



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2025-0028742
(43) 공개일자 2025년03월04일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2022.01) *A23B 4/06* (2006.01)
A23C 13/12 (2006.01) *A23L 13/40* (2023.01)
A23L 27/10 (2016.01) *A23L 27/40* (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
- (52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2022.01)
A23B 4/06 (2013.01)
- (21) 출원번호 10-2023-0109781
- (22) 출원일자 2023년08월22일
 심사청구일자 2023년08월22일
- (71) 출원인
 김문수
 대전광역시 서구 장안로 227 (산직동)
- (72) 발명자
 김문수
 대전광역시 서구 장안로 227 (산직동)
- (74) 대리인
 정속채

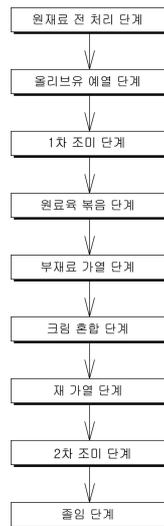
전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **소스 제조 방법**

(57) 요약

본 발명은 파스타나 스파게티를 포함하는 면류나 빵에 추가하여 먹을 수 있는 소스 제조 방법에 관한 것으로 특히 월계수 잎을 첨가하여 월계수 향이 남은 물론, 조리과정에서 마이야르 반응을 일으키게 하여 풍미를 더하게 한 소스 제조 방법에 관한 것이다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23C 13/12 (2022.01)
A23L 13/428 (2016.08)
A23L 27/10 (2016.08)
A23L 27/40 (2016.08)
A23L 5/11 (2016.08)
A23V 2002/00 (2023.08)
A23V 2300/24 (2013.01)
A23V 2300/38 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

- (A) 원료육을 숙성시키는 원재료 전 처리 단계;
- (B) 솥에 올리브유를 두른 후 예열시키는 올리브유 예열 단계;
- (C) 숙성된 원료육을 예열된 올리브유에 투입한 상태에서 원료육의 색깔이 백색으로 변하기 시작하면 소금과 후추를 뿌려준 후 골고루 뒤적거리면서 전체적으로 익도록 저어주는 1차 조미 단계;
- (D) 수분을 증발시킨 후, 솥 전체로 열이 미치도록 불을 중불로 올린 후 원료육이 갈색으로 변화되기 시작하면 골고루 빠르게 고기를 저어주며 4 ~ 6분 동안 익히는 원료육 볶음 단계;
- (E) 원료육이 익으면 토마토 소스와 물을 혼합하여 넣은 후, 월계수 잎을 3 ~ 8 장 넣고 중불로 끓이고, 소스가 끓는 오르면 약불로 불을 조정한 후 10 ~ 15분 간 가열하는 부재료 가열 단계;
- (F) 상기 (E) 단계에서 모든 재료가 충분히 익으면 그 위에 휘핑크림을 넣어주고 골고루 저어주는 크림 혼합 단계;
- (G) 투입된 휘핑크림으로 내려간 온도를 높이기 위해 다시 중불로 올려준 후 끓기 시작하면 약불로 조정한 후, 10~15분 정도 끓여주는 재 가열 단계;
- (H) 끓은 후 향신료를 넣고 골고루 저어주고 월계수 잎을 건져내는 2차 조미 단계; 및
- (I) 소스의 점도를 증가시키기 위해 소스를 줄이는 졸임 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 소스 제조 방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 원료육은 냉동육이고,

상기 원재료 전 처리 단계는 냉동 원료육을 2 ~ 4℃에서 40 ~ 50시간 냉장 숙성시키는 것을 특징으로 하는 소스 제조 방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 원료육 볶음 단계에서 수분 증발은 8 ~ 12분간 이루어지고, 원료육의 갈변은 중불에서 0.7 ~ 1.5 분 간 익혀 이루어지는 것을 특징으로 하는 소스 제조 방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 올리브유 예열 단계는 솥 바닥에 고르게 도포된 올리브유로부터 증기가 발생할 때까지 이루어지는 것을 특징으로 하는 소스 제조 방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 원료육 볶음 단계는 130 ~ 200℃에서 이루어지는 것을 특징으로 하는 소스 제조 방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 소스 제조 방법에 관한 것으로 상세하게는 파스타나 스파게티를 포함하는 면류나 빵에 추가하여 먹을 수 있는 소스 제조 방법에 관한 것이다.

[0002] 특히 본 발명은 특히 월계수 잎을 첨가하여 월계수 향이 남은 물론, 조리과정에서 마이야르 반응을 일으키게 하여 풍미를 더하게 한 소스 제조 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 소스는 맛이나 빛깔을 내기 위해 식품에 넣거나 위에 끼얹는 액체 또는 반유동상태의 양념으로, 식품의 종류에 따라 다양한 것이 개발되고 있다.

[0004] 이러한 소스들 중에는 파스타나 스파게티 등과 같은 면류에 첨가하여 먹는 소스가 있고, 이러한 소스는 면류의 특성에 맞도록 다양한 맛과 향을 갖도록 개발이 이루어지고 있으며, 그 예로 특허문헌 1내지 4가 있다.

[0005] 특허문헌 1은 굴을 세절하는 단계; 식용유에 다진 마늘을 볶은 후, 야채와 세절된 굴을 혼합하여 함께 볶는 단계; 볶은 재료에 토마토 소스를 혼합하여 20~30분 가열하는 1차 가열 단계; 1차 가열된 소스에 향신료 및 감미료를 가하여 5~10분 가열하는 2차 가열단계; 굴 스파게티 소스를 진공 포장하는 포장단계; 및 포장된 굴 페이스트 소스를 살균하는 살균단계를 포함하는 굴 스파게티 소스의 제조방법이고,

[0006] 특허문헌 2는 (1) 우유에 절단한 양파, 양송이 및 감자를 투입한 후 익을 때까지 끓이는 단계; (2) 단계 (1)의 결과물에 익힌 통마늘, 소금, 백후추 및 함초 추출액을 추가하여 끓이는 단계; (3) 단계 (2)의 결과물에 휘핑크림을 넣고 믹서기로 분쇄하는 단계; (4) 단계 (3)의 결과물에 월계수잎을 투입한 후 식히는 단계; 및 (5) 단계 (4)의 결과물로부터 월계수잎을 제거하고 냉장 보관하는 단계를 포함하고, 단계 (1)은 우유 4L를 기준으로 양파 0.8~1.2kg, 양송이 200~400g 및 감자 1.2~1.5kg을 투입하는 것이고, 단계 (2)는 단계 (1)의 결과물에 통마늘 200~400g, 소금 60~70g, 백후추 10~15g 및 함초 추출액 5~10ml을 추가하는 것이고, 단계 (3)은 단계 (2)의 결과물에 휘핑크림 1.8~2.2L를 넣는 하는 만능 크림 소스의 제조 방법이며,

[0007] 특허문헌 3는 (a) 세척한 토마토 350~450 g을 90~100℃에서 1~3분 동안 데친 후, 꼭지와 껍질을 제거하고 분쇄하는 단계; (b) 녹인 버터와 밀가루를 0.8~1.2:0.8~1.2 중량비율로 55~65℃의 팬에 4~6분 동안 볶아 루(Roux)를 제조하는 단계; (c) 새로운 팬에 올리브 오일 13~17 g을 두르고 다진 양파 80~120 g 및 다진 마늘 4~6 g을 넣고 75~85℃에서 2~4분 동안 볶는 단계; (d) (c)단계의 볶은 팬에 (a)단계의 분쇄한 토마토를 넣고 95~105℃에서 2~4분 동안 볶는 단계; (e) (d)단계의 볶은 혼합물에 토마토 페이스트 20~24 g, 월계수 잎 1~3장, 소금 1.6~2.4 g, 설탕 8~12 g, 후추 0.4~0.6 g, 바질 0.8~1.2 g 및 물 90~120 g을 넣고 95~105℃에서 4~6분 동안 끓이고, (b)단계의 제조한 후 30~36 g을 넣어 농도를 조절하여 소스를 제조하는 단계; 및 (f) 살균한 후 냉각한 원유 80~120 kg에 대하여 염화칼슘 10~20 g과 렌넷 17~21 mL를 접종하고 31~33℃에서 30~50분간 두어서 응고시킨 커드를 8~10 mm의 크기로 분쇄하고 교반한 커드를 압착 성형하고, 유청에 담귀 코팅한 후 다시 압착한 커드를 18~22%(w/v) 소금물에 염지하고 상대습도 65~75% 및 온도 6~10℃의 건조실에서 20~28일 동안 건조하여 할루미 치즈를 제조하고, (e)단계의 제조한 소스에 소스 대비 제조한 할루미 치즈18~22 중량%를 혼합하는 단계를 포함하여 제조하는 피자 또는 스파게티용 치즈 토마토 소스의 제조방법이며,

[0008] 특허문헌 4는 무염버터로 선택되는 선택성 재료 100g, 다진 마늘 40g, 다진 양파 1,000g, 다진 토마토 1,500g, 토마토 페이스트 1,000g, 우스터소스(worcester sauce) 500g, 월계수잎 분말 5g, 블랙페퍼 분말 8g, 및 건조 오레가노 분말20g을 포함하는 재료를 준비하는 재료준비단계(S1); 가스레인지 위의 냄비를 중불로 가열하여 가열되는 냄비에 선택성 재료를 투입하여 다진 마늘을 투입하고 볶다가 다진 양파를 추가 투입하여 설익은 상태에서 숨이 죽도록 볶는 볶음단계(S2); 다진 토마토를 냄비에 추가로 넣고 중불 이상으로 가열하여 냄비 내의 재료들이 100℃ 이상으로 끓여지도록 하는 가열단계(S3); 냄비 내의 재료들의 수분이 줄어 되직해지면 냄비 내에 토마토 페이스트를 추가로 넣어 섞은 후 우스터소스와 월계수잎 분말을 다시 추가로 넣고 주걱으로 바닥까지 닿도록 저어가며 냄비 내의 재료들의 수분의 양이 초기 수분량에서 20% 내지 25% 줄어들 때까지 줄이는 졸임단계(S4); 졸임단계(S4)를 거친 냄비 내의 재료들을 주걱으로 저어 졸임단계(S4)를 거친 냄비 내의 재료들이 수분 증발로 접히는 현상이 발생되었을 때 4 내지 5시간 동안 약불로 전환하여 가열하여 졸임단계(S4)를 거친 냄비 내의 재료들을 토마토 베이스 양념으로 형성하는 토마토 베이스 양념 형성단계(S5); 불을 끄고 선택성 재료 100g과, 블랙페퍼 분말 8g, 및 건조 오레가노 분말 20g을 냄비에 넣고 주걱으로 저어서 혼합하여 식힌 후 냄비를 냉장고에 넣어 여름철인지 혹은 여름철 이외의 계절인지에 따라 서로 다른 온도에서 서로 다른 기간 동안 숙성이 이루어지게 하는 숙성단계(S6)를 포함하고, 재료준비단계(S1)에서 다진 토마토는 토마토의 껍질은 그대로 두되 토마토의 속의 씨앗과 즙을 제거한 토마토를 다져서 준비되는 토마토 베이스 양념의 제조방법이다.

[0009] 이와 같이 다양한 소스 기술이 개발되어 있고, 이들은 다양한 풍미와 질감을 갖고 있으나, 풍미에 향계가 있는 단점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0010] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-0749789호
- (특허문헌 0002) 대한민국 등록특허 제10-1711814호
- (특허문헌 0003) 대한민국 등록특허 제10-1953603호
- (특허문헌 0004) 대한민국 등록특허 제10-2504597호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명은 상기와 같은 종래기술의 문제점을 해결하기 위해 개발된 것으로, 파스타나 스파게티를 포함하는 면류나 빵에 추가하여 먹을 수 있는 소스 제조 방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.
- [0012] 특히 본 발명은 특히 월계수 잎을 첨가하여 월계수 향이 남은 물론, 조리과정에서 마이야르 반응을 일으키게 하여 풍미를 더하게 한 소스 제조 방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0013] 상기와 같은 목적을 해결하기 위한 본 발명에 따른 소스 제조 방법은 (A)원료육을 숙성시키는 원재료 전 처리 단계; (B)술에 올리브유를 두른 후 예열시키는 올리브유 예열 단계; (C)숙성된 원료육을 예열된 올리브유에 투입한 상태에서 원료육의 색깔이 백색으로 변하기 시작하면 소금과 후추를 뿌려준 후 골고루 뒤적거리면서 전체적으로 익도록 저어주는 1차 조미 단계; (D)수분을 증발시킨 후, 술 전체로 열이 미치도록 불을 중불로 올린 후 원료육이 갈색으로 변화되기 시작하면 골고루 빠르게 고기를 저어주며 4 ~ 6분 동안 익히는 원료육 볶음 단계; (E)원료육이 익으면 토마토 소스와 물을 혼합하여 넣은 후, 월계수 잎을 3 ~ 8 장 넣고 중불로 끓이고, 소스가 끓는 오르면 약불로 불을 조정후 10 ~ 15분 간 가열하는 부재료 가열 단계; (F) 상기 (E)단계에서 모든 재료가 충분히 익으면 그 위에 휘핑크림을 넣어주고 거품기로 골고루 저어주는 크림 혼합 단계; (G)투입된 휘핑크림으로 내려간 온도를 높이기 위해 다시 중불로 올려준 후 끓기 시작하면 약불로 조정후, 10~15분 정도 끓여주는 재 가열 단계; (H)끓은 후 향신료를 넣고 골고루 저어주고 월계수 잎을 건져내는 2차 조미 단계; (I)소스의 점도를 증가시키기 위해 소스를 줄이는 졸임 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0014] 상기 원료육은 냉동육이고, 상기 원재료 전 처리 단계는 냉동 원료육을 2 ~ 4℃에서 40 ~ 50시간 냉장 숙성시키는 것이 바람직하다.
- [0015] 상기 원료육 볶음 단계에서 수분 증발은 8 ~ 12분간 이루어지고, 원료육의 갈변은 중불에서 0.7 ~ 1.5 분 간 익혀 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0016] 상기 올리브유 예열 단계는 술 바닥에 고르게 도포된 올리브유로부터 증기가 발생할 때까지 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0017] 상기 원료육 볶음 단계는 130 ~ 200℃에서 이루어지는 것이 바람직하다.

발명의 효과

- [0018] 본 발명에 따른 소스 제조 방법은 원료육을 충분히 가열하여 고소한 맛과 향을 제공할 수 있다.
- [0019] 더욱이 본 발명은 월계수 잎을 첨가하여 소스에 월계수 잎의 풍미를 더함은 물론, 월계수 잎이 함유한 비타민, 미네랄, 비타민 A, C 및 B6, 칼슘, 칼륨 및 마그네슘과 같은 미네랄을 제공할 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 본 발명에 따른 소스 제조 과정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0021] 본 발명은 다양한 변경을 가하여 실시할 수 있는 바, 특정 실시예들을 도면에 예시하고, 상세한 설명을 통해 설명하고자 한다. 그러나 이는 본 발명을 특정한 실시 형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변경, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.
- [0022] 각 도면을 설명하면서 유사한 참조부호를 유사한 구성요소에 대해 사용하였다. 본 발명을 설명함에 있어서 관련된 공지 기술에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 흐릴 수 있다고 판단되는 경우 그 상세한 설명을 생략한다.
- [0023] 본 발명은 소스를 조성하는 육류의 맛과 향을 풍성하게 할 수 있을 뿐만 아니라, 월계수 잎의 다양한 성분을 제공하여 인체에 유익한 영향을 줄 수 있다.
- [0024] 본 발명에 따른 소스 제조 방법은 (A)원료육을 숙성시키는 원재료 전 처리 단계; (B)술에 올리브유를 두른 후 예열시키는 올리브유 예열 단계; (C)숙성된 원료육을 예열된 올리브유에 투입한 상태에서 원료육의 색깔이 백색으로 변하기 시작하면 소금과 후추를 뿌려준 후 골고루 뒤적거리면서 전체적으로 익도록 저어주는 1차 조미 단계; (D)수분을 증발시킨 후, 술 전체로 열이 미치도록 불을 중불로 올린 후 원료육이 갈색으로 변화되기 시작하면 골고루 빠르게 고기를 저어주며 4 ~ 6분 동안 익히는 원료육 볶음 단계; (E)원료육이 익으면 토마토 소스와 물을 혼합하여 넣은 후, 월계수 잎을 3 ~ 8 장 넣고 중불로 끓이고, 소스가 끓는 오르면 약불로 불을 조정하면 10 ~ 15분 간 가열하는 부재료 가열 단계; (F) 상기 (E)단계에서 모든 재료가 충분히 익으면 그 위에 휘핑크림을 넣어주고 거품기로 골고루 저어주는 크림 혼합 단계; (G)투입된 휘핑크림으로 내려간 온도를 높이기 위해 다시 중불로 올려준 후 끓기 시작하면 약불로 조정하면, 10~15분 정도 끓여주는 재 가열 단계; (H)끓은 후 향신료를 넣고 골고루 저어주고 월계수 잎을 건져내는 2차 조미 단계; (I)소스의 점도를 증가시키기 위해 소스를 줄이는 졸임 단계를 포함한다.
- [0025] 상기 원재료 전 처리 단계에서 준비되는 원료육은 다양한 조유의 고기가 사용될 수 있으나, 바람직하게는 소고기, 돼지고기를 사용하는 것이다.
- [0026] 상기 원료육은 얼리지 않은 것을 사용할 수 있으나, 얼리지 않은 원료육은 유통과정에서 변질의 위험이 있음에 따라, 동결된 냉동육을 사용하되, 냉동 원료육을 2 ~ 4℃에서 40 ~ 50시간 냉장 숙성시킨다.
- [0027] 상기 원재료 전 처리 단계는 상기한 바와 같이 냉동육을 숙성시킴과 동시에 얼은 냉동육을 해동시키는 과정으로, 숙성 환경은 습도를 낮추어 원료육으로부터 배출되는 수분이 증발할 수 있게 하여 해동과정에서 핏물이 원료육으로부터 빠져 나오게 하는 것이 바람직하다.
- [0028] 상기 올리브유 예열 단계는 원료육을 볶기 위한 올리브유를 예열하는 단계로, 술 바닥에 고르게 도포된 올리브유로부터 증기가 발생할 때까지 이루어진다.
- [0029] 즉, 원료육의 표면을 모두 덮기에 충분한 양의 올리브유를 술에 넣고 저어 올리브유가 술의 바닥에 고르게 도포되게 한 상태에서 열을 가하여 올리브유로부터 증기가 발생하면 원료육을 넣는다.
- [0030] 상기 1차 조미 단계는 원료육을 익힘과 동시에 조미하는 단계로, 상기한 바와 같이 소금과 후추를 뿌리면서 고르게 저어 소금과 후추가 원료육에 고르게 묻을 수 있게 한다. 이때 원료육이 흰색으로 변색이 시작되면 소금과 후추를 뿌리기 시작하여 소금이 녹으면서 원료육에 스며들게 한다.
- [0031] 상기 원료육 볶음 단계는 원료육을 익히는 단계로, 수분을 충분히 증발 시킨 상태에서 더 열을 가하여 원료육이 갈색으로 갈변 될 때 까지 충분히 익힌다.
- [0032] 이때 수분의 양은 원료육으로부터 배출되는 수분이 열에 의해 튀어오르지 않는 정도가 되게 하는 것이 바람직하고, 수분 증발에 소요되는 시간은 8 ~ 12분간 이루어지고, 원료육의 갈변은 중불에서 0.7 ~ 1.5 분간 익혀 이루어질 수 있다.
- [0033] 물론, 원료육의 양에 따라 수분 증발 시간이나 갈변 시간에는 다소 차이가 있을 수 있다. 갈변이 시작되면 골고루 빠르게 고기를 저어주며 4 ~ 6분 동안 열을 가하여 원료육을 충분히 익힌다.
- [0034] 상기 원료육 볶음 단계는 130 ~ 200℃에서 이루어져 마이야르 반응이 일어나게 함에 의해 원료육의 표면이 갈색으로 변하면서 고소한 맛과 향이 나게 한다.

- [0035] 상기 부재료 가열단계는 1차 조미 및 볶음된 원료육에 부재료를 넣고 열을 가하여 모든 재료를 익히는 단계로, 토마토 소스와 물을 혼합하여 원료육에 넣고 열을 가한다.
- [0036] 토마토소스는 토마토를 갈아 만든 것으로, 시판되는 것중 어느 하나를 구입하여 사용할 수 있다.
- [0037] 상기 토마토소스와 물은 토마토 소스를 제조하는 과정에서 토마토를 갈 때 물을 조금 첨가하여 걸쭉한 상태가 되게 함에 의해 따로 물을 혼합하는 과정을 반복하지 않아도 된다.
- [0038] 상기 부재료 가열단계는 중불과 약불 가열 과정으로 이루어지고, 먼저, 중불을 가하여 소스가 끓는 오르는 시점이 되면, 약불로 불을 조정후 멍근하게 끓여 볶아진 고기의 맛이 충분하게 우려날 수 있도록 10~15분 정도 끓여준다. 이때 솥의 바닥에 눌어붙지 않도록 계속 저어주는 것이 바람직하다.
- [0039] 상기 크림 혼합 단계는 휘핑크림을 더 첨가하는 단계로, 부재료까지 혼합된 소스를 10 ~ 15분간 가열하여 충분히 익으면 그 위에 휘핑크림을 넣고 거품기로 고르게 저어준다.
- [0040] 휘핑크림은 저온으로 이를 소스에 넣으면 온도가 낮아진다. 이에 휘핑크림으로 내려간 온도를 높이기 위해 다시 중불로 올려준 후 끓기 시작하면 약불로 조정하여 멍근하게 계속 끓여주는 재 가열 단계를 수행한다.
- [0041] 상기 재 가열 단계는 10 ~ 15분 동안 수행할 수 있다.
- [0042] 상기 2차 조미 단계는 향신료를 더 넣어 다양한 맛을 내기 위한 단계로, 향신료의 종류는 고추나 계피, 정향, 들깨, 건조 바질, 마늘분말, 건조 오레가노, 흑후추, 파프리카분말, 케이엔페퍼, 올리고당 등 다양한 것 중 어느 하나 이상이 사용될 수 있다.
- [0043] 2차 조미된 소스는 국자로 떠서 다시 따를 때 흐름 점도가 되직해진 것이 확인될 때 까지 졸인다(졸임 단계).
- [0044] 상기한 바와 같이 본 발명의 소스 제조 방법은 월계수를 더 넣고 있고, 이 월계수 잎은 비타민, 미네랄 및 생체 활성 화합물의 풍부하고, 유칼립톨, 시네올, 피넨 등의 에센셜 오일이 함유되어 있어 인체에 유익한 것으로 알려져 있다.
- [0045] 월계수 잎은 소화 불편을 진정시키고 팽창을 줄이며 소화를 돕는 탄닌 및 에센셜 오일과 같은 화합물을 함유하고 있고, 생체 활성 화합물로 인해 항염증 특성을 가지고 있으며, 관절염, 통풍 및 염증성 장 질환과 같은 상태에서 염증 및 관련 증상을 줄이는 데 도움이 될 수 있으며, 카페인산, 케르세틴, 루틴을 포함한 강력한 항산화제가 포함되어 있다.

도면

도면1

