



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0047093
(43) 공개일자 2016년05월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 2/38 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2014-0143014

(22) 출원일자 2014년10월22일

심사청구일자 없음

(71) 출원인

대덕대학산학협력단

대전광역시 유성구 가정북로 68, 대덕대학 (장동)

(72) 발명자

이종석

대전광역시 서구 관저로 84, 812동 2103호 (관저동, 구봉마을)

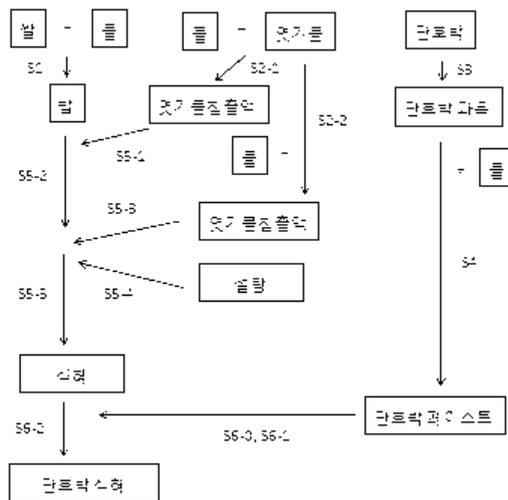
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 오디 식혜 조리 방법

(57) 요약

본 발명은 오디 식혜의 조리 방법에 관한 것으로서, 상세하게는 의 풍부한 영양성분들(당질, 베타-카로틴, 식이 섬유 등)에 대한 이용률을 높이고 설탕 사용량을 줄임으로써 의 고유한 향미가 살아 있는 오디 식혜를 만들기 위해, 탈피 및 탈핵한 을 끓여서 만든 페이스트를 오디 식혜나 오디 식혜국물에 혼합하고 이를 다시 가열함으로써 오디 식혜를 조리하는 방법에 관한 것이다.

대표도



명세서

청구범위

청구항 1

쌀로 고두밥을 짓고, 온수에서 엿기름을 우려내어 1차 엿기름침출액을 얻고, 냉수에서 상기 엿기름을 갈아내어 2차 엿기름침출액을 얻고, 을 박피, 탈핵 및 절단하여 과육을 얻는 단계, 과육을 물에 넣고 50℃로부터 95℃까지 적어도 1시간 이상 승온되도록 가열하여 페이스트를 얻는 단계, 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고 1차 가열한 후, 2차 엿기름침출액 및 설탕을 넣고 2차 가열하여 오디 식혜를 만드는 단계 및 오디 식혜에 페이스트를 넣고 3차 가열하여 오디 식혜를 만드는 단계를 포함하여 구성되는, 오디 식혜조리 방법.

청구항 2

쌀로 고두밥을 짓고, 온수에서 엿기름을 우려내어 1차 엿기름침출액을 얻고, 냉수에서 상기 엿기름을 갈아내어 2차 엿기름침출액을 얻고, 을 박피, 탈핵 및 절단하여 과육을 얻는 단계, 과육을 물에 넣고 50℃로부터 95℃까지 적어도 1시간 이상 승온되도록 가열하여 페이스트를 얻는 단계, 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고 1차 가열한 후, 2차 엿기름침출액 및 설탕을 넣고 2차 가열하여 오디 식혜를 만드는 단계, 오디 식혜를 오디 식혜 밥알과 오디 식혜 국물로 분리하는 단계, 오디 식혜 국물에 페이스트를 넣고 3차 가열하여 오디 식혜 국물을 만드는 단계 및

오디 식혜 국물에 오디 식혜 밥알을 넣어 오디 식혜를 만드는 단계를 포함하여 구성되는, 오디 식혜 조리 방법.

청구항 3

청구항 1에 있어서, 상기 오디 식혜를 만드는 단계가, 페이스트를 오디 식혜에 넣기 전에 페이스를 여과하는 단계를 포함하여 구성되는, 오디 식혜 조리 방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 오디 식혜의 조리 방법에 관한 것으로서, 상세하게는 의 [0001] 풍부한 영양성분들(당질, 베타-카로틴, 식이섬유 등)에 대한 이용률을 높이고 설탕 사용량을 줄임으로써 의 고유한 향미가 살아 있는 오디 식혜를 만들기 위해, 탈피 및 탈핵한 을 끓여서 만든 페이스트를 오디 식혜나 오디 식혜국물에 혼합하고 이를 다시 가열함으로써 오디 식혜를 조리하는 방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 오디 식혜는 우리나라의 대표적인 전통 음료로서, 전통 오디 식혜를 계승 발전하여 현대인의 입맛에 맞도록 다양한 조리방법이 개발되고 있으며, 그 일예가 오디 식혜 및 그 조리 방법이다.[0003] 이와 관련하여, 대한민국 등록특허공보 제10-0687190호에는, 의 섬유소를 분쇄시켜 의 영양 성분을 모두 섭취할 수 있고 제조 공정이 간단하며 식감 및 식미가 우수한 오디 식혜를 만들기 위해, 세척, 탈피, 절단, 속제거 및 증숙된(찐) 에 엿기름액을 넣고 분쇄한 후 셀룰라아제를 투입하여 효소처리한 후여과하여 얻은 액을 설탕과 함께 오디 식혜에 투입하고 가열하여 오디 식혜를 조리하는 방법이 개시되어있다.[0004] 상기 조리 방법은 을 100℃의 수증기로 증숙(찜)하는데, 이처럼 고온으로 조리하면 에 포함된 당화효소가 활성을 잃어 의 전분이 충분히 당화되지 못하며 이를 분쇄하여 얻은 퓨레를 여과하여 얻은 액만을 사용하므로 의 풍부하고 유용한 영양 성분을 모두 이용하기 어렵다. 그러한 이유로 상기 조리 방법에서는 증숙된 에 엿기름액을 첨가하지만 여전히 그 효과에는 한계가 있으며, 을 세척 ->탈피 -> 절단 -> 속제거 -> 증숙 -> 엿기름 첨가 -> 분쇄 -> 셀룰라아제투입 -> 여과하여야 하므로 공정이 복잡한 문제가 있다.또한, 대한민국 등록특허공보 제10-0748025호에는, 고유의 맛과 향이 [0005]

유지된 오디 식혜를 만들기 위해, 세척, 절단, 살짝(3~5분간)증숙, 탈피한 에 엿질금을 첨가한 후 분쇄하여 얻은 액을, 설탕을 넣고 끓여서 얻은 오디 식혜에 투입하고 가열하여 오디 식혜를 조리하는 방법이 개시되어 있다.[0006] 그러나 상기 조리 방법 역시 을 100℃의 수증기로 살짝(3~4분) 증숙하므로 대한민국 등록특허공보 제

[0003] 10-0687190호의 조리 방법과 동일한 문제점을 안고 있으며, 고유의 향미를 가진 오디 식혜를 얻기 어렵다.[0007] 상기 두 가지 조리 방법에 따르면, 공히 을 증숙, 분쇄 및 여과함으로써 인체의 풍부한 당질(6.9%)을 활용하는데 한계가 있고, 당도(100) 및 당지수(110)가 높아서 건강에 좋지 못하며 단맛이 오래가서

[0004] 고유의 향미를 느끼기 어렵게 하는 설탕을 불가피하게 더 많이 오디 식혜에 첨가해야 되는 문제점이 따른다.[0008] 또한, 종래의 오디 식혜 조리 방법에 따르면,

[0005] [0009] 엿기름을 물에 넣고 주무른 후 2~4시간 방치하여 침전물을 제외하고 상등액만을 엿기름액으로 사용하므로 엿기름액 얻는 단계에서 시간이 오래 걸리는 문제점과[0010] 이미 충분히 가열되어 흐물거리는 밥알을 포함하는 오디 식혜에 을 넣고 재차 가열함으로써 밥알이 부서지는 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명에 따른 오디 식혜 조리 방법은, 조리 과정이 단순하며 의 풍부한 영양성분들(당질, 베타-카로틴, 식이 섬유 등)에 대한 이용률을 높이고 설탕 사용량을 줄임으로써 의 고유한 향미가 살아 있는 오디 식혜를 만드는 조리 방법을 제공하는 것을 과제로 한다.

과제의 해결 수단

[0007] 본 발명에 따른 오디 식혜 조리 방법은[0013] 쌀로 고두밥을 짓는 단계,[0014] 온수에서 엿기름을 우려내어 1차 엿기름침출액을 얻는 단계,[0015] 냉수에서 상기 엿기름을 갈아내어 2차 엿기름침출액을 얻는 단계,[0016] 을 박피, 탈핵 및 절단하여 과육을 얻는 단계,[0017] 과육을 물에 넣고 50~95℃에서 1시간 이상 가열하여 페이스트를 얻는 단계,[0018] 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고 1차 가열한 후, 2차 엿기름침출액 및 설탕을 넣고 2차 가열하여 오디 식혜를 만드는 단계 및[0019] 오디 식혜에 페이스트를 넣고 3차 가열하여 오디 식혜를 만드는 단계를 포함하여 구성된다.[0020] 나아가, 상기 오디 식혜를 만드는 단계가, 페이스트를 오디 식혜에 넣기 전에 페이스트를 여과하는 단계를 포함하여 구성되는 것을 특징으로 한다.[0021] 본 발명의 다른 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법은[0022] 쌀로 고두밥을 짓는 단계,[0023] 온수에서 엿기름을 우려내어 1차 엿기름침출액을 얻는 단계, 냉수에서 상기 엿기름을 갈아내어 [0024] 2차 엿기름침출액을 얻는 단계,[0025] 을 박피, 탈핵 및 절단하여 과육을 얻는 단계,[0026] 과육을 물에 넣고 50~95℃에서 1시간 이상 가열하여 페이스트를 얻는 단계,[0027] 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고 1차 가열한 후, 2차 엿기름침출액 및 설탕을 넣고 2차 가열하여 오디 식혜를 만드는 단계,[0028] 오디 식혜를 오디 식혜 밥알과 오디 식혜 국물로 분리하는 단계,[0029] 오디 식혜 국물에 페이스트를 넣고 3차 가열하여 오디 식혜 국물을 만드는 단계 및[0030] 오디 식혜 국물에 오디 식혜 밥알을 넣어 오디 식혜를 만드는 단계를 포함하여 구성된다.

발명의 효과

[0008] 본 발명에 따른 오디 식혜 조리 방법은,[0032] 첫째, 종래 오디 식혜 조리 방법에 요구되는 과육에 엿기름이나 셀룰라아제를 첨가하는 과정, 단호

[0009] 박을 세척, 분쇄 및 압착하는 과정들을 생략할 수 있어서 페이스트를 얻는 단계가 단순하며,[0033] 둘째, 종래 오디 식혜 조리 방법에 따라 엿기름 우려낸 물을 2~4시간 정치하는 시간을 생략할 수 있어서 1차 엿기름침출액을 얻는 단계가 신속하며,[0034] 셋째, 의 풍부한 당질에 대한 이용률이 높아서 설탕 사용량을 줄일 수 있고 의 풍부한 수용성 식이섬유에 대한 이용률이 높아서 급격한 당지수 상승을 막을 수 있으므로 몸에 좋은 오디 식혜를 제공할 수 있고,[0035] 넷째, 의 풍부한 당질에 대한 이용률이 높아서 설탕 사용량을 줄일 수 있으므로 의 고유한 향미가 살아 있는 오디 식혜를 제공하는 효과를 발휘한다.

[0010] [0036] 나아가, 본 발명의 다른 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법은, 전술한 효과에 더하여,[0037] 다섯째, 오디 식혜를 오디 식혜 밥알과 오디 식혜 국물로 분리한 후 페이스트를 오디 식혜 국물에 넣고 3차 가열하므로 형태성이 양호하게 유지되며 식감이 살아있는 밥알을 함유하는 식사 대용의 오디 식혜를 제공할 수 있는 효과

를 발휘한다.

도면의 간단한 설명

[0011] 도 1은 본 발명의 일 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법 흐름도이고, 도 2는 본 발명의 다른 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 이하에서 본 명세서에 첨부된 도면을 참조하면서 본 발명에 따른 오디 식혜 조리 방법의 기술적 사상에 대해 상세히 설명하기로 한다. 이하의 상세한 설명은 본 발명의 기술적 사상을 예시적으로 설명하기 위한 것일뿐 이에 의해 본 발명의 기술적 사상이 한정되는 식으로 해석되어서는 아니된다. [0040] 도 1은 본 발명의 일 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법 흐름도이다. [0041] 본 발명의 일 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법은 [0042] 쌀로 고두밥을 짓는 단계(S1), 온수에서 엿기름을 우려내어 1차 엿기름침출액을 얻는 단계(S2-1), 냉수에서 상기 엿기름을 갈아내어 2차 엿기름침출액을 얻는 단계(S2-2), 을 박피, 탈핵 및 절단하여 과육

[0013] 을 얻는 단계(S3), 과육을 물에 넣고 50~95℃에서 1시간 이상 가열하여 페이스트를 얻는 단계(S4), 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고(S5-1) 1차 가열한(S5-2) 후, 2차 엿기름침출액(S5-3) 및 설탕(S5-4)을 넣고 2차 가열하여(S5-5) 오디 식혜를 만드는 단계(S5) 및 오디 식혜에 페이스트를 넣고(S6-1) 3차 가열하여(S6-2) 오디 식혜를 만드는 단계(S6)를 포함하여 구성된다. 쌀로 고두밥을 짓는 단계(S1)는, [0044] 오디 식혜의 건더기가 되는 밥알을 준비하기 위해 고들고들한 밥을 짓는 단계이다. 밥물이 적게 들며 물에 불리면 쉽게 전분(주로 아밀로펙틴)이 해제되는 찰쌀을 사용하는 것이 바람직하며 식사용 밥을 하는 경우에 비해 적

[0014] 은 물을 사용한다. [0045] 다음으로, 온수에서 엿기름을 우려내어 1차 엿기름침출액을 얻는 단계(S2-1)는, [0046] 엿기름(맥아)을 온수에 넣고 주물러서 엿기름으로부터 당화효소를 우려낸 1차 엿기름침출액을 얻는 단계이다. [0047] 효소가 잘 우려나오고 엿기름의 당화효소의 활성을 끌어내기 위해서 온수를 사용하는 것이 바람직하다. [0048] 종래의 엿기름침출액을 얻는 방법은 엿기름을 물에 넣고 주무른 후 2~4시간 정치하여 침전물을 제외하고 상등액만을 엿기름액으로 사용하므로 시간이 오래 걸린다. 그러나 본 발명에 따른 오디 식혜 조리 방법에서는 엿기름액을 고운 체 또는 망사 주머니로 걸러낸 여액 모두를 엿기름침출액으로 사용하므로 조리 시간을 줄일 수 있다. 다만, 후술하는 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고 1차 가열한 후, 2차 엿기름침출액 및 설탕을 넣고 2차 가열하여 오디 식혜를 만드는 단계에서 생성되는 거품을 제거해줌으로써 엿기름 등을 포함하는 불순물을 제거해주면 맑은 오디 식혜 국물을 얻을 수 있다. [0049] 다음으로, 냉수에서 상기 엿기름을 갈아내어 2차 엿기름침출액을 얻는 단계(S2-2)는, [0050] 1차 엿기름침출액을 얻기 위해 이미 사용된 엿기름을 많은 양의 냉수에 넣고 충분히 주물러서 갈아내는 단계로서, 1차 엿기름침출액을 얻은 후 남은 엿기름의 배젓을 갈아내어 오디 식혜 국물로서 이용하기 위함이다. [0051] 다음으로, 을 박피, 탈핵 및 절단하여 과육을 얻는 단계(S3)는, [0052] 과육을 얻기 위해 의 푸르스름한 껍질을 탈피하고 호박속을 탈핵하고 과육을 얇게 절단하는(썬) 단계이다. 박피기 및 절단기를 이용하여 이 단계를 용이하게 실시할 수 있다. 과육으로부터 당질 및 수용성 식이섬유가 뜨거운 물에 잘 용출되게 하여 이들의 이용률을 높이기 위해서 을 얇게 썬 것이 바람직하다. [0053] 다음으로, 과육을 물에 넣고 50~95℃에서 1시간 이상 가열하여 페이스트를 얻는 단계(S4)는, [0054] 얇게 썬 과육을 물속에서 가열하여 죽 상태인 페이스트로 만드는 단계이다.

[0015] [0055] 본 발명의 오디 식혜 조리 방법은, 과육을 물에 넣고 50℃로부터 페이스트가 끓는 온도인 95℃까지 적어도 1시간 이상 서서히 승온되도록 가열한다. 50℃로부터 95℃까지 1시간 미만 동안 빨리 승온되면 전분이 당으로 대사되기에 충분한 시간이 부여되지 아니하여 덩어리진 전분 알갱이들이 많이 발생한다.

[0016] [0056] 이와 같은 조리 조건을 형성하기 위해 센블로 물을 끓여서 의 내부 온도를 약 50℃까지 급격하게 올린 다음에 바람직하게는 자주 저어주면서 중블로 물을 끓여서 의 온도를 약 95℃까지 서서히 올린 후 줄여서 페이스트를 만든다. [0057] 센블로 열을 가하여 의 온도를 약 50℃까지 급격하게 올리면 덩어리진 전분 알갱이들이 수분을 흡수하여 팽창하면서 쪼개져서 아밀로스나 아밀로펙틴을 주변의 물로 충분히 배출기 시작하는 한편, 에 함유된 당화효소가 약 50℃부터 전분을 엿당 등으로 대사하게 된다. [0058] 의 온도가 약 75℃를 초과하면 점차 강해진 열에 의해 에 함유된 당화효소가 변성되어 활성이 소

[0017] 멸되기 때문에 중블로 열을 가하여 의 온도를 약 50℃로부터 약 95℃까지 적어도 1시간에 걸쳐 서서히 올려서 바람직하게는 자주 저어주면서 몽근하게 끓여 주면, 에 함유된 당화효소가 전분을 엿당 등으로 당화시켜 줄 충분한 시간이 부여되면서 약간 끓어진 페이스트를 얻을 수 있다. [0059] 위와 같은 조리 조건은 효소가 활성을 발

휘할 수 없는 고온(100℃)의 수증기로 을 짧은 시간 동안(예컨대, 3~4분) 증숙(찌서)하여 액을 얻는 종래의 조리 방법과는 크게 대비되는 부분이다.[0060] 본 발명의 오디 식혜 조리 방법에 있어서, 상기 오디 식혜를 만드는 단계가, 페이스트를 오디 식혜에넣기 전에 페이스트를 여과하는 단계(S6-0)를 포함하여 구성될 수 있으며, 이는 과육 준비 시에 미처 제거되지 아니한 의 껍질 및 속(핵), 일부 잔존하는 덩어리진 전분 알갱이 등을 제거하기위해, 고운 체 또는 망사 주머니 등을 이용하여 페이스트를 여과할 수 있다.그러나 이러한 여과 과정에도 불과하고 의 풍부한 수용성 식이섬유들(1.8g/[0061] 100g)은 여과되지 아니하므로 본 발명에 따라 조리된 오디 식혜 섭취 시 급격한 당지수 상승이 억제되는 효과를 기대할 수 있다.

[0018] [0062] 한편, 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고(S5-1) 1차 가열한(S5-2) 후, 2차 엿기름침출액(S5-3) 및 설탕(S5-4)을 넣고 2차 가열하여(S5-5) 오디 식혜를 만드는 단계(S5) 중, [0063] 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고(S5-1) 1차 가열하는(S5-2) 단계는 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고 약60℃까지 1차 가열하여 밥알이 10개 이상 뜰 때까지 4~6시간 항온 유지하는 단계인데, 이는 엿기름침출액 속의 당화효소가 쌀의 전분을 엿당, 포도당 등으로 당화시키도록 숙성하기 위함이다.

[0019] [0064] 이어서, 2차 엿기름침출액(S5-3) 및 설탕(S5-4)을 넣고 2차 가열하는(S5-5) 단계는, 엿기름을 갈아낸 2차 엿기름침출액으로 대량의 오디 식혜 국물을 확보하고 당도를 조절하기 위해 설탕을 넣고 넣어진 설탕이 균질하게 용해되도록 가열하여 오디 식혜의 맛을 완성하고 안정화시키는 단계이다.[0065] 본 발명에 따른 오디 식혜 조리 방법에서는, 엿기름액을 2~4시간 정치하지 아니하고, 엿기름액을 고운 체또는 망사 주머니로 걸러낸 여액을 모두 엿기름침출액으로 사용하므로 상대적으로 많은 거품이 발생되는데 이를 자주 제거해주면 오디 식혜 색깔이 탁해지지 않는다.[0066] 본 발명에 따른 오디 식혜의 경우, 의 당화효소에 의해 의 풍부한 전분이고스란히 엿당 등으로 대사되어 오디 식혜에 보충되므로 당질의 함량에 부족함이 없어 설탕 사용량을 줄일 수 있다.[0067] 그러나 엿당의 당도는 약 45에 불과하므로 매우 단맛을 내는 최소량의 설탕(당도: 100)을 보충하여 넣음으로써 복합적인 단맛을 가진 오디 식혜를 제공할 수 있다.[0068] 마지막으로, 오디 식혜에 페이스트를넣고(S6-1) 3차 가열하여(S6-2) 오디 식혜를 만드는 단계(S6)는[0069] 오디 식혜에 페이스트를 넣고 가열하여 페이스트가 오디 식혜에 균질 혼합되게 하고 살균 보존 처리함으로써 오디 식혜의 맛을 안정시키는 단계이다.[0070] 이후로 도 2를 참조하면서 설명하기로 한다.[0071] 본 발명의 다른 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법은

[0020] [0072] 본 발명의 일 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법과 마찬가지로, [0073] 쌀로 고두밥을 짓는 단계(S1), 온수에서 엿기름을 우려내어 1차 엿기름침출액을 얻는 단계(S2-1), 냉수에서상기 엿기름을 갈아내어 2차 엿기름침출액을 얻는단계(S2-2), 을 박피, 탈핵 및 절단하여 과육을 얻는 단계(S3), 과육을 물에 넣고 50~95℃에서 1시간 이상 가열하여 페이스트를 얻는 단계(S4), 고두밥에 1차 엿기름침출액을 넣고(S5-1) 1차 가열한(S5-2) 후, 2차엿기름침출액(S5-3) 및 설탕(S5-4)을 넣고 2차 가열하여(S5-5) 오디 식혜를 만드는 단계(S5)를 포함하여 구성되나, [0074] 본 발명의 일 측면에 따른 조리 방법과는 달리[0075] 오디 식혜를 오디 식혜 밥알과 오디 식혜 국물로 분리하는 단계(S' 6), 오디 식혜 국물에 페이스트를 넣고(S' 7-1) 3차 가열하여(S' 7-2) 오디 식혜 국물을 만드는 단계(S' 7) 및 오디 식혜 국물에 오디 식혜 밥알을 넣어 오디 식혜를 만드는 단계(S' 8)를 포함하여 구성된다.[0076] 본 발명의 다른 측면에 따른 오디 식혜 조리 방법에 따라, 오디 식혜를 오디 식혜 밥알과 오디 식혜 국물로 분리하고(S' 6), 오디 식혜 국물에 페이스트를 넣고(S' 7-1) 3차 가열한(S' 7-2) 후에 오디 식혜 밥알을 오디 식혜 국물에넣게 되면, 오디 식혜 밥알은 3차 가열 단계를 거치지 않게 되므로, 형태성이 양호하게 유지되며 식감이 살아 있는밥알을 함유하는 식사 내용의 오디 식혜를 제공할 수 있다.한편 본 발명에 의한 오디 식혜 조리 방법은 추가로 호박고구마 페이스트를 [0077] 얻는 단계를 더 포함하여 구성될 수 있다.[0078] 호박고구마(당질: 약 30.8g/100g, 식이섬유: 약 3.32g/100g, 베타카로틴: 110.00 μg/100g)는 (당질: 약6.6g/100g, 식이섬유: 1.8g/100g, 베타카로틴: 1145.00 μg/100g)에 비하여 당질 및 식이섬유는더 많이 함유하지만 베타카로틴은 덜 함유하고 있으므로, 과 색상이 비슷하고 영양성분이 공통되어 과 호박고구마는 혼합 사용하기 적합하다.[0079] 에 호박고구마를 더 넣는 경우, 단맛과 식이섬유는 증강되고 색깔은 약간 옅어진 노란색의 페이스트를얻을 수 있으며 복합적인 단맛을 내는 호박고구마 오디 식혜를 제공할 수 있다. 호박고구마를 더 넣는경우, 당질의 양이 증가하므로 및 호박고구마 과육을 물에 넣고 50~90℃까지 가열하는 시간이 더 길어질 수 있으며식이섬유의 양이 증가하므로 호박고구마 페이스트를 오디 식혜에 넣기 전에 이를여과하는 단계를 더 실시할 필요가 있다.[0080] 에 추가되는 호박고구마의 상대적인 양은 현대인의 입맛에 맞게 적절히 선택될 수 있다. 그 외의 조리단계는 오디 식혜 조리 방법의 그것과 동일하므로 중복된 설명은 생략하고자 한다.[0081] 본 발명과 종래의 오디 식혜 조리 방법을 실시예 1, 2 및 비교예 1을 들어 구체적으로 설명한다.[0082] 실시예 1[0083] 찹쌀 2kg과 냉수 2.8L를 밥솥에 넣고 30분간 가열한 후 50분간 뜸을 들여 고두밥을 짓는다.[0084] 더운 물 7.4L에 엿기름 2kg을 넣고 3분에 걸쳐 주무른 후 망사주머니에 넣고 찌서 1차 엿기름침

출액을

- [0021] 얻는다. 이미 사용한 엿기름을 찬 물 65L에 넣고 엿기름만 남을 때까지 충분히 비벼서 2차 엿기름침출액을 얻는다.[0085] 전동식 박피기를 이용하여 10kg의 푸르스름한 껍질을 박피하고 을 갈라 속을 제거한 다음, 전동식 절단기를 이용하여 얇게 썬 과육 8kg와 물 5L를 큰 솥에 넣고 센불로 10분 동안 가열한 후, 물이끓기 시작하면 중불로 1시간 동안 가열하면서 저어주어 페이스트 10kg을 얻는다.[0086] 큰 보온 밥솥에 고두밥과 1차 엿기름 침출액을 넣고 60℃에서 밥알이 10개 이상 떠오를 때까지 4시간 동안 숙성시킨 후, 2차 엿기름침출액과 설탕을 넣고 센불로 10분, 중불로 1시간 동안 가열하면서 거품을 제거하여 오디 식혜를 얻는다.[0087] 오디 식혜가 담긴 통에 고운 체를 받히고 페이스트를 부어 넣은 후센불로 10분, 중불로 1시간 동안 가열하여 오디 식혜를 만든다.[0088] 실시예 2
- [0022] [0089] 실시예 1과 동일하게 고두밥을 짓고, 1차 및 2차 엿기름침출액, 페이스트 및 오디 식혜를 얻지만, 오디 식혜를오디 식혜 밥알과 오디 식혜 국물로 분리한 후, 오디 식혜 국물이 담긴 통에 고운 체를 받히고 페이스트를 부어 넣은다음, 센불로 10분, 중불로 1시간 동안 가열하여 얻은 오디 식혜 국물에 오디 식혜 밥알을 넣어 오디 식혜를
- [0023] 만든다.[0090] 비교예 1[0091] 세척하고 갈라서 속을 제거하고 8 등분한 10kg을 3분간 살짝 썬 후 껍질을 제거하고 믹서기에서 분쇄한 후 압착하여 액 5kg을 얻는 것을 제외하고는, 실시예 1과 동일한 방법으로 오디 식혜를 만든다.[0092] 식미감 테스트[0093] 실시예 1과 2 및 비교예 1에 의해 조리된 오디 식혜를 10대부터 60대까지의 남녀 각 1명 도합 12 명의 테이스터 패널에게 음용케 한 후, 단맛, 밥알 식감, 전체적 식미감을 5등급 기준으로 평가한 평점의 산술 평균값을 표 1에 정리하였다.표 1[0094] 국물 단맛 밥알 식감 식미감실시예 1 2.8 3.2 4.2실시예 2 2.8 4.1 4.5비교예 1 1.9 3.1 2.5[0095] *단맛: 매우 달다(5) 많이 달다(4) 적당히 달다(3) 약간 달다(2) 달지 않다(1)[0096] *밥알 식감: 훌륭하다(5) 우수하다(4) 보통이다(3) 미흡하다(2) 좋지않다(1)[0097] *식미감: 훌륭하다(5) 우수하다(4) 보통이다(3) 미흡하다(2) 좋지않다(1)[0098] 표 1에 의하면, 본 발명의 실시예 1 및 2에 의해 조리된 오디 식혜의 국물은 비록 적은 양의 설탕을 사용하였지만 적당히 달다(3)에 근접한 평점(2.8)을 받은 반면에, 비교예 1에 의해 조리된 오디 식혜의 국물은 적은 양의 설탕을 사용한 결과, 약간달다(2)에 근접한 평점(1.9)을 받았다. 이는 비교예 1에 의해 오디 식혜를 조리하는 경우 더 많은 설탕을 첨가하여야 함을 반증한다.[0099] 또한, 표 1에 의하면, 본 발명의 실시예 2에 의해 조리된 오디 식혜의 밥알은 식감이 우수하다(4)에 근접한
- [0024] 평점(4.1)을 받은 반면, 본 발명의 실시예 1과 비교예 2에 의해 조리된 오디 식혜의 밥알은 식감이 보통이다(3)에 근접한 평점(3.2, 3.1)을 받았다. 이는 본 발명의 실시예 2에 의해 조리하면 오디 식혜 밥알의 우수한 식감이 유지될 수 있음을 반증한다.[0100] 표 1에 의하면, 오디 식혜의 전반적인 식미감은 본 발명의 실시예 2(4.5), 실시예 1(4.2), 비교예 1(2.5)순으로 좋은 것으로 평가되었다.[0101] 위에서 본 발명을 바람직한 실시예를 예시하고 도면을 참조하면서 상세히 설명하였으나 이러한 예시나 도시에 한정되어 본 발명이 해석되는 것을 의도한 바는 아니므로, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구든지 다양한 변형 실시가 가능한 것을 감안하여 본 발명의 기술적 요지를 벗어나지 아니하는
- [0025] 것으로 해석하여야 할 것이다.

부호의 설명

- [0026] 비교

