

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁶
A23L 1/318

(11) 공개번호 특허1990-0000025
(43) 공개일자 1990년01월30일

(21) 출원번호 특허1988-0007416
(22) 출원일자 1988년06월20일
(71) 출원인 나주식품공업 주식회사 나원주
전라남도 나주군 금천면 고동리 313
(72) 발명자 나원주
전라남도 나주군 금천면 고동리 313
(74) 대리인 한용준

심사청구 : 있음

(54) 오리탕 통조림의 제조방법

요약

내용 없음

명세서

[발명의 명칭]

오리탕 통조림의 제조방법

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

오리를 도입하고, 깃, 내장, 머리, 발 및 꼬리부분의 기름생등을 제거하고 세척한 다음, 이를 적당한 크기로 절단 자숙하여 오리탕 통조림을 제조함에 있어서, 상기와 같이 절단되어 자숙처리된 오리고기 50.11중량%에 대하여 야채 11.06중량%, 대추 1.13중량%로된 고형물을 공관에 충전한후, 이에 생강, 마늘, 양파 및 고추가루 혼합분 4.17중량% 및 전분 0.81중량%를 육수 9.67중량%-글루타민산나트륨 0.19중량%, 된장 3.23중량%와 정제수 18.89중량%로된 약즙을 캔에 충전한 다음, 이를 93-98의 온도에서 15분 이상 탈기하고 밀봉 처리한 다음, 100-120℃ 0.65kg · ft/cm²의 조건에서 50분 이상 고온, 가압살균하여 제조함을 특징으로 하는 오리탕 제조방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.