



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0025311
(43) 공개일자 2020년03월10일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/40 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23L 3/3571 (2017.01) A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/46 (2016.08)
A23L 13/03 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0102496
(22) 출원일자 2018년08월30일
심사청구일자 2018년08월30일

(71) 출원인
박호용
부산광역시 남구 수영로 345, 109동 101호 (대연동, 대연 힐스테이트푸르지오)
(72) 발명자
박호용
부산광역시 남구 수영로 345, 109동 101호 (대연동, 대연 힐스테이트푸르지오)
(74) 대리인
황이남

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **돈가스의 숙성방법**

(57) 요약

본 발명은 돈가스의 숙성방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 돼지고기의 등심 또는 안심에 양념의 침투를 촉진시키기 위하여 돼지고기 편육에 다수의 칼집을 내주는 전처리 단계와, 상기와 같이 전처리한 돼지고기에 소금과 후추 이외에 마늘소스나 당알콜을 혼합한 돈가스 양념을 넣고 염지시키는 단계와, 상기와 같이 염지된 돼지고기에 청주 또는 미림을 첨가하여 돼지고기의 냄새 제거와 식감 개선을 위하여 숙성시킨 다음, 돼지고기에 효모, 누룩 또는 백국균을 도포하여 재차 숙성시키는 단계와, 상기와 같이 전처리, 양념 및 숙성한 돼지고기에 빵가루를 묻혀 돈가스를 식용유에 튀기는 단계로 구성된다. 상기와 같이 튀긴 돈가스에 소스와 과채류를 곁들여 서비스에 제공된다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 13/428 (2016.08)

A23L 3/3571 (2013.01)

A23L 5/11 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

돼지고기의 등심 또는 안심에 양념의 침투를 촉진시키기 위하여 돼지고기 편육에 다수의 칼집을 내주는 전처리 단계와, 상기와 같이 전처리한 돼지고기에 소금과 후추 이외에 마늘소스나 당알콜을 혼합한 돈가스 양념을 넣고 염지시키는 단계와, 상기와 같이 염지된 돼지고기에 청주 또는 미림을 첨가하여 돼지고기의 냄새 제거와 식감 개선을 위하여 숙성시킨 다음, 돼지고기에 효모, 누룩 또는 백국균을 도포하여 재차 숙성시키는 단계와, 상기와 같이 전처리, 양념 및 숙성한 돼지고기에 빵가루를 묻혀 돈가스를 식용유에 튀기는 단계로 구성되는 돈가스의 숙성방법

청구항 2

제 1항에 있어서, 전처리 단계는 돼지고기 편육에 5~10mm 간격으로 병렬의 줄에 다수의 칼집을 깊이 3~5mm와 깊이 1~5mm 및 개수 1~3개/2cm²로 내주는 것을 특징으로 하는 돈가스의 숙성방법

청구항 3

제 1항에 있어서, 돼지고기 100중량부에 대하여 소금과 후추 1~3중량부와, 마늘소스 0.5~1.5중량부 또는 당알콜 0.1~1중량부를 혼합하여 전처리한 돼지고기에 넣고 1~2시간 동안 염지시키는 것을 특징으로 하는 돈가스의 숙성방법

청구항 4

제 1항에 있어서, 상기와 같이 염지된 돼지고기에 청주 또는 미림을 1~3%를 첨가하여 12~24시간 동안 숙성시킨 다음, 효모, 누룩 또는 백국균 1~5중량부를 도포하여 10~25℃의 냉장고에 보관하여 12~24시간 동안 숙성하는 돈가스의 숙성방법

청구항 5

제 1항 내지 제 5항 중에 선택된 어느 한 항의 방법으로 숙성한 돼지고기에 빵가루를 묻혀 식용유 온도 170~180℃에서 2~4분간 유탕처리한 돈가스

발명의 설명

기술분야

본 발명은 돈가스의 숙성방법에 관한 것이다. 보다 상세하게는 돈육의 등심 또는 (및) 안심에 양념의 침투를 촉진시키기 위하여 돼지고기 편육에 다수의 칼집을 내주는 전처리 단계와, 상기와 같이 전처리한 돼지고기에 소금과 후추 이외에 마늘소스나 당알콜을 혼합한 돈가스 양념을 넣고 염지시키는 단계와, 상기와 같이 염지된 돼지고기에 청주 또는 미림을 첨가하여 돼지고기의 냄새 제거와 식감 개선을 위하여 숙성시킨 다음, 돼지고기에 효모, 누룩 또는 백국균을 도포하여 재차 숙성시키는 단계와, 상기와 같이 전처리, 양념 및 숙성한 돼지고기에 빵가루를 묻혀 돈가스를 튀기는 단계로 구성된다.

배경기술

돈가스(豚かつ)는 일본에서 개발된 포크 컷렛(pork cutlet)의 일종인 돼지고기 튀김요리이다. 돼지고기 살을 7~8mm 두께로 절단한 후 지방이나 힘줄의 두께를 고르게 펴고 소금과 후춧가루를 뿌려 숙성한 다음 밀가루를 묻히고 달걀을 풀어서 덧씌우고 빵가루를 묻혀서 160℃ 정도의 기름에 튀긴다. 돈가스는 비록 일본요리이지만 우리나라에서도 돈가스는 프렌차이즈가 성업 중으로 젊은이들에게 인기있는 요리로서, 돈가스를 적당한 크기로 절단하여 야채, 오이절임, 양배추 등의 과채류와 함께 토마토소스 또는 우스타소스와 함께 제공된다. 보통 돈가스 요리는 쌀밥과 된장국, 오이피클 및 야채 등이 곁들여져 돈가스 정식으로 제공된다. 돈가스는 돼지고기, 양념, 숙성, 튀김의 과정으로 완성되어 소스 및 야채와 함께 제공되는 확실적인 제조과정을 거치므로 품질과 맛이

차별화되기 어려운 점이 있다. 돈가스는 1925년에 일본에서 개발된 요리로서 일본이나 한국의 당업계에 널리 알려진 조리방법으로서 새로운 선행기술이 많지 않은 분야이다. 그러나 돈가스의 발효에 관련된 선행기술은 한국 특허등록번호 10-1264659(참깨박과 대두의 혼합 및 발효를 이용한 기능성 돈가스 및 그 제조방법)은 대두를 수세한 뒤 물과 대두를 2:1 중량비율로 혼합하여 제1혼합물을 생성하는 단계; 상기 제1혼합물을 30~40℃의 물에서 24~48시간 동안 침지한 후 120~140℃의 온도에서 30~40분간 증자하는 단계; 증자한 제1혼합물을 40~65℃로 냉각한 후 제1혼합물과 참깨탈지박을 3:7 중량비율로 혼합하여 제2혼합물을 생성하는 단계; 상기 제2혼합물에 고초균(*Bacillus subtilis*)을 접종한 후 온도 37~45℃, 습도 70~80%에서 24~72시간 동안 발효시키는 단계; 발효된 제2혼합물을 건조기로 40~60℃에서 36~72시간 동안 건조시킨 후 분쇄하여 분말화하는 단계; 분말화한 발효 혼합물을 고기 원료육 100중량부에 대하여 0.5~5.0 중량부를 혼합하여 돈가스 혼합물을 생성하는 단계; 상기 돈가스 혼합물에 빵가루를 코팅하는 단계; 및 상기 돈가스 혼합물을 160~200℃의 온도에서 1~3분간 튀기는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 참깨박과 대두의 혼합 및 발효를 이용한 기능성 돈가스의 제조방법이다. 대두, 참깨박을 섞어 발효한 발효 혼합물과 돈가스 분쇄육 원료를 혼합함으로써 돈가스에 대두, 참깨박, 발효성분의 효능을 극대화시킨 참깨박과 대두의 혼합 및 발효를 이용한 기능성 돈가스 및 그 제조방법에 관한 것이다.

[0003] 한국특허등록번호 10-1302705(매생이를 이용한 돈가스 소스의 제조 방법)는 유산균을 접종한 매생이를 발효시켜 매생이 발효액을 얻는 단계와, 상기에서 얻은 매생이 발효액을 돈가스 소스 혼합물에 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다. 아울러, 상기 유산균은 매생이를 마쇄하고 멸균 거즈로 여과한 후 매생이 여과액을 적정배율로 희석하는 단계와, 매생이 희석액을 *Lactobacilli* MRS Agar(Difco Co., France) 배지에 도말 후 35℃에서 24시간 이상 배양하는 단계와, 배양 후 형성된 콜로니는 2% CaCO₃가 첨가된 MRS배지에 tooth picking하여 투명환을 형성하는 단일 균주를 유산균으로 분리하는 단계를 포함하는 유산균 분리 과정을 거쳐 분리된 것을 특징으로 한다. 한국특허등록번호 10-1848405(유산균 발효숙성 돈가스 및 그의 제조방법)은 a) 돈육을 두께가 4~10mm가 되도록 절단하는 단계; (b) 상기 절단된 돈육을 그라비올라와 우영의 혼합 추출물에 30℃에서 1시간 동안 침지시켜 부드럽게 하는 연화 단계; (c) 상기 연화된 돈육을 염지제 조성물과 혼합하여 염지하는 단계; (d) 상기 염지된 돈육을 8~10℃의 온도에서 8~12시간 동안 숙성시키는 단계; 및 (e) 상기 숙성된 돈육에 튀김옷을 입힌 후에 160~170℃의 기름에 튀기는 단계를 포함하되, 상기 단계 (c)는 소금 100 중량부에 대하여, 후추 90~110 중량부; 마늘 310~330 중량부; 락토바실러스 플란타룸(*Lactobacillus plantarum*) 동결건조균과 포도당을 8:2의 중량비로 혼합한 혼합물 2.5~3.0 중량부를 포함하는 염지제 조성물 5 내지 10g을 상기 연화된 돈육 1kg과 함께 손 또는 텀블러로 고르게 섞어서 염지하는 것이고, 상기 단계(b) 및 (c) 이외에 물리적인 충격을 가하는 별도의 연육공정을 포함하지 않는 것을 특징으로 하는 유산균 발효숙성 돈가스의 제조방법이다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0004] (특허문헌 0001) 한국특허등록번호 10-1264659(참깨박과 대두의 혼합 및 발효를 이용한 기능성 돈가스 및 그 제조방법)
- (특허문헌 0002) 한국특허등록번호 10-1302705(매생이를 이용한 돈가스 소스의 제조 방법)
- (특허문헌 0003) 한국특허등록번호 10-1848405(유산균 발효숙성 돈가스 및 그의 제조방법)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 돈가스는 돼지고기, 양념, 숙성 및 튀김의 과정을 거쳐 소스 및 야채와 함께 제공되는 요리로서, 획일화된 제조 과정을 거치므로 품질과 맛이 차별화되기 어려운 점이 있다. 특히 돼지고기 원료의 육질이나 신선도 및 소스에 따라 돈가스의 맛을 좌우하게 되므로 거의 대부분의 돈가스는 비슷한 맛을 내고 있다. 즉, 양념이 돼지고기의 육질 내부에 침투가 되지 않아 표면에 부착된 양념이나 소스에 따라 맛이 좌우되는 문제점이 있다. 또한 돼지고기 단백질이 단지 튀김에 의해 맛을 내는 튀김돼지고기를 제공하는 문제점이 있다.

과제의 해결 수단

[0006] 본 발명은 종래의 획일화된 돈가스의 맛을 개선하고 차별화시키는데 있다. 돼지고기의 등심 또는 안심에 양념의

침투를 촉진시키기 위하여 돼지고기 편육에 다수의 칼집을 내주는 전처리 단계와, 상기와 같이 전처리한 돼지고기에 소금과 후추 이외에 마늘소스나 당알콜을 혼합한 돈가스 양념을 넣고 염지시키는 단계와, 상기와 같이 염지된 돼지고기에 청주 또는 미림을 첨가하여 돼지고기의 냄새 제거와 식감 개선을 위하여 숙성시킨 다음, 돼지고기에 효모, 누룩 또는 백국균을 도포하여 재차 숙성시키는 단계와, 상기와 같이 숙성한 돼지고기에 빵가루를 묻혀 돈가스를 튀기는 단계로 구성된다.

[0007] 상기의 전처리 단계에서 돼지고기에 칼집을 내어 양념의 침투를 촉진시키거나, 주사기로 양념을 주입할 수 있다. 돈가스의 양념으로 소금과 후추 이외에 마늘소스나 당알콜을 첨가하여 염지를 촉진시킬 수 있다. 또한 돼지고기의 냄새제거와 식감을 좋게 하기 위하여 청주 또는 미림을 첨가하여 숙성한 다음, 돼지고기에 효모, 누룩 또는 백국균을 도포하여 숙성시킴으로써 맛을 내주는 아미노산으로 분해시켜 돈가스맛을 개선시키는 데 있다.

발명의 효과

[0008] 본 발명의 돈가스는 종래의 돈가스와 비교할 때 맛이 좋으며, 차별화된 돈가스를 제공할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0009] 도 1은 본 발명의 제조공정도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0010] 본 발명은 돈가스의 숙성방법에 관한 것으로, 돼지고기의 등심 또는 안심에 양념의 침투를 촉진시키기 위하여 돼지고기 편육에 다수의 칼집을 내주는 전처리 단계와, 상기와 같이 전처리한 돼지고기에 소금과 후추 이외에 마늘소스나 당알콜을 혼합한 돈가스 양념을 넣고 염지시키는 단계와, 상기와 같이 염지된 돼지고기에 청주 또는 미림을 첨가하여 돼지고기의 냄새 제거와 식감 개선을 위하여 숙성시킨 다음, 돼지고기에 효모, 누룩 또는 백국균을 도포하여 재차 숙성시키는 단계와, 상기와 같이 전처리, 양념 및 숙성한 돼지고기에 빵가루를 묻혀 돈가스를 식용유에 튀기는 단계로 구성된다.

[0011] 1) 재료의 전처리

[0012] 돈가스의 주재료는 돼지고기로서 비계가 없는 등심 또는 안심을 사용한다. 그러나 부위에 비계가 있으면 식감이 떨어지게 되므로 제거하는 것이 좋다.

[0013] 칼집이란 요리를 만들 때 재료를 칼로 가볍게 에어서 낸 홈집으로서 양념의 침투를 촉진시킬 수 있다. 등심 또는 안심을 10~30mm 두께의 원형 또는 다각형으로 편육을 떼서 양념이 잘 스며들도록 칼집을 내준다. 칼집은 주방용칼을 이용하여 편육의 상부에 다수의 칼집을 깊이 3~5mm와 길이 1~5mm로 내준다. 양념의 침투를 용이하게 하려면 칼집을 촘촘히 병렬로 낼 수도 있으나, 씹힘성이 떨어질 수도 있으므로 5~10mm 간격의 병렬식으로 다수의 줄을 내주는 것이 좋다. 칼집은 1cm²당 1개, 1cm²당 2~3개, 1cm²당 4~5개, 2cm²당 1개, 2cm²당 2~3개, 2cm²당 3~5개를 내어 소금과 후추를 섞은 양념에 염지시켰다. 칼집은 돼지고기를 적당한 크기로 절편한 다음, 이동식 컨베이어 벨트상에서 편치기를 사용하여 고기의 표면에 일정한 크기와 간격으로 홈집을 낼 수 있다. 양념액 주사는 돼지고기를 적당한 크기로 절편한 다음, 이동식 컨베이어 벨트상에서 주사기를 사용하여 고기의 표면에 1~5mm 깊이로 주입할 수 있다. 돼지고기의 표면에 칼집을 내거나 주사기로 양념을 주입하는 것은 기계식으로 할 수 있지만, 편의에 따라서 수동으로 사용할 수도 있다. 칼집의 개수에 따른 숙성시 돈가스 맛과 물성의 변화를 관능검사는 잘 훈련된 패널(20, 30대 남녀 각 3명)을 선발하여 5점척도법(4점이상; 우수, 3점이상; 보통)의 평균으로 다음의 표 1에 나타내었다.

표 1

[0014] 칼집의 개수에 따른 숙성시 돼지고기 맛과 물성의 변화

구분	1/cm ²	2-3/cm ²	4-5/cm ²	1/2cm ²	2-3/2cm ²	4-5/2cm ²
맛	4.4	4.5	4.6	4.1	4.2	4.3
기호도	4.3	4.4	4.5	4.1	4.2	4.3
조식감	3.9	3.6	3.5	4.2	4.1	3.8
씹힘성	3.9	3.6	3.6	4.2	4.1	3.8

[0015] 상기의 결과로부터 맛과 기호도는 면적당 칼집의 개수가 많을수록 좋은 것으로 나타났으며, 조직감 및 기호도는 면적당 칼집의 개수가 적을수록 좋은 것으로 나타났다.

[0016] 2) 양념의 염지

[0017] 돈가스의 양념에는 기본적으로 돼지고기 100중량부에 대하여 소금과 후추가 1~3중량부가 사용된다. 돼지고기에는 수분이 55~65%가 함유되어 소금과 후추를 뿌리면 이들 양념이 부분적으로 침투될 수도 있으나, 골고루 잘 침투시키려면 마늘소스 0.5~1.5중량부나 당알콜 0.1~1중량부를 혼합하여 사용하면 양념의 침투시간을 단축시킬 수 있다. 상기와 같이 소금과 후추를 섞은 밀간에 당알콜이나 마늘소스를 혼합한 양념을 전처리한 돼지고기에 넣고 1~2시간 동안 염지시킨다. 마늘소스는 마늘과 간장을 적절히 배합하여 사용하거나 시중에서 구입(락컴퍼니)하여 사용할 수 있다. 당알콜은 말티톨, 솔비톨, 자일리톨 중에서 구입(CJ제품)하여 사용할 수 있다.

[0018] 3) 돼지고기의 숙성

[0019] 상기와 같이 양념이 염지된 돼지고기에 청주 또는 미림을 1~3%를 첨가하여 돼지고기의 냄새를 제거하고 식감을 개선시키기 위하여 12~24시간 동안 숙성시키는 것이 좋다. 상기와 같이 숙성한 돼지고기에 효모, 누룩 또는 백국균 1~5중량부를 골고루 도포하여 10~25℃의 냉장고에 보관하여 12~24시간 동안 숙성하여 돼지고기로부터 맛을 내는 아미노산의 일종인 아스파라긴산, 알라닌, 글리신, 글루탐산, 세린, 리신, 메티오닌 등이 포함되도록 한다. 효모, 누룩 또는 백국균은 시중에서 구입(G마켓)하여 사용하였다.

[0020] 4) 튀김

[0021] 튀김에는 재료와 식용유 및 튀김온도가 중요한 관계를 이루고 있다고 볼 수 있다. 식용유는 올리브유, 대두유, 카놀라유, 해바라기씨유, 옥수수유, 면실유, 포도씨유 등을 사용할 수 있으나, 튀김용 기름으로는 대두유, 포도씨유, 카놀라유를 많이 사용한다. 튀김 기름의 온도는 튀김 속 재료의 물성과 두께 및 부피에 따라 온도가 다르게 된다. 기름의 온도가 높으면 내부가 빨리 익을 수 있지만, 기름 온도가 너무 높으면 순식간에 튀김의 외부가 검붉은 색을 띠게 되고, 이를 급히 꺼내면 속이 덜 익게 되어 식감이 좋지 않게 된다. 따라서 튀김온도는 맛과 색감에 영향을 주므로 부피가 얇은 열채류의 경우에는 재료 특유의 색감을 유지하려면 160℃ 정도에서 순식간에 튀겨내고, 감자, 연근, 가지 등의 수분이 적은 재료는 170℃ 정도에서 수초간 튀겨내는 것이 좋다. 새우나 오징어 등의 어패류는 180℃에서 수초간에 튀겨야 한다. 한편 돼지고기는 적당한 두께와 부피를 가지므로 170~180℃에서 2~4분간 튀겨서 유탕처리한 후 돈가스를 만든다.

[0022] <실시예 1-4>

[0023] 돼지고기의 전처리에서 칼집은 표 1(칼집의 개수에 따른 숙성시 돼지고기 맛과 물성의 변화)에서 나타난 바와 같이 맛과 기호도 및 조직감과 씹힘성이 우수한 칼집의 깊이, 길이 및 갯수를 고려하였다. 편육의 상부에 다수의 칼집을 깊이 4mm와 길이 3mm로 내주고, 칼집의 개수를 2개/2cm²로 전처리한 돼지고기를 사용하였다. 돼지고기 100중량부에 대하여 소금과 후추 2중량부, 마늘소스 1중량부 또는 당알콜 0.5중량부를 혼합하여 전처리한 돼지고기에 넣고 1.5시간 동안 염지시켰다. 상기와 같이 염지된 돼지고기에 청주 또는 미림을 2%를 첨가하여 18시간 동안 숙성시킨 다음, 누룩 3중량부를 도포하여 20℃의 냉장고에 보관하여 18시간 동안 숙성하였다. 염지 및 숙성된 돼지고기를 식용유 온도 175℃에서 3분간 튀겨서 돈가스를 만들었다. 튀긴돈가스를 소스를 발르고 오이 절임과 야채를 곁들여 서빙하였다.

표 2

[0024] 염지 및 숙성 조건별 돈가스 제조(단위: 중량부)

구 분	실시예1	실시예2	실시예3	실시예4	비교예1	비교예2
돼지고기	100	100	100	100	100	100
소금	2	2	2	2	2	2
후추	2	2	2	2	2	2
마늘소스	1	1	1	1	1	1
당알콜	1	1	1	1	1	1
미림	1	0.5	2	1.5	-	-
청주	2	1.5	-	0.5	-	-
효모	-	-	-	3	-	-
누룩	3	3	-	-	-	-
백국균	-	-	3	-	-	-

튀김가루	적량	적량	적량	적량	적량	적량
빵가루	적량	적량	적량	적량	적량	적량
계란	적량	적량	적량	적량	적량	적량
튀김온도(℃)	175	175	170	170	175	180

- [0025] <비교예 1>
- [0026] 실시예 1과 동일한 방법으로 염지하고 숙성시킨 다음, 튀김가루와 빵가루를 입혀 175℃에서 5분간 튀겨 돈가스를 만들었다.
- [0027] <비교예 2>
- [0028] 실시예 1과 동일한 방법으로 염지하고 숙성시킨 다음, 튀김가루와 빵가루를 입혀 180℃에서 3분간 튀겨 돈가스를 만들었다.
- [0029] <제조예 1>
- [0030] 돼지고기 안심 500g에 밀가루 1컵, 계란 4개, 빵가루 2컵, 소금과 후추 적당량으로 양념 및 숙성시킨 다음, 식용유 1리터로 튀겨 돈가스를 제조하였다.
- [0031] <제조예 2>: 돈가스소스(강호동, 백종원)
- [0032] 돼지고기 안심 500g에 소스: 밀가루와 버터를 1 : 1로 넣고 물 또는 채소수를 3배로 넣고 끓여준다. 채소수는 물 15리터, 당근 2개, 셀러리 4뿌리, 사과 2개와 상달뻬(닭발) 2kg을 넣고 8가지 향신료를 넣고 1시간 이상 끓여 채소수를 만든다. 채소수 적당량, 버터 1큰술, 밀가루 수북한 1큰술, 케찹 2큰술, 우스타소스 4큰술, 설탕 4큰술, 물 1큰술, 우유 1/2컵, 후추 약간 넣고 양념 및 숙성한 다음, 식용유로 튀겨 돈가스를 제조하였다.
- [0033] <시험예>; 관능검사
- [0034] 실시예 1-4와 비교예 1-2 및 제조예 1-2와 같이 만든 돈가스를 대상으로 관능검사를 실시하였다. 관능검사는 잘 훈련된 패널(20, 30대 남녀 각 3명)을 선발하여 7점척도법(5.5점이상; 아주우수, 4.5점이상; 우수, 3.5점이상; 보통)의 평균으로 다음의 표 3에 나타내었다.

표 3

[0035] 배합비 및 제조방법별 돈가스의 관능검사

구 분	실 시 예				비 교 예		제 조 예	
	1	2	3	4	1	2	1	2
맛	5.8	5.7	5.6	5.5	5.3	5.2	4.9	4.8
향	5.7	5.7	5.6	5.6	5.1	5.2	4.8	4.7
기호도	5.7	5.6	5.6	5.5	4.9	4.8	4.5	4.4
조직감	5.8	5.8	5.7	.7	5.2	5.1	4.6	4.5

- [0036] 상기의 결과로부터 본 발명의 돈가스는 맛, 향, 기호도 및 조직감에서 비교예나 제조예 보다도 우수하다는 것을 알 수 있다.

산업상 이용가능성

- [0037] 본 발명의 돼지고기 전처리, 양념염지, 숙성 및 튀김 단계를 거쳐 만든 돈가스는 맛, 향, 기호도 및 조직감에서 비교예나 제조예 보다도 우수하다는 것을 알 수 있다. 따라서 산업상 이용가능성이 있다.

도면

도면1

