



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년10월15일
(11) 등록번호 10-1191505
(24) 등록일자 2012년10월09일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/216 (2006.01) A23L 1/10 (2006.01)
A23L 1/238 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2010-0060582
(22) 출원일자 2010년06월25일
심사청구일자 2010년06월25일
(65) 공개번호 10-2012-0000290
(43) 공개일자 2012년01월02일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020030040944 A*
KR1020090108970 A*
세상에서 제일 맛있는 엄마표 길거리 간식, 동아
닷컴, 여성동아 2010년 1월호, 2010.01.20 기재*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
박현숙
충청남도 계룡시 대실남북로 34, 신성미소지움2차
아파트 201동 301호 (금암동)
(72) 발명자
박현숙
충청남도 계룡시 대실남북로 34, 신성미소지움2차
아파트 201동 301호 (금암동)
(74) 대리인
김지형

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 최정현

(54) 발명의 명칭 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치의 제조방법

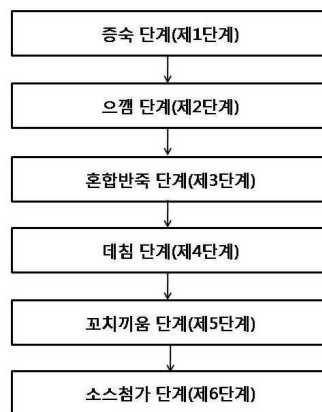
(57) 요약

본 발명은 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치의 제조방법에 관한 것으로서, 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 삶은 후, 물을 제거하고 완전히 익히는 증숙단계(제1단계)와; 상기 제1단계에서 증숙된 감자의 껍질을 벗기고 으개는 으갠단계(제2단계)와; 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자와, 쌀가루, 치즈가루, 달걀노른자, 소금을 혼합하여 반죽하는 혼합반죽단계(제3단계)와; 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 완자모양으로 성형한 후, 80~120℃의 물에 데쳐내는 성형 및 데침단계(제4단계)와; 상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행군 후 꼬치에 끼우는 꼬치끼움단계(제5단계); 및 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후 소스를 바르는 소스첨가단계(제6단계)로 이루어진 것을 특징으로 한다.

상기의 방법으로 제조된 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치는 감자의 담백하고 포근한 맛, 쌀가루의 고소하고 부드러운 맛, 치즈가루의 촉촉하고 부드러운 맛, 달걀노른자의 고소한 맛, 소금의 짠맛이 어우러져 쫄깃쫄깃하고 담백한 맛에 맛간장과 조청을 혼합하여 제조한 달콤한 소스를 곁들여 감자, 쌀, 치즈에 함유된 풍부한 영양성분뿐 아니라 꼬치로 제조되어 언제 어디서나 취식할 수 있으며, 바쁜 현대인들의 한끼 식사로 이용할 수 있도록 제조되었다.

또한, 상기 맛간장은 간장 40~60중량%, 물 15~30중량%, 쇠고기 양지부분 10~15중량%, 사과 5~10중량%, 버섯 3~7중량%, 천연감미료 2~3중량%를 혼합하여 100~120℃에서 20~40분 동안 끓여서 간장의 짠맛에 쇠고기 양지부분과 버섯의 감칠맛 및 시원한 맛에, 사과와 천연감미료의 단맛이 어우러질 수 있으며, 상기 혼합물에 마늘과 양파를 더 혼합하여 80~100℃에서 20~40분 동안 더 졸여서 단맛 및 깔끔한 맛을 더하여 맛을 좋게 할 수 있다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

감자를 세척하여 물, 소금과 함께 삶은 후, 물을 제거하고 완전히 익히는 증숙단계(제1단계);

상기 제1단계에서 증숙된 감자의 껍질을 벗기고 으개는 으갠단계(제2단계);

상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자 45~65중량%와, 쌀가루 30~50중량%, 치즈가루 2.5~3.5중량%, 달걀 노른자 1~3중량%, 소금 0.5~1.5중량%를 혼합하여 반죽하는 혼합반죽단계(제3단계);

상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 완자모양으로 성형한 후, 80~120℃의 물에 데쳐내는 성형 및 데침단계(제4단계);

상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행군 후 꼬치에 끼우는 꼬치끼움단계(제5단계); 및

상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후 맛간장에 조청을 중량대비 1 : 0.1~0.3의 비율로 혼합한 후 가열하여 제조된 소스를 바르는 소스첨가단계(제6단계)로 이루어진 것을 특징으로 하는 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 맛간장은 간장 40~60중량%, 물 15~30중량%, 쇠고기 양지부분 10~15중량%, 사과 5~10중량%, 버섯 3~7중량%, 천연감미료 2~3중량%를 혼합하여 끓인 후, 상기 혼합물에 마늘과 양파를 중량대비 1 : 0.05~0.1 : 0.05~0.1의 비율로 더 혼합하여 졸여서 제조된 것을 특징으로 하는 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치의 제조방법.

청구항 5

제 1항 또는 4항 중 어느 한 항의 방법으로 제조된 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치의 제조방법에 관한 것으로, 더 상세하게는 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 삶은 후, 물을 제거하고 완전히 익히는 증숙단계(제1단계)와; 상기 제1단계에서 증숙된 감자의 껍질을 벗기고 으개는 으갠단계(제2단계)와; 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자와, 쌀가루, 치즈가루, 달걀노른자, 소금을 혼합하여 반죽하는 혼합반죽단계(제3단계)와; 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 완자모양으로 성형한 후, 80~120℃의 물에 데쳐내는 성형 및 데침단계(제4단계)와; 상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행군 후 꼬치에 끼우는 꼬치끼움단계(제5단계); 및 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후 소스를 바르는 소스첨가단계(제6단계)로 이루어진 것이다.

[0002] 상기의 방법으로 제조된 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치는 찐 감자, 쌀가루, 치즈가루를 혼합하여 쫄깃쫄깃하고 담백한

맛에 달콤한 소스를 곁들여 먹음으로써 감자, 쌀, 치즈에 함유된 풍부한 영양성분뿐 아니라 식감을 살려 현대인들의 까다로운 요구를 충족할 뿐 아니라 바쁜 현대인들의 한끼 식사로 이용할 수 있도록 제조되었다.

배경 기술

- [0003] 감자는 쌍떡잎식물 통화나물목 가지과의 여러해살이풀로써, 쌀, 옥수수, 밀과 더불어 세계 4대 작물로 알려져 있고, 탄수화물, 단백질을 비롯하여 칼륨, 칼슘, 철분과 같은 무기성분과 비타민B, 비타민C 등이 풍부하게 함유되어 있는 알칼리성 영양식품이다. 이러한 감자에 함유된 비타민C는 안정적이어서 열을 가할 때 전분이 보호막을 만들어 주므로 조리하더라도 잘 파괴되지 않고, 감자 내 칼륨은 체내 과다하게 잔류하는 나트륨을 배출하여 고혈압을 예방할 수 있으며 발암 억제 성분이 들어 있어 암, 위염, 당뇨 등을 치료하는데 매우 효과적이다.
- [0004] 그리고, 감자는 모양이 둥글고 단단하며 표면이 매끄럽고 껍질이 얇으며 눈자국이 얇게 패인 것이 좋은데, 감자의 썩이나 햇빛에 노출되어 초록색으로 변한 부분에는 솔라닌이라는 독소가 들어 있어 복통이나 식중독이 걸릴 우려가 있고 아린 맛이 나므로 썩 부분이나 색이 변한 부분은 제거하고 먹어야 하며, 보관 시에도 온도 0~4℃의 통풍이 잘되는 서늘한 그늘에서 보관하는 것이 좋은데, 이때, 사과에서 방출되는 에틸렌가스에 의해 감자 썩의 발아를 억제함에 따라 사과와 함께 보관하는 경우도 있다.
- [0005] 그런데 최근 들어 중국산 김치의 국내 시장 점유율 증가로 배추밭에 감자를 대체하여 재배하면서 수년간 감자의 생산량이 더욱 증가함에 따라 감자의 가격이 하락하는 실정에 있다. 또한, 감자는 수확시기가 조금만 늦어도 금방 썩는데다가 보관 중인 감자가 하나만 썩어도 다른 감자까지 전부 썩기 때문에 실제 감자를 수확하는 농가에 서는 어렵게 재배한 감자를 제값을 받지도 못하고 판매하거나 수확한
- [0006] 감자를 그대로 창고에 방치한 채 썩어야만 하였다. 더욱이 감자는 식량작물로 분류되어 있기 때문에 산지 폐기가 불가능하여 농가의 경제적인 손실이 크게 발생하였다.
- [0007] 따라서, 감자를 이용한 다양한 종류의 가공식품의 개발이 필요한데, 감자를 이용한 식품으로는 종래에는 포테이토칩, 프렌치프라이, 크로켓, 당면, 떡 등으로 가공되거나 또는 감자 자체를 그대로 국이나 반찬 등으로 조리하여 먹었다. 이 중에서도 감자를 이용하여 웡심을 만들어 먹을 수 있는데, 감자 웡심이는 감자를 곱게 갈아 수분을 제거하고 감자 무거리와 가라앉은 전분을 반죽하여 새알같이 빚어 끓는 육수에 넣어 끓여 먹는 것으로, 밀가루보다 쫄깃쫄깃하게 씹히는 맛을 내고 참쌀과는 달리 먹을 때 이에 달라붙지도 않으며 감자 알갱이가 살짝 씹히는 맛이 있어 최근 들어 더욱 소비자의 각광을 받고 있는 추세이다.
- [0008] 그런데, 감자만을 이용하여 제조한 감자 웡심이는 약간 텁텁한 맛이 있을 수 있으며, 끓는 육수에 넣어 끓임으로써 언제 어디서나 용이하게 취식하지 못한다는 단점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0009] 본 발명은 상기와 같은 문제를 해결하고자 발명한 것으로, 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 삶은 후, 물을 제거하고 완전히 익히는 증숙단계(제1단계)와; 상기 제1단계에서 증숙된 감자의 껍질을 벗기고 으개는 으깬단계(제2단계)와; 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자와, 쌀가루, 치즈가루, 달걀노른자, 소금을 혼합하여 반죽하는 혼합반죽단계(제3단계)와; 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 완자모양으로 성형한 후, 80~120℃의 물에 데쳐내는 성형 및 데침단계(제4단계)와; 상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행군 후 꼬치에 끼우는 꼬치끼움단계(제5단계); 및 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후 소스를 바르는 소스첨가단계(제6단계)로 이루어진 찐 감자 쌀 웡심이 꼬치의 제조방법을 제공하는 목적으로 한다.
- [0010] 또한, 상기의 방법으로 제조된 찐 감자 쌀 웡심이 꼬치는 감자의 담백하고 포근한 맛, 쌀가루의 고소하고 부드러운 맛, 치즈가루의 촉촉하고 부드러운 맛, 달걀노른자의 고소한 맛, 소금의 짠맛이 어우러져 쫄깃쫄깃하고 담백한 맛에 달콤한 소스를 곁들여 먹음으로써 감자, 쌀, 치즈에 함유된 풍부한 영양성분뿐 아니라 꼬치로 제조되어 언제 어디서나 취식할 수 있으며, 바쁜 현대인들의 한끼 식사로 이용이 가능하도록 제조되었다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따른 찐 감자 쌀 용심이 꼬치의 제조방법은 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 삶은 후, 물을 제거하고 완전히 익히는 증숙단계(제1단계)와; 상기 제1단계에서 증숙된 감자의 껍질을 벗기고 으개는 으갠단계(제2단계)와; 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자와, 쌀가루, 치즈가루, 달걀노른자, 소금을 혼합하여 반죽하는 혼합반죽단계(제3단계)와; 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자 혼합물을 완자모양으로 성형한 후, 80~120℃의 물에 데쳐내는 성형 및 데침단계(제4단계)와; 상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행군 후 꼬치에 끼우는 꼬치끼움단계(제5단계); 및 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후 소스를 바르는 소스첨가단계(제6단계)로 이루어진 것을 특징으로 한다.
- [0012] 또, 상기 제3단계에서 혼합비율은 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자 45~65중량%와, 쌀가루 30~50중량%, 치즈가루 2.5~3.5중량%, 달걀노른자 1~3중량%, 소금 0.5~1.5중량%인 것을 특징으로 한다.
- [0013] 또, 상기 제6단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후 소스를 바를 때, 상기 소스는 맛간장에 조청을 중량대비 1 : 0.1~0.3의 비율로 혼합한 후 가열하여 제조된 것을 특징으로 한다.
- [0014] 또, 상기 맛간장은 간장 40~60중량%, 물 15~30중량%, 쇠고기 양지부분 10~15중량%, 사과 5~10중량%, 버섯 3~7중량%, 천연감미료 2~3중량%를 혼합하여 끓인 후, 상기 혼합물에 마늘과 양파를 중량대비 1 : 0.05~0.1 : 0.05~0.1의 비율로 더 혼합하여 졸여서 제조된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0015] 본 발명에 따른 찐 감자 쌀 용심이 꼬치는 감자의 담백하고 포근한 맛, 쌀가루의 고소하고 부드러운 맛, 치즈가루의 촉촉하고 부드러운 맛, 달걀노른자의 고소한 맛, 소금의 짠맛이 어우러져 쫄깃쫄깃하고 담백한 맛에 맛간장과 조청을 혼합하여 제조한 달콤한 소스를 곁들여 먹음으로써 감자, 쌀, 치즈에 함유된 풍부한 영양성분을 섭취할 수 있고, 현대인들의 까다로운 요구를 충족할 뿐 아니라 꼬치로 제조되어 언제 어디서나 취식할 수 있으며, 바쁜 현대인들의 한끼 식사로 이용이 가능하도록 제조되었다.
- [0016] 또한, 상기 맛간장은 간장 40~60중량%, 물 15~30중량%, 쇠고기 양지부분 10~15중량%, 사과 5~10중량%, 버섯 3~7중량%, 천연감미료 2~3중량%를 혼합하여 100~120℃에서 20~40분 동안 끓여서 간장의 짠맛에 쇠고기 양지부분과 버섯의 감칠맛 및 시원한 맛에, 사과와 천연감미료의 단맛이 어우러질 수 있으며, 상기 혼합물에 마늘과 양파를 더 혼합하여 80~100℃에서 20~40분 동안 더 졸여서 단맛 및 깔끔한 맛을 더하여 맛을 좋게 할 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0017] 도 1은 본 발명에 따른 찐 감자 쌀 용심이 꼬치의 제조방법을 개략적으로 도시한 단계흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0018] 이하, 첨부된 도면에 의거 본 발명의 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0019] 도 1은 본 발명에 따른 찐 감자 쌀 용심이 꼬치의 제조방법을 개략적으로 도시한 단계흐름도이다.
- [0020] 1. 증숙단계(제1단계)
- [0021] 증숙단계는 감자를 세척한 후 증숙하는 단계로,
- [0022] 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 용기에 넣고 삶은 후, 물을 제거하고 완전히 익히는 것이다.
- [0023] 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 용기에 넣고 삶는 것은 감자 겉 부분의 이물질을 제거하고 간이 잘 맞게 삶기 위함이다.
- [0024] 그리고, 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 용기에 넣을 때, 감자에 물, 소금을 중량대비 1 : 1.5~2 : 0.01~0.03의 비율로 용기에 넣고 100~120℃에서 15~20분 동안 삶는 것이 바람직하다.

- [0025] 만약, 감자에 물, 소금을 1 : 1.5 : 0.01 미만의 비율로 용기에 넣고 삶은 경우에는 감자가 용기에 눌러 붙을 수 있으며 간이 잘 맞지 않을 수 있으며, 감자에 물, 소금을 1 : 2 : 0.03의 비율을 초과하여 용기에 넣고 삶은 경우에는 감자에 물이 과다하게 침투하여 맛을 저하시키며 소금의 양이 많아 간이 짜게 될 수 있다.
- [0026] 그리고, 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 용기에 넣을 때, 감자에 물, 소금을 중량대비 1 : 1.5~2 : 0.01~0.03의 비율로 용기에 넣고 100~120℃에서 15~20분 동안 삶는 것은 감자를 중간 정도 익힌 후, 물을 제거하고 완전히 익히기 위함이다.
- [0027] 또한, 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 용기에 넣을 때, 감자에 물, 소금을 중량대비 1 : 1.5~2 : 0.01~0.03의 비율로 용기에 넣고 100~120℃에서 15~20분 동안 삶은 후, 물을 제거하고 80~100℃에서 5~15분 동안 익히는 것이 바람직하다.
- [0028] 여기서, 감자를 세척하여 물, 소금과 함께 용기에 넣을 때, 감자에 물, 소금을 중량대비 1 : 1.5~2 : 0.01~0.03의 비율로 용기에 넣고 100~120℃에서 15~20분 동안 삶은 후, 물을 제거하고 80~100℃에서 5~15분 동안 익히는 것은 감자가 타지 않고 고르게 익을 수 있도록 하기 위함이다.
- [0029] 2. 으갠단계(제2단계)
- [0030] 으갠단계는 상기 제1단계에서 증숙된 감자를 으개는 단계로,
- [0031] 상기 제1단계에서 증숙된 감자의 껍질을 벗기고 으개는 것이다.
- [0032] 상기 제1단계에서 증숙된 감자의 껍질을 벗기는 것은 취식을 용이하게 하기위함이며, 상기 제1단계에서 증숙된 감자를 으개는 것은 하기의 혼합반죽단계에서 쌀가루, 치즈가루, 달걀노른자, 소금과 용이하게 혼합되기 위함이다.
- [0033] 만약, 상기 제1단계에서 증숙된 감자의 껍질을 벗기지 않으면 취식 시 거부감을 줄 수 있으며, 상기 제1단계에서 증숙된 감자를 으개지 않을 경우에는 하기의 혼합반죽단계에서 쌀가루, 치즈가루, 달걀노른자, 소금과 용이하게 혼합되지 않아 반죽을 할 수 없게 된다.
- [0034] 3. 혼합반죽단계(제3단계)
- [0035] 혼합반죽단계는 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자와, 쌀가루, 치즈가루, 달걀노른자, 소금을 혼합하여 반죽하는 단계로,
- [0036] 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자 45~65중량%와, 쌀가루 30~50중량%, 치즈가루 2.5~3.5중량%, 달걀노른자 1~3중량%, 소금 0.5~1.5중량%를 혼합하여 반죽하는 것이다.
- [0037] 여기서, 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자 45~65중량%와, 쌀가루 30~50중량%, 치즈가루 2.5~3.5중량%, 달걀노른자 1~3중량%, 소금 0.5~1.5중량%를 혼합하는 것은 감자의 담백하고 포근한 맛, 쌀가루의 고소하고 부드러운 맛, 치즈가루의 촉촉하고 부드러운 맛, 달걀노른자의 고소한 맛, 소금의 짠맛이 어우러질 수 있는 최적의 혼합비율이 반복된 조리실험으로 인하여 도출된 것이다.
- [0038] 또한, 상기 감자는 탄수화물, 칼륨, 칼슘, 인, 비타민 B1, 비타민 C가 풍부하여 콜레스테롤 수치를 낮추고 인슐린 분비를 원활하게 하여 당뇨 등에도 효과가 있으며 변비, 궤양, 간장병, 고혈압, 피부병, 동맥경화에도 좋은 효과가 있다고 여겨지는 땅속의 완전 식품이며, 상기 쌀가루는 주성분이 74중량% 이상의 녹말로 인체가 필요로 하는 에너지를 쉽게 공급할 수 있을 뿐 아니라 6중량% 이상의 단백질이 있고 그 영양적 질이 식물성 중에서는 가장 우수하며 나트륨과 지질이 적고 콜레스테롤이 들어 있지 않아서 비만을 걱정하는 사람이나 다른 곡물을 먹어서 알레르기를 일으키는 사람에게는 적합한 식품이며, 상기 치즈가루는 소, 염소, 물소, 양 등의 동물의 젖에 들어있는 단백질이 응고된 식품으로 단백질, 칼슘, 비타민, 미네랄, 지방, 철분 등 사람에게 필요한 영양소를 다량 함유하고 있어 성장기 어린이나 여성의 미용에 탁월한 효과가 있으며, 상기 달걀노른자는 레시틴이 풍부하여 영양공급을 하고 콜레스테롤을 방지하고 비오틴이라는 비타민이 풍부히 들어있어 백발을 방지하며 대머리의 예방 및 치료, 근육통을 완화시키고 습진, 피부염을 경감시키는 효과가 있을 뿐 아니라, 제1형 및 제2형 당뇨병의 치료를 도와준다.
- [0039] 여기서, 상기 제2단계에서 껍질을 벗기고 으개진 감자와, 쌀가루, 치즈가루, 달걀노른자, 소금을 혼합하여 반죽

한 것을 감자혼합물이라고 한다.

[0040] 4. 성형 및 데침단계(제4단계)

[0041] 성형 및 데침단계는 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 완자모양으로 성형한 후, 물에 데쳐내는 단계로,

[0042] 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 2~5cm의 크기의 완자모양으로 성형한 후, 80~120℃의 물에 데쳐내는 것이다.

[0043] 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 2~5cm의 크기의 완자모양으로 성형하는 것은 한입에 취식하기 용이하게 하기 위함이며, 하기의 꼬치끼움단계에서 꼬치에 용이하게 끼우기 위함이다.

[0044] 만약, 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 2cm미만 크기의 완자모양으로 성형할 경우에는 크기가 너무 작아서 하기의 꼬치끼움단계에서 꼬치에 용이하게 끼우기 어려울 수 있으며, 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 5cm초과 크기의 완자모양으로 성형할 경우에는 한입에 취식하기에 크기가 커서 용이하게 취식하기 어려울 수 있을 뿐 아니라, 하기의 꼬치끼움단계에서도 꼬치에 용이하게 끼우기 어려울 수 있다.

[0045] 그리고, 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 2~5cm의 크기의 완자모양으로 성형한 후, 80~120℃의 물에 데쳐내는 것은 데치는 과정에서 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물들에 포함된 재료들이 분리되지 않게 빠르게 데치면서 유효한 성분들을 파괴하지 않게 익히기 위함이다.

[0046] 만약, 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물을 2~5cm의 크기의 완자모양으로 성형한 후, 80℃ 미만의 물에 데쳐낼 경우에는 데치는 과정에서 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물들에 포함된 재료들이 분리될 수 있으며, 120℃ 초과인 물에 데쳐낼 경우에는 상기 제3단계에서 혼합반죽된 감자혼합물의 유효한 성분들이 파괴될 수 있다.

[0047] 5. 꼬치끼움단계(제5단계)

[0048] 꼬치끼움단계는 상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행군 후 꼬치에 끼우는 단계로,

[0049] 상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행군 후 4~5알씩 꼬치에 끼우는 것이다.

[0050] 상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행구는 것은 상기 제4단계에서 성형 및 데쳐진 감자혼합물을 10~20℃의 물에 행함으로써 감자혼합물의 조직이 단단해지고 쫄깃쫄깃한 맛을 증가시키기 위함이다.

[0051] 6. 소스첨가단계(제6단계)

[0052] 소스첨가단계는 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후 소스를 바르는 단계로,

[0053] 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후, 맛간장에 조청을 중량대비 1 : 0.1~0.3의 비율로 혼합한 후 가열하여 제조된 소스를 바르는 것이다.

[0054] 그리고, 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구울 때는 120~150℃에서 굽는 것이 바람직하다.

[0055] 여기서, 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구울 때는 120~150℃에서 굽는 것은 꼬치에 끼워진 감자혼합물의 쫄깃쫄깃한 씹힘성을 유지하면서 충분히 익히기 위함이다.

[0056] 만약, 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구울 때, 120℃ 미만에서 구울 경우에는 상기 꼬치에 끼워진 감자혼합물이 충분히 익는 동안 쫄깃쫄깃한 씹힘성이 저하될 수 있으며, 150℃ 초과하여 구울 경우에는 상기 꼬치에 끼워진 감자혼합물이 높은 온도로 인하여 검게 타게 되어 맛이 저하될 수 있다.

[0057] 그리고, 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후, 맛간장에 조청을 중량대비 1 : 0.1~0.3의 비율로 혼합한 후 가열하여 제조된 소스를 바르는 것은 상기 감자혼합물의 쫄깃쫄깃하고 담백한 맛에 상기 소스의 달콤한 맛이 어우러지게 하기 위함이다.

[0058] 또한, 상기 소스는 맛간장에 조청을 중량대비 1 : 0.1~0.3의 비율로 혼합한 후 80~120℃에서 20~40분 동안 가열

하여 제조하는 것이 바람직하다.

- [0059] 여기서, 상기 소스를 맛간장에 조청을 중량대비 1 : 0.1~0.3의 비율로 혼합한 후 80~120℃에서 20~40분 동안 가열하여 제조하는 것은 상기 맛간장에 조청이 원활하게 혼합되도록 하기 위함이다.
- [0060] 또한, 상기 맛간장은 간장 40~60중량%, 물 15~30중량%, 쇠고기 양지부분 10~15중량%, 사과 5~10중량%, 버섯 3~7중량%, 천연감미료 2~3중량%를 혼합하여 끓인 후, 상기 혼합물에 마늘과 양파를 중량대비 1 : 0.05~0.1 : 0.05~0.1의 비율로 더 혼합하여 줄여서 제조된 것을 특징으로 한다.
- [0061] 바람직하게는, 상기 맛간장은 간장 40~60중량%, 물 15~30중량%, 쇠고기 양지부분 10~15중량%, 사과 5~10중량%, 버섯 3~7중량%, 천연감미료 2~3중량%를 혼합하여 100~120℃에서 20~40분 동안 끓인 후, 상기 혼합물에 마늘과 양파를 중량대비 1 : 0.05~0.1 : 0.05~0.1의 비율로 더 혼합하여 80~100℃에서 20~40분 동안 줄여서 제조하는 것이다.
- [0062] 그리고, 상기 맛간장은 간장 40~60중량%, 물 15~30중량%, 쇠고기 양지부분 10~15중량%, 사과 5~10중량%, 버섯 3~7중량%, 천연감미료 2~3중량%를 혼합하여 100~120℃에서 20~40분 동안 끓여서 간장의 짠맛에 쇠고기 양지부분과 버섯의 감칠맛 및 시원한 맛에, 사과와 천연감미료의 단맛이 어우러질 수 있으며, 상기 혼합물에 마늘과 양파를 더 혼합하여 80~100℃에서 20~40분 동안 더 줄여서 단맛 및 짭짤한 맛을 더하여 맛을 좋게 할 수 있다.
- [0063] 여기서, 상기 제5단계에서 감자혼합물이 끼워진 꼬치를 구운 후 소스를 바른 것을 찢 감자 쌀 웅심이 꼬치라고 한다.
- [0064] 상기의 방법으로 제조된 찢 감자 쌀 웅심이 꼬치는 찢 감자, 쌀가루, 치즈가루를 혼합하여 쫄깃쫄깃하고 담백한 맛에 달콤한 소스를 곁들여 감자, 쌀, 치즈에 함유된 풍부한 영양성분뿐 아니라 식감을 살려 현대인들의 까다로운 요구를 충족할 뿐 아니라 바쁜 현대인들의 한끼 식사로 이용이 가능하도록 제조되었다.
- [0065] 이하에서 실시예를 통하여 본 발명을 보다 구체적으로 설명한다. 그러나 하기의 실시예는 본 발명을 구체적으로 예시하기 위한 것일 뿐, 본 발명의 권리범위를 제한하는 것이 아님은 당업자에게 있어서 명백한 사실이다. 즉, 본 발명의 단순한 변형 내지 변경은 당업자에 의하여 용이하게 실시될 수 있으며, 이러한 변형이나 변경은 모두 본 발명의 영역에 포함되는 것으로 볼 수 있다.
- [0066] 실시예 1 : 본 발명에 따른 찢 감자 쌀 웅심이 꼬치
- [0067] 감자를 400g을 세척하여 물 600g, 소금 8g을 용기에 넣고 110℃에서 15분간 삶은 후, 상기 물을 제거하고 90℃에서 10분간 익히고 껍질을 벗겨 으갠다. 상기 으갠 감자에 쌀가루 300g, 치즈가루 20g, 달걀노른자 10g, 소금 5g을 혼합하여 반죽하고 완자모양으로 성형하여 100℃의 물에 데쳐낸 다음, 15℃의 물에 행군 후 꼬치에 4알씩 끼운다.
- [0068] 그리고, 소스는 몽고간장 200g, 물 100g, 쇠고기 양지부분 50g, 사과 30g, 버섯 20g, 자두청 10g을 110℃에서 30분 동안 끓인 후, 상기 혼합물에 마늘 30g과 양파 30g을 더 혼합하여 90℃에서 30분 동안 줄여서 맛간장을 제조한 후, 상기 맛간장 300g에 조청 30g을 혼합하여 100℃에서 30분 동안 가열하게 제조한다.
- [0069] 상기 4알씩 끼워진 꼬치에 상기 소스를 바르고 130℃에서 굽는다.
- [0070] 비교예 1 : 본 발명에서 쌀가루를 제외하고 제조된 찢 감자 웅심이 꼬치
- [0071] 감자를 700g을 세척하여 물 600g, 소금 8g을 용기에 넣고 110℃에서 15분간 삶은 후, 상기 물을 제거하고 90℃에서 10분간 익히고 껍질을 벗겨 으갠다. 상기 으갠 감자에 치즈가루 20g, 달걀노른자 10g, 소금 5g을 혼합하여 반죽하고 완자모양으로 성형하여 100℃의 물에 데쳐낸 다음, 15℃의 물에 행군 후 꼬치에 4알씩 끼운다.
- [0072] 그리고, 소스는 몽고간장 200g, 물 100g, 쇠고기 양지부분 50g, 사과 30g, 버섯 20g, 자두청 10g을 110℃에서 30분 동안 끓인 후, 상기 혼합물에 마늘 30g과 양파 30g을 더 혼합하여 90℃에서 30분 동안 줄여서 맛간장을 제조한 후, 상기 맛간장 300g에 조청 30g을 혼합하여 100℃에서 30분 동안 가열하게 제조한다.

[0073] 상기 4알씩 끼워진 꼬치에 상기 소스를 바르고 130℃에서 굽는다.

[0074] 비교예 2 : 본 발명에서 치즈가루를 제외하고 제조된 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치

[0075] 감자를 400g을 세척하여 물 600g, 소금 8g을 용기에 넣고 110℃에서 15분간 삶은 후, 상기 물을 제거하고 90℃에서 10분간 익히고 껍질을 벗겨 으갠다. 상기 으갠 감자에 쌀가루 320g, 달걀노른자 10g, 소금 5g을 혼합하여 반죽하고 완자모양으로 성형하여 100℃의 물에 데쳐낸 다음, 15℃의 물에 헹군 후 꼬치에 4알씩 끼운다.

[0076] 그리고, 소스는 콩고간장 200g, 물 100g, 쇠고기 양지부분 50g, 사과 30g, 버섯 20g, 자두청 10g을 110℃에서 30분 동안 끓인 후, 상기 혼합물에 마늘 30g과 양파 30g을 더 혼합하여 90℃에서 30분 동안 졸여서 맛간장을 제조한 후, 상기 맛간장 300g에 조청 30g을 혼합하여 100℃에서 30분 동안 가열하게 제조한다.

[0077] 상기 4알씩 끼워진 꼬치에 상기 소스를 바르고 130℃에서 굽는다.

[0078] 비교예 3 : 본 발명에서 쌀가루와 치즈가루를 제외하고 제조된 찐 감자 웅심이 꼬치

[0079] 감자를 700g을 세척하여 물 600g, 소금 8g을 용기에 넣고 110℃에서 15분간 삶은 후, 상기 물을 제거하고 90℃에서 10분간 익히고 껍질을 벗겨 으갠다. 상기 으갠 감자에 달걀노른자 30g, 소금 5g을 혼합하여 반죽하고 완자모양으로 성형하여 100℃의 물에 데쳐낸 다음, 15℃의 물에 헹군 후 꼬치에 4알씩 끼운다.

[0080] 그리고, 소스는 콩고간장 200g, 물 100g, 쇠고기 양지부분 50g, 사과 30g, 버섯 20g, 자두청 10g을 110℃에서 30분 동안 끓인 후, 상기 혼합물에 마늘 30g과 양파 30g을 더 혼합하여 90℃에서 30분 동안 졸여서 맛간장을 제조한 후, 상기 맛간장 300g에 조청 30g을 혼합하여 100℃에서 30분 동안 가열하게 제조한다.

[0081] 상기 4알씩 끼워진 꼬치에 상기 소스를 바르고 130℃에서 굽는다.

[0082] 실험 1 : 관능검사

[0083] 본 발명에 따라 제조된 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치(실시예)와 본 발명에서 쌀가루를 제외하고 제조된 찐 감자 웅심이 꼬치(비교예1), 본 발명에서 치즈가루를 제외하고 제조된 찐 감자 쌀 웅심이 꼬치(비교예2), 본 발명에서 쌀가루와 치즈가루를 제외하고 제조된 찐 감자 웅심이 꼬치(비교예3)을 관능검사 요원(2년 이상 관능검사 경험을 지닌 30명(남자15명, 여자 15명))으로 하여금 맛, 향, 씹힘성, 전체적인 기호도로 나누어 관능검사(5점 측정법 : 1:매우 나쁨, 2: 나쁨, 3:보통, 4:좋음, 5:매우 좋음)를 실시하였다. 실시한 결과는 표 1에 나타내었다.

표 1

[0084]

	맛	향	씹힘성	전체적인 기호도
실시예	5	5	5	5
비교예 1	3	3	3	3
비교예 2	4	4	3	4
비교예 3	3	3	2	2

[0085] 상기 표 1을 통해 알 수 있듯이, 모든 항목에서 비교예 1,2,3보다 실시예가 높은 점수를 나타내고 있다.

[0086] 모든 항목에서 비교예 1,2,3보다 실시예가 높은 점수를 나타내고 있는 것은 찐 감자 쌀 웅심을 제조할 때에 찐 감자의 담백하고 포근한 맛, 쌀가루의 고소하고 부드러운 맛, 치즈가루의 촉촉하고 부드러운 맛이 혼합되어 맛, 향, 씹힘성, 전체적인 기호도를 모두 향상시켰기 때문이며, 쌀가루를 제외하면 찐 감자의 텁텁한 맛을 쌀가루를 혼합하여 부드럽게 만들지 못하여 맛이나 씹힘성이 줄어들며, 치즈가루를 제외하면 찐 감자와 쌀가루의 담백한 맛에 치즈의 촉촉하고 부드러운 맛과 치즈 고유의 향이 결여되지 못하여 맛이나 향이 더 줄어들며, 쌀가루와 치즈가루 모두를 제외하면 맛, 향, 씹힘성, 전체적인 기호도가 월등히 떨어진 것을 알 수 있다.

[0087]

도면

도면1

