

(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁶

A23L 1/16(조기공개)

(11) 공개번호 특2000-0053841

(43) 공개일자 2000년09월05일

(21) 출원번호 10-2000-0022052

(22) 출원일자 2000년04월25일

(71) 출원인 김현규

(72) 발명자 경기도 안양시 동안구 관양1동 27-1

김현규

경기도 안양시 동안구 관양1동 27-1

심사청구 : 있음**(54) 짜장이 함유된 국수제조 방법****요약**

이러한 본 발명의 목적은 돼지고기 10g, 양파 5g, ,식용유 5g, 감자 5g, 옥수수 전분 10g을 혼합하여 100℃ 온도에서 3분간 볶은 다음 짜장과 혼합하여 냉각, 건조하여 분말로 분쇄하는 분말 제조단계와, 상기 짜장 분말과 밀가루를 1:3 비율로 혼합하고, 식염을 넣어 반죽 후 성형기에 넣어 판상으로 가압하여 성형하는 성형단계와, 상기 판상의 반죽을 길이 방향으로 최소 3겹 이상으로 접고, 접어진 반죽을 증기로 가열하는 가열 단계와, 상기 가열 단계에서 익혀진 반죽을 등간격으로 절단하여 면발을 제조하는 단계로 구성된 것으로 달성되는데, 이는 증기 가열방식에 의해 반죽을 익힌 다음 절단하여 면발을 만드는 것으로, 조리 후에도 짜장이 면발에 그대로 남아 있어 짜장 본래의 맛을 즐길 수 있고, 1차 저온 증기 가열방식에 의해 익혀짐으로써 조리 후에도 영양소 파괴를 방지할 수 있는 특징을 가지고 있다.

색인어

국수, 짜장 분말, 증기가열

명세서**발명의 상세한 설명****발명의 목적****발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술**

본 발명은 짜장이 함유된 국수 제조방법에 관한 것으로, 특히 짜장 분말이 혼합된 반죽을 증기를 이용하여 익힘으로써 조리 후에도 짜장 분말이 분리되는 현상을 방지하고, 영양소의 파괴를 방지하며 짜장 본래의 맛을 유지시킬 수 있는 짜장이 함유된 국수 제조 방법에 관한 것이다.

일반적으로 국수는 일상 생활에서 즐겨 먹는 음식물의 하나이다. 통상 밀가루를 주 성분으로 하는 국수는 반죽기 및 국수 제조 기계를 통해 면발을 뽑거나 혹은 수작업으로 면발을 뽑아 각종 양념을 넣어 조리한 다음 섭취하게 된다.

그런데 종래의 국수에 있어서, 그 주 성분이 밀가루의 한계를 벗어나지 못하는 문제가 있다. 다시 말해 밀가루 이외에 다른 성분을 혼합하여 반죽하는 경우 조리시 밀가루에 포함된 성분이 분리되거나 그 영양분이 파괴되어 본래의 맛을 즐기기 어려운 문제가 있다.

예를 들어 종래의 보리 국수는 끈기가 없어 전분을 넣어 반죽 하지만 이 역시 반죽이 잘되지 않아 면발이 부드럽지 못하고, 끈기가 없어 건조시 끓어져 많은 양을 낭비하게 되며, 고온 조리시에는 보리와 밀가루가 분리되는 문제가 있다.

따라서 종래의 짜장면은 짜장과 국수를 별도로 조리한 다음 섭취시에 혼합할 수 밖에 없어 대량 생산 및 표준화된 제품을 생산하기 어려운 문제가 있다.

물론 시중에는 짜장면과 비슷한 짜장라면이 시판되고는 있으나, 이는 국수가 아니고, 짜장 분말이 별도로 포장되어 생산 원가를 상승시키는 요인이 되며, 조리 후에도 짜장 본래의 맛을 낼 수 없고, 각종 영양소에도 문제가 있다.

발명이 이루고자하는 기술적 과제

본 발명은 이와 같은 종래의 문제점을 감안하여 이루어진 것으로, 그 목적은 짜장 분말과 밀가루를 혼합

하여 반죽한 다음 이 반죽을 가압하여 판상으로 제조하고, 판상의 반죽을 증기 가열 방식으로 익힌 후 절단과정을 거쳐 국수를 제조하는 방법을 제공하는데 있다.

본 발명의 다른 목적은 짜장 분말이 혼합된 반죽을 증기 가열로 익혀 조리시 짜장 분말의 이탈을 방지함으로써 짜장 본래의 맛을 유지시키고, 영양소의 파괴를 방지할 수 있는 짜장분말이 함유된 국수 제조방법을 제공하는데 있다.

본 발명의 또 다른 목적은 짜장 국수의 대량 생산이 가능하고, 제품의 표준화를 이룰 수 있는 짜장 분말이 함유된 국수 제조방법을 제공하는데 있다.

이러한 본 발명의 목적은 돼지고기 10g, 양파 5g, 식용유 5g, 감자 5g, 옥수수 전분 10g을 혼합하여 100℃ 온도에서 3분간 볶은 다음 짜장과 혼합하여 냉각, 건조하여 분말로 분쇄하는 분말 제조단계와, 상기 짜장 분말과 밀가루를 1:3 비율로 혼합하고, 식염을 넣어 반죽 후 성형기에 넣어 판상으로 가압하여 성형하는 성형단계와, 상기 판상의 반죽을 길이 방향으로 최소 3겹 이상으로 접고, 접어진 반죽을 증기로 가열하는 가열 단계와, 상기 가열 단계에서 익혀진 반죽을 등간격으로 절단하여 면발을 제조하는 단계로 구성된 것으로 달성되는데, 이는 증기 가열방식으로 익힌 다음 절단하여 면발을 만드는 것으로, 조리 후에도 짜장이 면발에 그대로 남아 있어 짜장 본래의 맛을 즐길 수 있고, 1차 저온 증기 가열방식에 의해 익혀짐으로써 조리 후에도 영양소 파괴를 방지할 수 있는 특징을 가지고 있다.

발명의 구성 및 작용

이하 본 발명을 상세히 설명하면 다음과 같다.

본 발명은 짜장을 제조하는 단계와, 상기 짜장과 밀가루를 혼합하여 반죽하는 단계와, 상기 반죽을 가압하여 판상의 반죽으로 제조하는 가압 단계와, 상기 반죽을 증기로 가열하여 익히는 단계와, 익혀진 반죽을 절단하는 절단단계와, 포장단계로 구성됨을 기술적인 특징으로 한다.

여기서 상기 짜장분말 제조 단계는 먼저 각종 양념을 대략 100℃에서 3분간 볶아 짜장과 혼합하여 일정 시간 가열한 다음 냉각시켜 건조한 다음 분쇄하는 것으로 분말을 제조한다.

이때 상기 양념은 돼지고기, 양파, 식용유, 감자, 옥수수 전분을 주성분으로 하고, 그 외에 필요에 따른 양념을 첨가할 수 있다.

바람직하기로 상기 짜장 분말의 혼합 비율을 살펴보면, 돼지고기 10g, 양파 10g, 식용유 5g, 감자 5g, 옥수수 전분 10g을 넣어 볶은 다음 짜장과 혼합한다.

이때 상기 짜장과 양념의 혼합 비율은 기호에 따라 달라질 수 있으며, 바람직하기로는 1 : 3 정도의 비율이다.

상기 혼합된 짜장과 양념을 가열하여 끓인 후 냉각 과정을 거쳐 건조한 다음 분쇄한다.

다음 짜장 분말을 밀가루에 혼합하여 반죽하는 반죽단계이다.

짜장 분말과 밀가루의 혼합 비율은 1 : 2 정도이며, 이때 식염을 혼합하여 반죽한다. 반죽 후 상기 반죽을 성형기에 넣어 판상으로 가압하게 되는데, 여기서 성형기로는 일반적인 국수 제조기계를 사용함이 바람직할 것이다.

판상으로 가압된 반죽은 최소 3겹이상으로 접어진 다음 간접 가열방식으로 익히지며, 바람직하기로는 증기 가열 방식이 있다.

다시 말해 상기 반죽은 길이 방향으로 최소 3겹이상으로 접어진 상태에서 증기를 분사하여 익히게 되는 즉 찌어내게 된다. 여기서 밀가루에 혼합된 짜장 분말이 밀가루와 동시에 익혀지도록 하여 후술하는 조리시에도 분말이 밀가루에서 분리되는 것을 방지한다.

이후 상기 반죽을 절단하여 냉각하고, 포장 단계를 거치는 것으로 국수 제조를 완성한다.

이하 본 발명의 실시 예를 상세히 설명하면 다음과 같다.

[제1공정]

돼지고기 10g, 양파 5g, 식용유 5g, 감자 5g, 옥수수 전분 10g을 혼합하여 100℃ 온도에서 3분간 볶은 다음 짜장과 혼합한다.

[제2공정]

혼합된 짜장과 양념을 끓인 다음 냉각, 건조하여 경화시키고, 이를 분쇄하여 분말을 만든다.

[제3공정]

상기 짜장 분말과 밀가루를 1:3 비율로 혼합하고, 식염을 넣어 반죽한다. 반죽 후 성형기에 넣어 판상으로 가압하여 성형하고, 이를 길이 방향으로 최소 3겹 이상으로 접는다.

[제4공정]

접어진 반죽을 증기로 가열하여 익힌 다음 절단한다.

발명의 효과

이상과 같이 본 발명은 짜장을 분말로 제조하여 밀가루와 혼합하여 반죽하고, 이를 증기 가열방식으로 익힌 다음 절단하여 면발을 만드는 것으로, 조리 후에도 짜장이 면발에 그대로 남아 있어 짜장 본래의

맛을 즐길 수 있고, 1차 저온 증기 가열방식에 의해 익혀짐으로써 조리 후에도 영양소 파괴를 방지할 수 있다.

또한 본 발명은 제품의 대량 생산이 가능하고, 규격화를 이룰 수 있으며 제조 단계를 격감시킬 수 있는 발명인 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

돼지고기 10g, 양파 5g, ,식용유 5g, 감자 5g, 옥수수 전분 10g을 혼합하여 100℃ 온도에서 3분간 볶은 다음 짜장과 혼합하여 냉각, 건조하여 분말로 분쇄하는 분말 제조단계와,

상기 짜장 분말과 밀가루를 1:3 비율로 혼합하고, 식염을 넣어 반죽 후 성형기에 넣어 판상으로 가압하여 성형하는 성형단계와,

상기 판상의 반죽을 길이 방향으로 최소 3겹 이상으로 접고, 접어진 반죽을 증기로 가열하는 가열 단계와,

상기 가열 단계에서 익혀진 반죽을 등간격으로 절단하여 면발을 제조하는 단계로 구성된 것을 특징으로 하는 짜장이 함유된 국수 제조방법.