



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년01월10일
 (11) 등록번호 10-1816822
 (24) 등록일자 2018년01월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/00 (2016.01) *A23L 13/30* (2016.01)
A23L 17/00 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
A23L 13/06 (2016.08)
A23L 13/30 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2017-0102879
 (22) 출원일자 2017년08월14일
 심사청구일자 2017년08월14일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR1020110002638 A*
 KR101175665 B1
 KR1020160006322 A
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
김명숙
 경기도 평택시 현신7길 43, 305동 1803호 (용이동, 용이반도유보라아파트)
김지우
 경기도 남양주시 퇴계원면 경춘북로568번길 3
천솔비
 충청남도 아산시 둔포면 운용길 71-9, 2층 204호
 (72) 발명자
김명숙
 경기도 평택시 현신7길 43, 305동 1803호 (용이동, 용이반도유보라아파트)
김지우
 경기도 남양주시 퇴계원면 경춘북로568번길 3
천솔비
 충청남도 아산시 둔포면 운용길 71-9, 2층 204호
 (74) 대리인
특허법인메이저

전체 청구항 수 : 총 3 항

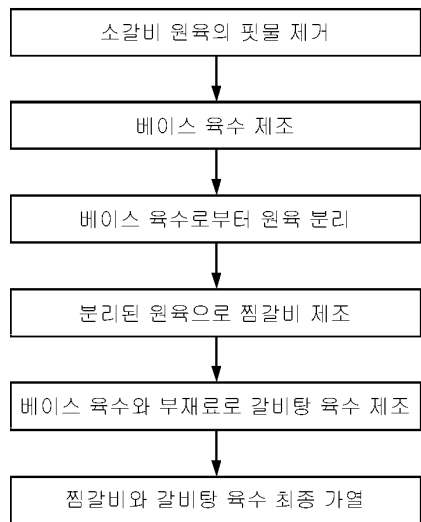
심사관 : 김상인

(54) 발명의 명칭 **피쉬 소스를 이용한 갈비탕의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 피쉬 소스를 이용한 갈비탕의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 소갈비의 원육을 물에 침지시켜 핏물을 제거하는 단계와, 상기 핏물이 제거된 원육을 끓는 물에 투입한 후, 50~100분간 가열하여 베이스 육수를 제조하는 단계와, 상기 베이스 육수로부터 원육을 분리하는 단계와, 상기 분리된 원육에 피쉬 소스와 물을 투

(뒷면에 계속)
대표도 - 도1



입한 후 60~100분간 가열하여 찜갈비를 제조하는 단계와, 상기 원육이 분리된 베이스 육수에 부재료인 대파, 양파, 황기, 통마늘, 무를 투입하고 20~30분간 가열한 후, 상기 부재료를 제거하여 갈비탕 육수를 제조하는 단계와, 상기 제조된 찜갈비와 상기 제조된 갈비탕 육수를 뚜껑배기에 담아 최종 가열하는 단계를 포함하되, 상기 피쉬 소스는 참치 액젓, 까나리 액젓, 멸치 액젓, 간장, 설탕, 후추, 마늘, 황기, 둥글레 및 고추씨를 포함하는 것을 특징으로 한다. 본 발명에 의하면, 갈비탕 특유의 누린내가 없고, 육질이 부드러우며, 감칠맛이 좋고, 풍미가 우수하여 기호성이 높은 장점이 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 17/65 (2016.08)

A23L 23/00 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

소갈비의 원육을 물에 침지시켜 핏물을 제거하는 단계와,
 상기 핏물이 제거된 원육을 끓는 물에 투입한 후, 50~100분간 가열하여 베이스 육수를 제조하는 단계와,
 상기 베이스 육수로부터 원육을 분리하는 단계와,
 상기 분리된 원육에 피쉬 소스와 물을 투입한 후 60~100분간 가열하여 찜갈비를 제조하는 단계와,
 상기 원육이 분리된 베이스 육수에 부재료인 대파, 양파, 황기, 통마늘, 무를 투입하고 20~30분간 가열한 후,
 상기 부재료를 제거하여 갈비탕 육수를 제조하는 단계와,
 상기 제조된 찜갈비와 상기 제조된 갈비탕 육수를 뚜껑에 담아 최종 가열하는 단계를 포함하되,
 상기 피쉬 소스는 참치 액젓, 까나리 액젓, 멸치 액젓, 간장, 설탕, 후추, 마늘, 황기, 둥글레, 고추씨를 포함하고,
 상기 갈비탕 육수를 제조하는 단계는,
 상기 부재료로서 둥글레 및 건조 대추야자를 더 투입한 후 가열하는 것을 특징으로 하는 피쉬 소스를 이용한 갈비탕의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

제 1항에 있어서,
 상기 피쉬 소스는 건조 대추야자를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 피쉬 소스를 이용한 갈비탕의 제조방법.

청구항 4

제 1항 또는 제 3항에 있어서,
 상기 참치 액젓, 까나리 액젓 및 멸치 액젓은,
 상기 참치 액젓, 까나리 액젓 및 멸치 액젓을 혼합하고, 이에 건조 대추야자 분말, 메주 분말 및 전분 분말을 투입한 후, 이를 10~30℃에서 10~20일간 숙성하여서 된 것임을 특징으로 하는 피쉬 소스를 이용한 갈비탕의 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 갈비탕의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 액젓을 이용한 피쉬 소스를 통해 소갈비 특유의 잡냄새를 제거하고, 감칠맛을 높일 수 있도록 한 피쉬 소스를 이용한 갈비탕의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0003] 일반적으로 갈비라 함은 척추를 제외한 지방이 적고 단백질(근육)이 많은 등뼈 부분 또는 그 등뼈로 만든 요리를 말하는 것으로, 그 특유의 뛰어난 맛과 영양으로 인해 김치 및 불고기과 더불어 한국인은 물론 외국인에게도

선호도가 가장 높은 음식 중의 하나이다. 한편, 갈비는 돼지고기를 이용한 돼지갈비와 소고기를 이용한 소갈비가 있으며, 이러한 갈비를 이용한 음식에는 갈비를 육수와 함께 끓인 소 갈비탕과, 갈비를 양념과 함께 졸인 갈비찜, 갈비를 구운 갈비 구이 등이 있다.

[0004] 그러나 이상과 같이 갈비를 이용하여 갈비탕이나, 갈비찜이나, 혹은 갈비구이를 조리함에 있어서 적절한 성분을 혼합하지 않으면, 갈비가 너무 질겨 음식을 씹거나 삼키기가 어렵고, 또한 갈비 고유의 냄새(누린내)를 제거하지 못하여 심한 거부감을 느끼게 하는 등 식감이 좋지 못하다는 등의 문제점이 있었다.

[0005] 이러한 문제를 해소하기 위한 선행기술로서, 대한민국 등록특허 제10-1175665호에서는 해양 심층수로 옷 성분을 추출한 옷 추출물로 갈비탕을 만드는 방법이 제안되었고, 대한민국 공개특허 제10-2011-0002638호에서는 뽕나무, 헛개나무, 벌나무 등을 이용하여 갈비를 조리하는 방법이 제안되었다.

[0006] 한편, 액젓은 우리나라의 대표적인 수산발효식품으로 어류, 갑각류, 연체동물류, 극피동물류 등의 전체 또는 일부분의 원료에 식염을 가하여 발효 숙성한 후 여과하거나 분리한 액 또는 분리하고 남은 것을 재발효 및 숙성시킨 후 여과하거나 분리한 액을 혼합한 것을 말한다.

[0007] 원료 어종으로는 멸치, 까나리, 참조기(황석어), 정어리, 갈치, 밴댕이, 참치, 새우 등이 쓰이며 전통적인 액젓 제조 방법은 어체에 20~30% 정도의 식염을 가하여 15-25℃의 상온에서 1년-2년 이상 장기간 숙성 후 여과하여 사용한다. 이들 젓갈류는 단백질 이외에 당질, 지질, 유기산 등의 성분들이 적당히 분해되어 진한 감칠맛을 낸다.

[0008] 하지만, 이러한 액젓류는 비린내 및 젓갈 특유의 냄새, 염도가 높아 소비가 점점 줄어들고 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0010] (특허문헌 0001) KR 10-1175665 B1

(특허문헌 0002) KR 10-2011-0002638 A

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 따라서 본 발명의 목적은 상기한 종래의 갈비탕이 갖는 제반문제점을 해소하기 위한 것으로, 소갈비 특유의 누린내가 없고, 감칠맛과 풍미가 좋은 피쉬 소스를 이용한 갈비탕의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명의 피쉬 소스를 이용한 갈비탕의 제조방법은, 소갈비의 원육을 물에 침지시켜 핏물을 제거하는 단계와, 상기 핏물이 제거된 원육을 끓는 물에 투입한 후, 50~100분간 가열하여 베이스 육수를 제조하는 단계와, 상기 베이스 육수로부터 원육을 분리하는 단계와, 상기 분리된 원육에 피쉬 소스와 물을 투입한 후 60~100분간 가열하여 찜갈비를 제조하는 단계와, 상기 원육이 분리된 베이스 육수에 부재료인 대파, 양파, 황기, 통마늘, 무를 투입하고 20~30분간 가열한 후, 상기 부재료를 제거하여 갈비탕 육수를 제조하는 단계와, 상기 제조된 찜갈비와 상기 제조된 갈비탕 육수를 뚝배기에 담아 최종 가열하는 단계를 포함하되, 상기 피쉬 소스는 참치 액젓, 까나리 액젓, 멸치 액젓, 간장, 설탕, 후추, 마늘, 황기, 등글레 및 고추씨를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0014] 상기 갈비탕 육수를 제조하는 단계는, 상기 부재료로서 등글레 및 건조 대추야자를 더 투입한 후 가열하는 것을 특징으로 한다.

[0015] 상기 피쉬 소스는 건조 대추야자를 더 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0016] 상기 참치 액젓, 까나리 액젓 및 멸치 액젓은, 상기 참치 액젓, 까나리 액젓 및 멸치 액젓을 혼합하고, 이에 건조 대추야자 분말, 메주 분말 및 전분 분말을 투입한 후, 이를 10~30℃에서 10~20일간 숙성하여서 된 것임을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0018] 본 발명에 의하면, 갈비탕 특유의 누린내가 없고, 육질이 부드러우며, 감칠맛이 좋고, 풍미가 우수하여 기호성이 높은 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 본 발명에 의한 갈비탕의 제조공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0021] 이하, 본 발명을 첨부된 도면을 참조하여 상세히 설명한다.
- [0022] 종래 갈비탕은 그 풍미가 제한적임은 물론, 소갈비 특유의 누린내가 충분히 제거되지 못한 단점이 있었다. 또한, 감칠맛이 부족하여 그 풍미 역시 제한적이었다.
- [0023] 따라서, 본 발명은 액젓을 이용하여 갈비탕을 제조함으로써, 종래의 갈비탕이 갖는 단점을 해소한 것으로, 더욱 구체적으로는 소갈비의 원육을 물에 침지시켜 핏물을 제거하는 단계와, 상기 핏물이 제거된 원육을 끓는 물에 투입한 후, 50~100분간 가열하여 베이스 육수를 제조하는 단계와, 상기 베이스 육수로부터 원육을 분리하는 단계와, 상기 분리된 원육에 피쉬 소스와 물을 투입한 후 60~100분간 가열하여 찜갈비를 제조하는 단계와, 상기 원육이 분리된 베이스 육수에 부재료인 대파, 양파, 황기, 통마늘, 무를 투입하고 20~30분간 가열한 후, 상기 부재료를 제거하여 갈비탕 육수를 제조하는 단계와, 상기 제조된 찜갈비와 상기 제조된 갈비탕 육수를 뚜껑배기에 담아 최종 가열하는 단계를 포함하되, 상기 피쉬 소스는 참치 액젓, 까나리 액젓, 멸치 액젓, 간장, 설탕, 후추, 마늘, 황기, 등글레 및 고추씨를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0025] 이하, 본 발명을 첨부된 도면을 참조하여 단계별로 상세히 설명한다.
- [0026] 소갈비의 원육을 물에 침지시켜 핏물을 제거하는 단계.
- [0027] 먼저, 본 발명의 주재료인 소갈비의 원육을 손질하여 준비한다.
- [0028] 상기 소갈비의 손질은 기름을 제거하고, 절단하여 흐르는 물에 세척한 뒤, 물에 2~24시간 정도 담가 핏물을 제거하는 정도면 족하다.
- [0029] 또한, 필요에 따라 90~100℃의 끓는 물에 5~15분간 데쳐 불순물을 제거할 수도 있다.
- [0030] 여기서, 상기 끓는 물의 사용량 및 핏물을 제거하기 위해 사용하는 침지수의 사용량은 제한하지 않으며, 소갈비 원육의 2~4부피배 정도면 족하다.
- [0032] 상기 핏물이 제거된 원육을 끓는 물에 투입한 후, 50~100분간 가열하여 베이스 육수를 제조하는 단계.
- [0033] 다음으로, 상기 핏물이 제거된 원육을 끓는 물에 투입한다. 여기서, 상기 끓는 물이란 90~100℃ 정도로 가열된 것을 의미하며, 그 사용량은 상기 핏물을 제거한 원육의 2~4중량배 정도임이 바람직하다.
- [0034] 그리고 이를 70~100℃에서 50~100분간 가열함으로써, 베이스 육수를 제조한다. 이때, 가열 중 지속적으로 기름과 핏물을 제거함은 당연하며, 필요에 따라 불을 조절하여 베이스 육수가 끓어 넘치거나 필요 이상 증발되는 것을 방지한다.
- [0035] 여기서, 상기 베이스 육수에 시원한 풍미를 부여하고, 갈비탕 특유의 누린내 및 잡냄새를 완화하기 위하여 등글레를 더 투입한 후 가열할 수 있다. 상기 등글레란 통상 판매되고 있는 건등글레 뿌리를 의미하는 것으로, 시판되는 상품 어떠한 것이라도 사용 가능하다.
- [0036] 이때, 그 투입량은 상기 핏물이 제거된 원육 100중량부에 대하여 등글레 0.1~1중량부 정도가 되면 족하다.(이하, '중량부'는 상기 핏물이 제거된 원육 100중량부를 기준으로 한다.)
- [0038] 상기 베이스 육수로부터 원육을 분리하는 단계.
- [0039] 다음으로, 상기 베이스 육수로부터 원육을 분리한다.
- [0040] 이때, 상기 베이스 육수를 제조하는 단계에서 등글레를 사용하였다면, 상기 등글레 역시 따로 분리하여 제거한다.

- [0042] 상기 분리된 원육에 피쉬 소스와 물을 투입한 후 60~100분간 가열하여 찜갈비를 제조하는 단계.
- [0043] 다음으로, 상기 분리된 원육으로부터 기름을 제거하고, 뼈대 사이를 잘라 손질한다. 그리고 이에 피쉬 소스와 물을 투입하고, 90~100℃에서 60~100분간 가열하여 찜갈비를 제조함으로써, 원육의 노린내를 제거하고, 감칠맛을 높이는 것은 물론, 육질을 부드럽게 하여 식감을 좋게 한다. 또한, 육수와는 별도로 찜갈비를 조리하고, 후공정을 통해 이를 육수와 혼합함으로써, 원육의 식감을 부드럽게 하고, 갈비탕의 풍미를 더욱 높일 수 있다. 즉, 상기와 같이 가열을 완료하면, 물과 함께, 원육의 노린내 및 잡냄새가 휘발되어 제거되고, 풍미가 우수하며, 육질이 부드러운 찜갈비만이 남게 되는 것이다.
- [0044] 이때, 상기 원육의 노린내 및 잡냄새가 물과 함께 휘발되어 제거될 수 있도록 뚜껑을 덮지 않은 상태에서 가열하며, 가열 완료 30분쯤 전에 상기 핏물이 제거된 원육 100중량부에 대하여, 소주 0.5~2중량부, 맛술 0.05~0.5중량부 정도 추가 투입한다.
- [0045] 여기서, 상기 피쉬 소스는 참치 액젓, 까나리 액젓, 멸치 액젓, 간장, 설탕, 후추, 마늘, 황기, 등글레, 고추씨를 포함하는 것으로, 피쉬 소스를 통해 감칠맛을 부여하고, 원육의 노린내를 제거한다. 상기 피쉬 소스는 다시다를 더 포함할 수도 있다.
- [0046] 이때, 상기 피쉬 소스의 사용량은 상기 핏물이 제거된 원육 100중량부에 대하여 2~6중량부 정도가 바람직한바, 그 사용량이 너무 적으면 감칠맛이 충분하지 못하고, 6중량부를 초과하면 염도가 강해지는 등의 단점이 있기 때문이다. 또한, 물의 사용량은 상기 핏물이 제거된 원육 100중량부에 대하여 50~200중량부 정도임이 바람직하다.
- [0047] 상기 피쉬 소스에 대해서는 하기에서 다시 상세히 설명한다.
- [0049] 상기 원육이 분리된 베이스 육수에 부재료인 대파, 양파, 황기, 통마늘, 무를 투입하고, 20~30분간 가열한 후, 상기 부재료를 제거하여 갈비탕 육수를 제조하는 단계.
- [0050] 그리고 상기 원육과는 별도로, 상기 분리된 베이스 육수에 부재료인 대파, 양파, 황기, 통마늘, 무를 투입하고, 90~100℃에서 20~30분간 가열한다. 이때, 상기 부재료는 가열 후 제거할 것이므로, 망 등에 넣어 투입한 후 가열함이 바람직하고, 그 사용량은 상기 핏물이 제거된 원육 100중량부에 대하여, 대파 0.5~2중량부, 양파 0.1~0.5중량부, 황기 0.02~0.1중량부, 통마늘 2~5중량부, 무 1.5~3중량부, 고추씨 0.01~0.05중량부이면 족하다. 상기 대파, 양파, 황기, 통마늘, 무, 고추씨 등은 육수를 내고 제거되는 것이기에 그 크기를 제한하지 않는다.
- [0051] 이때, 농도를 맞추기 위하여 가열을 완료한 후, 줄어든 베이스 육수의 양만큼 물을 더 추가해줄 수 있는바, 그 실시를 제한하지 않는다.
- [0052] 아울러, 부재료를 투입한 후 가열을 완료하고, 부재료를 제거한 후, 간장, 굵은 소금, 다시다 및 후추를 투입하여 한번 끓으면 불을 꺼준다. 여기서, 상기 간장, 굵은 소금, 다시다 및 후추의 사용량은 섭취자의 취향에 따라 가감할 수 있으나, 예시적으로 상기 핏물이 제거된 원육 100중량부에 대하여 간장, 바람직하게는 재래간장 0.4~0.7중량부, 굵은 소금 0.3~0.6중량부, 다시다 0.3~0.5중량부, 후추 0.01~0.1중량부를 사용할 수 있다.
- [0053] 상기와 같이 부재료를 사용하여 갈비탕용 육수를 제조하면, 대파, 양파, 황기, 통마늘, 무, 고추씨의 작용을 통해 소갈비 특유의 노린내가 제거되는 것은 물론, 육수의 풍미가 우수해진다.
- [0055] 한편, 이 단계에서 상기 부재료로서 등글레 및 건조 대추야자를 더 투입한 후 가열할 수 있다. 상기 등글레는 갈비탕용 육수의 풍미를 개선하고, 잡냄새를 잡기 위한 것이며, 상기 건조 대추야자는 육수에 감칠맛을 더욱 부여하기 위함이다. 다.
- [0056] 여기서, 상기 등글레와 건조 대추야자는 시판 상품 중 어떠한 것이라도 구입하여 사용 가능하다. 그리고 그 사용량은 상기 핏물이 제거된 원육 100중량부에 대하여, 각각 0.5~2중량부의 양으로 투입될 수 있다.
- [0057] 그리고 상기와 같이 제조된 갈비탕 육수는 냉각시켜 원육 찌꺼기를 침지시킨 후, 제거하여 사용함으로써, 육수의 텁텁한 맛을 제거한다.
- [0059] 상기 제조된 찜갈비와 상기 제조된 갈비탕 육수를 뚝배기에 담아 최종 가열하는 단계.
- [0060] 마지막으로 상기 제조된 찜갈비와 상기 제조된 갈비탕용 육수를 뚝배기에 담아 90~100℃에서 3~10분간 끓여냄으로써, 갈비탕의 제조를 완료한다. 이때, 상기 찜갈비와 갈비탕용 육수의 비율은 제한하지 않으며, 최종 가열 과정을 통해 찜갈비와 갈비탕용 육수의 풍미가 자연스럽게 어우러진다.

- [0061] 아울러, 이 단계에서는 상기 찜갈비와 갈비탕용 육수와 함께, 그 풍미 및 관능성의 향상을 위하여, 무, 대추, 은행, 계란 지단, 대파, 당면, 인삼을 더 투입할 수도 있다.
- [0063] 상기와 같은 방법으로 제조된 본 발명의 갈비탕은 누린내가 없고 육질이 부드러우며, 감칠맛이 좋고, 그 풍미가 우수하여 관능성이 뛰어나다는 장점이 있다.
- [0065] 또한, 별도로 설명하지는 않았지만, 갈비탕 육수 및 찜갈비의 제조 단계에서 필요에 따라 생강, 마늘, 맛술 등의 부수적인 양념을 더 첨가할 수 있음은 당연하며, 제조한 육수, 찜갈비 등은 냉장, 냉동보관 후 가열하여 섭취할 수 있음은 당연하다.
- [0067] 이하, 본 발명에서 사용된 피쉬 소스에 대해 상세히 설명한다.
- [0068] 본 발명의 피쉬 소스는 참치 액젓, 까나리 액젓, 멸치 액젓, 간장, 설탕, 후추, 마늘, 황기, 둥글레, 고추씨를 포함한다.
- [0069] 즉, 상기 참치 액젓, 까나리 액젓, 멸치 액젓을 통해 찜갈비의 감칠맛을 높이는 것은 물론, 풍미를 좋게 하고, 소갈비 특유의 노린내를 제거하며, 황기, 둥글레, 고추씨 등을 통해서도 그 풍미를 개선하고, 노린내를 제거하는 것이다.
- [0070] 여기서, 상기 각 재료의 배합비는 참치 액젓 3~5중량%, 까나리 액젓 5~8중량%, 멸치 액젓 0.5~1중량%, 설탕 10~17중량%, 후추 15~25중량%, 마늘 1~3중량%, 황기 0.5~2중량%, 둥글레 0.1~1중량%, 고추씨 0.5~1중량% 및 간장의 간장으로 된다. 여기서, 상기 간장으로는 재래간장과 양조간장을 1:1~2중량비로 혼합하여 사용할 수 있다. 또한, 필요에 따라 다시다 3~8중량%를 추가할 수도 있다.
- [0071] 이때, 상기 고추씨, 둥글레, 황기 등은 분쇄하여 사용할 수 있으며, 분쇄하지 않고 상기 피쉬 소스 재료와 혼합한 후, 믹서기를 통해 혼합, 분쇄할 수도 있는 것으로, 그 사용을 제한하지 않는다.
- [0072] 또한, 상기 피쉬 소스는 풍미를 더욱 개선하고, 원육 내 노린내를 제거하기 위하여 건조 대추야자 1~5중량%를 추가로 포함할 수 있다.
- [0073] 상기한 피쉬 소스는 즉석에서 혼합하여 제조할 수도 있으나, 미리 만들어 3~4일간 1~5℃에서 숙성 후 사용하는 것이 더욱 바람직하다.
- [0075] 한편, 상기 참치 액젓, 까나리 액젓 및 멸치 액젓은 시판 중인 상품 중 어떠한 것이라도 사용 가능하다. 다만, 원육의 노린내를 제거효과 및 감칠맛 부여 효과를 더욱 높이기 위하여, 다음과 같이 추가 숙성하여 사용할 수도 있다.
- [0076] 먼저, 참치 액젓, 까나리 액젓 및 멸치 액젓을 상기 피쉬 소스 내 투입되는 비율로 계량하여 혼합하고, 이에 건조 대추야자 분말, 메주 분말 및 전분 분말을 1:0.01~0.1:0.01~0.1:0.01~0.1 중량비로 혼합한다. 그리고 이를 10~30℃에서 10~20일간 숙성한 후, 여과한다. 이때, 각 분말의 입도는 제한하지 않으나, 예시적으로 100~300mesh 정도면 족하다.
- [0077] 이때, 상기 건조 대추야자 분말은 피쉬 소스의 당도를 높여주고 감칠맛을 한층 높여주며, 상기 메주 분말은 메주로부터 나오는 정미성분을 통해 감칠맛을 높여주고, 잡냄새, 누린내 및 발효취를 제거해준다. 본 발명에서는 재래식 메주 또는 개량식 메주를 모두 사용할 수 있는 것으로, 메주를 분말화하여 사용하면 족하다.
- [0078] 상기 전분 분말은 액젓의 염도를 낮추기 위한 것으로, 밀이나 찹쌀, 멥쌀, 보리, 고구마, 감자 등과 같은 전분 중 1종 이상을 사용할 수 있다.
- [0080] 상기와 같이 액젓류를 숙성하여 사용하면, 전체적인 감칠맛이 더욱 향상됨은 물론, 풍미 역시 우수해지고, 액젓 특유의 발효취와 갈비탕 특유의 노린내를 효과적으로 제거할 수 있다.
- [0082] 이하, 본 발명의 구체적인 실시예를 설명한다.
- [0083] (실시예 1)
- [0084] 소갈비 70kg을 준비하되, 기름을 제거하고, 2.5cm 길이로 절단하여 흐르는 물에 세척하고, 물에 12시간 담가 핏물을 제거하였다.
- [0085] 다음으로, 물 200kg을 가열하여 물이 끓기 시작하면, 상기 핏물을 제거한 소갈비 70kg을 투입하여 100℃가 되도록 센불로 가열하였다. 그리고 다시 물이 끓기 시작하면, 즉 100℃에 도달하면 중불로 바꿔주어 90~100℃의 범

위 내에서 60분간 가열한 후, 소갈비를 건져냈다. 가열 중 지속적으로 기름과 핏물은 제거하였다.

- [0086] 건져낸 소갈비로부터 기름을 제거하고, 뼈대 사이를 잘라 손질한 후, 찜통에 투입하였다. 그리고 이에 피쉬 소스 2.8kg, 물 70kg을 넣고 뚜껑을 연 상태에서 90~100℃로 50분간 가열하고, 이에 소주 1kg, 맛술 50g을 투입한 후 30분간 추가가열하여 찜갈비를 제조하였다.
- [0087] 그리고 상기 소갈비를 건져낸 육수에 부재료가 담긴 망을 투입하여 30분간 90~100℃에서 끓여준 뒤 부재료를 제거하였다. 이때, 부재료로는 대파 700g, 양파 150g, 황기 25g, 통마늘 2.2kg, 무 1.5kg, 고추씨 15g을 사용하였다. 다음으로, 상기 부재료를 건져낸 육수에 재래간장 400g, 굵은 소금 300g, 다시다 250g, 후추 35g을 넣고, 가열하여 육수가 끓어오르면 가열을 완료하였다.
- [0088] 최종적으로, 상기 제조해 둔 찜갈비 200g과 제조한 육수 400g을 뚜배기에 담고, 90~100℃에서 3분간 최종 가열하여 갈비탕을 완성하였다.
- [0089] 여기서, 상기 피쉬 소스는 참치 액젓 120g, 까나리 액젓 180g, 멸치 액젓 20g, 재래간장 500g, 양조간장 800g, 백설탕 400g, 후추 600g, 간마늘 50g, 황기 30g, 다시다 150g, 등글레 12g, 고추씨 20g을 가정용 믹서기로 5분간 혼합하여 제조하였다. 그리고 이를 3℃의 냉장고에서 3일간 숙성한 후 사용하였다.
- [0091] (실시에 2)
- [0092] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 육수의 제조시 상기 부재료로서 등글레 700g 및 건조 대추야자 700g을 더 투입하였다.
- [0094] (실시에 3)
- [0095] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 피쉬 소스의 제조시 씨가 제거된 건조 대추야자 120g을 더 혼합하였다.
- [0097] (실시에 4)
- [0098] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 참치 액젓, 까나리 액젓 및 멸치 액젓을 다음과 같이 숙성시켜 사용하였다.
- [0099] 참치 액젓 120g, 까나리 액젓 180g, 멸치 액젓 20g을 혼합하고, 이에 씨가 제거된 건조 대추야자의 분말 10g, 개량식 메주 분말 10g 및 밀가루 10g을 혼합하였다. 그리고 이를 20℃에서 15일간 숙성한 후 여과포로 여과하였다. 이때, 각 분말의 입도는 200mesh였다.
- [0101] (비교예 1)
- [0102] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 피쉬 소스를 대신하여 재래간장 800g, 양조간장 800g, 백설탕 400g, 후추 600g, 간마늘 50g, 황기 30g, 다시다 150g 및 고추씨 20g을 가정용 믹서기로 5분간 혼합한 양념을 사용하였다.
- [0104] (관능 평가)
- [0105] 상기 실시예 1 내지 4 및 비교예 1에 대한 관능검사를 실시하기 위하여, 훈련된 패널 30명을 대상으로 관능적 특성을 9점 점수법으로 음식의 맛, 질감, 향 및 전체적인 기호도를 조사하였고, 매우 좋은 경우를 9점, 그리고 매우 싫은 경우를 1점으로 나타내었다. 점수는 순차적으로 감소하는 것으로 평가하였고, 평균값을 소수점 첫째 자리에서 반올림하였다.
- [0106] 관능 평가에 있어서, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 경과된 후 다음 시료를 평가하였다. 그리고 관능 평가의 평균값은 아래 표 1에 정리하였다.

표 1

관능평가 결과

[0108]

구분	맛	질감	향	기호도
실시예 1	8.1	7.2	7.1	7.5
실시예 2	8.5	7.3	7.5	7.8
실시예 3	8.4	7.3	7.4	7.7
실시예 4	8.7	7.4	8.0	8.3
비교예 1	6.5	4.2	5.2	5.0

[0109]

상기 표 1에서 확인할 수 있듯이, 실시예 1 내지 4의 갈비탕은 비교예 1의 갈비탕에 비해서 우수한 맛, 질감,

향 및 기호도를 나타냄을 확인할 수 있었다.

[0111]

이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는바, 당 업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다. 따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.

도면

도면1

