



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0072581
(43) 공개일자 2011년06월29일

(51) Int. Cl.

A23L 1/325 (2006.01) A23L 1/22 (2006.01)

A23B 7/10 (2006.01) A23L 1/39 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0129567

(22) 출원일자 2009년12월23일

심사청구일자 2009년12월23일

(71) 출원인

조준남

서울 영등포구 대림3동 77-1 신동아APT2동 402호

(72) 발명자

조준남

서울 영등포구 대림3동 77-1 신동아APT2동 402호

(74) 대리인

정상섭

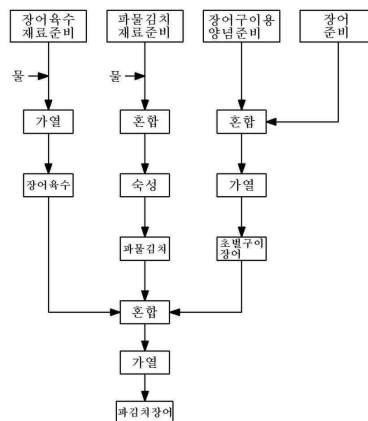
전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 파김치장어 및 이의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 파김치장어 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 장어, 파물김치, 장어육수를 일정비율로 혼합하여 끓임으로써 제조되는 파김치장어로서, 파물김치를 준비하는 단계와, 장어육수를 준비하는 단계와, 소금구이 또는 양념구이 형태로 장어 초벌구이하는 단계와, 상기 준비된 파물김치, 장어육수를 일정비율로 혼합한 후 상기 초벌구이장어를 첨가하여 용기에서 일정시간 동안 끓여 제조되는 파김치장어 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

장어 10 ~ 20wt%, 파물김치 40 ~ 60wt%, 장어육수 20 ~ 40wt%를 혼합한 후 끓여 제조되는 것임을 특징으로 하는 파김치장어.

청구항 2

청구항 1에 있어서,

장어는 구이용양념을 발라 초벌구이한 것으로, 상기 구이용양념은 고춧가루 13 ~ 18wt%, 마늘 10 ~ 13wt%, 생강 2 ~ 2.5wt%, 물엿 2 ~ 2.5wt%, 후춧가루 2 ~ 2.5wt%, 양파즙 14 ~ 17.5wt%, 소금 15 ~ 17.5wt%, 대추가루 15 ~ 17.5wt%, 인삼즙 15 ~ 17.5wt%를 혼합하여 조성된 것임을 특징으로 하는 파김치장어.

청구항 3

청구항 1에 있어서,

파물김치는 파 35 ~ 60wt%, 물 35 ~ 60wt%, 소금 0.5 ~ 0.8wt%, 고춧가루 3 ~ 6wt%, 마늘 1 ~ 1.5wt%, 생강 0.5 ~ 0.8wt%를 혼합한 후 3일 ~ 5일 동안 숙성시킨 것임을 특징으로 하는 파김치장어.

청구항 4

청구항 1에 있어서,

장어육수는 물 85 ~ 95wt%, 생강 0.5 ~ 5wt%, 마늘 1 ~ 5wt%, 대추 0.4 ~ 2.7wt%, 양파 1 ~ 5.5wt%, 배 0.3 ~ 2.8wt%, 사과 0.4 ~ 2.7wt%를 혼합하여 10 ~ 15시간 동안 끓여 제조된 것임을 특징으로 하는 파김치장어.

청구항 5

파 35 ~ 60wt%, 물 35 ~ 60wt%, 소금 0.5 ~ 0.8wt%, 고춧가루 3 ~ 6wt%, 마늘 1 ~ 1.5wt%, 생강 0.5 ~ 0.8wt%를 혼합한 후 3일 ~ 5일 동안 숙성시키는 파물김치 제조단계와,

물 85 ~ 95wt%, 생강 0.5 ~ 5wt%, 마늘 1 ~ 5wt%, 대추 0.4 ~ 2.7wt%, 양파 1 ~ 5.5wt%, 배 0.3 ~ 2.8wt%, 사과 0.4 ~ 2.7wt%를 혼합하여 10 ~ 15시간 동안 끓여 제조하는 장어육수 제조단계와,

고춧가루 13 ~ 18wt%, 마늘 10 ~ 13wt%, 생강 2 ~ 2.5wt%, 물엿 2 ~ 2.5wt%, 후춧가루 2 ~ 2.5wt%, 양파즙 14 ~ 17.5wt%, 소금 15 ~ 17.5wt%, 대추가루 15 ~ 17.5wt%, 인삼즙 15 ~ 17.5wt%의 혼합으로 조성된 구이용양념을 장어에 바른 후 장어를 초벌구이하는 초벌구이장어 제조단계와,

상기 초벌구이장어 10 ~ 20wt%, 파물김치 40 ~ 60wt%, 장어육수 20 ~ 40wt%를 혼합한 후 10 ~ 17분 동안 끓이는 단계를 통해 이루어지는 것임을 특징으로 하는 파김치장어 제조방법.

명 세 서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 장어의 비린 맛과 느끼한 맛을 없애줌으로서 장어의 풍부한 영양과 파물김치의 담백하고 깔끔한 맛을

동시에 맛볼 수 있는 파김치장어 제조방법에 관한 것이다.

배 정 기 술

- [0002] 종래 장어 요리의 대부분은 구이용으로 제공됨으로써 장어의 비린 맛과 느끼한 맛이 충분히 제거되지 않아, 높은 영양가 있는 음식임에도 비린 맛과 느끼한 맛을 꺼려하는 사람들이 장어 요리를 기피하는 문제가 있었다.
- [0003] 즉, 기존의 장어 요리는 장어소금구이, 양념구이 등 극히 단순하며 일반적인 조리 방식에 불과하여 장어 특유의 비린맛과 느끼함으로 인해, 어린이 또는 젊은층의 사람들이 장어요리를 기피하는 경우가 많다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

- [0004] 이와 같은 문제를 해결하기 위하여, 본 발명은 장어의 비린 맛과 느끼한 맛을 없애줌으로서 장어의 풍부한 영양과 파물김치의 담백하고 깔끔한 맛을 동시에 맛볼 수 있는 파김치장어 제조방법을 제공하고자 하는 것을 발명의 목적으로 한다.

과제 해결수단

- [0005] 상기의 목적을 달성하기 위하여,
- [0006] 본 발명은 장어 10 ~ 20wt%, 파물김치 40 ~ 60wt%, 장어육수 20 ~ 40wt%를 혼합한 후 끓여 제조되는 파김치장어로서,
- [0007] 상기 파김치장어의 제조는,
- [0008] 파 35 ~ 60wt%, 물 35 ~ 60wt%, 소금 0.5 ~ 0.8wt%, 고춧가루 3 ~ 6wt%, 마늘 1 ~ 1.5wt%, 생강 0.5 ~ 0.8wt%를 혼합한 후 3일 ~ 5일 동안 숙성시키는 파물김치 제조단계와,
- [0009] 물 85 ~ 95wt%, 생강 0.5 ~ 5wt%, 마늘 1 ~ 5wt%, 대추 0.4 ~ 2.7wt%, 양파 1 ~ 5.5wt%, 배 0.3 ~ 2.8wt%, 사과 0.4 ~ 2.7wt%를 혼합하여 10 ~ 15시간 동안 끓여 제조하는 장어육수 제조단계와,
- [0010] 고춧가루 13.0 ~ 18.0wt%, 마늘 10.0 ~ 13.0wt%, 생강 2.0 ~ 2.5wt%, 물엿 2.0 ~ 2.5wt%, 후춧가루 2.0 ~ 2.5wt%, 양파즙 14.0 ~ 17.5wt%, 소금 15.0 ~ 17.5wt%, 대추가루 15.0 ~ 17.5wt%, 인삼즙 15.0 ~ 17.5wt%의 혼합으로 조성된 구이용양념을 장어에 바른 후 장어를 초벌구이하는 초벌구이장어 제조단계와,
- [0011] 상기 초벌구이장어 10 ~ 20wt%, 파물김치 40 ~ 60wt%, 장어육수 20 ~ 40wt%를 혼합한 후 10 ~ 17분 동안 끓이는 단계를 통해 제조되는 것임을 주요 기술적 구성으로 한다.

효 과

- [0012] 이상에서 살펴본 바와 같이, 본 발명에 따른 파김치장어는 종래 단순히 구이용으로만 사용되던 장어를 재료로 하여, 상기 장어가 가지는 비린맛과 느끼한 맛을 없애주고, 파물김치의 담백하고 깔끔한 맛을 동시에 맛볼 수 있도록 함으로써 남녀노소 누구나 즐길 수 있는, 풍부한 영양이 포함되어 있는 높은 가치의 장어요리를 제공한다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0013] 이하, 상기의 기술구성에 대해 구체적인 내용을 실시 예를 통해 살펴보고자 한다.

- [0014] 앞서 살펴본 바와 같이, 본 발명에 따른 파김치장어의 제조는 파물김치 제조단계, 장어육수 제조단계, 초벌구이 장어 제조단계 및 상기 초벌구이장어, 파물김치, 장어육수를 혼합한 후 10 ~ 17분 동안 끓이는 단계를 통해 이루어지는 것으로, 각 제조단계에 따른 기술구성은 다음과 같다.
- [0015] 파물김치 제조단계
- [0016] 상기 파물김치는 파 35 ~ 58wt%, 물 35 ~ 60wt%, 소금 0.5 ~ 0.8wt%, 고춧가루 3 ~ 6wt%, 마늘 1 ~ 1.5wt%, 생강 0.5 ~ 0.8wt%를 혼합한 후 3일 ~ 5일 동안 숙성시켜 제조한다.
- [0017] 상기 파의 사용량이 35wt% 미만인 경우에는 파의 시원한 맛이 배어나지 않아 파물김치의 맛이 떨어질 수 있고, 58wt%를 초과하게 되는 경우에는 신맛이 강하게 날 수 있으므로, 상기 파의 사용량은 파물김치 전체양에 대해 35 ~ 58wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0018] 상기 물의 사용량이 35wt% 미만인 경우에는 물김치 형태의 파물김치의 제조가 어렵고, 파물김치의 시원한 맛을 내기가 어려우며, 60wt%를 초과하게 되는 경우에는 상대적으로 다른 재료의 함량이 줄어들어 맛이 밍밍할 수 있으므로, 상기 물의 사용량은 파물김치 전체양에 대해 35 ~ 60wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0019] 상기 소금의 사용량이 0.5wt% 미만인 경우에는 파물김치의 맛이 떨어질 수 있고, 0.8wt%를 초과하게 되는 경우에는 소금맛이 많이 느껴질 수 있으므로, 상기 소금의 사용량은 파물김치 전체양에 대해 0.5 ~ 0.8wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0020] 상기 고춧가루의 사용량이 3wt% 미만인 경우에는 매운 맛이 약해 파물김치의 시원한 맛이 떨어질 수 있고, 6wt%를 초과하게 되는 경우에는 매운 맛이 강해 매운 맛을 싫어하는 사람들이 거부감을 느낄 수 있으므로, 상기 고춧가루의 사용량은 파물김치 전체양에 대해 3 ~ 6wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0021] 상기 마늘의 사용량이 1wt% 미만인 경우에는 파물김치의 시원한 맛이 떨어지고, 1.5wt%를 초과하게 되는 경우에는 마늘의 맛과 향이 너무 강해 파물김치의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 마늘의 사용량은 파물김치 전체양에 대해 1 ~ 1.5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0022] 상기 생강의 사용량이 0.5wt% 미만인 경우에는 파물김치의 시원한 맛이 떨어지고, 0.8wt%를 초과하게 되는 경우에는 생강의 맛이 강하게 느껴져 파물김치의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 생강의 사용량은 파물김치 전체양에 대해 0.5 ~ 0.8wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0023] 그리고, 상기 숙성기간이 3일 미만인 경우에는 충분한 숙성이 이루어지지 않아 파물김치의 시원한 맛이 충분히 배어나오지 않고, 5일을 초과하게 되는 경우에는 이미 충분한 숙성이 이루어진 상태이기 때문에 무의미하므로, 상기 숙성기간은 3일 ~ 5일을 유지하는 것이 바람직하다.
- [0024] 상기 파물김치 제조에 따른 재료 배합의 구체적인 예는 다음의 표 1과 같다.
- [0025] [표 1]

(단위:g)

	과	물	소금	고춧가루	마늘	생강
배합예1	350	590	8	32	15	5
배합예2	600	350	5	30	10	5
배합예3	587	350	6	40	11	6
배합예4	350	600	5	30	10	5
배합예5	475	475	5	30	10	5
배합예6	473	473	8	30	11	5
배합예7	460	490	5	30	10	5
배합예8	396	520	6	60	12	6
배합예9	350	576	7	50	10	7
배합예10	350	593	7	30	15	5
배합예11	350	590	7	35	13	5
배합예12	350	586	7	35	14	8

장어육수 제조단계

물 85 ~ 95wt%, 생강 0.5 ~ 5wt%, 마늘 1 ~ 5wt%, 대추 0.4 ~ 2.7wt%, 양파 1 ~ 5.5wt%, 배 0.3 ~ 2.8wt%, 사과 0.4 ~ 2.7wt%를 혼합하여 10 ~ 15시간 동안 끓여 제조한다.

상기 물의 사용량이 85wt% 미만인 경우에는 육수의 맛이 너무 진하다는 문제가 있고, 95wt%를 초과하게 되는 경우에는 물의 양이 다른 재료에 비해 너무 많아 육수의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 물의 사용량은 장어육수 전체양에 대해 85 ~ 95wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

상기 생강의 사용량이 0.5wt% 미만인 경우에는 생강의 맛과 향이 미미하고, 5wt%를 초과하게 되는 경우에는 생강의 맛이 강하여 육수의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 생강의 사용량은 장어육수 전체양에 대해 0.5 ~ 5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

상기 마늘의 사용량이 1wt% 미만인 경우에는 마늘에 의한 육수의 맛을 높이기 어렵고, 5wt%를 초과하게 되는 경우에는 마늘의 맛과 향이 강할 수 있으므로, 상기 마늘의 사용량은 장어육수 전체양에 대해 1 ~ 5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

상기 대추(Ziziphus jujube Miller)는 갈매나무과(Rhamnace)에 속하는 낙엽활엽교목의 열매로서 대추의 약용성분으로는 각종 sterols, alkaloides, saponinis, vitamins, serotonin, organic acid, fatty acids, polyphenol, flavonoids 및 amino acids 등이 있다. 그리고 대추에는 감미가 강하며 가용성 당류가 약 10 ~ 42% 함유되어 있는데 그 주된 당류는 과당, 포도당 및 자당이며 다양한 맛 성분이 함유되어 있어 일반 식생활뿐만 아니라 죽, 떡, 차, 약밥, 한과류 등의 조리에 이용되고 있으며, 최근에는 대추를 이용한 인절미, 술, 소스 등에 대한 연구가 이루어지고 있다.

이와 같은 대추의 사용량이 0.4wt% 미만인 경우에는 대추의 사용에 의한 육수의 맛의 변화가 거의 없고, 2.7wt%를 초과하게 되는 경우에는 육수가 단맛이 조금 강하게 느껴질 수 있으므로, 상기 대추의 사용량은 장어육수 전체양에 대해 0.4 ~ 2.7wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

상기 양파(Allium cepa L.)는 백합과에 속하는 다년생 식물로 우리나라 남부지방에서 주로 재배되는 것으로, 독특한 향기와 풍미를 가지고 있어 주로 향신 조미료로서 사용되고 있으며, 무기질, 비타민 및 식이섬유의 기본성

분 이외에도 여러가지 약리작용을 하는 성분이 있다. 양파에는 혈청 콜레스테롤의 감소와 동맥경화 방지 효과, 항균효과가 있는데 이는 양파가 함유하고 있는 황 함유화합물인 allyl propyl disulfide 및 diallyl disulfide 등과 flavonoid 색소 중의 하나인 quercetin이 항산화 작용을 한다.

[0036] 이와 같은 양파의 사용량이 1wt% 미만인 경우에는 시원한 육수의 맛이 나오기 어렵고, 5.5wt%를 초과하게 되는 경우에는 육수의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 양파의 사용량은 장어육수 전체양에 대해 1 ~ 5.5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0037] 상기 배는 배나무과속(Pyrus)에 속하는 낙엽고목 식물의 열매이다. 배의 주성분은 탄수화물이며, 단맛을 내는 당분은 10 ~ 13%로 품종에 따라 차이가 많다. 일반적으로 sucrose의 함량이 가장 많고 fructose, glucose, sorbitol의 순이다. 또한 전체 무기성분 중 칼륨, 칼슘, 나트륨, 마그네슘의 함량이 75%를 차지하는 강 알칼리 성 식품으로 배나 배 가공품을 많이 먹는 것이 우리 혈액을 중성으로 유지시켜 건강을 유지하는데 큰 효과가 있다.

[0038] 이와 같은 배의 사용량이 0.3wt% 미만인 경우에는 배의 사용으로 인한 육수의 맛의 향상을 기대하기 어렵고, 2.8wt%를 초과하게 되는 경우에는 다소 단맛이 강하게 느껴질 수 있으므로, 상기 배의 사용량은 장어육수 전체 양에 대해 0.3 ~ 2.8wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0039] 상기 사과의 사용량이 0.4wt% 미만인 경우에는 배의 사용으로 인한 육수의 맛의 향상을 기대하기 어렵고, 2.7wt%를 초과하게 되는 경우에는 다소 단맛이 강하게 느껴질 수 있으므로, 상기 사과의 사용량은 장어육수 전체양에 대해 0.4 ~ 2.7wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0040] 그리고, 장어 육수를 끓이는 시간이 10시간 미만인 경우에는 육수의 진한 맛이 배어나오지 않아 육수의 맛이 떨어지고, 15시간을 초과하게 되는 경우에는 육수의 맛이 너무 진하게 되어 육수의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 장어 육수를 끓이는 시간은 10 ~ 15시간 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0041] 상기 장어육수 제조에 따른 재료 배합의 구체적인 예는 다음의 표 2와 같다.

[0042] [표 2]

[0043] (단위:g)

[0044]

	물	생강	마늘	대추	양파	배	사과
배합예1	850	40	40	5	10	28	27
배합예2	950	15	14	4	10	3	4
배합예3	860	5	40	25	15	28	27
배합예4	870	50	10	4	15	24	27
배합예5	880	40	10	5	10	28	27
배합예6	890	38	50	5	10	3	4
배합예7	900	24	24	4	10	14	24
배합예8	910	32	14	27	10	3	4
배합예9	920	15	14	4	10	13	24
배합예10	905	15	14	4	55	3	4
배합예11	930	15	14	4	10	3	24
배합예12	890	20	20	5	10	28	27
배합예13	940	15	14	4	10	13	4
배합예14	870	30	30	5	10	28	27

- [0045] 초벌구이장어 제조단계
- [0046] 상기 장어는 뱀장어(*Anguilla japonica*), 붕장어(*Astroconger myriaster*), 먹장어(*Eptatretus burgeri*), 갯장어(*Muraenesox cinereus*) 중 선택되는 어느 1종 또는 2종 이상을 사용한다.
- [0047] 상기 장어의 성분 중 지질함량은 계절적으로 여름철이 가장 낮으며, 전체적인 지질함량에 있어서는 뱀장어가 11.8 ~ 13.1%로 가장 높으며, 수분함량의 경우에는 뱀장어의 경우 62.2 ~ 65.4%로 다른 장어에 비해 낮다.
- [0048] 장어가 함유하고 있는 전체 지방산 중 oleic acid가 가장 높은 함량을 차지하고 있으며, 함량비를 보면 뱀장어 26.16 ~ 46.27%, 붕장어 36.76 ~ 45.11%, 먹장어 35.90 ~ 43.32% 그리고 갯장어 43.98%이다.
- [0049] 상기 장어는 그대로도 사용할 수 있으나, 장어의 맛을 한층 높이기 위하여 구이용양념을 발라 초벌구이한 것을 사용한다.
- [0050] 이때 구이용양념은 고춧가루 13 ~ 18wt%, 마늘 10 ~ 13wt%, 생강 2 ~ 2.5wt%, 물엿 2 ~ 2.5wt%, 후춧가루 2 ~ 2.5wt%, 양파즙 14 ~ 17.5wt%, 소금 15 ~ 17.5wt%, 대추가루 15 ~ 17.5wt%, 인삼즙 15 ~ 17.5wt%를 혼합하여 조성된 것을 사용한다.
- [0051] 상기 고춧가루의 사용량이 13wt% 미만인 경우에는 초벌구이장어에 매콤한 맛이 충분히 배어들지 않기 때문에 맛이 떨어질 수 있고, 18wt%를 초과하게 되는 경우에는 매운 맛이 너무 강하게 느껴져 거부감이 생길 수 있으므로, 상기 고춧가루의 사용량은 구이용양념 전체양에 대해 13 ~ 18wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0052] 상기 마늘(*Allium sativum* L.)은 백합과(Liliaceae) 파속(*Allium*)에 속하는 인경작물로서 예로부터 향신료는 물론 약용으로도 널리 사용되어 온 재료로서, 마늘의 성분상 특징은 수분 함량이 다른 과채류의 수분함량인 80 ~ 90%와 비교해 비교적 낮은 62 ~ 68%이며, 당의 주요 저장형태가 starch가 아닌 fructose의 중합체인 fructan의 형태로 존재하며, 다른 과채류의 황 함량이 0.01 ~ 0.08% 정도인데 비교해 0.11 ~ 0.35%로 황의 함량이 월등히 높다. 또한, 칼슘, 인, 철, 칼륨 등의 미량원소가 풍부하며 niacin, thiamin, riboflavin, vitamin A 및 C가 풍부하여 우수한 식품재료로 각광받고 있다.
- [0053] 이와 같은 마늘의 사용량이 10wt% 미만인 경우에는 장어의 비린 맛과 냄새가 충분히 제거되지 않고, 13wt%를 초과하게 되는 경우에는 마늘 특유의 맛과 향이 강하여 초벌구이장어의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 마늘의 사용량은 구이용양념 전체양에 대해 10 ~ 13wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0054] 상기 생강은 Zingeron과 shogaol을 주성분으로 하는 강한 자극성을 갖는 것으로, 고추, 마늘, 파와 함께 김치 등을 만드는데 사용되는 주요 재료이다. 또한, 생강에는 소량의 휘발성 정유 성분, 신미성분, 수지, 단백질, 섬유소, 펙토산, 전분 및 무기질 등이 함유되어 있다.
- [0055] 상기 생강의 사용량이 2t% 미만인 경우에는 장어의 비린 맛과 냄새가 충분히 제거되지 않고, 2.5wt%를 초과하게 되는 경우에는 생강 특유의 맛과 향이 강하여 초벌구이장어의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 생강의 사용량은 구이용양념 전체양에 대해 2 ~ 2.5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0056] 상기 물엿의 사용량이 2wt% 미만인 경우에는 초벌구이장어의 맛이 떨어지며, 2.5wt%를 초과하게 되는 경우에는 다른 성분의 함량이 줄어들어 장어의 매콤한 맛 또는 냄새 제거 효과가 떨어질 수 있으므로, 상기 물엿의 사용량은 구이용양념 전체양에 대해 2 ~ 2.5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.
- [0057] 상기 후춧가루의 사용량이 2wt% 미만인 경우에는 초벌구이장어의 매콤한 맛이 떨어질 수 있고, 2.5wt%를 초과하게 되는 경우에는 후추의 맛이 강하여 거부감이 일어날 수 있으므로, 상기 후춧가루의 사용량은 구이용양념 전체양에 대해 2 ~ 2.5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0058] 상기 양파즙의 사용량이 14wt% 미만인 경우에는 장어의 느끼한 맛의 제거 효과가 떨어질 수 있고, 17.5wt%를 초과하게 되는 경우에는 오히려 장어의 맛이 떨어질 수 있으므로, 상기 양파즙의 사용량은 구이용양념 전체양에 대해 14 ~ 17.5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0059] 상기 대추가루의 사용량이 15wt% 미만인 경우에는 구이용양념의 매운맛이 강하고, 17.5wt%를 초과하게 되는 경우에는 구이용양념에서 다소 단맛이 느껴질 수 있으므로, 상기 대추가루의 사용량은 구이용양념 전체양에 대해 15 ~ 17.5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0060] 상기 인삼즙의 사용량이 15wt% 미만인 경우에는 인삼의 향과 영양이 충분히 장어에 배어들지 않고, 17.5wt%를 초과하게 되는 경우에는 재료비의 상승 및 초벌구이장어 맛이 오히려 떨어질 수 있으므로, 상기 인삼즙의 사용량은 구이용양념 전체양에 대해 15 ~ 17.5wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0061] 상기 초벌구이장어에 사용되는 구이용양념의 구체적인 배합의 예는 다음의 표 3과 같다.

[0062] [표 3]

(단위:g)

[0063]

[0064]

	고춧 가루	마늘	생강	물엿	후춧 가루	양파즙	소금	대추 가루	인삼즙
배합예1	130	110	20	20	20	175	175	175	175
배합예2	180	105	25	25	25	160	160	160	160
배합예3	170	100	20	20	20	160	170	170	170
배합예4	180	130	25	25	20	140	160	160	160
배합예5	180	130	20	25	25	140	160	160	160
배합예6	180	130	25	25	20	140	160	160	160
배합예7	180	130	25	20	25	140	160	160	160
배합예8	180	130	25	25	25	140	155	160	160
배합예9	180	110	25	25	20	160	160	160	160
배합예10	180	110	25	25	25	160	155	160	160
배합예11	140	130	25	25	25	140	175	170	170
배합예12	150	120	25	25	25	175	160	160	160
배합예13	150	120	25	25	25	175	150	170	160
배합예14	165	110	25	25	20	160	175	160	160
배합예15	150	120	25	25	25	175	170	150	160
배합예16	165	110	25	25	20	160	160	175	160
배합예17	130	130	25	25	25	170	175	170	150
배합예18	150	120	25	25	25	160	160	160	175

[0065] 파김치장어의 제조

[0066] 파김치장어의 제조는 상기 초벌구이장어 10 ~ 20wt%, 파물김치 40 ~ 60wt%, 장어육수 20 ~ 40wt%를 혼합한 후 10 ~ 17분 동안 끓여 완성한다.

[0067] 상기 초벌구이장어의 사용량이 10wt% 미만인 경우에는 파김치장어 요리로부터 얻을 수 있는 장어의 맛과 영양이 부족하고, 20wt%를 초과하게 되는 경우에는 재료비가 상승하게 되므로, 상기 초벌구이장어의 사용량은 파김치장

어 전체양에 대해 10 ~ 20wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0068] 상기 파물김치의 사용량이 40wt% 미만인 경우에는 파김치장어로부터 시원한 맛의 느낌이 적고, 60wt%를 초과하게 되는 경우에는 다소 시큼한 맛이 강할 수 있으므로, 상기 파물김치의 사용량은 파김치장어 전체양에 대해 40 ~ 60wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0069] 상기 장어육수의 사용량이 20wt% 미만인 경우에는 육수의 양이 적어 식감이 떨어지고, 40wt%를 초과하게 되는 경우에는 파김치장어의 맛의 질이 떨어질 수 있으므로, 상기 장어육수의 사용량은 파김치장어 전체양에 대해 20 ~ 40wt%의 범위 내를 유지하는 것이 바람직하다.

[0070] 그리고, 상기 초벌구이장어, 파물김치 및 장어육수를 혼합한 후 가열하는 시간이 10분 미만인 경우에는 파김치장어의 맛의 질이 떨어지고, 17분을 초과하게 되는 경우에는 음식 재료들이 너무 익어 식감이 떨어질 수 있으므로, 상기 가열시간은 10 ~ 17분 내에서 이루어지는 것이 바람직하다.

[0071] 상기 파김치장어의 제조에 대한 구체적인 예는 다음의 표 4와 같다. 여기에서, 상기 초벌구이장어는 상기 표 1의 배합예 1에 따른 구이용양념을 발라 초벌구이한 것을 사용하며, 상기 파물김치는 상기 표 2의 배합예 1에 따라 제조된 것을 사용하며, 상기 장어육수는 상기 표 3의 배합예 1에 따라 제조된 것을 사용한다.

[0072] [표 4]

[0073] (단위:g)

[0074]

	초벌구이장어	파물김치	장어육수	끓임시간
제조예 1	1,000	5,000	4,000	16분
제조예 2	2,000	4,000	4,000	17분
제조예 3	1,500	4,000	4,500	15분
제조예 4	1,000	6,000	3,000	12분
제조예 5	2,000	6,000	2,000	16분
제조예 6	1,000	5,000	4,000	10분

도면의 간단한 설명

[0075] 도 1은 본 발명에 따른 파김치장어의 제조공정도.

도면

도면1

