



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2021년06월04일  
(11) 등록번호 10-2260957  
(24) 등록일자 2021년05월31일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 13/00 (2016.01) A23L 11/00 (2021.01)  
A23L 13/40 (2016.01) A23L 27/12 (2016.01)  
A23L 29/00 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)  
A23P 20/12 (2016.01)

(52) CPC특허분류  
A23L 13/03 (2016.08)  
A23L 11/07 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2020-0133528

(22) 출원일자 2020년10월15일

심사청구일자 2020년10월15일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020110120996 A\*  
KR1020150120630 A\*  
KR1020200034542 A\*  
KR101712778 B1

\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

히노아스카(주)

광주광역시 동구 칠전길 2(월남동)

(72) 발명자

전이찬

광주광역시 서구 백석길 19, 101동 603호(마북동, 희망가아파트)

홍승표

광주광역시 서구 상무공원로 35, 104동 710호(치평동, 상무1차우미아파트)

(74) 대리인

특허법인메이저

전체 청구항 수 : 총 3 항

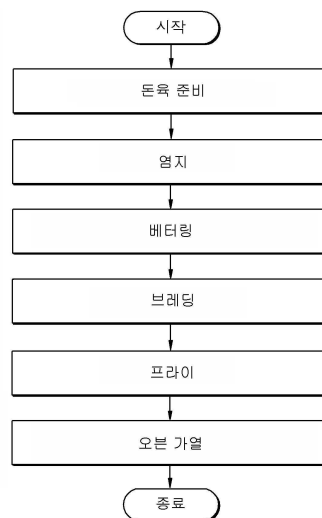
심사관 : 김영림

(54) 발명의 명칭 **돈가스 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 돈가스 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 돈가스용 돈육을 준비하는 단계와, 상기 준비된 돈육을 염지액으로 염지하는 단계와, 상기 염지된 돈육을 베타액으로 베타링(battering)하는 단계와, 상기 베타링된 돈육을 빵가루로 브레딩(breading)하는 단계와, 상기 브레딩된 돈육을 올리브유를 포함하는 오일을 이용하여 165~175℃의 온도에서 프라이(fry)하는 단계와, 상기 프라이된 돈육을 오븐에 투입하여 170℃의 온도에서 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다. 본 발명에 의하면, 흡유량이 적고, 트랜스 지방의 함량이 낮으면서도 바삭한 식감을 가져, 전체적인 풍미가 개선되고, 소비자의 건강이 유지될 수 있도록 하는 장점이 있다.

**대표도** - 도1



(52) CPC특허분류

*A23L 13/428* (2016.08)

*A23L 27/12* (2016.08)

*A23L 29/06* (2016.08)

*A23L 5/11* (2016.08)

*A23L 5/15* (2016.08)

*A23P 20/12* (2016.08)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

돈까스용 돈육을 준비하는 단계와,

상기 준비된 돈육을 염지액으로 염지하는 단계와,

상기 염지된 돈육을 베타액으로 베타링(battering)하는 단계와,

상기 베타링된 돈육을 빵가루로 브레딩(breading)하는 단계와,

상기 브레딩된 돈육을 올리브유를 포함하는 오일을 이용하여 165~175℃의 온도에서 프라이(fry)하는 단계와,

상기 프라이된 돈육을 오븐에 투입하여 170℃의 온도에서 가열하는 단계를 포함하고,

상기 염지액은,

양파, 사과, 마늘, 생강, 우유, 우스타소스, 청주, 매실액, 후춧가루, 소금, 사과효소 및 올리브유를 혼합한 것이고,

상기 오일은,

대두유 및 엑스트라버진 올리브유를 혼합한 것이며,

상기 염지액은,

죽엽 추출물, 무릇 추출물 및 가죽나무의 추출물을 더 혼합한 것임을 특징으로 하는 돈까스의 제조방법.

#### 청구항 2

삭제

#### 청구항 3

삭제

#### 청구항 4

제1항에 있어서,

상기 브레딩하는 단계는,

상기 빵가루에 코코넛분, 라이스분 또는 이들 모두를 혼합한 후, 브레딩하는 것을 특징으로 하는 돈까스의 제조방법.

#### 청구항 5

제4항에 있어서,

상기 브레딩하는 단계는,

상기 빵가루에 콩비지 분말을 더 혼합한 후, 브레딩하되,

상기 콩비지 분말은 콩비지에 단백질 가수분해효소를 첨가하여 단백질을 가수분해한 후, 건조한 것임을 특징으로 하는 돈까스의 제조방법.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 돈까스 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 브레딩된 돈육을 오일로 프라이 후 오븐 가열하여 흡유량을 줄임으로써, 불필요한 지방의 함량을 낮추면서도 바삭한 식감을 갖는 돈까스의 제조방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0003] 커틀릿(Cutlet)이란 요리는 송아지 고기나 양고기의 등심이나 안심 등을 얇게 절단하여 고기의 표면에 소금과 후추로 기본적인 양념을 한 후 밀가루, 빵가루의 순서대로 옷을 입혀 기름에 튀기는 조리방법으로 조리된 음식이다.

[0004] 돈까스는 돼지고기의 등심, 안심 등의 부위를 절단하여 물리적인 연육 과정을 통하여 얇게 편 다음 소금, 후추 간을 한 후 밀가루, 계란물, 빵가루의 순서대로 옷을 입혀 기름에 튀기는 조리방법으로 조리된 음식이다.

[0005] 돈까스는 원료인 돼지고기 가격이 저렴하고 좋은 단백질 공급원으로 우리나라 외식산업의 주요한 메뉴로 자리 잡고 있는 추세지만, 조리 과정이 복잡하고 기름을 사용하기 때문에 가정에서 만들어 먹기 힘든 단점이 있다.

[0006] 또한, 돼지고기 등심에 포함된 지방 성분과 튀김 과정에서 발생하는 열량의 증가는 소비자들의 인식이 높아지게 됨에 따라 고열량의 식품으로서 평가받고 있어 이에 대한 개선이 필요한 상황이다.

[0007] 기름에 튀긴 돈까스는 바삭바삭하고 고소한 맛이 있어 어린이뿐만 아니라 청소년도 많이 섭취하고 있지만, 대두유로 튀긴 돈까스에는 트랜스 지방이 많이 함유되어 있어 문제가 된다.

[0008] 돈까스를 튀기는데 주로 사용되는 대두유는 식물성 지방인 불포화지방산이지만, 불포화지방산은 분자 구조가 매우 불안정하여 열에 의해 쉽게 파괴되어 트랜스 지방으로 변성된다. 그리고 이러한 트랜스 지방은 섭취시 콜레스테롤 증가를 유발해서, 심장병, 동맥경화증, 고혈압 등을 유발하여, 간암, 위암, 대장암, 유방암, 당뇨병과도 관련이 있는 것으로 알려져 있다. 또한, 상기 트랜스 지방은 몸속 나쁜 콜레스테롤(LDL) 수치를 증가시키는 것과 동시에 좋은 콜레스테롤(HDL) 수치를 낮추기 때문에 오히려 동물성 포화 지방보다 건강에 더 해롭다.

[0009] 상기와 같이 돈까스를 대두유에 튀길 때 발생하는 트랜스 지방의 문제를 해결하기 위해 돈까스를 요리할 때 대두유에 넣고 튀기지 않고도 요리할 수 있는 제조방법이 연구되고 있다. 이러한 선행문헌으로는 대한민국 등록특허 제10-1636609호, 대한민국 등록특허 제10-1168868호 등이 있다.

[0010] 그러나 이러한 선행문헌들은 돈까스를 오븐에 구움으로써, 기름에 튀긴 돈까스에 비해 바삭한 맛이 떨어지는 문제가 있으며, 시간도 많이 소요되는 문제가 있다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

[0012] (특허문헌 0001) KR 10-1636609 B1

(특허문헌 0002) KR 10-1168868 B1

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0013] 따라서, 본 발명의 목적은 브레딩된 돈육을 오일에 프라이 후, 오븐으로 가열함으로써, 흡유량이 적으면서도, 바삭한 식감을 갖는 돈까스의 제조방법을 제공하는 데 있다.

[0014] 본 발명의 다른 목적은 올리브유의 사용으로 트랜스 지방의 함량을 낮춘 돈까스의 제조방법을 제공하는 데 있다.

[0015] 본 발명의 또 다른 목적은 식감이 우수하고, 잡냄새와 노린내가 없는 돈까스의 제조방법을 제공하는 데 있다.

**과제의 해결 수단**

- [0017] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 돈까스 제조방법은, 돈까스용 돈육을 준비하는 단계와, 상기 준비된 돈육을 염지액으로 염지하는 단계와, 상기 염지된 돈육을 베타액으로 베타링(battering)하는 단계와, 상기 베타링된 돈육을 빵가루로 브레딩(breading)하는 단계와, 상기 브레딩된 돈육을 올리브유를 포함하는 오일을 이용하여 165~175℃의 온도에서 프라이(fry)하는 단계와, 상기 프라이된 돈육을 오븐에 투입하여 170℃의 온도에서 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0018] 상기 염지액은, 양파, 사과, 마늘, 생강, 우유, 우스타소스, 청주, 매실액, 후춧가루, 소금, 사과효소 및 올리브유를 혼합한 것이고, 상기 오일은, 대두유 및 엑스트라버진 올리브유를 혼합한 것임을 특징으로 한다.
- [0019] 상기 염지액은, 죽엽 추출물, 무릇 추출물 및 가죽나무의 추출물을 더 혼합한 것임을 특징으로 한다.
- [0020] 상기 브레딩하는 단계는, 상기 빵가루에 코코넛분, 라이스분 또는 이들 모두를 혼합한 후, 브레딩하는 것을 특징으로 한다.
- [0021] 상기 브레딩하는 단계는, 상기 빵가루에 콩비지 분말을 더 혼합한 후, 브레딩하되, 상기 콩비지 분말은 콩비지에 단백질 가수분해효소를 첨가하여 단백질을 가수분해한 후, 건조한 것임을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

- [0023] 본 발명에 의하면, 흡유량이 적고, 트랜스 지방의 함량이 낮으면서도 바삭한 식감을 가져, 전체적인 풍미가 개선되고, 소비자의 건강이 유지될 수 있도록 하는 장점이 있다.

**도면의 간단한 설명**

- [0025] 도 1은 본 발명에 의한 돈까스의 제조공정도

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0026] 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.
- [0027] 본 발명의 가장 큰 특징은, 브레딩된 돈육을 오일로 프라이한 후, 오븐 가열함으로써, 흡유량을 낮추면서도 바삭한 식감이 유지되도록 한다는 데 있다. 아울러, 본 발명의 다른 특징은 대두유와 올리브유의 사용으로 트랜스 지방의 함량을 낮추는 데 있다.
- [0029] 이러한 본 발명의 돈까스 제조방법은, 돈까스용 돈육을 준비하는 단계와, 상기 준비된 돈육을 염지액으로 염지하는 단계와, 상기 염지된 돈육을 베타액으로 베타링(battering)하는 단계와, 상기 베타링된 돈육을 빵가루로 브레딩(breading)하는 단계와, 상기 브레딩된 돈육을 올리브유를 포함하는 오일을 이용하여 165~175℃의 온도에서 프라이(fry)하는 단계와, 상기 프라이된 돈육을 오븐에 투입하여 170℃의 온도에서 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0031] 이하, 도 1을 참조하여 이를 단계별로 상세히 설명한다.
- [0032] 돈까스용 돈육을 준비하는 단계
- [0033] 먼저, 돈까스용 돈육을 준비한다.
- [0034] 상기 돈육은 생등심육을 2~4℃에서 120시간 숙성시키고, 잔뼈, 혈압육 및 근막을 제거한다. 그리고 잔뼈, 혈압육 및 근막을 제거한 돈육을 성형기를 이용하여 압축하고, 절단하여 준비한다. 이때, 돈육의 두께 및 크기는 이 기술이 속하는 분야에서 공지된 정도이면 족한바, 이를 제한하지 않는다.
- [0035] 또한, 연육기를 이용하여 돈육을 연육시킬 수 있음은 당연한바, 이의 실시를 제한하지 않는다.
- [0037] 상기 준비된 돈육을 염지액으로 염지하는 단계
- [0038] 상기 준비된 돈육을 염지액에 침지시킨 후, -2~5℃에서 18~36시간 염지한다.
- [0039] 이때, 상기 염지액은 양파, 사과, 마늘, 생강, 우유, 우스타소스, 청주, 매실액, 후춧가루, 소금, 사과효소 및 올리브유가 혼합된 것, 더욱 구체적으로 상기 양파 100중량부에 대하여 사과 70~130중량부, 마늘 20~40중량부, 생강 20~40중량부, 우유 800~1000중량부, 우스타소스 30~50중량부, 청주 50~70중량부, 매실액 100~250중량부,

후춧가루 5~10중량부, 소금 300~500중량부, 사과효소 400~500중량부 및 올리브유 5~20중량부를 혼합하고, 1~4℃에서 20~30시간 숙성시켜 제조한 것을 사용함이 바람직한바, 이를 통해 돈육에 연육작용을 하여 육질을 부드럽게 하고, 돈육 특유의 잡냄새를 제거하면서도, 감칠맛을 부여하여 전체적인 관능성을 개선하는 것이다.

- [0040] 상기 염지액에 사용되는 양파는 돈육에 연육작용을 하여 육질을 부드럽게하기 위해 사용됨은 물론, 돈육의 단백질을 소화시키고, 그 단맛으로 인해 돈육에 감칠맛을 부여한다.
- [0041] 상기 사과효소는 돈육으로 흡수되면서 소비자가 돈육을 섭취할 때 칼륨을 섭취할 수 있도록 하여 육식으로 과잉 섭취되는 염분을 배출하는데 도움을 주며, 연육작용을 하여 육질을 부드럽게하며, 감칠맛 역시 부여한다.
- [0042] 상기 마늘과 생강은 돈육 특유의 잡냄새를 효과적으로 제거해주며, 돈육의 단백질을 소화하는데 도움을 준다. 또한, 살균작용을 한다.
- [0043] 상기 우유는 돈육의 누린내를 흡착하여 제거하며, 돈육에 연육작용을 한다.
- [0044] 상기 우스타소스는 채소, 향신료를 삶은 국물에 소금, 설탕 등의 조미료를 첨가하여 제조된 소스로, 감칠맛을 향상시켜 식욕을 증가시킬 수 있도록 도움을 줄 수 있다.
- [0045] 상기 청주는 쌀, 누룩, 물을 원료로 하여 빚어 걸러낸 맑은 술이며 돈육의 누린내와 잡냄새를 제거한다.
- [0046] 상기 매실액은 풍부한 항산화 작용으로 돈육의 저장성을 높여주며, 돈육을 밀간한다. 상기 매실액으로는 이 기술이 속하는 분야에서 공지된 방법으로 제조된 것을 사용하거나, 시판되는 상품 중 어떠한 것이라도 사용 가능하다.
- [0047] 상기 후춧가루는 후추의 익기 전 열매의 종과피를 제거하지 않은 흑후추를 분쇄하여 제조된 흑후춧가루를 사용하는 것이 바람직하다. 상기 흑후춧가루를 사용하면 백후추보다 향미가 많기 때문에 식욕을 증진시킬 수 있으며, 돈육의 누린내를 제거하고 돈육의 부패를 방지하여 방부효과를 줄 수 있게 된다.
- [0048] 상기 소금은 돈육의 밀간을 위해 사용된다.
- [0049] 상기 사과효소는 연육작용은 물론 감칠맛 향상을 위해 사용된다.
- [0050] 상기 올리브유는 연육작용을 돕는 것은 물론, 전체적인 풍미를 좋게 하고, 프라이시 바삭한 식감을 부여하기 위해 사용된다.
- [0051] 이때, 상기 염지액의 사용량은 제한하지 않는바, 이 기술이 속하는 분야에서 공지된 정도이면 족하다.
- [0053] 상기 염지된 돈육을 베타액으로 베타링(battering)하는 단계
- [0054] 다음으로, 염지된 돈육을 베타액으로 베타링한다.
- [0055] 상기 베타액은 베타믹스, 계란, 물 등을 포함하여 것으로, 베타액의 제조는 종래의 돈까스 제조방법에 따른다.
- [0057] 상기 베타링된 돈육을 빵가루로 브레딩(breading)하는 단계
- [0058] 그리고 상기 베타링된 돈육을 빵가루로 브레딩한다.
- [0059] 아울러, 빵가루로 브레딩하는 단계는 이미 공지된 돈까스의 제조방법에 따르는 것으로, 이는 종래기술을 통해 충분히 공지된 사항이므로, 이에 대한 상세한 설명은 생략한다.
- [0060] 다만, 본 발명에서는 상기 빵가루에 라이스분, 코코넛분 또는 이들 모두를 더 혼합한 후, 이 혼합 빵가루를 브레딩하는 것이 더욱 바람직한바, 라이스분과 코코넛분을 더 사용할 경우 고소한 풍미 및 바삭한 식감을 더욱 개선할 수 있는 물론, 흡유량 역시 낮출 수 있기 때문이다. 상기 코코넛분 및 라이스분을 모두 사용할 경우 이를 동량으로 혼합 사용할 수 있으며, 상기 빵가루에 대하여 라이스분, 코코넛분 또는 이들 모두를 8:1~3 중량비로 혼합하여 사용하는 것이 가장 바람직하다.
- [0062] 상기 브레딩된 돈육을 올리브유를 포함하는 오일을 이용하여 165~175℃의 온도에서 프라이(fry)하는 단계
- [0063] 다음으로, 상기 브레딩된 돈육을 오일을 이용하여 프라이한다.
- [0064] 이때, 상기 식용 오일로는 종래의 대두유 단독이 아닌 대두유와 엑스트라버진 올리브오일을 사용함이 바람직한바, 상기 엑스트라버진 올리브오일은 유전자 변형작물이 아닌 100% 천연 식재료를 이용한 것으로, 100g당 유리 지방산 0.39%를 함유하며, 유해한 콜레스테롤 생성을 억제하는 동시에 불포화 지방산 함량이 식물성 오일 중 가장 높고, 필수 지방산인 올레산이 35~80%나 들어 있다. 아울러, 상기 대두유 90~95중량%와 엑스트라버진 올리브

오일 5~10중량%를 혼합하여 사용할 경우 다른 오일을 사용하는 것보다 더욱 담백한 맛을 제공하여 느끼한 맛이 없다는 장점이 있다.

- [0065] 그리고 상기 프라이는 165~175℃의 온도에서 3분 30초간 프라이한다.
- [0067] 상기 프라이된 돈육을 오븐에 투입하여 170℃의 온도에서 가열하는 단계
- [0068] 다음으로, 상기 프라이된 돈육을 오븐에 투입하여 170℃에서 60초간 가열함으로써, 프라이를 통해 흡유된 빵가루 내 오일을 제거한다. 즉, 이러한 오븐 가열을 통해 바삭한 식감은 그대로 유지하면서도, 돈까스의 흡유량은 낮추는 것이다.
- [0070] 상기와 같이 제조된 본 발명의 돈까스는 바삭한 식감을 갖는 것은 물론, 고소하며 담백한 맛을 가져 관능적 기호도가 우수하며, 흡유량이 적고, 트랜스 지방의 함량이 적다는 장점이 있다.
- [0071] 아울러, 본 발명에 의한 돈까스는 냉동보관 후 오븐, 전자레인지, 에어프라이기 등에 재조리하여 섭취할 경우, 바삭한 식감 및 고소한 풍미가 그대로 유지된다는 장점이 있다.
- [0073] 한편, 돈육의 잡냄새를 완벽히 제거하면서도 돈육에 풍부한 감칠맛을 부여하고, 돈육의 지방 산패를 방지하기 위하여, 상기 염지액에 죽엽 추출물 1~10중량부, 무릇 추출물 1~10중량부 및 가죽나무 추출물 1~10중량부를 더 혼합할 수 있다.
- [0074] 죽엽은 참대의 잎을 말린 것으로, 지방의 산패를 방지하고, 돈육의 잡냄새와 노린내를 제거해준다.
- [0075] 상기 죽엽 추출물을 제조하는 방법은, 죽엽에 물을 10~30중량배 가하고, 60~100℃에서 10분~12시간 가열한 후, 여과하여 제조할 수 있으나, 이는 일례에 의한 것으로, 그 추출방법을 제한하지 않는다. 아울러, 여과 후 농축 또는 건조할 수 있음은 당연하다.
- [0076] 무릇은 매운 향을 갖는 채소로서, 그 추출물을 이용하면 돈육 특유의 잡냄새와 노린내는 제거하면서도, 감칠맛을 현저히 상승시킬 수 있게 된다.
- [0077] 상기 무릇 추출물을 제조하는 방법은, 무릇의 전초에 물을 10~30중량배 가하고, 60~100℃에서 10분~12시간 가열한 후, 여과하여 제조할 수 있으나, 이는 일례에 의한 것으로, 그 추출방법을 제한하지 않는다. 아울러, 여과 후 농축 또는 건조할 수 있음은 당연하다.
- [0078] 가죽나무는 독특한 향이 나는 것으로, 비타민, 칼슘, 마그네슘, 단백질 등이 풍부하며, 항균 및 항염 작용을 하고, 신진대사를 촉진하고, 면역력을 강화하는 기능을 갖는다. 본 발명에서 상기 가죽나무 추출물은 돈육의 잡냄새와 노린내를 효과적으로 제거해줌은 물론, 돈육에 각종 유효성분 역시 부가해주는 역할을 한다.
- [0079] 상기 가죽나무 추출물은 가죽나무의 잎, 가지 또는 이들 모두에 물을 10~30중량배 가하고, 60~100℃에서 10분~12시간 가열한 후, 여과하여 제조할 수 있으나, 이는 일례에 의한 것으로, 그 추출방법을 제한하지 않는다. 아울러, 여과 후 농축 또는 건조할 수 있음은 당연하다.
- [0081] 또한, 돈까스의 흡유량을 더욱 줄이면서도, 바삭하고, 고소한 풍미는 높이기 위하여, 상기 빵가루에 콩비지 분말을 더 혼합한 후, 브레딩할 수 있다. 이때, 그 혼합량은 빵가루, 콩비지 분말을 8:1~2 중량부로 혼합하는 것이다. 아울러, 상기 라이스분과 코코넛분을 함께 사용하는 경우, 빵가루; 라이스분, 코코넛분 또는 이들 모두; 콩비지 분말을 8:1~3:1~2 중량비로 적용할 수 있다.
- [0082] 상기 콩비지 분말은 콩비지에 단백질 가수분해효소를 첨가하여 단백질을 가수분해한 후, 건조한 것으로, 고소한 풍미는 높여주고 흡유량은 현저히 낮춰준다.
- [0084] 이하, 본 발명을 실시예를 통해 상세히 설명한다.
- [0085] (실시예 1)
- [0086] 생등심육을 3℃에서 120시간 숙성시킨 후, 잔뼈, 혈압육 및 근막을 제거하고, -40℃에서 급속 냉동하였다. 그리고 이를 원목성형기로 압축하고, 압축된 등심을 두께 1.25cm 중량 80g으로 절단하였다. 그리고 절단된 등심을 다시 0.5cm로 압축성형하고, 연육기계를 가로 2회, 세로 1회로 통과시켜 고기 결을 절단하여 돈육을 준비하였다.
- [0087] 양파 1,000g, 사과 1,000g, 마늘 300g, 생강 300g, 우유 9000g, 우스타소스(오투기) 420g, 청주 600g, 매실액(보해) 180g, 흑후춧가루 72g, 꽃소금 420g, 사과효소(참존식품) 450g, 엑스트라버진 올리브유 100g을 혼합한

후 분쇄하고, 4℃에서 24시간 숙성시켜 염지액을 제조하였다.

- [0088] 그리고 상기 준비된 돈육에 염지제를 1:1 부피비로 혼합하고, 5℃에서 24시간 숙성한다.
- [0089] 다음으로, 상기 염지된 돈육 1장을 꺼내 베타액 30g을 베타링하였다. 상기 베타액은 베타믹스 1,100g, 정제수 800g 및 계란 1,500g을 혼합하여 제조하였다.
- [0090] 그리고 상기 베타링된 돈육을 빵가루 20g으로 브레딩하고, 상기 브레딩된 돈육을 대두유 95중량%와 엑스트라버진 올리브오일 5중량%를 혼합한 오일을 이용하여 170℃에서 3분 30초간 프라이한 후, 프라이된 돈육을 170℃로 예열된 오븐에 바로 투입하여 60초간 가열하여 돈까스를 제조하였다.
- [0092] (실시예 2)
- [0093] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 상기 빵가루에 라이스분과 코코넛분을 8:1:1 중량비로 혼합하여 사용하였다.
- [0095] (실시예 3)
- [0096] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 상기 빵가루에 라이스분(다원), 코코넛분(이디앤컴퍼니) 및 콩비지 분말을 8:1:1:1 중량비로 혼합하여 사용하였다.
- [0097] 이때, 콩비지 분말은 콩비지에 물을 1:1 부피비로 가하고, 단백질 가수분해 효소인 과파인을 0.5%(w/v)로 첨가한 후, 4시간 동안 반응시키고, 열풍건조기를 이용하여 수분함량이 8%가 될 때까지 건조시킨 후, 70mesh로 분쇄하여 제조하였다.
- [0099] (실시예 4)
- [0100] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 상기 염지액에 죽엽 추출물 20g, 무릇 추출물 20g 및 가죽나무 추출물 20g을 더 혼합하여 제조하였다.
- [0101] 이때, 상기 추출물은 죽엽, 무릇의 전초 또는 가죽나무의 잎에 물을 15중량배 가하고, 80℃에서 3시간 가열한 후, 여과, 농축 및 건조하여 제조하였다.
- [0103] (비교예 1)
- [0104] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 염지액에 올리브유를 사용하지 않았으며, 프라이시 대두유만을 사용하였고, 프라이 후 오븐 가열 공정을 생략하였다.
- [0106] (시험예 1)
- [0107] 상기 실시예들 및 비교예들에서 제조된 돈까스의 기호성에 대한 관능평가를 실시하였다. 관능평가는 남, 여 각각 15명으로 구성된 총 30명을 관능평가요원으로 하여, 상기 각 실시예 및 비교예에서 얻어진 시료를 시식하도록 한 후, 하기와 같은 기준으로 점수를 매기도록 하고, 그 점수의 평균점을 하기 표 1에 나타내었다. (결과는 3회 실험에 대한 평균치로 나타내었으며, 평균점은 반올림하여 나타내었다.)
- [0108] <점수 기준>
- [0109] 5점: 매우 우수하다. 4점: 우수하다.
- [0110] 3점: 보통이다. 2점: 나쁘다.
- [0111] 1점: 매우 나쁘다.

**표 1**

시험예 1 결과

구분	향	맛	식감	전체적 기호도
실시예 1	4.1	4.0	3.5	3.8
실시예 2	4.2	4.2	3.7	4.0
실시예 3	4.2	4.3	3.8	4.1
실시예 4	4.2	4.2	3.5	4.0
비교예 1	3.8	3.0	3.2	3.3



[0114] 상기 표 1에서와 같이, 실시예 1 내지 4는 모두 고기 특유의 누린내가 없으며, 식감이 오일에 프라이한 비교예 1보다 오히려 더 우수하였으며, 맛 및 전체적인 기호도가 우수함을 확인할 수 있었다.

[0116] (시험예 2)

[0117] 상기 실시예들 및 비교예들에서 제조된 돈까스의 흡유량을 확인하였다.

[0118] 상기 흡유량은 조지방측정기(SOXTEC 2050, FOSS, Hoganas, Sweden)를 이용하여 시료의 프라이 전 및 최종 완성품의 조지방 함량(%)을 측정하고, 최종 완성품의 지방 함량(%)과 프라이 전 시료의 지방 함량(%)의 차로 계산하였다. 그 결과는 하기 표 2에 나타내었다.

**표 2**

시험예 2 결과

구분	실시예 1	실시예 2	실시예 3	실시예 4	비교예 1
흡유량(%)	27.44±0.67	26.07±0.73	25.68±0.36	27.40±0.39	30.25±0.50

[0121] 상기 표 2에서와 같이, 본 발명의 실시예 1 내지 4는 비교예 1에 비해 흡유량이 적은 것을 확인할 수 있었다.

[0123] 이상, 본 발명을 바람직한 실시 예를 사용하여 상세히 설명하였으나, 본 발명의 범위는 특정 실시 예에 한정되는 것은 아니며, 첨부된 특허청구범위에 의하여 해석되어야 할 것이다. 또한, 이 기술분야에서 통상의 지식을 습득한 자라면, 본 발명의 범위에서 벗어나지 않으면서도 많은 수정과 변형이 가능함을 이해하여야 할 것이다.

**도면**

**도면1**

