

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl.⁷
A23L 1/315

(45) 공고일자 2003년07월31일
(11) 등록번호 10-0393246
(24) 등록일자 2003년07월18일

(21) 출원번호 10-2001-0032463
(22) 출원일자 2001년06월11일

(65) 공개번호 특2002-0094352
(43) 공개일자 2002년12월18일

(73) 특허권자

김연기
강원 원주시 명륜1동 124 18/4 대성현대아파트 101-807

김영구
강원 원주시 태장2동 1266-6 19/5 태봉우성2차아파트 202-703

(72) 발명자

김영구
강원 원주시 태장2동 1266-6 19/5 태봉우성2차아파트 202-703

김연기
강원 원주시 명륜1동 124 18/4 대성현대아파트 101-807

(74) 대리인

문창화
이수종

심사관 : 최규환

(54) 즉석 불닭밥 구이의 제조방법 및 즉석 불닭밥 구이

요약

본 발명은 즉석에서 먹을 수 있는 불닭밥 구이의 제조 방법 및 즉석 불닭밥 구이에 관한 것으로, 보다 상세하게는 전 처리 공정을 거친 닭에 조미하는 1차 조미공정과 닭의 과량의 지방을 유출시키는 오븐구이 공정 및 닭에 조미된 밥을 넣고 고명을 얹는 2차 조미공정 및 이를 진공 포장하는 공정으로 구성된 즉석 불닭밥 구이 제조 방법 및 이러한 방법으로 제조된 즉석 불닭밥 구이에 관한 것이다.

본 발명은 영양식으로 각광받는 삼계탕을 응용한 것으로 닭을 냉장고에서 조미액에 약 12시간 이상 침지시킴으로서 닭 특유의 이취감을 없앨 뿐 만 아니라, 닭에 간이 고루 베개하며, 오븐 구이 공정을 거치는 바, 육질의 지나친 연화는 발생하지 않고 고혈압 등을 유발하는 포화지방산을 제거하여 고단백 저지방의 영양식을 공급하고 진공 포장된 완제품은 -18℃ 이하에서 급속 동결 과정을 거치게 되는 바, 영양소 파괴가 거의 없고 변질 없이 장기간 유통시킬 수 있는 효과를 갖는다.

색인어

닭, 즉석 불닭밥 구이, 조미공정,

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 끓는 물에 데치거나, 전자렌지 등을 이용하여 해동시키는 방법에 의해 즉석에서 먹을 수 있는 불닭밥 구이의 제조 방법 및 즉석 불닭밥 구이에 관한 것으로, 보다 상세하게는 전처리 공정을 거친 닭에 조미하는 1차 조미공정과 닭의 과량의 지방을 유출시키는 오븐구이 공정, 닭에 밥을 넣고 고명을 얹는 2차 조미공정 및 이를 진공 포장하는 공정으로 구성된 즉석 불닭밥 구이 제조방법 및 이러한 방법으로 제조된 즉석 불닭밥 구이에 관한 것이다.

일반적으로 닭고기는 근육섬유 속에 지방이 함유되어 있지 않아서 맛이 담백하고 소화 흡수가 잘되는 고단백 식품이므로 보양식으로 뿐 만 아니라, 식욕을 돋구는 음식으로 널리 이용되어 왔다.

닭은 요리 방법에 따라 다양하게 취식될 수 있는 데 현재 바쁜 현대인을 위해 개발된 닭의 가공 식품으로는 삼계탕, 프라이드 치킨, 프라이드 치킨에 갖은 양념을 한 양념치킨 등이 있다.

프라이드 치킨, 양념치킨 등은 젊은 층에서 선호하는 인스턴트 식품 중의 하나이나, 조리 과정시 사용되는 과다한 감미료 및 기름으로 인하여 지방이 많이 함유되어 있어 지방의 과량 섭취로 인하여 비만과 체내에 콜레스테롤 축적 등의 각종 현대병을 일으킬 위험성을 내포하고 있는 가공식품이다.

이에 반하여, 삼계탕은 닭, 인삼, 쌀, 대추, 밥으로 이루어져 있는 영양력 강화를 위한 우리 고유의 전통음식으로 즐기고 있는 음식이고 튀기지 않으므로 체내 지방 축적의 위험이 적은 음식이나, 닭의 육질의 연화를 위하여 장기간 끓이는 등 긴 조리시간이 필요하므로 바쁜 현대인이 쉽게 즐길 수 있는 음식으로는 적합하지 못하며, 음식을 식탁에 적시에 공급하지 못하는 경우 음식을 다시 데우는 공정이 반복되면 육질의 조직뿐 만 아니라, 맛의 변화를 가져오게 되고 식미가 떨어지고 변패할 소지가 다분한 것 등의 문제점이 있었다.

더욱이, 삼계탕은 유통과정에 있어서 보통 생체로 유통되고 최종 소비자가 이를 가열, 조리하여 소비하기 때문에 유통 중 맛이 변질되고 위생상의 문제점이 제기될 수 있었고, 이러한 문제점을 해소하기 위하여 통조림으로도 가공된 삼계탕이 가공되어 시판되고는 있으나, 닭의 특유한 이취가 발생하고 닭의 육조직이 지나치게 연화되고 조직감이 상실되는 등 여러 가지 문제점이 발생되고 있는 것이 사실이다.

닭의 이취감을 해소하기 위하여 종래에는 생강이나 마늘 등을 사용하여 이취를 제거하고자 하였으나, 조리과정 중 이들 양념이 닭에 충분히 스며들지 못하는 바, 이취 제거에 큰 실효를 거두지 못하였다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 상술한 바와 같은 종래의 문제점을 해결하고자 안출된 것으로서 닭의 내장 등의 비식용 부위는 완전히 제거하고 식용부위에 종래의 후추, 마늘, 생강 뿐 아니라, 본 발명의 특유한 보조양념을 가함으로서 닭 특유의 이취감을 제거한 즉석 불닭밥 구이의 제조방법을 제공하고자 하는 것이다.

또한, 본 발명은 냉동 진공 포장의 단계를 거침으로서 생체 보관시 발생하던 유통기간의 문제점을 해결한 즉석 불닭밥 구이의 제조 방법을 제공하고자 하는 것이다.

또한, 본 발명은 소비자가 언제든지 구입하여 기호에 따라 100°C 끓는 물에서 약 10분간 데우거나, 전자레인지에 약 5 내지 10 분간 해동시킨 후 즉석에서 손쉽게 섭취할 수 있도록 한 영양구이 인스턴트 즉석 불닭밥 구이의 제조 방법을 제공 하고자 한 것이다.

또한, 본 발명은 기존의 보양식인 폭 고아 끓여 먹는 삼계탕과는 달리 닭의 조직이 손상되지 않고 차별화 된, 밥과 닭을 동시에 섭취할 수 있는 구운 삼계구이인 즉석 불닭밥 구이를 제공하고자 하는 것이다.

발명의 구성 및 작용

본 발명에 의한 즉석 불닭밥 구이의 제조방법은 하기와 같이 구성된다.:

- (a) 닭의 비식용부위를 제거하고 배를 가르는 전처리 공정 ;
- (b) 닭의 이취감을 제거하고 조미하기 위하여, 정제염, 칠리파우더, 조미료, 설탕, 후추, 올스파이스, 육두구, 계피가루, 숯불갈비맛엑기스, 카날, 비믹스, 마늘, 생강 및 물로 구성된 조미액에 12시간 이상 침지하는 1차 조미 공정 ;
- (c) 닭을 익힐 뿐 만 아니라, 기름을 제거하기 위하여 180-250°C의 오븐에 구운 후 80-120°C에서 증숙하는 오븐 구이 공정 ;
- (d) 배를 가른 닭에 찹쌀과 멍쌀로 밥을 짓고 여기에 간을 한 밥을 넣고 고명을 얹는 고명 없는 2차 조미 공정 ; 및
- (e) 최종적으로 생산물의 유통을 위하여 진공 포장하는 진공포장 공정.

이를 공정별로 상세히 살펴보면 하기와 같다.

전처리 공정

닭을 도살한 후 비식용 부위인 내장, 털, 머리, 발을 제거한 후 물로 깨끗이 세척하고 후처리시 밥을 넣기 위하여 배를 가른 후 5 내지 10°C의 냉장고에 보관시킨다. 이때, 닭의 크기는 상관없으나, 1kg 전후의 대닭이 바람직하다.

제 1차 조미공정

닭 100마리 당 정제염 1.5 내지 1.7 Kg, 칠리파우더 0.2 내지 0.4 Kg, 조미료 0.12 내지 0.16 Kg, 설탕 0.22 내지 0.25 Kg, 후추 0.03 내지 0.40 Kg, 올 스파이스 0.02 내지 0.03 Kg, 육두구 0.02 내지 0.04 Kg, 계피가루 0.02 내지 0.04 Kg, 숯불갈비맛엑기스 0.01 내지 0.04 Kg, 카날 0.36 내지 0.41 Kg, 비믹스 0.38 내지 0.40 Kg, 마늘 0.60 내지 0.81 Kg, 생강 0.12 내지 0.23 Kg 및 물 50 내지 100 Kg의 비율로 구성된 조미액에 닭을 혼합하여 5-10°C 냉장고에서 12 시간 내지 15시간 침지시킨다.

양념이 닭 속에 고루 잘 스며들게 하기 위하여 비믹스를 사용하고 올스파이스는 향신료로서 닭의 특유한 이취를 제거하기 위한 목적으로 보조 양념 조미액에 넣는다. 또한, 다임, 육두구, 계피가루 등의 향신료는 닭에 훈제 맛이 나도록 한다.

오븐 구이 공정

1차 조미공정에서 꺼낸 조미된 닭을 오븐기에 넣고 180 내지 250°C에서 20-50분간 구워낸 후 냉각시킨다.

냉각 후 다시 2차로 80-120°C에서 30 내지 60분간 증숙시킨 후 냉각시킨다.

오븐 구이 후 증숙하는 공정을 거침으로서 일반적으로 끓이는 삼계탕과는 달리 그 공정의 시간을 줄일 수 있을 뿐 만 아니라, 닭의 모양이 유지되므로 상품의 가치를 높일 수 있다. 또한 본 발명의 닭은 고혈압 등을 유발하는 포화지방산이 대부분 제거되어 고단백 저지방의 다이어트 식으로 적당하다.

2차 조미 공정

물 7Kg 에 찹쌀 7.1 내지 7.6 Kg, 멥쌀 1.2 내지 3.5 Kg, 조 0.3 내지 0.8 Kg을 잘 혼합하여 지은 고슬한 밥에 버터, 정제염, 참기름, 통깨를 넣고 간을 한 후 냉각시킨 배 가른 닭 1Kg당 약 0.15 내지 0.31 Kg의 밥을 넣는다. 이때, 그 위에 고명을 적당한 배열로 엮을 수 있고, 고명으로는 잣, 수삼, 대추, 마늘, 호박 씨, 무화과씨, 은행 등이 적당하다.

진공포장공정

상기 공정을 거친 고명을 엮고 잘 구운 닭은 적층 포장지(나일론/폴리에틸렌필름)에 담아 진공 포장하여 -18°C 이하의 냉동고에서 급냉시킨다.

상기한 본 발명은 하기의 실시예에 의하여 좀 더 상세하게 설명될 것이나, 본 발명이 이에 제한되지는 않는다.

[실시예]

(a) 1Kg의 닭을 도살한 후 비식용 부위인 내장, 털, 머리, 발을 제거한 후 물로 깨끗이 세척하고 배를 가른 후 5 내지 10°C의 냉장고에 보관시킨다.

(b) 전처리 공정을 거친 닭 100 마리 당 정제염 1.65 Kg, 칠리파우더 0.30 Kg, 조미료 0.15 Kg, 설탕 0.23 Kg, 후추 0.23 Kg, 올 스파이스 0.03 Kg, 육두구 0.02 Kg, 계피가루 0.02 Kg, 숯불갈비맛 엑기스 0.03 Kg, 카날 0.38 Kg, 비믹스 0.38 Kg, 마늘 0.75 Kg, 생강 0.23 Kg 및 물 75Kg의 비율로 구성된 조미액에 닭을 혼합하여 5-10°C 냉장고에서 12 시간 침지시킨다.

(c) 1차 조미공정에서 꺼낸 조미된 닭을 오븐기에 넣고 220°C에서 25분간 구워낸 후 2차로 100°C의 온도에서 50분간 증숙한다.

(d) 물 7Kg 에 찹쌀 7.40 Kg, 멥쌀 2.00 Kg, 조 0.60 Kg을 잘 혼합하여 40분 내지 60분간 찐 후 10 내지 20 분간 뜸을 들여 만든 고슬하게 밥을 지은 후 버터 0.60 Kg, 정제염 0.16 Kg, 참기름 0.14 Kg, 참깨 0.14 Kg를 넣고 잘 혼합하여 간을 한 후 잘 섞고 이중 0.2 Kg을 닭의 가른 배에 넣고 잣, 수삼, 마늘, 은행, 호박씨 무화과 씨를 밥 위에 고명으로 보기 좋게 엮는다.

(e) 상기 공정을 거친 닭은 적층 포장지(나일론/폴리에틸렌필름)에 담아 진공 포장하여 -18°C 이하의 냉동고에서 급냉시킨다.

발명의 효과

이상에서 살펴본 바와 같이, 본 발명의 즉석 불닭밥 구이는 영양식으로 각광받는 삼계탕을 응용한 것으로 닭을 냉장고에서 본 발명의 조미액에 약 12시간 이상 침지시킴으로서 닭 특유의 이취감을 없애고, 닭에 간이 고루 베개하며, 종래의 삼계탕과는 달리, 오븐 구이 공정을 거치는 바, 육질의 지나친 연화가 발생하지 않고 고혈압 등을 유발하는 포화지방산을 제거하여 고단백 저지방의 영양식을 공급할 뿐 만 아니라, 진공 포장된 완제품은 -18°C 이하에서 급속 동결 과정을 거치게 되는 바, 영양소 파괴가 거의 없고 변질 없이 장기간 유통시킬 수 있는 양호한 식감을 느낄 수 있게 되고 품질의 즉석 불닭밥 구이를 제공하게 되는 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

- (a) 닭의 비식용 부위를 제거하는 전처리 공정 ;
- (b) 닭의 이취감을 제거하고 조미하기 위하여, 정제염, 칠리파우더, 조미료, 설탕, 후추, 올스파이스, 육두구, 계피가루, 숯불갈비맛엑기스, 카날, 비믹스, 마늘, 생강 및 물로 구성된 조미액에 12시간 이상 닭을 침지하는 1차 조미 공정 ;
- (c) 닭을 익힐 뿐 만 아니라, 기름을 제거하기 위하여 180-250°C의 오븐에 구운 후 80-120°C에서 증숙하는 오븐 구이 공정 ;
- (d) 배를 가른 닭에 찹쌀 및 멥쌀로 밥을 짓고 여기에 간을 한 밥을 넣고 고명을 엮는 2차 조미 공정 ; 및
- (e) 생산물의 유통을 위하여 진공 포장하는 진공포장 공정으로 구성된 즉석 불닭밥 구이의 제조방법.

청구항 2.

제 1항에 있어서, 1차 조미 공정에 사용되는 조미액은 닭 100 마리를 기준으로 하여 정제염 1.5 내지 1.7 Kg, 칠리파우더 0.2 내지 0.4 Kg, 조미료 0.12 내지 0.16 Kg, 설탕 0.22 내지 0.25 Kg, 후추 0.03 내지 0.40 Kg, 올 스파이스 0.02 내지 0.03 Kg, 육두구 0.02 내지 0.04 Kg, 계피가루 0.02 내지 0.04 Kg, 숯불갈비맛엑기스 0.01 내지 0.04 Kg, 카날 0.36 내지 0.41 Kg, 비믹스 0.38 내지 0.40 Kg, 마늘 0.60 내지 0.81 Kg, 생강 0.12 내지 0.23 Kg 및 물 50 내지 100 Kg의 비율로 구성된 것을 특징으로 하는 즉석 불닭밥 구이의 제조방법.

청구항 3.

제 1항 또는 제 2항에 있어서, 1차 조미공정은 닭 100 마리를 기준으로 하여 정제염 1.65 Kg, 칠리파우더 0.30 Kg, 조미료 0.15 Kg, 설탕 0.23 Kg, 후추 0.23 Kg, 올스파이스 0.03 Kg, 육두구 0.02 Kg, 계피가루 0.02 Kg, 숯불갈비맛 엑기스 0.03 Kg, 카날 0.38 Kg, 비믹스 0.38 Kg, 마늘 0.75 Kg, 생강 0.23 Kg 및 물 75 Kg으로 구성된 조미액에 닭을 혼합한 후 5 내지 10°C 냉장고에서 12 시간 침지시키는 것을 특징으로 하는 즉석 불닭밥 구이의 제조방법.

청구항 4.

제 1항에 있어서, 오븐구이 공정은 20 내지 50분간 오븐에 굽는 공정 및 30 내지 60분간 증숙하는 공정으로 구성된 것을 특징으로 하는 즉석 불닭밥 구이의 제조방법.

청구항 5.

제 1항에 있어서, 2차 조미공정 시 닭에 넣는 밥은 물 7 Kg 에 찹쌀 7.1 내지 7.6 Kg, 멥쌀 1.2 내지 3.5 Kg, 조 0.3 내지 0.8 Kg으로 구성되고, 배 가른 닭 1 Kg 당 약 0.15 내지 0.31 Kg의 밥을 넣는 것을 특징으로 하는 즉석 불닭밥 구이의 제조방법.

청구항 6.

제 1항 또는 제 5항에 있어서, 닭에 밥을 넣은 후 고명으로 잣, 수삼, 대추, 마늘, 호박씨, 무화과씨, 은행을 얹는 것을 특징으로 하는 즉석 불닭밥 구이의 제조방법.

청구항 7.

제 1항 내지 제 6항의 방법으로 제조된 즉석 불닭밥 구이.