



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0120442
(43) 공개일자 2016년10월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/50 (2016.08)
A23L 27/10 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2015-0049430
(22) 출원일자 2015년04월08일
심사청구일자 2015년04월08일

(71) 출원인
김연국
부산광역시 연제구 월드컵대로 145번길 55, 203
호(연산동, 홍익푸르미아파트)
(72) 발명자
김연국
부산광역시 연제구 월드컵대로 145번길 55, 203
호(연산동, 홍익푸르미아파트)
(74) 대리인
정남진

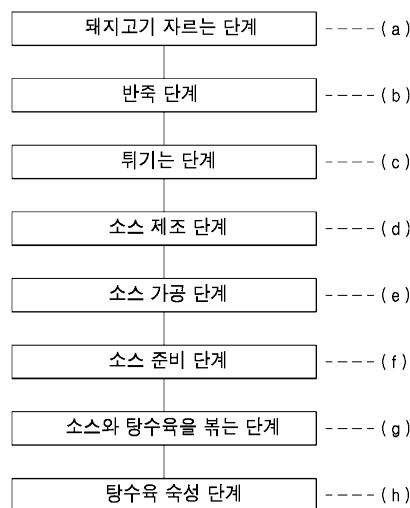
전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 볶음 라조기의 제조 방법

(57) 요약

본 발명은 볶음 라조기의 제조 방법에 관한 것이다. 본 발명의 방법은 파슬리, 로즈마리, 클로버, 월계수 잎 및 자스민을 이용하여 제조함으로써 다양한 약리적인 성분들이 함유되어 있다. 본 발명의 방법에 의해 제조된 라조기는 쓴 냄새(맛), 신 냄새(맛) 및 비린 냄새는 억제되고, 구수한 냄새(맛) 및 담백한 맛이 개선되어 전체적인 기호도가 증가하였다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23L 5/11 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

다음의 단계를 포함하는 볶음 라조기의 제조 방법:

- (a) 닭고기 등심을 길이 3-5 cm 및 두께 4-6 mm로 자르는 단계;
- (b) 반죽재료인 계란 흰자 200 중량부, 찹쌀가루 1400 중량부, 멍쌀가루 600 중량부, 옥수수 전분 150 중량부, 타피오카 전분 150 중량부, 감자 전분 150 중량부 및 물 300 중량부를 혼합하여 반죽하는 단계;
- (c) 상기 단계 (a)의 결과물을 상기 단계 (b)의 결과물에 첨가하여 반죽을 입히고 150-200℃의 식용유에 3-5 분 동안 튀겨내는 단계;
- (d) 물에 1차 소스재료로 사과 채 2000 중량부, 양파 채 600 중량부, 레몬 채 450 중량부, 대파 채 1000 중량부, 생강 채 2000 중량부, 청양고추 채 150 중량부 또는 건조한 적색고추 채 100 중량부, 파슬리 채 200 중량부, 로즈마리 채 30 중량부, 클로버 채 10 중량부, 월계수 잎 3 중량부 및 자스민 150 중량부를 첨가하고 30-90 분 동안 가열하여 끓여 1차 소스를 준비하는 단계;
- (e) 상기 단계 (d)의 결과물을 여과하고 여과한 1차 소스에 물을 첨가하는 단계;
- (f) 상기 단계 (e)의 결과물에 2차 소스재료로 식초 2400 중량부, 설탕 7500 중량부, 노추(중국 간장) 200 중량부, 카라멜 200 중량부, 매실청 200 중량부, 케찹 6500 중량부, 스테이크 소스(A1 소스) 400 중량부 및 우스타 소스 400 중량부를 첨가하고 2-7 분 동안 가열하며 끓여 라조기 소스를 준비하는 단계; 및
- (g) 상기 단계 (c)의 결과물 및 상기 단계 (f)의 결과물을 혼합하고 가열하며, 이에 보라색 양배추 채 5 중량부, 양파 채 5 중량부, 오이 채 5 중량부, 청 피망 채 5 중량부, 건포도 5 중량부, 체리 3 중량부 및 마카로니 2 중량부를 첨가하고 교반하며, 고추기름 2 중량부를 첨가하고, 이에 감자 전분 3 중량부 및 물 6 중량부를 혼합한 혼합물을 첨가하여 조리실에서 라조기를 볶는 단계;
- (h) 일정시간동안 라조기를 숙성하는 숙성단계;를 거쳐 라조기를 제조하는 단계로 이루어지는 볶음 라조기의 제조 방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서, 상기 방법은 상기 단계 (g) 이후에 (h) 점시에 오이 채 및 2-3 cm 크기로 자른 양상추를 깔고 그 위에 상기 단계 (g)의 라조기를 붓고 라조기 위에 아몬드 슬라이스를 뿌려 주는 단계를 추가적으로 포함하는 것을 특징으로 하는 볶음 라조기의 제조 방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 약리적 성분이 다량 함유되고 관능성이 크게 개선되어 소스가 라조기에 적절하게 배합되는 볶음 라조기의 제조 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로, 라조기는 닭고기에 대해 물을 혼합한 전분 반죽을 입혀 기름에 튀긴 다음 물에 야채와 전분을 혼합한 소스를 튀긴 고기 위에 부어 제조한다. 라조기의 주재료는 닭고기인데 다른 육류에 비하여 지방이 많으며 쇠고기처럼 살코기 속에 지방이 섞여 있지 않아 지방을 모두 떼어버리고 조리하면 뽀뽀해져 맛이 덜하므로 조리시에 지방을 떼어내지 않고 조리하는데 지방은 느끼한 맛이 강하다. 또한, 닭고기는 영양학적으로 우수하나 닭고기의 특유의 냄새 때문에 냄새를 제거한 뒤 요리한다.

[0003] 닭고기 특유의 이취를 감소시키기 위해서, 라조기에 치즈를 가미하여 닭고기의 느끼한 맛을 중화시켜 주며 고기의 누런내를 없애주고 한층 맛을 더해주기도 하고, 라조기에 치즈와 요구르트를 함께 가미하여 유산균이 함유된

라조기를 제조할 수 있으며 느끼한 맛과 누린내를 제거시키는 경우도 있다. 그리고, 종래의 라조기 소스는 물에 야채와 전분만을 혼합한 것으로서 맛, 색, 향 그리고 영양면에서 단순한 편이었다.

[0004] 한편, 대한민국 특허 제1997-0058593호에는 정제수, 마늘, 양파, 당근, 배추, 설탕, 식염을 배합한 후 야채가 익을 때까지 가열하는 제1공정, 상기 야채가 익은 후 정제수에 풀어둔 오이를 넣고, 전분이 완전히 소화될 때까지 가열하는 제2공정, 식초, 간장을 넣고 약 1분 30초에서 2분 30초 가열하는 제3공정 및 이렇게 제조된 소스를 5-10로 냉각하여 기밀 포장하고 급속 동결하는 제4공정으로 이루어진 라조기 소스의 제조공정 및 오징어를 활복하여 내장, 눈 및 입 등을 제거하고 청결히 세척 후 탈피하는 오징어 전처리 공정, 상기 오징어를 취식에 용이한 크기로 잘라내는 절단과정과 별도로 정제수에 감자전분, 포도당, 천연색소, 전란, 냉동난백, MSG, 식염, 소맥분을 투입한 후 교반하여 배합하는 튀김옷의 배합공정 및 상기 오징어 절단과정에서 제조한 오징어 육에 상기 튀김옷을 입힌 후 유탕에서 튀겨내고 냉각하여 급속 동결을 실시하는 튀김공정으로 이루어진 라조기 내용물의 제조공정을 포함함을 특징으로 하는 볶음 라조기의 제조 방법이 보고되어 있다.

[0005] 이에, 본 발명자는 다양한 소재를 이용하여 약리 성분이 함유되고 관능성이 개선된 라조기를 개발하고자 하였다.

선행기술문헌

특허문헌

[0006] (특허문헌 0001) 대한민국 특허 제1997-0058593호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명자는 라조기의 향미 및 풍미를 증진시키기 위한 제조 방법을 개발하고자 노력하였다. 그 결과, 다양한 소재를 이용하여 라조기 소스를 제조하고 이를 이용한 라조기를 제조한 결과, 닭고기 특유의 이취는 제거되고 라조기의 관능성(구수한 냄새(맛), 담백한 맛 및 전체적인 기호도)이 현저히 개선됨을 확인하였다.

[0008] 따라서, 본 발명의 목적은 볶음 라조기의 제조 방법을 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

[0009] 본 발명의 일 양태에 따르면, 본 발명은 다음의 단계를 포함하는 볶음 라조기의 제조 방법을 제공한다: (a) 닭고기 등심을 길이 3-5 cm 및 두께 4-6 mm로 자르는 단계; (b) 반죽재료인 계란 흰자, 찹쌀가루, 멍쌀가루, 옥수수 전분, 타피오카 전분, 감자 전분 및 물을 혼합하여 반죽하는 단계; (c) 상기 단계 (a)의 결과물을 상기 단계 (b)의 결과물에 첨가하여 반죽을 입히고 150-200℃의 식용유에 3-5 분 동안 튀겨내는 단계; (d) 물에 1차 소스 재료로 사과 채, 양파 채, 레몬 채, 대파 채, 생강 채, 청양고추 채 또는 건조한 적색고추 채, 파슬리 채, 로즈마리 채, 클로버 채, 월계수 잎 및 자스민을 첨가하고 30-90 분 동안 가열하여 끓여 1차 소스를 준비하는 단계; (e) 상기 단계 (d)의 결과물을 여과하고 여과한 1차 소스에 물을 첨가하는 단계; (f) 상기 단계 (e)의 결과물에 2차 소스재료로 식초, 설탕, 노추(중국 간장), 카라멜, 매실청, 케찹, 스테이크 소스(A1 소스) 및 우스타 소스를 첨가하고 2-7 분 동안 가열하며 끓여 라조기 소스를 준비하는 단계; 및 (g) 상기 단계 (c)의 결과물 및 상기 단계 (f)의 결과물을 혼합하고 가열하며, 이에 보라색 양배추 채, 양파 채, 오이 채, 청 피망 채, 건포도, 체리 및 마카로니를 첨가하고 교반하며, 고추기름을 첨가하고, 이에 감자 전분 및 물을 혼합한 혼합물을 첨가하여 조리실에서 라조기를 볶는 단계, (h) 일정시간동안 라조기를 숙성하는 숙성단계를 거쳐, 본 발명자는 라조기의 향미 및 풍미를 증진시키기 위한 제조 방법을 개발하고자 노력하였다. 그 결과, 다양한 소재를 이용하여 라조기 소스를 제조하여 이를 이용한 라조기를 제조한 결과, 닭고기 특유의 이취는 제거되고 라조기의 관능성(구수한 냄새(맛), 담백한 맛 및 전체적인 기호도)이 현저히 개선됨을 확인하였다.

발명의 효과

[0010] 본 발명의 특징 및 이점을 요약하면 다음과 같다:

[0011] (i) 본 발명은 볶음 라조기의 제조 방법 및 상기 방법에 의해 제조된 라조기에 관한 것이다.

- [0012] (ii) 본 발명의 방법은 파슬리, 로즈마리, 클로버, 월계수 잎 및 자스민을 이용하여 제조함으로써 다양한 약리적인 성분들이 함유되어 있다.
- [0013] (iii) 본 발명의 방법에 의해 제조된 라조기는 쓴 냄새(맛), 신 냄새(맛) 및 비린 냄새는 억제되고, 구수한 냄새(맛) 및 담백한 맛이 개선되어 전체적인 기호도가 증가하였다.

도면의 간단한 설명

- [0014] 도 1은 볶음 라조기 제조방법에 관한 플롯차트.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0015] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명 하고자 한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로서, 본 발명의 요지 따라 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되지 않는다는 것은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 자명할 것이다.
- [0016] 먼저, 라조기를 제조하기 위한 본 발명의 방법을 단계별로 상세하게 설명하면 다음과 같다:
- [0017] (a) 닭고기 등심을 자름
- [0018] 우선, 본 발명의 방법은 닭고기 등심을 길이 3-5 cm 및 두께 4-6 mm로 자르는 단계를 거친다.
- [0019] (b) 반죽재료의 혼합 및 반죽
- [0020] 그 다음, 본 발명의 방법은 반죽재료인 계란 흰자, 찹쌀가루, 멥쌀가루, 옥수수 전분, 타피오카 전분, 감자 전분 및 물을 혼합하여 반죽을 실시한다.
- [0021] 상기 혼합은 당 업계에 공지된 다양한 기구를 이용하여 실시한다.
- [0022] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 상기 반죽재료는 찹쌀가루 100 중량부에 대하여 계란 흰자 10-20 중량부, 멥쌀가루 35-55 중량부, 옥수수 전분 5-15 중량부, 타피오카 전분 5-15 중량부, 감자 전분 5-15 중량부 및 물 15-25 중량부를 포함하고, 보다 바람직하게는 상기 반죽재료는 찹쌀가루 100 중량부에 대하여 계란 흰자 12-17 중량부, 멥쌀가루 38-45 중량부, 옥수수 전분 8-13 중량부, 타피오카 전분 8-13 중량부, 감자 전분 8-13 중량부 및 물 18-23 중량부를 포함한다.
- [0023] 상기 반죽재료가 상기 함량을 가지는 경우에 후술할 닭고기 등심에 반죽을 입혀 튀기는 과정에서 닭고기 등심이 타는 것을 방지하고 잘 익혀 라조기의 저작감을 좋게 하는 장점이 있다.
- [0024] (c) 닭고기 등심에 반죽을 입히고 튀김
- [0025] 그 다음, 본 발명은 상기 단계 (a)의 결과물을 상기 단계 (b)의 결과물에 첨가하여 반죽을 입히고 150-200℃의 식용유에 3-5 분 동안 튀겨내는 단계를 거친다.
- [0026] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 상기 튀겨내는 단계는 170-190℃의 식용유에 3-5 분 동안 실시하고, 보다 바람직하게는 170-190℃의 대두유에 3-5 분 동안 실시한다.
- [0027] 상기 온도 및 시간에 따라 실시하는 경우에 라조기의 저작감은 좋아진다.
- [0028] (d) 물에 1차 소스재료의 첨가 및 끓여 1차 소스의 준비
- [0029] 그리고, 본 발명의 방법은 물에 1차 소스재료로 사과 채, 양파 채, 레몬 채, 대파 채, 생강 채, 청양고추 채 또는 건조한 적색고추 채, 파슬리 채, 로즈마리 채, 클로버 채, 월계수 잎 및 자스민을 첨가하고 30-90 분 동안 가열하여 끓여 1차 소스를 준비한다.
- [0030] 본 명세서에서 월계수(*Laurus nobilis* L.)는 상록교목으로 원산지는 남부유럽의 지중해연안이고 남부지방에서는 정원수로, 중부이북은 분화초로 재배하여 향신료로 이용한다. 생잎은 약간 쓴맛이 있으나 건조시킨 잎은 달고 강하며 독특한 향기가 있어 서양요리에는 필수적일 만큼 널리 쓰이는 향신료다. 또한 식욕을 촉진시킬 뿐만 아니라 풍미를 더하며 방부력도 뛰어나고, 항산화제, 신경통, 류마티스의 진통제, 구풍제, 소화제, 수렴제 등으로 쓰여져 왔다(참조:최영전, 예가, 1997).
- [0031] 본 발명의 다른 바람직한 구현예에 따르면, 상기 물 및 1차 소스재료는 중량비 6-7.5 : 1이고, 보다 바람직하게는 물 및 1차 소스재료는 중량비 6.5-7 : 1이다.

- [0032] 본 발명의 또 다른 바람직한 구현예에 따르면, 상기 가열은 45-75 분 동안 실시한다.
- [0033] 본 발명의 다른 바람직한 구현예에 따르면, 상기 1차 소스재료는 사과 채 100 중량부에 대하여 양파 채 25-35 중량부, 레몬 채 17-27 중량부, 대파 채 45-55 중량부, 생강 채 90-110 중량부, 청양고추 채 또는 건조한 적색 고추 채 3-12 중량부, 파슬리 채 5-15 중량부, 로즈마리 채 1-3 중량부, 클로버 채 0.1-1 중량부, 월계수 잎 0.1-0.3 중량부 및 자스민 5-10 중량부를 포함하고, 보다 바람직하게는 사과 채 100 중량부에 대하여 양파 채 28-32 중량부, 레몬 채 20-24 중량부, 대파 채 48-52 중량부, 생강 채 95-105 중량부, 청양고추 채 또는 건조한 적색고추 채 4-8 중량부, 파슬리 채 8-12 중량부, 로즈마리 채 1-2 중량부, 클로버 채 0.3-0.7 중량부, 월계수 잎 0.1-0.3 중량부 및 자스민 7-8 중량부를 포함한다.
- [0034] 상기 물과 1차 소스재료의 특정 중량비 그리고 상기 1차 소스재료가 상기 함량을 가지는 경우에 라조기 소스의 관능성을 개선시켜 전체적인 기호도가 증가한다.
- [0035] 상기 1차 소스재료를 채 형태로 이용하는 것은 1차 소스재료의 유익 성분이 소스에 함유될 수 있도록 하기 위함이다.
- [0036] (e) 1차 소스의 여과 및 물의 첨가
- [0037] 이어, 본 발명의 방법은 상기 단계 (d)의 결과물을 여과하고 여과한 1차 소스에 물을 첨가한다.
- [0038] 상기 여과는 당업계에서 공지된 다양한 물리적인 방법으로 실시하여, 건더기를 건져 낸다.
- [0039] 그리고, 상기 1차 소스에 물의 첨가는 1차 소스 제조 시 가열을 통한 수분의 증발로 인해, 즉 줄이는 과정을 통해서 감소한 물을 보충하는 것이다.
- [0040] 이 경우, 물의 양은 1차 소스 제조 시 첨가한 물의 양만큼 첨가한다. 상기 단계 (d)의 과정으로 물의 양은 초기 물의 양 보다 5-10 % 감소하고, 이에 상기 감소한 양만큼 첨가한다.
- [0041] (f) 1차 소스에 2차 소스재료의 첨가 및 라조기 소스 준비
- [0042] 그리고, 본 발명의 방법은 상기 단계 (e)의 결과물에 2차 소스재료로 식초, 설탕, 노추(중국 간장), 카라멜, 매실청, 케찹, 스테이크 소스(A1 소스) 및 우스타 소스를 첨가하고 2-7 분 동안 가열하며 끓여 라조기 소스를 준비한다.
- [0043] 본 발명에 이용되는매실은 학명이 프루누스 뭉(Prunus mume)인 매실나무의 열매이며, 약알칼리성 식품으로서 그 성분 중에는 특히, 구연산, 무기질, 비타민 등의 유익한 영양소를 다량 함유하고 있으므로, 인체의 혈액을 약알칼리성으로 만들고, 정혈작용, 해독작용, 강장작용, 보간작용, 피로회복, 노화방지, 살균작용 등을 한다. 과육 부분이 전체의 85%이며, 주성분은 탄수화물이고 당분 10%와 다량의 유기산을 함유하고 있다. 유기산은 구연산, 사과산, 주석산, 호박산, 피루브산 등으로 구성되어 있는데, 특히 구연산의 함량이 다른 과실에 비해 월등히 높다. 그 외에도 카테킨산, 펙틴, 탄닌 등을 함유하고 있다. 구연산(시트르산)은 섭취한 음식을 에너지로 바꾸는 대사작용을 돕고 근육에 쌓인 젖산을 분해해 피로를 풀어주고, 갈습의 흡수를 촉진하는 역할도 한다. 매실의 자극적인 향을 내는 피루브산은 간의 해독작용을 도와주고, 카테킨산은 장속의 유해세균 번식을 억제해 염증을 예방한다. 또한, 매실에는 같은 무게의 사과보다 갈습이 4배, 철분이 6배, 마그네슘은 7배, 아연은 5배 이상 많이 들어 있다. 그리고, 무더운 여름의 갈증 해소에 효과가 있으며, 식중독 등으로 배탈 설사가 자주 나기 쉬운 여름철에 위장을 보호해주는 효과가 있다고 알려져 있다.
- [0044] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 상기 2차 소스재료는 설탕 100 중량부에 대하여 식초 25-37 중량부, 노추(중국 간장) 1-4 중량부, 카라멜 1-4 중량부, 매실청 1-4 중량부, 케찹 80-90 중량부, 스테이크 소스(A1 소스) 3-7 중량부 및 우스타 소스 3-7 중량부를 포함하고, 보다 바람직하게는 설탕 100 중량부에 대하여 식초 30-34 중량부, 노추(중국 간장) 2-3 중량부, 카라멜 2-3 중량부, 매실청 2-3 중량부, 케찹 84-88 중량부, 스테이크 소스(A1 소스) 4-6 중량부 및 우스타 소스 4-6 중량부를 포함한다.
- [0045] 상기 2차 소스재료가 상기 함량을 가지고 있는 경우에 2차 소스, 즉 라조기 소스는 맛 및 향의 관능성이 개선되어 전체적인 기호도가 크게 증가한다.
- [0046] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 상기 가열은 4-6분 동안 실시한다.
- [0047] (g) 라조기의 제조
- [0048] *마지막으로, 본 발명의 방법은 상기 단계 (c)의 결과물 및 상기 단계 (f)의 결과물을 혼합하고 가열하며, 이에

보라색 양배추 채, 양파 채, 오이 채, 청 피망 채, 건포도, 체리 및 마카로니를 첨가하고 교반하며, 고추기름을 첨가하고, 이에 감자 전분 및 물을 혼합한 혼합물을 첨가하여 조리실에서 라조기를 볶는 단계;

[0049] 구체적으로, 프라이팬에 반죽을 입혀 튀긴 닭고기 등심 및 라조기 소스를 첨가하고 가열한다. 그리고, 추가적인 재료를 첨가하고 감자 전분을 통하여 라조기 소스의 점도 조절을 실시한다.

[0050] *이러한 점도 조절을 통하여 본 발명의 라조기의 관능성은 더욱 개선된다.

[0051] 본 발명의 바람직한 구현예에 따르면, 상기 라조기는 상기 단계 (f)의 결과물 100 중량부에 대하여 상기 단계 (c)의 결과물 40-80 중량부, 보라색 양배추 채 0.5-2 중량부, 양파 채 0.5-2 중량부, 오이 채 0.5-2 중량부, 청 피망 채 0.5-2 중량부, 건포도 0.5-2 중량부, 체리 0.1-1.5 중량부, 마카로니 0.1-1 중량부, 고추기름 0.1-1 중량부, 감자 전분 0.1-1.5 중량부 및 물 0.5-2 중량부를 포함하고, 보다 바람직하게는 상기 단계 (f)의 결과물 100 중량부에 대하여 상기 단계 (c)의 결과물 50-70 중량부, 보라색 양배추 채 0.8-1.4 중량부, 양파 채 0.8-1.4 중량부, 오이 채 0.8-1.4 중량부, 청 피망 채 0.8-1.4 중량부, 건포도 0.8-1.4 중량부, 체리 0.4-1 중량부, 마카로니 0.2-0.6 중량부, 고추기름 0.2-0.6 중량부, 감자 전분 0.4-1 중량부 및 물 0.8-1.5 중량부를 포함한다.

[0052] 상기 라조기의 상기 함량을 가지는 경우에 전체적인 기호도가 크게 개선된다.

[0053] (h)일정시간동안 라조기를 숙성하는 숙성단계는 라조기를 식히는 시간 또한 중요한 식감으로 작용할 수 있다.

[0054] 이러한 방법으로 라조기를 제조할 수 있다.

[0055] 본 발명의 다른 바람직한 구현예에 따르면, 상기 방법은 상기 단계 (g) 이후에 (h) 접시에 오이 채 및 2-3 cm 크기로 자른 양상추를 깔고 그 위에 상기 단계 (g)의 라조기를 붓고 라조기 위에 아몬드 슬라이스를 뿌려 주는 단계를 추가적으로 포함할 수 있다.

[0056] 본 발명의 다른 양태에 따르면, 상술한 본 발명의 방법에 의해 제조된 라조기를 제공한다.

[0057] 본 발명의 라조기는 상술한 본 발명의 볶음 라조기의 제조 방법에 의해 제조되는 것으로서, 이 둘 사이에 공통된 내용은 반복 기재에 따른 명세서의 과도한 복잡성을 피하기 위하여, 그 기재를 생략한다.

[0058] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명 하고자 한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로서, 본 발명의 요지 따라 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되지 않는다는 것은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 자명할 것이다.

[0059] 실시예

[0060] 본 명세서 전체에 걸쳐, 특정 물질의 농도를 나타내기 위하여 사용되는 %는 별도의 언급이 없는 경우, 고체/고체는 (중량/중량) %, 고체/액체는 (중량/부피) %, 그리고 액체/액체는 (부피/부피) %이다.

[0061] 제조예: 라조기 제조

[0062] 먼저, 닭고기 등심을 길이 3-5 cm 그리고 두께 5 mm로 잘라 준비하였다. 그 다음, 반죽재료로 계란 흰자 200 g, 찹쌀가루 1400 g, 멍쌀가루 600 g, 옥수수 전분 150 g, 타피오카 전분 150 g, 감자 전분 150 g 및 물 300 g 을 준비하고 이를 혼합하여 반죽하였고, 상기 반죽재료의 조성은 아래 표 1에 정리하였다. 이어, 상기 준비한 닭고기 등심을 반죽한 재료에 첨가하여 반죽을 입히고 180℃의 대두유에서 3-5 분 동안 튀겨내었다.

표 1

반죽재료	중량(g)	중량 %	중량부	비교예	중량(g)
계란 흰자	200	6.7	14.1	-	-
찹쌀가루	1400	47.5	100	찹쌀가루	1050
멍쌀가루	600	20.3	42.7	멍쌀가루	1050
옥수수 전분	150	5.1	10.7	옥수수 전분	250
타피오카 전분	150	5.1	10.7	타피오카 전분	300
감자 전분	150	5.1	10.7	-	-
물	300	10.2	21.5	물	300
합계	2950	100	-	합계	2950

[0064] 그리고, 라조기 소스를 준비하였다. 구체적으로, 1차 소스재료로 사과 2 kg, 양파 600 g, 레몬 450 g, 대파 1 kg, 생강 2 kg, 청양고추 150 g 또는 건조한 적색고추 100 g, 파슬리 200 g, 로즈마리 30 g, 클로버 10 g, 월계수 잎 3 g 및 자스민(꽃 및 잎) 150 g을 준비하고 월계수 잎 및 자스민을 제외한 다른 소스재료들을 작게 채로 썬 다음에 상기 재료들을 물 45 L에 넣고 센 불에서 1 시간 동안 가열하여 끓였다. 그리고, 1차 소스재료의 조성은 아래 표 2와 같다:

표 2

1차 소스재료	중량 (g)	중량 (%)	중량부	1차 소스재료	중량 (g)	중량 (%)	중량부	비교예	중량(g)
사과	2000	30.34	100	사과	2000	30.57	100	사과	2000
양파	600	9.10	30	양파	600	9.16	30	양파	750
레몬	450	6.80	22.4	레몬	450	6.88	22.5	레몬	460
대파	1000	15.17	50	대파	1000	15.28	50	대파	1000
생강	2000	30.34	100	생강	2000	30.57	100	생강	2000
청양고추	150	2.28	7.5	청양고추	-	-	-	청양고추	100
건조 적색고추	-	-	-	건조 적색고추	100	1.53	5	-	-
파슬리	200	3.03	10	파슬리	200	3.06	10	파슬리	233
로즈마리	30	0.46	1.5	로즈마리	30	0.46	1.5	-	-
클로버	10	0.15	0.5	클로버	10	0.15	0.5	-	-
월계수 잎	3	0.05	0.16	월계수 잎	3	0.05	0.16	-	-
자스민	150	2.28	7.5	자스민	150	2.29	7.5	-	-
합계	6593	100	-	합계	6543	100	-	합계	6543

[0066] 그 다음, 건더기는 건져내고 추가적으로 물의 양을 첨가하여 처음 물의 양인 45 L를 맞추어주었다. 그리고, 이에 2차 소스재료로 식초 2400 g, 설탕 7500 g, 노추(중국 간장) 200 g, 카라멜 200 g, 매실청 200 g, 케찹 6500 g, 스테이크 소스(A1 소스) 400 g 및 우스타 소스 400 g을 첨가하여 추가적으로 5 분 동안 가열하여 끓여 주어 라조기 소스를 준비하였다. 그리고, 2차 소스재료의 조성은 아래 표 3에 정리하였다:

표 3

2차 소스재료	중량(g)	중량 %	중량부	비교예	중량(g)
식초	2400	13.54	32.2	식초	2400
설탕	7500	42.1	100	설탕	7700
노추(중국간장)	200	1.14	2.7	-	-
카라멜	200	1.14	2.7	카라멜	400
매실청	200	1.14	2.7	-	-
케찹	6500	36.4	86.5	케찹	6500
스테이크소스(A1 소스)	400	2.27	5.4	스테이크소스(A1 소스)	800
우스타 소스	400	2.27	5.4	-	-
합계	17600	100	-	합계	17600

[0068] 그 다음, 프라이팬에 튀긴 닭고기 등심 300 g 및 라조기 소스 500 g을 넣고 가열하면서 이에 보라색 양배추 채 5 g, 양파 채 5 g, 오이 채 5 g, 청 피망 채 5 g, 건포도 5 g, 체리 3 g 및 마카로니 2 g을 첨가하고 교반하면서 이에 고추기름 2 g을 첨가한 다음, 감자 전분 3 g 및 물 6 g을 혼합하고 이를 추가적으로 첨가하여 점도를 맞추어 주어 라조기를 제조하였고, 제조된 라조기의 색상은 갈색이다. 라조기의 조성은 아래 표 4에 정리하였다.

표 4

라조기	중량(g)	중량 %	중량부	비교예	중량(g)
튀긴 닭고기 등심	300	35.66	60	튀긴 닭고기 등심	300
라조기 소스	500	59.44	100	라조기 소스	500
보라색 양배추 채	5	0.6	1.1	보라색 양배추 채	5

양파 채	5	0.6	1.1	양파 채	5
오이채	5	0.6	1.1	오이채	5
청피망채	5	0.6	1.1	청피망채	5
건포도	5	0.6	1.1	건포도	5
체리	3	0.36	0.6	체리	3
마카로니	2	0.24	0.4	마카로니	2
고추기름	2	0.24	0.4	고추기름	2
감자전분	3	0.36	0.6	감자전분	3
물	6	0.70	1.2	물	6
합계	841	100	-	합계	841

[0070] 마지막으로, 양상추 30 g을 2-3 cm 크기로 자르고 오이 50 g의 채를 썬 다음 이를 접시에 깔고 그 위에 제조한 라조기를 붓고 라조기 위에 아몬드 슬라이스 1 g을 뿌려 주었다.

[0071] 상기 제조예 중 상기 표 2에서 청양고추를 이용하는 경우를 실시예 1, 건조된 적색고추를 이용하는 경우를 실시예 2로 이용하였다. 그리고, 상술한 방법으로 제조하되 상기 표 1 내지 4에서 별도 조성으로 나타낸 성분을 이용하여 제조하는 경우를 비교예로 이용하였다.

[0072] 실험예 2: 관능성 검사

[0073] 상기 실시예 1, 2 그리고 비교예의 라조기의 관능 변화를 조사하였다. 냄새는 구수한 냄새, 단 냄새, 쓴 냄새, 신 냄새 및 비린 냄새를, 맛은 구수한 맛, 담백한 맛, 단맛, 쓴맛 및 신맛, 그리고 전체적인 기호도에 대하여 조사하였다.

[0074] 관능평가에 사용한 모든 시료의 온도는 상온이 되도록 준비하였고, 라조기 50 g을 입안에 넣고 10번 치아로 씹어 구강 표피를 골고루 자극한 후 뱉어내며, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10 분이 경과된 후 다음 시료를 평가하였다. 관능평가요원은 기본 맛과 향미 평가에 대해 훈련된 패널 10명으로 구성되었으며, 맛이나 냄새가 매우 강한 경우를 9점, 맛이나 냄새가 없는 경우를 1점, 그리고 매우 강한 정도에서 없는 정도 순으로 점수는 순차적으로 감소하는 것으로 평가하였고, 관능평가의 평균값은 아래 표 5 및 6에 정리하였다.

표 5

시료	냄새				
	구수한냄새	단냄새	쓴냄새	신냄새	비린냄새
실시예 1	9	4	3	2	1
실시예 2	9	4	3	2	1
비교예 2	6	5	3	2	4
시료	맛				
	구수한맛	단맛	쓴맛	신맛	담백한 맛
실시예 1	8	4	3	3	9
실시예 2	9	5	3	3	8
비교예 2	6	4	3	3	6

표 6

시료	전체적인 기호도
실시예 1	9
실시예 2	9
비교예	6

[0077] 상기 표 5 및 6에서 볼 수 있듯이, 실시예 1 및 2의 경우 쓴 냄새(맛), 신 냄새(맛) 및 비린 냄새는 억제되고, 구수한 냄새(맛) 및 담백한 맛이 개선되어 전체적인 기호도가 증가함을 알 수 있었다.

[0078] 이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는 바, 당 업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다.

따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.

도면

도면1

