



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2009년02월18일
 (11) 등록번호 10-0883639
 (24) 등록일자 2009년02월06일

(51) Int. Cl.
A23L 1/221 (2006.01) *A23L 1/202* (2006.01)
A23L 1/39 (2006.01) *A23L 1/315* (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2007-0033688
 (22) 출원일자 2007년04월05일
 심사청구일자 2007년04월05일
 (65) 공개번호 10-2008-0090630
 (43) 공개일자 2008년10월09일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR1020050117447 A
 KR1020020094352 A
 US4710391 B

(73) 특허권자
장찬홍
 서울 구로구 가리봉2동 2-98호
 (72) 발명자
장찬홍
 서울 구로구 가리봉2동 2-98호
 (74) 대리인
특허법인태동

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 최준호

(54) 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조방법 및 이것을이용한 닭두루치기의 조리방법

(57) 요약

본 발명은 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 참쌀, 보리쌀, 엿기름, 고춧가루, 조청, 메주가루 및 정제염으로 이루어진 고추장 소스의 제조단계; 상기 고추장 소스에 주정, 간장을 첨가하는 단계; 상기 혼합물에 올레오레진캡시컴(Oleoresin Capsicum), 정제포도당, 대두유 및 폴리소르베이트로 이루어진 칠리파우더를 첨가하는 단계; 및 상기 혼합물에 참깨, 다진 생강, 매실액, 다진 마늘, 고춧가루, 표고버섯 분말 및 녹차가루를 첨가하는 단계를 포함하는 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조방법 및 이를 이용한 닭두루치기 요리의 조리방법에 관한 것이다. 본 발명의 양념장은 닭고기 등의 육류용 요리에 서 누구나 쉽고 간편하게 조리해 먹을 수 있고, 화학 조미료가 첨가되지 않아 건강에 해롭지 않고, 육류 특유의 누린내를 제거하는 매운맛을 나타내며, 성인병을 예방할 수 있어서 닭두루치기 또는 닭도리탕 요리에 유용하게 사용될 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

i) 찹쌀, 보리쌀, 엿기름, 고춧가루, 조청, 메주가루 및 정제염으로 이루어진 고추장 소스의 제조단계; ii) 상기 고추장 소스에 주정, 간장을 첨가하는 단계; iii) 상기 ii)에 올레오레진캡시킴, 정제포도당, 대두유 및 폴리소르베이트로 이루어진 칠리파우더를 첨가하는 단계; 및 iv) 상기 iii)에 참깨, 다진 생강, 매실액, 다진 마늘, 고춧가루, 표고버섯 분말 및 녹차가루를 첨가하는 단계를 포함하는 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조 방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 양념장의 제조방법은 양념장의 총중량을 기준으로 하여 고추장 소스 15 내지 30%, 주정 5 내지 10%, 간장 5 내지 10%, 칠리파우더 1 내지 5%, 참깨 1 내지 5%, 다진 생강 1 내지 5%, 매실액 2 내지 10%, 다진 마늘 15내지 30%, 고춧가루 2 내지 10%, 표고버섯 분말 2 내지 10% 및 녹차가루 5 내지 10%인 것을 특징으로 하는 양념장의 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서, 상기 칠리파우더는 60,000 SHU 이상의 매운맛인 것을 특징으로 하는 양념장의 제조방법.

청구항 4

제 1항 내지 제 3항의 방법 중 선택되는 어느 하나의 항에 의한 방법으로 제조된 양념장을 이용한 닭두루치기 요리의 조리방법.

청구항 5

삭제

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <1> 본 발명은 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 찹쌀, 보리쌀, 엿기름, 고춧가루, 조청, 메주가루 및 정제염으로 이루어진 고추장 소스의 제조단계; 상기 고추장 소스에 주정, 간장을 첨가하는 단계; 상기 혼합물에 올레오레진캡시킴, 정제포도당, 대두유 및 폴리소르베이트로 이루어진 칠리파우더를 첨가하는 단계; 및 상기 혼합물에 참깨, 다진 생강, 매실액, 다진 마늘, 고춧가루, 표고버섯 분말 및 녹차가루를 첨가하는 단계를 포함하는 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조방법 및 이를 이용한 닭두루치기 요리의 조리방법에 관한 것이다.
- <2> 갈수록 시간적으로 여유가 없는 현대의 생활패턴 변화로 인하여 간편하고 시간을 절약할 수 있는 양념의 수요가 증가하고 있으며, 닭고기를 이용한 볶음요리 등으로 육류의 소비가 증가일로에 있는 실정이다. 최근, 여성의 사회진출 증가 등으로 인하여 바쁜 현대인을 위한 다양한 외식 사업이 대두되고 있는 추세이다. 이러한 추세에 따라 최근에는 시간을 단축시키고 품질, 영양 및 맛에서도 만족을 주기 위한 다양한 즉석요리 제품이 출시되고 있으며, 또한, 각종 요리에 바로 사용할 수 있는 양념장의 제조방법에 관한 다양한 방법이 개발되어 있다.
- <3> 이와 같이, 소득수준이 향상되고 외식문화의 발달로 인해 건강지향적, 고급지향적으로 식문화의 개념이 바뀌면서 다양한 종류의 양념이 생산되어 소비자들에게 접근하였지만 차별성을 부각시키지는 못하였다. 현재 유통 판매되고 있는 것같은 양념을 가하지 않은 것갈 그대로 판매하는 형태와 양념을 가하여 먹기 편리하게 가공하여 포장한 형태가 있다. 전자의 경우는 것갈 자체의 보존성에 의해 장기간 유통이 가능한 장점이 있는 반면에 소비자가 이를 구입하여 각종 양념을 가하여 무쳐 먹어야 함으로서 번거롭고 초보자는 제 맛을 내기가 어려운 단점이 있다. 후자의 경우에는 각종 양념류의 첨가에 의해 염도가 현저히 저하되는 대신에 부패가 촉진되고 유통

기간 중에 가스등이 발생하는 등 쉽게 변질 되는 단점이 있었다.

- <4> 이에 본 발명자들은 기존의 가공식품과 개념이 다른 건강지향적이며, 고급지향적인 양념장의 소비자 욕구를 충족시키기 위해 진피, 팔각, 회향, 감초분말등의 원료를 다양한 비율로 배합함으로써 감미로우며, 정혈작용, 위 보호작용, 중화작용 등을 동시에 제공하는 닭고기용 양념장 조성물을 개발하게 되었다.
- <5> 단백질을 섭취하는데 근원이 되는 식품인 육류의 조리시 사용하기 위한 양념장에 관하여 다양한 방법이 개발되어 있다. 한국특허공개 제2004-0014767호, 제2003-0071670호 및 제2000-0060426호 등에는 한약재 또는 약초액을 첨가하여 육류 조리용 양념을 제조하는 방법에 관한 것이 게시되어 있다. 한국특허공개 제2002-0009534호에는 마늘, 양파, 간장, 생강, 미원, 후추, 술, 설탕, 물엿이 일정비율로 혼합된 통상적인 양념 성분배에 다시마 국물과 흑임자, 찹쌀을 함유하는 육류조리용 양념 조성물로서, 육류 섭취로 인하여 발생될 수 있는 성인병 예방기능이 기대되면서 영양분이 뛰어나고 다시마 특유의 향에 의해 육류의 좋지 않은 냄새를 제거할 수 있고 또한 장시간 동안 육류의 변질을 방지할 수 있음은 물론 육류에 담백한 맛을 부여할 수 있는 것으로 게시되어 있다.
- <6> 그러나, 이들 방법들은 소고기 또는 돼지고기용 양념장으로서 조리과정이 간단하지 아니하고, 건강 기능상의 별다른 이점이 없어 새로운 닭고기 요리용 양념장의 개발에 대한 필요성이 있어 왔다.
- <7> 이에, 본 발명자들은 닭고기 요리용 양념장을 개발하고자 노력하던 중, 인도산의 올레오레진캡시컴을 포함한 칠리파우더를 이용하면 매우면서도 개운맛을 느낄 수 있어 이를 이용한 양념장을 개발하고, 상기 양념장이 누구나 쉽게 조리가능하여 닭두루치기 또는 닭도리탕 요리에 유용하게 사용될 수 있음을 확인함으로써 본 발명을 완성하였다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <8> 본 발명의 목적은 매우면서도 고기의 잡냄새를 제거하고 숙취해소용으로 좋은 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.
- <9> 본 발명의 또 다른 목적은 상기 양념장을 이용한 닭두루치기 요리의 조리방법을 제공하는 것이다.

발명의 구성 및 작용

- <10> 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 찹쌀, 보리쌀, 엿기름, 고춧가루, 조청, 메주가루 및 정제염으로 이루어진 고추장 소스의 제조단계; 상기 고추장 소스에 주정, 간장을 첨가하는 단계; 상기 혼합물에 올레오레진캡시컴, 정제포도당, 대두유 및 폴리소르베이트로 이루어진 칠리파우더를 첨가하는 단계; 및 상기 혼합물에 참깨, 다진 생강, 매실액, 다진 마늘, 고춧가루, 표고버섯 분말 및 녹차가루를 첨가하는 단계를 포함하는 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조방법을 제공한다.
- <11> 또한, 본 발명은 상기 방법으로 제조된 양념장을 이용한 닭두루치기 요리의 조리방법을 제공한다.
- <12> 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.
- <13> 본 발명은 i) 찹쌀, 보리쌀, 엿기름, 고춧가루, 조청, 메주가루 및 정제염으로 이루어진 고추장 소스의 제조단계; ii) 상기 고추장 소스에 주정, 간장을 첨가하는 단계; iii) 상기 ii)에 올레오레진캡시컴, 정제포도당, 대두유 및 폴리소르베이트로 이루어진 칠리파우더를 첨가하는 단계; 및 iv) 상기 iii)에 참깨, 다진 생강, 매실액, 다진 마늘, 고춧가루, 표고버섯 분말 및 녹차가루를 첨가하는 단계를 포함하는 닭두루치기 또는 닭도리탕용 양념장의 제조방법을 제공한다.
- <14> 상기 양념장의 제조방법에 있어서, 양념장의 총중량을 기준으로 하여 고추장 소스 15 내지 30%, 주정 5 내지 10%, 간장 5 내지 10%, 칠리파우더 1 내지 5%, 참깨 1 내지 5%, 다진 생강 1 내지 5%, 매실액 2 내지 10%, 다진 마늘 15내지 30%, 고춧가루 2 내지 10%, 표고버섯 분말 2 내지 10% 및 녹차가루 5 내지 10%인 것이 바람직하다.
- <15> 또한, 상기 양념장의 제조방법에 있어서, 상기 칠리파우더는 60,000 SHU 이상의 매운맛인 것이 바람직하다.
- <16> 고춧가루는 천연 방부제로서 작용하여 소금량의 감소에 따른 보존성의 저하를 방지하며, 매운맛과 쓴맛 및 고추 특유의 쏘는 듯한 맛에 의해 고기의 비릿한 맛을 상쇄하고, 깔끔하고 개운한 맛을 내는 작용을 한다. 첨가되는 고춧가루의 양이 지나치게 많으면 쓰고 매운맛이 강해지기 때문에 오히려 거부감을 일으킬 수 있다.
- <17> 본 발명에 사용된 올레오레진캡시컴(Oleoresin Capsicum)은 옅은 황색~암적색의 특이한 향미와 약간의 점조성

을 가지는 액체 천연 착향료이다. 올레오레진캡시킴은 고추의 건조열매를 유기용제(향신료 올레오레진류 추출용매)로 추출하여 얻어지는 것으로 주성분은 캡사이신이다.

- <18> 또한, 표고버섯은 렌티오닌 성분을 함유하고 있어서, 표고버섯이 정신을 맑게 하여준다. 또한 소화기관을 튼튼하게 하는 데 효과가 있어서 식욕부진, 소화불량, 유즙부족 및 신체가 피곤할 때 복용하면 좋다. 표고버섯은 인체에 작용하여 인터페론이라는 물질을 만들어냄으로써 암의 치료제, 바이러스 병의特效약으로 각광받고 있으며, 면역기능을 강하게 하기 때문에 여러 가지 종류의 면역기능 저하의 질병에 쓰일 수 있다. 특히, 표고버섯은 구아닐산이라는 성분이 많이 들어 있어 혈액의 콜레스테롤을 적게 하는 작용이 있어 동맥경화 환자에게 좋다. 특히, 뼈를 튼튼하게 해 주며, '엘리다테닌'이란 성분이 혈액순환을 돕고, 체내에서 혈압을 떨어뜨리는 작용을 하기 때문에 고혈압 환자에게 효과가 있으며, 표고버섯을 뜨거운 물에 우려 먹으면 항암 효과를 볼 수 있고, 이외에 면역기능을 높여 주며 항암주 작용을 나타내기도 하는 것으로 알려져 있다. 또한, 특별한 향미와 감칠맛을 가지고 있어 육류 고유의 냄새를 제거하는 데도 효과가 있을 것으로 기대된다. 특히, 콜레스테롤이 다량으로 함유되어 있는 육류섭취시 표고버섯을 곁들이면 콜레스테롤이 체내에 흡수되는 것을 억제하여 체내의 콜레스테롤치를 떨어뜨릴 수 있으므로 심장병, 동맥경화 등의 성인병도 예방할 수 있다.
- <19> 녹차가루는 몸에 축적된 콜레스테롤을 감소시키며, 녹차가루에 함유된 아미노산이 뇌를 자극해 운동량을 증가시켜 체중감소 효과가 있다. 녹차는 고기에 들어 있는 비릿한 맛을 없애주고, 녹차의 그윽한 향을 내며, 항산화, 항균 등의 효과에 의해 소금의 사용량을 감소시키더라도 보존성을 향상하는 등의 목적을 위해 사용된다. 상기한 효과 이외에 녹차에는 식중독 예방, 티푸스, 적리균, 콜레라균, 장염비브리오균 등과 같은 병원성 세균에 대한 강한 살균 작용이 있고, 항산화 작용, 노화 억제 효과, 중금속 제거 효과, 항 당뇨 효과, 지방간의 예방, 다이어트 효과, 항알레르기 효과, 에이즈 바이러스 역 전사 효소에 대한 억제 효과, 담배의 해독효과, 구취 및 냄새 제거 효과, 차 향기 성분의 기능성, 알칼리성 체질 개선 효과, 염증 치료 효과, 기억력 및 판단력 증진, 피부 미용 효과, 면역력 증강, 스트레스 해소, 변비개선 효과, 카페인의 생리 작용, 데아닌의 생리 작용, 방사능 해독 작용 등의 효능이 있는 것으로 알려져 있다.
- <20> 또한, 생강은 비린 맛을 없애주고, 참깨는 고소한 맛을 내 준다.
- <21> 마늘은 맛을 향상시키고, 염분을 흡수하여 짜지 않게 하며, 보양강장 작용과 함께 천연 방부제로써 작용을 한다. 그외 마늘에 포함된 아리신에 의해 강력한 살균작용을 하여 바이러스나 곰팡이, 대장균 등의 발효를 막는 작용을 하며, 위장을 튼튼하게 하고 염증을 예방하여 염장식품인 젓갈이나 장아찌가 위에 부담을 주는 것을 완화하는 작용을 한다.
- <22> 상기 언급한 바와 같은 구성을 갖는 본 발명에 따른 양념장은 다음과 같은 제조방법에 의해 얻어진다.
- <23> 먼저, 고추장 소스를 제조한다. 고추장 소스는 매운맛과 고기의 비린맛을 제거하는데, 양념장의 총중량을 기준으로 15% 이하이면, 고추장 소스 특유의 매운맛을 살릴 수 없고, 30% 이상이면 지나치게 맵고 짜서 먹기가 곤란하다.
- <24> 주정은 고기의 비린맛을 제거하고, 고기를 부드럽게 하여주는데 양념장의 총중량의 5 내지 10%로 첨가해야 효과적이다. 간장은 화학 조미료 대신에 기능하는 것으로서 5 내지 10%를 첨가해야 효과적이다.
- <25> 칠리파우다는 올레오레진캡시킴(인도), 정제포도당, 대두유(대두 100% 수입산), 폴리소르베이트80로 이루어지는데, 60,000 SHU 이상의 매운맛을 나타내고 본 양념장의 중요한 특징을 이룬다. 상기 칠리파우다는 유연하고 맑은 색상을 나타내며, 최종적인 양념장 제조시에 매운맛과 함께 잡냄새를 제거함으로써 개운한 맛을 나도록 해준다.
- <26> 이외에, 참깨 1 내지 5%, 다진 생강 1 내지 5%, 매실액 2 내지 10%, 다진 마늘 15내지 30%, 고춧가루 2 내지 10%, 표고버섯 분말 2 내지 10% 및 녹차가루 5 내지 10%를 첨가하는 것이 바람직하다.
- <27> 이때, 다진 마늘은 양질의 엄선된 마늘을 절단기로 불가식 부위를 제거하고 난 후, 껍질을 탈피하여 0.2 내지 1.0 중량%의 구연산이 함유된 정제수에 24 시간동안 침지하여 살균처리하고, 헹갈음을 제거한 후, 초핑기로 잘게 처리하 제조하였다.
- <28> 이와 같이 제조된 본 발명의 양념장은 가정, 음식점 등에서 육류 조리시 특히, 닭고기 요리시에 간편한 양념재료로서 사용될 수 있는데, 예를 들어, 닭두루치기, 닭도리탕 등의 요리 조리시에 사용될 수 있다.
- <29> 또한, 본 발명은 상기 방법으로 제조된 양념장을 이용한 닭두루치기 요리의 조리방법을 제공한다.

- <30> 이때, 닭두루치기 요리의 조리방법에 있어서, 닭고기를 세척하는 단계; 상기 닭고기 중량비를 기준으로 상기 제조된 양념장을 0.1 내지 1의 중량비로 첨가하고, 20 내지 30분간 숙성시키는 단계; 여기에 물을 추가적으로 첨가하는 단계; 및 여기에 감자, 양파, 당근, 청양고추 및 참기름을 첨가하는 단계를 포함하는 것이 바람직하다.
- <31> 본 발명에 의하여 제조된 양념장을 이용하여 닭두루치기 및 닭도리탕 요리를 조리하고, 이것에 대한 관능검사를 실시하였다. 그 결과, 본 발명의 양념장에 칠리파우더의 첨가의 적당량에 의하여 전체적인 맛, 매운맛, 색상과 식감 및 양념 맛과 함께 비린내 또는 육류 냄새의 제거 등의 효과가 크게 달라진다. 아울러, 표고버섯도 비린내 또는 육류 냄새의 제거 등의 효과에 기여한다(표 1 및 표 2 참조).
- <32> 이하, 본 발명을 하기 실시예에 의해 상세히 설명한다.
- <33> 단, 하기 실시예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐 본 발명의 내용이 하기 실시예 등에 한정되는 것은 아니다.
- <34> < 실시예 1 > 양념장의 제조
- <35> ① 표준고추장 제조양식에 따라 찹쌀, 보리쌀, 엿기름, 태양고춧가루, 조청, 메주가루, 정제염을 포함한 피를 제거한 고추장 130 g을 제조하였다. 상기 고추장을 본 발명의 고추장 소스로 이용하였다.
- <36> ② 여기에, 밥수저 3 수저의 주정(소주)을 첨가한 뒤, 동일한 양의 간장을 첨가하였다.
- <37> ③ 여기에, 올레오레진캡시킴(인도) 4%, 정제포도당, 대두유(대두 100% 수입산), 폴리소르베이트80로 이루어진 칠리파우더(제품명: 칠리파우더(매운맛-2), 제조원: 향원스파이스주식회사)를 커피수저 1수저 첨가하였다. 상기 칠리파우더는 60,000 SHU 이상의 매운맛을 나타낸다.
- <38> 상기 칠리파우더는 유연하고 맑은 색상을 나타내며, 최종적인 양념장 제조시에 매운맛과 함께 잡냄새를 제거함으로써 개운한 맛을 나도록 해준다.
- <39> ④ 여기에, 커피수저 1 수저의 참깨(통깨)를 첨가하고, 시중에서 판매되는 다진 생강(국내산) 커피수저 반수저를 첨가한 뒤, 매실액을 밥수저로 2수저를 첨가하고, 다진 마늘 150 g(대략, 3수저)을 첨가하였다.
- <40> 이때, 다진 마늘은 양질의 엄선된 마늘을 절단기로 불가식 부위를 제거하고 난 후, 껍질을 탈피하여 0.2 내지 1.0 중량%의 구연산이 함유된 정제수에 24 시간동안 침지하여 살균처리하고, 헹갈물을 제거한 후, 초핑기로 잘게 처리하 제조하였다.
- <41> ⑤ 여기에, 고춧가루를 밥수저를 1수저 첨가하고, 표고버섯 분말을 밥수저로 1수저 첨가하였다.
- <42> ⑥ 여기에, 녹차가루를 밥수저로 1수저로 첨가하여 균질화되게 교반하여 최종적인 양념장을 제조하였다.
- <43> 상기 제조된 양념장은 닭고기 요리에 그대로 이용하여도 되지만, 기호에 따라 참기름을 약간 첨가하여도 무방하다.
- <44> < 실시예 2 내지 실시예 5 > 양념장의 제조
- <45> 실시예 2에서는 상기 칠리파우더 양을 커피수저 2수저를 첨가하고, 실시예 3에서는 칠리파우더 양을 커피수저 반수저를 첨가하였으며, 실시예 4에서는 칠리파우더를 첨가하지 않는 점과 다르며, 나머지는 실시예 1의 방법과 동일한 방법에 따라 본 발명에 따르는 양념장을 제조하였다.
- <46> 실시예 5에서는 표고버섯 분말을 첨가하지 않았으며, 나머지는 실시예 1의 방법과 동일한 방법에 따라 본 발명에 따르는 양념장을 제조하였다.
- <47> < 조리예 1 > 닭두루치기의 조리
- <48> ① 냄비에 물을 붓고 맑은 물에 행군 닭고기를 넣고, 불에 올려 놓았다. 물이 끓기 시작하면 잡냄새를 없애기 위하여 본래 닭고기를 삶은 물을 버리고, 상기 닭고기를 손으로 주물럭거리면서 깨끗이 씻어냈다. 닭고기로부터 맑은 물이 나오될 까지 충분히 씻어내는데, 대략 4회 정도 씻어내면 충분하다.
- <49> ② 실시예 1 내지 실시예 5에서 제조된 양념장을 상기 닭고기에 쏟고, 손으로 주물럭거리려 양념장이 고기에 깊숙이 골고루 스며들도록 하였다. 충분히 양념장이 고기내에 스며들도록 한 후 20 내지 30분 정도 숙성시켰다. 이때, 닭고기 1 kg 400 g 기준 으로 상기 양념장 350 g을 넣었다.
- <50> ③ 깨끗한 정수기 물 등을 고기에 잠길 정도로 붓고 기호에 따라 적당한 크기로 절단된 감자(가능한 굵게 썰는 것이 좋다), 양파, 당근, 청양고추 등을 썰어 넣은 뒤, 추가 참기름 몇 방울을 넣고 다시 이것을 20 내지 30분

동안 볶다가 물을 조금 부어 바득하게 끓여서 닭두루치기 요리를 완성하였다.

<51> ④ 추가적으로, 상기 닭고기를 다 먹은 후에는 남은 국물에 당면을 넣으면 훌륭한 후식으로 먹을 수 있다. 이때, 닭두루치기 요리를 먹으며 동시에 미리 온수에 당면을 담그어 두시면 보다 빠른 후식 조리가 가능하다.

<52> < 조리예 2 > 닭도리탕의 조리

<53> 약 400 g 중량의 닭고기 및 물 500 g에 상기 실시예 1 내지 5에서 제조된 양념장 100 g과 기호에 따라 적당한 크기로 절단된 양파, 당근, 대파, 청양고추 등을 동시에 넣고 끓이기 시작하여 고기가 익을 때까지 가열하여 닭도리탕을 완성하였다.

<54> < 시험예 > 관능검사

<55> 상기 실시예 1 내지 5에서 제조된 양념장으로 제조예 1, 2에 따라 닭두루치기 및 닭도리탕 요리를 조리하고, 이것을 관능요원 30명과 일반 가정주부 30명을 대상으로 5 점 척도 기호도를 검사하였다. 구체적으로, 전체적인 맛과 매운맛, 색상과 식감 및 양념 맛과 함께 비린내 또는 육류 냄새를 측정하였다. 그 결과를 하기 표 1 및 표 2에 기재하였다.

<56> 맛 및 냄새의 평가기준은 아래와 같이 하였다.

<57> <평가기준>

<58> 5: 아주 좋다 4: 좋다 3: 보통이다 2: 좋지 않다 1: 아주 나쁘다

표 1

<59> 닭두루치기에 대한 관능검사

시료	전체적인 맛	색상 및 식감	매운맛 기호도	양념 및 기호도	비린내 또는 냄새
실시예 1	4.8	4.7	4.6	4.9	4.7
실시예 2	4.1	4.2	4.5	4.3	4.6
실시예 3	3.9	3.3	3.9	4.1	3.9
실시예 4	2.1	1.5	2.4	2.8	2.1
실시예 5	3.8	4.4	4.3	2.9	3.4

표 2

<60> 닭도리탕에 대한 관능검사

시료	전체적인 맛	색상 및 식감	매운맛 기호도	양념 및 기호도	비린내 또는 냄새
실시예 1	4.9	4.6	4.9	4.5	4.6
실시예 2	4.2	4.1	4.2	4.1	4.3
실시예 3	3.5	3.1	3.7	4.2	3.6
실시예 4	2.6	1.9	2.1	2.4	2.2
실시예 5	3.4	4.2	4.2	2.8	3.3

<61> 본 발명에 의하여 제조된 양념장을 이용하여 닭두루치기 및 닭도리탕 요리를 조리하고, 이것에 대한 관능검사를 실시하였다. 그 결과, 본 발명의 양념장에 칠리파우더의 첨가의 적당량에 의하여 전체적인 맛, 매운맛, 색상과 식감 및 양념 맛과 함께 비린내 또는 육류 냄새의 제거 등의 효과가 크게 달라짐을 확인하였다. 아울러, 표고 버섯도 비린내 또는 육류 냄새의 제거 등의 효과에 기여함을 확인하였다.

발명의 효과

<62> 상기에서 살펴본 바와 같이, 본 발명의 제조방법에 따라 제조된 양념장은 누구나 쉽고 간편하게 조리가 간단하며, 모든 육류의 조리시에 사용이 가능하고, 조리시 그외 양념재료를 추가할 필요가 없으며, 화학 조미료가 첨가되지 않아 건강에 해롭지 않고, 비린내 및 육류 향을 제거할 수 있는 동시에 독특한 향과 맛을 즐길 수 있다.

며, 가정, 음식점 등에서 누구나 손쉽게 육류를 이용한 다양한 요리를 할 수 있어서 편리하다.