



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년12월24일

(11) 등록번호 10-1472871

(24) 등록일자 2014년12월09일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/315 (2006.01) A23L 1/212 (2006.01)

A23L 1/48 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2013-0076892

(22) 출원일자 2013년07월02일

심사청구일자 2013년07월02일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020040021839 A\*

KR1020120130661 A\*

KR100926522 B1

KR101008474 B1

\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

장봉이

경기도 양평군 용문면 용문산로 422

(72) 발명자

장봉이

경기도 양평군 용문면 용문산로 422

(74) 대리인

권오준

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 하혜경

(54) 발명의 명칭 **흑 닭갈비**

**(57) 요약**

본 발명은 오골계 살코기를 인삼, 키위 및 된장이 포함된 끓인 물에 데쳐서 닭갈비 재료로 사용함으로써, 종래 오골계의 특유 비린내 및 단단한 육질로 시도되지 못했던 오골계 흑 닭갈비를 제공할 수 있게 되었고, 오골계 살코기에 적합한 숙성된 양념장을 사용하고 자색 야채 및/또는 썩 가래떡 등을 더 첨가함으로써, 오골계 살코기의 흑색과 조화를 이루는 새로운 식감의 이미지를 연출할 수 있는 흑 닭갈비를 제공하는 효과가 있다.

**특허청구의 범위**

**청구항 1**

소정의 열판에 닭고기, 양념장 및 야채를 포함하여 넣고 혼합하며 볶아서 조리되는 닭갈비에 있어서, 상기 닭고기는 인삼, 키위 및 된장이 포함된 식재료를 넣고 100℃로 끓인 물에 불을 제거한 상태에서 2~3분간 데친 오골계 살코기이고,

상기 양념장은 오골계 살코기 700g을 기준으로 하여 일반 고춧가루 1.2g, 청양 고춧가루 2.4g, 간장 5ml, 마늘 4g, 생강 4g, 양파 1g, 키위 2g, 물엿 1ml, 정종 1ml, 현미가루 0.5g, 인삼 생즙 0.2g, 오골계 뼈 육수 1ml, 업나무 물 1ml 및 된장 0.5g이 포함되도록 넣고 70시간 내지 7주일 동안 3~5℃에서 저온 숙성시킨 것이고,

상기 야채는 자색 양배추, 자색 양파, 자색 고구마, 자색 감자 및 검은 깻잎 중 어느 하나 이상을 포함하는 것을 특징으로 하는 흑 닭갈비.

**청구항 2**

제 1 항에 있어서,

상기 식재료는 물 1리터에 오골계 살코기 700g을 기준으로 하여 상기 인삼 8~12g, 상기 키위 15~25g 및 상기 된장 2~4g이 포함되도록 한 것을 특징으로 하는 흑 닭갈비.

**청구항 3**

삭제

**청구항 4**

제 1 항 또는 제 2 항에 있어서,

상기 양념장은 빵잎가루가 0.1~0.3g 더 포함되어 숙성된 것이고,

상기 닭갈비에는 썩과 쌀이 1:4 중량비율로 배합된 썩 가래떡이 더 포함된 것을 특징으로 하는 흑 닭갈비.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 닭갈비에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 오골계(烏骨鷄)의 흑색 육질을 이용한 흑 닭갈비에 관한 것이다.

**배경기술**

[0002] 일반적으로, 닭갈비는 통상의 흰 육질을 갖는 육계나 산란계에서 털과 특정 부위만 제거하고 뼈와 살과 껍질이 붙은 채로 토막을 내어 양념장과 함께 부식자재를 넣어 열판에서 조리되어 왔고, 최근에는 발골한 흰 살코기만 닭갈비 재료로 주로 이용되고 있다.

[0003] 그런데, 흰 육질을 갖는 일반 육계를 닭갈비 재료로 할 경우 육질이 너무 물러 전통적인 닭갈비의 쫄깃쫄깃한 미감을 살릴 수 없고, 흰 육질을 갖는 산란용 노계를 닭갈비 재료로 할 경우엔 고기 속의 수분함량이 너무 낮고 육질이 질겨서 맛과 조직감이 떨어지는 문제점이 있어 왔다.

[0004] 상기 후자의 문제점을 해결하기 위하여, 한국 등록특허 제10-1270672호에서 노육계(종계와 산란노계)에 염지와 고온고압처리 하여 닭갈비를 제조하는 방법이 제안되었다.

[0005] 또한, 닭갈비를 포함한 닭요리에서는 닭으로부터 나는 특유한 비린내 또는 누린내를 제거할 것이 요구되는데, 이를 위해 매운맛을 내는 고춧가루가 포함된 양념이 사용되거나, 한국 등록특허 제10-1188297호와 같이, 한약재를 달인 물에 닭을 염지처리하는 방식이 이용되고 있다.

- [0006] 한편, 오골계는 동남 아시아를 원산지로서, 닭의 한 품종으로서, 관이 자주색 딸기 모양으로 계절과 기온에 따라 농도가 변하는 특징이 있으며, 깃털 빛은 대부분이 검은색이고, 살과 뼈가 모두 검은 빛깔을 지니고 있고, 통상의 닭과 달리 몸체가 작고 날렵하다.
- [0007] 오골계는 천연기념물 제265호로 지정되어 있지만 식용으로 사용할 수 있는 축양동물로 지방질이 적어 맛이 담백하고, 소화 흡수가 잘 될 뿐만 아니라, 통상의 일반 닭고기와 다른 특성 때문에 예부터 약용으로도 사용되어 왔다.
- [0008] 오골계의 약용 효과에 대해서는 동의보감과 본초강목에 다수 기록되어 있을 뿐만 아니라, 최근 축산기술연구소의 연구결과에 따르면, 오골계의 흑색 육질은 인체의 헤모글로빈이나 적혈구를 증가시키며 피부를 곱게 하고 주독(酒毒)을 제거하는 효능이 탁월하다고 밝히고 있다.
- [0009] 특히, 오골계의 살코기는 일반 닭고기에 비해 지방은 적고, 필수 아미노산, 칼슘, 인의 함량이 많으며, 특히 철분은 시금치의 9.6배나 많으며 성장기의 뇌 발달과 관련된 DHA가 일반 닭고기에 비해 더 많이 들어 있는 등 훌륭한 보양용 식재료로 알려져 있다.
- [0010] 그러나, 오골계는 일반 닭보다 육질이 단단하고 비린내가 심하여 보통 한방의 탕액 또는 식품으로서의 백숙이나 탕류로만 주로 애용되고 있을 뿐, 다양한 음식의 식재료로 이용되는 데는 일정한 한계가 있어 왔다.
- [0011] 한국 공개특허 제10-2012-0130661호에서는 "오골계 숯불구이 제조 방법"이 개시되어 있는데, 이에 의하면, 오골계를 탕액이나 탕류가 아닌 구이로 할 수 있는 방법을 제공하고 있으나, 1차 양념장에 한방추출물을 추가하여 육질을 부드럽게 하며, 2차 양념장에 누에 가루 및 굼벵이 가루를 첨가하여 비린내를 없애는 것이어서, 제조 비용이 커지는 문제점과, 2차 양념장을 일일이 오골계 살코기에 묻혀야 하고 숯불구이 단계가 반숙 단계와 완숙 단계로 이원화되어 그 제조 단계가 복잡해지고 번거로운 문제점이 있다.
- [0012] 따라서, 상기 구이 방식이 아닌 통상의 닭갈비와 같이 열판에 야채와 양념장을 혼합하여 볶아서 간편하게 익혀 먹을 수 있는 오골계 흑 닭갈비의 개발이 요청되고 있다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0013] 본 발명은 상기 종래기술의 문제점을 해결하기 위하여 제안된 것으로, 열판에 통상의 닭갈비와 같이 조리하여도 오골계 특유의 비린내가 제거되고 단단한 육질이 부드럽게 되어 식감 및 오골계의 영양을 살릴 수 있는 흑 닭갈비를 제공하는데 목적이 있다.

**과제의 해결 수단**

- [0014] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 의한 흑 닭갈비는 소정의 열판에 닭고기, 양념장 및 야채를 포함하여 넣고 혼합하며 볶아서 조리되는 닭갈비에 있어서, 상기 닭고기는 인삼, 키위 및 된장이 포함된 식재료를 넣고 100℃로 끓인 물에 불을 제거한 상태에서 2~3분간 데친 오골계 살코기인 것을 특징으로 한다.
- [0015] 상기 식재료는 물 1리터에 오골계 살코기 700g을 기준으로 하여 상기 인삼 8~12g, 상기 키위 15~25g 및 상기 된장 2~4g이 포함되도록 한 것을 본 발명에 의한 흑 닭갈비의 다른 특징으로 한다.
- [0016] 상기 양념장은 오골계 살코기 700g을 기준으로 하여 일반 고춧가루 1.2g, 청양 고춧가루 2.4g, 간장 5ml, 마늘 4g, 생강 4g, 양파 1g, 키위 2g, 물엿 1ml, 정종 1ml, 현미가루 0.5g, 인삼 생즙 0.2g, 오골계 뼈 육수 1ml, 업나무 물 1ml 및 된장 0.5g이 포함되도록 넣고 70시간 내지 7주일 동안 3~5℃에서 저온 숙성시킨 것이고, 상기 야채는 자색 양배추, 자색 양파, 자색 고구마, 자색 감자 및 검은 깻잎 중 어느 하나 이상을 포함하는 것을 본 발명에 의한 흑 닭갈비의 다른 특징으로 한다.
- [0017] 상기 양념장은 빵잎가루가 0.1~0.3g 더 포함되어 숙성된 것이고, 상기 닭갈비에는 썩과 쌀이 1:4 비율로 배합된 썩 가래떡이 더 포함된 것을 본 발명에 의한 흑 닭갈비의 다른 특징으로 한다.

**발명의 효과**

- [0018] 본 발명은 인삼, 키위 및 된장을 넣고 끓인 물에 데친 오골계 살코기를 닭갈비 재료로 사용함으로써, 종래 문제되었던 오골계 특유의 비린내를 제거할 수 있게 되고, 단단한 육질을 부드럽게 하면서도 쫄깃쫄깃한 상태를 유

지할 수 있게 되어, 통상의 닭갈비와 같은 대중적 식감을 불러일으킬 수 있을 뿐만 아니라 오골계 살코기 특유의 색상과 영양을 살릴 수 있는 새로운 흑 닭갈비를 제공할 수 있게 된 효과가 있다.

[0019] 또한, 오골계 살코기에 적합한 숙성된 양념장을 사용하고 썩 가래떡 및/또는 색소 채소나 제철 야채를 더 첨가함으로써, 오골계 살코기의 흑색과 조화를 이루는 새로운 식감의 이미지를 연출할 수 있는 효과도 있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0020] 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 설명하면 하기와 같다.

[0021] 본 발명의 실시예에 의한 흑 닭갈비는 소정의 열판에 닭고기, 양념장 및 야채를 포함하여 넣고 혼합하며 볶아서 조리되는 닭갈비에 있어서, 상기 닭고기는 인삼, 키위 및 된장이 포함된 식재료를 넣고 100℃로 끓인 물에 불을 제거한 상태에서 바로 2~3분간 데친 오골계 살코기인 것을 특징으로 한다.

[0022] 여기서, 인삼은 대표적인 보양 재료로 세계적으로도 널리 알려져 있으며, 사포닌 성분 이외에도 면역다당체, 각종 무기질과 비타민, 질소함유화합물, 지용성화합물 등을 함유하여 항암, 항산화, 항당뇨, 항염증, 조혈기능 촉진 등의 효과를 나타낸다.

[0023] 이러한 인삼은 국내에서 대규모로 재배되어 그 공급과 가격이 안정되어 있어, 일반 대중들에 의하여 특별한 보양식뿐만 아니라 일반적인 요리 음식이나 차 등에 흔히 첨가되어 소비되고 있다.

[0024] 본 실시예에서는, 상기와 같은 인삼을 보신 효능을 보충하는 것뿐만 아니라 오골계의 비린내를 제거하는 목적으로 사용되었다.

[0025] 따라서, 인삼의 사용 조건 및 함량은 오골계의 비린내를 제거하는데 효과적이어야 하는데, 본 발명자의 실험에 따르면, 오골계 살코기 700g을 기준으로 할 경우 1리터의 끓는 물에 인삼 8~12g이 포함되도록 함이 바람직하다. 즉, 상기 기준에 인삼이 8g 미만으로 들어가게 되면, 인삼이 끓는 물에 완전 희석된 상태에서 2~3분간 데친 후 닭갈비 재료로 사용할 경우 오골계 살코기에 비린내가 남아 있는 문제가 있고, 그렇다고 12g 초과할 경우 인삼의 강한 맛이 베여 오골계 고유의 맛을 잃어버리게 되는 문제가 있다.

[0026] 된장은 대표적인 콩 발효식품으로, 향과 맛뿐만 아니라 발효과정에서 생성되는 각종 영양분의 효능으로 인해, 단순히 양념장의 기본 재료로만 아니라 웰빙 식품으로서 그 가치가 인정되고 있으며 최근에는 염분의 함량을 낮춘 저염 된장이 개발되어 세계적으로 각종 요리의 양념 재료로 널리 사용되는 추세에 있다.

[0027] 본 실시예에서는, 상기와 같은 된장의 특유한 향과 맛을 이용하여, 상술한 인삼과 함께 오골계의 비린내를 제거하는 목적으로 된장이 사용되었다.

[0028] 따라서, 된장의 사용 조건 및 함량도 오골계의 비린내를 제거하는데 효과적이어야 하는데, 본 발명자의 실험에 따르면, 오골계 살코기 700g을 기준으로 할 경우 1리터의 끓는 물에 된장 2~4g이 포함되도록 함이 바람직하다. 즉, 상기 기준에 된장이 2g 미만으로 들어가게 되면, 된장이 끓는 물에 완전 희석된 상태에서 2~3분간 데친 후 닭갈비 재료로 사용할 경우 오골계 살코기에 비린내가 남아 있는 문제가 있고, 그렇다고 4g 초과할 경우 짜게 되거나 된장의 맛으로 오골계 고유의 맛을 잃어버리게 되는 문제가 있다.

[0029] 키위는 비타민 C 및 비타민 E가 사과 6배, 식이섬유소가 바나나의 5배가 들어 있다. 그리고 나트륨이 적으며, 칼륨이 많아 고혈압 예방이 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 또한, 단백질 분해효소인 악티니딘(actinidin) 등이 과즙에 풍부하여 과즙 내지 과육을 첨가하는 것만으로도 자연산 단백질 분해효소를 제공하는 효과를 줄 수 있다.

[0030] 본 실시예에서는, 키위에 함유하고 있는 자연산 단백질 분해효소에 의하여 오골계의 단단한 육질을 부드럽게 하는 육질 개선의 목적으로 사용되었다.

[0031] 따라서, 키위의 사용 조건 및 함량도 오골계의 육질 개선에 효과적이어야 하는데, 본 발명자의 실험에 따르면, 오골계 살코기 700g을 기준으로 할 경우 1리터의 끓는 물에 키위 15~25g이 포함되도록 함이 바람직하다. 즉, 상기 기준에 키위가 15g 미만으로 들어가게 되면, 키위가 끓는 물에서 2~3분간 비교적 짧은 시간 내 오골계 살코기의 육질을 개선하는데 한계가 있고, 그렇다고 25g 초과할 경우 육질이 너무 물러져, 전통적 닭갈비와 같은 쫄깃쫄깃한 미감을 살릴 수 없는 문제가 있다.

[0032] 한편, 물 1리터에 상술한 각 함량으로 인삼, 키위 및 된장을 넣고 100℃로 끓인 다음, 가열 수단을 제거하고(가스불 등을 끄고) 바로 발골한 오골계 살코기를 넣어 2~3분간 데치는 것이 바람직한데, 이는 2분 미만일 경우 인

삼, 키위 및 된장으로 증탕된 각 성분이 오골계 살코기에 배일 시간이 충분하지 않아 오골계 비린내의 제거 및 육질 개선 효과가 미미하게 되고, 그렇다고 3분을 초과할 경우에는 탕류 요리와 같은 맛으로 변질되어, 차후 원하는 흑 닭갈비의 맛을 느낄 수 없게 되는 문제가 있기 때문이다.

[0033] 상기 양념장은 통상의 닭갈비 양념장일 수도 있으나, 오골계 살코기 700g을 기준으로 하여 일반 고춧가루 1.2g, 청양 고춧가루 2.4g, 간장 5ml, 마늘 4g, 생강 4g, 양파 1g, 키위 2g, 물엿 1ml, 정종 1ml, 현미가루 0.5g, 인삼 생즙 0.2g, 오골계 뼈 육수 1ml, 업나무 물 1ml 및 된장 0.5g이 포함되도록 넣고 배합하여 70시간 내지 7주일(168시간) 동안 3~5℃에서 저온 숙성시킨 것이 바람직하다.

[0034] 이는 통상의 닭갈비 양념장에서도 사용되는 일반 고춧가루, 청양 고춧가루, 간장(집 간장, 조선 간장), 마늘, 생강, 양파 및 물엿을 적절한 함량으로 혼합한 기본 양념장에 면역력 증강 성분을 더하기 위한 현미가루, 보양 성분을 더하기 위한 인삼 생즙, 비타민 및 단백질 분해 효소를 더하기 위한 키위, 시판 조미료 대신에 감칠맛을 더하기 위한 오골계 뼈의 육수, 숙성시 잡균 생성 방지를 위한 업나무 물(즉, 업나무 끓인 물) 및 콩의 발효 단백질 보충을 위한 된장을 적절한 함량으로 각각 더 첨가한 것이어서, 양념장의 깊은맛뿐만 아니라 풍미와 건강 증진을 위한 보양 효과가 있고, 무엇보다도 오골계 살코기에 의한 흑 닭갈비 특성을 고려한 것이기 때문이다.

[0035] 특히, 현미가루는 체내에서 다양한 효능을 나타내는데, 풍부한 필수 영양소 22종이 함유되어 균형있는 영양섭취가 가능하며, 피탄산이 있어서 면역기능의 강화작용, 암 발생 억제효과 등이 있으며, 옥사코사놀이 있어서 체내 콜레스테롤 감소 및 글리코젠을 증가시키고, 인슐린 량을 낮추어 인슐린 저항성을 개선하며 인슐린이 체지방으로 축적될 가능성 줄이고, 풍부한 식이섬유를 함유하여 변의 체내 정체시간이 짧아져 몸의 노폐물 배출이 빨라지므로 비만 및 치질 예방 및 개선이 촉진되고 만성변비를 예방하는 등의 효능이 있다.

[0036] 따라서, 본 실시예에 따른 흑 닭갈비는 취식 후 면역기능의 강화뿐만 아니라 체지방의 축적을 방지하는 추가적인 효과도 있게 된다.

[0037] 상기 육수는 오골계로부터 분리한 뼈를 사용하는 것이 바람직한데, 이렇게 함으로써 성령 오골계의 발골된 뼈로부터 유용성분으로서 단백질 성분인 콜라겐, 펩타이드 및 유리 아미노산과 칼슘 및 인 등이 풍부한 육수를 얻을 수 있게 되며, 이를 양념장에 첨가하면, 소고기 다시다 등 시판되는 조미료를 첨가하지 않고도 감칠맛을 낼 수 있게 된다.

[0038] 여기서, 상기 육수를 제조함에 있어서는, 종래 닭 뼈 육수 제조방법과 유사하게 마늘 및 생강 등의 부재료를 첨가한 물에 오골계 뼈를 넣어 2 시간 이상 끓여서 육수를 제조할 수도 있으나, 상기 콜라겐 단백질 등은 장에서 소화 흡수되기에는 너무 커서 노약자나 어린이에게는 소화불량을 유발하거나, 알레르기 유발 물질로 작용하는 부작용이 있을 수 있기 때문에, 오골계 살코기를 데치기 위해 준비한 물, 즉 인삼, 키위 및 된장이 포함된 식재료를 넣은 물에 또는 오골계 살코기를 데친 물에 다시 발골한 오골계 뼈를 넣어서 가열하여 상기 오골계 뼈의 육수를 제조하는 것이 더욱 바람직하다. 후자와 같이 하면 거대 콜라겐 단백질이 분해되어 작은 크기 단백질, 펩타이드 혹은 유리 아미노산이 형성되므로, 이를 상기 육수로 첨가할 경우, 시판되는 조미료를 대신할 뿐만 아니라 취식 후에 장에서의 소화 및 흡수가 개선되는 효과도 더 줄 수 있게 된다.

[0039] 또한, 업나무는 쌍떡잎식물 산형화목 두릅나무과의 낙엽교목으로서 업나무 또는 업목이라고도 하며 대개 속껍질을 약제로 쓰게 되는데, 신경통이나 관절염, 요통, 그리고 타박상 근육통, 마비, 늑막염, 만성위염, 입안염증, 만성대장염, 어깨와 목이 뻣뻣한 것, 만성간염, 갖가지 중기 종창, 옴 및 피부병 등을 치료하는 효능이 있는 것으로 알려져 있다.

[0040] 상기와 같은 효능이 있는 업나무를 물에 끓여 일정량 첨가하게 되면 양념장 숙성 시 잡균 번식을 억제하게 되어 보다 장기간 저온 상태로 보관하며 사용할 수 있고, 흑 닭갈비 취식 후에도 소화기관 내 염증의 완화 효과도 기대할 수 있게 된다.

[0041] 상술한 양념장에는 뽕잎가루가 0.1~0.3g 더 포함되어 숙성될 수 있는데, 이 경우 뽕잎이 갖고 있는 유효 성분으로, 골다공증 예방, 빈혈치료, 고혈압 및 동맥경화치료, 당뇨병 예방 등의 효과가 있어, 성인병에 좋은 흑 닭갈비를 제공할 수 있게 된다.

[0042] 상기와 같이, 양념장 재료가 배합될 경우, 바람직한 양념장의 숙성 시간은 70시간 내지 7주일(168 시간)인데, 이는 70 시간 미만이면 충분한 숙성이 이루어 지지 않아서 각 성분이 맛이 강하게 날 수 있고, 그렇다고 7주일 초과하여 숙성할 경우에는 양념장이 변질 될 수도 있기 때문이다.

[0043] 다른 실시예로, 소정의 열판에 상술한 데친 오골계 살코기, 양념장, 야채에 추가적으로 썩 가래떡을 넣은 흑 닭

갈비로 조리될 있다.

- [0044] 여기서, 상기 썬 가래떡은 썬과 쌀의 비율이 1:4가 되도록 예컨대 썬 2 kg에 쌀 8 kg을 혼합하여 가래떡 형태로 만든 것을 통상의 떡볶이 크기로 썰어서 첨가될 수 있도록 함이 바람직하다.
- [0045] 이때, 상기 썬 가래떡은 숙성된 양념장에 버무린 데친 오골계 살코기 200 g(1인분)에 대하여 20~30g 첨가하는 것이 오골계 살코기의 흑색과 가장 잘 어울리는 식감 이미지를 표현할 수 있고, 취식 후 성인병 예방 효과도 기대할 수 있어 바람직하다.
- [0046] 상술한 각 실시예에 의한 흑 닭갈비에, 통상의 닭갈비와 같이, 일반 야채로 양배추, 양파, 대파, 고구마, 감자 등을 첨가할 수 있으나, 이때 첨가되는 양배추, 양파, 고구마 및 감자는 각각 항산화 효과가 있는 것으로 잘 알려진 식물 색소인 진보라색을 띠는 자색 양배추, 자색 양파, 자색 고구마 및 자색 감자(보라벨리)로 함이 흑색을 띠는 오골계 살코기와 어울려 바람직하다.
- [0047] 특히, 흑 닭갈비에 첨가되는 야채는 제철 야채로 짙은 색깔을 지닌 검은 깻잎, 성인병 예방효과가 뛰어난 썬, 해독효과가 탁월한 미나리, 미각을 살려주는 달래, 단백질과 비타민 A가 풍부한 냉이 및 심신을 안정시키는 상추 중에서 선택한 하나 이상을 첨가하는 것이 바람직하다.
- [0048] 이렇게 함으로써, 자색 야채 및 짙은 색깔의 제철 야채로 오골계 살코기의 흑색에 대한 부담감을 덜어주면서 새로운 식감의 이미지를 연출할 수 있으며, 오골계의 풍미를 더욱 돋우고, 성인병 예방과 건강 증진에 도움이 되는 보양 효과가 더욱 풍부한 흑 닭갈비를 제공할 수 있게 된다.
- [0049] 특히, 상기 자색 고구마나 자색 감자는 열판 볶음 구이로 조리할 때 베어 나오는 기름을 흡수하게 하여 오골계의 담백한 맛을 더욱 잘 즐길 수 있게 한다.
- [0050] 상술한 각 실시예에 의한 흑 닭갈비 제조방법은 통상의 닭갈비와 같이, 소정의 열판에 준비된 데친 오골계 살코기, 양념장 및 야채 등을 통상의 닭갈비 함량과 같이 넣고 버무리며 볶아서 조리하면 되므로, 이에 대한 상세한 설명은 생략한다.

**【심사관 직권보정사항】**

**【직권보정 1】**

**【보정항목】** 청구범위

**【보정세부항목】** 청구항 4

**【변경진】**

1:4 비율

**【변경후】**

1:4 중량비율