(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년04월25일
(11) 등록번호 10-1851698
(24) 등록일자 2018년04월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/10 (2016.01) *A23L 5/10* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 7/10 (2016.08)
A23L 5/13 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2016-0052834
(22) 출원일자 2016년04월29일
심사청구일자 2016년04월29일
(65) 공개번호 10-2017-0123810
(43) 공개일자 2017년11월09일
(56) 선행기술조사문헌
http://blog.naver.com/kmsoo5555/10185932728(2014.02.19.)*
KR100869406 B1
KR1020150055659 A
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
신용일
서울특별시 용산구 이태원로54가길 16-8(한남동)(한남동,르네상스빌)
(72) 발명자
신용일
서울특별시 용산구 이태원로54가길 16-8(한남동)(한남동,르네상스빌)
(74) 대리인
김종인

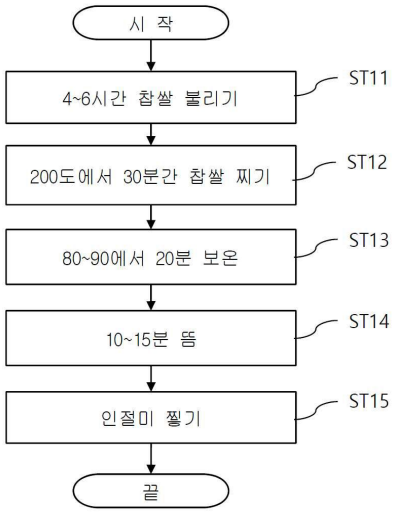
전체 청구항 수 : 총 1 항 심사관 : 이윤아

(54) 발명의 명칭 **인절미 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 인절미 제조방법을 제공하기 위한 것으로, 찹쌀 60 ~ 70 중량%를 4 ~ 6 시간 동안 불리는 찹쌀 불리기 단계와; 불린 찹쌀을 찜기에 넣고 찜기에서 180 ~ 220 도에서 25 ~ 35 분간 찌고, 80 ~ 90 도에서 15 ~ 25 분간 보온시키고, 10 ~ 15 분 동안 뜸을 들여주는 찹쌀 찌기 단계와; 인절미 기계에 식용유 1 ~ 5 중량%를 넣고, 인절미 기계에 찐 찹쌀을 넣어 30초 ~ 2분 동안 찐 찹쌀을 찧어준 후, 설탕 5 ~ 10 중량%와 소금 0.5 ~ 2 중량%를 첨가하고, 30초 ~ 2분 경과 후에 물을 10분의 시간 이내에 첨가하면서 인절미 기계에서 방아를 찧을 수 있도록 하는 인절미 찧기 단계;를 포함하여 구성함으로서, 인절미 기계에서 인절미를 찌는 방법을 개선하여 식감이 좋고 오래두고 먹을 수 있는 인절미를 제조할 수 있다.

대 표 도 - 도2



(52) CPC특허분류
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2300/31 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

찹쌀 60 ~ 70 중량%, 물 20 ~ 30 중량%, 설탕 5 ~ 10 중량%, 소금 0.5 ~ 2 중량%, 식용유 1 ~ 5 중량%를 준비하고, 찹쌀 60 ~ 70 중량%를 4 ~ 6 시간 동안 불리는 찹쌀 불리기 단계와;

상기 찹쌀 불리기 단계 이후 불린 찹쌀을 찜기에 넣고 찜기에서 180 ~ 220 도(℃)에서 25 ~ 35 분간 찌고, 80 ~ 90 도(℃)에서 15 ~ 25 분간 보온시키고, 10 ~ 15 분 동안 뜸을 들여주는 찹쌀 찌기 단계와;

상기 찹쌀 찌기 단계 이후 인절미 기계에 식용유 1 ~ 5 중량%를 넣고, 인절미 기계에 찐 찹쌀을 넣어 30초 ~ 2분 동안 찐 찹쌀을 찧어준 후, 설탕 5 ~ 10 중량%와 소금 0.5 ~ 2 중량%를 첨가하고, 30초 ~ 2분 경과 후에 물을 10분의 시간 이내에 첨가하면서 인절미 기계에서 방아를 찧을 수 있도록 하고, 물을 첨가할 때 0 ~ 2분 시점에는 물 0.9 ~ 1.0 중량% 씩 8 ~ 12회에 걸쳐 넣어주고, 2 ~ 4분 시점에는 물 1.5 ~ 1.8 중량% 씩 8 ~ 12회에 걸쳐 넣어주고, 4 ~ 6분 시점에는 인절미 기계의 방아만 찧어주도록 하는 것을 특징으로 하는 인절미 제조방법.

청구항 2

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 인절미 제조방법에 관한 것으로, 특히 인절미 기계에서 인절미를 찌는 방법을 개선하여 식감이 좋고 오래두고 먹을 수 있는 인절미를 제조하기에 적당하도록 한 인절미 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로 인절미는 찹쌀이나 찹쌀가루를 시루에 쪄서 절구에 찧어 적당한 크기로 잘라 고물을 묻힌 떡을 말한다. 이러한 인절미는 잔칫상에 빼놓지 않고 올리는 대중적이며 동시에 품위 있는 떡으로서 소화가 잘 되고 열량값이 높은 식품이다. 찹쌀을 깨끗이 씻어 일어 2시간 정도 물에 담갔다가 소쿠리에 건져 물기를 뺀다. 팥은 맷돌에 타서 깨끗이 씻어 일어 하룻밤 물에 담갔다가 박박 문질러 여러 번 헹구어 껍질을 떠내려 보낸 다음 소쿠리에 건진다. 콩은 씻어 일어 끓는물에 잠깐 삶아 비린내를 제거하고 볶아 놓는다. 쑥은 다듬어 씻어서 소금물에 새파랗게 데친 다음 물기를 짜내고 다진다. 물기가 빠진 찹쌀을 시루나 찜통에 안쳐 찌는데, 김이 한창 오를 때 묽은 소금물 1/2컵 정도를 훌훌 뿌리고 20분 정도 더 찐 다음 뜸을 푹 들인다. 찜통에 베보자기를 깔고 거피한 팥을 안쳐 찐 다음 으깨어 어레미에 내려 팥고물을 만들고, 볶아놓은 콩을 여러 번 찧어 고운 체로 쳐서 콩고물을 만든다. 안반(또는 절구)에 베보자기를 펴놓고 그 위에 시루에 찐 찰밥을 쏟아 붓고 싸서 대강 으깬 다음 보자기를 벗기고 떡메로 친다(또는 절굿공이로 찧는다). 쑥인절미를 만들 경우에는 이 때 다진 쑥을 넣어 가며 친다. 찧은 인절미를 손에 물을 발라 가며 가늘고 납작하게 만든 후 가로 4cm, 세로 2cm, 두께 0.8cm 정도되게 썰어 갖가지 고물을 묻힌다.

[0003] 도 1은 종래 인절미 제조방법을 보인 흐름도이다.

[0004] 이는 대한민국 공개특허공보 제10-2012-0060437호의 '기능성 인절미 및 이의 제조방법'에 개시된 내용이다.

[0005] 그래서 쌀을 세척한 후 15 내지 20℃의 물에 침지시켜 7 내지 9시간 동안 불리는 단계(ST1); 상기 불린 쌀에 물, 소금, 볶은 깨를 혼합하고, 상기 쌀가루에 세절한 단호박 또는 마를 혼합하는 단계(ST2); 상기 혼합물을 15 내지 20분간 찌는 단계(ST3); 상기 혼합물을 절구로 빻아 반죽하는 단계(ST4); 상기 반죽을 넓게 펴서 가로 2 내지 2.5cm, 세로 3.5 내지 4cm로 잘라 고물을 묻히는 단계(ST5);로 구성된다.

[0006] 그러나 종래기술은 전통적인 인절미 제조방법을 개선시킨 것으로서, 본 발명에서와 같이 인절미 기계에서 인절미를 찌는 방법과는 차이가 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) KR 10-2012-0060437 A

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 이에 본 발명은 상기와 같은 종래의 제반 문제점을 해결하기 위해 제안된 것으로, 본 발명의 목적은 인절미 기계에서 인절미를 찌는 방법을 개선하여 식감이 좋고 오래두고 먹을 수 있는 인절미를 제조할 수 있는 인절미 제조방법을 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

[0009] 도 2는 본 발명의 일 실시예에 의한 인절미 제조방법을 보인 흐름도이다.

[0010] 이에 도시된 바와 같이, 찹쌀 60 ~ 70 중량%, 물 20 ~ 30 중량%, 설탕 5 ~ 10 중량%, 소금 0.5 ~ 2 중량%, 식용유 1 ~ 5 중량%를 준비하고, 찹쌀 60 ~ 70 중량%를 4 ~ 6 시간 동안 불리는 찹쌀 불리기 단계(ST11)와; 상기 찹쌀 불리기 단계 이후 불린 찹쌀을 찜기에 넣고 찜기에서 180 ~ 220 도(℃)에서 25 ~ 35 분간 찌고, 80 ~ 90 도(℃)에서 15 ~ 25 분간 보온시키고, 10 ~ 15 분 동안 뜸을 들여주는 찹쌀 찌기 단계(ST12 ~ ST14)와; 상기 찹쌀 찌기 단계 이후 인절미 기계에 식용유 1 ~ 5 중량%를 넣고, 인절미 기계에 찐 찹쌀을 넣어 30초 ~ 2분 동안 찐 찹쌀을 찧어준 후, 설탕 5 ~ 10 중량%와 소금 0.5 ~ 2 중량%를 첨가하고, 30초 ~ 2분 경과 후에 물을 10분의 시간 이내에 첨가하면서 인절미 기계에서 방아를 찧을 수 있도록 하는 인절미 찧기 단계(ST15);를 포함하여 수행하는 것을 특징으로 한다.

[0011] 상기 인절미 찧기 단계는, 물을 첨가할 때 0 ~ 2분 시점에는 물 0.9(= 약 20/2279) ~ 1.0(= 약 25/2279) 중량% 씩 8 ~ 12회에 걸쳐 넣어주고, 2 ~ 4분 시점에는 물 1.5(= 약 35/2279) ~ 1.8(= 약 40/2279) 중량% 씩 8 ~ 12회에 걸쳐 넣어주고, 4 ~ 6분 시점에는 인절미 기계의 방아만 찧어주도록 하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0012] 본 발명에 의한 인절미 제조방법은 인절미 기계에서 인절미를 찌는 방법을 개선하여 식감이 좋고 오래두고 먹을 수 있는 인절미를 제조할 수 있는 효과가 있다.

[0013] 또한 기존의 대부분의 떡집떡집들이 펀칭기라는 기계를 일반적으로 사용하고 있는데 반해, 본 발명에서는 절구방식의 떡방아 기계를 사용할 수 있으며, 이러한 절구방식의 떡방아 기계의 사용시 물, 소금, 설탕의 양과 넣는 타이밍을 조절하고 절구방식으로 떡을 찧어서 제조된 인절미에서 식감이 좋아지고, 오랫동안 부드러움을 유지할 수 있는 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 종래 인절미 제조방법을 보인 흐름도이다.

도 2는 본 발명의 일 실시예에 의한 인절미 제조방법을 보인 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이와 같이 구성된 본 발명에 의한 인절미 제조방법의 바람직한 실시예를 첨부한 도면에 의거하여 상세히 설명하면 다음과 같다. 하기에서 본 발명을 설명함에 있어 관련된 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략할 것이다. 그리고 후술되는 용어들은 본 발명에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서, 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 판례 등에 따라 달라질 수 있으며, 이에 따라 각 용어의 의미는 본 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 해석되어야 할 것이다.

[0016] 먼저 본 발명은 인절미 기계에서 인절미를 찌는 방법을 개선하여 식감이 좋고 오래두고 먹을 수 있는 인절미를

제조하고자 한 것이다.

[0017] 도 2는 본 발명의 일 실시예에 의한 인절미 제조방법을 보인 흐름도이다.

[0018] 찹쌀 불리기 단계(ST11)에서는 찹쌀 60 ~ 70 중량%를 4 ~ 6 시간 동안 불린다.

[0019] 찹쌀 찌기 단계(ST12 ~ ST14)에서는 불린 찹쌀을 찜기에 넣고 찜기에서 180 ~ 220 도(℃)에서 25 ~ 35 분간 찌고, 80 ~ 90 도(℃)에서 15 ~ 25 분간 보온시키고, 10 ~ 15 분 동안 뜸을 들여준다.

[0020] 인절미 찧기 단계(ST15)에서는 인절미 기계에 식용유 1 ~ 5 중량%를 넣고, 인절미 기계에 찐 찹쌀을 넣어 30초 ~ 2분 동안 찐 찹쌀을 찧어준 후, 설탕 5 ~ 10 중량%와 소금 0.5 ~ 2 중량%를 첨가하고, 30초 ~ 2분 경과 후에 물을 10분의 시간 이내에 첨가하면서 인절미 기계에서 방아를 찧을 수 있도록 한다. 이때 물을 2분 ~ 10분간에 걸쳐 첨가할 때, 0 ~ 2분 시점에는 물 20 ~ 25 ml 씩 8 ~ 12회에 걸쳐 넣어주고, 2 ~ 4분 시점에는 물 35 ~ 40 ml씩 8 ~ 12회에 걸쳐 넣어주고, 4 ~ 6분 시점에는 인절미 기계의 방아만 찧어주도록 한다. 이때 찹쌀 물 설탕 소금 및 식용유의 총 합계 중량이 2,279g이므로, 20ml는 2,279g 중에서 약 0.9 중량%를 차지하고, 25ml는 2,279g 중에서 약 1.0 중량%를 차지하고, 35ml는 2,279g 중에서 약 1.5 중량%를 차지하고, 40ml는 2,279g 중에서 약 1.8 중량%를 차지한다.

[0021] 이러한 본 발명의 동작을 좀더 상세히 설명하면 다음과 같다.

표 1

[0022] 인절미의 성분 비율

항목	최적 중량(g)	비율(%)	최소비율(%)	최소비율값(g)	최대비율(%)	최대비율값(g)
찹쌀	1,400	61.43%	50.00%	1,139.50	70.00%	1,595.30
물	600	26.33%	20.00%	455.80	30.00%	683.70
설탕	200	8.78%	5.00%	113.95	10.00%	227.90
소금	29	1.27%	0.50%	11.40	2.00%	45.58
식용유	50	2.19%	1.00%	22.79	5.00%	113.95
합계	2,279	100.00%	76.50%	1,743.44	117.00%	2,666.43

[0023] 표 1에서, 인절미의 성분은 찹쌀, 물, 설탕, 소금, 식용유이다. 또한 최적 중량은 인절미를 만들기 위해 들어가는 재료의 중량으로서, 찹쌀은 1,400g, 물은 600ml, 설탕은 200g, 소금은 29g, 식용유는 50g이다. 비율은 최적 중량이 전체 중량 2,279g 중에서 차지하는 비율이다. 최소비율은 찹쌀, 물, 설탕, 소금, 식용유의 최소 첨가 비율(%)이고, 최소비율값은 최소 비율(%)을 그람(g) 단위로 환산한 값이다. 최대비율은 찹쌀, 물, 설탕, 소금, 식용유의 최대 첨가 비율(%)이고, 최대비율값은 최대 비율(%)을 그람(g) 단위로 환산한 값이다.

[0024] 먼저 찹쌀 불리기 단계에서는 찹쌀을 흐르는 물에 잘 씻어준 뒤 물에 4시간 이상 불려준다

[0025] 찹쌀 찌기 단계에서는 불린 찹쌀을 압력밥솥에 찜기를 넣고 밥보자기를 깔아주고 불린 찹쌀을 넣어준다. 밥이 타지 않도록 적당량의 물을 넣어준다, 그런 다음 찜기에서 찹쌀을 쪄야 하는데, 온도는 200℃에서 30분, 보온온도(80 ~ 90℃)에서 20분, 그리고 10 ~ 15분(밥솥이 식는 정도에 따라서) 정도 뜸을 들여준다.

[0026] 인절미 찧기 단계에서는 인절미 기계에 식용유 50g을 붓고 찐 밥을 넣어준다.

[0027] 그리고 인절미 기계를 작동시켜 약 1분 동안 밥을 고르게 찧어준다.

[0028] 밥이 적당히 찧어지면, 설탕 200g과 소금 29g를 1분에 걸쳐서 2 ~ 3번 나눠 넣어준다.

[0029] 설탕과 소금을 다 넣어주고 1분이 지나면 물을 4분간 넣어야 하는데, 다음과 같이 수행한다.

[0030] 즉, 초기 0 ~ 2분 사이에는 물을 약 20 ~ 25ml씩 약 10회 정도 넣어준다. 이는 인절미가 고르고 잘 찧어질 수 있도록 조금씩 넣어준다.

[0031] 또한 2분 ~ 4분 사이에는 물을 약 35~40ml씩 약 10회 정도 넣어준다. 이는 인절미에 공기를 넣어주는 작업으로 너무 질어지지 않을 정도로 물을 넣어준다.

[0032] 또한 4분 ~ 6분 사이에는 방아만 찧어준다.

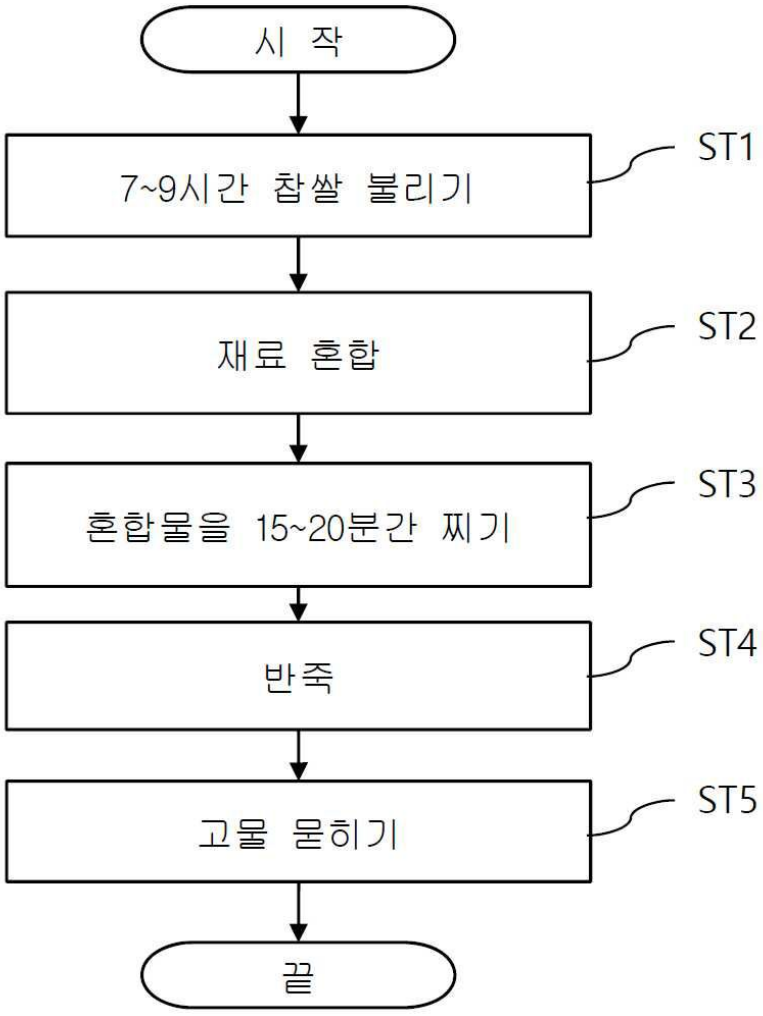
[0033] 이렇게 완성된 인절미를 떡 비닐에 담아 식혀주면 인절미가 완성된다.

[0034] 이처럼 본 발명은 인절미 기계에서 인절미를 찌는 방법을 개선하여 식감이 좋고 오래두고 먹을 수 있는 인절미를 제조하게 된다.

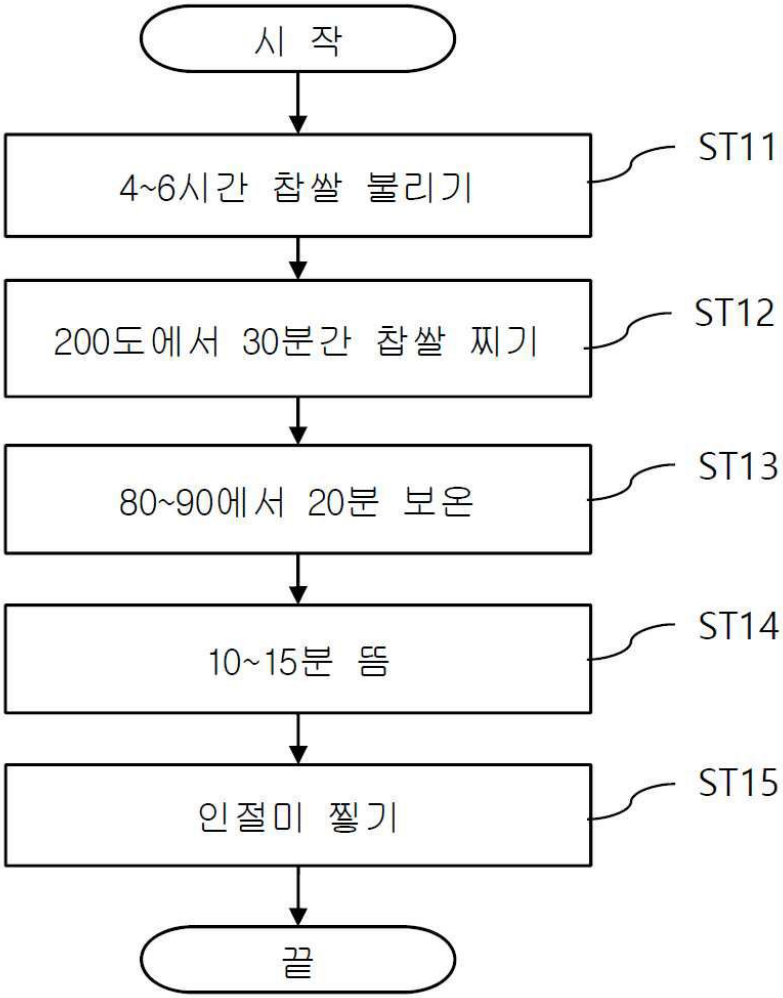
[0035] 이상에서 실시예를 들어 본 발명을 더욱 상세하게 설명하였으나, 본 발명은 반드시 이러한 실시예로 국한되는 것은 아니고, 본 발명의 기술사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 다양하게 변형실시될 수 있다. 따라서 본 발명에 개시된 실시예들은 본 발명의 기술적 사상을 한정하기 위한 것이 아니라 설명하기 위한 것이고, 이러한 실시예에 의하여 본 발명의 기술적 사상의 범위가 한정되는 것은 아니다. 본 발명의 보호범위는 청구범위에 의하여 해석되어야 하며, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 기술적 사상은 본 발명의 권리범위에 포함되는 것으로 해석되어야 할 것이다.

도면

도면1



도면2


시 작
4~6시간 찹쌀 불리기
ST11
200도에서 30분간 찹쌀 찌기
ST12
80~90에서 20분 보온
ST13
10~15분 뜸
ST14
인절미 찧기
ST15
끝