

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl. ⁷ A23L 1/315	(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	2005년11월02일 10-0525277 2005년10월25일
--	-------------------------------------	--

(21) 출원번호	10-2003-0064368	(65) 공개번호	10-2005-0028089
(22) 출원일자	2003년09월17일	(43) 공개일자	2005년03월22일

(73) 특허권자 정기수
 서울시 관악구 봉천동 1655-3

(72) 발명자 정기수
 서울시 관악구 봉천동 1655-3

(74) 대리인 오승건

심사관 : 최규환

(54) 가금류의 숯불 훈제 전골의 조리방법

요약

일반적으로 가금류에 해당하는 닭이나 오리를 조리하는 방법으로 닭의 경우에는 흔히 프라이드 치킨으로 대명사화된 튀김 및 튀긴 다음 양념을 얹어서 조리하는 방법 및 찌는 방법을 통한 백숙과 전골의 경우에 해당하는 삼계탕등이 있고, 오리의 경우에는 훈제를 통한 조리 또는 로스구이를 통한 조리방법등이 있다.

그런데 이러한 조리방법은 모두 지방질이 그대로 잔존하는 단점이 있고, 이러한 지방은 동물성 지방이어서 과 섭취하는 경우에는 각종 성인병을 유발하는 원인이 되는 문제점을 안고 있다.

그리고 오리의 경우에도 훈제의 경우를 제외하고는 모두 지방이 내포하고 있어서 느끼한 맛을 내는 미각상의 문제점을 안고 있다.

본 발명은 상기한 바와 같은 문제점을 해결하는 조리법을 제공하고자 하는데 있다.

본 발명에서는 조리하고자 하는 가금류를 훈제를 통한 1차조리에 의하여 지방질을 최대한 제거하고, 이를 다시 각종 한방재에 의해 제조된 육수에 투여하여 다시 끓이는 2차조리를 통하여 가금류가 가지는 지방을 제거하면서도 가금류가 가지는 고유의 영양 및 육수가 가지는 고유의 영양을 취득할 수 있는데 그 특징이 있다.

색인어

닭의 조리, 가금류의 조리, 삼계탕, 프라이드 치킨, 닭요리.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 가금류 특히 토종닭, 닭 또는 오리들 숯불로 훈제를 한 다음 전골로 조리하여 훈제의 향기 및 지방의 제거를 행한 다음 전골화하여 담백한 맛을 내기 위한 가금류의 숯불 훈제 전골의 조리방법에 관한 것이다.

일반적으로 가금류에 해당하는 닭이나 오리들 조리하는 방법으로 닭의 경우에는 흔히 프라이드 치킨으로 대명사화된 튀김 및 튀긴 다음 양념을 얹어서 조리하는 방법 및 찌는 방법을 통한 백숙과 전골의 경우에 해당하는 삼계탕등이 있고, 오리의 경우에는 훈제를 통한 조리 또는 로스구이를 통한 조리방법등이 있다.

그런데 이러한 조리 방법에 있어서 프라이드 치킨과 같은 튀기는 방법을 통하여 조리하는 경우에는 닭이 내포하고 있는 지방질이 그대로 잔존하는 단점이 있고, 전골의 형태인 삼계탕의 경우에도 그대로 국물에 지방이 잔존하게 된다.

이러한 지방은 동물성 지방이어서 과 섭취하는 경우에는 각종 성인병을 유발하는 원인이 되는 문제점을 안고 있다.

그리고 오리의 경우에도 훈제의 경우를 제외하고는 모두 지방이 내포하고 있어서 느끼한 맛을 내는 미각상의 문제점을 안고 있다.

따라서 이러한 문제점을 해결하기 위하여 여러가지 조리법이 있으나 이들은 모두 지방의 섭취를 최대한으로 억제하지 못하는 조리법이였다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 상기한 바와 같은 문제점을 해결하는 조리법을 제공하고자 하는데 있다.

본 발명에서는 조리하고자 하는 가금류를 훈제를 통한 1차조리에 의하여 지방질을 최대한 제거하고, 이를 다시 각종 한방재에 의해 제조된 육수에 투여하여 다시 끓이는 2차조리를 통하여 가금류가 가지는 지방을 제거하면서도 가금류가 가지는 고유의 영양 및 육수가 가지는 고유의 영양을 취득할 수 있는데 그 특징이 있다.

발명의 구성 및 작용

이하 본 발명을 상세히 설명하면 다음과 같다.

가금류(닭, 토종닭, 오리등)를 깨끗하게 손질하여 양념이 잘 베일 수 있도록 칼집을 내는 제1조리를 행한다.

이러한 제1조리를 행한 가금류에 갈아 놓은 배, 잘게 썰은 양파, 다져 놓은 마늘, 외 간장, 참기름, 설탕 또는 꿀 및 가늘게 썰은 쪽파로 이루어진 양념류가 충분히 베이도록 잘 섞어서 약 5℃의 온도에서 약 12시간 숙성시키는 제2조리를 행한다.

이때 상기한 온도는 숙성시에 필요한 저온의 상태에서 장시간 숙성시킴과 동시에 저온 및 최소한의 숙성시간을 행하여 가금류의 변질을 방지함에 있고, 또한 숙성시 발생되는 육수는 별도로 수거하여 보관한다.

이렇게 제2조리에 의하여 숙성된 가금류를 참나무 숯불에서 약한 온도로 장시간 훈제하는 방법으로 익히는 제3조리를 행한다.

이때 상기한 제3조리시에 가금류에 있는 지방질이 배출됨과 동시에 참나무 향이 가금류에 침투하게 되는 제1차 조리를 완성한다.

이러한 제1차조리를 통하여 조리된 가금류를 전골냄비에 투여하되 감자를 적당한 두께로 썰어 전골 냄비 바닥에 깔아둔 상태에서 투여하고 또한 상기한 제2조리에서 수거된 육수를 상기 전골냄비에 투여하는 제4조리를 행한다.

이때 황기, 엄나무, 감초 및 다시마를 끓여 식혀두는 제5조리를 행하여 상기한 제4조리시에 전골냄비에 육수와 함께 동시에 투여한다.

이러한 상태에서 약 100℃의 온도에서 10분동안 1차로 끓인 다음 밤, 대추, 잣, 인삼, 은행, 송이버섯 및 빨간고추를 투입하는 제6조리를 행한다.

이러한 제6조리를 마친 다음 다시 충분히 가열하여 끓이는 제7조리를 통하여 본 발명의 가금류의 숯불 훈제 전골의 조리방법을 완성하는 제2차조리를 완성한다.

이러한 본 발명에 의한 조리는 훈제를 통하여 가금류의 지방제거와 함께 참나무가 가지는 독특한 향을 가금류에 베이도록 함과 동시에 전골로서의 기능을 행한 음식을 제공하는 것임을 알 수 있다.

이러한 조리방법을 통하여 완성된 가금류의 조리는 필요에 따라 조리 완성된 가금류만을 꺼내는 경우에는 백숙과 같은 기능을 함과 동시에 전골냄비에 그대로 둔 상태는 전골의 형태를 지닌 삼계탕과 같은 유형의 요리를 제공하는 것과 같다.

그리고 제1조리시에 가금류를 부위별로 잘라내어 부위별로 조리하거나 부위를 취사 선택하여 조리할 수 있으며 또한 가금류를 통체로 조리할 수도 있다.

이때 상기한 양념류 및 육수를 제조하기 위하여 사용하는 한방재는 시식자의 필요에 따라 얼마든지 변경할 수 있는 것이며, 또한 대추등과 같은 최종 양념류의 사용은 동물성인 가금류와 식물성인 양념류가 가지는 영양의 조화를 위하여 사용하는 것이나 이들도 시식자의 건강 상태에 따라 얼마든지 변경할 수 있다.

이와 같은 본 발명에 따른 가금류의 숯불 훈제 전골의 조리방법은 닭을 예를 들어서 조리순서 및 재료의 준비에 대하여 좀더 상세히 살펴보기로 한다.

1. 재료의 준비.

주재료 : 닭 900~1,000g 1마리

숙성 양념류 : 갈아 놓은 배 반쪽, 갈아 놓은 양파 1개, 다진 마늘 반 숟가락, 외 간장 1 큰 숟가락, 참기름 1숟가락, 꿀 1숟가락, 잘게 썰은 쪽파 1숟가락.

육수제조용 양념류 : 황기 2뿌리, 엄나무 100g, 감초 30g 및 다시마 20g.

최종 양념류 : 감자 3개, 밤 4개, 대추 5개, 잣 20개, 수삼 1뿌리, 은행 1숟가락, 양송이 버섯 3개, 빨간 고추 1개.

2. 조리

상기한 주재료인 닭을 깨끗하게 손질하여 부위별로 절단한 다음 각각의 부위를 칼집을 낸다.

상기한 숙성양념류에 절단된 닭을 투입하여 충분히 섞어준 다음 냉장고에 약 5℃를 유지하는 냉장고에 넣어 12시간 동안 숙성시킨다.

이렇게 숙성된 닭을 꺼내어 참나무 숯불에 서서히 훈제하여 충분히 익히고 숙성시 발생한 양념 육수는 별도로 보관한다.

이때 황기 약간, 엄나무 약간, 감초 약간 및 다시마 약간인 육수 제조용 양념류를 물을 부어 끓여서 육수를 제조하여 식혀둔다.

감자를 약 3~5cm의 두께를 가지도록 썰어 전골냄비 바닥에 두른다.

이렇게 감자를 두른 전골냄비에 위에서 훈제된 닭을 투입함과 동시에 양념 육수와 함께 상기한 육수를 부어 약 100℃의 온도로 10여분동안 끓인다.

이렇게 끓인 다음 감자를 제외한 상기 최종 양념류를 덮어준 다음 다시 충분히 끓인다.

이러한 상태에서 닭만을 꺼내어 시식하거나 닭을 전골냄비에 그대로 둔 상태에서 육수와 함께 시식을 한다.

이러한 본 발명에 의한 조리는 훈제를 통하여 지방의 제거와 함께 참나무가 가지는 독특한 향을 닭에 베이도록 함과 동시에 전골 또는 백숙의 특징을 가진 요리를 시식자의 의도에 따라 취사하여 시식할 수 있다.

한편 본 발명에 있어서 사용하는 주재료는 동물성인 토종닭, 닭 또는 오리등의 가금류를 사용하는 것이므로 숙성 양념류, 육수 양념류 및 최종 양념류의 사용은 동물성과 식물성의 조화 및 시식자의 건강 또는 기호등에 따라 얼마든지 다른 식물성 양념이나 한방재료등을 추가 또는 삭제하여 조리할 수 있다.

따라서 위에서 채택하고 있는 숙성 양념류, 육수 양념류 및 최종 양념류는 본 발명자가 통상적인 건강상태하에서 가장 일반적인 기호에 따라 선정하여 조리한 것임을 밝힌다.

발명의 효과

이상 상기에서 살핀바와 같이 본 발명의 조리방법은 가금류 그중에서도 특히 닭 또는 토종 닭을 훈제를 통하여 1차 조리를 하여 지방을 제거함과 동시에 참나무향을 닭에 스며들게 하고, 다시 이를 전골로 끓이는 2차 조리를 완성하여서 닭이 가지는 육질 및 육수가 가지는 영양을 동시에 취할 수 있도록 하여 닭이 가지는 지방의 섭취를 최대한으로 줄이면서 닭이 가지는 고유의 담백한 맛을 느끼게 하는 매우 유용한 건강식임이 분명하다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

가금류를 깨끗하게 손질하여 양념이 잘 베일 수 있도록 칼집을 내는 제1조리 와 :

이러한 제1조리를 행한 가금류에 갈아 놓은 배, 잘게 썰은 양파, 다져 놓은 마늘, 외 간장, 참기름, 설탕 또는 꿀 및 가늘게 썰은 쪽파로 이루어진 양념류를 투여하여 잘 섞어서 저온에서 충분히 숙성시키는 제2조리와 숙성시 발생된 양념 육수를 수거하고 :

상기 제2조리에 의하여 숙성된 가금류를 참나무 숯불에서 약한 온도로 장시간 훈제하는 방법으로 익히는 제3조리를 행하는 제1차조리를 완성하고,

상기 제1차조리를 통하여 조리된 가금류를 전골냄비에 투여하되 감자를 썰어 깔아둔 전골냄비에 투여하면서 상기 제2조리에서 수거된 양념육수를 상기 전골냄비에 투여하는 제4조리와 :

상기 제4조리를 행하면서 황기, 업나무, 감초 및 다시마를 끓여 식혀둔 제5조리를 행하여 얻은 육수를 동시에 투여하고,

이러한 상태에서 일차로 끓인 다음 밤, 대추, 잣, 인삼, 은행, 송이버섯 및 빨간고추를 투여하는 제6조리와 :

상기 제6조리를 마친 다음 다시 충분히 가열하여 끓이는 제7조리를 행하는 제2차조리를 완성하여 조리를 완성하는 것을 특징으로 하는 가금류의 숯불 훈제 전골의 조리방법.