



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

(45) 공고일자 2011년09월14일  
 (11) 등록번호 10-1064366  
 (24) 등록일자 2011년09월05일

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/312 (2006.01)

A23L 1/29 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2011-0031012

(22) 출원일자 2011년04월05일

심사청구일자 2011년04월05일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020050020839 A

KR1020020024032 A

KR1020010088465 A

KR1020100120964 A

전체 청구항 수 : 총 9 항

(73) 특허권자

안성시농업기술센터

경기 안성시 보개면 불현리 산5-1

(72) 발명자

김광겸

경기도 안성시 금산동 81-2 주은청설 아파트  
101-1002

(74) 대리인

윤재승

심사관 : 김민정

**(54) 곰탕의 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 (a) 소뼈, 소머리살, 소잡뼈 및 닭뼈를 수세 및 손질하는 전처리 단계; 및 (b) 손질된 곰탕재료에 물을 넣어 재료가 완전히 잠기도록 한 후, 구기자, 가시오가피, 만삼 및 당귀를 넣어 끓이는 단계를 포함하는 곰탕의 제조방법에 관한 것으로서, 기호에 맞고 건강증진에 도움이 되는 향토음식으로서의 곰탕을 제조함으로써 현대인의 건강 증진에 기여하고, 지역산업을 발전시킬 수 있다.

**특허청구의 범위**

**청구항 1**

(a) 소뻘, 소머리살, 소잡뻘 및 닭뻘을 수세 및 손질하는 전처리 단계; 및  
 (b) 손질된 곰탕재료에 물을 넣어 재료가 완전히 잠기도록 한 후, 구기자, 가시오가피, 만삼 및 당귀를 넣어 끓이는 단계를 포함하며,

여기에서, 상기 곰탕재료 100중량부에 대하여 구기자 0.1 내지 6중량부, 가시오가피 0.1 내지 6중량부, 만삼 0.1 내지 6중량부 및 당귀 0.1 내지 2중량부를 넣는 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**청구항 2**

제1항에 있어서, 곰탕재료 100중량부에 대하여 구기자 0.2 내지 4중량부, 가시오가피 0.2 내지 4중량부, 만삼 0.2 내지 4중량부 및 당귀 0.2 내지 1.5중량부를 넣는 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**청구항 3**

제1항에 있어서, 단계 (a)는 곰탕재료를 찬물에 10 내지 20시간 넣고 핏물을 제거한 후, 다시 끓는 물에 넣고 5 내지 20분간 끓여서 핏물을 제거하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**청구항 4**

제1항에 있어서, 단계 (b)에서 재료를 3 내지 10시간 동안 끓이는 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**청구항 5**

제1항에 있어서, 인삼, 사인, 호초, 양강, 필발, 초과, 천초, 두충, 진피 및 녹각으로 이루어진 그룹으로부터 선택되는 1종 이상의 생약을 끓인 물을 넣는 단계 (c)를 추가로 포함하여 곰탕을 제조하는 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**청구항 6**

제5항에 있어서, 상기 생약은 각각 곰탕재료 100중량부에 대하여 0.05 내지 5중량부인 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**청구항 7**

제5항에 있어서, 상기 생약은 각각 곰탕재료 100중량부에 대하여 0.05 내지 3중량부인 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**청구항 8**

제5항에 있어서, 상기 생약을 1 시간 이상 끓이는 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**청구항 9**

제1항에 있어서, 단계 (a) 및 (b)단계 이후, 구기자, 가시오가피, 만삼 및 당귀를 넣어 중약불에서 1 내지 10시간 끓이는 과정을 1회 또는 2회 이상 반복하여 수득된 재탕 또는 삼탕 이상의 곰탕을 수득하여 이를 초탕 곰탕과 혼합하는 단계를 추가로 포함하는 것을 특징으로 하는 곰탕의 제조방법.

**명세서**

**기술분야**

본 발명은 곰탕의 제조방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 (a) 소뻘, 소머리살, 소잡뻘 및 닭뻘로 수세 및 손질하는 전처리 단계; 및 (b) 손질된 곰탕재료에 물을 넣어 재료가 완전히 잠기도록 한 후, 구기자, 가시오가피, 만삼 및 당귀를 넣어 끓이는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0001]

**배경 기술**

- [0002] 예로부터 한국에서는 육탕을 곰탕, 곰국 또는 설렁탕이라고 하여 보양식으로 많이 애용하였으며, 옛날 궁중에서는 수라상에 올리기도 하였다. 곰탕이란 소고기의 사태살과 허파, 양, 곱창 등의 내장 및 사골을 덩어리째 삶다가 익은 후 무, 파를 넣고 다시 삶는 과정을 통해 만들 수 있다. 이에 비하여 설렁탕은 고기보다는 잔뼈를 많이 넣고 끓이므로 오랜 시간에 걸쳐 골수가 흘러 나와 국물이 한결 뽀얀 것이 특징이다.
- [0003] 오늘날 식품산업은 국가 경제의 중추적 산업이다. 특히 향토음식이란 그 지역의 특산물을 이용하거나, 그 지역에서 고유하게 계승되어 온 비법으로 조리하거나 또는 그 지역의 문화적 행사를 통해 발달된 음식을 말하는데, 지역농업과 밀접한 관계를 맺고 지역문화와 결합된 다양한 가치를 창출하고 농가소득증대와 지역경제 활성화 수단으로 주목받고 있다. 향토음식의 산업화를 통해 지역농산물의 소비를 촉진시킬 수 있고, 가공을 통한 고용창출에 기여할 수 있으며, 관광문화산업을 통해 파생산업을 낳아 부가가치를 창출할 수 있고, 한국 전통의 풍부한 식문화를 계승할 수도 있다.
- [0004] 이 중 한우는 비위(脾胃)를 보하고, 익기혈(益氣血)하며, 근골을 강화시키는 효능이 있는 것으로 알려져 있다. 끓이면 걸쭉하고 영기는 성분인 콜라겐이 우러나는데, 이는 눈과 관절 및 피부재생을 돕는 효과가 있고 노화방지 효과가 우수하다. 그 밖에도, 라이신, 트레오닌, 발린, 메티오닌, 로이신 같은 필수 아미노산과 지방산, 비타민 외 칼슘, 인, 철 등의 미네랄이 풍부하여 건강에 좋은 식품으로 알려져 있다. 특히 칼슘의 함량이 높아 폐경기 이후 여성의 골다공증 예방 또는 증상 완화에도 유용하다.
- [0005] 구기자(枸杞子)는 단백질, 지방, 당질, 칼슘, 인, 철분, 베타인, 루틴, 비타민(A, B1,B2,C) 등이 들어 있어 흡수가 빠르다. 한방에서는 강장제, 해열제로 쓰고 간기능 보호 작용이 뛰어나 부작용이 별로 없다. 시력을 좋게 하고 당뇨병 등의 성인병을 예방하며 폐와 신장의 기능을 좋게 하고, 들기름과 섞어 숙성해 두었다가 머리에 바르면 흰머리가 생기는 것을 막아 주고 화상에도 효과가 있다. 어지럽고 허리와 무릎에 힘이 없으며 남자가 유정하고, 임신을 못 시킬 때 사용한다. 음혈이 허약해져 얼굴이 누렇고 머리털이 희어지며 잠을 못 이룰 때나 소갈증에 효과가 있다. 폐기 허약으로 인한 오랜 해수에도 쓰인다. 수술 뒤나 회복기에 가루나 즙을 넣고 죽을 끓여 먹는다. 술을 담그기도 하는데, 허약체질을 보하는 강장제로 알려져 있다. 약리작용으로 비특이성 면역증강 작용, 조혈작용, 콜레스테롤 강하작용, 항지방간 작용, 혈압강하, 혈당강하, 성장촉진, 항암작용 등이 보고되었다.
- [0006] 오가피(五加皮)는 두릅나무과의 오갈피나무(*Acanthopanax sessiliflorum* Seeman) 또는 동속 식물의 뿌리, 줄기 및 가지의 껍질을 말한다. 특이한 냄새가 있고 맛은 맵고 쓰며 성질은 따뜻하다[辛苦溫]. 오가피는 간과 신장의 기운을 보하여 힘줄과 뼈를 튼튼하게 하므로 사지마비, 구련, 허리와 무릎의 연약증상, 하지무력감, 골절상, 타박상, 부종 등에 쓰인다. 약리작용은 면역증강, 항산화, 항피로, 항고온, 항자극작용, 내분비기능조절, 혈압조절, 항방사능, 해독작용이 보고되었다.
- [0007] 만삼(蔓蔘)은 초롱꽃목 초롱꽃과의 덩굴성 여러해살이 풀로서, 뿌리는 당삼이라고도 한다. 거담제로 사용하거나 식용한다.
- [0008] 당귀(當歸)는 당귀의 효능은 피가 부족할 때 피를 생성해 주는 보혈작용(補血作用)이다. 중국당귀나 왜당귀의 뿌리로 만든 당귀는 보혈작용이 뛰어나다. 하지만 참당귀의 뿌리로 만든 당귀는 보혈작용보다는 피를 원활히 순환하게 해주는 활혈작용(活血作用)이 더 뛰어나며, 항암효과 및 혈압강하작용이 강하다. 약리학적으로 당귀는 관상동맥의 혈류량을 촉진시키고, 적혈구 생성을 왕성하게 한다.
- [0009] 인삼(*Panax ginseng*)은 예로부터 불로, 장생, 익기(益氣), 경신(輕身)의 명약으로 일컬어진다. 인삼 뿌리는 약용하며 그 형태가 사람 형상이므로 인삼이라 한다. 특이한 냄새가 있으며 맛은 달고 약간 쓰며 성질은 약간 따뜻하다. 원기를 보하고 신체허약, 권태, 피고, 식욕부진, 구토, 설사에 쓰이며 폐기능을 돕는다. 진액을 생성하고 안신작용 및 신기능을 높여 준다. 약리작용으로는 대뇌피질 흥분 및 억제, 평형, 항피로, 항노화, 면역증강, 심장수축, 성선촉진, 고혈당억제, 단백질합성 촉진, 항상성 유지, 항암, 해독작용 등이 보고된 바 있다.
- [0010] 사인(砂仁)은 측사밀의 씨로서, 성질(性質)이 온(溫)하고 소화제(消化劑)로 좋은 약재이다. 위한(胃寒), 악조(惡阻), 동태(動胎) 따위에 쓰인다. 화습, 행기, 온중에 사용하며, 기를 행하게 하고, 중기를 조절하며, 위를 조화시키고 비기를 운해시키는 효능이 있는 약재이다.
- [0011] 호초(胡椒)는 인도 남부가 원산지인 후추나무의 열매로서, 호초는 후추의 한자어이다. 후추나무는 후추과에 속하는 상록덩굴 식물로 그 열매인 후추는 일찍부터 향신료로 이용되었다. 기를 내리게 하고 속을 따뜻하게 하며

담을 삭이고, 장부의 풍과 냉을 없앤다. 광란과 명치 밑에 냉이 있어 아픈 경우, 냉리를 낮게 하고 생선, 고기 및 버섯 등의 독을 없앤다.

- [0012] 양강(良薑)은 소화를 돕는 기능과 생강과 유사한 효능이 있으며, 차로 만들어 마시면 만성위염, 위장병, 위궤양과 류머티스 통증을 제거하는 효과가 있고, 이 차로 양치질을 하거나 입을 행구면 잇몸이나 구내염의 통증을 제거하는 효과가 있다. 습포로 사용하면 피부 가려움증이나 염증을 진정시키는 효능도 있다.
- [0013] 필발(*Piper longum* L.)은 우리나라에서는 후추과의 필발의 덩이 열매를 말하며, 특이한 방향이 있고 맛은 맵고 성질은 뜨겁다. 필발은 장위가 차서 생기는 복부동통, 구토, 식욕감퇴, 설사, 이질, 치통 등에 사용한다. 약리작용으로 억균작용, 항경련작용, 피부혈관확장작용, 항산화작용, 항심근허열 및 항심박 이상작용, 고지혈강화작용 등이 보고된 바 있다.
- [0014] 초과(草果)는 초두(草豆, 초두구)의 하나로서, 특이한 방향이 있고, 맛은 매우며 성질은 따뜻하다. 비위를 덥게 하고 습을 제거하며 복통, 복부창만, 메스꺼움, 구토, 설사 등에 쓰인다.
- [0015] 천초(川椒)는 산초나무과에 속하는 천초나무 열매의 껍질로서 성질(性質)은 더우며, 위한(胃寒), 심복통(心腹痛), 설사(泄瀉) 등에 사용된다. 중초를 따뜻하게 하고, 한사를 흠어지게 하며 습을 제거하고 통증을 감소시킨다. 또한 살충효능이 있고 물고기 독을 푸는 효능을 가진 약재이다.
- [0016] 두충(杜沖)은 두충나무과의 두충나무(*Eucommia ulmoides* Oliver)의 나무껍질을 말린 약재로서, 맛은 달고 매우며, 성질은 따뜻하다[甘辛溫]. 간신(肝腎)기능 부족으로 인한 요통, 무릎통, 몸이 차서 생기는 양위(陽萎), 하복냉감, 소변 자주 보는 증, 태동불안, 자궁출혈 등을 치료하며 혈압강화 효과가 있다. 약리작용으로 혈압강하, 항노화, 콜레스테롤강하, 항염, 진정, 진통, 면역 조절, 혈액응고, 자궁수축, 항알레르기, 항균작용 등이 보고되었다.
- [0017] 녹각(鹿角)은 사슴과에 속하는 마녹 또는 매화녹 등 각종 사슴의 각질화된 뿔이다. 맛은 짜고 성질은 따뜻하고 독이 없으며 간(肝), 신장 두 개의 장부(臟腑)에 들어간다. 혈액순환을 촉진시키고 어혈(瘀血)을 없애주며 신장기능과 간기능을 도와준다. 또 갈습을 다량 함유하고 있어 뼈를 튼튼하게 해준다.
- [0018] 진피(陳皮)는 운향과의 귤(*Citrus unshiu* Markovich) 또는 동속 근연식물의 성숙한 과피를 말한다. 특이한 냄새가 있으며 약간 자극성이 있고 맛은 맵고 쓰며 성질은 따뜻하다[辛苦溫]. 진피는 기가 멎친 것을 풀어주고 비장의 기능을 강화하여 복부창만, 트림, 구토, 메스꺼움, 소화불량, 헛배가 부르고 나른한 증상, 대변이 묽은 증상을 치료한다. 해수, 가래를 없애주며 이노작용을 한다. 약리작용은 정유 성분이 소화기자극, 소화촉진, 거담, 항궤양, 항위액분비, 강심, 혈압상승, 항알레르기, 담즙분비촉진, 자궁 평활근억제, 항균작용 등을 하는 것으로 보고되었다.
- [0019] 여기에 안성지의 특산물인 한우와 인삼을 배합 하여, 비위를 보하고 근골을 튼튼히 할 수 있는 구기자(枸杞子), 오가피(五加皮), 만삼(蔓蔘), 당귀(當歸), 인삼(*Panax ginseng*), 사인(砂仁), 호초(胡椒), 양강(良薑), 필발(*Piper longum* L.), 초과(草果), 천초(川椒), 두충(杜沖), 녹각(鹿角), 진피(陳皮) 등으로 안성 고유의 약선곰탕을 개발 하고자 한다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0020] 향토음식은 그 지역의 특산물을 이용하여 오랜 경험을 토대로 만들어진 건강식이다. 그러나, 핵가족화, 서구식 식생활의 유입, 여성의 활발한 사회진출, 인스턴트 식품의 보급으로 인하여 향토음식의 맥이 끊기는 경우가 많다. 또한, 구전을 통한 전승으로 인하여 과학적이고 체계적인 조리법이 확립되지 않거나, 영양학적인 우수성을 입증할 과학적 연구 자료의 부족으로 인하여 그 중요성이 등한시되고 있는 실정이다.
- [0021] 또한, 종래의 곰탕 제조방법에 따르는 경우 주로 조리자에 따라 임의의 비율 및 방법으로 조리되기 때문에 맛이 일정하지 않다는 문제점이 있다.

**과제의 해결 수단**

- [0022] 본 발명자는 보양식으로 널리 애용되는 곰탕의 건강 증진 효과를 더욱 강화하고, 곰탕의 맛과 향을 더해주는 한약 재료를 선정함과 동시에 안성지역의 향토음식을 계승, 발전시킬 수 있는 방법을 예의 연구하던 중, 각종 뼈에 특히 구기자, 가시오가피, 만삼 및 당귀와 같은 한약재를 넣고 함께 고아 낼 경우 곰탕의 맛에 상기 한약재

의 풍미가 더해져 구수하면서도 시원하고 누린내가 없어짐은 물론, 혈행을 개선하고 근골격계를 튼튼하게 하는 등의 효과가 있음을 발견하고 본 발명을 완성하게 되었다.

[0023] 즉, 본 발명은 (a) 소뼈, 소머리살, 소잡뼈 및 닭뼈를 수세 및 손질하는 전처리 단계; 및 (b) 손질된 곰탕재료에 물을 넣어 재료가 완전히 잠기도록 한 후, 구기자, 가시오가피, 만삼 및 당귀를 넣어 끓이는 단계를 포함하는 곰탕의 제조방법에 관한 것으로서, 기호에 맞고 건강증진에 도움이 되는 향토음식으로서의 곰탕을 제조함으로써 현대인의 건강 증진에 기여하고, 지역산업을 발전시킬 수 있다.

**발명의 효과**

[0024] 곰탕의 맛에 상기 한약재의 풍미가 더해져 구수하면서도 시원하고 누린내가 없음을 물론, 근골격계를 튼튼하게 하는 등의 효과가 있어 건강증진에 기여하는 효과가 있으며, 지역 특산물을 활용함으로써 지역경제에 이바지할 수 있다는 장점이 있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0025] 본 발명은 (a) 소뼈, 소머리살, 소잡뼈 및 닭뼈를 수세 및 손질하는 전처리 단계; 및 (b) 손질된 곰탕재료에 물을 넣어 재료가 완전히 잠기도록 한 후, 구기자, 가시오가피, 만삼 및 당귀를 넣어 끓이는 단계를 포함하는 곰탕의 제조방법에 관한 것이다.

[0026] 소뼈, 소머리살, 소잡뼈 및 닭뼈의 특정적 사용으로 인하여 국물의 맛과 향을 더 증진시킬 수 있다.

[0027] 특히, 구기자, 가시오가피, 만삼 및 당귀의 조합을 사용함으로써, 다른 한약재의 조합에 비하여 면역증강 작용, 조혈작용, 콜레스테롤, 혈압 및 혈당 강하 작용, 관상동맥확장 작용, 혈류량 증가 작용, 항노화, 근골 강화 작용을 할 뿐만 아니라, 곰탕재료 특유의 누린내를 제거할 수 있고, 상기 한약재의 조합으로 인하여 곰탕의 맛과 향을 개선할 수 있어 바람직하다.

[0028] 본 발명에 따른 단계 (a)에서는 곰탕재료를 찬물에 10 내지 20시간 넣고 핏물을 제거한 후, 다시 끓는 물에 넣고 5 내지 20분간 끓여서 핏물을 제거하는 단계를 포함한다. 이 때 찬물에 넣고 물을 수 회, 구체적으로는 3 내지 4회 이상 갈아주면서 핏물을 제거하는 것이 바람직하다. 또한, 끓는 물에 넣고 핏물을 제거할 때에는 5 내지 20분, 구체적으로 약 10분 정도 끓여주는 것이 바람직하다. 5분 이내로 끓이는 경우 핏물의 제거가 불충분할 우려가 있으며, 20분을 초과하는 경우에는 곰탕재료에 들어있는 각종 영양성분이 물에 용출되어 나오거나, 영양성분이 파괴될 우려가 있다.

[0029] 본 발명의 일태양에서, 곰탕재료 100중량부에 대하여 구기자 0.1 내지 6중량부, 가시오가피 0.1 내지 6중량부, 만삼 0.1 내지 6중량부 및 당귀 0.1 내지 2중량부, 보다 구체적으로, 곰탕재료 100중량부에 대하여 구기자 0.2 내지 4중량부, 가시오가피 0.2 내지 4중량부, 만삼 0.2 내지 4중량부 및 당귀 0.2 내지 1.5중량부를 넣게 된다. 상기 하한치 미만으로 포함될 경우 누린내 제거 효과가 떨어질 우려가 있고, 상기 상한치를 초과하는 경우 경제적으로 바람직하지 못하거나 한약재의 풍미가 지나치게 강해 곰탕 특유의 맛을 해칠 우려가 있다.

[0030] 본 발명의 일태양에서, 상기 단계 (b)에서는 재료를 3 내지 10시간, 구체적으로 3 내지 5시간 동안 끓이는 것이 바람직하다. 상기 범위내로 끓이는 경우 곰탕의 맛과 향이 가장 우수하며, 영양성분이 충분히 용출될 수 있다.

[0031] 본 발명의 일태양에서, 인삼, 사인, 호초, 양강, 필발, 초과, 천초, 두충, 진피 및 녹각으로 이루어진 그룹으로부터 선택되는 1종 이상의 생약을 끓인 물을 넣는 단계 (c)를 추가로 포함할 수 있다.

[0032] 본 발명의 일태양에서, 상기 생약은 각각 곰탕재료 100중량부에 대하여 0.05 내지 5중량부, 또는 곰탕재료 100중량부에 대하여 0.05 내지 3중량부인 것을 특징으로 한다. 상기 범위 내에서 곰탕 본연의 맛을 잃지 않으면서 각 생약재료의 효능을 곰탕에 추가할 수 있다.

[0033] 본 발명의 일태양에서, 상기 생약은 1 시간 이상 끓이는 것을 특징으로 하며, 보다 구체적으로는 1 내지 3시간 끓일 수 있다.

[0034] 상기 생약을 끓인 물은 단계 (a) 및 (b)를 거쳐 수득된 곰탕국물 100중량부에 대하여 0.01 내지 10중량부, 보다



구체적으로 0.05 내지 5중량부의 비율로 포함될 수 있다. 상기 범위 내에서 곰탕 본연의 맛을 해치지 않으면서 각 생약재료의 효능을 발휘할 수 있다.

[0035] 본 발명의 일태양에서, 상기 단계 (a) 및 (b)단계 이후, 구기자, 가시오가피, 만삼, 당귀를 넣어 증약불에서 1 내지 10시간 끓이는 과정을 1회 또는 2회 이상 반복하여 수득된 재탕 또는 삼탕 이상의 곰탕을 수득하여 이를 초탕 곰탕과 혼합하는 단계를 추가로 포함할 수 있다.

[0036] 이하 본 발명을 다음의 실시예에 의해 설명하고자 한다. 그러나 이들은 본 발명을 보다 쉽게 이해하기 위하여 제공되는 것일 뿐 본 발명의 권리범위가 이들에 의해 한정되는 것은 아니다.

[0037] **실시예 1. 약선 곰탕의 제조**

[0038] 소머리뼈 0.5벌, 소머리살 0.5벌, 소잡뼈 1kg, 닭뼈 1kg을 찬물에 16시간 정도 넣어 핏물을 제거하였다. 이 때 물은 3~4회 정도 갈아주었다. 끓는 물에 상기 뼈 및 소머리살을 넣고 소주, 월계수잎, 통후추 적당량 넣은 후 10분간 끓여서 핏물을 제거한다.

[0039] 상기 곰탕재료를 따뜻한 물에 깨끗이 씻고, 솥에 재료가 푹 잠길 만큼 물을 부은 후 구기자 30g, 가시오가피 30g, 만삼 30g, 당귀 10g을 넣고 3~4시간 끓이며, 수시로 거품, 핏물 및 기름을 제거해 준다. 곰탕재료 중 고기는 4~5시간 후 먼저 건진다. 그 후 다시 1시간 정도 끓인 후 초벌 국물을 완성하였다.

[0040] 한 번 끓인 후 재탕부터는 구기자 15g, 가시오가피 15g, 만삼 15g, 당귀 10g을 새로 넣어 증약불에서 5시간 정도 끓이는 과정을 2번 반복하여 재탕 국물 및 삼탕 국물을 제조하였다.

[0041] 상기 초탕, 재탕, 삼탕을 섞어서 약재 끓인 물을 200cc 넣고 곰탕 국물을 완성하였다. 이 때 곰탕 국물은 차게 식혀 위에 굳어진 기름, 불순물 등을 완전히 제거해 주었으며, 약재 끓인 물은 호초 5g, 필발 5g, 진피 2g, 초과 2g, 사인 2g, 양강 2g을 1L의 물에 넣고 20~30분 끓여 제조하였다.

[0042] **실시예 2. 약선 곰탕의 제조**

[0043] 소머리뼈 0.5벌, 소머리살 0.5벌, 소잡뼈 1kg, 닭뼈 1kg을 찬물에 16시간 정도 넣어 핏물을 제거하였다. 이 때 물은 3~4회 정도 갈아주었다. 끓는 물에 상기 뼈 및 소머리살, 소주, 월계수잎, 통후추 적당량을 넣고 10분간 끓여서 핏물을 제거하였다.

[0044] 상기 곰탕재료를 따뜻한 물에 깨끗이 씻고, 솥에 재료가 푹 잠길 만큼 물을 부은 후 구기자 20g, 가시오가피 20g, 만삼 20g, 당귀 10g을 넣고 4시간 동안 끓여주었다. 이 때 수시로 거품, 핏물 및 기름을 제거해 주었다. 곰탕재료 중 고기는 4~5시간 후 건져 내고 다시 1시간 정도 끓여 초벌 국물을 완성하였다.

[0045] 재탕부터는 구기자 15g, 가시오가피 15g, 만삼 15g, 당귀 10g을 새로 넣어 증약불에서 5시간 정도 끓이는 과정을 2번 반복하여 재탕 국물 및 삼탕 국물을 제조하였다.

[0046] 상기 초탕, 재탕, 삼탕을 섞어서 약재 끓인 물을 200cc 넣고 곰탕 국물을 완성하였다. 이 때 곰탕 국물은 차게 식혀 위에 굳어진 기름, 불순물 등을 완전히 제거해 주었으며, 약재 끓인 물은 호초 5g, 필발 5g, 진피 2g, 초과 2g, 사인 2g, 양강 2g을 1L의 물에 넣고 20~30분 끓여 제조하였다.

[0047] **실시예 3. 약선 곰탕의 제조**

[0048] 소머리뼈 0.5벌, 소머리살 0.5벌, 소잡뼈 1kg, 닭뼈 1kg을 찬물에 16시간 정도 넣어 핏물을 제거하였다. 이 때 물은 3~4회 정도 갈아주었다. 끓는 물에 상기 뼈 및 소머리살, 소주, 월계수잎, 통후추 적당량을 넣고 10분간 끓여서 핏물을 제거하였다.

[0049] 상기 곰탕재료를 따뜻한 물에 깨끗이 씻고, 솥에 재료가 푹 잠길 만큼 물을 부은 후 구기자 20g, 가시오가피 20g, 만삼 20g, 당귀 8g을 넣고 4시간 동안 끓여 주었다. 이 때 수시로 거품, 핏물 및 기름을 제거해 주었다. 곰탕재료 중 고기는 4~5시간 후 건져내고 1시간 정도 끓인 후 초벌 국물을 완성하였다.

[0050] 재탕부터는 구기자 12g, 가시오가피 12g, 만삼 12g, 당귀 5g을 새로 넣어 중약불에서 5시간 정도 끓이는 과정을 2번 반복하여 재탕 국물 및 삼탕 국물을 제조하였다.

[0051] 상기 초탕, 재탕, 삼탕을 섞어서 약재 끓인 물을 200cc 넣고 곰탕 국물을 완성하였다. 이 때 곰탕 국물은 차게 식혀 위에 굳어진 기름, 불순물 등을 완전히 제거해 주었으며, 약재 끓인 물은 호초 5g, 필발 5g, 진피 2g, 초과 2g, 사인 2g, 양강 2g을 1L의 물에 넣고 1시간 이상 끓여 제조하였다.

[0052] **비교예 1. 일반 곰탕의 제조**

[0053] 소머리뼈 0.5벌, 소머리살 0.5벌, 소잡뼈 1kg, 닭뼈 1kg을 찬물에 16시간 정도 넣어 핏물을 제거하였다. 이 때 물은 3~4회 정도 갈아주었다. 끓는 물에 상기 뼈 및 소머리살을 넣고 10분간 끓여서 핏물을 제거하였다.

[0054] 상기 곰탕재료를 따뜻한 물에 깨끗이 씻고, 솥에 재료가 푹 잠길 만큼 물을 부은 후 소주, 월계수잎, 통후추 적당량을 넣고 3~4시간 끓여주었다. 이 때 수시로 거품, 핏물 및 기름을 제거해 주었다. 곰탕재료 중 고기의 경우, 칼집을 내었을 때 핏물이 나는지 확인 후 건져내서 더운물에 깨끗하게 씻어놓고 그 후 다시 1시간 정도 끓인 후 초벌 국물을 완성하였다.

[0055] 한 번 끓인 후 재탕부터는 상기 곰탕국물로부터 곰탕재료를 건진 후, 이들을 중약불에서 5시간 정도 끓이는 과정을 2번 반복하여 재탕 국물 및 삼탕 국물을 제조하였다.

[0056] 상기 초탕, 재탕, 삼탕을 섞어서 곰탕 국물을 완성하였다. 이 때 곰탕 국물은 차게 식혀 위에 굳어진 기름, 불순물 등을 완전히 제거해 주었다.

[0057] **비교예 2. 일반 곰탕의 제조**

[0058] 닭뼈 1kg을 넣지 않는 것을 제외하고는 비교예 1과 동일한 방법으로 일반 곰탕을 제조하였다.

[0059] **비교예 3. 일반 곰탕의 제조**

[0060] 소머리살 0.5벌을 넣지 않는 것을 제외하고는 비교예 1과 동일한 방법으로 일반 곰탕을 제조하였다.

[0061] **비교예 4. 일반 곰탕의 제조**

[0062] 실시예 1에 기재된 방식으로 곰탕을 제조하되, 구기자, 가시오가피를 각각 20g씩 첨가하고, 만삼과 당귀를 넣지 않은 채 곰탕을 제조하였다.

[0063] **실험예: 관능시험**

[0064] 일반 곰탕의 제조방법으로 제조된 곰탕(비교예 1)과 본 발명에 따른 실시예 1 및 2를 성인 30인을 대상으로 하는 관능시험에 적용하고, 진한 정도 및 기호도를 5점 평가법으로 하여 나온 결과를 평균하여 그 결과를 하기 표 1에 나타내었다.

**표 1**

관능시험 결과

[0065]

구분	진한 정도	기호도
실시예 1	4.7	4.8
실시예 2	4.5	4.7
실시예 3	4.5	4.6
비교예 1	4.1	3.8
비교예 2	3.4	3.2
비교예 3	3.2	3.3

비교예 4	4.1	3.9
관능평가 기준(5점 평가법)		
5: 매우 좋다		
4: 좋다		
3: 보통이다		
2: 나쁘다		
1: 매우 나쁘다		

[0066] 진한 정도의 경우, 본 발명에 따른 실시예 1 내지 3의 경우 비교예 1 내지 4에 비하여 높은 점수를 받았다.

[0067] 기호도의 경우, 본 발명에 따른 한약재를 넣지 않은 경우 및 다섯 가지 필수 생약 중 두 가지 생약을 넣지 않은 경우, 기호도가 크게 떨어지는 것으로 나타났다.