(19)대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) 。Int. Cl.[7]
A21D 2/00

(11) 공개번호 10-2004-0070855
(43) 공개일자 2004년08월11일

(21) 출원번호 10-2003-0007055
(22) 출원일자 2003년02월04일

(71) 출원인 최철수
강원도 양구군 방산면 현리 1반

(72) 발명자 최철수
강원도 양구군 방산면 현리 1반

(74) 대리인 서동원

심사청구 : 있음

(54) 호박을 이용한 찐빵 제조방법

요약

본 발명은 호박을 이용한 찐빵 제조방법에 관한 것으로;

그 목적은 자연에서 수확되는 농업 생산물로써, 인체에 탁월한 약리효과(이뇨작용, 소염작용, 해독작용 등)를 발휘하는 호박을 기호식품의 일종인 찐빵의 소재로 이용되도록 하여, 단순 먹거리에 불과한 찐빵을 인체에 유익한 건강식품으로 개선되도록 하고, 또한 호박 첨가에 따른 다양한 맛의 변화로서 현대인의 미각작 호기심을 충족시킬수 있도록 한 호박을 이용한 찐빵 제조방법을 제공함에 있는 것이며;

또 다른 목적으로는 인체 건강에 유익한 소재(호박)의 사용과, 이로 인한 다양한 맛의 변화로써 타 식품(양과자 등)들과의 경쟁력을 상승되도록하여 판매효율을 증대시킬수 있도록 한 찐빵 제조방법을 제공함에 있는 것이다.

따라서, 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 구체적인 수단으로는;

반죽용기 내에 설탕을 10~20%, 소금을 1~2%, 마아가린을 2~6%의 중량 비율로 투입하는 재료 투입과정과;

상기, 설탕과, 소금과, 마아가린이 투입된 반죽용기에 100℃의 끓는물을 6~9%의 중량비율로 붇고, 거품기를 이용하여 상기 재료(설탕, 소금, 마아가린)를 혼합 용융시키는 배합과정과;

상기, 배합된 재료에 우유를 3~8%, 막걸리를 3~8%, 이스트를 2~6%의 중량비율로 추가 투입하여 거품기를 이용, 혼합시키는 부재료 첨가과정과;

상기, 부재료 첨가과정을 행한 반죽용기내의 혼합물(설탕, 소금, 마아가린, 우유, 막걸리, 이스트)에 밀가루를 40~50%, 베이킹파우더를 2~3%, 작은 입자형태로 갈은 생호박을 20~30%의 중량비율로 첨가한 후, 이를 치대어 혼합시키는 반죽과정과;

상기, 반죽된 재료를 상온에서 10분 이상 방치하여 숙성시키는 1차 숙성과정과;

상기, 1차 숙성된 반죽을 35~45g의 중량으로 떼어낸후, 떼어낸 반죽에 팥앙금과, 호박소를 밀폐, 충진시켜 마무리하는 찐빵 성형과정과;

상기, 성형된 찐빵을 상온에서 15분 이상 방치하여 2차 숙성시킨후, 고온의 수증기를 발생시키는 찜통내에 투입하여 15분 이상 가열하여 익힘되게 하는 찜 과정을 행하게 함으로써 달성되는 것이다.

대표도

도 1

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명에 따른 호박을 이용한 찐빵 제조방법의 공정순서도

＜ 도면 주요부위에 대한 부호의 설명 ＞

S_1 : 재료 투입과정 S_2 : 배합과정 S_3 : 부재료 첨가과정

S_4 : 반죽과정 S_5 : 1차 숙성과정 S_6 : 찐빵 성형과정

S_7 : 찜 과정

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 호박을 이용한 찐빵 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는, 인체에 유익한 이뇨작용, 소염작용, 해독작용 등, 탁월한 약리효과를 발휘하는 호박을 기호식품의 일종인 찐빵의 소재로 이용되도록 하여, 소비자들에게 새로운 개념의 건강식품으로 제공할수 있도록 한 찐빵 제조방법에 관한 것이다.

일반적으로 찐빵은 예로 부터 전해오는 전통 먹거리의 일종으로써, 이와같은 찐빵은 간편한 식용관계로서 소비자의 입맛을 돋구고, 시장기를 해소하는 등의 기호식품(간식)으로 널리 이용되는 것이다.

또한, 상기와 같은 찐빵은 밀가루를 이용하여 조리되는 식품으로써, 이와같은 통상적인 찐빵의 종래 제조방법을 살펴보면;

먼저, 밀가루에 발효제와, 감미료(설탕등), 그리고 소정량의 물을 첨가, 반죽하여 이를 일정시간 숙성 발효 시킨 상태하에, 상기 숙성 발효된 밀가루 반죽을 반구 형상의 외피 구성으로 성형하여 그 내부에 팥앙금을 밀폐 충진시키고, 이어 상기 팥앙금이 충진된 반 구형상의 밀가루 반죽을 찜통등의 용기에 수용시켜 고온의 수증기를 이용, 일정시간 익힘되게 함으로서 식용이 가능한 찐빵을 조리하는 것이다.

하지만, 전술한 바와같은 종래의 찐빵은 단순한 밀가루 반죽에 팥앙금을 충진시킨 형태에 불과한 것으로, 그 맛이 획일적일수 밖에 없는 것이었을 뿐만 아니라, 상기와 같은 한정된 재료(밀가루, 팥앙금)의 사용으로 맛의 변화를 다양하게 추구할수 없는 매우 제한적인 조리상의 문제점을 갖게 하는 것이었으며, 또한 이와같은 획일적이고 제한적인 맛의 한계로 인해 각종 서구 식품에 길들여진 현대인의 입맛을 충족시키지 못하게 되는 등, 타 식품과의 판매경쟁에 있어 상대적으로 수익 효율이 저하될수 밖에 없는 상당한 문제점을 갖게 하는 것이었다.

한편, 또 다르게 상기한 종래의 찐빵은 밀가루와 팥앙금으로 이루어진 기호식품으로, 이는 단지 소비자의 입맛을 돋구고, 포만감을 주는 단순한 먹거리 정도에 불과한 것이었던바, 이에 먹거리 하나에도 건강을 우선적으로 생각하는 현대인에게 만족할 만한 기대효과(건강식품)를 부여하지 못하게 되는 등, 식품의 영양적 측면에 있어서 또한 매우 제한적인 문제점을 상존되게 하는 것이었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

따라서, 본 발명은 종래 찐빵 제조방법의 제반적인 문제점을 개선하여 새로운 맛과, 건강식품으로써의 효과를 발휘할 수 있는 찐빵을 제공하고자 창안된 것으로;

본 발명의 목적은 자연에서 수확되는 농업 생산물로써, 인체에 탁월한 약리효과(이뇨작용, 소염작용, 해독작용 등)를 발휘하는 호박을 기호식품의 일종인 찐빵의 소재로 이용되도록 하여, 단순 먹거리에 불과한 찐빵을 인체에 유익한 건강식품으로 개선되도록 하고, 또한 호박 첨가에 따른 다양한 맛의 변화로서 현대인의 미각작 호기심을 충족시킬수 있도록 한 호박을 이용한 찐빵 제조방법을 제공함에 있는 것이다.

한편, 본 발명의 또 다른 목적으로는 인체 건강에 유익한 소재(호박)의 사용과, 이로 인한 다양한 맛의 변화로써 타 식품(양과자 등)들 과의 경쟁력을 상승되도록하여 판매효율을 증대시킬수 있도록 한 찐빵 제조방법을 제공함에 있는 것이다.

이에, 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 구체적인 수단으로는;

반죽용기 내에 설탕을 10~20%, 소금을 1~2%, 마아가린을 2~6%의 중량 비율로 투입하는 재료 투입과정과;

상기, 설탕과, 소금과, 마아가린이 투입된 반죽용기에 100℃의 끓는물을 6~9%의 중량비율로 붇고, 거품기를 이용하여 상기 재료(설탕, 소금, 마아가린)를 혼합 용융시키는 배합과정과;

상기, 배합된 재료에 우유를 3~8%, 막걸리를 3~8%, 이스트를 2~6%의 중량비율로 추가 투입하여 거품기를 이용, 혼합시키는 부재료 첨가과정과;

상기, 부재료 첨가과정을 행한 반죽용기내의 혼합물(설탕, 소금, 마아가린, 우유, 막걸리, 이스트)에 밀가루를 40~50%, 베이킹파우더를 2~3%, 작은 입자형태로 갈은 생호박을 20~30%의 중량비율로 첨가한 후, 이를 치대어 혼합시키는 반죽과정과;

상기, 반죽된 재료를 상온에서 10분 이상 방치하여 숙성시키는 1차 숙성과정과;

상기, 1차 숙성된 반죽을 35~45g의 중량으로 떼어낸후, 떼어낸 반죽에 팥앙금과, 호박소를 밀폐, 충진시켜 마무리하는 찐빵 성형과정과;

상기, 성형된 찐빵을 상온에서 15분 이상 방치하여 2차 숙성시킨후, 고온의 수증기를 발생시키는 찜통내에 투입하여 15분 이상 가열하여 익힘되게 하는 찜 과정을 행하게 함으로써 달성되는 것이다.

발명의 구성 및 작용

이하, 본 발명에 따른 호박을 이용한 찐빵 제조방법의 바람직한 실시예를 첨부도면에 의거하여 상세히 설명하기로 한다.

도 1은 본 발명에 따른 호박을 이용한 찐빵 제조방법의 공정순서도로서, 그 일련의 제조과정을 살펴보면;

재료 투입과정(S_1)과, 배합과정(S_2)과, 부재료 첨가과정(S_3)과, 반죽과정(S_4) 과, 1차 숙성과정(S_5)과, 찐빵 성형과정(S_6)과, 찜과정(S_7)을 행하게 됨으로써 이루어지는 것이다.

이에, 먼저 상기 재료 투입과정(S_1)은 찐빵의 재료가 되는 기초적인 원료를 준비하는 단계로서, 이와같은 재료 투입과정(S_1)은 소정의 용량을 갖는 반죽용기를 구비시킨 상태하에, 상기 반죽용기내에 감미료인 설탕을 10~20%, 간을 맞추기 위한 소금을 1~2%, 지방성 식품으로써, 고소한 맛을 가미시키기 위한 마아가린을 2~6%의 중량 비율로 투입하여 준비함이 바람직하다.

또한, 상기 배합과정(S_2)은 전술한 재료 투입과정(S_1)을 통해 준비된 재료(설탕, 소금, 마아가린)를 고르게 혼합되게 하는 단계로써, 이와같은 배합과정(S_2)은 상기, 설탕과, 소금과, 마아가린이 투입된 반죽용기에 100℃의 끓는물을 6~9%의 중량비율로 붇고, 이를 거품기를 이용하여 일정시간 휘저어 모든 투입된 재료(설탈, 소금, 마아가린)를 완전 용융, 혼합되도록 함이 바람직하다.

이때, 상기 거품기는 일반적인 조리기구로써, 혼합되는 재료의 양에 따라 수동식 거품기 내지 전동식 거품기를 선택적으로 이용할수 있는 것이다.

또한, 상기 부재료 첨가과정(S_3)은 상기, 찐빵을 제조하기 위한 또 다른 형태의 부재료 추가단계로써, 이와같은 부재료 첨가과정(S_3)은, 상기 용융, 혼합된 재료(설탕, 소금, 마아가린)에 발효제인 이스트 2~6%와, 막걸리를 3~8%의 중량비율로 첨가하고, 재차 제조된 찐빵을 부드럽게 하기 위한 수단으로, 우유를 3~8%의 중량 비율로 첨가하여, 전술한 거품기를 이용, 상기 첨가된 재료를 골고루 혼합되도록 함이 바람직하다.

또한, 상기 반죽과정(S_4)은 찐빵을 성형하기 위한 주재료 형성단계로써, 이와같은 반죽과정(S_4)은 상기, 부재료 첨가공정(S_3)을 행한 반죽용기내의 혼합물(설탕, 소금, 마아가린, 우유, 막걸리, 이스트)에 밀가루를 40~50%의 중량비율로 첨가하고, 기포발생에 의해 찐빵을 부풀게 하는 베이킹파우더를 2~3%의 중량비율로 첨가하며, 또 다르게 본 발명의 핵심 요지인 생호박을 작은 입자형태로 갈아, 이를 20~30%의 중량비율로 첨가하여 수작업에 의해 일정시간 치대어 골고루 혼합. 반죽되도록 함이 바람직하다.

이때, 상기 생호박은 조리되지 않은 작물 그대로를 의미하는 것으로, 이와같은 생호박은 강판등의 분쇄수단을 이용하여 몽글몽글한 작은 입자형태로 갈아서 이용하게 되는 것이다.

또한, 상기 1차 숙성과정(S_5)은 전술한 반죽과정(S_4)을 통해 형성된 일련의 혼합물, 즉 반죽을 상기 첨가된 발효제(이스트, 막걸리)에 의해 적절히 숙성시키는 단계로써, 이와같은 1차 숙성과정(S_5)은 반죽된 재료를 상온에서 10분 이상 방치시키는 형태로 하여 이루어지도록 함이 바람직하다.

또한, 상기 찐빵 성형과정(S_6)은 전술한 반죽을 이용하여, 반구 형상의 찐빵을 제조하는 단계로서, 이와같은 찐빵 성형과정(S_6)은 1차 숙성된 반죽을 35~45g의 중량으로 떼어낸후, 상기 떼어낸 반죽에 팥앙금과, 호박소 두가지의 속재료를 밀폐, 충진시켜 마무리 함이 바람직하다.

이때, 상기 팥앙금은 통상의 찐빵에 이용되는 속재료로써, 감미료가 첨가된 통팥 내지 분쇄된 팥을 이용하게 되는 것이고, 호박소는 조리되지 않은 생호박을 강판등의 분쇄수단에 갈아 작은 미립자 형태로 하여 이용하게 되는 것인바, 특히 이와같은 팥앙금과 호박소를 반죽내에 충진함에 있어서는, 최초 팥앙금을 충진한 후, 상기 최초 충진된 팥앙금을 기초로 그 상부에 호박소를 적층키고, 상기 적층된 호박소 상부에 재차 팥앙금을 추가 적충되도록하여 찐방 소의 구성을 3단 적층구조(팥앙금-호박소-팥앙금)로 이루어지게 하는 것이다.

상기, 찜 과정(S_7)은 성형된 찐빵을 식용가능한 식품으로 익힘, 제공토록 하는 단계로써, 이와같은 찜 과정(S_7)은 상기 성형된 찐빵을 상온에서 15분 이상 방치하여 2차 숙성시키고, 상기 2차 숙성된 찐빵을 재차 고온의 수증기를 발생시키는 찜통내에 투입하여 15분 이상 가열, 익힘되게 함이 바람직하다.

따라서, 상기와 같은 제조과정을 갖는 본 발명에 따른 호박을 이용한 찐빵 제조방법은 상호 유기적인 일련의 연결관계로써 이루어지게 되는 것인바, 이에 이와같은 유기적 연결관계로서의 공정과정을 전체적으로 살펴보면;

먼저, 반죽용기 내에 설탕과, 소금과, 마아가린을 투입한 후, 여기에 끓는물 부어, 거품기를 이용, 용융 배합시키고;

이어, 상기 배합된 재료에 부가적이 재료로써, 이스트와, 막걸리와, 우유를 추가적으로 첨하여 다시한번 거품기를 이용하여 혼합하며, 이와같이 혼합된 재료에 재차, 밀가루와 베이킹파우더와 생호박을 넣어 반죽한후, 이 반죽을 상온에서 1차 숙성되도록 한다.

이에, 상기와 같이 반죽이 1차 숙성되면, 숙성된 반죽을 일정량 떼어내어, 떼어낸 반죽에 팥앙금과, 호박소를 충진시켜 찐빵을 성형하고, 이와같이 성형된 찐빵을 재차 상온에서 2차 숙성시킨후, 고온의 수증기를 발생시키는 찜통내에 투입하여 익힘되게 함으로써, 완성된 식품으로서의 찐빵을 제공하게 되는 것이다.

따라서, 본 발명은 탁월한 약리효과로써, 민간요법(산후부종의 완화 및 소염,해독작용 등)등 에 널리 이용되고 있는 호박을 주요 재료로 이용하여(반죽재료와 속재료) 기호식품인 찐빵을 제조토록 한 것으로, 이에 이와같이 제조되는 찐빵은 단순한 먹거리의 개념을 넘어 인체에 유익한 건강보조식품으로써의 기능 작용을 행하게 되는 것이다.

발명의 효과

이상, 본 발명에 따른 호박을 이용한 찐빵 제조방법은 인체에 탁월한 약리효과(이뇨작용, 소염작용, 해독작용 등)작물로 널리 알려진 호박을 기호식품의 일종인 찐빵의 소재로 이용되도록 하여, 단순 먹거리에 불과한 찐빵을 인체에 유익한 건강식품으로 개선되도록 하고, 또한 호박 첨가에 따른 다양한 맛의 변화로서 현대인의 미각적 호기심을 충족시킬수 있도록 한 것이며;

또 다르게 인체 건강에 유익한 소재(호박)의 사용과, 이로 인한 다양한 맛의 변화로써 타 식품(양과자 등)들과의 경쟁력을 상승되도록하여 판매효율을 증대시킬 수 있도록 한 것으로, 매우 유용한 기대효과를 제공하게 되는 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

반죽용기 내에 설탕을 10~20%, 소금을 1~2%, 마아가린을 2~6%의 중량 비율로 투입하는 재료 투입과정(S_1)과;

상기, 설탕과, 소금과, 마아가린이 투입된 반죽용기에 100℃의 끓는물을 6~9%의 중량비율로 붇고, 거품기를 이용하여 상기 재료(설탕, 소금, 마아가린)를 혼합 용용시키는 배합과정(S_2)과;

상기, 배합된 재료에 우유를 3~8%, 막걸리를 3~8%, 이스트를 2~6%의 중량비율로 추가 투입하여 거품기를 이용, 혼합시키는 부재료 첨가과정(S_3)과;

상기, 부재료 첨가과정(S_3)을 행한 반죽용기내의 혼합물(설탕, 소금, 마아가린, 우유, 막걸리, 이스트)에 밀가루를 40~50%, 베이킹파우더를 2~3%, 작은 입자형태로갈은 생호박을 20~30%의 중량비율로 첨가한 후, 이를 치대어 혼합시키는 반죽과정(S_4)과;

상기, 반죽된 재료를 상온에서 10분 이상 방치하여 숙성시키는 1차 숙성과정(S_5)과;

상기, 1차 숙성된 반죽을 35~45g의 중량으로 떼어낸후, 떼어낸 반죽에 팥앙금과, 호박소를 밀폐, 충진시켜 마무리하는 찐빵 성형과정(S_6)과;

상기, 성형된 찐빵을 상온에서 15분 이상 방치하여 2차 숙성시킨후, 고온의 수증기를 발생시키는 찜통내에 투입하여 15분 이상 가열하여 익힘되게 하는 찜 과정(S_7)을 행하게 함으로써 이루어짐을 특징으로 하는 호박을 이용한 찐빵 제조방법.

청구항 2.

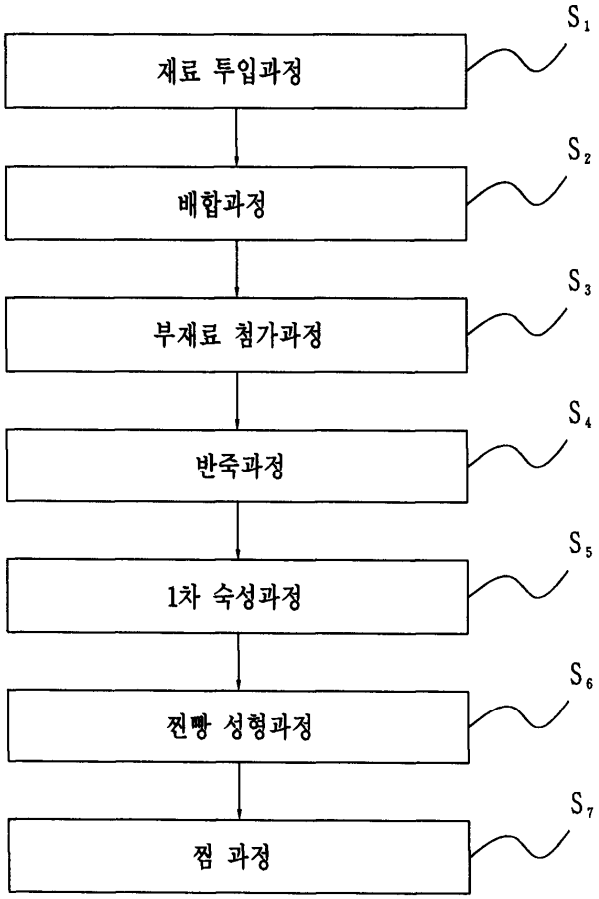
제 1항에 있어서, 상기 반죽과정(S_4)에 첨가되는 생호박을 건조 분쇄시켜, 작은 미립자 형태의 분말체로 투입되게 함을 특징으로 하는 호박을 이용한 찐빵 제조방법.

청구항 3.

제 1항에 있어서, 상기 진빵 성형과정(S_6)에 의해 충진되는 팥앙금과 호박소는, 반죽내에 최초 팥앙금을 충진한 후, 상기 최초 충진된 팥앙금을 기초로 그 상부에 호박소를 적층키고, 상기 적층된 호박소 상부에 재차 팥앙금을 추가 적층되도록하여 찐방 소의 구성을 3단 적층구조로 형성되게 함을 특징으로 하는 호박을 이용한 찐빵 제조방법.

도면

도면1


S1
재료 투입과정
S2
배합과정
S3
부재료 첨가과정
S4
반죽과정
S5
1차 숙성과정
S6
찐빵 성형과정
S7
찜 과정