

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2016-0109319 (43) 공개일자 2016년09월21일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 17/00 (2016.01) A23P 1/08 (2006.01) (52) CPC특허분류 A23L 1/3255 (2013.01) A23P 1/087 (2013.01) (21) 출원번호 10-2015-0033499 (22) 출원일자 2015년03월11일 심사청구일자 2015년03월11일		(71) 출원인 박종엽 경기도 화성시 봉담읍 호련2길 50-5 (72) 발명자 박종엽 경기도 화성시 봉담읍 호련2길 50-5 (74) 대리인 안영길
전체 청구항 수 : 총 3 항		

(54) 발명의 명칭 **생선 살을 이용한 전병 및 만두 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 생선 살을 이용한 전병 제조방법에 관한 것으로, 메밀 가루 100 중량부에 대하여, 정제수 150 ~ 200 중량부, 전분 가루 3 ~ 12 중량부, 산초 가루 0.1 ~ 0.3 중량부 및 소금 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 반죽한 메밀 반죽을 식용유가 달궈진 팬 위에 부어 앞 뒤가 익혀진 2 ~ 5mm 두께의 전병 피를 만든 다음, 상기 전병 피에 야채 소 100 중량부에 대하여, 생선 소 40 ~ 55 중량부, 들깨 가루 5 ~ 8 중량부, 청량고추 2 ~ 5 중량부 및 청주 1 ~ 3 중량부가 혼합된 소를 넣고 말은 다음 앞 뒤로 뒤집어 전병을 완성하는 것을 특징으로 함으로써, 생선 중에 영양가가 매우 높은 송어, 산천어, 철갑상어, 오징어 또는 베스를 선택하여 풍미가 양호한 전병을 대량 제조할 수 있는 효과가 있다.

명세서

청구범위

청구항 1

메밀 가루 100 중량부에 대하여, 정제수 150 ~ 200 중량부, 전분 가루 3 ~ 12 중량부, 산초 가루 0.1 ~ 0.3 중량부 및 소금 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 반죽한 메밀 반죽을 식용유가 달궈진 팬 위에 부어 앞 뒤가 익혀진 2 ~ 5mm 두께의 전병 피를 만든 다음, 상기 전병 피에 야채 소 100 중량부에 대하여, 생선 소 40 ~ 55 중량부, 들깨 가루 5 ~ 8 중량부, 청량고추 2 ~ 5 중량부 및 청주 1 ~ 3 중량부가 혼합된 소를 넣고 말은 다음 앞 뒤로 뒤집어 전병을 완성하되,

상기 생선 소는, ① 송어, 산천어, 철갑상어, 오징어 또는 베스 중 하나 이상의 생선을 선택하여 비늘, 내장 또는 아가미를 제거한 후, 생선의 배를 갈라 쓸개를 제거하고 정제수로 2 ~ 5회 수세한 다음 채에 담아 2 ~ 3일간 건조하는 단계와; ② 반건조된 생선 100 중량부에 대하여, 천연 약재 추출물 50 ~ 65 중량부 및 오미자 추출물 4 ~ 7 중량부를 혼합하여 24 ~ 30시간 경과후 건져내어 10 ~ 15℃에서 12 ~ 18시간 건조하는 단계와; ③ 건조된 생선 100 중량부에 대하여, 정제수 45 ~ 55 중량부, 산수유 분말 3 ~ 7 중량부, 오미자 분말 1 ~ 2 중량부 및 미나리 2 ~ 5 중량부를 혼합한 후 분쇄, 교반하여 제조되어지되, 상기 천연 약재 추출물은 인삼 100 중량부에 대하여, 감초 10 ~ 25 중량부, 상황버섯 10 ~ 27 중량부, 팔각 1 ~ 2 중량부 및 산초 5 ~ 9 중량부이고,

상기 야채 소는, ① 시래기 100 중량부에 대하여, 양배추 20 중량부, 청경채 20 ~ 35 중량부, 고사리 5 ~ 8 중량부, 데친 무나물 10 ~ 17 중량부, 두부 70 ~ 80 중량부, 숙주나물 50 ~ 55 중량부, 소금 6 ~ 8 중량부, 후추 1 ~ 1.5 중량부 및 정제수 30 ~ 35 중량부를 혼합한 후 -5 ~ -2℃에서 48 ~ 50시간 숙성하는 단계와; ② 저온 숙성된 야채 소 100 중량부에 대하여, 청고추 1 ~ 1.2 중량부, 홍고추 1.5 ~ 1.8 중량부 및 다진 마늘 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 제조되는 것을 특징으로 하는 생선 살을 이용한 전병 제조방법.

청구항 2

생선 소 100 중량부에 대하여, 야채 소 150 ~ 185 중량부 및 청주 2 ~ 4 중량부를 만두 피에 담아 만두를 제조하되,

상기 생선 소는, ① 송어, 산천어, 철갑상어, 오징어 또는 베스 중 하나 이상의 생선을 선택하여 비늘, 내장 또는 아가미를 제거한 후, 생선의 배를 갈라 쓸개를 제거하고 정제수로 2 ~ 5회 수세한 다음 채에 담아 2 ~ 3일간 건조하는 단계와; ② 반건조된 생선 100 중량부에 대하여, 천연 약재 추출물 50 ~ 65 중량부 및 오미자 추출물 4 ~ 7 중량부를 혼합하여 24 ~ 30시간 경과후 건져내어 10 ~ 15℃에서 12 ~ 18시간 건조하는 단계와; ③ 건조된 생선 100 중량부에 대하여, 정제수 45 ~ 55 중량부, 산수유 분말 3 ~ 7 중량부, 오미자 분말 1 ~ 2 중량부 및 미나리 2 ~ 5 중량부를 혼합한 후 분쇄, 교반하여 제조되어지되, 상기 천연 약재 추출물은 인삼 100 중량부에 대하여, 감초 10 ~ 25 중량부, 상황버섯 10 ~ 27 중량부, 팔각 1 ~ 2 중량부 및 산초 5 ~ 9 중량부이고,

상기 야채 소는, ① 시래기 100 중량부에 대하여, 양배추 20 중량부, 청경채 20 ~ 35 중량부, 고사리 5 ~ 8 중량부, 데친 무나물 10 ~ 17 중량부, 두부 70 ~ 80 중량부, 숙주나물 50 ~ 55 중량부, 소금 6 ~ 8 중량부, 후추 1 ~ 1.5 중량부 및 정제수 30 ~ 35 중량부를 혼합한 후 -5 ~ -2℃에서 48 ~ 50시간 숙성하는 단계와; ② 저온 숙성된 야채 소 100 중량부에 대하여, 청고추 1 ~ 1.2 중량부, 홍고추 1.5 ~ 1.8 중량부 및 다진 마늘 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 제조되는 것을 특징으로 하는 생선 살을 이용한 만두 제조방법.

청구항 3

제 2 항에 있어서,

상기 만두 피는, ① 밀가루 100 중량부에 대하여, 정제수 70 ~ 75 중량부, 전분 20 ~ 25 중량부, 소금 6 ~ 8 중량부를 혼합한 후 반죽한 다음 0 ~ 5℃에서 12 ~ 14시간 1차 숙성하는 단계와, 숙성된 밀가루 반죽 100 중량부에 팔각 추출액 0.2 ~ 0.3 중량부, 건여주 분말 2 ~ 2.4 중량부 및 정제수 15 ~ 18 중량부를 혼합한 후 반죽한 다음 15 ~ 20℃에서 6 ~ 8시간 2차 숙성하는 단계와, ③ 2차 숙성된 밀가루 반죽 100 중량부에 대하여, 땅콩 분

말 1 ~ 1.5 중량부를 혼합하여 반죽하는 다음 일정하게 재단하여 제조되고,

상기 만두 피는 생선 소 100 중량부에 대하여 10 ~ 35 중량부인 것을 특징으로 하는 생선 살을 이용한 만두 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 송어, 산천어, 철갑상어, 오징어 또는 베스(Bass)를 이용한 전병 및 만두 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 대한민국 등록특허 제0741041호(등록일자: 2007. 1. 5., 발명의 명칭: 녹차 만두 및 그 제조방법)는 밀가루, 고물 및 녹차 잎을 이용한 녹차 만두의 제조 방법에서, (1) 상기 녹차 잎을 선별 채취하여 녹차액즙을 추출하고 여기에 밀가루 1kg 당 녹차액 40g의 비율로 밀가루와 소금을 혼합하여 반죽하여 0 내지 5℃에서 2 ~ 3일 동안 숙성시키는 단계, (2) 상기 숙성시킨 밀가루 반죽물로부터 3~4 cm 크기의 만두피를 만들어 그 내부에 고물을 넣어 만두를 성형하는 단계 및 (3) 상기 성형된 만두를 끓는 물에 넣어 찌는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 녹차 만두의 제조 방법이 개시되어 있다.

[0003] 이러한 종래 기술은, 사람에게 유익한 녹차성분을 만두에 포함시킴으로써 만두의 표면에 발생하는 검은 반점을 없앨 수 있으며, 녹차만이 내는 담백함과 깔끔한 맛을 제공하고, 녹차 만두에 배어있는 녹차 향과 푸른 녹차 빛은 이를 대하는 소비자에게도 신뢰감을 줄 뿐만 아니라, 보다 고급스럽고 새로운 맛을 요구하는 소비자의 기호에 부응할 것이라고 주장하는 반면, 녹차에 기호가 없는 사람들에게는 풍미가 양호하지 못하고 영양가 측면에서 종래의 만두와 동일한 근원적인 단점이 있었다.

[0004] 또한, 대한민국 등록특허 제0722977호(등록일자: 2007. 5. 22., 발명의 명칭: 치즈와 버섯을 주재료로 포함하는 소를 사용한 만두의 제조방법)는 양송이, 표고 및 느타리 버섯 중에서 선택된 하나 이상의 버섯채 10~20중량부와 야채 45~60중량부, 고기 10~20중량부를 주재료로 포함하는 만두 소를 제조하고, 이와 별도로 중지방 연성치즈 15~25중량부를 준비한 다음, 밀가루 또는 메밀가루로 제조된 만두피에다 상기 만두 소와 함께 중지방 연성치즈를 넣어 만두를 빚고, 이를 삶거나 찌서 조리하되, 만두 한개를 빚는데 사용하는 만두 소와 연성치즈의 양은 부피 비율로 4:1 이 되도록 하는 것을 특징으로 치즈와 버섯을 주재료로 포함하는 소를 사용한 만두의 제조방법이 개시되어 있다.

[0005] 이러한 종래 기술은, 만두피가 1.5mm 이하인 얇은 만두인 경우에도 만두피가 잘 터지지 않을 뿐 아니라, 치즈성분이 버섯 등 다른 재료들을 부드럽게 묻쳐주는 역할을 하기 때문에 만두피의 표면에 자연스러운 요철이 형성되어 있고, 만두피가 해체된 후에도 만두 소가 잘 풀어 헤쳐지지 않는 효과가 있다고 주장하는 반면, 만두피가 부드럽지 못해 식감이 양호하지 못한 단점이 있었다.

[0006] 또한, 대한민국 등록특허 제1113937호(등록일자: 2012. 2. 1., 발명의 명칭: 훈제 고기 만두 및 이의 제조방법)는 본체, 상기 본체의 하측부에 형성된 공기 유입구, 상기 본체의 상부에 형성된 공기 배출구, 상기 본체의 내측 중앙 하부에 형성된 연소부, 및 상기 연소부 위에 형성된 훈연부로 이루어진 훈제기구로서, 상기 훈연부는 본체 측면부 쪽으로 기우는 경사를 이루는 다수의 칸을 가지며, 상기 칸은 다수의 버팀부에 의하여 지지되고, 상기 칸의 한쪽 끝 부분에는 틈이 형성되어 있으며, 상기 칸의 다른쪽 끝 부분에는 본체 측면부와와의 사이에 통로가 형성되어 있고, 상기 칸 중 홀수번째 칸의 통로와 짝수번째 칸의 통로는 서로 반대 위치에 형성되어 하부로부터 유입되는 훈연이 다수의 칸을 모두 통과하면서 상부로 이동할 수 있는 것인 훈제기구를 이용하여 훈제 고기 만두를 제조하는 방법으로서, a) 닭고기, 소고기, 돼지고기, 오리고기, 양고기, 염소고기, 말고기, 개고기 및 이의 혼합물로 이루어진 군 중에서 선택되는 고기를 1차 양념과 버무려 숙성시키는 단계; b) 상기 훈제 기구 내에 상기 숙성된 고기를 상기 다수의 칸에 고정시키는 단계; c) 상기 훈제 기구 하부의 연소부에 숯을 위치시키고, 숯 위에 물에 침지시킨 참나무, 향나무, 소나무, 뱃나무, 밤나무, 호두나무, 사과나무, 포도나무, 치커리 및 이의 혼합물로 이루어진 군으로부터 선택된 어느 하나를 얹고, 상기 고정된 숙성된 고기를 훈제시키는 단계;

d) 상기 훈제된 고기를 세절하는 단계; e) 상기 세절한 고기에 2차 양념을 첨가 및 혼합하여 만두소를 제조하는 단계; f) 상기 만두소를 만두피에 넣어 만두를 빚는 단계; 및 g) 상기 만두를 급냉시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 훈제 고기 만두의 제조 방법이 개시되어 있다.

[0007]

이러한 종래 기술은, 훈제된 고기와 함께 간장, 고추장, 된장, 짜장 및 카레 등 각종 다양한 양념들 및 생야채를 추가로 첨가시킬 수 있으므로, 만두의 신선함을 높이고, 다양한 맛을 낼 수 있어 그 활용도가 높다고 주장하고 있으나, 하나의 만두에 너무 다양한 재료와 다양한 풍미가 산재하여 최종적이 풍미가 좋지 못하고 제조 공정이 복잡한 단점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008]

상기와 같은 문제점을 해결하고자 창출된 본 발명의 목적은, 영양가 높고 풍미가 양호한 생선 살을 이용한 전병 및 만두 제조방법을 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0009]

이러한 본 발명의 목적은, 메밀 가루 100 중량부에 대하여, 정제수 150 ~ 200 중량부, 전분 가루 3 ~ 12 중량부, 산초 가루 0.1 ~ 0.3 중량부 및 소금 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 반죽한 메밀 반죽을 식용유가 달궈진 팬 위에 부어 앞 뒤가 익혀진 2 ~ 5mm 두께의 전병 피를 만든 다음, 상기 전병 피에 야채 소 100 중량부에 대하여, 생선 소 40 ~ 55 중량부, 들깨 가루 5 ~ 8 중량부, 청량고추 2 ~ 5 중량부 및 청주 1 ~ 3 중량부가 혼합된 소를 넣고 말은 다음 앞 뒤로 뒤집어 전병을 완성하되, 상기 생선 소는, ① 송어, 산천어, 철갑상어, 오징어 또는 베스 중 하나 이상의 생선을 선택하여 비늘, 내장 또는 아가미를 제거한 후, 생선의 배를 갈라 쓸개를 제거하고 정제수로 2 ~ 5회 수세한 다음 채에 담아 2 ~ 3일간 건조하는 단계와; ② 반건조된 생선 100 중량부에 대하여, 천연 약재 추출물 50 ~ 65 중량부 및 오미자 추출물 4 ~ 7 중량부를 혼합하여 24 ~ 30시간 경과후 건져내어 10 ~ 15℃에서 12 ~ 18시간 건조하는 단계와; ③ 건조된 생선 100 중량부에 대하여, 정제수 45 ~ 55 중량부, 산수유 분말 3 ~ 7 중량부, 오미자 분말 1 ~ 2 중량부 및 미나리 2 ~ 5 중량부를 혼합한 후 분쇄, 교반하여 제조되어지되, 상기 천연 약재 추출물은 인삼 100 중량부에 대하여, 감초 10 ~ 25 중량부, 상황버섯 10 ~ 27 중량부, 팔각 1 ~ 2 중량부 및 산초 5 ~ 9 중량부이고, 상기 야채 소는, ① 시래기 100 중량부에 대하여, 양배추 20 중량부, 청경채 20 ~ 35 중량부, 고사리 5 ~ 8 중량부, 데친 무나물 10 ~ 17 중량부, 두부 70 ~ 80 중량부, 숙주나물 50 ~ 55 중량부, 소금 6 ~ 8 중량부, 후추 1 ~ 1.5 중량부 및 정제수 30 ~ 35 중량부를 혼합한 후 -5 ~ -2℃에서 48 ~ 50시간 숙성하는 단계와; ② 저온 숙성된 야채 소 100 중량부에 대하여, 청고추 1 ~ 1.2 중량부, 홍고추 1.5 ~ 1.8 중량부 및 다진 마늘 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 제조되는 것을 특징으로 하는 생선 살을 이용한 전병 제조방법에 의해 달성될 수 있다.

[0010]

또한, 본 발명의 다른 목적은, 생선 소 100 중량부에 대하여, 야채 소 150 ~ 185 중량부 및 청주 2 ~ 4 중량부를 만두 피에 담아 만두를 제조하되, 상기 생선 소는, ① 송어, 산천어, 철갑상어, 오징어 또는 베스 중 하나 이상의 생선을 선택하여 비늘, 내장 또는 아가미를 제거한 후, 생선의 배를 갈라 쓸개를 제거하고 정제수로 2 ~ 5회 수세한 다음 채에 담아 2 ~ 3일간 건조하는 단계와; ② 반건조된 생선 100 중량부에 대하여, 천연 약재 추출물 50 ~ 65 중량부 및 오미자 추출물 4 ~ 7 중량부를 혼합하여 24 ~ 30시간 경과후 건져내어 10 ~ 15℃에서 12 ~ 18시간 건조하는 단계와; ③ 건조된 생선 100 중량부에 대하여, 정제수 45 ~ 55 중량부, 산수유 분말 3 ~ 7 중량부, 오미자 분말 1 ~ 2 중량부 및 미나리 2 ~ 5 중량부를 혼합한 후 분쇄, 교반하여 제조되어지되, 상기 천연 약재 추출물은 인삼 100 중량부에 대하여, 감초 10 ~ 25 중량부, 상황버섯 10 ~ 27 중량부, 팔각 1 ~ 2 중량부 및 산초 5 ~ 9 중량부이고, 상기 야채 소는, ① 시래기 100 중량부에 대하여, 양배추 20 중량부, 청경채 20 ~ 35 중량부, 고사리 5 ~ 8 중량부, 데친 무나물 10 ~ 17 중량부, 두부 70 ~ 80 중량부, 숙주나물 50 ~ 55 중량부, 소금 6 ~ 8 중량부, 후추 1 ~ 1.5 중량부 및 정제수 30 ~ 35 중량부를 혼합한 후 -5 ~ -2℃에서 48 ~ 50시간 숙성하는 단계와; ② 저온 숙성된 야채 소 100 중량부에 대하여, 청고추 1 ~ 1.2 중량부, 홍고추 1.5 ~ 1.8 중량부 및 다진 마늘 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 제조되는 것을 특징으로 하는 생선 살을 이용한 만두 제조방

법에 의해 달성될 수 있다.

[0011] 바람직하게는, 본 발명의 상기 만두 피는, ① 밀가루 100 중량부에 대하여, 정제수 70 ~ 75 중량부, 전분 20 ~ 25 중량부, 소금 6 ~ 8 중량부를 혼합한 후 반죽한 다음 0 ~ 5℃에서 12 ~ 14시간 1차 숙성하는 단계와, 숙성된 밀가루 반죽 100 중량부에 팔각 추출액 0.2 ~ 0.3 중량부, 건여주 분말 2 ~ 2.4 중량부 및 정제수 15 ~ 18 중량부를 혼합한 후 반죽한 다음 15 ~ 20℃에서 6 ~ 8시간 2차 숙성하는 단계와, ③ 2차 숙성된 밀가루 반죽 100 중량부에 대하여, 땅콩 분말 1 ~ 1.5 중량부를 혼합하여 반죽하는 다음 일정하게 재단하여 제조되고, 상기 만두 피는 생선 소 100 중량부에 대하여 10 ~ 35 중량부인 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0012] 이상과 같은 본 발명은 생선 중에 영양가가 매우 높은 산천어, 송어, 철갑상어, 오징어 또는 베스를 선택하여 풍미가 양호한 전병 및 만두를 대량 제조할 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하, 본 발명의 실시예를 참조하여 설명하기로 한다.

[0014] 1. 생선 소 준비하기

[0015] ① 송어, 산천어, 철갑상어, 오징어 또는 베스 중 하나 이상의 생선을 선택하여 비늘, 내장 또는 아가미를 제거한 후, 생선의 배를 갈라 쓸개를 제거하고 정제수로 2 ~ 5회 수세한 다음 채에 담아 2 ~ 3일간 건조한다.

[0016] ② 반건조된 생선 100 중량부에 대하여, 천연 약재 추출물 50 ~ 65 중량부 및 오미자 추출물 4 ~ 7 중량부를 혼합하여 24 ~ 30시간 경과후 건져내어 10 ~ 15℃에서 12 ~ 18시간 건조한다.

[0017] 여기서, 천연 약재 추출물은 인삼 100 중량부에 대하여, 감초 10 ~ 25 중량부, 상황버섯 10 ~ 27 중량부, 팔각 1 ~ 2 중량부 및 산초 5 ~ 9 중량부이다. 특히, 천연 약재는 생선의 산패를 막고 비린내를 제거함은 물론, 항암 효과, 면역력 개선 등의 약리 효과를 제공하기 위함이다.

[0018] ③ 건조된 생선 100 중량부에 대하여, 정제수 45 ~ 55 중량부, 산수유 분말 3 ~ 7 중량부, 오미자 분말 1 ~ 2 중량부 및 미나리 2 ~ 5 중량부를 혼합한 후 분쇄, 교반하여 생선 소를 준비한다.

[0019] 2. 야채 소 준비하기

[0020] ① 시래기 100 중량부에 대하여, 양배추 20 중량부, 청경채 20 ~ 35 중량부, 고사리 5 ~ 8 중량부, 데친 무나물 10 ~ 17 중량부, 두부 70 ~ 80 중량부, 숙주나물 50 ~ 55 중량부, 소금 6 ~ 8 중량부, 후추 1 ~ 1.5 중량부 및 정제수 30 ~ 35 중량부를 혼합한 후 -5 ~ -2℃에서 48 ~ 50시간 숙성한다.

[0021] ② 저온 숙성된 야채 소 100 중량부에 대하여, 청고추 1 ~ 1.2 중량부, 홍고추 1.5 ~ 1.8 중량부 및 다진 마늘 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 야채 소를 준비한다.

[0022] 가) 전병 만들기

[0023] ① 메밀 가루 100 중량부에 대하여, 정제수 150 ~ 200 중량부, 전분 가루 3 ~ 12 중량부, 산초 가루 0.1 ~ 0.3 중량부 및 소금 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 반죽한 메밀 반죽을 식용유가 달궈진 팬 위에 부어 앞 뒤가 익혀진 2 ~ 5mm 두께의 전병 피를 만든다.

[0024] ② 상기 전병 피에 야채 소 100 중량부에 대하여, 생선 소 40 ~ 55 중량부, 들깨 가루 5 ~ 8 중량부, 청랑고추 2 ~ 5 중량부 및 청주 1 ~ 3 중량부가 혼합된 소를 넣고 말은 다음 앞 뒤로 뒤집어 전병을 완성한다.

- [0025] 나) 만두 만들기
- [0026] ① 밀가루 100 중량부에 대하여, 정제수 70 ~ 75 중량부, 전분 20 ~ 25 중량부, 소금 6 ~ 8 중량부를 혼합한 후 반죽한 다음 0 ~ 5℃에서 12 ~ 14시간 1차 숙성한다.
- [0027] ② 숙성된 밀가루 반죽 100 중량부에 팔각 추출액 0.2 ~ 0.3 중량부, 건여주 분말 2 ~ 2.4 중량부 및 정제수 15 ~ 18 중량부를 혼합한 후 반죽한 다음 15 ~ 20℃에서 6 ~ 8시간 2차 숙성한다.
- [0028] ③ 2차 숙성된 밀가루 반죽 100 중량부에 대하여, 땅콩 분말 1 ~ 1.5 중량부를 혼합하여 반죽하는 다음 일정하게 재단하여 만두 피를 준비한다.
- [0029] ④ 생선 소 100 중량부에 대하여, 야채 소 150 ~ 185 중량부, 청주 1 ~ 5 중량부를 혼합하여 만두 피에 담아 만두를 만든다. 여기서, 만두 피는 생선 소 100 중량부에 대하여 10 ~ 35 중량부이다. 이후, 만들어진 생선 살을 이용한 만두는 삶거나 튀겨 식용할 수 있다.
- [0030] 본 실시예에서 제조되는 메밀 전병과 만두는 고단백질 저칼로리의 고급 생선 소와 야채 소가 조화롭게 어울려져 매우 양호한 풍미를 제공한다. 특히, 메밀 전병의 경우는 전체 소 중에 야채 소의 비율이 높아 담백한 풍미를 제공하는 특징이 있다.
- [0031] 이상과 같은 본 발명은 일 실시예에 한정되어 설명되었으나, 이에 한정되지 않고 본 발명의 기술적 사상을 토대로 변형되는 실시예들은 모두 본 발명의 권리범위에 속함이 분명하다.