



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2022-0161973  
(43) 공개일자 2022년12월07일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 13/50 (2016.01) A23L 13/30 (2016.01)  
A23L 13/40 (2016.01) A23L 23/00 (2022.01)  
A23L 27/10 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A23L 13/50 (2016.08)  
A23L 13/30 (2016.08)  
(21) 출원번호 10-2021-0070381  
(22) 출원일자 2021년05월31일  
심사청구일자 2021년05월31일

(71) 출원인  
정연철  
강원도 평창군 진부면 면화동길 13  
(72) 발명자  
정연철  
강원도 평창군 진부면 면화동길 13  
(74) 대리인  
권오준

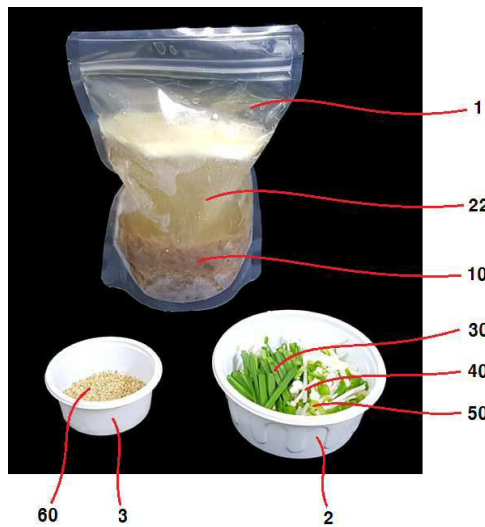
전체 청구항 수 : 총 10 항

(54) 발명의 명칭 순살 오리탕 제조방법

(57) 요약

본 발명은 순살 오리탕 제조방법에 관한 것으로, 오리고기의 잡내를 효과적으로 잡고, 압력솥으로 끓이면서 양념된 오리고기와 양념된 육수를 얻어, 양념된 오리고기는 순살만을 발려내어 소정의 크기로 결대로 찢고, 상기 순살에 양념된 육수를 넣어 한소끔 끓이고, 고명을 얹기만 하면 되므로, 누구나 쉽게 순살 오리탕을 만들 수 있고, 종래 들깨탕과 같은 오리탕이나 기존 보신탕을 대체할 수 있는 효과가 있다. 또한, 본 발명의 순살 오리탕 식재료는 얼린 1인분용 오리탕과 고명 식재료를 하나의 단위 포장으로 택배 가능하여, 빠르게, 언제, 어디서든, 누구든지 간단히 국밥용 순살 오리탕으로 조리해 먹을 수 있는 효과가 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

*A23L 13/428* (2016.08)

*A23L 13/70* (2016.08)

*A23L 23/00* (2022.01)

*A23L 27/10* (2016.08)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

오리 손질 단계, 잡내 제거 단계, 양념하기 단계, 순살 찢기 단계 및 오리탕 완성 단계를 포함하되,

상기 오리 손질 단계는 내장이 제거된 것으로 1.8~2kg의 한 마리 오리를 흐르는 물에 세척하며 손질하는 것이고,

상기 잡내 제거 단계는 손질된 상기 오리를 소정의 용기에 넣고 물 5~10ℓ, 쌀뜨물 1~2ℓ, 커피 2~5T(큰술) 및 오미자 술 1~2컵(190ml 용량의 종이컵)을 넣고 센불에서 15~30분 끓이는 것이고,

상기 양념하기 단계는 상기 잡내 제거 단계를 거친 오리를 건져 그대로 압력솥에 넣고 소정의 양념재료 이외에 물 5~10ℓ, 생강 10~20g, 청양고추 5~30g, 마늘 50~150g, 무 50~200g, 대파 5~20g, 통후추 2~5g, 다시마 5~20g 및 양파 5~50g을 넣고 센불에서 15~20분, 상기 압력솥에서 김이 나올 때 약불에서 1시간~1시간반 끓이고, 이어 불을 끈 상태에서 30분간 뜸 들이는 단계로 양념된 오리고기와 양념된 육수를 얻는 것이고,

상기 순살 찢기 단계는 상기 양념된 오리고기를 상기 압력솥에서 건져내어 뼈와 껍질을 제거하며 순살만을 발려 내고, 상기 순살을 소정의 크기로 결대로 찢어 먹기 좋은 형태로 손질하는 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 제조방법.

#### 청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 양념재료는 된장 100~300g 및 고추장 100~300g이 포함된 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 제조방법.

#### 청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 양념재료는 황기 5~20g, 엄나무 5~40g, 뽕나무 10~50g, 당귀 1~4g, 대추 1~5g, 능이버섯 100~200g 및 소금 2~5T(큰술)이 포함된 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 제조방법.

#### 청구항 4

제 1 항 내지 제 3 항 중 어느 한 항에 있어서,

상기 순살 찢기 단계는 상기 순살을 폭 0.2~1cm 및 길이 1~3cm 크기로 결대로 찢는 것이고,

상기 오리탕 완성 단계는 상기 순살 찢기 단계에서 얻은 순살 중 220~250g에 상기 양념하기 단계에서 얻은 상기 양념된 육수 중 300~400ml를 넣어 1인분용 오리탕을 완성하는 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 제조방법.

#### 청구항 5

제 4 항에 있어서,

상기 오리탕 완성 단계는 소정의 탕기에 상기 순살 220~250g과 상기 양념된 육수 300~400ml를 넣어 한소끔 끓이고, 상기 탕기에 소정의 고명을 얹어 양념된 오리탕을 완성하는 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 제조방법.

### 청구항 6

제 5 항에 있어서,

상기 고명은 부추 10g, 팽이버섯 10g, 썰은 대파 2중스푼(반큰술) 및 들깨가루 1중스푼(반큰술)을 포함하여 구성된 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 제조방법.

### 청구항 7

제 6 항에 있어서,

상기 고명은 아로니아 분말 1t(작은술)가 더 포함된 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 제조방법.

### 청구항 8

제 4 항에 있어서,

상기 오리탕 완성 단계는 소정의 팩에 상기 순살 220~250g과 상기 양념된 육수 300~400ml를 넣어 밀봉하여 영하 40℃ 이하에서 1인분용 오리탕으로 급냉하고,

필요시 급냉한 상기 1인분용 오리탕을 소정의 탕기에 넣어 한소끔 끓이고, 상기 탕기에 소정의 고명을 얹어 양념된 오리탕을 완성하는 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 제조방법.

### 청구항 9

즉석 오리탕의 식재료로, 제 1 항의 상기 오리 손질 단계, 상기 잡내 제거 단계, 상기 양념하기 단계 및 상기 순살 찢기 단계로 만들어지되,

상기 순살 찢기 단계는 상기 순살을 폭 0.2~1cm 및 길이 1~3cm 크기로 결대로 찢는 것이고,

소정의 팩에 상기 순살 찢기 단계에서 얻은 순살 중 220~250g과 상기 양념하기 단계에서 얻은 상기 양념된 육수를 전체 부피가 500~600ml가 되도록 넣고 밀봉하여 영하 40℃ 이하에서 급냉한 얼린 1인분용 오리탕;

부추 10g, 팽이버섯 10g 및 썰은 대파 2중스푼(반큰술)을 포함하는 고명 1; 및

들깨가루 1중스푼(반큰술)으로 구성된 고명 2를 단위 포장 즉석 오리탕 식재료로 포함하는 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 식재료.

### 청구항 10

제 9 항에 있어서,

상기 단위 포장 즉석 오리탕 식재료에는 아로니아 분말 1t(작은술)로 구성된 고명 3이 더 포함된 것을 특징으로 하는 순살 오리탕 식재료.

### 발명의 설명

#### 기술 분야

[0001] 본 발명은 오리탕에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 오리의 살코기(순살)만을 발려 결대로 찢어 만든 순살 오리탕의 제조방법에 관한 것이다.

#### 배경 기술

[0002] 오리는 기러기목 오리과 오리아과에 속하는 야생오리를 가축화한 것으로 기원전부터 사육해 온 것으로 알려져 있다. 오리는 극독약을 먹어도 죽지 않는데, 그 이유는 오리의 뇌수(腦髓) 속에 강한 해독물질이 있기 때문이라

고 한다(Monthly Duck's Village (오리마을) Serial No. 37 / Pages.46-52 / 2006 참조).

[0003] 또한, 오리고기는 오장육부를 두루 편안하게 하고 다섯 가지 이로운 점이 있어 오리(五利)고기라 불린다고 한다. 따라서, 그 효능을 오리(五利)로 설명한다. 一利(심장)는 오리의 불포화지방산이 혈관 내 쌓여 있는 불순물을 배출시켜 심장질환, 중풍, 뇌혈관질환 등 순환기 질병예방에 효과가 있다. 二利(신장)는 신장염, 배뇨장애 등 신장질환 뿐만 아니라 여성의 자궁기능 증진에도 매우 효과적이다. 三利(간)는 과도한 음주로 지친 간을 편하게 해주는 역할을 한다. 四利(폐)는 기침, 천식, 결핵 등 호흡기 관련 질병예방에 효과적이며 담배독의 해독과 폐기능을 보호하는 역할을 한다. 五利(위)는 위를 튼튼하게 해 위암을 예방하는데 탁월한 효과를 발휘한다 (<http://www.amnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=37584> 참조).

[0004] 위와 같은 오리고기의 효능으로 인해 다양한 오리 요리가 개발되고 있다. 그런데 오리 요리에 있어 어려운 점은 오리고기의 특유 잡내, 즉 특유의 누린내와 비린내 등을 잘 잡아내는 일이다. 이로 인해 일반 가정에서 직접 요리해 먹기보다는 주로 오리전문 음식점 등을 통해서 섭취되고 있는 실정이다. 오리전문 음식점에서 제공되는 것은 주로 뼈가 붙어 있는 오리탕 등으로 오리 한 마리가 들어가기 때문에 혼자서 먹기에는 부담스러운 양과 가격이다.

[0005] 또한, 종래 오리탕에는 오리고기의 특유 잡내를 없애기 위해, 다량의 들깨를 갈아 넣기 때문에 들깨탕으로 오인할 정도여서 오리탕의 담백한 국물을 맛볼 수 없는 문제점이 있다 (<https://m.blog.naver.com/juhyun9909/222010059276> 참조). 건강, 보양식으로 준비되는 오리탕의 경우에는 음양곽, 구기자, 당귀, 천궁, 유근피, 작약, 숙지황 등 다양한 한약재를 넣기 때문에 제조단가가 높아지는 문제점이 있다(한국 등록특허 제10-0891689호 참조).

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0006] 본 발명은 상기 종래 오리탕의 문제점을 해소하기 위해 제안된 것으로, 오리고기의 잡내를 효과적으로 잡고, 순살만을 발려 준비된 육수로 1인분용으로 제공되어 언제, 어디서든, 그리고 누구든지 간단히 조리해 먹을 수 있는 순살 오리탕 제조방법과 이에 관련된 순살 오리탕 식재료를 제공하고자 한다.

**과제의 해결 수단**

[0007] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법은 오리 손질 단계, 잡내 제거 단계, 양념하기 단계, 순살 찢기 단계 및 오리탕 완성 단계를 포함하되, 상기 오리 손질 단계는 내장이 제거된 것으로 1.8~2kg의 한 마리 오리를 흐르는 물에 세척하며 손질하는 것이고, 상기 잡내 제거 단계는 손질된 상기 오리를 소정의 용기에 넣고 물 5~10ℓ, 쌀뜨물 1~2ℓ, 커피 2~5T(큰술) 및 오미자 술 1~2컵(190ml 용량의 종이컵)을 넣고 센불에서 15~30분 끓이는 것이고, 상기 양념하기 단계는 상기 잡내 제거 단계를 거친 오리를 건져 그대로 압력솥에 넣고 소정의 양념재료 이외에 물 5~10ℓ, 생강 10~20g, 청양고추 5~30g, 마늘 50~150g, 무 50~200g, 대파 5~20g, 통후추 2~5g, 다시마 5~20g 및 양파 5~50g를 넣고 센불에서 15~20분, 상기 압력솥에서 김이 나올 때 약불에서 1시간~1시간반 끓이고, 이어 불을 끈 상태에서 30분간 뜸 들이는 단계로 양념된 오리고기와 양념된 육수를 얻는 것이고, 상기 순살 찢기 단계는 상기 양념된 오리고기를 상기 압력솥에서 건져내어 뼈와 껍질을 제거하며 순살만을 발려내고, 상기 순살을 소정의 크기로 결대로 찢어 먹기 좋은 형태로 손질하는 것을 특징으로 한다.

[0008] 상기 양념재료는 된장 100~300g 및 고추장 100~300g이 포함된 것을 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법의 다른 특징으로 한다.

[0009] 상기 양념재료는 황기 5~20g, 업나무 5~40g, 뽕나무 10~50g, 당귀 1~4g, 대추 1~5g, 능이버섯 100~200g 및 소금 2~5T(큰술)이 포함된 것을 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법의 다른 특징으로 한다.

[0010] 상기 순살 찢기 단계는 상기 순살을 폭 0.2~1cm 및 길이 1~3cm 크기로 결대로 찢는 것이고, 상기 오리탕 완성 단계는 상기 순살 찢기 단계에서 얻은 순살 중 220~250g에 상기 양념하기 단계에서 얻은 상기 양념된 육수 중 300~400ml를 넣어 1인분용 오리탕을 완성하는 것을 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법의 다른 특징으로 한다.

[0011] 상기 오리탕 완성 단계는 소정의 탕기에 상기 순살 220~250g과 상기 양념된 육수 300~400ml를 넣어 한소끔 끓이고, 상기 탕기에 소정의 고명을 얹어 양념된 오리탕을 완성하는 것을 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법의

다른 특징으로 한다.

- [0012] 상기 고명은 부추 10g, 팽이버섯 10g, 썰은 대파 2중스푼(반큰술) 및 들깨가루 1중스푼(반큰술)을 포함하여 구성된 것을 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법의 다른 특징으로 한다.
- [0013] 상기 고명은 아로니아 분말 1t(작은술)가 더 포함된 것을 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법의 다른 특징으로 한다.
- [0014] 상기 오리탕 완성 단계는 소정의 껍에 상기 순살 220~250g과 상기 양념된 육수 300~400ml를 넣어 밀봉하여 영하 40℃ 이하에서 1인분용 오리탕으로 급냉하고, 필요시 급냉한 상기 1인분용 오리탕을 소정의 탕기에 넣어 한소끔 끓이고, 상기 탕기에 소정의 고명을 얹어 양념된 오리탕을 완성하는 것을 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법의 다른 특징으로 한다.
- [0015] 본 발명에 의한 순살 오리탕 식재료는 즉석 오리탕의 식재료로, 상기 오리 손질 단계, 상기 잡내 제거 단계, 상기 양념하기 단계 및 상기 순살 찢기 단계로 만들어지되, 상기 순살 찢기 단계는 상기 순살을 폭 0.2~1cm 및 길이 1~3cm 크기로 결대로 찢는 것이고, 소정의 껍에 상기 순살 찢기 단계에서 얻은 순살 중 220~250g과 상기 양념하기 단계에서 얻은 상기 양념된 육수를 전체 부피가 500~600ml가 되도록 넣고 밀봉하여 영하 40℃ 이하에서 급냉한 얼린 1인분용 오리탕; 부추 10g, 팽이버섯 10g 및 썰은 대파 2중스푼(반큰술)을 포함하는 고명 1; 및 들깨가루 1중스푼(반큰술)으로 구성된 고명 2를 단위 포장 즉석 오리탕 식재료로 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 상기 단위 포장 즉석 오리탕 식재료에는 아로니아 분말 1t(작은술)로 구성된 고명 3이 더 포함될 수 있다.

**발명의 효과**

- [0017] 본 발명은 찹뜨물, 커피 및 오미자 술로 오리고기의 특유 잡내를 잡아내고, 오리고기를 압력솥으로 끓이면서 양념이 배이도록 하고, 양념된 오리고기는 순살만을 발려내어 소정의 크기로 결대로 찢고, 양념된 육수를 넣어 한소끔 끓이고, 소정의 고명을 얹기만 하면 되므로, 누구나 쉽게 순살 오리탕을 만들 수 있는 효과가 있다.
- [0018] 또한, 양념재료에 따라, 맑은 오리탕과 얼큰 오리탕을 만들 수 있는데, 전자는 종래 들깨탕으로 보이는 것과 전혀 다른 맑고 담백한 맛을 즐길 수 있고, 후자는 마치 기존 개고기 보신탕의 식감을 가지게 되어, 보신탕을 대체할 수 있는 효과가 있다.
- [0019] 그리고, 본 발명의 순살 오리탕 식재료는 얼린 1인분용 오리탕과 소정의 고명 식재료를 하나의 단위 포장으로 전국 어디나 택배 가능하고, 소비자는 얼린 1인분용 오리탕을 탕기에 넣고 센불에서 10여분 끓이고 동봉된 고명 식재료를 넣기만 하면 되므로, 빠르게, 언제, 어디서든, 누구든지 간단히 조리해 국밥용으로 먹을 수 있는 효과가 있다.

**도면의 간단한 설명**

- [0020] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 의한 맑은 오리탕용 즉석 오리탕 식재료를 보여준다.
- 도 2는 본 발명의 일 실시예에 의한 얼큰 오리탕용 즉석 오리탕 식재료를 보여준다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0021] 이하, 첨부된 도면을 참조하며 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 설명한다.
- [0022] 본 발명에 의한 순살 오리탕 제조방법은, 기본적으로 오리 손질 단계, 잡내 제거 단계, 양념하기 단계, 순살 찢기 단계 및 오리탕 완성 단계를 포함하여 구성된다.
- [0023] 이하, 각 단계별로 상술한다.
- [0024] 먼저, 상기 오리 손질 단계에서는 내장이 제거된 1.8~2kg의 한 마리 오리를 흐르는 물에 세척하며 손질한다.
- [0025] 상기 오리는 시중에 털과 내장의 제거는 물론 머리가 절단된 채로 공급되는 것을 이용할 수도 있으나, 시골에서 재배되는 무, 양파, 배추, 브로콜리 등 셀레늄 농도가 높은 사료를 먹인 것을 직접 도축하여 이용함이 바람직하다.
- [0026] 셀레늄(Selenium)은 항암, 항노화, 면역체계 강화, 어린이 성장 발육은 물론 고혈압, 심장병 등의 성인병과 남성의 정자생성 능력 촉진 등의 성기능 강화에 이르기까지 다양한 효능을 발휘한다고 알려져 있다(위의 Monthly Duck's Village 문헌 참조). 셀레늄은 육류나 생선보다 직접 흙으로부터 영양분을 흡수하는 채소류, 그 중에서

도 무, 양파, 배추, 브로콜리, 마늘 등에 많이 있는데, 이들 채소를 생으로 먹으면 좋으나 끓일 경우는 물에 잘 녹아 국물을 함께 마시지 않으면 섭취 효과가 떨어진다.

- [0027] 따라서, 셀레늄 농도가 높은 무, 양파, 배추, 브로콜리, 마늘 등을 오리에게 먹여, 오리를 셀레늄 공급원으로 함이 바람직하다.
- [0028] 오리고기는 잘 알려진 바와 같이, 고단백 저칼로리의 영양 식품으로, 본 발명에서 이용되는 순살, 예컨대 가슴살과 다리살 100g 섭취시 쌀밥의 6배, 대두의 1.4배 단백질을 섭취할 수 있고, 오리기름은 물에 녹는 불포화지방산이 많아 성인병 예방에 좋다(위의 Monthly Duck's Village 문헌 참조).
- [0029] 특히, 오리의 뇌수(腦髓) 속에는 강한 해독물질이 있기 때문에, 시중에서 머리가 절단된 채로 공급되는 것을 이용하기 보다는, 무, 양파, 배추, 브로콜리 등 셀레늄 농도가 높은 사료를 먹인 오리를 털과 내장만 제거하여, 즉 오리 머리를 함께 본 발명의 식재료로 이용함이 바람직하다.
- [0030] 상기 오리 손질 단계에서는 한 마리 오리를 손질하여 후속 단계에서 이용하는 것으로, 손질할 오리는 털, 내장, 머리를 제거한 상태에서는 1.8kg, 털과 내장만 제거했을 경우는 2kg 정도 나가는 것을 이용함이 바람직하다.
- [0031] 상기 잡내 제거 단계는 손질된 상기 오리를 소정의 용기에 넣고 물 5~10ℓ, 쌀뜨물 1~2ℓ, 커피 2~5T(큰술) 및 오미자 술 1~2컵(190ml 용량의 종이컵)을 넣고 센불에서 15~30분 끓인다. 여기서, T(큰술)는 테이블스푼으로 1T(큰술)은 15ml이고, 후술하는 중스푼(반큰술)은 통상의 어른 숟가락으로 1중스푼(반큰술)은 7.5ml이고, t(작은술)은 티스푼으로 1t(작은술)은 5ml 정도가 된다.
- [0032] 오리고기의 잡내 제거는 오리 요리의 최대 과제로, 본 발명에서는 전 단계에서 손질된 오리를 통채로 일반 냄비 등의 용기에 넣고 물 5~10ℓ, 쌀뜨물 1~2ℓ, 커피 2~5T(큰술) 및 오미자 술 1~2컵(190ml 용량의 종이컵)을 넣고 센불(가스레인지 등의 조리기구에서 가장 센불, 강불이라고도 함)에서 15~30분 끓여서 해결한다.
- [0033] 여기서, 쌀뜨물은 밥을 짓기 위해 1차로 쌀을 씻을 때 나온 물이 바람직하고, 커피는 볶고 갈지 않은 원두가 바람직하다. 오미자 술은 오미자에 30도의 술을 채워 6개월 이상 밀폐하여 발효시킨 것이 바람직하다.
- [0034] 상기 잡내 제거 단계에서의 물의 양은 용기의 크기와 형상에 따라 달라질 수 있으나, 오리가 잘길 정도로 5~10ℓ로 함이 바람직하고, 쌀뜨물은 물의 1/5배로 들어가도록 함이 바람직하며, 커피는 최소 2T(큰술), 최대 5T(큰술)로 함이 바람직하다. 이는 여러 번 시험 결과로 얻어진 것으로, 커피가 2T(큰술) 미만으로 들어가면 오리 냄새가 약간 남아 있고, 그렇다고 5T(큰술) 초과하면 오리고기 색깔 등을 변질시키는 문제가 있다. 오미자 술 또한 1컵 미만으로 첨가될 경우에는 기대한 효과를 얻기 어려웠고, 그렇다고 2컵을 초과해 들어갈 경우는 커피의 효능 등과 조화되기 어려웠다.
- [0035] 상기 잡내 제거 단계에서 센불에서 15~30분 끓이는 것이 바람직하다. 이는 센불에서 끓어오르며 거품이 많이 나게 하고, 거품은 불순물을 함유하고 있으므로 제거해 주게 되는데, 15분 미만일 경우는 쌀뜨물 등이 오리고기에 적절히 들어가 거품을 통해 불순물 및 특유 냄새가 제대로 제거되기 어렵고, 그렇다고 30분 초과해서 끓일 경우는 오리고기의 유효물질이 나오게 되는 문제점이 있다.
- [0036] 상기 양념하기 단계는 상기 잡내 제거 단계를 거친 오리를 건져 그대로 압력솥에 넣고 소정의 양념재료 이외에 물 5~10ℓ, 생강 10~20g, 청양고추 5~30g, 마늘 50~150g, 무 50~200g, 대파 5~20g, 통후추 2~5g, 다시마 5~20g 및 양파 5~50g를 넣고 센불에서 15~20분, 상기 압력솥에서 김이 나올 때 약불에서 1시간~1시간반 끓이고, 이어 불을 끈 상태에서 30분간 뜸 들이는 단계로 진행하여 양념된 오리고기와 양념된 육수를 동시에 얻는다.
- [0037] 상기 압력솥을 이용함으로써, 조리시간을 단축할 수 있고 뼈의 진국까지 우려 낼 수 있는 장점이 있다. 상기 물의 양은 조리시간에 증발되는 양을 고려하고 7인분의 정도의 육수를 얻기 위해 최소한 5ℓ가 바람직하고, 10ℓ를 초과할 경우는 진한 육수물을 얻기 어렵다. 상기 압력솥으로의 조리시간은 첨가되는 물의 양에 맞추어 센불에서 15~20분, 압력솥에서 김이 나올 때 약불에서 1시간~1시간반 끓이고, 이어 불을 끈 상태에서 30분간 뜸 들이는 단계로 진행함이 바람직하다.
- [0038] 상기 양념하기 단계에서 핵심적으로 첨가되는 마늘 50~150g, 무 50~200g, 대파 5~20g 및 양파 5~50g는 셀레늄 농도가 높은 식재료가 최대한 많이 들어가도록 하여, 적절한 양념은 물론 몸에 좋은 셀레늄 육수를 얻기 위함이다. 앞서 언급한 바와 같이, 마늘, 무, 대파 및 양파 등에는 셀레늄 농도가 높은 식재료인데, 끓이는 과정에서 셀레늄이 모두 나오게 된다. 따라서, 본 발명에서는 위 단계에서 양념된 오리고기를 얻을 뿐만 아니라, 조리과정에서 끓는 물로 나온 셀레늄을 최대한 육수로 이용하고자 한 것이다. 상기 마늘, 무, 대파 및 양파의 각 함량

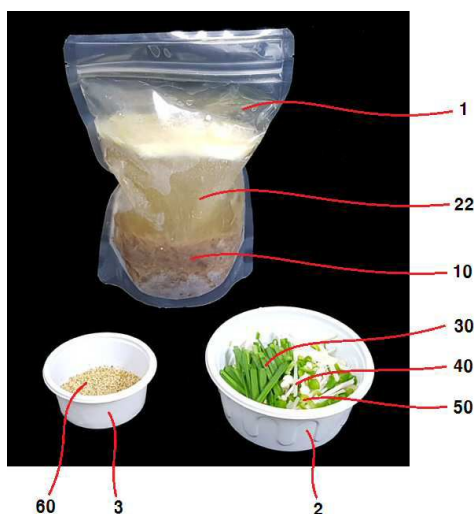
은 위의 목적을 달성하기 위해 여러 번 시도 끝에 얻은 것이다.

- [0039] 나머지 생강 10~20g, 청양고추 5~30g, 통후추 2~5g, 다시마 5~20g 등은 오리고기 맛의 풍미를 높이며, 위 단계에서 얻은 양념된 육수만 첨가하여도 후술하는 오리탕 완성 단계에서 누구나 쉽게 순살 오리탕을 만들 수 있게 한 것이다.
- [0040] 상기 양념재료는 순살 오리탕의 종류로, 맑은 오리탕과 얼큰 오리탕을 위해 추가되는 것이다.
- [0041] 상기 맑은 오리탕을 위해서, 상기 양념재료로 황기 5~20g, 엄나무 5~40g, 뽕나무 10~50g, 당귀 1~4g, 대추 1~5g, 능이버섯 100~200g 및 소금 2~5T(큰술)이 들어감이 바람직하다. 여기서, 소금 2~5T(큰술)은 별도 오리탕 완성 단계에서 기호에 따라 적절한 양으로 들어되게 할 수도 있으나, 본 단계에서 첨가되도록 함이 최소 맛을 내며 다른 식재료와 충분히 배합되도록 하고, 오리탕 완성 단계에서는 양념된 육수만으로도 오리탕을 만들 수 있게 하기 위해 바람직하다. 또한, 상기 조리과정 후에는 황기, 엄나무, 뽕나무, 당귀, 대추씨는 건져내고, 능이버섯은 양념된 육수에는 들어가도록 함이 바람직하다. 이렇게 함으로써, 종래 들깨탕으로 보이는 것과 전혀 다른 맑고 담백한 맛을 즐길 수 있는 맑은 오리탕용 양념된 육수를 얻을 수 있게 된다.
- [0042] 상기 얼큰 오리탕을 위해서, 상기 양념재료로 된장 100~300g 및 고추장 100~300g이 포함되도록 함이 바람직하다. 된장과 고추장이 거의 1:1 비율로 상술한 물의 양에 따라 각각 최소 100g, 최대 300g로 들어가도록 함이, 지나치게 맵지도 않고 얼큰한 육개장, 특히 기존 개고기 보신탕과 같은 맛을 낼 수 있는 얼큰 오리탕용 양념된 육수를 얻을 수 있어 바람직하다.
- [0043] 상기 순살 찢기 단계는 양념된 오리고기를 압력솥에서 건져내어, 뼈와 껍질을 제거하며 순살만을 발려내고, 상기 순살을 소정의 크기로 결대로 찢어 먹기 좋은 형태로 손질하는 것이다. 양념된 오리고기에서 순살을 발려내면, 장다리 2개, 양날개, 목, 머리 등에서 나온 뼈는 300~400g이 되므로, 순살은 1.5~1.7kg 얻을 수 있다.
- [0044] 발려낸 순살은 결대로 찢어 먹기 좋게 하며 식감을 높일 수 있게 한다. 이를 위해 결대로 찢은 평균적인 크기가 폭 0.2~1cm 및 길이 1~3cm로 함이 바람직하다. 위의 크기로 순살 찢기를 하면, 맑은 오리탕은 닭곰탕의 식감을 내고, 얼큰 오리탕은 개고기 보신탕의 식감을 거의 그대로 살릴 수 있게 된다. 또한, 완성된 순살 오리탕은 밥을 말아 국밥처럼 먹을 수 있게 되는 효과도 있다.
- [0045] 마지막으로, 상기 오리탕 완성 단계는 순살 찢기 단계에서 얻은 순살 중 220~250g에 양념하기 단계에서 얻은 양념된 육수 중 300~400ml를 넣어 1인분용 오리탕을 완성하게 된다.
- [0046] 상기 순살 찢기 단계에서 얻은 순살은 1.5~1.7kg 정도 되는데, 여기서 순살 220~250g을 취하여 1인분용 오리탕에 들어가도록 함이, 성인 1인을 기준으로 한끼 식사로 충분한 양이 되도록 하며, 대략 7인분, 그러니까 1인분용 오리탕을 7개 만들 수 있어 바람직하다. 또한, 양념된 육수는 300~400ml가 1인분용 오리탕에 들어가도록 하여, 상기 1인분용 순살과의 전체 부피가 500~600ml가 되도록 함이, 목적하는 담백하거나 얼큰한 맛을 내며, 국밥용으로 순살 오리탕을 완성하기에 바람직하다.
- [0047] 구체적으로, 상기 순살 오리탕은, 소정의 탕기(예컨대, 뚜껑배기)에 상기 순살 220~250g과 상기 양념된 육수 300~400ml를 넣어 한소끔 끓이고, 상기 탕기에 소정의 고명을 얹어 양념된 오리탕으로 완성할 수 있다. 상기 고명은 한소끔 끓은 후에 얹고, 다시 한소끔 끓을 때 불을 꺼서 완성할 수 있다.
- [0048] 여기서, 상기 고명은 부추 10g, 팽이버섯 10g, 썰은 대파 2중스푼(반큰술) 및 들깨가루 1중스푼(반큰술)을 포함하여 구성될 수 있다. 본 실시예로 들어가는 들깨가루는 1중스푼(반큰술)에 불과하여, 종래 들깨탕으로 보이는 것과 전혀 다른 맛과 식감을 내게 된다.
- [0049] 실시예에 따라, 상기 고명은 아로니아 분말 1t(작은술)가 더 포함될 수 있다. 이렇게 함으로써, 아로니아를 통해 항산화 성분 등 유효성분의 섭취는 물론 순살 오리탕을 먹고 난 다음에 남아 있을 수 있는 느끼함을 없앨 수 있는 장점이 있게 된다. 아로니아는 분말로 첨가함이 장기간 보관하며 사용할 수 있어 바람직하다. 아로니아 분말 1t(작은술) 포함될 때, 상기 효과를 얻을 수 있어 바람직하다.
- [0050] 다른 실시예로, 상기 오리탕 완성 단계는 소정의 팩(예컨대, 지퍼팩)에 상기 순살 220~250g과 상기 양념된 육수 300~400ml를 넣어 밀봉하여 영하 40℃ 이하에서 1인분용 오리탕으로 급냉하고, 필요시 급냉한 상기 1인분용 오리탕을 소정의 탕기(예컨대, 뚜껑배기)에 넣어 한소끔 끓이고, 상기 탕기에 소정의 고명을 얹어 양념된 오리탕을 완성할 수도 있다. 여기서 고명은 상술한 예의 고명을 그대로 넣어, 상술한 방식으로 오리탕을 완성할 수 있다.

- [0051] 이렇게 함으로써, 음식점은 미리 급냉한 1인분용 오리탕과 고명을 만들어 두었다가, 주문이 있을 때, 탕기에 넣고 센불에서 10분 정도만 끓이면 되므로 바로 1인분용 순살 오리탕을 만들어 제공할 수 있게 된다.
- [0052] 본 발명의 다른 모습으로, 즉석 순살 오리탕의 식재료로 실시될 수 있다. 이는 즉석 오리탕의 식재료로, 상술한 순살 오리탕의 제조단계, 즉 상기 오리 손질 단계, 상기 잡내 제거 단계, 상기 양념하기 단계 및 상기 순살 찢기 단계로 만들어지되, 상기 순살 찢기 단계는 상기 순살을 폭 0.2~1cm 및 길이 1~3cm 크기로 결대로 찢는 것이고, 소정의 팩(예컨대, 지퍼팩)에 상기 순살 찢기 단계에서 얻은 순살 중 220~250g과 상기 양념하기 단계에서 얻은 상기 양념된 육수를 전체 부피가 500~600ml가 되도록 넣고 밀봉하여 영하 40℃ 이하에서 급냉한 얼린 1인분용 오리탕; 부추 10g, 팽이버섯 10g 및 썰은 대파 2중스푼(반큰술)을 포함하는 고명 1; 및 들깨가루 1중스푼(반큰술)으로 구성된 고명 2를 단위 포장 즉석 오리탕 식재료로 포함될 수 있다.
- [0053] 본 실시예에 의한 즉석 순살 오리탕 식재료의 각 구성에 대한 설명은 위의 순살 오리탕 제조방법의 실시예로 설명한 것과 같으므로, 반복된 설명은 생략한다.
- [0054] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 의한 맑은 오리탕용 즉석 오리탕 식재료로, 지퍼팩(1)에 220~250g의 순살(10)을 넣고 양념된 맑은 육수(22)를 넣어 전체 부피가 500~600ml가 되도록 하고 밀봉하여 영하 40℃ 이하에서 급냉한 얼린 1인분용 오리탕과, 일회용 용기(2)에 담은 부추(30) 10g, 팽이버섯(40) 10g 및 썰은 대파(50) 2중스푼(반큰술)을 포함하는 고명 1과, 다른 일회용 용기(3)에 담은 들깨가루(60) 1중스푼(반큰술)으로 구성된 고명 2를 하나의 단위 포장으로 제공될 수 있음을 보여준다.
- [0055] 도 2는 본 발명의 일 실시예에 의한 얼큰 오리탕용 즉석 오리탕 식재료로, 지퍼팩(1)에 220~250g의 순살(10)을 넣고 양념된 얼큰 육수(24)를 넣어 전체 부피가 500~600ml가 되도록 하고 밀봉하여 영하 40℃ 이하에서 급냉한 얼린 1인분용 오리탕과, 위 도 1의 설명에서 언급한 고명 1과 고명 2를 하나의 단위 포장으로 제공될 수 있음을 보여준다.
- [0056] 상기 도 1과 도 2의 각 실시예에는 미도시되었으나, 또 다른 일회용 용기에 담은 아로니아 분말 1t(작은술)로 구성된 고명 3이 즉석 오리탕 식재료로 더 포함될 수 있다.
- [0057] 상기와 같이, 즉석 순살 오리탕 식재료가 구비됨으로써, 얼린 1인분용 오리탕과 소정의 고명 식재료를 하나의 단위 포장으로 전국 어디나 택배 가능하고, 소비자는 얼린 1인분용 오리탕을 탕기에 넣고 센불에서 10여분 끓이고 동봉된 고명 식재료를 넣기만 하면 되므로, 빠르게, 언제, 어디서든, 누구든지 간단히 조리해 국밥용으로 먹을 수 있게 된다.

**도면**

**도면1**



도면2

