



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2023년02월13일
(11) 등록번호 10-2498450
(24) 등록일자 2023년02월07일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2022.01) A23L 13/20 (2016.01)
A23L 13/30 (2016.01) A23L 27/10 (2016.01)
A23L 27/50 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)
C12G 3/022 (2019.01) C12G 3/08 (2019.01)
- (52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2022.01)
A23L 13/20 (2016.08)
- (21) 출원번호 10-2022-0043494
- (22) 출원일자 2022년04월07일
심사청구일자 2022년04월07일
- (56) 선행기술조사문헌
KR102321927 B1*
테리야끼 소스 만들기, 네이버 블로그,
(2010.11.08.),
(<https://blog.naver.com/nayacurry/7009697606>
0) 1부.*
테리야끼, 네이버 블로그, (2009.08.27.)
(<https://blog.naver.com/makseju/130068044368>)
1부.*
새싹삼장아찌 사계절 반찬으로 딱!
새싹삼효능은?, 네이버 블로그, (2022.03.02.)
(<https://blog.naver.com/mzmin9601/22266196632>
9) 1부.*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

- (73) 특허권자
주식회사 바른에프엔씨
경기도 용인시 수지구 광고중앙로 338, C동 401호
(상현동, 광고 우미 뉴브)
- (72) 발명자
김병섭
경기도 수원시 영통구 광고호수로 15, 201동 320
1호 (원천동, 광고더샵)
- (74) 대리인
김영관

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 엄금희

(54) 발명의 명칭 **타래 소스 및 그 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 타래 소스 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있는 새로운 레시피의 타래 소스 및 그 제조방법에 관한 것이다. 보다 구체적으로, 본 발명은 별도의 간을 추가하지 않고 맛을 표현할 수 있어 요식업소에서 간편하고 편리하게 사용할 수 있는 소스로서 미림, 청주, 황설(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



탕, 간장, 닭뼈, 생강, 대파 뿌리를 배합하여 끓여서 제조함으로써 풍미가 높아지고 자극적이지 않게 담아내어 어린아이부터 노인까지 다양한 연령층의 소비자가 부담없이 즐길 수 있고, 특히 꼬치와 숯불을 함께 만나면 풍미가 더욱 높아지고 향과 식감을 지속적으로 유지할 수 있으며 육류 특유의 잡냄새를 제거할 수 있는 새로운 레시피의 타래 소스 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법은, 소스의 제조방법에 있어서, 미림과 청주를 혼합한 다음 가열하여 알코올 향을 제거하는 단계(S1); 상기 S1 단계에서 끓여 알코올 향을 제거한 미림-청주 혼합액에 간장을 혼합하고 끓을 때까지 가열하는 단계(S2); 상기 S2 단계에서 상기 간장을 혼합한 미림-청주-간장 혼합액이 끓기 시작하면 황설탕을 혼합하여 녹이는 단계(S3); 상기 S3 단계에서 상기 황설탕을 혼합하여 녹인 다음 끓기 시작하면 육수 재료를 넣는 단계(S4); 및 상기 S4 단계에서 육수 재료를 넣은 다음 중약불로 끓여주는 단계(S5);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류

A23L 13/30 (2016.08)

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 27/50 (2016.08)

A23L 5/10 (2016.08)

C12G 3/022 (2021.08)

C12G 3/08 (2021.08)

명세서

청구범위

청구항 1

타래 소스의 제조방법에 있어서,

미림과 청주를 혼합한 다음 가열하여 알코올 향을 제거하는 단계(S1);

상기 S1 단계에서 끓여 알코올 향을 제거한 미림-청주 혼합액에 간장을 혼합하고 끓을 때까지 가열하는 단계(S2);

상기 S2 단계에서 상기 간장을 혼합한 미림-청주-간장 혼합액이 끓기 시작하면 황설탕을 혼합하여 녹이는 단계(S3);

상기 S3 단계에서 상기 황설탕을 혼합하여 녹인 다음 끓기 시작하면 육수 재료를 넣는 단계(S4); 및

상기 S4 단계에서 육수 재료를 넣은 다음 중약불로 끓여주는 단계(S5);를 포함하며,

상기 S2 단계에서, 상기 간장은, 35~55℃의 미지근한 상태의 간장에 새싹삼을 2~3일 동안 침지시켜 상기 새싹삼의 유효 성분이 상기 간장에 우리나라에 추출한 것이며,

상기 S4 단계에서 상기 육수 재료는 구운 닭뼈, 대파 뿌리 및 생강으로 이루어지며,

상기 구운 닭뼈는, 닭뼈를 금화규 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 3~6시간 동안 저온 숙성한 다음 물기를 제거하고 구운 것을 특징으로 하는 타래 소스의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

타래 소스에 있어서,

청구항 1의 타래 소스의 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 타래 소스.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 타래 소스 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있는 새로운 레시피의 타래 소스 및 그 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 보다 구체적으로, 본 발명은 별도의 간을 추가하지 않고 맛을 표현할 수 있어 요식업소에서 간편하고 편리하게 사용할 수 있는 소스로서 미림, 청주, 황설탕, 간장, 닭뼈, 생강, 대파 뿌리를 배합하여 끓여서 제조함으로써 풍미가 높아지고 자극적이지 않게 담아내어 어린이부터 노인까지 다양한 연령층의 소비자가 부담없이 즐길 수 있고, 특히 꼬치와 숯불을 함께 만나면 풍미가 더욱 높아지고 향과 식감을 지속적으로 유지할 수 있으며 육류

특유의 잡냄새를 제거할 수 있는 새로운 레시피의 타레 소스 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0004] 소스(sauce)는 요리에서 맛이나 빛깔을 내기 위하여 식품에 넣거나 위에 끼얹는 액체 또는 반유동 상태의 조미료의 총칭이다. 한국이나 일본에서는 일반적으로 우스터소스(Worcester sauce) 및 이를 흉내낸 것을 말한다. 어원은 라틴어의 sal(소금)에서 나온 것으로 원래는 소금을 기본으로 한 조미용액이란 뜻이며, 세계 각국에서 조미료라고 하는 말의 머리에 's'자가 많이 붙어 있는 것은 이 때문이다.
- [0005] 소스는 고대 로마시대부터 사용되어 온 것으로 주요한 것만 해도 400~500종이다. 소스의 맛은 중요하여 생선·고기·달걀·채소 등 각종 요리에 각각 알맞은 것이 있고, 요리와의 조화에 커다란 영향을 끼친다. 프랑스의 요리가 세계적으로 유명한 것은 각종 요리에 따라 끼얹는 소스의 종류가 약 700종에 이르기 때문이라고 한다.
- [0006] 소스는 식탁용과 조리용으로 크게 나누어진다.
- [0007] 식탁용 소스에는 ① 우스터소스(보통의 소스), ② 포크커틀릿 소스(우스터 소스와 비슷하나 삶은 사과, 토마토 껍데를 많이 사용한다), ③ 멸치 소스, ④ 칠리 소스(chili sauce: 토마토 씨와 고추를 넣은 매운 소스), ⑤ 타바스코 소스(tabasco sauce: 붉은 고추로 만든 매운 소스), ⑥ 기타(토마토케첩·마요네즈 소스·드레싱 등) 등이 있다. 이들은 여러 가지 요리에 잘 조화되므로 이용도가 높으며 공업적으로 생산되어 병조림 형태로 판매된다.
- [0008] 조리용 소스는 요리에 임하여 그때마다 조리사가 만드는 것인데 재료와 만드는 법에 따라 기본 소스·응용 소스·기타 소스로 크게 나눈다.
- [0009] 기본 소스에는 ① 벨루테소스(veloute sauce: 백색 소스의 기본이 되는 것으로 부재료에 따라 고기요리·생선요리에 알맞다), ② 아몬드소스(almond sauce: 삶은 요리 특히 채소요리에 알맞은 백색 소스), ③ 슈프림소스(닭고기요리에 사용된다), ④ 베사멜소스(bechamel sauce: 백색 소스로서 채소·달걀·생선·새우 요리에 사용되고 크로켓의 재료가 된다), ⑤ 토마토소스(적갈색의 소스로 생선튀김·국수요리 등에 널리 이용된다), ⑥ 에스파놀소스(에스파나식 갈색의 소스로 농후한 맛의 요리에 사용된다) 등이 있다.
- [0010] 기본 소스는 폰(fond: 고기·생선·채소 등을 고아서 얻은 국물로, 수프스톡이라고도 함), 루(roux: 밀가루를 버터로 볶은, 일종의 미숫가루로서 소스의 농도·맛·촉감을 조절하는 데 쓴다), 리에종(liaison: 연결)으로 만든다.
- [0011] 폰은 송아지고기와 닭뼈를 주재료로 하는 백색 폰, 쇠정강이살로 만드는 갈색 폰 등이 있는데, 주재료와 향미채소를 데쳐서 아린 맛을 제거하고, 3시간 이상 달여서 국물이 약 반으로 줄면 형겼으로 거른다. 요리에 맞는 재료를 선택하여 충분한 시간을 가지고 달이는 것이 중요하다.
- [0012] 루는 백색 루·담황색 루·갈색 루의 3가지가 대표적인 것인데, 밀가루를 버터로 볶아서 만든다. 버터를 밀가루보다 더 많이(중량으로) 사용하면 잘 볶이고, 밀가루의 70% 이하면 잘 볶아지지 않는다.
- [0013] 리에종에는 달걀노른자와 크림을 섞은 것, 크림과 밀가루를 반죽한 것, 버터와 밀가루를 반죽한 것 등이 있고, 소스를 만들기 직전에 준비하는 것이 요령이다.
- [0014] 응용 소스는 요리에 즈음하여 기본 소스에 포도주 등 서양주와 향신료를 적당히 섞어서 만든다. 소스는 요리뿐만 아니라, 계절, 먹는 사람의 연령, 성별에 따라서 조절하여 사용한다.
- [0015] 소스는 음식의 맛과 향미, 색깔을 좋게 해서 식욕을 증진시키며, 영양가를 높이고 음식에 수분을 유지시켜 재료들이 서로 조화되도록 해서 요리 전체의 외관을 좋게 하여 음식의 품질을 높이는 것으로, 프랑스, 영국에서는 'Sauce', 이탈리아와 스페인에서는 'Salsa', 독일에서는 'Sosse', 중국에서는 'Zhi', 인도에서는 'Chatni', 한국에서는 '양념장'이라 한다.
- [0016] 우리나라에서는 그동안 장류와 같은 발효양념, 고추나 마늘 등의 단순 양념으로 사용이 주종을 이루어 왔으나, 최근의 경제성장과 식문화 발달에 따라 다양한 종류의 소스류 제품이 급속히 보급되고 있는 추세이다.
- [0017] 한국의 소스문화는 고추장, 된장, 간장 등 장류로 대표되고 있는데 특히 간장은 한국, 일본, 중국을 비롯한 동아시아에서 주로 사용되어 왔으나 현재 아시아권 세계화와 더불어 그 사용범위도 점차 넓어지고 있다.
- [0018] 간장은 대두와 전분질의 곡류를 주원료로 하여 제조되는 액상의 발효 조미 식품으로 아미노산에 의한 구수한 맛, 당분에 의한 단맛, 소금에 의한 짠맛과 여러 가지 유기성분에 의한 향기와 색깔이 조화된 이상적인 조미료

이다. 우리나라에서는 닭고기나 불고기요리 등에 간장 및 간장소스를 많이 이용하고 있는데, 우리나라의 간장소스와 비슷한 용도로 일본에서는 타래 소스를 이용하고 있다.

- [0019] 타래 소스는 갯장어, 방어, 참치 등 지방이 많고 살이 두꺼운 생선과 닭고기와 같은 가금류에 양념 간장 형태로 사용하는 소스로서, 소스 제조시 사용되는 다량의 설탕이 문제시되고 있다.
- [0020] 따라서, 최근에는 건강에 대한 관심이 증대됨에 따라 당 함량은 낮추며, 영양분 섭취와 질병 예방 차원에서 각종 과실 및 이를 이용한 여러 가지 가공품에 대한 소비 및 제품 개발에 관한 연구가 활발하게 진행되고 있다.
- [0022] 한편, 맛간장이라 함은 가정에서 필요할 때마다 수시로 만들어 먹을 수 있는 간장을 말하는 것으로, 이러한 맛간장은 대체적으로 채소 재료를 잘게 썰어 냄비에 넣어 끓이면서 절반으로 조려서 채소물과 간장 및 설탕을 함께 넣고 끓이다가 불을 끈 상태에서 정종과 맛술을 섞은 다음 다시 한소끔 끓인 다음, 사과와 레몬은 편으로 썰어 한데 넣고 24시간 두었다가 걸러서 제조하는 것이 일반적이라 할 수 있다
- [0023] 맛간장은 앞서 기술한 바와 같이 필요할 때마다 주방에서 수시로 만들기 때문에 혼합되는 재료가 달라질 수밖에 없는 이유로 인하여 만들 때마다 맛이나 향 등 전체적인 관능성이 달라진다는 문제가 있다. 즉, 이러한 맛간장은 관능성이 일관적이지 않다는 문제가 있다.
- [0024] 아울러, 전술한 바와 같은 맛간장은 필요할 때마다 주방에서 수시로 만드는 경우 결국 맛간장의 바탕으로 재래식 간장이나 개량식 간장 또는 산분해 간장을 이용하여 각종 채소나 과일을 혼합하는 것이기 때문에 염도를 낮추고 영양면에서 첨가된 부분이 있어 일부 건강에 좋지만, 영양면에서 채소나 과일의 유효 성분 그 이상의 특별히 만족스러운 수준에까지는 이르지 못하는 문제가 있다.
- [0026] 최근 간장에 다양한 천연 첨가물을 첨가하여 간장의 맛과 영양을 향상하고 있다. 이와 같은 다양한 맛간장 또는 간장소스에 관한 선행기술로서, 대한민국 공개특허 제10-2021-0014441호(공개일자 2021년02월09일)에는, (1) 물에 양파껍질, 검정콩, 다시마 및 표고버섯을 첨가하고 끓인 후 여과하여 조미액을 제조하는 단계; (2) 녹차잎, 바질, 세이보리, 은행잎 및 큐민에 각각 물을 첨가하고 추출한 후 여과하고 농축하여 녹차 추출물, 바질 추출물, 세이보리 추출물, 은행잎 추출물 및 큐민 추출물을 각각 제조하는 단계; (3) 상기 (2)단계의 제조한 녹차 추출물, 바질 추출물, 세이보리 추출물, 은행잎 추출물 및 큐민 추출물을 혼합하여 혼합 추출물을 제조하는 단계; 및 (4) 맛간장 총 중량 기준으로, 상기 (1)단계의 제조한 조미액, 상기 (3)단계의 제조한 혼합 추출물과 진간장, 어간장, 설탕, 매실청, 사과, 배, 양파, 물엿 및 마늘을 혼합하고 끓인 후 여과하는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 맛간장의 제조방법에 관한 기술이 게시되어 있고, 대한민국 등록특허 제10-2001844호(등록일자 2019년07월15일)에는, 가공되지 않은 황기를 세척하여 준비하는 황기 준비단계; 상기 황기 준비단계에서 제공되는 상기 황기를 동결건조 공정으로 건조하는 황기 건조단계; 상기 황기 건조단계에서 제공되는 상기 황기를 포함하는 제1 혼합물을 끓이는 끓임단계; 상기 끓임단계에서 제공되는 상기 제1 혼합물에 과일을 혼합하여 제2 혼합물을 숙성하는 숙성단계; 및 상기 숙성단계에서 제공되는 상기 제2 혼합물에서 액체만 걸러내는 추출단을 포함하는 황기 맛간장 제조방법에 관한 기술이 게시되어 있다.
- [0027] 또한, 대한민국 등록특허 제10-1924366호(등록일자 2018년11월27일)에는, (a) 증숙한 메주콩을 메주로 성형한 후 발효시킨 메주에 소금 및 물을 넣고 숙성시킨 숙성물로부터 된장을 분리하여 간장을 제조하는 단계; (b) 증숙한 흑미에 물, 소금, 호장근, 우영, 쇠별꽃 및 사상자를 혼합한 흑미 혼합물을 숙성시킨 후 여과하여 흑미 발효액을 제조하는 단계; (c) 상기 (a)단계의 제조한 간장 및 상기 (b)단계의 제조한 흑미 발효액과 무, 다시마, 마늘, 표고버섯 및 멸치를 혼합한 맛간장 혼합물을 준비하는 단계; 및 (d) 상기 (c)단계의 준비한 맛간장 혼합물을 달인 후 여과하는 단계를 포함하여 제조하는 것을 특징으로 하는 흑미 맛간장의 제조방법에 관한 기술이 게시되어 있고, 대한민국 공개특허 제10-2018-0063607호(공개일자 2018년06월12일)에는, (a) 세척하여 물에 불린 콩을 삶아 건조된 갈대잎으로 감싸되 일정 온·습도 조건하에서 48~72시간 동안 숙성시켜 갈대 청국장을 제조하는 단계; (b) 단계(a) 과정을 통해 제조된 갈대 청국장에 물과 천일염 및 액젓을 일정 비율로 혼합하여 실온에서 5~15일간 숙성시켜 갈대 간장을 제조하는 단계; (c) 단계(b) 과정을 통해 제조된 갈대 간장에 양조간장, 청주, 조미술, 볶은 곱보리, 멸치, 건새우, 건표고, 다시마, 가쓰오부시, 조청, 발효청 및 건고추를 일정 비율로 혼합하여 실온에서 20~30시간 동안 맛간장으로 숙성시키는 단계; 및 (d) 단계(c) 과정을 통해 숙성된 맛간장 숙성액을 고온체를 통해 건지를 걸러내어 갈대 맛간장 만을 수득하는 단계를 포함한 구성으로 이루어진 갈대를 이용한 맛간장의 제조방법에 관한 기술이 게시되어 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0029] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 제10-2021-0014441호(공개일자 2021년02월09일)
- (특허문헌 0002) 대한민국 등록특허 제10-2001844호(등록일자 2019년07월15일)
- (특허문헌 0003) 대한민국 등록특허 제10-1924366호(등록일자 2018년11월27일)
- (특허문헌 0004) 대한민국 공개특허 제10-2018-0063607호(공개일자 2018년06월12일)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0030] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있는 새로운 레시피의 타래 소스 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.
- [0031] 보다 구체적으로, 본 발명은 별도의 간을 추가하지 않고 맛을 표현할 수 있어 요식업소에서 간편하고 편리하게 사용할 수 있는 소스로서 미림, 청주, 황설탕, 간장, 닭뼈, 생강, 대파 뿌리를 배합하여 끓여서 제조함으로써 풍미가 높아지고 자극적이지 않게 담아내어 어린이부터 노인까지 다양한 연령층의 소비자가 부담없이 즐길 수 있고, 특히 꼬치와 숯불을 함께 만나면 풍미가 더욱 높아지고 향과 식감을 지속적으로 유지할 수 있으며 육류 특유의 잡냄새를 제거할 수 있는 새로운 레시피의 타래 소스 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.
- [0033] 본 발명의 해결하고자 하는 과제는 이상에서 언급한 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 해결하고자 하는 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어질 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

- [0035] 상기와 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법은, 소스의 제조방법에 있어서, 미림과 청주를 혼합한 다음 가열하여 알코올 향을 제거하는 단계(S1); 상기 S1 단계에서 끓여 알코올 향을 제거한 미림-청주 혼합액에 간장을 혼합하고 끓을 때까지 가열하는 단계(S2); 상기 S2 단계에서 상기 간장을 혼합한 미림-청주-간장 혼합액이 끓기 시작하면 황설탕을 혼합하여 녹이는 단계(S3); 상기 S3 단계에서 상기 황설탕을 혼합하여 녹인 다음 끓기 시작하면 육수 재료를 넣는 단계(S4); 및 상기 S4 단계에서 육수 재료를 넣은 다음 증약불로 끓여주는 단계(S5);를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0036] 또한, 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법의 제조방법은, 상기 S4 단계에서, 상기 육수 재료는 닭뼈, 대파 뿌리 및 생강으로 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0037] 또한, 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법의 제조방법은, 상기 닭뼈는, 구운 닭뼈인 것을 특징으로 한다.
- [0038] 또한, 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법의 제조방법은, 상기 구운 닭뼈는, 상기 닭뼈를 금화규 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 3~6시간 동안 숙성한 다음 물기를 제거하고 구운 것을 특징으로 한다.
- [0039] 또한, 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법의 제조방법은, 상기 S2 단계에서, 상기 간장은, 35~55℃의 미지근한 상태의 간장에 새싹삼을 2~3일 동안 침지시켜 상기 새싹삼의 유효 성분이 상기 간장에 우러나게 추출한 것을 특징으로 한다.
- [0041] 한편, 본 발명에 따른 타래 소스는, 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0043] 이상과 같은 구성의 본 발명에 따른 타래 소스 및 그 제조방법에 의하면, 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있는 새로운 레시피의 타래 소스 및 그 제조방법을 제공할 수 있다.
- [0044] 보다 구체적으로, 본 발명에 따른 타래 소스 및 그 제조방법에 의하면, 별도의 간을 추가하지 않고 맛을 표현할 수 있어 요식업소에서 간편하고 편리하게 사용할 수 있는 소스로서 미림, 청주, 황설탕, 간장, 닭뼈, 생강, 대

과 뿌리를 배합하여 끓여서 제조함으로써 풍미가 높아지고 자극적이지 않게 담아내어 어린아이부터 노인까지 다양한 연령층의 소비자가 부담없이 즐길 수 있고, 특히 꼬치와 숯불을 함께 만나면 풍미가 더욱 높아지고 향과 식감을 지속적으로 유지할 수 있으며 육류 특유의 잡냄새를 제거할 수 있는 새로운 레시피의 타래 소스 및 그 제조방법을 제공할 수 있다.

[0046] 본 발명의 효과는 이상에서 언급한 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 효과들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어질 수 있을 것이다.

도면의 간단한 설명

[0048] 도 1은 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법을 개략적으로 보여주는 제조 공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0049] 이하, 후술되어 있는 내용을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예들을 상세히 설명한다. 그러나, 본 발명은 여기서 설명되는 실시예들에 한정되지 않고 다른 형태로 구체화될 수도 있다. 오히려, 여기서 소개되는 실시예들은 개시된 내용이 철저하고 완전해질 수 있도록 그리고 당업자에게 본 발명의 기술적 사상이 충분히 전달될 수 있도록 하기 위해 제공되어지는 것이다. 본 명세서 전체에 걸쳐서 동일한 부호들은 동일한 구성요소들을 나타낸다.

[0051] 도 1은 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법을 개략적으로 보여주는 제조공정도이다.

[0053] 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법은, 본 발명에 따른 타래 소스의 제조방법은, 소스의 제조방법에 있어서, 미림과 청주를 혼합한 다음 가열하여 알코올 향을 제거하는 단계(S1); 상기 S1 단계에서 끓여 알코올 향을 제거한 미림-청주 혼합액에 간장을 혼합하고 끓을 때까지 가열하는 단계(S2); 상기 S2 단계에서 상기 간장을 혼합한 미림-청주-간장 혼합액이 끓기 시작하면 황설탕을 혼합하여 녹이는 단계(S3); 상기 S3 단계에서 상기 황설탕을 혼합하여 녹인 다음 끓기 시작하면 육수 재료를 혼합하는 단계(S4); 및 상기 S4 단계에서 육수 재료를 혼합한 다음 증약불로 끓여주는 단계(S5);를 포함하는 것으로 구성할 수 있다.

[0055] 1. 미림-청주 혼합액 제조 단계(S1);

[0056] 본 단계는, 미림과 청주를 혼합한 다음 가열하여 알코올 향을 제거하는 단계이다.

[0057] 보다 구체적으로, 미림 70~80 중량부 및 청주 70~80 중량부를 큰 통에 담은 후 약 1시간 정도 가열하여 알코올 향을 날려준다.

[0058] 예를 들어, 미림 1.8L 4병과, 청주(백화수복) 1.8L 4병을 사용하는 것으로 구성할 수 있다.

[0060] 상기 미림은 맛술의 한 종류로서 요리할 때 맛을 내기 위해 첨가하는 것이다. 14%의 알콜을 함유하고 있으며 단맛이 나고 빛깔은 노랗다.

[0061] 상기 미림은 훈증한 찹쌀과 쌀누룩에 농도 40% 정도의 소주 또는 알콜을 혼합하여 상온에서 40~60일 묵힌 후 압착하여 만든다. 일반적으로 술을 담그는 과정에서 나타나는 효모에 의한 발효 과정이 아니라, 쌀누룩의 효소가 찹쌀을 분해하면서 전분이 당분으로 바뀌어 단맛이 나고, 단백질이 아미노산으로 변형되면서 숙성된다.

[0063] 상기 청주(淸酒)는 곡류로 빻은 맑은 술로서, 페라라산이라는 성분이 노화의 원인인 활성산소를 제거해 젊음을 유지하는데 효과적이고 호박산이라는 유기산은 음식의 개운한 맛을 살려주는 효능이 있는 것으로 알려져 있다.

[0064] 상기 청주는 보통 동계에 빻는데 우선 쌀을 찌서 누룩과 물을 가하고 며칠 두어 효모균과 술효모가 발육되도록 한다. 이것을 독에 넣고 다시 3번에 걸쳐 찼 쌀과 누룩과 물을 가해 균질상태로 저장해두면 효모균에 의해 쌀의 녹말이 당분으로 변했다가 다시 알코올로 변한다. 이것을 16~25일간 숙성시키면 탁주가 되는데 다시 걸러 통에 옮겨 담아 30~35일간 정치하면 청주가 된다. 이 술을 60~63℃에서 15분 정도 가열하면 미생물이 모두 죽고 효소도 파괴되어 안정상태가 된다. 청주는 일반적으로 15~20%의 알코올을 함유하고 독특한 향을 내는 에스테르류를 지니고 있으며 단맛과 쓴맛이 고루 들어 있다.

[0066] 2. 간장 혼합 단계(S2);

[0067] 본 단계는, 상기 S1 단계에서 끓여 알코올 향을 제거한 미림-청주 혼합액에 간장을 혼합하고 끓을 때까지 가열하는 단계이다.

- [0068] 보다 구체적으로, 상기 S1 단계에서 끓여 알코올 향을 제거한 미림-청주 혼합액에 간장 140~150 중량부를 혼합하고 끓을 때까지 가열하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0069] 예를 들어, 양조 간장 1 말통(14.4L)를 사용하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0071] 3. 황설탕 혼합 단계(S3);
- [0072] 본 단계는, 상기 S2 단계에서 상기 간장을 혼합한 미림-청주-간장 혼합액이 끓기 시작하면 황설탕을 혼합하여 녹이는 단계이다.
- [0073] 보다 구체적으로, 상기 S2 단계에서 상기 간장을 혼합한 미림-청주-간장 혼합액이 끓기 시작하면 황설탕 170~190 중량부를 혼합하여 녹이는 것으로 구성할 수 있다.
- [0075] 상기 황설탕(黃雪糖)은 당밀이 존재하는 까담에 백설탕에 비해 짙은 색을 띠는 수크로스 당으로서, 설탕 제조 공정에서 백설탕이 생산된 후 몇 번 더 정제 과정을 거치면서 열이 가해져 황갈색을 띄게 된 설탕이다. 최근에는 당밀 비용을 조절하고 생산비용을 절감하기 위해 백설탕에 당밀을 첨가하여 만들기도 한다. 황설탕은 백설탕에 비해 특유의 풍미를 가지고 있고 제조 과정에서 가해진 열로 인해 원당의 향이 살아나게 된다. 과자나 빵을 만들 때 많이 사용되던 강한 단맛이나 감칠맛, 원료당의 향은 내는데 좋다.
- [0077] 4. 옥수 재료 투입 단계(S4);
- [0078] 본 단계는, 상기 S3 단계에서 상기 황설탕을 혼합하여 녹인 다음 끓기 시작하면 옥수 재료를 넣는 단계이다.
- [0079] 보다 구체적으로, 상기 S3 단계에서 상기 황설탕을 혼합하여 녹인 다음 끓기 시작하면 옥수 재료로서 닭뼈 30~50 중량부, 대파 뿌리 5~10 중량부 및 생강 1~3 중량부를 넣은 약재탕을 넣는 것으로 구성할 수 있다.
- [0081] 상기 닭뼈는 다음과 같은 방법으로 준비하여 구운 것으로 구성할 수 있다.
- [0082] 1) 닭의 내장, 핏물, 털 등을 깨끗이 제거하는 전 처리를 한다.
- [0083] 2) 전 처리된 닭 또는 닭고기를 90~120℃에서 2~3 시간 동안 증숙한다.
- [0084] 3) 증숙된 닭고기로부터 살코기를 제거하여 닭뼈를 분리한다.
- [0085] 4) 닭뼈를 조금 탈 정도로 구워준다.
- [0087] 상기 대파 뿌리는, 대파의 뿌리 부분을 말한다. 일반적으로 먹지 않는 부분이지만 본 발명에서 닭뼈와 함께 끓이면 깊은 맛을 내기 때문에 모자란 맛을 잡아주는 천연 조미료 역할을 한다.
- [0088] 파뿌리는 한의학에서는 총백이라고 하는데, 파의 성질이 맵고 강해서 체내에도 빠르게 작용하기 때문이라고 한다.
- [0089] 또한, 파뿌리는 양기를 위아래로 잘 통하게 하고, 간에 있는 좋지 않은 기운을 몰아내고 대소장을 잘 통하게 하며, 열을 발산하는 효능과 균의 발육을 억제하는 효능이 있다고 알려져 있다.
- [0091] 5. 끓임 단계(S5);
- [0092] 본 단계는, 상기 S4 단계에서 옥수 재료를 넣은 다음 증약불로 끓여주는 단계이다.
- [0093] 보다 구체적으로, 상기 S4 단계에서 옥수 재료를 넣은 다음 증약불로 불을 줄여서 원하는 농도가 될 때까지 1시간에 1회 정도 저어주면서 4시간 정도 끓여준 후에 약재탕을 꺼내고, 냉각하여 본 발명에 따른 타래 소스를 완성하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0095] 본 발명의 다른 실시예로서, 상기 S4 단계에서, 상기 구운 닭뼈는, 상기 닭뼈를 금화규 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 3~6시간 동안 숙성한 다음 물기를 제거하고 조금 탈 정도로 구운 것으로 구성할 수 있다.
- [0097] 상기 금화규는 "본초강목"에 그 유용성이 기록된 식물로, 식물계의 판다(PANDA)라고 불리울 만큼 진귀한 식용, 약용식물로 알려져 있다. 금화규는 한의학에서는 임질(gonorrhoea), 종기(furuncle)를 치료하고 해독(detoxication)에 이용된다고 되어있다. 금화규는 플라보노이드, 리놀레산, 올레산, 비타민E, 셀레늄 및 식물성 콜라겐 등을 함유하고 있다. 금화규의 에탄올 추출물이 뇨단백의 감소 등 당뇨병 신부전증을 개선한다고 밝혀졌다. 이처럼 금화규의 인체에 유용한 효과를 활용하고자 하는 연구가 진행되고 있으나, 금화규는 맛과 향이 좋지 않아 섭취 시 거부감을 가지게 되어 일상생활에 즐겨 섭취하기엔 어려움이 있다.

- [0098] 본 발명에서 상기 금화규 추출액은 다음과 같이 제조된다.
- [0099] (a) 금화규의 뿌리, 씨앗, 줄기 및 잎으로 이루어지는 균으로부터 선택되는 어느 하나 이상을 건조시킨 후 분말화하여 금화규 분말을 준비하는 단계; 및
- [0100] (b) 물 100 중량부에 대하여 30~50 중량부의 상기 금화규 분말을 첨가하고 35~45℃에서 40~50시간 동안 열수 추출하여 금화규 열수 추출액을 제조하는 단계;
- [0102] 본 발명의 또 다른 실시예로서, 상기 S2 단계에서, 상기 간장은, 35~55℃의 미지근한 상태의 간장에 새싹삼을 2~3일 동안 침지시켜 상기 새싹삼의 유효 성분이 상기 간장에 우러나게 추출한 것으로 구성할 수 있다.
- [0103] 상기 간장은 미지근한 상태이어야 새싹삼의 영양소 파괴가 없이 새싹삼의 유효 성분을 충분히 우려낼 수 있으며, 새싹삼의 유효 성분으로서 인삼에는 없는 RH1 사포닌을 포함한 사포닌 성분과 새싹삼 잎의 독특한 향이 간장에 우러나와 풍미와 건강을 동시에 얻을 수 있는 간장을 얻을 수 있다.
- [0105] 상기 새싹삼(Sprout Ginseng)은 보통 1~2년의 기간 동안 키운 묘삼을 이식하여 짧게는 3주에서 길게는 4월까지 재배한 새끼손가락 굵기의 어린 인삼으로, 뿌리보다 잎에 사포닌 성분이 약 9~10배 더 함유되어 있으며 수경재배, 연중생산 가능 및 재배기간의 단축으로 인해 종래에 이용되는 뿌리인삼보다 낮은 가격을 형성하고 있다는 장점이 있어, 인삼가공품의 원료로서 사용이 용이하다.
- [0106] 일반적으로 인삼은 노지에서 5~6년 이상 재배하여 수확한 후 뿌리 부분만 주로 유통되는 데 반해, 새싹삼은 잎과 줄기, 뿌리가 붙어 있는 8~10 cm 크기의 전초 형태의 수삼을 식용으로 이용하고 있다. 생리활성 성분인 사포닌의 함량은 뿌리에 14.3~15.8 mg/g, 잎은 140.8~180.0 mg/g으로서 근경에 비해 훨씬 높은 것으로 보고되고 있다. 특히 인삼에는 없는 성분인 RH1 사포닌 성분은 새싹삼의 잎에만 존재하는 성분으로 간기능 보호 및 항암 작용이 있는 것으로 보고되고 있다.
- [0107] 사포닌은 우수한 항산화 활성을 갖는 것으로 잘 알려져 있다. 사포닌의 주요 약리작용은 중추신경계, 내분비계, 면역계, 대사계 등에 영향을 미쳐 신체조절 기능에 다양한 효과를 발휘한다. 그 이외에도 사포닌은 지방분해력이 크고, 영양분흡수와 소화를 촉진시키며, 세포내의 효소활성화로 신진대사촉진, 에너지를 증가시켜 원기회복, 피로, 무력감, 식욕부진 개선, 혈청단백질 합성 촉진 등의 효과가 있다고 알려져 있다.
- [0109] 보다 구체적으로, 이하, 본 발명의 실시예를 통하여 더욱 상세히 설명한다. 그러나 이들 실시예는 본 발명을 예시하기 위한 것이며, 본 발명이 이들 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다.

실시예 1

- [0111] (1) 미림 1.8L 4병(7.2L)과 백화수복 1.8L 4병(7.2L)을 큰 통에 담은 후 약 1시간 정도 가열하여 알코올 향을 날려준다.
- [0112] (2) 알코올 향이 다 날아간 후 불의 세기는 그대로 유지하며 선풍기 양조간장 501 말통(14.4L)를 부어준 후 끓을 때까지 대기한다.
- [0113] (3) 끓기 시작하면 규원 황설탕 18kg를 부어준 후 알갱이를 전부 녹을 때 까지 저어준다.
- [0114] (4) 황설탕을 넣은 후 끓기 시작하면 약재망을 넣어준다. 약재망에는 닭뼈 4덩이(4kg), 대파 뿌리 4뿌리(500g), 생강 200g을 넣는다. 닭뼈는 조금 탈 정도로 구워준 후 넣는다.
- [0115] (5) 약재망을 넣고 중약불로 불을 살짝 줄여준 후 4시간 정도 농도가 잡힐 때까지 1시간에 1번 정도 저어주며 끓여준다. 약재망을 꺼내고, 냉각하여 발명에 따른 타래 소스를 완성한다.

실시예 2

- [0117] [실시예 1]의 (4)에서 닭뼈는, 금화규 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 3~6시간 동안 숙성한 다음 물기를 제거하고 조금 탈 정도로 구운 닭뼈를 사용한 것을 제외하고는 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다. 여기서, 상기 금화규 추출액은 다음과 같은 과정을 통해 제조된다.
- [0118] (a) 세척한 금화규의 뿌리를 건조시킨 후 분말화하여 금화규 분말을 준비하는 단계; 및
- [0119] (b) 물 100 중량부에 대하여 30~50 중량부의 상기 금화규 분말을 첨가하고 35~45℃에서 40~50시간 동안 열수 추출하여 금화규 열수 추출액을 제조하는 단계;

실시예 3

[0121] [실시예 1]의 (2)에서 상기 간장은, 35~55℃의 미지근한 상태의 간장에 새싹삼을 2~3일 동안 침지시켜 상기 새싹삼의 유효 성분이 상기 간장에 우러나게 추출한 간장을 사용한 것을 제외하고는 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다.

[0123] **[시험예 : 관능 평가]**

[0124] 시료로서 [실시예 1] 내지 [실시예 3]의 본 발명에 따른 타래 소스에 대하여 관능평가를 실시하였다. 이때, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 경과된 후 다음 시료를 평가하였다. 상기 관능평가는 성인 남녀 각 50명씩 총 100명의 소비자 패널로 선정하여 맛, 향 및 전체 기호도에 대하여 9점 채점법(9: 매우 좋음, 7: 좋음, 5: 보통, 3: 나쁨, 1: 매우 나쁨)을 이용하여 평가하였으며, 그 결과를 [표 1]로 나타내었다.

표 1

| 구분 | 맛(풍미) | 향 | 전체기호도 |
|-------|-------|-----|-------|
| 실시예 1 | 7.2 | 7.1 | 7.1 |
| 실시예 2 | 6.9 | 7.0 | 7.0 |
| 실시예 3 | 6.8 | 6.9 | 6.9 |

[0128] 상기 [표 1]에서 확인하는 바와 같이 본 발명에 따른 타래 소스로서 [실시예 1] 내지 [실시예 3]에 대하여 맛(풍미), 향 및 전체 기호도의 모든 면에서 높게 되었음을 확인하였다. 금화규 추출액에 침지하여 저온 숙성한 닭뼈를 사용한 [실시예 2]와 새싹삼을 우려낸 간장을 사용한 [실시예 3]의 경우에도 [실시예 1]과 대비하여 맛(풍미), 향 및 전체 기호도의 면에 있어서 거의 근사한 값을 나타내고 있어 금화규, 새싹삼에 대한 거부감 없이 금화규, 새싹삼의 유익한 성분을 타래 소스로 용이하게 취식할 수 있을 것으로 기대할 수 있다.

[0129] 따라서, 본 발명에 따른 타래 소스는 별도의 간을 추가하지 않고 맛을 표현할 수 있어 요식업소에서 간편하고 편리하게 사용할 수 있는 소스로서 미림, 청주, 황설탕, 간장, 닭뼈, 생강, 대파 뿌리를 배합하여 끓여서 제조함으로써 풍미가 높아지고 자극적이지 않게 담아내어 어린아이부터 노인까지 다양한 연령층의 소비자가 부담없이 즐길 수 있고, 특히 꼬치와 숯불을 함께 만나면 풍미가 더욱 높아지고 향과 식감을 지속적으로 유지할 수 있으며 육류 특유의 잡냄새를 제거할 수 있는 타래 소스를 제공할 수 있을 것으로 기대할 수 있다.

[0131] 이상에서 설명된 본 발명은 예시적인 것에 불과하며, 본 발명이 속한 기술분야의 통상의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시예가 가능하다는 점을 잘 알 수 있을 것이다. 그러므로 본 발명은 상기의 상세한 설명에서 언급되는 형태로만 한정되는 것은 아님을 잘 이해할 수 있을 것이다. 따라서 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 특허청구범위의 기술적 사상에 의해 정해져야 할 것이다. 또한, 본 발명은 첨부된 청구범위에 의해 정의되는 본 발명의 정신 그 범위 내에 있는 모든 변형물과 균등물 및 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

도면

도면1

