



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2024년10월15일
(11) 등록번호 10-2716632
(24) 등록일자 2024년10월08일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 19/20 (2016.01) A23L 13/40 (2023.01)
A23L 19/00 (2022.01) A23L 27/10 (2016.01)
A23L 27/50 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 19/20 (2016.08)
A23L 13/428 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2023-0084389
(22) 출원일자 2023년06월29일
심사청구일자 2023년06월29일
(56) 선행기술조사문헌
KR102412267 B1*
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
오하은
서울특별시 동작구 흑석한강로 12, 110동 1205호
(흑석동, 흑석한강센트레빌)
(72) 발명자
오하은
서울특별시 동작구 흑석한강로 12, 110동 1205호
(흑석동, 흑석한강센트레빌)
(74) 대리인
김영관

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 황상필

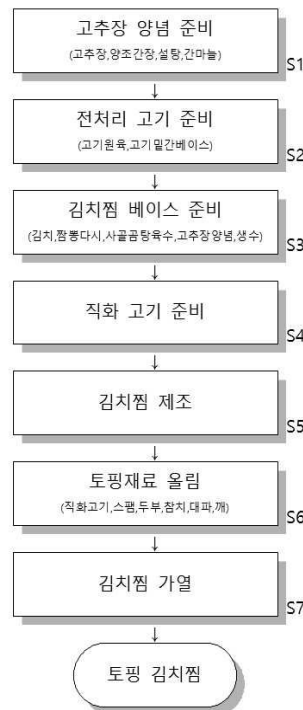
(54) 발명의 명칭 토핑 김치찌침 및 그 제조방법

(57) 요약

본 발명은 토핑 김치찌침 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌침 및 그 제조방법에 관한 것이다. 보다 구체적으로, 김치찌침 위에 따로 직화로 구워낸 고기를 '토핑'의 형태로 올리는 새로운 방식의 레시피로서 고기와 김치를 함께 섞은 상태에서 조

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



리하는 기존의 김치찌과는 달리 전처리해 직화로 구워낸 고기, 스펀, 두부, 참치 등을 내 마음대로 조합해서 먹을 수 있다는 점에서 '작은 것, 소소한 나만의 것 하나'가 중요하고 트렌디한 나만의 개성을 요구하는 MZ 세대의 소비 트렌드에 부합할 수 있을 뿐만 아니라 전처리해 직화로 구워낸 고기의 '불 맛'으로 풍미를 향상시킬 수 있으며 나만의 토핑을 올리는 DIY 형태의 김치찌을 제공할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌 및 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명에 따른 토핑 김치찌의 제조방법은, 김치찌의 제조방법에 있어서, 고추장 양념을 준비하는 단계(S1); 고기 원육에 고기 밀간 베이스를 배합하고 숙성하여 전처리 고기를 준비하는 단계(S2); 김치와 상기 고추장 양념을 이용하여 김치찌 베이스를 준비하는 단계(S3); 상기 전처리 고기를 직화로 구워 직화 고기를 준비하는 단계(S4); 상기 김치찌 베이스를 끓여 김치찌를 제조하는 단계(S5); 상기 김치찌 위에 상기 직화 고기를 포함하는 토핑 재료를 올리는 단계(S6); 및 상기 토핑 재료를 올린 김치찌를 가열하는 단계(S7);를 포함하는 것을 특징으로 한다.

(52) CPC특허분류

- A23L 19/01 (2016.08)
- A23L 27/10 (2016.08)
- A23L 27/50 (2016.08)
- A23L 27/50 (2016.08)
- A23V 2002/00 (2023.08)
- A23V 2300/24 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

- KR1020200016469 A*
- KR101710804 B1
- KR1020170140472 A
- KR1020160088658 A*
- KR1020210103061 A*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

김치찌개의 제조방법에 있어서,
 고추장 양념을 준비하는 단계(S1);
 고기 원육에 고기 밀간 베이스를 배합하고 숙성하여 전처리 고기를 준비하는 단계(S2);
 김치와 상기 고추장 양념을 이용하여 김치찌개 베이스를 준비하는 단계(S3);
 상기 전처리 고기를 직화로 구워 직화 고기를 준비하는 단계(S4);
 상기 김치찌개 베이스를 끓여 김치찌개를 제조하는 단계(S5);
 상기 김치찌개 위에 상기 직화 고기를 포함하는 토핑 재료를 올리는 단계(S6); 및
 상기 토핑 재료를 올린 김치찌개를 가열하는 단계(S7);를 포함하고,
 상기 S1 단계에서, 상기 고추장 양념은, 고추장, 양조간장, 설탕 및 간마늘을 포함하며,
 상기 S2 단계에서, 상기 고기 밀간 베이스는, 진간장, 설탕, 후추, 간마늘 및 맛술을 포함하고,
 상기 S6 단계에서, 상기 토핑 재료는 상기 직화 고기에 스펀, 두부, 참치, 대파, 깨로 이루어지는 균으로부터 선택되는 적어도 어느 하나 이상을 더 포함하며,
 상기 S2 단계에서, 고기 원육을 고기 밀간 베이스와 배합하기 전에, 수국차일 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~14시간 동안 숙성하는 전처리 과정을 거치고,
 상기 수국차일 추출액은, 수국차일을 그 중량의 0.5~2.0배의 물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 추출한 것을 특징으로 하는 토핑 김치찌개의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

김치찌개에 있어서,
 청구항 1의 토핑 김치찌개의 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 토핑 김치찌개.

발명의 설명

기술 분야

- [0001] 본 발명은 토핑 김치찌개 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌개 및 그 제조방법에 관한 것이다.
- [0002] 보다 구체적으로, 본 발명은 김치찌개 위에 따로 직화로 구워낸 고기를 '토핑'의 형태로 올리는 새로운 방식의 레

시피로서 고기와 김치를 함께 섞은 상태에서 조리하는 기존의 김치찌개와는 달리 전처리해 직화로 구워낸 고기, 스펀, 두부, 참치 등을 내 마음대로 조합해서 먹을 수 있다는 점에서 '작은 것, 소소한 나만의 것 하나'가 중요하고 트렌디한 나만의 개성을 요구하는 MZ 세대의 소비 트렌드에 부합할 수 있을 뿐만 아니라 전처리해 직화로 구워낸 고기의 '불 맛'으로 풍미를 향상시킬 수 있으며 나만의 토핑을 올리는 DIY 형태의 김치찌개를 제공할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌개 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0004] 우리 조상들은 예로부터 수분이 많은 채소를 오래 저장하기 위한 수단으로 여러 가지 방법을 고안하였다. 여기에서 채소를 소금으로 절여 여러 가지 양념에 섞어 먹는 방법이 개발되었고, 이것이 오늘날의 김치가 되었다.
- [0005] 김치는 무, 배추, 오이 등을 소금에 절여서 고추, 마늘, 파, 생강, 젓갈 등의 양념을 버무린 후 젓산균에 의해 저온에서 발효한 제품으로, 한국인의 식탁에서 빼놓을 수 없는 반찬이다. 김치는 여러 종류의 식재료를 이용하여 만든 발효식품으로 각종 무기질과 비타민이 풍부해 영양학적으로 우수하다. 특히, 김장 김치는 채소가 부족한 겨울철에 비타민의 공급원이 되었다. 김치는 지역과 계절, 주재료에 따라 담그는 방법이 다양하게 발달했다.
- [0006] 김치가 숙성함에 따라 증가하는 유산균과 유기산, 식이섬유는 장을 깨끗이 하는 정장작용을 하고 장내 발암물질의 활성화와 대장의 pH를 저하시켜 대장암을 예방하는데 중요한 역할을 하며, 몸에 나쁜 혈청 콜레스테롤 양을 감소시키고 혈전을 만드는 피브린의 분해를 활성화시켜 동맥경화를 예방한다. 또한, 비타민 C, 베타카로틴, 페놀 화합물, 클로로필 등 항산화 성분이 풍부하여 노화를 억제하는데, 부재료인 파, 마늘, 고추, 생강 등의 재료도 높은 항산화성을 나타냄으로 인해 새로운 콜라겐 형성과 피부조직을 두껍게 유지하고 각질층을 부드럽게 해주는 효과가 있다.
- [0007] 위와 같은 효능으로 인해 김치는 국내에서 뿐만 아니라, 국외에서까지 수요가 증가하고 있는 추세이며 이에 맞게 김치의 맛과 향을 비롯하여 영양학적으로 우수한 김치를 취식 선호도가 특별히 낮은 아이들이 거부감 없이 취식할 수 있는 방법, 식품 등에 대한 연구 개발이 활발히 진행 중에 있다.
- [0009] 식생활의 서구화와 다양화로 육류 소비량이 날로 증가하고 있으며, 그 중에서도 소고기나 돼지고기 등의 육류의 소비가 많은 비중을 차지하고 있다. 이러한 육류는 김치에 없거나 부족한 유익한 영양소, 예컨대 단백질 등을 풍부하게 함유하고 있으나, 이를 너무 자주 섭취하게 되면 체내 콜레스테롤 수치 증가로 인해 비만도가 높아질 우려가 있다. 일반적으로, 우육이나 돈육은 대표적인 식육으로 부위별로 다양한 풍미와 영양을 가지고 있으며 기호에 따라서 수많은 조리법이 개발되어 주재료로 이용되고 있다.
- [0010] 우육은 양질의 동물성 단백질과 비타민 등을 함유하고 있어 영양가가 높다. 특히 근내지방이 균일하게 분포될수록 식감이 우수하여 높은 품질등급으로 평가한다. 우육의 부위중에서도 젤라틴이 풍부한 목심과 육즙이 풍부한 등심, 및 지방분포율이 높은 채끝 부위는 주로 구이나 스테이크용으로 선호하며, 갈비 부위는 육질이 부드러워 구이나 탕, 찜요리 등 다양한 요리의 재료로 이용된다.
- [0011] 돈육도 단백질과 비타민 함량이 풍부하고 특히 우육에 비해 지방 함량이 높고 육질이 연하여 보다 다양한 요리의 재료로 활용된다. 돈육 역시 근내지방도나 수분함출도에 따라 품질과 맛이 차별된다. 돈육은 육질이 부드러운 목살과 지방이 풍부한 삼겹살은 주로 구이용으로 이용하고, 지방이 비교적 적는데 비해 육질이 가장 연한 등심과 안심은 돈육 스테이크용으로 선호하며, 갈비 부위는 구이, 찜, 조림 등에 활용된다.
- [0012] 닭고기는 먹기에 좋을 뿐만 아니라 영양적으로도 많은 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 즉, 닭고기에는 불포화 지방산과 리놀레산이 함유되어 있어 암 예방은 물론 동맥경화, 심장병 등 병에도 효과가 있으며, 다른 육류에 비해 단백질 함량이 높고 소화가 잘 되므로 임산부에게 좋은 영양식이 된다. 이러한 닭고기는 맛이 담백하고 고 영양가 식품이면서 대량 사육이 용이하기 때문에 동서양을 망라하고 사람들에게 가장 사랑받는 기호식품으로 자리잡고 있다. 최근에는 닭이나 오리를 이용한 요리방법도 국가와 기후풍속에 따라서 수없이 많이 개발되었고 또한 소개되었다. 참쌀과 마늘, 대추, 인삼등을 넣고 오래 동안 끓여 만든 삼계탕은 누구나 좋아하는 여름철 보양식이라 할 수 있다.
- [0014] 김치와 육류를 함께 사용하여 영양학적으로도 우수하면서, 육류 섭취에 따른 문제점인 비만도 증가, 혈액순환 저하 등과 함께 체내 저장력 증가, 염증반응 억제 등의 생리활성을 개선할 수 있는 김치 관련 음식에 대한 요구가 계속되고 있다.
- [0015] 김치찌개는, 이와 같이 김치와 육류를 함께 사용하는 대표적인 요리로서 대중적인 한국 요리 중 하나이다. 이러한 김치찌개는 배추김치를 기본으로 동물성 재료와 파, 마늘 등의 향신료와 함께 오랜 시간 문근하게 익혀내는 찜 요

리이다.

[0017] 김치찌개 관한 다양한 선행기술로서, 대한민국 등록특허 제10-2412267호(등록일자 2022년06월20일)에는, 등갈비 원료육을 이용하여 등갈비를 제조하여 준비하는 등갈비 준비 단계(S100); 목은지를 준비하는 목은지 준비 단계(S200); 육수를 준비하는 육수 준비 단계(S300); 다진양념을 제조하는 다진양념 준비 단계(S400); 대파와 양파를 준비하는 대파 및 양파 준비 단계(S500); 및 상기 등갈비, 목은지, 육수, 다진양념, 양파 및 대파를 이용하여 밀키트를 제조하는 밀키트 제조 단계(S600)를 포함하는 것을 특징으로 하는 등갈비 김치찌개 밀키트 제조방법에 관한 기술이 개시되어 있고, 대한민국 등록특허 제10-2333702호(등록일자 2021년11월26일)에는, a) 숙성된 김치를 준비하는 단계; b) 당귀, 감초, 엄나무 및 차가버섯을 포함하는 한방 엑기스를 준비하는 단계; c) 육류를 전처리하는 단계; d) 상기 숙성된 김치, 한방 엑기스, 상기 전처리된 육류 및 물을 혼합하고 가열하는 단계; 및 e) 가열된 조성물을 숙성하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 한방 김치찌개 제조방법에 관한 기술이 개시되어 있다.

[0019] 또한, 대한민국 등록특허 제10-2023575호(등록일자 2019년09월16일)에는, 깔라만시 발효 추출물을 포함하는 막걸리 및 물을 125 : 875 중량%로 혼합한 후 다시마 및 멸치를 투여하여 가열하는 단계; 상기 가열한 막걸리 혼합물에서 다시마 및 멸치를 건져내어 육수를 제조하는 단계; 및 배추김치 및 육수에 상기 육수를 투여하고 김치국물, 다진 마늘, 국간장, 및 고춧가루를 첨가하여 가열하는 단계;를 포함하는, 깔라만시 발효 추출물을 포함하는 막걸리를 함유하는 김치찌개의 제조방법에 관한 기술이 개시되어 있고, 대한민국 등록특허 제10-1355252호(등록일자 2014년01월17일)에는, 3~5L의 물에 무우 200~400g, 멸치 80~120g, 다시마 80~120g, 양파 120~160g을 넣고 이를 가열하여 끓기 시작하면 약한 불에서 30~40분 동안 더 가열하여서 만든 찜 육수의 준비단계(S1)와; 통상의 신맛이 나는 배추 김치를 물로 씻어낸 다음 물기를 뺀 상태의 목은 김치 준비단계(S2)와; 상기 찜 육수에 상기 단계를 거친 목은 김치 2~4포기를 투입하고 올리브오일10~20cc를 첨가하여 목은 김치를 30~50분 동안 끓이는 단계(S3); 및 상기 목은 김치를 끓이는 단계가 끝나는 5~10분 전에 홍삼편을 투입하는 홍삼편 투입단계(S4);를 포함하는 것을 특징으로 하는 홍삼 김치찌개의 제조방법에 관한 기술이 개시되어 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0021] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-2412267호(등록일자 2022년06월20일)
- (특허문헌 0002) 대한민국 등록특허 제10-2333702호(등록일자 2021년11월26일)
- (특허문헌 0003) 대한민국 등록특허 제10-2023575호(등록일자 2019년09월16일)
- (특허문헌 0004) 대한민국 등록특허 제10-1355252호(등록일자 2014년01월17일)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0022] 본 발명은 상기한 바와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌개 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.

[0023] 보다 구체적으로, 본 발명은 김치찌개 위에 따로 직화로 구워낸 고기를 '토핑'의 형태로 올리는 새로운 방식의 레시피로서 고기와 김치를 함께 섞은 상태에서 조리하는 기존의 김치찌개와는 달리 전처리해 직화로 구워낸 고기, 스펀, 두부, 참치 등을 내 마음대로 조합해서 먹을 수 있다는 점에서 '작은 것, 소소한 나만의 것 하나'가 중요하고 트렌디한 나만의 개성을 요구하는 MZ 세대의 소비 트렌드에 부합할 수 있을 뿐만 아니라 전처리해 직화로 구워낸 고기의 '불 맛'으로 풍미를 향상시킬 수 있으며 나만의 토핑을 올리는 DIY 형태의 김치찌개를 제공할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌개 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.

[0025] 본 발명의 해결하고자 하는 과제는 이상에서 언급한 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 해결하고자 하는 과제들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어질 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

- [0027] 상기와 목적을 달성하기 위하여 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법은, 김치찌개의 제조방법에 있어서, 고추장 양념을 준비하는 단계(S1); 고기 원육에 고기 밀간 베이스를 배합하고 숙성하여 전처리 고기를 준비하는 단계(S2); 김치와 상기 고추장 양념을 이용하여 김치찌개 베이스를 준비하는 단계(S3); 상기 전처리 고기를 직화로 구워 직화 고기를 준비하는 단계(S4); 상기 김치찌개 베이스를 끓여 김치찌개를 제조하는 단계(S5); 상기 김치찌개 위에 상기 직화 고기를 포함하는 토핑 재료를 올리는 단계(S6); 및 상기 토핑 재료를 올린 김치찌개를 가열하는 단계(S7);를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0028] 또한, 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법은, 상기 S1 단계에서, 상기 고추장 양념은, 고추장, 양조간장, 설탕 및 간마늘을 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0029] 또한, 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법은, 상기 S2 단계에서, 상기 고기 밀간 베이스는, 진간장, 설탕, 후추, 간마늘 및 맛술을 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0030] 또한, 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법은, 상기 S6 단계에서, 상기 토핑 재료는, 상기 직화 고기에 스펀, 두부, 참치, 대파, 깨로 이루어지는 군으로부터 선택되는 적어도 어느 하나 이상을 더 포함하는 것을 특징으로 한다
- [0032] 한편, 본 발명에 따른 토핑 김치찌개는, 김치찌개에 있어서, 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0034] 이상과 같은 구성의 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법에 의하면, 소비자들의 다양한 기호나 니즈를 충족할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌개 및 그 제조방법을 제공할 수 있다.
- [0035] 보다 구체적으로, 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법에 의하면, 김치찌개 위에 따로 직화로 구워낸 고기를 '토핑'의 형태로 올리는 새로운 방식의 레시피로서 고기와 김치를 함께 섞은 상태에서 조리하는 기존의 김치찌개과는 달리 전처리해 직화로 구워낸 고기, 스펀, 두부, 참치 등을 내 마음대로 조합해서 먹을 수 있다는 점에서 '작은 것, 소소한 나만의 것 하나'가 중요하고 트렌디한 나만의 개성을 요구하는 MZ 세대의 소비 트렌드에 부합할 수 있을 뿐만 아니라 전처리해 직화로 구워낸 고기의 '불 맛'으로 풍미를 향상시킬 수 있으며 나만의 토핑을 올리는 DIY 형태의 김치찌개를 제공할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌개 및 그 제조방법을 제공할 수 있다.
- [0037] 본 발명의 효과는 이상에서 언급한 것들에 한정되지 않으며, 언급되지 아니한 다른 효과들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해되어질 수 있을 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0039] 도 1은 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법을 개략적으로 보여주는 제조 공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0040] 이하, 후술되어 있는 내용을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예들을 상세히 설명한다. 그러나, 본 발명은 여기서 설명되는 실시예들에 한정되지 않고 다른 형태로 구체화될 수도 있다. 오히려, 여기서 소개되는 실시예들은 개시된 내용이 철저하고 완전해질 수 있도록 그리고 당업자에게 본 발명의 기술적 사상이 충분히 전달될 수 있도록 하기 위해 제공되어지는 것이다. 본 명세서 전체에 걸쳐서 동일한 부호들은 동일한 구성요소들을 나타낸다.
- [0042] 도 1은 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법을 개략적으로 보여주는 제조 공정도이다.
- [0044] 본 발명에 따른 토핑 김치찌개의 제조방법은, 김치찌개의 제조방법에 있어서, 고추장 양념을 준비하는 단계(S1); 고기 원육에 고기 밀간 베이스를 배합하고 숙성하여 전처리 고기를 준비하는 단계(S2); 김치와 상기 고추장 양념을 이용하여 김치찌개 베이스를 준비하는 단계(S3); 상기 전처리 고기를 직화로 볶아 구워내어 직화 고기를 준비하는 단계(S4); 상기 김치찌개 베이스를 끓여 김치찌개를 제조하는 단계(S5); 상기 김치찌개 위에 상기 직화 고기를 포함하는 토핑 재료를 올리는 단계(S6); 및 상기 토핑 재료를 올린 김치찌개를 가열하는 단계(S7);를 포함하는 것으로 구성할 수 있다.

- [0046] 이하, 본 발명에 따른 토핑 김치점의 제조방법을 도 1을 참조하여 단계별로 보다 구체적으로 설명한다.
- [0048] 1. 고추장 양념 준비 단계(S1);
- [0049] 본 단계는, 고추장 양념을 준비하는 단계이다.
- [0050] 보다 구체적으로, 상기 고추장 양념은 고추장, 양조간장, 설탕 및 간마늘로 이루어지는 것으로 구성할 수 있다. 예를 들어, 고추장 3kg 기준으로, 양조간장 70g, 설탕 80g 및 간마늘 800g으로 구성할 수 있다.
- [0052] 2. 전처리 고기 준비 단계(S2);
- [0053] 본 단계는, 고기 원육에 고기 밀간 베이스를 배합하고 숙성하여 전처리 고기를 준비하는 단계이다.
- [0054] 보다 구체적으로, 물에 담궈 핏물을 제거한 고기 원육에 진간장, 설탕, 후추, 간마늘 및 맛술로 이루어지는 상기 고기 밀간 베이스와 배합한 다음, 숙성 중 잔물기를 제거하기 위하여 드레인 올린 받드에 담아 냉장 보관하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0055] 또한, 상기 고기 원육은 고기 재료로서 통상적으로는 주로 돼지와 소를 말하는 것이지만, 돼지나 소 이 외에도 닭, 오리, 염소, 양 등의 가축을 포함하는 것으로 구성할 수 있고 본 발명에서 그 종류가 제한되는 것은 아니다.
- [0056] 또한, 상기 고기 밀간 베이스는, 예를 들어 한돈 미박 후지(3mm 두께) 1kg 기준으로, 진간장 85g, 설탕 40g, 후추 6g, 간마늘 100g 및 맛술 30g으로 구성할 수 있다.
- [0058] 3. 김치점 베이스 준비 단계(S3);
- [0059] 본 단계는, 김치와 상기 고추장 양념을 이용하여 김치점 베이스를 준비하는 단계이다.
- [0060] 보다 구체적으로, 다음과 같은 과정을 통하여 준비하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0061] - 워에 식용유 70g을 크게 둘러 팬 표면을 코팅한다.
- [0062] - 워에 한입 크기로 자른 김치 5kg, 짬뽕다시 50g, 사골 곰탕 육수 1,000g, 상기 고추장 양념 300g을 넣고, 김치가 잠기기 1cm 정도 전까지 생수를 부어 넣고 중불로 끓인다.
- [0063] - 보글보글 끓기 시작하면 약불로 줄인 후, 워 바닥에 재료가 눌러 붙지 않도록 중간 중간 저어가며 식감이 뽕근해질 때까지 끓인다.
- [0064] - 약 30분 후, 김치 국물이 걸죽해지면 불을 끄고, 받드에 옮겨 담아 한 김 식혀 준 뒤, 냉장 보관 숙성 6시간 이후 사용한다.
- [0066] 4. 직화 고기 준비 단계(S4);
- [0067] 본 단계는, 상기 전처리 고기를 직화로 구워 직화 고기를 준비하는 단계이다.
- [0068] 보다 구체적으로, 상기 S2 단계에서 준비한 전처리 고기를 직화로 볶아 구워내는 것으로 구성할 수 있다. 예를 들어, 워에 식용유를 크게 한 바퀴 두른 후 깍뚝 썬 양과 한 줌과 상기 S2 단계에서 준비한 전처리 고기 150g을 넣고 직화로 볶는 것으로 구성할 수 있다.
- [0070] 5. 김치점 제조 단계(S5);
- [0071] 본 단계는, 상기 김치점 베이스를 끓여 김치점을 제조하는 단계이다.
- [0072] 보다 구체적으로, 상기 S3 단계에서 준비한 김치점 베이스를 끓여 김치점을 제조하는 것으로 구성할 수 있다. 예를 들어, 상기 김치점 베이스를 200cc 삭구에 붓긱하게 담아 워에 넣고 워 바닥에 재료 붙지 않게 중간 중간 뒤집어가며 중약불로 약 3분간 끓이는 것으로 구성할 수 있다.
- [0073] 김치의 컨디션은 매번 다를 수 있기 때문에 간을 본 후, 식초, 설탕, 생수로 산미, 당도, 농도를 맞춰주는 것으로 구성할 수 있다.
- [0075] 6. 토핑 재료 올림 단계(S6);
- [0076] 본 단계는, 상기 김치점 위에 상기 직화 고기를 포함하는 토핑 재료를 올리는 단계이다.
- [0077] 보다 구체적으로, 상기 S5 단계에서 제조한 김치점 위에 상기 직화 고기를 포함하는 토핑 재료를 올리는 것으로

구성할 수 있다. 상기 토핑 재료는, 상기 직화 고기에 스펀, 두부, 참치, 대파, 깨로 이루어지는 군으로부터 선택되는 적어도 어느 하나 이상을 더 포함하는 것으로 구성할 수 있다.

- [0079] 7. 김치찜 가열 단계(S7);
- [0080] 본 단계는, 토핑 재료를 올린 김치찜을 가열하는 단계이다.
- [0081] 보다 구체적으로, 상기 S6 단계에서 상기 직화 고기를 포함하여 각종 토핑 재료를 올린 김치찜을 전자렌지에 넣고 토핑 재료의 양에 따라 1분30초~2분30초 동안 가열하여 본 발명에 따른 토핑 김치찜을 완성하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0083] 본 발명에 따른 토핑 김치찜은, 기존 전통적인 김치찜 방식과는 다르게 찜에 들어가는 고기를 '따로 직화로' 구워내어 이를 '토핑'의 형태로 찜 위에 올리는 것을 특징으로 하는 것으로서 기존에 없던 '불 맛 나는 김치찜'이 되고, 쪄는 게 아니라 토핑 형식으로 제공되기 때문에, 토핑 재료를 '내 마음대로 조합해 먹는다'는 점'에서 트렌디한 나만의 개성을 요구하는 신 문화에 부합한다. 또한, 고기를 김치찜과 섞지 않고 따로 먹으면 직화 간장 불백 맛을 얻을 수 있어 한 메뉴 안에서 여러가지 맛을 동시에 즐길 수 있다.
- [0084] 또한, 속칭 'MZ세대'의 소비 트렌드는 '작은 것 소소한 나만의 것 하나'가 중요하고 특히 요식 문화에서 더욱 도드라지는 현상을 보이는 데, 본 발명에 따른 토핑 김치찜은, 기존의 김치찜 맛이 아닌 '불 맛'과 '나만의 "토핑"'을 올리는 DIY 형태의 김치찜'이라는 특징을 갖는다.
- [0086] 본 발명에서 다른 실시예로서, 상기 S2 단계에서, 상기 물에 담궈 핏물을 제거한 고기 원육을 상기 고기 밀간 베이스와 배합하기 전에, 나한과 열매 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~14시간 동안 숙성하는 전처리 과정을 거치는 것으로 구성할 수 있다.
- [0087] 상기 나한과 열매 추출액은, 나한과 열매를 그 중량의 0.5~2.0배의 물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 추출하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0088] 나한과는 조롱박과의 초본 다년생 식물이며 중국 및 태국 등지에 자생한다. 나한과의 열매와 잎은 한방에서 약재로 사용하는데, 주로 고랭지에서 자생하며 안개가 많고 서늘한 기후와 햇볕을 좋아하고 배수가 잘되며 부식질이 많은 토양에서 서식하므로 재배조건이 까다로우며 인위적인 재배가 어려운 식물로 예로부터 귀한 약재로 사용되어 왔다.
- [0089] 나한과의 열매는 한방에서 나한과라 부르며, 맛이 달고 성질은 서늘하며 독이 없고, 청폐윤장(淸肺潤腸)의 효능이 있어 백일해, 담화, 해수 등 호흡기 질환의 치료에 주로 사용한다.
- [0090] 나한과의 화학적 구성은 저분자당, 아미노산, 비타민, 마그네슘, 인, 철분, 지방산 등으로 구성되어 있다. 주요 구성성분은 calabash triterpene glucoside이며, 특히 자당의 약 250배 이상의 당도를 지니는 mogroside가 주요 구성성분으로 알려져있다.
- [0091] 나한과는 설탕보다 약 300~400배 높은 당도를 보이는데, 나한과의 감미성분은 설탕과 달리 당류에 기인하지 않고, triterpene glycoside에 기인한 단맛이므로 대체감미료로 사용되며 특히 비만, 고혈압, 당뇨 등 대사질환환자의 대체감미료로 활용되기도 한다.
- [0093] 본 발명에서 또 다른 실시예로서, 상기 S2 단계에서, 상기 물에 담궈 핏물을 제거한 고기 원육을 상기 고기 밀간 베이스와 배합하기 전에, 수국차잎 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~14시간 동안 숙성하는 전처리 과정을 거치는 것으로 구성할 수 있다.
- [0094] 상기 수국차잎 추출액은, 수국차잎을 그 중량의 0.5~2.0배의 물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 추출하는 것으로 구성할 수 있다.
- [0095] 수국차(Hydrangea tea)는 우리나라에 16속 36종이 분포되어 있는 범의귀과(Saxifragaceae)의 30년생 낙엽 저목인데, 일반적으로 감로차로 알려져 있다. 수국차의 원료가 되는 수국류(Hydrangea)는 본래 관상학적 가치가 높게 평가되어 장식화로 주로 사용되었으나, 최근에는 수국의 잎, 줄기, 뿌리를 생약으로 사용하며, 그 약리 효능에 주목하고 있다.
- [0096] 국내산 수국차 (Hydrangea macrophylla)는 중국의 침엽차 (Hydrangea aspera DON)에 비해 독성이 없으며, 일본의 아마차 (Hydrangea macrophylla SERINGE var thunbergii Makino)에 있는 쓴맛과 불쾌한 단맛 없이 청량한 단맛을 가져 매우 우수한 관능적 특성을 가진 것으로 알려져 있다. 특히, 우리나라의 수국차는 해발 700m 이상

의 고랭지에서 재배되기 때문에, 고유의 비당성 단맛과 박하 향을 나타낸다.

[0097] 수국차에는 필로둘신(phyllodulcin), 이소필로둘신(isophyllodulcin), 툰베르기놀(thunberginol) A, B, C, E, F 등이 함유되어 있는 것으로 보고되어 있다. 수국차 단맛의 주요 성분은 필로둘신과 이소필로둘신인데, 설탕과 비교하여 400~800배의 감미도를 갖는 것으로 알려져 있다. 다만, 이들은 생잎 자체에서는 배당체인 8-β-글루코시드의 형태로 존재하기 때문에, 단맛이 없다가, 건조 및 분쇄 등의 과정을 거치면서 효소작용에 의한 분해로 단맛을 내는 것으로 알려져 있다. 필로둘신은 비당성분이기 때문에, 비만이나 당뇨 등 설탕의 섭취 제한이 필요한 사람에게 감미를 즐기면서도 건강을 지킬 수 있게 해 주는 당 대체제이다.

[0099] 보다 구체적으로, 이하, 본 발명의 실시예를 통하여 더욱 상세히 설명한다. 그러나 이들 실시예는 본 발명을 예시하기 위한 것이며, 본 발명이 이들 실시예에 의해 한정되는 것은 아니다.

실시예 1

- [0101] (1) 고추장 3kg에, 양조간장 70g, 설탕 80g 및 간마늘 800g을 배합하여 고추장 양념을 준비한다.
- [0102] (2) 물에 담귀 핏물을 제거한 한돈 미박 후지(3mm 두께) 1kg에, 진간장 85g, 설탕 40g, 후추 6g, 간마늘 100g 및 맛술 30g을 배합하여 한 다음, 숙성 중 잔물기를 제거하기 위하여 드레인 올린 밧드에 담아 냉장 보관, 숙성하여 전처리 고기를 준비한다.
- [0103] (3) 김치찜 베이스를 준비한다.
- [0104] - 워에 식용유 70g을 크게 둘러 팬 표면을 코팅한다.
- [0105] - 워에 한입 크기로 자른 김치 5kg, 짬뽕다시 50g, 사골 곰탕 육수 1,000g, 상기 고추장 양념 300g을 넣고, 김치가 잠기기 1cm 정도 전까지 생수를 부어 넣고 중불로 끓인다.
- [0106] - 보글보글 끓기 시작하면 약불로 줄인 후, 워 바닥에 재료가 눌려 붙지 않도록 중간 중간 저어가며 식감이 뽕근해질 때까지 끓인다.
- [0107] - 약 30분 후, 김치 국물이 걸죽해지면 불을 끄고, 밧드에 옮겨 담아 한 김 식혀 준 뒤, 냉장 보관 숙성 6시간 이후 사용한다.
- [0108] (4) 워에 식용유를 크게 한 바퀴 두른 후 각뚝 썬 양파 한 줌과 (2)에서 준비한 전처리 고기를 150g을 넣고 직화로 볶아 구워낸다.
- [0109] (5) (3)의 김치찜 베이스를 200cc 삭구에 붓긱하게 담아 워에 넣고 워 바닥에 재료 붙지 않게 중간 중간 뒤집어가며 중약불로 약 3분간 끓여 김치찜을 만든다.
- [0110] (6) (5)의 김치찜에 (3) 직화 고기를 토핑한다.
- [0111] (7) (6)의 직화 고기를 토핑한 김치찜을 전자렌지에 넣고 약 2분간 가열하여 본 발명에 따른 토핑 김치찜을 완성한다.

실시예 2

[0113] [실시예 1]의 (2)에서, 상기 물에 담귀 핏물을 제거한 한돈 미박 후지(3mm 두께)를 나한과 열매 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~14시간 동안 숙성한 후 건져내어 물기를 제거한 다음 고기 밀간 베이스와 배합한 것을 제외하고는 [실시예 1]과 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다. 여기서, 나한과 열매 추출액은, 수국차잎을 그 중량의 0.5~2.0배의 물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 추출하는 것으로 구성할 수 있다.

실시예 3

[0115] [실시예 1]의 (2)에서, 상기 물에 담귀 핏물을 제거한 한돈 미박 후지(3mm 두께)를 수국차잎 추출액에 침지하여 0.5~1.5℃의 온도에서 12~14시간 동안 숙성한 후 건져내어 물기를 제거한 다음 고기 밀간 베이스와 배합한 것을 제외하고는 [실시예 1]과 [실시예 1]과 동일한 방법으로 실시하였다. 여기서, 수국차잎 추출액은, 수국차잎을 그 중량의 0.5~2.0배의 물이 들어있는 추출기에 넣고 60~80℃의 온도에서 12~14시간 동안 추출하는 것으로 구성할 수 있다.

[0117] [시험예 : 관능 평가]

[0118] [실시예 1] 내지 [실시예 3]의 본 발명에 따른 토핑 김치찌름에 대하여 관능평가를 실시하였다. 상기 관능평가는 성인 남녀 각 50명씩 총 100명의 소비자 패널을 선정하여 맛(풍미), 향 및 전체 기호도에 대하여 9점 채점법(9: 매우 좋음, 7: 좋음, 5: 보통, 3: 나쁨, 1: 매우 나쁨)을 이용하여 평가하였으며, 그 결과를 [표 1]로 나타내었다.

[0119] 이때, 맛(풍미)에 대해서는 상기 시료를 동일한 양을 입 안에 넣고 구강 표피를 골고루 자극한 후 뱉어내고, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 경과된 후 다음 시료를 평가하였다. 또한, 향에 대해서는 맛(풍미) 평가 직전에 향을 맡는 것으로 하였다.

표 1

구분	맛(풍미)	향	전체 기호도
실시예 1	6.9	7.1	7.1
실시예 2	7.5	7.0	7.3
실시예 3	7.6	7.0	7.3

[0123] 상기 [표 1]에서 나타난 바와 같이, 본 발명에 따른 토핑 김치찌름의 제조방법에 의하여 제조한 토핑 김치찌름로서 [실시예 1] 내지 [실시예 3]에 대하여 소비자 패널은 맛(풍미), 향 및 전체 기호도의 모든 항목에 있어서 매우 높게 평가하였음을 확인하였다. 특히, 각각 나한과 열매 추출액과 수국차잎 추출액으로 저온 숙성 전처리한 고기 원육을 이용한 [실시예 2]와 [실시예 3]의 경우 [실시예 1]의 경우보다 더욱 선호하는 것으로 확인하였다.

[0124] 따라서, 본 발명에 따른 토핑 김치찌름은, 김치찌름 위에 따로 직화로 구워낸 고기를 '토핑'의 형태로 올리는 새로운 방식의 레시피로서 고기와 김치를 함께 섞은 상태에서 조리하는 기존의 김치찌름과는 달리 전처리해 직화로 구워낸 고기, 스톱, 두부, 참치 등을 내 마음대로 조합해서 먹을 수 있다는 점에서 '작은 것, 소소한 나만의 것 하나'가 중요하고 트렌디한 나만의 개성을 요구하는 MZ 세대의 소비 트렌드에 부합할 수 있을 뿐만 아니라 전처리해 직화로 구워낸 고기의 '불 맛'으로 풍미를 향상시킬 수 있으며 나만의 토핑을 올리는 DIY 형태의 김치찌름을 제공할 수 있는 새로운 레시피의 토핑 김치찌름을 제공할 수 있을 것으로 기대할 수 있다.

[0126] 이상에서 설명된 본 발명은 예시적인 것에 불과하며, 본 발명이 속한 기술분야의 통상의 지식을 가진 자라면 이로부터 다양한 변형 및 균등한 타 실시예가 가능하다는 점을 잘 알 수 있을 것이다. 그러므로 본 발명은 상기의 상세한 설명에서 언급되는 형태로만 한정되는 것은 아님을 잘 이해할 수 있을 것이다. 따라서 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 특허청구범위의 기술적 사상에 의해 정해져야 할 것이다. 또한, 본 발명은 첨부된 청구범위에 의해 정의되는 본 발명의 정신 그 범위 내에 있는 모든 변형물과 균등물 및 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

도면

도면1

