될 수 있다. 따라서 본 발명의 경우 육수를 따로 제조한 다음 완성된 육수에 닭을 투입하고 가열하는 것으로 유효성분의 용출을 최대화함과 동시에 닭의 육질도 살릴 수 있다.

[0041] 상기 (c)단계는 인삼, 잔대, 하수오, 백복령, 도라지 및 생강을 포함하는 약초를 80~110℃의 물에 8~10시간동안 침지하여 한방육수를 제조하는 단계로, 한방생약을 장시간동안 가열하여 용출시키는 것으로 상기 한방생약의 유효성분을 최대한 용출하는 단계이다(도 4 참조).

[0042] 이를 위하여 상기 (c)단계는 인삼, 잔대, 하수오, 백복령, 도라지 및 생강을 포함하는 약초를 손질하여 준비하는 단계; 상기 인삼 30중량부, 잔대 20중량부, 하수오 10중량부, 백복령 10중량부, 도라지 20중량부 및 생강 5중량부의 비율로 20L의 물에 침지하고, 80~110℃의 온도로 8~10시간동안 가열하여 한방육수를 준비하는 단계를 포함할 수 있다.

[0043] 상기 인삼은 두릅나무과에 속하는 다년생 초본 식물로서, 학명은 ginseng C. A. Meyer이다. 깊은 산악지대에서 자라는 식물로 흔히 재배하고 있다. 높이는 60cm에 달하고, 근경(根莖: 뿌리와 줄기)은 짧으며 곧거나 비스듬히 서고, 밑에서 도라지같은 뿌리가 발달한다. 근경 끝에서 1개의 원줄기가 나오고 끝에서 3, 4개의 잎이 운생(輪生: 돌려나기)하며 긴 엽병 끝에 5개의 장상복엽(掌狀複葉: 손바닥 모양의 겹잎)이 달린다. 소엽은 난형(卵形: 계란형) 또는 도란형(倒卵形: 계란을 거꾸로 세운 형태)이고 끝이 뾰족하며 밑부분이 좁고, 표면 맥 위에 잔털이 약간 있으며 가장자리에 잔톱니가 있다. 꽃은 연한 녹색으로 4월에 피며, 열매는 둥글고 적색으로 익는다. 뿌리는 옛날부터 강장제 또는 만병통치약으로 알려지고 있으며, 최근의 과학적 연구에 의해서도 약효가 인정되어가고 있다. 특히 닭과 혼합하여 식용하는 경우 복용자의 자양강장 및 체력회복에 효과를 가지고 있어 예로부터 이를 삼계탕이라는 이름으로 많이 섭취하였다.

[0044] 상기 잔대는 초롱꽃목 초롱꽃과에 속하는 여러해살이풀이다. 원산지는 한국, 일본, 중국, 대만 등이다. 한국의 모든 산야에서 널리 자란다. 뿌리는 곧고, 줄기에 털이 있다. 7~9월에 하늘색 꽃이 종 모양으로 핀다. 열매는 11월경에 달린다. 연한 부분과 뿌리는 식용하며 뿌리는 경기·해독·거담에 사용한다. 이러한 잔대는 인삼이나 도라지에 버금가는 약효가 있는 식물로 알려졌으며 특별한 독성이 없다고 알려져 있다. 기침과 가래를 멎게하며, 기관지염이나 천식에 좋다. 부인병에도 효과가 있어 자궁질환, 생리불순, 산후풍에 좋다. 사포닌 성분이 있어 항암 작용을 하며, 뱀독, 곤충독, 식물독 등을 해독하는 효험이 있다. 허한 기를 보충하고 면역력을

높여주며, 당뇨병에 효과가 있다고 알려져 있다.

- [0045] 상기 하수오는 붉은조롱, 새박뿌리, 적갈(赤葛), 토우(土芋)라고도 한다. 뿌리줄기는 땅 속으로 뻗으면서 군데 군데 고구마처럼 굵은 덩이뿌리를 형성하는데 붉은빛을 띤 짙은 갈색이다. 한방에서 백하수오라 불리는 약재는 박주가리과에 속하는 큰조롱이라는 식물이며 하수오와는 식물학적으로 다른 식물이다. 줄기의 밑동은 목질이며 껍질은 단단하고 질기다. 줄기는 길게 뻗어 가지를 치면서 원편으로 감아 올라가는데 털은 없다. 관상용·밀원·식용·약용으로 이용된다. 어린잎을 나물로 먹는다. 줄기를 야교등(夜交藤), 잎을 하수엽(何首葉), 뿌리를 적하수오라 한다. 3~4년 된 뿌리를 채취한다. 약으로 쓸 때는 탕·환제·산제로 하여 사용하거나 술을 담가서 쓴다. 이러한 하수오는 주로 건강 생활을 돕고 소화기를 이롭게 하며, 순환계 질환을 다스린다고 알려져 있다.
- [0046] 상기 백복령은 소나무를 베어내고 여러해가 지난이후 소나무의 뿌리에서 기생해서 자라는 균사체를 의미하는 것으로 흰솔풍령이라고도 불린다. 이러한 백복령은 소나무의 영양성분을 흡수하여 자라나고 있으므로, 예로부터 다양한 질환의 치료에 사용되어 왔다. 동의보감에서 백복령은 맛이 달고 독이 없고 성질이 평하며, 기운을 보호해준다고 기재되어 있다. 이 백복령은 신진대사를 증가시키는 작용을 가지고 있으므로, 소변을 보기 힘들거나 부종이 심할 때, 산모들의 산후조리, 혈당강하, 노화예방, 피부 개선등의 용도로 사용되고 있다.
- [0047] 상기 도라지는 조롱꽃과 도라지속에 속하는 단 하나뿐인 동아시아산 여러해살이풀이다. 한국, 일본, 중국 등지에 분포한다. 꽃은 연보랏빛이 도는 파란색 또는 흰색이며, 잎은 계란 모양으로 끝이 뾰족하고, 뿌리는 봄과 가을에 캐서 날것으로 먹거나 나물로 만들어 먹는다. 뿌리는 섬유질이 주요성분이며 당질·철분·칼슘이 많고 사포닌이 함유되어 있어 약재로도 쓰인다. 이러한 도라지의 뿌리는 섬유질이 주요성분이며 당질, 철분, 칼슘이 많고 또한 사포닌이 함유되어 있어 약재로도 쓰인다. 100년생 도라지는 산삼과 같은 효능을 가진다고 알려져 있다. 한방에서는 뿌리를 캐서 껍질을 벗기거나 그대로 햇볕에 말린 것을 길경이라고 하는데, 인후통, 치통, 설사, 편도선염, 거담, 진해, 기관지염 등에 쓰고 있다. 또한 많은 도라지의 변종들을 뜯어 관상용이나 가장자리용 식물로 심고 있다.
- [0048] 삭제
- [0049] 상기 생강은 생강목 생강과에 속하는 여러해살이풀. 아시아 남동부가 원산지로 추정되며, 뿌리줄기가 향기롭고 특 쏘는 맛이 있어 음식의 양념·향료나 약재로 쓰인다. 뿌리줄기는 옆으로 자라고 육질의 황색 덩어리로 자란다. 뿌리줄기의 각 마디에서 가짜줄기가 똑바로 자라면서 윗부분에 잎 두줄로 배열된다. 잎은 양끝이 좁으며 밑부분이 길어 그 모양이 옥수수 잎과 유사하다. 열대지방이나 아열대지방에서는 여러해살이풀이지만, 한국에서는 겨울을 나지 못하기 때문에 해마다 새로 심어서 재배한다. 각종 양념이나 소스의 재료로 이용되고 꿀에 절여 차로도 애용한다. 생강은 2% 정도의 정유(精油)를 함유하는데, 그 주성분은 진지베린(zingiberene)이며, 진제론(zingerone)은 얼얼한 맛을 낸다. 정유를 추출해 식품과 향수 제조에 이용한다. 향신료로서 생강은 약간 쓴맛이 나며 보통 말려 갈아서 빵, 과자, 카레 요리, 소스, 피클, 진저 에일 등에 이용하며, 신선한 뿌리줄기인 풋생강은 요리할 때 쓴다. 껍질을 벗긴 뿌리줄기는 끓여서 시럽에 넣어 절이기도 하며, 일본을 비롯한 일부 지역에서는 입맛을 깨끗하게 하기 위해 얇게 썰어 식사중에 먹는다. 생강은 고창(鼓脹)과 복통을 치료하는 약재로도 쓰인다. 생강을 얇게 썰어 물에 담가 매운 맛을 빼고, 삶은 뒤에 설탕 같은 분량을 넣어 조리고 설탕을 뿌린 것을 '편강' 이라고 하여 술안주나 간식으로 먹는다. 생강을 말린 것은 '건강' 이라고 하여 약재로 사용한다. 생강을 얇게 저며 꿀에 재웠다가 뜨거운 물을 부어 생강차로 마시기도 한다
- [0050] 상기 인삼 30중량부, 잔대 20중량부, 하수오 10중량부, 백복령 10중량부, 도라지 20중량부 및 생강 5중량부의 비율로 20L의 물에 침지하고, 80~110℃의 온도로 8~10시간동안 가열하여 한방육수를 제조할 수 있다. 상기 비율로 혼합되는 경우 상기 한방약재는 상기 닭의 맛을 살려주면서도 최적의 효과를 발휘할 수 있으며, 상기 범위를 벗어나는 경우 특정 약재의 맛이 강조되어 삼계탕의 맛이 떨어질 수 있다.
- [0051] 상기와 같이 약초를 추출하는 온도가 80℃미만인 경우 원활한 추출이 되기 어려우며, 110℃를 초과하는 경우 추가적인 가압등을 해야하므로 비경제적이다. 또한 상기 가열시간이 8시간 미만인 경우 약재에서 충분한 유효성분 용출되지 않을 수 있으며, 10시간을 초과하는 경우 용출된 유효성분이 열에 의하여 변성될 수 있어 비효율적이다.
- [0052] 상기 (c)단계이후 상기 육수의 내부에는 한약재의 잔유물이 남아 있을 수 있다. 이러한 잔유물의 경우 상기 육수내에 부유물을 형성하여 제조되는 삼계탕의 품질을 떨어트릴 수 있으므로 이를 제거한 다음, 다음 단계를 진행하는 것이 바람직하다. 이러한 잔여물의 분리는 적절한 크기를 가지는 망을 이용하여 수행할 수 있으며, 상기

한방육수를 상기 땅에 통과시켜 한방육수 내의 잔유물을 분리하는 것이 바람직하다.

- [0053] 상기 (d)단계는 상기 한방육수에 상기 (b)단계에서 제조된 노폐물이 제거된 닭을 침지한 다음, 80~110℃의 온도에서 10분~1시간동안 가열하는 단계이다(도 5 참조). 상기와 같이 한방육수를 추출하게 되면 이후 상기 1차 가열된 닭을 상기 한방육수를 이용하여 2차 가열하게 된다. 이때 상기 2차 가열은 80~110℃의 온도에서 10분~2시간 동안 가열하게 되며 바람직하게는 30분간 가열할 수 있다. 기존의 삼계탕의 경우 약재의 용출을 위하여 1시간~2시간 정도 충분히 가열하였지만 본 발명의 경우 약재의 용출이 완료된 육수를 사용하고 있어 가열시간이 짧으며 또한 제조된 삼계탕을 이용하여 후술할 밀키트를 제조하고 있으므로 기존의 삼계탕에 비하여 짧은 시간동안 가열하여 제조할 수 있다.
- [0054] 상기 가열온도가 80℃미만이거나 10분 미만인 경우 가열시간이 부족함에 따라 상기 삼계탕의 닭이 덜익어 섭취가 불가능하거나 포장된 이후 변질될 수 있으며, 1시간 이상 가열하는 경우 닭의 형체가 망가짐과 더불어 식감이 저하되어 제조되는 삼계탕의 상품성이 떨어질 수 있다.
- [0055] 아울러 상기와 같이 2차 가열이 완료된 다음, 가열을 중지하여 10~20분간 방치할 수 있다. 이와 같은 방치로 인하여 상기 한방육수가 자연스럽게 닭의 육질 속으로 베어들어가게 되며 이에 따라 더욱 풍미가 깊은 닭의 육질을 제공하는 것이 가능하다.
- [0056] 아울러 상기와 같이 2차 가열이 완료되면 닭의 육질과 형태를 보존하기 위하여 닭과 육수를 분리하고 각각 보관하는 것이 바람직하다.
- [0057] 상기와 같이 제조된 삼계탕은 개인 그릇에 담겨 추가적인 가열과정을 거친 다음 그대로 섭취할 수도 있지만, 밀키트로 제작되어 판매되는 것도 가능하다(도 6 참조). 상기 밀키트는 1~2인이 섭취할 수 있는 양의 음식재료를 세척 및 손질하여 개별포장하는 것으로 최소한의 조리과정을 통하여 음식의 완성이 가능하도록 한 간편식의 일종이다.
- [0058] 본 발명의 경우 이를 위하여 상기 (e) 단계이후, 상기 한방육수의 일부를 분리한 다음, 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물 300~3000g을 투입하고 10~20분동안 가열하는 단계; 상기 가열이 완료된 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물을 분리하는 단계; 상기 한방육수의 나머지 분량에 감초 1~2쪽, 수삼 10~50g, 황기 2~20g 및 녹각 1~10g을 포함하는 부재료를 투입한 다음, 체적이 1/5~1/2가 될 때까지 가열하여 증발 농축시키는 단계; 상기 2차 가열된 닭 1마리, 상기 가열이 완료된 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물 30~150g, 상기 증발 농축된 한방육수 300~700g, 수삼 1뿌리, 마늘 2~5쪽 및 절단된 파 2~10g을 각각 진공포장하여 밀키트를 구성하는 단계를 추가로 포함할 수 있다.
- [0059] 상기 한방육수의 경우 분리되어 포장될 수 있지만, 상기 삼계탕에 포장되는 또다른 재료인 곡물(찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물)을 가열하기 위하여 일부 분리되어 사용될 수 있다. 상기 찹쌀 또는 녹두의 경우 상기 삼계탕의 부족한 탄수화물을 보충하면서 한의학적으로는 체온을 낮추는 효과를 가지고 있어 삼계탕에 많이 사용되고 있다. 기존의 삼계탕의 경우 상기 찹쌀 또는 녹두를 상기 닭을 조리하는 과정에서 투입하고 있어 상기 곡물에서 용출되는 전분에 의하여 상기 삼계탕 국물이 탁해지는 결과를 가져왔다. 또한 이러한 탁해진 국물의 경우 포장을 하며 실온으로 식계되면 전분에 의하여 젤 형성으로 굳어지기 때문에 그 취급도 용이하지 않았다. 따라서 본 발명의 경우 상기 찹쌀 또는 녹두를 따로 가열하여 밀키트에 포함하는 것으로 최종조리 이전까지는 맑은 국물을 유지할 수 있다. 이때 상기 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물의 경우 일반적인 물을 이용하여 가열할수도 있지만 상기 닭을 조리하고 남은 한방육수를 사용하여 가열하는 것으로 상기 삼계탕과의 맛의 일체화를 달성할 수 있으며 물로 가열한 것에 비하여 더욱 높은 맛 선호도를 가질 수 있도록 하는 것이 바람직하다.
- [0060] 이때 투입되는 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물의 양은 각 1마리의 닭당 100~200g인 것이 바람직하며, 이를 한번에 조리하여 소분하는 것이 바람직하므로, 300~3000g을 투입하고 10~20분동안 가열하는 것이 바람직하다. 상기 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물의 양이 300g 미만인 경우 너무 소량씩 제조함에 따라 효율이 떨어질 수 있으며, 3000g을 초과하여 조리하는 경우 다량조리로 인하여 가열시 불균형이 발생할 수 있어 주의가 필요하다. 또한 상기 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물은 10~20분간 가열하여 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물이 완전히 퍼지기 이전 입자가 살아있을 때 조리를 중지하고 분리하는 것이 바람직하다. 20분을 초과하여 가열하는 경우 입자가 뭉개져 그대로는 알맞은 밥이되지만 이후 있을 밀키트 조리과정에서 한번더 가열하게 되므로 입자가 퍼져 죽이 될 수 있으며, 10분 미만으로 가열하는 경우 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물이 호화되지 않아 섭취가 어려울 수 있다.
- [0061] 또한 상기 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물을 조리하기 위하여 일부를 분리하고 남은 나머지 한방육수는 그대로 포장하는 경우 부피가 커 보관 및 운송이 어려울 수 있으므로, 이를 추가적으로 가열하고 농축하여 포장하는 것

이 바람직하다. 즉 상기 한방육수의 나머지 분량은 체적이 1/5~1/2가 될 때까지 가열하여 증발 농축되는 것이 바람직하다.

[0062] 또한 상기 증발 농축과정에서 추가적인 약제를 첨가하는 것이 바람직하다. 이때 첨가되는 약제는 상기 삼계탕의 효력을 더욱 향상시키며, 상기 닭의 잡내를 감소시키기 위하여 추가되는 것으로 감초 10~20쪽, 수삼 100~500g, 황기 20~200g 및 녹각 10~100g을 포함할 수 있다.

[0063] 상기와 같이 제작된 육수, 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물, 닭은 각각 개별적으로 진공포장되어 밀키트로 제작될 수 있다. 이때 상기 밀키트는 추가조리과정에서 삼계탕 1인분을 구성할 수 있도록 상기 2차 가열된 닭 1마리, 상기 가열이 완료된 찹쌀, 녹두 또는 이들의 혼합물 100~200g, 상기 증발 농축된 한방육수 200~1000g가 포함되는 것이 바람직하다. 아울러 수삼 1뿌리, 마늘 2~5쪽 및 절단된 파 2~20g를 포함하는 것으로 추가적인 재료의 준비 없이도 밀키트를 조리하여 섭취할 수 있도록 하는 것이 바람직하다.

[0064] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부한 도면을 참조하여 당해 분야의 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 설명하기로 한다. 또한, 본 발명을 설명함에 있어 관련된 공지 기능 또는 공지의 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략하기로 한다. 그리고 도면에 제시된 어떤 특징들은 설명의 용이함을 위해 확대 또는 축소 또는 단순화된 것이고, 도면 및 그 구성요소들이 반드시 적절한 비율로 도시되어 있지는 않다. 그러나 당업자라면 이러한 상세 사항들을 쉽게 이해할 것이다.

[0066] **실시예 1**

[0067] 도계되어 깃털 및 내장이 제거된 5호닭(450~550g) 20마리를 준비한 다음, 세척하여 준비하였다. 상기 닭의 아랫배 부분을 통하여 껍질을 까지 않은 밤 1개, 마른 대추 2개, 껍질을 제거한 은행 4알을 투입하고 다리부분을 꼬아 닭의 아랫배 측면에 구멍을 내어 고정하였다.

[0068] 상기와 같이 준비된 닭을 100℃의 물에서 5분간 가열한 다음, 흐르는 물에 닭가 준비하였다. 이때 가열시 물위에 떠오르는 거품과 이물질을 지속적으로 제거하였다.

[0069] 인삼 30중량부, 잔대 20중량부, 하수오 10중량부, 백복령 10중량부, 도라지 20중량부 및 생강 5중량부의 비율로 20L의 물에 침지하고, 100℃의 온도로 12시간동안 가열하여 한방육수를 제조하였다.

[0070] 상기 한방육수 표면의 기름을 제거한 다음, 육수만을 분리하였으며, 제조된 한방육수에 1차 가열이후 흐르는물에서 준비된 닭을 투입하고 30분간 끓여 2차 가열하였다. 상기 1차 가열이 된 이후 가스불을 끄고 20분간 방치하여 뜸을 들였으며, 이후 육수에서 닭을 분리하여 준비하였다.

[0071] 상기 육수중 1L를 분리한 다음, 물에 불린 찹쌀과 녹두를 1:1의 무게비로 혼합하여 준비된 곡물 1kg을 투입하여 상기 찹쌀과 녹두가 충분히 익을만큼 가열하였다(약 15분).

[0072] 상기 육수중 나머지 분량에 감초 10쪽, 수삼 300g, 황기 100g 및 녹각 50g을 투입하여 전체 육수의 양이 1/3이 될때까지 끓여 농축하였다.

[0073] 상기 2차 가열된 닭 1마리, 상기 농축 육수 300g, 익은 찹쌀과 녹두 100g, 수삼 한뿌리, 마늘 3쪽 파 5g을 각각 포장하여 밀키트를 제조하였다.

[0075] **실시예 2**

[0076] 상기 실시예 1에서 한방육수를 사용하지 않고 물을 사용하여 삼계탕을 제조한 것을 제외하고 동일하게 실시하였다.

[0078] **실시예 3**

[0079] 상기 실시예 1에서 닭의 배속에 찹쌀을 주입한 다음 삼계탕을 제조한 것을 제외하고 동일하게 실시하였다.

[0081] **실험예 1**

[0082] 상기 실시예 1~4에서 제조된 밀키트를 이용하여 삼계탕을 제조하였다. 상기 밀키트에 포함된 육수에 물 300cc를 추가한 다음, 포장된 수삼 및 마늘과 소금 1g을 넣고 20분간 끓였으며, 이후 익힌 찹쌀과 녹두를 추가하고 10분간 가열하였다. 가열이 완료된 다음, 파를 얹어 완성하였다.

[0083] 상기 완성된 삼계탕의 맛과 선호도를 조사하기 위하여 관능검사 경험이 있는 25~35세의 20명의 패널 요원을 구

성하여 색, 향, 맛, 전체적인 기호도에 대하여 10점 만점의 채점법에 의해 평균치를 구하여 비교하여 표 1에 나타내었다. 이 때 10점은 가장 우수하고, 1점은 가장 열악한 품질의 상태를 나타낸다. 또한, 모든 통계 분석은 SAS(Statistics Analytical System, USA, 1996) 패키지 프로그램(package program)의 ANOVA과정으로 통계처리를 실시하였으며, 던컨의 다중검정(Duncan's multiple range test)으로 처리구간의 유의성(p<0.05)을 검정하였다.

표 1

[0084]

	색	향	맛	전체적인 기호도
실시예 1	8.49	8.94	9.45	9.15
실시예 2	6.51	5.91	4.65	5.84
실시예 3	7.49	7.58	4.41	6.85

[0085]

표 1에 나타난 바와 같이 본원 발명에 의한 실시예1의 경우 가장 높은 기호도를 가지는 것으로 나타났다. 한방 육수를 사용하지 않은 실시예 2의 경우 닭의 잡내를 잡지 못함에 따라 맛 평가가 상당히 감소하는 것으로 나타났으며, 특히 색과 향의 평가도 감소하여 가장 낮은 기호도를 보이는 것으로 나타났다.

[0086]

닭의 뱃속에 찹쌀을 주입하여 제조한 실시예 3의 경우 색이나 향의 경우 유사한 수준을 유지하는 것으로 나타났지만, 찹쌀을 같이 조리함에 따라 육수가 탁해져 맛의 평가가 상당히 낮아지고 있었다.

[0088]

실험예 2

[0089]

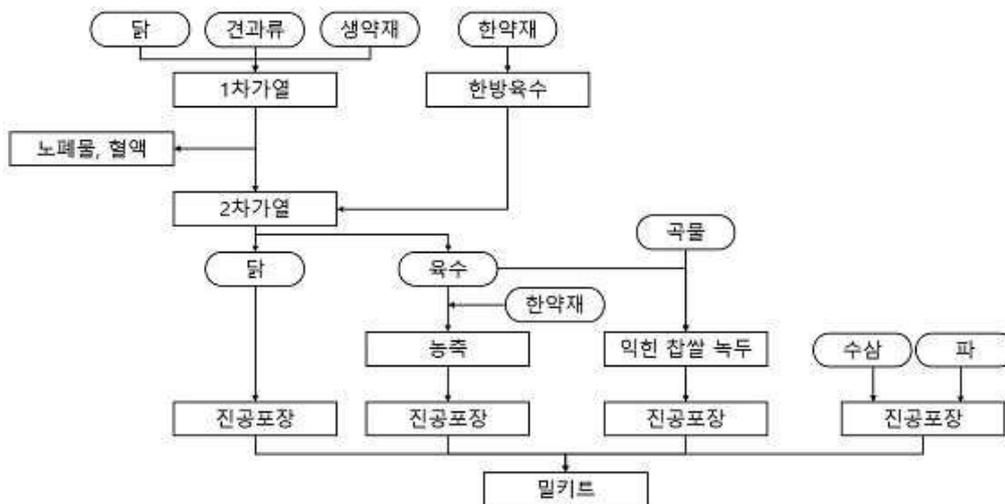
상기 실시예 1에서 제조된 삼계탕의 영양성분을 분석하기 위한 실험을 실시하였다. 상기 영양성분 분석은 재단법인 경북바이오산업연구원에서 수행되었으며, 그 결과는 도 7과 같다.

[0091]

이상에서는 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 도시하고 설명하였지만, 본 발명은 상술한 특정의 실시예에 한정되지 아니하며, 청구범위에서 청구하는 본 발명의 요지를 벗어남이 없이 당해 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 다양한 변형실시가 가능한 것은 물론이고, 이러한 변형실시들은 본 발명의 기술적 사상이나 전망으로부터 개별적으로 이해되어져서는 안 될 것이다.

도면

도면1



도면2



도면3



도면4



도면5



도면6



도면7



문서확인번호 : JIZL-155W-JGYK-X00Y

시험 · 검사성적서

발행번호	R20201130-0034	접수번호	200101658-001	
검사완료일	2020-11-30	접수연월일	2020-11-16	
제품명	영주칠형제 풍기인삼 삼계탕			
(품목)제조번호		품목제조신고번호		
유형 · 재질 · 품목명	기타기준규격외			
제조(수입)일		유통(품질유지)기한		
의뢰자	성명	전창희	업체명	전창희
	소재지	(36028)경상북도 영주시 풍기읍 풍기로 57-21 전화번호: 010 - 9364 - 3349 팩스번호: 전자부편:		
제조원	업체명		제조국	
	소재지			
시험 · 검사목적	식용 (기타(참고용))			

시험 · 검사 항목 및 결과

시험 · 검사 항목	시험 · 검사 기준	시험 · 검사 결과	판정	단서조항	비고
나트륨(mg/100g)	기준없음	22.45	상기시험확인함		
조단백질(g/100g)	기준없음	2.56	상기시험확인함		
트랜스지방(g/100g)	기준없음	0.00	상기시험확인함		
글루타민(mg/100g)	기준없음	30.37	상기시험확인함		
탄수화물(g/100g)	기준없음	6.35	상기시험확인함		
포화지방(g/100g)	기준없음	0.13	상기시험확인함		
당류(g/100g)	기준없음	0.00	상기시험확인함		
열량(kcal/100g)	기준없음	42.57	상기시험확인함		
조지방(g/100g)	기준없음	0.77	상기시험확인함		



* 본 증명서는 전자식으로 발급되었으며, 발급번호를 통하여 위변조 여부를 확인할 수 있습니다.
또한, 본시험인의 배부도에도 전자확인(스캐너를 문서확인프로그램)을 사용할 수 있습니다.

Page 1 of 2

