



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년04월05일
(11) 등록번호 10-1846082
(24) 등록일자 2018년03월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/00 (2016.01) A23L 13/40 (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/00 (2016.08)
A23L 13/428 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2016-0096927
(22) 출원일자 2016년07월29일
심사청구일자 2016년07월29일
(65) 공개번호 10-2018-0013348
(43) 공개일자 2018년02월07일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020150029778 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
박충만
전라남도 나주시 부덕금계길 92-9 (부덕동)
(72) 발명자
박충만
전라남도 나주시 부덕금계길 92-9 (부덕동)
(74) 대리인
홍병의

전체 청구항 수 : 총 8 항

심사관 : 김상인

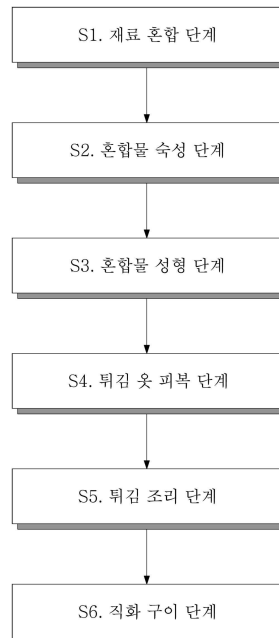
(54) 발명의 명칭 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법

(57) 요약

본 발명은 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 돼지고기에 각종 채소 및 조미료를 혼합하는 재료 혼합 단계와; 돼지고기 혼합물을 숙성시키는 혼합물 숙성 단계와; 숙성된 돼지고기 혼합물을 일정한 두께와 형상으로 성형하는 혼합물 성형 단계와; 성형된 돼지고기 혼합물의 일측면에 밀

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



가루와 달걀물 및 빵가루를 순차적으로 도포하는 튀김 옷 피복 단계와; 일측면에 튀김 옷이 피복되어 있는 돼지고기 혼합물을 콩기름(대두유)에 투입하여 가열하는 튀김 조리 단계와; 튀김 옷이 피복되어 있지 않은 돼지고기 혼합물의 타측면을 발열체의 상단에 거치하여 표면을 직접 가열하는 직화 구이 단계로; 구성되어 있어, 튀김 방식에서 발생할 수 있는 트랜스 지방의 양을 감소시킴과 동시에 튀김 방식만으로 조리된 기존의 돈가스와 차별화된 식감과 풍미를 제공함으로써 소비자의 다양한 수요를 충족시킬 수 있는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

(52) CPC특허분류

A23L 13/43 (2016.08)

A23L 5/11 (2016.08)

A23L 5/15 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 제조 방법에 있어서,
돈가스의 주 재료인 돼지고기에 각종 채소 및 조미료를 혼합하는 재료 혼합 단계(S1)와;
돼지고기 혼합물을 숙성시키는 혼합물 숙성 단계(S2)와;
돼지고기 혼합물을 일정한 두께와 형상으로 성형하는 혼합물 성형 단계(S3)와;
성형된 돼지고기 혼합물의 일측면에 튀김 옷이 형성될 수 있도록 밀가루와 달걀물 및 빵가루를 순차적으로 도포하는 튀김 옷 피복 단계(S4)와;
일측면에 튀김 옷에 피복되어 있는 돼지고기 혼합물을 콩기름(대두유)에 투입하여 가열하는 튀김 조리 단계(S5)와;
튀김 옷이 피복되어 있지 않은 돼지고기 혼합물의 타측면을 숯불과 같은 발열체의 상단에 거치하여 표면을 직접 가열하는 직화 구이 단계(S6)로;
구성되어 있어 직화 구이 특유의 풍미를 향상시킬 수 있는 것을 특징으로 하는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 제조 방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

제 1항에 있어서,
상기 재료 혼합 단계(S1)는 돼지고기, 다진 마늘, 다진 대파, 다진 양파, 물엿, 매실 진액, 간장, 설탕, 후추, 참기름, 소금, 깨, 솔잎 진액, 함초 가루, 허브, 파슬리, 사골 육수를 중량비(%) 65~70:2~4:7~9:6~7:2~2.5:1.5~2:1.5~2:1~1.5:0.5~1:0.5~1:0.5~1:0.5~1:1~1.5:0.5~1:0.5~1:6~7로 혼합하여 돼지고기에 부족한 영양소를 보충함과 동시에 돼지고기 특유의 잡내를 배제할 수 있는 것을 특징으로 하는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 제조 방법.

청구항 4

제 1항에 있어서,
상기 혼합물 숙성 단계(S2)는 각종 채소 및 조미료가 혼합된 돼지고기를 4~6℃의 온도에 1~3시간 동안 숙성하여 돼지고기의 풍미를 향상시킴과 동시에 돼지고기의 연도를 저하시킬 수 있는 것을 특징으로 하는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 제조 방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,
상기 혼합물 성형 단계(S3)는 숙성된 돼지고기 혼합물을 1~2cm의 두께를 가진 원 또는 사각형과 같이 다양한 형상으로 성형하여 돈가스의 조리 시 돼지고기에 포함되어 있는 육즙이 외부로 배출되는 것을 방지함과 동시에 돈가스의 시각적 심미성을 향상시킬 수 있는 것을 특징으로 하는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈

가스 제조 방법.

청구항 6

제 1항에 있어서,

상기 튀김 옷 피복 단계(S4)는 성형된 돼지고기 혼합물의 일측면에 강력분, 중력분, 베이킹파우더가 중량비(%) 10~20:65~75:10~20으로 혼합된 파우더를 선 도포한 후 달걀, 소금, 후추, 허브가 중량비(%) 55~60:8~9:17~18:17~18로 혼합된 달걀물과 빵가루를 순차적으로 도포하는 것을 특징으로 하는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 제조 방법.

청구항 7

제 1항에 있어서,

상기 튀김 조리 단계(S5)는 일측면에 튀김 옷이 피복되어 있는 돼지고기 혼합물을 150~170℃의 온도로 예열된 콩기름(대두유)에 투입하여 3~6분간 가열함으로써 돈가스의 식감과 풍미를 형성할 수 있는 것을 특징으로 하는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 제조 방법.

청구항 8

제 1항에 있어서,

상기 직화 구이 단계(S6)는 튀김 옷이 피복되어 있지 않은 돼지고기 혼합물의 타측면을 공극이 형성되어 있는 적사 위에 안착시킨 후 숯불과 같이 고열을 발생할 수 있는 발열체의 상단에 거치하여 600~1200℃의 온도로 30초~1분간 가열하는 것을 특징으로 하는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 제조 방법.

청구항 9

제1항 또는 제3항 내지 제 8 항 중 어느 한 항의 제조방법으로 돈가스를 제조할 수 있는 것을 특징으로 하는 튀김 및 직화구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 돼지고기의 일측면은 튀김 방식으로 조리할 수 있으며, 타측면은 직화 구이 방식으로 조리함으로써 튀김 방식에서 발생할 수 있는 트랜스 지방의 양을 감소시킴과 동시에 기존의 돈가스와 차별화된 식감과 풍미를 제공함으로써 소비자의 다양한 수요를 충족시킬 수 있는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 돈가스는 일본에서 개발된 포크 커틀릿의 일종으로 돼지고기의 등심 또는 안심 등의 부위를 7~8mm 정도로 절단하여 물리적인 연육 과정을 통해 일정한 두께로 성형한 후 돼지고기의 표면에 밀가루와 달걀물, 빵가루를 순차적으로 도포하여 콩기름(대두유)에 튀긴 음식이다. 이러한 돈가스는 주 원료로 사용되는 돼지고기는 소고기나 닭고기 등의 타 육류에 비해 단백질 및 필수 아미노산과 같은 영양 성분이 다량 함유되어 있는 반면 가격이 저렴하고 고기 자체의 부드러운 향으로 인해 다른 향신료나 식품과의 조화가 우수하며, 조리 후 돈가스 특유의 바삭한 식감과 고소한 풍미로 인해 다양한 계층의 수요를 충족시킬 수 있어 우리나라 외식 산업의 주요

메뉴로 자리잡고 있다.

[0003] 하지만, 상기 돈가스를 조리하는데 주로 사용되는 콩기름(대두유)은 분자 구조가 매우 불안정하여 열에 의해 쉽게 파괴됨으로써 트랜스 지방으로 변성될 수 있는 불포화지방산으로 이루어져 있어 돈가스를 과다 섭취할 경우 콩기름(대두유)에 튀겨진 전분 형태의 튀김 옷에 포함된 다량의 트랜스 지방에 의해 체내에 콜레스테롤이 축적되어 비만 및 각종 성인병이 발생할 우려가 있다.

[0004] 이에 대하여, 출원번호 제10-2011-0114937호 오븐 구이 돈가스 및 그 제조방법에서는 밀가루, 대두유, 난백 분말 및 기타 조미 첨가제의 혼합물인 배터믹스(Batter-Mix)를 돼지고기의 표면에 도포함으로써 돼지고기와 빵가루의 결합력과 돈가스의 풍미를 향상시킬 수 있으며, 옥수수, 결정셀룰로오스(Crystalline Cellulose), 자당지방산에스테르(Sucrose Fatty Acid Ester)를 혼합 사출기에 투입하여 볼 형상으로 성형한 콘나이스볼을 돼지고기의 표면에 도포될 수 있는 빵가루에 첨가함으로써 돈가스를 튀김 방식으로 조리하지 않고 오븐에 가열하여도 바삭한 식감과 고소한 풍미를 유지할 수 있는 오븐 구이 돈가스 및 그 제조방법에 관하여 개제되어 있다.

[0005] 그러나, 상기한 기존 발명은 배터믹스에 함유된 콩기름(대두유)이 조리 시 돼지고기에 흡수되지 못하고 돈가스를 오븐에 가열하기 전에 돼지고기로부터 배출되기 때문에 돈가스 고유의 바삭한 식감이 저하될 우려가 있으며, 돈가스를 오븐에 가열하여 조리하는 방식은 콩기름(대두유)에 돈가스를 투입하여 조리하는 튀김 방식에 비해 조리 시간이 많이 소요되는 문제점이 있다.

[0006] 상기 문제점을 해결하기 위하여, 본 발명은 밀가루와 달걀물 및 빵가루가 순차적으로 도포되어 튀김 옷을 형성하고 있는 돼지고기의 일측면은 콩기름(대두유)에 투입하여 가열하는 튀김 방식으로 조리함으로써 돈가스 특유의 바삭한 식감과 고소한 풍미를 유지할 수 있으며, 밀가루와 달걀물 및 빵가루가 도포되어 있지 않은 돼지고기의 타측면은 숯불과 같은 발열체의 상단에 거치하여 재료의 표면을 직접 가열하는 직화 구이 방식으로 조리함으로써 튀김 방식에서 발생할 수 있는 트랜스 지방의 양을 감소시킴과 동시에 튀김 방식만으로 조리된 기존의 돈가스와 차별화된 식감과 풍미를 제공하여 소비자의 다양한 수요를 충족시킬 수 있는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법을 제공하고자 한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 상기와 같이 제반되는 종래의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 돼지고기의 일측면은 밀가루와 달걀물 및 빵가루를 순차적으로 도포하여 튀김 옷을 형성한 후 콩기름(대두유)에 투입하여 가열하는 튀김 방식으로 조리할 수 있으며, 밀가루와 달걀물 및 빵가루가 도포되어 있지 않은 돼지고기의 타측면은 숯불과 같은 발열체의 상단에 거치하여 재료의 표면을 직접 가열하는 직화 구이 방식으로 조리할 수 있는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 상기 과제를 해결하기 위하여,

[0009] 본 발명은 돼지고기에 각종 채소 및 조미료를 혼합하는 재료 혼합 단계와; 돼지고기 혼합물을 숙성시키는 혼합물 숙성 단계와; 숙성된 돼지고기 혼합물을 일정한 두께와 형상으로 성형하는 혼합물 성형 단계와; 성형된 돼지고기 혼합물의 일측면에 밀가루와 달걀물 및 빵가루를 순차적으로 도포하는 튀김 옷 피복 단계와; 일측면에 튀김 옷이 피복되어 있는 돼지고기 혼합물을 콩기름(대두유)에 투입하여 가열하는 튀김 조리 단계와; 튀김 옷이 피복되어 있지 않은 돼지고기 혼합물의 타측면을 발열체의 상단에 거치하여 표면을 직접 가열하는 직화 구이 단계로; 구성되어 있는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법을 제공함으로써 해결된다.

발명의 효과

[0010] 본 발명은 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 돼지고기의 일측면은 밀가루와 달걀물 및 빵가루를 순차적으로 도포한 후 콩기름(대두유)에 투입하여 가열하는 튀김 방식으로 조리함으로써 돈가스 특유의 바삭한 식감과 고소한 풍미를 유지할 수 있으며, 돼지고기의 타측면은 밀가루와 달걀물 및 빵가루를 도포하지 않고 숯불과 같은 발열체의 상단에 거치하여 재료의 표면을 직접 가열하는 직화

구이 방식으로 조리함으로써 튀김 방식만으로 조리된 기존의 돈가스와 차별화된 식감과 풍미를 제공하여 소비자의 다양한 수요를 충족시킬 수 있다.

[0011] 또한, 본 발명은 밀가루와 달걀물 및 빵가루가 도포되어 있지 않은 돼지고기의 타측면을 직화 구이 방식으로 가열하는 조리 방법에 의해 돼지고기에 다량 함유되어 있는 단백질 및 필수 아미노산의 흡수를 촉진시킬 수 있으며, 과다 섭취 시 비만 및 각종 성인병을 발생시킬 수 있는 트랜스 지방의 양을 감소시킴으로써 소비자의 건강 증진을 도모할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0012] 도 1은 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 대한 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하 첨부된 흐름도를 참고하여 보다 상세하게 설명하고자 한다.

[0014] 이에 앞서, 본 명세서 및 청구범위에 사용되는 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 아니 되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위하여 용어의 개념을 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다.

[0016] 따라서, 본 명세서에 기재된 실시 예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 가장 바람직한 일 실시 예에 불과할 뿐이고, 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원 시점에 있어서 이들은 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형 예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다.

[0018] 본 발명은 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 돈가스의 주 재료인 돼지고기에 각종 채소 및 조미료를 혼합하는 재료 혼합 단계(S1)와; 돼지고기의 육질과 풍미를 향상시킬 수 있도록 재료 혼합 단계(S1)를 통해 형성된 돼지고기 혼합물을 일정 기간 동안 숙성시키는 혼합물 숙성 단계(S2)와; 돈가스의 조리 시 돼지고기의 육즙 보존 및 돈가스의 조리 완료 시 시각적 심미성을 향상시킬 수 있도록 숙성된 돼지고기 혼합물을 일정한 두께와 형상으로 성형하는 혼합물 성형 단계(S3)와; 성형된 돼지고기 혼합물의 일측면에 튀김 옷이 형성될 수 있도록 밀가루와 달걀물 및 빵가루를 순차적으로 도포하는 튀김 옷 피복 단계(S4)와; 일측면에 튀김 옷이 피복되어 있는 돼지고기 혼합물을 콩기름(대두유)에 투입하여 일정 시간 동안 가열하는 튀김 조리 단계(S5)와; 튀김 옷이 피복되어 있지 않은 돼지고기 혼합물의 타측면을 숯불과 같은 발열체의 상단에 거치하여 일정 시간 동안 표면을 직접 가열하는 직화 구이 단계(S6)를; 거쳐 완성되는 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법에 관한 것이다.

[0020] 보다 상세하게는,

[0022] 재료 혼합 단계(S1)는 돼지고기에 부족한 영양소를 보충함과 동시에 돼지고기 특유의 잡내를 배제할 수 있도록 돈가스의 주 재료인 돼지고기에 다진 마늘, 다진 대파, 다진 양파, 물엿, 매실 진액, 간장, 설탕, 후추, 참기름, 소금, 깨, 술잎 진액, 함초 가루, 허브, 파슬리, 사골 육수를 중량비(%) 65~70:2~4:7~9:6~7:2~2.5:1.5~2:1.5~2:1~1.5:0.5~1:0.5~1:0.5~1:0.5~1:1~1.5:0.5~1:0.5~1:6~7로 혼합하는 단계이다.

[0024] 혼합물 숙성 단계(S2)는 재료 혼합 단계(S1)를 통해 돼지고기에 혼합된 각종 채소 및 조미료가 돼지고기에 침투하여 돼지고기의 풍미를 향상시키고 동시에 돼지고기의 연도를 저하시켜 돈가스의 식감을 향상시킬 수 있도록 각종 채소 및 조미료가 혼합된 돼지고기를 4~6℃의 온도에 1~3시간 동안 숙성하는 단계이다.

[0026] 혼합물 성형 단계(S3)는 돈가스의 조리 시 돼지고기에 포함되어 있는 육즙이 외부로 배출되는 것을 방지함과 동시에 돈가스의 시각적 심미성을 향상시킴으로써 소비자의 식욕 증진을 도모할 수 있도록 혼합물 숙성 단계(S2)를 통해 숙성된 돼지고기 혼합물을 1~2cm의 두께를 가진 원 또는 사각형 등과 같은 다양한 형태로 성형하는 단계이다.

[0028] 튀김 옷 피복 단계(S4)는 혼합물 성형단계(S3)를 통해 다양한 형상으로 성형된 돼지고기 혼합물의 일측면에 강력분과 중력분 및 베이킹파우더가 중량비(%) 10~20:65~75:10~20으로 혼합된 파우더를 선 도포한 후 달걀, 소금, 후추, 허브가 중량비(%) 55~60:8~9:17~18:17~18로 혼합된 달걀물과 빵가루를 순차적으로 도포함으로써 튀김 옷을 형성하는 단계이다.

- [0030] 튀김 조리 단계(S5)는 돈가스의 바삭한 식감과 고소한 풍미를 형성할 수 있도록 튀김 옷 피복 단계(S4)에 의해 일측면에 튀김 옷이 피복되어 있는 돼지고기 혼합물을 150~170℃의 온도로 예열된 콩기름(대두유)에 투입하여 3~6분간 가열하는 단계이다.
- [0032] 직화 구이 단계(S6)는 과다 섭취 시 비만 및 각종 성인병을 발생시킬 수 있는 트랜스 지방의 양을 감소 시킴과 동시에 직화 구이 특유의 풍미를 향상시킬 수 있도록 튀김 옷이 피복되어 있지 않은 돼지고기 혼합물의 타측면을 공극이 조밀하게 형성되어 있는 적사 위에 안착시킨 후 숯불과 같이 고열을 발생할 수 있는 발열체의 상단에 거치하여 600~1200℃의 온도로 30초~1분간 가열하는 단계이다.
- [0034] 일 실시 예로는,
- [0036] 돈가스의 주 재료인 돼지고기는 재료 혼합 단계(S1)를 통해 각종 채소 및 조미료와 일정 비율로 혼합됨으로써 돼지고기에 부족한 영양소를 보충함과 동시에 돼지고기 특유의 잡내를 배제할 수 있으며, 돼지고기에 혼합된 각종 채소 및 조미료는 혼합물 숙성 단계(S2)를 통해 돼지고기에 침투함으로써 돼지고기의 풍미를 향상시킬 수 있다. 이 때, 재료 혼합 단계(S1) 시 돼지고기에 혼합된 다진 양파의 연육 작용으로 돼지고기의 연도를 저하시켜 돈가스의 식감을
- [0038] 혼합물 숙성 단계(S2)를 통해 숙성된 돼지고기 혼합물은 혼합물 성형 단계(S3)를 통해 일정한 두께와 다양한 형상으로 성형될 수 있으며, 이 때 돼지고기 혼합물의 두께는 튀김 조리 단계(S5) 또는 직화 구이 단계(S6)에 의한 조리 시 열에 의해 돼지고기에 포함되어 있는 육즙이 외부로 배출되어 돈가스의 식감이 저하되는 것을 방지할 수 있도록 1~2cm로 성형되는 것이 바람직하다.
- [0040] 혼합물 성형 단계(S3)를 통해 성형된 돼지고기 혼합물은 튀김 옷 피복 단계(S4)에 의해 일측면에 강력 분과 중력분 및 베이킹파우더가 일정한 비율로 혼합된 파우더와 달걀, 소금, 후추, 허브가 일정한 비율로 혼합된 달걀물 및 빵가루가 순차적으로 도포됨으로써 튀김 옷을 형성할 수 있으며, 이 때 돼지고기 혼합물의 일측면에 도포된 파우더 및 달걀물에 의해 가열 중 튀김 옷이 돼지고기 혼합물의 표면으로부터 이탈하는 것을 방지할 수 있다.
- [0042] 튀김 옷 피복 단계(S4)를 통해 튀김 옷이 피복된 돼지고기 혼합물은 튀김 조리 단계(S5)에 의해 150~170℃의 온도로 예열된 콩기름(대두유)에 투입되어 3~6분간 가열됨으로써 돈가스의 바삭한 식감과 고소한 풍미를 형성할 수 있으며, 이 때 상기 튀김 옷이 피복된 돼지고기 혼합물이 투입되는 콩기름(대두유)의 온도가 150℃ 미만일 경우에는 조리 시간이 증가함과 동시에 돼지고기 혼합물의 일측면에 피복되어 있는 튀김 옷이 콩기름(대두유)을 다량 흡수함으로써 돈가스의 식감이 저하될 수 있고, 콩기름(대두유)의 온도가 170℃를 초과할 경우에는 돼지고기 혼합물의 일측면에 피복되어 있는 튀김 옷이 높은 온도에 의해 탄화될 우려가 있으므로 150~170℃의 온도를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0044] 튀김 조리 단계(S5)를 통해 1차 조리된 돼지고기 혼합물은 튀김 옷이 피복되어 있지 않은 타측면을 공극이 조밀하게 형성되어 있는 적사 위에 안착시킨 후 숯불과 같이 600~1200℃의 고열을 발생할 수 있는 발열체의 상단에 거치하여 30초~1분간 가열하는 직화 구이 단계(S6)에 의해 2차 조리될 수 있으며, 이를 통해 튀김 조리 단계(S5) 시 돼지고기 혼합물에 흡수된 다량의 콩기름(대두유)을 외부로 배출시킴으로써 과다 섭취 시 비만 및 각종 성인병을 발생시킬 수 있는 트랜스 지방의 양을 감소시킬 수 있다. 또한, 튀김 및 직화 구이 방식으로 조리될 수 있는 돈가스 및 그 제조 방법 튀김 옷이 피복되어 있지 않은 돼지고기 혼합물의 타측면을 물이나 기름과 같은 매개체의 사용없이 직접 가열함으로써 직화 구이 특유의 식감과 풍미를 배가시켜 튀김 방식으로만 조리된 기존의 돈가스와 차별화함으로써 소비자의 다양한 수요를 충족시킬 수 있도록 하였다.
- [0046] 이상과 같이 본 발명에서는 구체적인 구성 요소 등과 같은 특정 사항들과 한정된 실시 예 및 도면에 의해 설명되었으나 이는 본 발명의 보다 전반적인 이해를 돕기 위해서 제공된 것일 뿐 본 발명은 상기의 실시 예에 한정되는 것은 아니며, 본 발명이 속하는 분야에서 통상적인 지식을 가진 자라면 이러한 기재로부터 다양한 수정 및 변형이 가능하다.
- [0048] 따라서, 본 발명의 사상은 설명된 실시 예에 한정되어서는 아니 되며, 후술하는 특허청구범위뿐만 아니라 이 특허청구범위와 균등하거나 등가적 변형이 있는 모든 것들은 본 발명의 범주에 속한다고 할 것이다.

도면

도면1

