



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년05월27일

(11) 등록번호 10-1523317

(24) 등록일자 2015년05월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/325 (2006.01) A23L 1/48 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2013-0075036

(22) 출원일자 2013년06월28일

심사청구일자 2013년06월28일

(65) 공개번호 10-2015-0001932

(43) 공개일자 2015년01월07일

(56) 선행기술조사문헌

KR101168351 B1

(73) 특허권자

김정현

전라북도 정읍시

(72) 발명자

김정현

전라북도 정읍시

(74) 대리인

고만호

전체 청구항 수 : 총 4 항

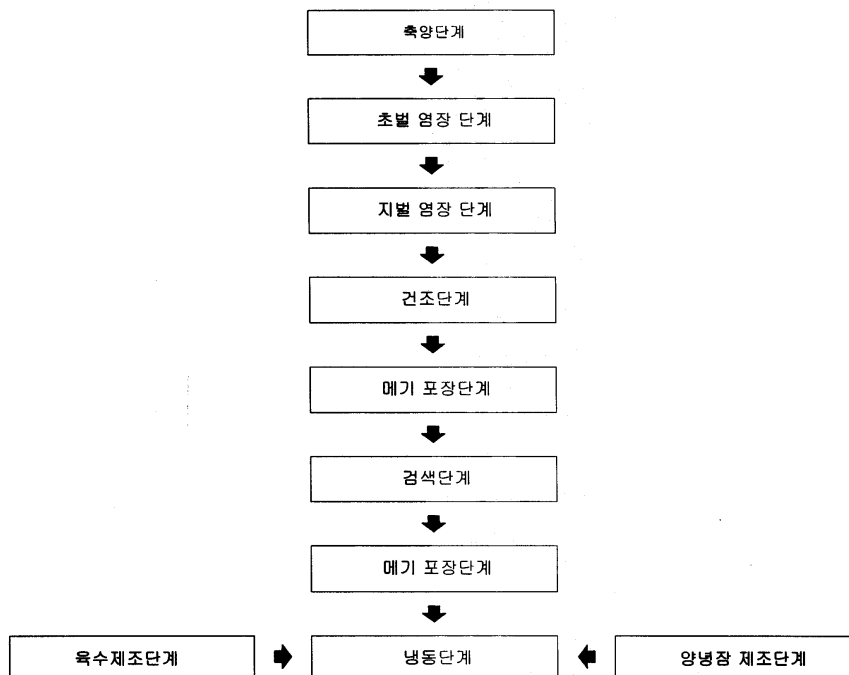
심사관 : 임성택

(54) 발명의 명칭 **즉석 메기 매운탕의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 즉석 메기 매운탕의 제조방법에 관한 것으로, 메기를 맑은 물의 수조에서 축양하는 단계; 상기 축양한 메기를 꺼내 소금을 뿌려 5분 동안 염장한 후 세척하는 초벌 염장 단계; 상기 초벌 염장한 메기의 내장을 제거하고 세척한 후, 염수와 정종을 혼합한 담금액에 메기를 20~30분 동안 침지하는 제벌 염장 단계; 상기 담금액에 침 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



지된 메기를 세척한 후 건조하는 건조단계; 상기 건조된 메기를 포장용기에 넣고 진공 포장하는 메기 포장단계; 상기 포장된 메기를 금속검출기를 통과시켜 이물질의 포함 여부를 확인하는 검색단계; 대파, 양파, 고추씨, 민물 새우, 생강, 통후추 및 물을 가열한 후, 냉각하여 포장용기에 넣고 밀봉포장하는 육수 제조 단계; 상기 육수와 고추장, 생강, 양파, 마늘, 마른고추, 물엿, 설탕, 참기름 및 매실원액을 혼합하여 가열한 후, 냉각하여 밀봉포장하는 양념장 제조 단계; 및 상기 포장된 메기, 육수 및 양념장을 급속 냉동하는 냉동단계;를 포함하여 이루어지는 것이다.

명세서

청구범위

청구항 1

메기를 맑은 물의 수조에서 축양하는 축양 단계;

상기 축양한 메기를 꺼내 소금을 뿌려 5분 동안 염장한 후 세척하는 초벌 염장 단계;

상기 초벌 염장한 메기의 내장을 제거하고 세척한 후, 염수와 정종을 혼합한 담금액에 메기를 20~30분 동안 침지하는 재벌 염장 단계;

상기 담금액에 침지된 메기를 세척한 후 건조하는 건조단계;

상기 건조된 메기를 포장용기에 넣고 진공 포장하는 메기 포장단계;

상기 포장된 메기를 금속검출기를 통과시켜 이물질의 포함 여부를 확인하는 검색단계;

대파, 양파, 고추씨, 민물새우, 생강, 통후추 및 물을 가열한 후, 냉각하여 포장용기에 넣고 밀봉포장하는 육수 제조 단계;

상기 육수와 고추장, 생강, 양파, 마늘, 마른고추, 물엿, 설탕, 참기름 및 매실원액을 혼합하여 가열한 후, 냉각하여 밀봉포장하는 양념장 제조 단계; 및

상기 포장된 메기, 육수 및 양념장을 급속 냉동하는 냉동단계;

를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 즉석 메기매운탕의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 건조단계는 영하 10℃~ 영상 5℃에서 3~5일 동안 메기의 수분 함량이 50~60%가 되도록 건조하는 것을 특징으로 하는 즉석 메기 매운탕의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 육수는 대파, 양파, 고춧씨, 민물새우, 생강, 통후추 및 물을 강한 불에서 가열하여 끓기 시작하면 중간불로 20~30분 동안 추가로 가열한 후, 여과하여 맑은 육수만을 10분 동안 더 가열하는 것을 특징으로 하는 즉석 메기 매운탕의 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 양념장은 상기 육수, 고추장, 다진 생강, 다진 양파, 다진 마늘, 고춧가루, 물엿, 설탕, 참기름 및 매실원액을 혼합한 후 중간불에서 가열하여 끓기 시작하면 약한 불로 5~10분 동안 더 가열하는 것을 특징으로 하는 즉석 메기 매운탕의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

본 발명은 즉석 메기 매운탕의 제조방법에 관한 것으로, 메기를 맑은 물의 수조에서 축양하는 단계; 상기 축양한 메기를 꺼내 소금을 뿌려 5분 동안 염장한 후 세척하는 초벌 염장 단계; 상기 초벌 염장한 메기의 내장을 제거하고 세척한 후, 염수와 정종을 혼합한 담금액에 메기를 20~30분 동안 침지하는 재벌 염장 단계; 상기 담금액

[0001]

에 침지된 메기를 세척한 후 건조하는 건조단계; 상기 건조된 메기를 포장용기에 넣고 진공 포장하는 메기 포장 단계; 상기 포장된 메기를 금속검출기를 통과시켜 이물질의 포함 여부를 확인하는 검색단계; 대파, 양파, 고추 씨, 민물새우, 생강, 통후추 및 물을 가열한 후, 냉각하여 포장용기에 넣고 밀봉포장하는 육수 제조 단계; 상기 육수와 고추장, 생강, 양파, 마늘, 마른고추, 물엿, 설탕, 참기름 및 매실원액을 혼합하여 가열한 후, 냉각하여 밀봉포장하는 양념장 제조 단계; 및 상기 포장된 메기, 육수 및 양념장을 급속 냉동하는 냉동단계;를 포함하여 이루어지는 것이다.

배경 기술

- [0002] 현대사회의 발전으로 핵가족화와 맞벌이 가정의 증가에 따라 소비자들은 가정내에서 번거로운 음식조리법을 회피하고 간결하면서도 맛도 있는 음식조리를 선택하고 있다.
- [0003] 이러한 실정을 반영하는 듯, 대형마트에서는 즉석으로 음식을 조리해서 먹을 수 있는 다양한 즉석식품을 판매하고 있으며, 특히 음식의 조리법에 있어 번거로운 탕류 또는 조림류 등에 대한 즉석식품을 판매하고 있다.
- [0004] 상기와 같은 즉석식품은 하나의 포장용기에 원재료부터 양념장 및 채소까지 손질이 다 되어 있는 상태로 가정내에서 가열용기에 즉석식품과 물만 넣고 조리해 먹을 수 있다.
- [0005] 메기는 야행성 민물고기로서 비늘이 없고 몸통이 점액으로 뒤덮여 있으며, 오염에 민감하지 않아 물이 깨끗하지 않아도 잘 살 수 있는 적응력 덕분에 우리나라 전 지역 강에 두루 분포하며, 단백질, 비타민의 함량이 풍부하며, 당뇨나 빈혈에 효과가 있다고 알려져 있어 찜, 매운탕, 튀김 등의 다양한 조리법이 발달하여 수요에 충족시키기 위하여 양식을 많이 하기도 하다.
- [0006] 상기와 같이 메기의 수요에 충족시키기 위하여 메기의 양식에 있어서, 메기는 인공부화가 가능하고, 양식기간이 짧아 많은 농가에서 선호하는 품목으로, 메기의 다양한 조리법의 발달 및 장어의 대체 품목으로 양식되어 메기의 생산량이 과잉되고 있다.
- [0007] 하지만, 이러한 과잉된 메기의 생산으로 인해 메기를 전문적으로 조리하는 식당 외에는 판로가 한정적이며, 다양한 상품으로 개발된 장어와는 다르게 상품으로의 개발이 없어 메기의 소비에 한계가 있다.
- [0008] 한편, 상기와 같은 메기 또는 생선을 활용하여 개발된 즉석식품으로 개발된 바 있는 공개특허 10-2001-0009792호에는 생선의 머리뼈만을 제거하고, 그 외의 살과 뼈를 같이 분쇄하여 케이크 형태로 제조한 후 물에 소정 분량을 떼어내고, 별도의 채소나 양념과 같이 가열하여 먹을 수 있는 즉석 생선매운탕의 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허 제10-2004-0012323호에는 메기, 새우 붕어 등을 세척 및 절단한 것과 육수 및 양념장 등을 별도 포장하여 냉동한 것으로 이루어진 즉석 매운탕의 제조방법이 개시되어 있다.
- [0009] 상기와 같이 공지된 기술은 단순히 생선의 뼈와 살을 분쇄하거나, 세척 및 절단만을 통해 제조된 것으로, 생선 특유의 비린맛을 제거하지 않아 매운탕에서 비린맛을 느낄 수 있다는 문제점이 있다.
- [0010] 따라서, 상기와 같이 개시된 기술 외에 다양한 즉석식품에 대한 기술개발이 필요하다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0011] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 과잉생산되어 메기 양식농가의 판로를 확장하며, 저장과 보관이 용이하면서 메기의 육질이 향상된 즉석 메기 매운탕을 제조하는 것을 목적으로 한다.
- [0012] 삭제

과제의 해결 수단

- [0013] 본 발명은 즉석 메기 매운탕의 제조방법에 관한 것으로, 메기를 맑은 물의 수조에서 축양하는 단계; 상기 축양한 메기를 꺼내 소금을 뿌려 5분 동안 염장한 후 세척하는 초벌 염장 단계; 상기 초벌 염장한 메기의 내장을 제거하고 세척한 후, 염수와 정종을 혼합한 담금액에 메기를 20~30분 동안 침지하는 재벌 염장 단계; 상기 담금액에 침지된 메기를 세척한 후 건조하는 건조단계; 상기 건조된 메기를 포장용기에 넣고 진공 포장하는 메기 포장 단계; 상기 포장된 메기를 금속검출기를 통과시켜 이물질의 포함 여부를 확인하는 검색단계; 대파, 양파, 고추

씨, 민물새우, 생강, 통후추 및 물을 가열한 후, 냉각하여 포장용기에 넣고 밀봉포장하는 육수 제조 단계; 상기 육수와 고추장, 생강, 양파, 마늘, 마른고추, 물엿, 설탕, 참기름 및 매실원액을 혼합하여 가열한 후, 냉각하여 밀봉포장하는 양념장 제조 단계; 및 상기 포장된 메기, 육수 및 양념장을 급속 냉동하는 냉동단계;를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0014] 또한, 상기 건조단계는 영하 10℃~ 영상 5℃에서 3~5일 동안 메기의 수분 함량이 50~60%가 되도록 건조하는 것을 특징으로 한다.

[0015] 또한, 상기 육수는 대파, 양파, 고춧씨, 민물새우, 생강, 통후추 및 물을 강한 불에서 가열하여 끓기 시작하면 중간불로 20~30분 동안 추가로 가열한 후, 여과하여 맑은 육수만을 10분 동안 더 가열하는 것을 특징으로 한다.

[0016] 또한, 상기 양념장은 상기 육수, 고추장, 다진 생강, 다진 양파, 다진 마늘, 고춧가루, 물엿, 설탕, 참기름 및 매실원액을 혼합한 후 중간불에서 가열하여 끓기 시작하면 약한 불로 5~10분 동안 더 가열하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0017] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 메기 손질부터 양념장 제조 및 육수 제조 등의 번거로움을 해결하여 때와 장소에 부담 없이 메기 매운탕을 즉석으로 조리하여 먹을 수 있다.

[0018] 삭제

[0019] 삭제

[0020] 또한, 과잉생산되어 메기 양식농가의 판로를 확장하며, 저장과 보관이 용이한 즉석 메기 매운탕을 제조할 수 있다는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0021] 도 1은 본 발명에 따른 즉석 메기 매운탕의 제조공정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 본 발명은 즉석 메기 매운탕의 관한 것으로, 도 1은 본 발명에 따른 즉석 메기 매운탕의 제조공정도가 도시되어 있다.

[0023] 도 1에 도시된 바와 같이, 즉석 메기 매운탕은 메기를 맑은 물의 수조에서 축양하는 단계; 상기 축양한 메기를 꺼내 소금을 뿌려 5분 동안 염장한 후 세척하는 초벌 염장 단계; 상기 초벌 염장한 메기의 내장을 제거하고 세척한 후, 염수와 정종을 혼합한 담금액에 메기를 20~30분 동안 침지하는 재벌 염장 단계; 상기 담금액에 침지된 메기를 세척한 후 건조하는 건조단계; 상기 담금액에 침지된 메기를 세척한 후 건조하는 건조단계; 상기 건조된 메기를 포장용기에 넣고 진공 포장하는 메기 포장단계; 상기 포장된 메기를 급속검출기를 통과시켜 이물질의 포함 여부를 확인하는 검색단계; 대파, 양파, 고춧씨, 민물새우, 생강, 통후추 및 물을 가열한 후, 냉각하여 포장용기에 넣고 밀봉포장하는 육수 제조 단계; 상기 육수와 고추장, 생강, 양파, 마늘, 마른고추, 물엿, 설탕, 참기름 및 매실원액을 혼합하여 가열한 후, 냉각하여 밀봉포장하는 양념장 제조 단계; 및 상기 포장된 메기, 육수 및 양념장을 급속 냉동하는 냉동단계;를 포함하여 이루어진다.

[0024] 먼저, 축양단계는 메기를 맑은 물이 담수된 수조에서 5~7일 동안 축양하는 단계이다.

[0025] 메기는 야행성 민물고기로서 비늘이 없고 몸통이 점액으로 뒤덮여 있으며, 오염에 민감하지 않아 물이 깨끗하지 않아도 잘 살 수 있는 적응력 덕분에 우리나라 전 지역 강에 두루 분포하며, 단백질, 비타민의 함량이 풍부하며, 당뇨나 빈혈에 효과가 있다고 알려져 있어 찜, 매운탕, 튀김 등의 다양한 조리법이 발달하여 수요에 충족시키기 위하여 양식을 많이 하기도 하다.

[0026] 상기와 같이 메기는 물의 오염에 민감하지 않기 때문에 깨끗한 물이 담긴 수조에서 5~7일 동안 맑은 물과 산소를 계속 공급하여 축양함으로써 메기의 내부에 축적되어 있는 잡념새를 제거하고, 모래나 진흙을 뱉어내도록 한다.

- [0027] 초벌 염장 단계는 상기 축양한 메기를 꺼내 소금을 뿌려 5분 동안 염장한 후 세척하는 단계로서, 바람직하게는 메기 100중량부에 대하여 소금 2~3중량부를 뿌려 메기를 기절시키고, 메기 표면의 점액질을 제거한다.
- [0028] 메기는 비늘이 없는 대신 겉에 다량의 점액이 구성되어 있는데, 상기 점액은 냄새를 유발할 수 있으며, 모래나 진흙 또는 기생충 알 등의 유해물질이 붙어있을 수 있다. 따라서, 상기 점액질을 제거하며, 메기를 기절시켜 내장의 제거를 용이하기 위하여 소금을 메기의 표면에 뿌린다.
- [0029] 바구니와 같은 용기에 수조에서 꺼낸 메기를 물이 없이 담고, 메기의 표면에 소금을 뿌리면 살아있는 메기들끼리 서로 부딪혀 점액질을 제거할 수 있으며, 메기를 기절시켜 메기의 내장 제거를 용이하게 할 수 있다.
- [0030] 상기와 같이 메기에 소금을 뿌린 후, 5분 정도 경과 후 메기의 움직임이 점차 줄어들면 메기를 깨끗한 물로 세척하여 초벌 염장 단계를 진행한다.
- [0031] 재벌 염장 단계는 초벌 염장한 메기의 내장을 제거하고 세척한 후, 염수와 정종을 혼합한 담금액에 메기를 20~30분 동안 침지하는 단계로서, 바람직하게는 20도의 염수 100중량부에 대하여 정종 0.5 중량부를 혼합한 담금액에 메기를 20~30분 동안 침지하는 단계로서, 내장을 제거한 메기의 육질을 더욱 단단하게 하며, 핏물과 점액질을 제거하는 단계이다.
- [0032] 상기 초벌 염장한 메기의 내장을 제거한 후, 메기의 머리 또는 뼈도 같이 제거할 수 있다.
- [0033] 상기 내장을 제거한 메기를 염수와 정종을 혼합한 담금액에 침지함으로써, 메기 표면의 점액질을 최대한으로 제거할 수 있으며, 메기 특유의 잡냄새와 비린맛을 제거할 수 있으며, 염수와 정종으로 인하여 조직이 약한 메기 육질이 응축되어 육질을 더욱 단단하게 하여 육질의 맛을 더욱 좋게 할 수 있다.
- [0034] 건조단계는 상기 담금액에 침지된 메기를 세척한 후 건조하는 단계로서, 바람직하게는 영하 10℃~ 영상 5℃에서 3~5일 동안 메기의 수분 함량이 50~60%가 되도록 건조한다.
- [0035] 상기와 같이, 저온에서 메기를 건조함으로써 고온 건조를 통한 메기의 부패를 예방하며, 메기의 육질이 쫄깃한 상태가 될 수 있도록 한다.
- [0036] 상기 건조단계를 통해 메기의 수분 함량이 50~60%가 되도록 건조함으로써 메기의 육질을 단단하게 하여 쫄깃하게 씹히는 맛을 향상시킬 수 있으며, 조리 도중 메기가 풀어지는 것을 예방할 수 있으며, 수분으로 인한 메기의 변질을 예방할 수 있다.
- [0037] 메기 포장단계는 상기 건조된 메기를 포장용기에 넣고, 진공포장하는 단계로서, 500g, 1kg, 2kg 등의 용량별로 진공포장을 한다.
- [0038] 상기 건조된 메기를 진공포장함으로써 공기와 메기의 접촉을 차단하여 공기와의 접촉으로 인한 메기의 변질을 예방할 수 있다.
- [0039] 검색단계는 상기 포장단계 이후, 진공포장된 메기를 금속검출기를 통과시켜 진공포장된 메기에 이물질이 포함되어 있는지의 여부를 확인하는 단계로서, 안전한 메기를 제조할 수 있다.
- [0040] 육수 제조 단계는 대파, 양파, 고추씨, 민물새우, 생강, 통후추 및 물을 가열한 후, 냉각하여 포장용기에 넣고 밀봉포장하는 메기 매운탕용 육수를 제조하는 단계이다.
- [0041] 바람직하게는 용기에 손질하여 세척한 대파와 양파, 고추씨, 민물새우, 생강, 통후추 및 물을 넣고 강한 불에서 가열하여 끓기 시작하면 중간불로 20~30분 동안 추가로 가열한 후, 여과하여 맑은 육수만을 10분 동안 더 가열한다.
- [0042] 상기 대파와 양파, 고춧씨, 생강 및 통후추는 메기 특유의 잡냄새 및 비린맛을 제거하며, 육수의 매콤한 향 및 개운한 맛을 내기 위한 것이며, 민물새우는 메기 매운탕의 감칠맛을 낼 수 있다.
- [0043] 상기 가열된 맑은 육수를 냉각한 후, 500g, 1kg, 2kg 등의 용량별로 밀봉포장하여 육수를 제조한다.
- [0044] 상기 단위별로 밀봉 포장된 육수는 육수의 변질을 예방하기 위하여 급속냉동하는 것이 바람직하다.
- [0045] 양념장 제조 단계는 상기 육수와 고추장, 다진 생강, 다진 양파, 다진 마늘, 고춧가루, 물엿, 설탕, 참기름 및 매실원액을 혼합하여 가열한 후, 냉각하여 밀봉포장하는 양념장을 제조하는 단계이다.
- [0046] 바람직하게는 용기에 상기 육수, 고추장, 다진 생강, 다진 양파, 다진 마늘, 고춧가루, 물엿, 설탕, 참기름 및

매실원액을 혼합한 후 중간불에서 가열하여 끓기 시작하면 약한 불로 5~10분 동안 더 가열한다.

- [0047] 상기와 같이 양념장에 대파와 양파, 민물 새우 등으로 제조된 육수를 첨가하여 양념장을 제조함으로써 양념장의 맛이 풍부하게 느껴지며, 양념장의 농도를 조절하여 양념장의 짠맛을 조절함으로써 메기 매운탕의 맛을 더욱 풍부하게 느낄 수 있도록 한다.
- [0048] 또한, 양념장에 다진 생강과 다진 마늘, 다진 양파가 메기 특유의 냄새 및 비린향을 제거하며, 매실 원액이 첨가되어 양념장의 풍미를 돋궂 매운탕의 맛을 더욱 풍부하게 할 수 있으며, 고추장 특유의 텁텁한 맛과 냄새를 줄이도록 한다.
- [0049] 또한, 양념장에 물엿 및 설탕이 첨가되어 고추장의 짠맛을 중화하여 메기 매운탕의 풍미를 돋궂 수 있도록 한다.
- [0050] 상기와 같이 가열된 양념장을 냉각한 후, 500g, 1kg, 2kg 등의 단위별로 밀봉포장하여 양념장을 제조한다.
- [0051] 냉동단계는 상기 포장된 메기, 육수 및 양념장을 급속 냉동하는 단계로서, 상기와 같이 용량별로 포장된 메기, 육수 및 양념장은 급속냉동하여 제품의 신선도를 확보하고, 변질을 예방하도록 한다.
- [0052] 상기의 냉동된 메기, 육수 및 양념장은 분량별로 1회 분량에 맞게 메기, 육수 및 양념장이 하나로 구성되어 즉석 메기 매운탕을 구성할 수 있다.
- [0053] 상기와 같이 즉석 메기 매운탕을 제조함으로써, 메기 손질부터 양념장 제조 및 육수 제조 등의 번거로움을 해결하여 때와 장소에 부담 없이 메기 매운탕을 즉석으로 조리하여 먹을 수 있다.
- [0054] 상기의 즉석 메기 매운탕을 조리할 때 별도의 채소, 즉, 콩나물이나 미나리 등을 같이 혼합하여 조리할 경우 메기 매운탕의 풍미를 더욱 돋궂 수 있겠다.
- [0055] 상기와 같은 방법을 통해 본 발명에 따른 즉석 메기 매운탕을 제조할 수 있으며, 이하, 실시예를 들어 좀 더 상세하게 설명하겠다.
- [0056] 실시예.
- [0057] 살아있는 메기를 맑은 물이 담긴 수조에서 5일 동안 맑은 물을 계속 공급하면서 축양한다.
- [0058] 상기 축양한 메기를 꺼내 물이 없는 용기에 담고, 메기 10kg 당 소금 200g을 뿌리고 5분이 경과되면 메기를 맑은 물에 세척하여 초벌 염장한다.
- [0059] 상기 초벌 염장한 메기의 내장을 제거하고 세척한 후, 20도의 염수 100중량부에 대하여 정중 0.5 중량부를 혼합한 담금액에 내장이 제거된 메기를 30분 동안 침지하여 재벌 염장한다.
- [0060] 상기 담금액에 침지된 메기를 맑은 물에서 세척한 후 영상 5℃에서 3일 동안 메기의 수분 함량이 60%가 되도록 건조하여 메기 살이 꼬들꼬들한 상태가 되도록 한다.
- [0061] 상기 건조된 메기를 포장용기에 넣고 진공 포장한다.
- [0062] 대파 4~5뿌리, 양파 3개, 고추씨 100g, 민물새우 500g, 생강 3쪽, 통후추 약간 및 물 200ℓ를 용기에 넣고 강한 불에서 가열하여 끓기 시작하면 중간불에서 20분 동안 가열한 후, 맑은 육수만을 여과하여 10분 동안 더 가열하여 상온에서 냉각한 후, 포장용기에 넣고 밀봉포장하여 육수를 제조한다.
- [0063] 용기에 상기 육수 6ℓ와 고추장 14kg, 다진 생강 400g, 다진 양파 5개, 다진 마늘 500g, 고춧가루 300g, 물엿 1600g, 설탕 200g, 참기름 150ml 및 매실원액 250ml을 혼합하여 중간불에서 교반하면서 가열하여 끓기 시작하면 약한 불에서 5분 동안 가열한 후, 상온에서 냉각하여 밀봉포장하여 양념장을 제조한다.
- [0064] 상기 포장된 메기, 육수 및 양념장을 급속 냉동한다.
- [0065] 상기와 같이 급속 냉동된 메기, 육수 및 양념장은 1회 분량에 맞게 메기, 육수 및 양념장이 하나로 구성되어 즉석 메기 매운탕을 구성할 수 있다.
- [0066] 상기와 같이 급속 냉동된 메기, 육수 및 양념장은 해동하여 용기에 넣고 별도의 채소와 같이 가열하면 즉석 메기 매운탕을 쉽게 먹을 수 있다.
- [0067] 본 발명은 즉석 메기 매운탕의 제조방법에 관한 것으로, 상술한 실시예에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.

도면

도면1

