(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.[6]
A23L 1/238
A23L 1/39

(11) 공개번호 특2000-0001586
(43) 공개일자 2000년01월15일

(21) 출원번호 10-1998-0021926
(22) 출원일자 1998년06월12일

(71) 출원인 이영은
경기도 성남시 분당구 수내동 푸른마을 신성아파트 313동 107호
김헌종
경기도 양평군 용문면 마룡2리 425-6
(72) 발명자 김헌종
경기도 양평군 용문면 마룡2리 425-6
이영은
경기도 성남시 분당구 수내동 푸른마을 신성아파트 313동 107호
(74) 대리인 송한천

심사청구 : 있음

(54) 육수간장 제조공법

요약

본 발명은 간장의 제조공법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 기존간장을 주원료로 하여 이에 여러 부재료를 사용하여 새롭게 빚어지게 함으로써 간장 특유의 냄새 및 맛을 제거하고, 영양가를 향상시키며, 조리시 별도의 양념 등을 첨가할 필요가 없어 조리가 간편하며 조리시간을 절약하며 어느 누구라도 손쉽게 조리할 수 있는 육수간장 제조공법에 관한 것이다.

본 발명의 육수간장 제조공법은, 전통 재래식으로 담가 염도계 기준 약 17도로 하여 약 6개월간 숙성시킨 것을 약 45℃로 가열 후 이에 다시마를 넣어 약 20분간 상기 다시마가 우려지게 한 간장과,

사골과 정육을 소정의 비율로 하여 적당한 온도에서 약 24시간 이상 고아 우려낸 후 냉각시켜 부상한 기름기를 걷어낸 육수와,

무, 생강, 사과, 양파, 마늘, 고추씨, 통후추, 표고버섯, 포도당, 대파 등을 소정의 비율로 혼합하여 소정의 온도와 시간으로 조린 소스와를 약 2:2:1의 비율로 혼합하여 그 분량이 약 반으로 줄어들 때까지 은근한 온도로 약 8시간 동안 졸인 후, 약간의 정종을 혼합희석시켜 제조되는 것을 특징으로 한다.

대표도

도1

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명에 따른 육수간장 제조공법의 공정도이다.

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 간장의 제조공법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 기존간장을 주원료로 하여 이에 여러 부재료를 사용하여 새롭게 빚어지게 함으로써 간장 특유의 냄새 및 맛을 제거하고, 영양가를 향상시키며, 조리시 별도의 양념 등을 첨가할 필요가 없어 조리가 간편하며 조리시간을 절약하며 어느 누구라도 손쉽게 조리할 수 있는 육수간장 제조공법에 관한 것이다.

일반적으로 조리시에 간을 맞추기 위해서는 그 요리특성에 따라 소금과 간장을 선택적으로 사용하게 되며, 이에 더불어 맛을 더하기 위해서는 각종 양념이나 조미료 또는 파나 양파 등의 부재료를 첨가시키게

된다.

특히 전통 재래식 간장(조선간장)은 한식요리의 조리시에 필수적으로 사용되는 식품이라 할 수 있으며, 이러한 재래식 간장은 콩을 주원료로 하여 발효화시킨 메주와 소금을 사용하여 빚어지는 까닭에 맛과 영양이 풍부하며, 한국인의 입맛에 배어 있어 한국인에게는 없어서는 않될 중요한 식품으로 인식되어 있다.

그런데 이러한 간장의 사용은 주로 간을 맞추는 데에 주로 사용되므로 요리의 맛과 간을 동시에 달성하기 위해서는 간장사용과 더불어 각종 양념이나 조미료 또는 파나 양파 등의 부재료를 사용하게 된다.

따라서 각종 양념이나 조미료를 별도로 준비하여야 하는 번거러움과 함께 경제적인 문제점이 있었으며, 그 각각의 첨가비율의 산정이 쉽지 않게 되어 아무나 요리를 할 수 없게 되어 전문적인 요리사가 요구되며, 조리시간이 길어지게 되어 바쁜 현대인에게 적합하지 않게 되는 등의 그 조리방법이 쉽지 않게 되는 폐단이 있었다.

또한 각종 양념이나 조미료는 그 제조 및 보관과정에서 변질되거나, 비위생적으로 취급되어질 경우나, 방부제 및 색소가 첨가되거나, 화학조미료일 경우에는 인체에 해로울 수 있으며, 특히 방부제 및 색소가 첨가되거나 화학조미료일 경우에는 한국사람에게 적합하지 않으며 담백하고 개운한 뒷맛을 느낄 수 없는 등의 문제점을 안게 된다.

발명이 이루고자하는 기술적 과제

본 발명은 전술한 종래의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 본 발명의 목적은 기존의 전통 재래식 간장을 주원료로 하여 이에 여러 부재료를 사용한 소스를 혼합가공하여 새롭게 빚어지게 함으로써 간장 특유의 냄새 및 맛을 제거하고, 영양가를 향상시키며, 조리시 별도의 양념 등을 첨가할 필요가 없어 조리가 간편하며 조리시간을 절약하며 어느 누구라도 손쉽게 조리할 수 있는 육수간장 제조공법을 제공하는 데 있다.

상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 육수간장 제조공법은, 다시마로 우려낸 간장과, 사골과 정육으로 고아 우려낸 육수와, 무, 생강, 사과, 양파, 마늘, 고추씨, 통후추, 표고버섯, 포도당, 대파 등을 소정의 비율로 우려낸 소스와를 약 2:2:1로 혼합하여 소정의 온도와 시간으로 조린 후, 마무리로 정종을 첨가 희석시켜 완성되는 것을 특징으로 한다.

발명의 구성 및 작용

이하 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예를 상술하면 다음과 같다.

도 1은 본 발명의 공정도이다.

도시된 바와 같이 본 발명의 육수간장 제조공법은, 전통 재래식으로 제조된 간장과, 사골과 정육으로 고아 우려낸 육수와, 각종 양념으로 만들어진 소스와를 소정의 비율로 혼합하여 조린 후, 마무리로 정종을 첨가 희석시켜 완성된다.

먼저 간장을 준비한다.

간장은 좋은 콩을 사용하여 전통 재래식으로 담가 염도계기준 약 17도로 하여 약 6개월간 숙성시킨 것으로, 약 45℃로 가열 후 이에 다시마를 넣어 약 20분간 상기 다시마가 간장에 우려지게 한 것이다.

간장을 18ℓ로 기준으로 할 때 다시마 400g 인 것이 바람직하다.

다음으로 육수를 준비한다.

육수는 사골 40%와 정육 12%와 생수 48%의 비율로 하여 적당한 온도에서 약 24시간 이상 고아 우려낸 후, 5℃로 냉각시켜 부상한 기름기를 걷어낸 것이다.

다음으로 소스를 준비한다.

소스는 물 18ℓ 기준에 무 300g, 생강 1Kg, 사과 400g, 양파4Kg, 마늘 100g, 고추씨 100g, 통후추 50g, 표고버섯 100g, 포도당 50g, 대파 500g으로 구성되고, 그 분량이 약 반(9ℓ)으로 줄어들 때까지 적당한 온도로 약 10시간 동안 고아 우려낸 것이다.

다음으로 상기 준비된 간장과 육수와 소스를 약 2:2:1의 비율로 혼합하여 그 분량이 약 반으로 줄어들 때까지 은근한 온도로 약 8시간 동안 졸인다.

즉, 간장 18ℓ를 기준으로 할 경우 육수 18ℓ, 소스 9ℓ의 비율로 하여 혼합시켜 그 분량이 약 절반인 20ℓ가 될 때까지 가열한다.

최종단계로 상기 완성된 육수간장에 정종 약 0.9ℓ를 혼합희석시켜 상온인 약 17℃가 유지되도록 식힌다.

이와 같이 제조된 육수간장은 포장단계를 거쳐 유통 및 소비되는 데, 그 사용처는 국종류, 찌개류, 전골류, 나물류, 면류, 고기류, 볶음종류 등 기존 간장이 들어가는 모든 요리에 사용되어진다.

즉, 요리의 맛과 간을 맞추는 다양한 성분의 양념류와 조미료류가 하나의 육수간장으로 제조된 것에 의해, 간장 특유의 냄새 및 맛을 제거하고, 영양가를 향상시키며, 조리시 별도의 양념 등을 첨가할 필요가 없어 조리가 간편하며 조리시간을 절약하며, 어느 누구라도 손쉽게 조리할 수 있게 되는 등의 효과를 발휘하게 된다.

발명의 효과

이상에서 설명한 바와 같이 본 발명의 육수간장 제조공법은, 전통 재래식으로 제조된 간장과, 사골과 정육으로 고아 우려낸 육수와, 각종 양념으로 만들어진 소스와를 소정의 비율로 혼합하여 조린 후, 마무리로 정종을 첨가 희석시켜 완성되는 것에 의해, 간장 특유의 냄새 및 맛을 제거하고, 영양가를 향상시키며, 조리시 별도의 양념 등을 첨가할 필요가 없어 조리가 간편하며 조리시간을 절약하며, 어느 누구라도 손쉽게 조리할 수 있는 등의 효과를 발휘한다.

본 발명은 기재된 실시예에 한정하는 것이 아니고, 본 발명의 사상 및 범위를 벗어나지 않고 다양하게 수정 및 변형을 할 수 있음은 이 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게는 자명하다.

따라서, 그러한 변형예 또는 수정예들은 본 발명의 특허청구범위에 속한다 해야 할 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1

전통 재래식으로 담가 염도계 기준 약 17도로 하여 약 6개월간 숙성시킨 것을 약 45℃로 가열 후 이에 다시마를 넣어 약 20분간 상기 다시마가 우려지게 한 간장과,

사골과 정육을 소정의 비율로 하여 적당한 온도에서 약 24시간 이상 고아 우려낸 후 냉각시켜 부상한 기름기를 걷어낸 육수와,

무, 생강, 사과, 양파, 마늘, 고추씨, 통후추, 표고버섯, 포도당, 대파 등을 소정의 비율로 혼합하여 그 분량이 약 반으로 줄어들 때까지 소정의 온도와 시간으로 조린 소스를 구비하여,

상기 간장과 육수와 소스를 약 2:2:1의 비율로 혼합하여 그 분량이 약 반으로 줄어들 때까지 은근한 온도로 약 8시간 동안 졸여 식힌 후, 약간의 정종을 혼합희석시켜 완성되는 것을 특징으로 하는 육수간장 제조공법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 소스는 물 18ℓ 기준에 무 300g, 생강 1Kg, 사과 400g, 양파4Kg, 마늘 100g, 고추씨 100g, 통후추 50g, 표고버섯 100g, 포도당 50g, 대파 500g으로 구성되어 제조되는 것을 특징으로 하는 육수간장 제조공법.

도면

도면1

