



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년05월09일
 (11) 등록번호 10-1856369
 (24) 등록일자 2018년05월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 7/10 (2016.01) A23L 13/30 (2016.01)
 A23L 19/00 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
 A23L 7/10 (2016.08)
 A23L 13/30 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2016-0135709
 (22) 출원일자 2016년10월19일
 심사청구일자 2016년10월19일
 (65) 공개번호 10-2018-0042995
 (43) 공개일자 2018년04월27일
 (56) 선행기술조사문헌
 JP2014233268 A*
 KR1020140052495 A*
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
윤선구
 서울특별시 서초구 반포대로10길 25, 101호 (서초동, 하안빌라)
 (72) 발명자
윤선구
 서울특별시 서초구 반포대로10길 25, 101호 (서초동, 하안빌라)
 (74) 대리인
황병도

전체 청구항 수 : 총 7 항

심사관 : 김태산

(54) 발명의 명칭 **포장 가능한 토마토 떡볶이 제조방법**

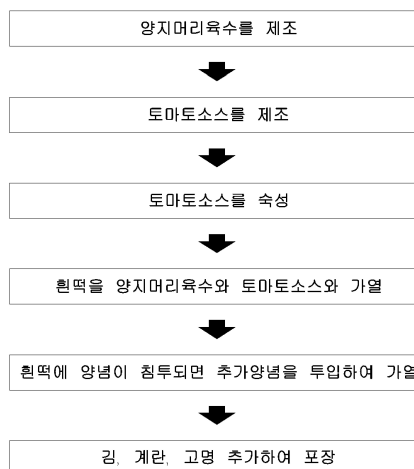
(57) 요약

본 발명은 포장된 떡볶이에 관한 것으로 간단하게 취식이 가능하면서 방부제의 사용이 없이도 장시간 보관이 가능하고 매운맛은 물론 달콤 새콤한 맛을 제공토록 함으로서 외국인은 물론 매운맛을 싫어하는 분들도 취식이 가능토록 한 것이다.

이를 위하여 떡볶이의 고유한 맛인 고추장의 매운 맛과 색을 그대로 유지하면서도 서양인의 입맛에 적합토록 토마토를 첨가토록 하고, 방수효과가 우수하면서 독특한 향미를 내는 월계수 잎과 장을 따듯하게 하기 위한 계피를 첨가토록 한 것이다.

또한 상기 토마토와 월계수 잎과 계피를 첨가할 경우에 양지머리 육수를 사용토록 함으로서 맛과 영양을 우수하게 한 것이다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 19/09 (2016.08)

A23L 23/00 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

물에 양지머리, 월계수 잎 및 통후추를 넣고 가열하여 양지머리 육수를 제조하는 단계;

상기 단계에 의하여 제조된 양지머리 육수에 토마토 즙, 오렌지 즙, 고추장, 고춧가루, 다진 마늘, 흑설탕, 매실청, 계피환 및 월계수 잎을 넣고 가열하여 토마토소스를 제조하는 단계;

상기 단계에 의하여 제조된 토마토소스를 숙성하는 단계; 및

상기 단계에 의하여 제조된 양지머리 육수 및 상기 단계에 의하여 숙성된 토마토소스에 흰떡 및 고추장을 넣고 1차 가열한 다음, 계살을 넣고 2차로 가열하여 떡볶이를 제조하는 단계를 포함하여 제조되는 포장 가능한 토마토 떡볶이 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 양지머리 육수를 제조하는 단계는 대파, 통마늘, 청주, 양파 중 하나 이상 더 넣는 것을 특징으로 하는 포장 가능한 토마토 떡볶이 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 토마토소스를 제조하는 단계는 조청을 더 넣는 것을 특징으로 하는 포장 가능한 토마토 떡볶이 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 토마토소스는 양지머리 육수 400ml, 토마토 즙 190g, 오렌지 즙 20g, 고추장 2티스푼, 고춧가루 1티스푼, 다진 마늘 1티스푼, 흑설탕 2티스푼, 매실청 2티스푼, 계피환 2알 및 보통 크기의 월계수 잎 2장으로 이루어진 것을 특징으로 하는 포장 가능한 토마토 떡볶이 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 떡볶이를 제조하는 단계 중 2차로 가열하는 단계에서 사각어묵 및 양배추를 더 넣고 가열하는 것을 특징으로 하는 포장 가능한 토마토 떡볶이 제조방법.

청구항 6

제1항에 있어서,

계란을 풀어 부친 후 김을 올려 말아 김계란 고명을 제조하는 단계; 및

상기 떡볶이를 제조하는 단계에 의하여 제조된 떡볶이에 상기 김계란 고명을 제조하는 단계에 의하여 제조된 김계란 고명을 썰어 올린 후, 삶아서 껍질을 깬 매추리알을 넣는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 포장 가능한 토마토 떡볶이 제조방법.

청구항 7

제5항 또는 제6항에 있어서,

상기 떡볶이를 제조하는 단계는 불린 흰떡 220g, 고추장 2큰술, 양지머리 육수 400ml 및 토마토소스를 넣고 1차로 가열한 다음, 상기 가열에 의하여 흰떡이 말랑말랑해지면 계살 2쪽(합계 20g), 사각어묵 2장(합계 100g) 및

양배추 100g을 넣고 떡에 양념이 스며들 때까지 2차로 한소끔 더 끓이는 것을 특징으로 하는 포장 가능한 토마토 떡볶이 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 포장된 떡볶이에 관한 것으로, 간단하게 취식이 가능하면서 방부제의 사용이 없이도 장시간 보관이 가능하고 매운맛은 물론 새콤달콤한 맛을 제공함으로써, 외국인은 물론 매운맛을 싫어하는 분들도 취식이 가능토록 한 것이다.

배경 기술

[0002] 쌀로 제조되는 우리나라 고유의 전통적인 가래떡에 다양한 양념이 혼합되어진 고추장으로 조리한 떡볶이는 남녀노소에 관계없이 높은 선호도를 갖는 기호식품으로 널리 애용되고 있다.

[0003] 이러한 떡볶이는 가정에서도 조리하여 먹기도 하지만, 주로 간이음식점 등에서 제조, 판매되고 있는 실정이고 또한 이러한 음식은 외국인들도 자주 찾고 있는 실정인바 다양성이 요구되는 현대인들의 입맛에 따라 좀더 건강식과 다양한 맛의 제공이 가능한 떡볶이의 제품 개발이 요구되어 왔다.

[0004] 이러한 요구에 부응하여 다양한 첨가제들이 추가된 몇몇 떡볶이 제품들이 제조되어 왔으나, 이들 떡볶이 제품은 건강식이라기보다는 단지 입맛의 변화에 중점을 둔 것이고 또한 간이음식점의 시설이 장시간의 보관이 용이치 아니한 단점으로 인하여 맛의 변질 등의 위험성이 존재하였던 것이다.

[0005] 일반적으로 알려진 떡볶이의 제조공정은 물에 불린 멥쌀에 소금, 설탕을 혼합하여 분쇄하고 이를 숙성시켜서 제병기에서 대략 10mm 일정한 직경으로 압출시키고 이를 50~100mm의 규격으로 절단하여 떡볶이용 떡을 성형하고 이를 양념이 첨가되어진 고추장 등에 조리하여 제조하게 된다.

[0006] 이와 같이 떡볶이는 쌀의 가공식품으로 성장기에 있는 어린이와 청소년들에게 인기가 있는 식품이고, 또한, 떡볶이는 조리과 양념 조미액에 따라 영양과 풍미가 달라져 현재 떡볶이에 사용되는 양념으로는 대체로 고추장, 설탕, 간장, 마늘, 생강, 물엿, 후춧가루, 고춧가루, 다시다가 사용되고 기호에 따라 각종 과일즙 및 야채 등 각종 재료를 혼합하여 사용하게 된다.

[0007] 또한, 떡볶이의 떡은 멥쌀을 주재료로 하고 흑미, 참깨, 흑깨, 햄, 어묵, 생선살, 야채, 썬 등 각종 야채를 혼합하거나 밀가루와 전분을 혼합하여 분말로 만든 다음 숙성시켜서 제병기에서 압출로 제조하여 영양의 균형화를 시도하기도 한다.

[0008] 이와 같은 종래의 떡볶이는 조리 시 물을 첨가하고, 고추장을 포함한 양념장과 각종 야채, 떡을 혼합하여 조리하게 되므로 맛에 별다른 변화가 없고, 단순히 맵거나 짜거나 달거나 느끼한 맛을 낼 뿐이었다.

[0009] 또한, 고추장이 많이 들어가기 때문에 깔끔하지 못하고 메추의 맛도 나면서 텁텁한 맛을 내는 문제가 있었으며, 매운맛을 꺼리는 외국인이나 장년층에게는 선호도가 높지 않은 단점이 있었다.

[0010] 따라서, 이러한 문제점을 개선하고자 대한민국 공개특허 제10-2012-0025795호에서는 떡볶이 소스 제조시 마늘, 당근, 양파, 호두, 땅콩 등 각종 재료에 소금과 고추장을 배제하고 간장 및 고춧가루를 통해 양념되도록 즉석에서 갈아 혼합 조리함으로써 조리 시간을 대폭 감소시키면서도 신선한 재료의 식감과 파괴되지 않은 영양소를 제공할 수 있도록 하였으나, 고춧가루를 주 양념으로 사용함에 따라 여전히 매운맛이 강해 어린 아이들이나 외국인, 그리고 다소 나이가 있으신 분들에게 기호도가 좋지 못했다.

[0011] 또한, 대한민국 공개특허 제10-2012-0085996호에서는 다진 마늘과 멸치, 가쓰오부시, 새우를 우려낸 육수를 떡볶이용 소스와 혼합하여 그 맛을 순화하려 하였으나, 고춧가루, 고추장의 사용량이 많아 매운맛만이 강할 뿐 아니라, 종래 떡볶이에 비해 새로운 풍미 역시 갖지 못하는 것이어서 떡볶이의 기호성을 높일 수 없었다.

[0012] 그리고 대한민국 공개특허 제10-2013-0111875호에서는 청양고추, 고춧가루, 천일염, 갈색 설탕 등을 혼합하여 소스를 제조하고 이를 이용하여 떡볶이를 제조하여 고추장의 텁텁한 맛을 없애려 하였으나, 매운맛만이 강해 어린 아이나 외국인들에게 선호도가 높지 않으며, 새로운 풍미 역시 제공하지 못하는 단점이 있었다.

[0013] 또한 대한민국 등록특허 제10-1321676호에서는 쌀로 만든 고추장의 사용으로 텁텁한 맛을 개선하려 하였으나, 여전히 고추장이 다량 사용되어 새로운 풍미를 제공하지는 못하는 단점이 있었다.

[0014] 또한, 상술한 바와 같은 종래기술들은 모두 액상의 떡볶이용 소스 조성물을 제공함으로써, 장기간 보관 시 풍미가 떨어지는 단점이 있으며, 보관 및 유통 비용 역시 높은 단점이 있었다.

선행기술문헌

발명의 내용

해결하려는 과제

[0015] 따라서 본 발명에서는 포장된 상태에서 장시간의 보관이 가능하면서도 떡볶이의 고유한 맛인 고추장의 매운 맛과 색을 그대로 유지하면서도 서양인의 입맛에 적합토록 하면서 장시간 동안 방부효과를 갖도록 한 것이고 장을 따뜻하게 하면서도 다양한 영양도 함유토록 한 것이다.

과제의 해결 수단

[0016] 이를 위하여 떡볶이의 고유한 맛인 고추장의 매운 맛과 색을 그대로 유지하면서도 서양인의 입맛에 적합토록 토마토를 첨가하고, 방부효과가 우수하면서 독특한 향미를 내는 월계수 잎과 장을 따뜻하게 하기 위한 계피를 첨가한 것이다.

[0017] 또한 상기 토마토와 월계수 잎과 계피를 첨가할 경우에 양지머리 육수를 사용함으로써 맛과 영양을 우수하게 한 것이다.

발명의 효과

[0018] 따라서 매운맛을 싫어하는 분들도 취식이 가능토록 함은 물론 소화기능을 활성화함은 물론 다양한 영양이 함유되도록 함으로써 영양의 섭취는 물론 기호식품으로서 어느 장소에서나 간단하게 취식이 가능한 것이다.

도면의 간단한 설명

[0019] 도1은 본 발명의 제조공정을 도시한 블록도,

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0020] 이하 일 실시 예에 의거 본 발명을 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0021] 우선 본 발명에서 사용되는 기본적인 재료로는 제빙기로 일정한 직경으로 압출되는 흰떡(일명 가래떡)과 양지머리 육수와 토마토소스로 이루어진다.

[0022] 우선 본 발명에서의 상기 양지머리 육수를 얻기 위한 재료는 양지머리 60g, 물 2컵(400ml), 대파 10cm(20g), 마늘 3쪽(15g), 청주 2티스푼, 양파 1개(180g), 보통 크기의 월계수 잎 2장, 통후추 2알이다.

[0023] 이들 재료의 특성으로는 양지머리가 소의 목에서 가슴에 이르는 부위로 운동량이 최고로 많은 부위 중 하나이어서 오래 끓여야 참맛을 낼 수 있고, 또한 비타민, 무기질이 풍부하게 들어 있어 소화에 도움을 주는 것이고, 또한 대파는 특유의 매운맛인 알리신이 혈액의 흐름을 원활히 하고 몸을 따뜻하게 하는 작용이 있어 피로회복에 효과적이고 하얀 부분은 총백이라 하는데, 한방에서는 담 제거와 발한, 이뇨작용을 위해 사용된다.

[0024] 또한 마늘에 들어 있는 생리활성 물질인 스크르디닌 성분이 내장을 따뜻하게 하고 혈액순환과 신진대사를 원활하게 하고 마늘 속에 포함되어 있는 단백질은 호르몬 분비를 활발히 해 정자와 난자의 발육을 돕고 정력 증강에 효과가 있다고 한다. 또한 알리신이라는 성분은 피로회복에도 도움을 주고, 양파는 열량이 적으며 콜레스테롤 농도를 저하시키고 소화작용을 촉진하며 양파 특유의 매운맛과 자극적인 냄새는 유화알릴이라는 성분으로 소화액의 분비를 돕고 신진대사를 원활히 한다.

[0025] 또한 월계수 잎은 식욕을 자극하고 알싸하고 향긋한 향은 입맛을 돋우어 주고 방부효과가 있어 곡물 저장시 월계수 잎을 함께 보관하면 벌레가 생기는 것을 방지할 수 있고, 통후추는 향기와 매운맛이 강하여 고기요리에 어울리며 후추에 들어 있는 피페리딘, 채비신, 정유가 함유되어 있어 고기의 누린내를 제거하는데 효과적이다.

[0026] 청주는 우리의 전통술이며 요리시에 음식의 잡냄새를 잡아주는 역할을 하고, 또한 청주 속에 들어 있는 오리제브린 성분은 혈액순환을 원활하게 돕는 뛰어난 피로 회복제이다.

[0027] 또한 청주의 대용으로 맛술을 사용할 수 있는데 맛술도 음식 조리시 재료의 잡냄새를 없애는데 탁월한 효과가

있는 것이다.

- [0028] 이러한 재료들을 사용하여 양지머리 육수를 얻기 위한 제조방법으로는 다음의 실시예와 같다.
- [0029] 실시예 1
- [0030] 우선 양지머리를 찬물에 담가 핏물을 제거한다.
- [0031] 이는 비린내를 제거하기 위한 것이고, 가능하면 찬물로 하는 것이 좋고 더운물로 할 경우에는 양지머리의 단백질이 경화되어지는 문제점이 있다.
- [0032] 그후 조리기에 핏물이 제거된 양지머리 60g, 물 2컵(400ml), 대파 10cm(20g), 통마늘 3쪽(15g), 청주 2티스푼, 양파 1개(180g), 보통 크기의 월계수 잎 2장, 통후추 2알을 넣고 강한 불로 가열한다.
- [0033] 가열에 의하여 끓기 시작하면 바로 약한 불로 줄이고 한소끔(한번 거품이 일어나도록 끓어오르게 끓이는 것) 끓인 후 체에 걸러 양지머리 육수를 얻는 것이다.
- [0034] 본 발명에서는 조리시간은 20~25분이고 여기서 얻을 수 있는 칼로리는 40 Kcal이다.
- [0035] 그러나 이는 물이 400ml인 경우를 기준으로 한 것으로 이보다 많은 양으로 할 경우에는 비례적으로 길어질 수 있는 것이다.
- [0036] 이때 한소끔 끓이지 않으면 맛이 우러나지 않게 되는 것이고, 너무 강하게 끓일 경우에는 재료들의 고유한 맛이 소실되는 문제점이 발생한다.
- [0037] 다음은 토마토소스를 얻기 위한 재료이다.
- [0038] 양지머리 육수 400ml, 토마토 2개, 오렌지 1개, 고추장 2티스푼, 고춧가루 1티스푼, 다진 마늘 1티스푼, 흑설탕 2티스푼, 매실청 2티스푼, 조청 2티스푼, 계피환 2알, 보통 크기의 월계수 잎 2장이다.
- [0039] 이들 재료의 특성으로는 우선 토마토는 토마토의 붉은 색을 만드는 라이코펜은 노화의 원인이 되는 활성산소를 배출시켜 세포의 젊음을 유지시키는 항산화제로 혈전 형성을 막아주고 노화방지, 항암, 혈당 저하 등의 효과가 있고, 루틴의 성분은 혈관을 튼튼하게 하고 혈압을 내리는 역할을 하므로 고혈압 환자에게 좋은 식품이다.
- [0040] 또한 오렌지는 비타민 C가 풍부하여 항산화작용이 뛰어나며 면역 기능을 강화시키고, 오렌지 내의 플라본 화합물질은 콜레스테롤을 저하시키며 혈압강화 작용에 도움이 되고 감기 예방과 피부미용에도 도움을 준다.
- [0041] 고추장의 주원료인 고추에 함유되어 있는 캡사이신은 위액 분비를 촉진하고 단백질의 소화를 도와 소화불량 치유에 도움이 되고, 고추에는 비타민C가 풍부하고 지방대사를 원활히 해주는 캡사이신을 함유하고 있어 다이어트에 좋다.
- [0042] 고춧가루는 고추에 함유되어 있는 캡사이신이 위액 분비를 촉진해 식욕을 돋아주고 단백질의 소화를 돕고, 또 캡사이신의 매운맛 성분이 기초대사율을 높여 다이어트에 효과적이다.
- [0043] 그리고 흑설탕은 사탕수수의 즙액을 졸인 후 원심분리기로 당밀을 제거하지 않았기 때문에 분말당에 비하여 불순물이 많고 품질이 떨어지지만 독특한 풍미가 나므로 일부러 사용하는 경우가 있다.
- [0044] 그리고 매실청의 매실 속에 함유된 피크린산은 간과 신장의 기능을 활성화시켜 몸의 해독과 배설을 도와서 식중독, 배탈 등 음식으로 인한 질병 치료에 효과적이며 숙취와 피로회복, 간기능 강화에도 좋다.
- [0045] 한편 조청은 곡류를 엿기름으로 당화시킨 후에 오랫동안 고아서 걸쭉하게 만든 묽은 엿으로 한국에서 정통 방식으로 만들어 먹던 음식이다. 보리는 위벽을 자극하지 않으면서 소화가 잘되기 때문에 위를 편안하게 해주는 대표적인 곡물이다.
- [0046] 마지막으로 계피환의 계피는 탄수화물의 당질, 무기질의 인과 철 그리고 비타민 B를 함유하고 있으며 시나믹 산과 정유가 있어 향료로 쓰이고 있고, 한방에서 소화기 계통과 자궁을 따뜻하게 해주어 생리불순이나 생리통에 효과가 있다고 알려져 있다.
- [0047] 이러한 재료들을 이용한 토마토소스의 제조방법은 다음과 같다.
- [0048] 실시예 2
- [0049] 우선 토마토 2개를 물로 깨끗이 씻고, 토마토의 밑부분을 칼로 살짝 열십자로 스크래치 낸 다음 끓는 물에 살짝

데쳐 껍질을 제거한 후 믹서에 곱게 갈아 체에 씨를 걸러 제거한 후 사용한다.

- [0050] 여기에 오렌지 1개를 혼합하는데 상기 오렌지는 껍질을 깎 후 즙을 짜서 과즙만 사용한다.
- [0051] 이렇게 얻어진 오렌지 과즙 20g, 토마토 즙 190g, 고추장 2티스푼, 양지머리 육수 400ml, 고춧가루 1티스푼, 다진 마늘 1티스푼, 매실청 2티스푼, 계피환 2알, 보통 크기의 월계수 잎 2장, 조청 2티스푼, 흑설탕 2티스푼을 넣어 강한 불로 가열하여 끓어오르면 바로 중불에서 15분 정도 더 끓인다.
- [0052] 그후 식으면 식은 상태에서 24시간 숙성시킨 후에 사용한다.
- [0053] 이때 고추장에 의하여 얼큰하고 토마토와 오렌지에 의하여 새콤달콤하면서 열량이 높고 담백한 깊은 맛을 낼 수 있는 것이다.
- [0054] 다음은 본 발명에서 얻고자 하는 떡볶이를 제조하기 위한 재료이다.
- [0055] 흰떡(일명 가래떡) 약 220g, 양지머리 육수 400ml, 대파 30g, 쪽파 10g, 사각어묵 2장(합계 100g), 양배추 100g, 게살 2쪽(합계 20g), 토마토소스와 고추장 2큰술, 김계란 고명, 메추리알 3개
- [0056] 본 발명에서의 떡볶이 재료의 특성은 다음과 같다.
- [0057] 우선 흰떡(일명 가래떡)의 원재료인 쌀에는 단백질이 6~7%로 밀보다 함유량이 적으나 질적인 면에서 훨씬 우수하다고 알려져 있고 대부분이 전분질로 구성되어 있고 지방질은 올레익산, 리놀레익산, 팔미틱산 등 불포화지방산이다.
- [0058] 또한 쌀에 들어 있는 성분들은 성인병 등 각종 질병 예방 및 퇴치에 탁월한 효과를 볼 수 있고 대장에서의 발효 과정에서 낙산이 생겨나 대장암의 발생을 억제시키며 혈중 콜레스테롤을 낮춰주고, 또한 섬유질 성분은 구리, 아연, 철 성분 등과 결합하여 해로운 중금속이 인체에 흡수되는 것을 막아준다
- [0059] 또한 어묵은 단백질과 필수 아미노산의 함량이 높고 소화가 잘 되며 생선에 많이 들어 있는 불포화지방산은 혈관 속의 콜레스테롤을 제거해 주는 효과가 있다.
- [0060] 게살은 지방함량이 적고 고단백 식품으로 비만증 사람들에게 필요한 식품이고 고혈압을 예방하고 강장병 환자에 게도 권장만한 식품이다. 또 칼슘, 비타민 D가 함유되어 항산화 작용이 있다.
- [0061] 또한 양배추에는 혈액을 응고시키는 비타민 K와 각종 비타민, 변비에 좋은 식물성 섬유가 많이 들어 있어 포만감을 주어 다이어트에 좋다. 또한 위장병에 탁월한 효과가 있다.
- [0062] 메추리알은 양질의 단백질을 구성하는 필수아미노산인 라이신, 메타오닌, 트립토판 등은 어린이 성장발육에 꼭 필요하여 어린이 및 회복기 노인분들이 섭취하면 좋고 비타민C가 풍부한 식품과 영양학적으로 궁합이 맞다.
- [0063] 쪽파는 저열량, 저지방 식품으로 다이어트에 좋으며 꾸준히 섭취할 경우 콜레스테롤 및 성인병 예방에 좋다. 또 섬유질 성분이 풍부하여 변비해소에 도움을 준다.
- [0064] 다음은 상기 재료를 이용한 떡볶이 제조방법의 일 실시 예이다.
- [0065] 우선 불린 흰떡(일명 가래떡) 220g과 양지머리 육수 400ml, 토마토소스와 고추장 2큰술과 함께 가열한다.
- [0066] 그후 가열에 의하여 흰떡이 말랑말랑해지면 대파 30g, 쪽파 10g, 사각어묵 2장(합계 100g), 양배추 100g, 게살 2쪽(합계 20g)을 넣고 떡에 양념이 스며들 때까지 한소끔 더 끓인다.
- [0067] 여기에 계란을 풀어 부친 후 김 1장을 올려 말아 김계란 고명을 만든다.
- [0068] 첨가되는 메추리알은 끓는 물에 삶아 껍질을 깎는다.
- [0069] 양념이 스며든 떡볶이를 그릇에 옮겨담고 김계란 고명을 썰어 올린 후 옆에 삶아놓은 메추리알과 참깨를 뿌려 완성한다.
- [0070] 또한 단맛을 내려고 할 경우에 좀더 깊은 단맛을 원할 때 물엿을 사용할 수 있으며 물엿을 첨가함으로써 단맛과 함께 윤기까지 더해줄 수 있는 장점이 있는 것이다.
- [0071] 이를 진공포장용기에 담아 냉동보관 후 장기간 보관하거나 판매할 수 있고 포장된 상태에서 섭취를 위하여 전자레인지에 간단하게 3분~5분 데워 먹으면 된다.

도면

도면1

