



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2018-0111029
(43) 공개일자 2018년10월11일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/00 (2016.01) A23L 13/50 (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/06 (2016.08)
A23L 13/57 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2017-0041360
(22) 출원일자 2017년03월31일
심사청구일자 2018년05월11일

(71) 출원인
이유진
경기도 성남시 중원구 갈마치로 215, B동 1209호
(상대원동, 금강펜테리움IT타워)
(72) 발명자
이유진
경기도 성남시 중원구 갈마치로 215, B동 1209호
(상대원동, 금강펜테리움IT타워)
(74) 대리인
김애라

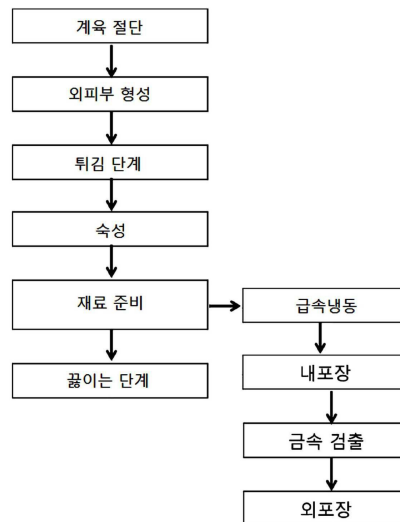
전체 청구항 수 : 총 7 항

(54) 발명의 명칭 부대찌개 제조방법

(57) 요약

본 발명은 부대찌개 제조방법에 관한 것으로, 튀긴 닭을 숙성시켜 부대찌개에 포함함으로써 식품의 영양을 충족시키고, 새로운 맛을 추구하는 소비자의 기호를 만족시킬 수 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23L 5/11 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

- 1) 계육을 절단하는 단계;
- 2) 절단된 계육에 반죽을 입혀 외피부를 형성하는 단계;
- 3) 상기 2)단계에 따른 계육을 160 내지 190℃에서 30초 내지 5분간 튀기는 단계;
- 4) 상기 3)단계에 따른 계육을 상온으로 식힌 후 0 내지 10℃에서 15 내지 24시간 숙성시키는 단계;
- 5) 상기 4)단계에 따른 계육과 김치, 소시지 및 햄을 포함하는 부대찌개 재료를 준비하는 단계; 및
- 6) 상기 5)단계의 재료를 5 내지 15분간 끓이는 단계를 포함하는 것인 부대찌개 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 5)단계에서 부재료로서 옥수, 면, 고춧가루, 고추장, 떡, 만두, 두부 및 콩으로부터 선택되는 하나 이상을 더 포함하는 것인 부대찌개 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 반죽이 밀가루, 쌀가루, 튀김가루, 소금, 허브, 향신료, 식초 및 미슬로부터 선택되는 하나 이상을 포함하는 것인 부대찌개 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 3)단계의 튀김 단계에서 사용되는 식용유가 올리브유, 옥수수유, 땅콩유, 카놀라유 및 대두유로부터 선택되는 하나 이상을 포함하는 것인 부대찌개 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 부대찌개 재료 100중량부에 대하여 상기 4)단계에 따른 계육이 10 내지 40중량부 포함되는 것인 부대찌개 제조방법.

청구항 6

제1항 내지 제5항 중 어느 한 항에 따라 제조되는 것인 부대찌개.

청구항 7

- 1) 계육을 절단하는 단계;
- 2) 절단된 계육에 반죽을 입혀 외피부를 형성하는 단계;
- 3) 상기 2)단계에 따른 계육을 160 내지 190℃에서 30초 내지 5분간 튀기는 단계;
- 4) 상기 3)단계에 따른 계육을 상온으로 식힌 후 0 내지 10℃에서 15 내지 24시간 숙성시키는 단계;
- 5) 상기 4)단계에 따른 계육과 김치, 소시지 및 햄을 포함하는 부대찌개 재료를 준비하는 단계;
- 6) 상기 5)단계에 따른 재료를 식히는 단계;

- 7) 상기 6)단계 후 내포장하는 단계;
- 8) 상기 7)단계 후 금속을 검출하는 단계; 및
- 9) 상기 8)단계 후 외포장하는 단계를 포함하는 것인 포장용 부대찌개 재료의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 부대찌개 제조방법에 관한 것으로서, 구체적으로는 닭고기를 포함하는 부대찌개를 제공하는 방법에 관한 것이다. 또한, 상기 부대찌개의 포장용 재료를 제공하는 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 부대찌개는 김치, 햄 및 소시지를 주재료로 포함하고, 기호에 따라 파, 양파, 면 등을 추가적으로 첨가하여 끓여내는 것이다. 이 때, 육수로서 닭 뼈, 소 뼈, 돼지 뼈, 혼합 잡뼈 등을 사용하여 재료의 감칠맛이 함께 우러나오도록 할 수 있다.

[0003] 이와 같은 종래의 부대찌개는 소비자가 일반적으로 떠올릴 수 있는 부대찌개의 맛에서 크게 벗어나지 않는다.

[0004] 이에 따라, 새로운 맛을 추구하는 소비자로부터 입맛을 충족시킬 수 있는 부대찌개를 개발하기 위한 연구가 계속되고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명의 목적은 부대찌개의 제조방법을 제공하는 것이다.

[0006] 또한, 본 발명은 상기와 같은 제조방법에 따른 부대찌개를 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기 과제를 해결하기 위하여, 본 발명은

[0008] 1) 계육을 절단하는 단계;

[0009] 2) 절단된 계육에 반죽을 입혀 외피부를 형성하는 단계;

[0010] 3) 상기 2)단계에 따른 계육을 160 내지 190℃에서 30초 내지 5분간 튀기는 단계;

[0011] 4) 상기 3)단계에 따른 계육을 상온으로 식힌 후 0 내지 10℃에서 15 내지 24시간 숙성시키는 단계;

[0012] 5) 상기 4)단계에 따른 계육과 김치, 소시지 및 햄을 포함하는 부대찌개 재료를 준비하는 단계; 및

[0013] 6) 상기 5)단계의 재료를 5 내지 15분간 끓이는 단계를 포함하는 것인 부대찌개 제조방법을 제공한다.

[0014] 일 양태에 따르면, 상기 5)단계에서 부재료로서 육수, 면, 고춧가루, 고추장, 떡, 만두, 두부 및 콩으로부터 선택되는 하나 이상을 더 포함할 수 있다.

[0015] 일 양태에 따르면, 상기 반죽은 밀가루, 쌀가루, 소금, 허브, 향신료, 식초 및 미슬로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다.

[0016] 또한, 상기 3)단계의 튀김 단계에서 사용되는 식용유는 올리브유, 옥수수유, 땅콩유, 카놀라유 및 대두유로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다.

[0017] 일 양태에 따르면, 상기 부대찌개 재료 100중량부에 대하여 상기 4)단계에 따른 계육은 10 내지 40중량부 포함될 수 있다.

[0018] 다른 구현예에 따르면,

[0019] 1) 계육을 절단하는 단계;

- [0020] 2) 절단된 계육에 반죽을 입혀 외피부를 형성하는 단계;
- [0021] 3) 상기 2)단계에 따른 계육을 160 내지 190℃에서 30초 내지 5분간 튀기는 단계;
- [0022] 4) 상기 3)단계에 따른 계육을 상온으로 식힌 후 0 내지 10℃에서 18 내지 24시간 숙성시키는 단계;
- [0023] 5) 상기 4)단계에 따른 계육과 김치, 소시지 및 햄을 포함하는 부대찌개 재료를 준비하는 단계;
- [0024] 6) 상기 5)단계에 따른 재료를 급속 냉동시키는 단계;
- [0025] 7) 상기 6)단계 후 내포장하는 단계;
- [0026] 8) 상기 7)단계 후 급속을 검출하는 단계; 및
- [0027] 9) 상기 8)단계 후 외포장하는 단계를 포함하는 것인 포장용 부대찌개 재료의 제조방법을 제공할 수 있다.
- [0028] 본 발명의 다른 구현예에 따르면, 상기한 바와 같은 방법에 따라 제조되는 부대찌개를 제공할 수 있다.
- [0029] 기타 본 발명의 구현예들의 구체적인 사항은 이하의 상세한 설명에 포함되어 있다.

발명의 효과

- [0030] 본 발명에 따른 부대찌개 제조방법에 따르면, 새로운 맛을 추구하는 소비자의 입맛을 충족시킬 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0031] 도 1은 부대찌개 제조공정 및 부대찌개의 포장용 재료의 제조공정을 나타내는 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0032] 본 발명은 다양한 변환을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있는 바, 특정 실시예를 도면에 예시하고 상세한 설명에 상세하게 설명하고자 한다. 그러나, 이는 본 발명을 특정한 실시 형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변환, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 본 발명을 설명함에 있어서 관련된 공지 기술에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 흐릴 수 있다고 판단되는 경우 그 상세한 설명을 생략한다.
- [0033] 이하, 본 발명의 구현예에 따른 부대찌개 제조방법에 대하여 보다 상세하게 설명한다.
- [0034] 본 발명에 따른 부대찌개 제조방법은,
- [0035] 1) 계육을 절단하는 단계;
- [0036] 2) 절단된 계육에 반죽을 입혀 외피부를 형성하는 단계;
- [0037] 3) 상기 2)단계에 따른 계육을 160 내지 190℃에서 30초 내지 5분간 튀기는 단계;
- [0038] 4) 상기 3)단계에 따른 계육을 상온으로 식힌 후 0 내지 10℃에서 18 내지 24시간 숙성시키는 단계;
- [0039] 5) 상기 4)단계에 따른 계육과 김치, 소시지 및 햄을 포함하는 부대찌개 재료를 준비하는 단계; 및
- [0040] 6) 상기 5)단계의 재료를 5 내지 15분간 끓이는 단계를 포함하는 것이다.
- [0041] 일 양태에 따르면, 상기 1)단계의 계육 절단 단계에서 계육의 절단은, 예를 들어, 계육을 부위별로 여러 조각 분리하는 것을 포함할 수 있으며, 구체적으로는 목, 날개, 다리, 가슴 등 적당한 크기로 절단하는 것을 의미할 수 있다. 또한, 계육을 성인의 손가락 마디 또는 손가락 크기 정도로 잘게 절단할 수도 있다. 상기 계육은 뼈가 제거되거나 제거되지 않은 닭을 사용할 수 있다.
- [0042] 일 양태에 따르면, 계육의 절단 단계 전 또는 후에, 계육을 깨끗이 세척한 후 약간의 소금으로 밑간을 한다. 이 같은 단계로 인하여 통닭의 소금기가 우러나와 부대찌개의 간을 알맞게 할 수 있다.
- [0043] 일 양태에 따르면, 계육의 절단 단계 전 또는 후에, 미술, 생강, 후추, 소금, 간장, 허브, 향신료 등의 양념으로 계육을 10분 내지 1시간, 예를 들어, 10 내지 30분 동안 재워두는 단계를 더 포함할 수 있다. 이 같은 단계로 인하여 계육의 잡내를 완화시키고, 육질을 부드럽게 할 수 있다.
- [0044] 일 양태에 따르면, 절단된 계육에 반죽을 입혀 외피부를 형성할 수 있으며, 상기 반죽은 밀가루, 쌀가루, 튀김

가루, 소금, 허브, 향신료, 식초 및 미술포부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다. 또한, 반죽을 만들 때 뭉친 부분 없이 골고루 혼합하고, 온도는 3 내지 15℃, 예를 들어, 3 내지 10℃로 유지시킬 수 있다. 반죽의 온도가 높을 경우 바삭하게 조리되기 어렵고, 후 공정인 튀김 단계에서 표면이 깔끔하게 조리되지 않을 수 있다.

- [0045] 상기 외피부 형성 단계에서는 조리시 계육과 외피부가 서로 분리되지 않도록 계육의 수분을 제거하는 단계를 포함할 수 있다. 수분 제거 단계는 구체적으로, 타올 등을 이용하여 계육 표면의 수분을 제거하는 물리적 수분 제거 방법 또는 건조기를 이용한 건조 방법 등을 포함할 수 있다. 또한, 베타믹스 등과 같은 혼합 파우더를 사용하여 계육과 외피부의 분리를 방지하거나, 반죽의 점도를 조절하는 방법을 사용할 수 있다.
- [0046] 다음으로, 외피부가 형성된 계육을 160 내지 190℃, 예를 들어, 160 내지 180℃에서 30초 내지 5분간 튀기는 단계를 포함할 수 있다. 튀김 온도가 지나치게 낮을 경우 기름이 외피부에 침투되어 느끼한 맛이 증가할 수 있고, 튀김 온도가 지나치게 높거나 튀김 시간이 지나치게 길 경우 색깔 및 식감이 저하될 수 있다.
- [0047] 상기 튀기는 단계에서 통닭은 바짝 튀기는 것이 바람직하고, 이로 인해 찌개를 끓이는 후속 단계에서 통닭이 흐물거리지 않고 쫄깃한 식감을 유지할 수 있다.
- [0048] 상기 튀기는 단계에 사용되는 식용유로는 올리브유, 옥수수유, 땅콩유, 카놀라유 및 대두유로부터 선택되는 하나 이상을 사용할 수 있으나 이에 제한되지는 않는다.
- [0049] 일 양태에 따르면, 상기 튀기는 단계는 계육의 표면을 신속하게 튀겨 튀김막을 형성하는 제1 튀김단계 및 계육의 내부를 익히는 제2 튀김단계를 포함할 수 있다.
- [0050] 일 양태에 따르면, 튀긴 계육은 상온으로 식힌 후 0 내지 10℃, 예를 들어, 1 내지 5℃의 저온에서 15 내지 24 시간, 예를 들어, 18 내지 22시간 동안 숙성시킬 수 있다.
- [0051] 본 발명은 상기 튀긴 계육과 함께 김치, 소시지 및 햄을 포함하는 부대찌개 재료 준비 단계를 포함할 수 있다. 이때, 부재료로서 옥수, 면, 고춧가루, 고추장, 떡, 만두, 두부 및 콩으로부터 선택되는 하나 이상을 더 포함할 수 있다. 옥수로는 돼지 뼈, 소 뼈, 닭 뼈 등을 끓인 물을 사용할 수 있으며, 이들의 혼합을 사용할 수도 있다.
- [0052] 또한, 양념장을 더 포함할 수 있으며, 상기 양념장은 일반적인 양념 재료를 포함할 수 있다.
- [0053] 일 양태에 따르면, 부대찌개 재료 100중량부에 대하여 상기 계육은 10 내지 40중량부, 예를 들어, 20 내지 30중량부 포함될 수 있으나, 소비자의 기호에 따라 적절한 함량으로 조절될 수 있다.
- [0054] 숙성된 튀긴 계육을 포함하는 부대찌개 재료는 5 내지 15분, 예를 들어, 7 내지 10분 동안 끓이는 단계를 거쳐 최종적으로 제공될 수 있다. 끓이는 시간이 부족할 경우 계육 내부가 골고루 익혀지지 않을 수 있으며, 시간이 과할 경우 육질과 외피부의 변성으로 인하여, 식감 등의 관능성이 저하될 우려가 있다.
- [0055] 또한, 본 발명의 다른 구현예에 따르면,
- [0056] 1) 계육을 절단하는 단계;
- [0057] 2) 절단된 계육에 반죽을 입혀 외피부를 형성하는 단계;
- [0058] 3) 상기 2)단계에 따른 계육을 160 내지 190℃에서 30초 내지 5분간 튀기는 단계;
- [0059] 4) 상기 3)단계에 따른 계육을 상온으로 식힌 후 0 내지 10℃에서 18 내지 24시간 숙성시키는 단계;
- [0060] 5) 상기 4)단계에 따른 계육과 김치, 소시지 및 햄을 포함하는 부대찌개 재료를 준비하는 단계;
- [0061] 6) 상기 5)단계에 따른 재료를 식히는 단계;
- [0062] 7) 상기 6)단계 후 내포장하는 단계;
- [0063] 8) 상기 7)단계 후 금속을 검출하는 단계; 및
- [0064] 9) 상기 8)단계 후 외포장하는 단계를 포함하는 것인 포장용 부대찌개 재료의 제조방법을 제공할 수 있다.
- [0065] 상기 5)단계의 부대찌개 재료 준비 단계 이후, 상기 6)단계에서 재료의 온도를 낮추어 재료의 품질을 유지시킬 수 있다. 일 양태에서, 액화 탄산이나 -20 내지 -40℃, 예를 들어, -20 내지 -30℃의 냉기를 분사하여 재료를 급속 냉동시킬 수 있다.
- [0066] 급속 냉동 후에는 내포장하고, 금속 검출기를 사용하여 금속을 검출할 수 있으며, 내포장 및 금속 검출 단계의

순서는 특별히 제한되지 않는다.

- [0067] 일 양태에서, 상기 내포장은 진공포장일 수 있다. 진공포장으로 인해 공기 중의 세균의 침투를 억제할 수 있고 신선도를 유지할 수 있다. 진공포장을 하지 않은 경우 계육에서 불쾌한 냄새가 날 수 있어 부대찌개의 맛을 해칠 수 있다.
- [0068] 금속 검출을 마친 재료는 외포장하여 소비자에게 냉동 가공식품 및 간편 조리식품의 형태로 제공될 수 있다.
- [0069] 본 발명에 따른 간략한 제조공정 흐름도를 도 1에 나타내었다.
- [0070] 본 발명에 따르면, 튀긴 계육을 숙성시켜 부대찌개 재료에 포함함으로써 소비자로부터 요구되는 관능성을 충족시킬 수 있을 뿐 아니라, 영양학적으로 필수 영양소가 보충된 부대찌개를 제공할 수 있다.
- [0071] 이상의 설명은 본 발명의 기술 사상을 예시적으로 설명한 것에 불과한 것으로서, 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 본 발명의 본질적인 특성에서 벗어나지 않는 범위에서 다양한 수정 및 변형이 가능하다. 또한, 본 발명에 개시된 실시 예들은 본 발명의 기술 사상을 한정하기 위한 것이 아니라 설명하기 위한 것이고, 이러한 실시예에 의하여 본 발명의 기술 사상의 범위가 한정되는 것은 아니다. 본 발명의 보호범위는 아래의 청구범위에 의하여 해석되어야 하며, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 기술 사상은 본 발명의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 할 것이다.

도면

도면1

