(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년09월21일
(11) 등록번호 10-2445967
(24) 등록일자 2022년09월19일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/10 (2016.01) *A23C 19/00* (2022.01)
A23L 13/50 (2016.01) *A23L 19/00* (2022.01)
A23L 27/30 (2016.01) *A23L 29/212* (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 7/10 (2016.08)
A23C 19/00 (2022.01)
(21) 출원번호 10-2020-0113610
(22) 출원일자 2020년09월07일
심사청구일자 2020년09월07일
(65) 공개번호 10-2022-0032167
(43) 공개일자 2022년03월15일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020200084531 A
KR1020100123572 A
KR101403044 B1

(73) 특허권자
황영남
경상남도 양산시 물금읍 야리로 30, 107동 1302호 (양우내안에1차아파트)
(72) 발명자
황 영 남
경상남도 양산시 물금읍 야리로 30, 107동 1302호 (양우내안에1차아파트)
(74) 대리인
박용환

전체 청구항 수 : 총 1 항 심사관 : 이근혜

(54) 발명의 명칭 **쌀가루와 닭가슴살 및 치즈가 함유된 빈대떡 제조방법**

(57) 요 약

기존의 빈대떡은 부재료로 녹두가루와 돼지고기 돈지 등을 넣어 만들었으나, 돼지고기 돈지라 고열량의 재료라 과체중과 같은 성인병의 원인 되었으며, 그 맛이 느끼하였고, 녹두가루인 경우 단가가 높아 대중으식으로 하기에는 부담스러운 문제점을 해결하기 위하여, 본 발명에서는 주재료인 쌀가루, 닭가슴살, 타티오카 전분을 사용하고 부재료인 옥수수가루, 찹쌀가루, 건식빵가루로 식감을 최대한 살려 반죽을 제조한 다음 가열기에 가열한 후 젊은 세대가 좋아하는 치즈를 한쪽면에 살짝 녹여 고소함을 느낄 수 있도록 제조하여 남녀노소 누구든지 손쉽게 취식할 수 있도록 한 것이다.

(52) CPC특허분류
A23L 13/50 (2016.08)
A23L 19/00 (2022.01)
A23L 27/30 (2016.08)
A23L 29/212 (2016.08)
A23L 5/10 (2016.08)
A23L 7/198 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2300/31 (2013.01)
A23V 2300/38 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

닭가슴살 21 중량 %를 세척한 후 물끼를 뺀 후 0.5 cm ~ 0.8 cm 크기로 절단 한 후 10℃ 이하 냉장실에 보관하며,

당근 9 중량 %, 양파 6.7 중량 %, 대파 6 중량 %를 세척한 후 표면에 수분을 제거한 후 0.2 cm ~ 0.5 cm 크기로 절단 한 수 10℃ 이하 냉장실에 보관하며,

매운고추 1.2 중량 %, 마늘 0.65 중량 %, 생강 0.12 중량 %를 세척한 후 수분을 제거한 후 1cm 크기로 절단 후 믹서기에 갈아낸 후 10℃ 이하 냉장실에 보관하며,

치즈 7 중량 %를 10℃ 이하 냉장실에 보관하며,

배합기에 쌀가루 25 중량 %, 타피오카 전분 12.6 중량 %, 옥수수가루 4 중량 %, 찹쌀가루 3.5 중량 %, 베이킹 파우다 1 중량 %를 첨가한 후 2 ~ 3분간 배합하여 제 1 혼합물을 제조하며,

상기 제 1 혼합물에 백설탕 5 중량 %, 식염 0.3 중량 %, 건식빵가루 1.68 중량 %, 이스트 0.16 중량 %, 다시다 0.33 중량 %, 식용유 1.7 중량 %를 첨가한 후 1차 수분조절 하면서 2~3 분간 혼합하여 제 2 혼합물을 제조하며,

상기 제 2 혼합물에 냉장보관된 닭가슴살 21 중량 %, 마늘 0.65 중량 %, 생강 0.12 중량 %, 후추가루 0.06 중량 %, 매운고추 1.2 중량 %를 첨가한 후 2 ~3분간 혼합하여 제 3 혼합물을 제조하며,

상기 제 3 혼합물에 냉장보관된 당근 9 중량 %, 양파 6.7 중량 %, 대파 6 중량 %를 첨가하고 수분조절하여 2~3 분간 혼합하여 빈대떡 반죽을 제조하며,

상기 제 1 혼합물과 제2혼합물 및 제3혼합물의 비율은 내피혼합비율을 100 중량 %를 기준으로한 중량%이며,

상기 빈대떡 반죽을 냉장용은 개량 포장한 후 10℃이하 냉장실에 보관하고, 냉동용은 개량 포장한 후 -40℃ 냉동실에 3시간 이상 냉동한 후 -20℃ 냉동실에 보관하며,

가열기를 80℃~90℃ 정도 되게 예열한 후 가열기에 식용유를 적당량 투입하고 가열기를 120℃ ~ 130℃로 유지한 다음 가열기에 냉장 보관된 빈대떡 반죽을 적정량 투입하여 누르고 뒤집으면서 2~3분간 굽어 빈대떡을 제조한 다음 구워진 빈대떡 한쪽 표면에 냉장 보관된 치즈 7 중량 %를 골고루 뿌려 빈대떡 표면의 치즈가 살짝 녹아 내려 완성되며, 상기 치즈 7 중량%는 외피 첨가비율로, 내피 혼합비율을 100 중량 %를 기준으로 한 것을 특징으로 하는 쌀가루와 닭가슴살 및 치즈가 함유된 빈대떡 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 간식거리로 많이 취식하는 빈대떡 제조방법에 관한 것으로, 더욱더 상세하게는 쌀가루와 닭가슴살 및 치즈가 함유된 빈대떡 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0003] 종래에 청소년들이나 성인들이 간식용 먹거리로 유통되고 있는 그 대표적인 식품으로는 빈대떡을 들수 있으나, 현재 생산되어 유통되는 제품은 식재료와 식감이 단순하고 질감이 좋지 않아 본래의 진미는 저하되어 소비자들이 점차 줄어들고 기피하는 현상이 발생 되고 있다. 청소년들이나 성인들은 고열량의 외래식품인 햄버거,피자 등이 손쉽게 대량 유통됨에 따라 거부감이 없이 선호하게 되므로 이로 인하여 과다한 영양섭취로 비만 현상이 발생하여 후일에 성인병 발생의 원인이 되었고 체력은 약해지므로써 건강유지에 악 영향을 주고 있는 것이 현실이며,

[0004] 또한, 길거리와 시장 등에서 소규모로 만들어져 판매되고 있는 빈대떡은 일반적으로 주재료인 밀가루,녹두 등이며, 부재료 우유 계란 전분등을 혼합하여 얄판에 기름을 바른고 그 위에 반죽을 둥글고 납작하게 형성하여 익

혀서 판매되고 있으나, 이러한 빈대떡은 특히 청소년들의 입맛과 식감의 다양하지 않아 기피하고 있는 실정이다. 선행기술로는 특허 공개번호 10-2016-0068808 "표고버섯 소하 빈대떡"과 특허등록번호 10-2051937 "빈대떡 제조방법"이 있다.

[0005]

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 종래의 빈대떡인 경우 녹두가루에 돼지고기 등을 넣어 만들기 때문에 그 맛이 느끼하고 돼지고기 돈지로 인하여 무척 높은 고칼로리 간식이 되어 비만화의 원인이 될 수 있으며, 녹두가루가 함유된 빈대떡인 경우 녹두가루 특성상 구입하기 힘들고, 녹두가루 가격이 상당히 고가라 식품의 단가가 올라가 경쟁력이 힘들며, 간식을 자주 섭취하는 젊은층에서 원하는 식감으로는 부족한 문제점이 생기게 된다.

과제의 해결 수단

[0008] 본 발명은 쌀가루와 닭가슴살이 함유된 빈대떡을 제조할때 사용하는 반죽은 저칼로리 고단백식품인 닭가슴살, 식감이 우수한 쌀가루, 옥수수가루, 찹쌀가루 등의 식재료와 식품 첨가물을 혼합하여 가공하여 다양한 규격대로 위생포장하여 냉장실이나 냉동실에 보관하였다가 유통함으로써 수요자는 선택적으로 구입할 수 있도록 한 것이다.

발명의 효과

[0010] 본 발명은 주 재료인 쌀은 남,여,노,소 누구나 좋아하는 저칼로리 식품이며, 구입하기 좋고 가격이 저렴하고 취식하기가 아주 유익한 식품으로 식감이 바삭하여 남녀노소 누구에게도 어울리는 식품이다. 또한, 기존의 빈대떡에 함유되는 돼지고기의 돈지에서 저칼로리 식품인 닭가슴살을 함유하여 기름기가 거의 없으며 느끼하지 않고 담백하여 특히 젊은 세대들이 좋아하는 식재료를 사용함에 따라 보다 폭넓게 취식할 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 내피 혼합비율

[0013]	쌀가루	25 중량 %
[0014]	닭가슴살	21 중량 %
[0015]	타티오카 전분	12.6 중량 %
[0016]	옥수수가루	4 중량 %
[0017]	찹쌀가루	3.5 중량 %
[0018]	건식빵가루	1.68 중량 %
[0019]	백설탕	5 중량 %
[0020]	식염	0.3 중량 %
[0021]	베이킹 파우다	1 중량 %
[0022]	이스트	0.16 중량 %
[0023]	다시다	0.33 중량 %
[0024]	양파	6.7 중량 %
[0025]	당근	9 중량 %
[0026]	대파	6 중량 %
[0027]	매운고추	1.2 중량 %
[0028]	마늘	0.65 중량 %

[0029] 생강 0.12 중량 %

[0030] 후추가루 0.06 중량 %

[0031] 식용유 1.7 중량 %

[0032] 100 중량 %

[0034] 외피 첨가비율.

[0035] 치즈 7 중량 %

[0037] 제 1 공정

[0038] 닭가슴살 21 중량 %를 세척한 후 물끼를 뺀 후 0.5 cm ~ 0.8 cm 크기로 절단 한 후 10℃ 이하 냉장실에 보관하는 공정.

[0040] 제 2 공정

[0041] 당근 9 중량 %, 양파 6.7 중량 %, 대파 6 중량 %를 세척한 후 표면에 수분을 제거한 후 0.2 cm ~ 0.5 cm 크기로 절단 한 수 10℃ 이하 냉장실에 보관하는 공정.

[0043] 제 3 공정

[0044] 매운고추 1.2 중량 %, 마늘 0.65 중량 %, 생강 0.12 중량 %를 세척한 후 수분을 제거한 후 1cm 크기로 절단 후 믹서기에 갈아낸 후 10℃ 이하 냉장실에 보관하는 공정.

[0046] 제 4 공정

[0047] 치즈 7 중량 %를 10℃ 이하 냉장실에 보관하는 공정.

[0049] 제 5 공정

[0050] 배합기에 쌀가루 25 중량 %, 타피오카 전분 12.6 중량 %, 옥수수가루 4 중량 %, 찹쌀가루 3.5 중량 %, 베이킹 파우다 1 중량 %를 첨가한 후 2 ~ 3분간 배합하여 제 1 혼합물을 제조하는 공정.

[0052] 제 6 공정

[0053] 제 5 공정을 거친 제 1 혼합물에 백설탕 5 중량 %, 식염 0.3 중량 %, 건식빵가루 1.68 중량 %, 이스트 0.16 중량 %, 다시다 0.33 중량 %, 식용유 1.7 중량 %를 첨가한 후 1차 수분조절 하면서 2~3 분간 혼합하여 제 2 혼합물을 제조하는 공정.

[0055] 제 7 공정.

[0056] 제 6 공정을 거친 제 2 혼합물에 냉장보관된 닭가슴살 21 중량 %, 마늘 0.65 중량 %, 생강 0.12 중량 %, 후추가루 0.06 중량 %, 매운고추 1.2 중량 %를 첨가한 후 2 ~3분간 혼합하여 제 3 혼합물을 제조하는 공정.

[0058] 제 8 공정

[0059] 제 7 공정을 거친 제 3 혼합물에 냉장보관된 당근 9 중량 %, 양파 6.7 중량 %, 대파 6 중량 %를 첨가하고 수분조절하여 2~3분간 혼합하여 빈대떡 반죽을 제조하는 공정.

[0061] 제 9 공정

[0062] 제 8 공정을 거친 빈대떡 반죽을 냉장용은 개량 포장한 후 10℃이하 냉장실에 보관하고, 냉동용은 개량 포장한 후 -40℃ 냉동실에 3시간 이상 냉동한 후 -20℃ 냉동실에 보관하는 공정.

[0064] 제 10 공정

[0065] 가열기(후라이팬 또는 호떡 구이팬)을 80℃~90℃ 정도 되게 예열한 후 가열기에 식용유를 적당량 투입하고 가열기(후라이팬 또는 호떡 구이팬)을 120℃ ~ 130℃로 유지하게 하는 공정.

[0067] 제 11 공정

[0068] 제 10 공정에서 가열된 가열기에 제 9 공정에서 냉장보관된 빈대떡 반죽을 적정량 투입하여 누르고 뒤집으면서 2~3분간 굽어 빈대떡을 제조하는 공정.

[0070] 제 12 공정

[0071] 제 11 공정에서 구워진 빈대떡 한쪽 표면에 제 4 공정에서 냉장보관된 치즈 7 중량 %를 골고루 뿌려 빈대떡 표면의 치즈가 살짝 녹아 내려 완성되는 공정.

[0073] 이와 같은 공정을 거쳐 제조되는 쌀가루와 닭가슴살 및 치즈가 함유된 빈대떡은 단백질과 아미노산이 풍부한 닭가슴살 21 중량 %을 깨끗한 물에 세척한 후 물끼를 뺀 후 섭취 및 보관이 용이하도록 0.5 ㎝ ~ 0.8 ㎝ 크기로 절단한 다음 10℃ 이하 냉장실에 보관하게 된다.

[0074] 탄소화물과 당분이 많이 함유된 당근 9 중량 %, 양파 6.7 중량 %, 대파 6 중량 %를 깨끗한 물에 세척한 후 표면에 수분을 제거한 다음 0.2 ㎝ ~ 0.5 ㎝ 크기로 절단한 다음 10℃ 이하 냉장실에 보관하게 된다.

[0075] 매운고추 1.2 중량 %, 마늘 0.65 중량 %, 생강 0.12 중량 %를 깨끗한 물에 세척한 물끼를 뺀 후 1㎝ 크기로 절단한 다음 믹서기에 갈아낸 후 10℃ 이하 냉장실에 보관하게 된다. 매운고추와 마늘 및 생강은 특유의 향이 있음에 따라 별도로 보관하기 전에 믹서기로 갈아 완전하게 섞은 후 냉장실에 보관하게 된다.

[0076] 치즈 7 중량 %를 10℃ 이하 냉장실에 보관하게 된다. 치즈 4 중량 %는 빈대떡 반죽을 100 중량 %를 기준하여 개량한다.

[0077] 배합기(믹서기)에 쌀가루 25 중량 %, 타피오카 전분 12.6 중량 %, 옥수수가루 4 중량 %, 찹쌀가루 3.5 중량 %, 케이킹 파우다 1 중량 %를 첨가한 후 2 ~ 3분간 배합하여 제 1 혼합물을 만드게 된다. 제 1 혼합물은 빈대떡 반죽의 주식재료가 되며, 상기 제 1 혼합물 중량 %비율은 내피 혼합비율을 100 중량 %를 기준으로 한 중량 %이다.

[0078] 상기 제 1 혼합물에 백설탕 5 중량 %, 식염 0.3 중량 %, 건식빵가루 1.68 중량 %, 이스트 0.16 중량 %, 다시다 0.33 중량 %, 식용유 1.7 중량 %를 첨가한 후 1차 수분조절 하면서 2~3 분간 혼합하여 제 2 혼합물을 만드는 것이다.

상기 제 2 혼합물 중량 %비율은 내피 혼합비율을 100 중량 %를 기준으로 한 중량 %이다.

[0079] 상기 제 2 혼합물에 냉장 보관된 닭가슴살 21 중량 %, 마늘 0.65 중량 %, 생강 0.12 중량 %, 후추가루 0.06 중량 %, 매운고추 1.2 중량 %를 첨가한 후 2 ~3분간 혼합하여 제 3 혼합물을 제조한다.

[0080] 제 3 혼합물에 냉장보관된 당근 9 중량 %, 양파 6.7 중량 %, 대파 6 중량 %를 첨가하고 수분조절하여 2~3분간 혼합하여 빈대떡 반죽을 제조하게 된다.

상기 제 3 혼합물 중량 %비율은 내피 혼합비율을 100 중량 %를 기준으로 한 중량 %이다.

[0081] 상기 제 1 혼합물은 본 발명의 주재료인 쌀가루, 타피오카 전분, 옥수수가루 , 찹쌀가루, 베이킹 파우다로 반죽의 주재료를 제조하고, 제 2 혼합물은 상기 제 1 혼합물에 백설탕, 식염, 건식빵가루, 이스트, 다시다, 식용유를 첨가하여 반죽의 간을 맞추며, 제 3 혼합물은 상기 제 2 혼합물에 닭가슴살, 마늘, 생강, 후추가루, 매운고추를 첨가하여 반죽의 부재료인 닭가슴살과 간을 맞추며, 최종 반죽은 상기 제 3 혼합물에 당근, 양파, 대파를 첨가하여 식감이 우수한 쌀가루와 닭가슴살이 함유된 빈대떡 반죽을 최종적으로 제조하게 된다.

[0082] 상기 빈대떡 반죽을 냉장용과 냉동용으로 구분되어 보관한다. 냉장용은 원하는 무게 및 크기로 개량 포장한 후 10℃이하 냉장실에 보관하며, 냉동용은 개량 포장한 후 -40℃ 냉동실에 3시간 이상 냉동한 후 -20℃ 냉동실에 보관하는 공정으로 -20℃가 유지되는 냉동차량으로 이동할 수 도 있다.

[0083] 상기 냉장 보관된 반죽을 가열하기 전에 가열기(후라이팬 또는 호떡 구이팬)을 80℃~90℃ 정도 되게 예열한 다음 가열기에 식용유를 적당량 투입하고 가열기를 120℃ ~ 130℃로 유지하게 한 다음 가열기 상면(위)에 냉장보관된 반죽을 적정량 투입하여 누르고 뒤집으면서 2~3분간 굽어 빈대떡을 제조하고, 기호에 따라 냉장보관된 치즈 7 중량%를 골고루 뿌려 빈대떡 표면의 치즈가 살짝 녹아내리게 한 후 취식하게 된다. 치즈 7 중량%는 외피 첨가비율로, 내피 혼합비율을 100 중량 %를 기준으로 한 것이다.

[0087] 삭제

[0088] 삭제

[0089] 삭제

[0090] 삭제