

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2017-0139865 (43) 공개일자 2017년12월20일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) <i>A23L 23/00</i> (2016.01) <i>A23L 17/40</i> (2016.01) <i>A23L 17/60</i> (2016.01) <i>A23L 27/10</i> (2016.01) <i>A23L 7/109</i> (2016.01) (52) CPC특허분류 <i>A23L 23/00</i> (2016.08) <i>A23L 17/40</i> (2016.08) (21) 출원번호 10-2016-0072371 (22) 출원일자 2016년06월10일 심사청구일자 없음		(71) 출원인 정승준 대전광역시 서구 정림동로20번길 15-8 ,102호(정림동청림연립) (72) 발명자 정승준 대전광역시 서구 정림동로20번길 15-8 ,102호(정림동청림연립)

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **톳 찜뽕 제조방법**

(57) 요약

본 발명의 톳 찜뽕 제조방법은, 물 100중량부에 대해 톳 분말 3 내지 7중량부를 첨가하여 2 내지 4시간을 끓여서 톳추출수를 제조하는 단계; 상기 톳추출수 100중량부에 대해 오징어, 게를 포함한 해산물 20 내지 40중량부를 넣어 1 내지 2시간 끓여 육수를 제조하는 단계; 톳을 포함한 야채, 고추기름, 술, 마늘, 생강, 소금, 후추, 설탕 및 고춧가루를 혼합한 양념혼합물을 볶는 단계; 상기 육수에 상기 양념혼합물을 첨가하여 1 내지 2시간 끓여 찜뽕국물을 제조하는 단계; 면을 상기 톳추출수에 삶은 후 찬물로 씻어내는 단계; 상기 찜뽕국물에 면을 첨가하여 1 내지 2분 동안 끓이는 단계;를 포함하여 이루어짐을 특징으로 한다.

대표도



(52) CPC특허분류

A23L 17/60 (2016.08)

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 7/109 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

물 100중량부에 대해 톳 분말 3 내지 7중량부를 첨가하여 2 내지 4시간을 끓여서 톳추출수를 제조하는 단계;

상기 톳추출수 100중량부에 대해 오징어, 게를 포함한 해산물 20 내지 40중량부를 넣어 1 내지 2시간 끓여 육수를 제조하는 단계;

톳을 포함한 야채, 고추기름, 술, 마늘, 생강, 소금, 후추, 설탕 및 고춧가루를 혼합한 양념혼합물을 볶는 단계;

상기 육수에 상기 양념혼합물을 첨가하여 1 내지 2시간 끓여 찜뽕국물을 제조하는 단계;

면을 상기 톳추출수에 삶은 후 찬물로 씻어내는 단계;

상기 찜뽕국물에 면을 첨가하여 1 내지 2분 동안 끓이는 단계;

를 포함하여 이루어짐을 특징으로 하는 톳 찜뽕 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

- [0001] 본 발명은 찜뽕국물과 면에 톳의 맛과 향이 우러나도록 하여 단백한
- [0002] 감을 배가시킴으로써 향과 식감을 껴
- [0003] 향상시킬 수 있는 톳 찜뽕 제조방법 및 이에 의해 제조되는 톳 찜뽕에 관한 것이다.

배경 기술

- [0004] 일반적으로 중화요리로서 찜뽕은 제철 채소, 각종 해산물 등 다양한 재료로 섞어 만들기에, 여러 가지를 섞어
- [0005] 만든다는 의미로 '찜뽕'이라는 용어가 사용되어 왔다.
- [0006] 통상적으로 찜뽕의 경우, 오징어, 홍합, 새우 등 해산물을 끓는 물에 미리 삶아 놓고 식용유를 이용하여 양파,
- [0007] 생강, 배추, 당근 등 제철 채소를 볶으면서 물을 붓고 설탕, 후추 가루, 고춧가루 등을 첨가하여 간을 한 후,
- [0008] 미리 삶은 해산물을 넣고 끓이는 형태로 찜뽕 국물을 만드는 데, 상기와 같이 만들어진 찜뽕 국물에 면이나 밥
- [0009] 을 추가한 형태의 국물요리를 말한다.
- [0010] 이러한 찜뽕에 관한 기술로서 대한민국 특허공개 2011-0054227호에서는 뚝배기에 사골국물을 넣고 6분 내지 8분
- [0011] 동안 끓이는 단계; 면을 100 내지 120℃의 물에 12초 내지 18초간 데치는 방법으로 삶은 후, 찬물에 씻고, 물기
- [0012] 를 제거하는 단계; 끓는 물에 오징어, 홍합, 새우, 조개, 대합, 낙지, 전복 및 게로 이루어진 군 중에서 선택된
- [0013] 1종 이상의 해산물을 삶아 해산물 육수를 제조하는 단계; 버섯, 양파, 호박, 고추, 양배추, 파 및 대파로 이루
- [0014] 어진 군 중에서 선택된 1종 이상의 야채류와 고추기름, 정종, 마늘, 생강, 소금, 후추, 설탕 및 고춧가루로 이
- [0015] 루어진 군 중에서 선택된 1종 이상의 조미료를 혼합하고 볶은 후, 상기 해산물 육수를 첨가하고 다시 끓이는 방
- [0016] 법으로 찜뽕육수를 제조하는 단계; 및 상기 6분 내지 8분 동안 끓인 사골국물에 상기 물기를 제거한 면과 상기
- [0017] 찜뽕육수를 첨가하고 1 내지 2분 동안 끓이는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 뚝배기 찜뽕의 제조방법을

[0018] 제시한다.

[0019] 상기 기술은 해산물의 시원한 맛에 사골국물이 첨가되도록 하여 국물 맛을 향상시킨 다는 것인데, 이러한 기술

[0020] 에 의해서도 단백한 맛을 향상시키는 데는 어딘가 부족함이 있고, 특히 면의 식감에서 단백한 맛이 도출될 수

[0021] 없는 문제가 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0022] 이에, 본 발명은 진술한 바와 같은 종래기술의 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로, 짬뽕국물은 물론 면에도

[0023] 톳의 향 및 맛이 우리나라도 하여 단백함을 배가시킬 수 있는 짬뽕 제조방법 및 이에 의해 제조되는 짬뽕을

[0024] 제공하고자 함이다.

과제의 해결 수단

[0025] 본 발명의 톳 짬뽕 제조방법은, 물 100중량부에 대해 톳 분말 3 내지 7중량부를 첨가하여 2 내지 4시간

[0026] 을 끓여서 톳추출수를 제조하는 단계; 상기 톳추출수에 해산물을 넣어 1 내지 2시간 끓여 육수를 제조

[0027] 하는 단계; 톳을 포함한 야채, 고추기름, 술, 마늘, 생강, 소금, 후추, 설탕 및 고춧가루를 혼합한 양념혼

[0028] 합물을 볶는 단계; 상기 육수에 상기 양념혼합물을 첨가하여 1 내지 2시간 끓여 짬뽕국물을 제조하는 단계; 면

[0029] 을 상기 톳추출수에 삶은 후 찬물로 씻어내는 단계; 상기 짬뽕국물에 면을 첨가하여 1 내지 2분 동안 끓이

[0030] 는 단계; 를 포함하여 이루어짐을 특징으로 한다.

[0030] 즉 본 발명의 톳 짬뽕 제조방법은 톳추출수에 의해 육수제조는 물론 면을 삶도록 함으로써 짬뽕국물은

[0031] 물론 면에도 톳 특유의 향과 맛이 우리나라도 하여 해산물의 시원한 맛과 더불어 단백한 맛을 배가시키도록

[0032] 하는 것이다.

[0033] 본 발명의 주재료로서 톳은 다시마목(Laminariales) 미역과(Alariaceae)에 속하는 1년생 대형 조류(藻類)로서

[0034] 특히 마라도 톳은 그 맛이 여타 미역과 대비 깊고 구수하며, 그 향이 진한 것으로 알려져 있다. 이러한 돌

[0035] 미역에는 풍부한 단백질, 비타민, 미네랄, 칼슘, 요오드 등의 영양소가 다양하게 함유되어 있다.

[0036] 상기 육수를 제조하는 단계에는, 상기 톳추출수 100중량부에 대해 오징어, 게를 포함한 해산물 20 내지 40

[0037] 중량부를 넣어 1 내지 2시간 끓여 육수를 제조하는 것을 특징으로 한다.

[0038] 또한 양념혼합물을 볶는 단계에는, 톳을 포함한 야채 100중량부에 대해 고추기름 1 내지 3중량부,

[0039] 술 0.5 내지 1.5중량부, 마늘 1 내지 3중량부, 생강 0.5 내지 2중량부, 소금 1 내지 2중량부, 후추 1 내지 2중

[0040] 량부, 설탕 1 내지 2중량부, 고춧가루 3 내지 5중량부를 혼합하여 10분 내지 15분 볶는 것을 특징으로 한다.

[0041] 이에 더하여 상기 양념혼합물에는 톳을 포함한 야채 100중량부에 대해 녹말분말 1 내지 2중량부가 더 포함

[0042] 되도록 할 수 있는 바, 이와 같이 녹말분말이 더 첨가되도록 하는 것은 고추기름, 술, 마늘 등 양념이 톳을

[0043] 포함한 야채에 점성에 의해 충분히 스며들도록 하여 재료자체에서 맛이 우리나라도 하기 위한 것이다.

[0044] 또한, 짬뽕국물을 제조하는 단계에는, 육수 100중량부에 대해 상기 양념혼합물 20 내지 30중량부를 첨가하고 이

[0045] 에 더하여 계란노란자 1 내지 3중량부를 더 첨가하여 1 내지 2시간 끓여 짬뽕국물을 제조하는 것을 특징으로 한

[0046] 다. 이와 같이 계란노란자가 소량 첨가되도록 하는 것은 맛에 영향을 주지않으면서도 양념혼합물의 맛이 육수에

[0047] 균일하게 배이도록 하기 위한 것이다.

[0048] 한편 본 발명은 상기에서 언급한 제조방법에 의해 제조되는 톳 짬뽕에 대해서도 제시하고 있다.

발명의 효과

- [0049] 이상에서 설명한 바와 같이, 본 발명의 톳 찜뽕 제조방법 및 이에 의해 제조되는 톳 찜뽕은 톳추출액에 의해 육수를 제조하고 면을 삶아 국물은 물론 면에도 톳 특유의 향과 맛이 배이도록 하여 해산물의 시원한 맛에 더하여 단백한 맛이 우리나라도록 함으로써 식감을 향상시킬 수 있는 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

- [0052] 도 1은 본 발명의 톳 찜뽕 제조방법을 나타내는 블록도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0053] 이하, 본 발명의 바람직한 실시 예 및 실험 예를 설명한다.

- [0054] <실시예>

- [0055] <실시예 1> 찜뽕의 제조예 1

- [0056] 물 100중량부에 대해 톳 분말 4중량부를 첨가하여 2시간을 끓여서 톳추출수를 제조한 후에 상기 톳추출수 100중량부에 대해 오징어, 게, 해삼을 30중량부 넣어 2시간 끓여 육수를 제조한다. 이어 톳, 버섯, 양배추를 포함한 야채 100중량부에 대해 고추기름 2중량부, 술 1중량부, 마늘 1중량부, 생강 1중량부, 소금 2중량부, 후추 1중량부, 설탕 2중량부, 고춧가루 4중량부를 혼합하여 12분 동안 볶아 양념혼합물을 제조한다. 상기 육수 100중량부에 양념혼합물 25중량부를 첨가하여 1시간 끓여 찜뽕국물을 제조한다. 또한 면을 상기 톳추출수에 삶은 후 찬물로 씻어내어 면을 제조하고, 상기 찜뽕국물에 면을 첨가하여 1 내지 2분 동안 끓여서 찜뽕을 제조한다.

- [0062] <실시예 2> 찜뽕의 제조예 2

- [0063] 본 실시 예에서는 물 100중량부에 대해 톳 분말 4중량부를 첨가하여 2시간을 끓여서 톳추출수를 제조한 후에 상기 톳추출수 100중량부에 대해 오징어, 게, 해삼을 30중량부를 넣어 2시간 끓여 육수를 제조한다. 이어 톳, 버섯, 양배추를 포함한 야채 100중량부에 대해 고추기름 2중량부, 술 1중량부, 마늘 1중량부, 생강 1중량부, 소금 2중량부, 후추 1중량부, 설탕 2중량부, 고춧가루 4중량부를 혼합하여 12분 동안 볶아 양념혼합물을 제조한다. 상기 육수 100중량부에 양념혼합물 25중량부를 첨가하여 1시간 끓여 찜뽕국물을 제조한다. 본 실시 예에서는 면을 물에 삶은 후 찬물로 씻어내어 면을 제조하고, 상기 찜뽕국물에 면을 첨가하여 1 내지 2분 동안 끓여서 찜뽕을 제조한다.

- [0070] <실시예 3> 찜뽕의 제조예 3

- [0071] 본 실시 예에서는 물 100중량부에 대해 톳 분말 4중량부를 첨가하여 2시간을 끓여서 톳추출수를 제조한 후에 상기 톳추출수 100중량부에 대해 오징어, 게, 해삼을 30중량부를 넣어 2시간 끓여 육수를 제조한다. 이어 톳, 버섯, 양배추를 포함한 야채 100중량부에 대해 고추기름 2중량부, 술 1중량부, 마늘 1중량부, 생강 1중량부, 소금 2중량부, 후추 1중량부, 설탕 2중량부, 고춧가루 4중량부를 혼합하여 12분 동안 볶아 양념혼합물을 제조한다. 상기 육수 100중량부에 양념혼합물 25중량부를 첨가하고, 이에 더하여 계란노란자 2중량부를 더 첨가하여 1시간 끓여 찜뽕국물을 제조한다. 또한 면을 상기 톳추출수에 삶은 후 찬물로 씻어내어 면을 제조하고, 상기 찜뽕국물에 면을 첨가하여 1 내지 2분 동안 끓여서 찜뽕을 제조한다.

- [0078] <비교예> 톳추출수를 이용하지 않은 찜뽕의 제조

- [0079] 물 100중량부에 대해 오징어, 게, 해삼 30중량부를 넣어 2시간 끓여 육수를 제조한다. 이어 버섯, 양배추를 포

[0080] 함한 야채 100중량부에 대해 고추기름 2중량부, 술 1중량부, 마늘 1중량부, 생강 1중량부, 소금 2중량부, 후추 1중량부, 설탕 2중량부, 고춧가루 4중량부를 혼합하여 12분 동안 볶아 양념혼합물을 제조한다. 상기 육수 100중량부에 양념혼합물 25중량부를 첨가하여 1시간 끓여 찜뽕국물을 제조한다. 또한 면을 물에 삶은 후 찬물로 씻어 내어 면을 제조하고, 상기 찜뽕국물에 면을 첨가하여 1 내지 2분 동안 끓여서 찜뽕을 제조한다.

[0084] <실험예> 관능평가

[0085] 관능평가는 훈련된 패널 10명을 상대로 하여 맛, 냄새의 중화 정도 및 전체적인 기호도를 아래의 5점 척도법에 따라 평가하였다.

[0087]

[0088] 1점: 매우 나쁨 2점: 나쁨

[0089] 3점: 보통 4점: 좋음

[0090] 5점: 매우 좋음

[0091] 결과를 아래의 [표 1]에 나타내었다. 괄호 안의 점수는 5점 척도법에 따른 평균값으로 점수가 높을수록 맛의 좋고 냄새의 중화 정도가 우수하며, 기호도가 높다는 것을 의미한다.

[0092]

[0093] 표 1

[0094] 구분 맛 냄새 기호도

[0095] 실시예 1 4.5 4.4 4.5

[0096] 실시예 2 4.4 4.3 4.4

[0097] 실시예 3 4.6 4.4 4.7

[0098] 비교예 3.0 3.1 3.1

[0099] 상기 [표 1]의 결과를 참조하여 보면, 실시 예 1,2,3의 경우가 비교 예에 비해 맛, 냄새, 기호도에서 훨씬 우수한 결과가 도출되었다. 이는 실시 예의 경우 톳추출액을 사용하여 육수 또는 면을 삶아 찜뽕에서 톳 특유의 향이 배이도록 함과 동시에 단백한 맛이 우리나라도록 하였기 때문인 것으로 판단된다.

[0102] 한편 실시 예 1 내지 3을 비교하면 전체적으로 실시 예 3 > 실시 예 1 > 실시 예 2 순으로 맛, 냄새, 기호도가 높은 것을 알 수 있는데, 이는 실시 예 2의 경우 실시 예 1 및 실시 예 3과 다르게 면을 삶는 과정에 톳추출수를 사용하지 않고 기존 방식과 같이 물을 이용하여 삶은 후 찬물로 씻어내어 제조되도록 함에 기인한 것으로 판단된다. 즉 실시 예 1 및 3의 경우 면에도 톳 향과 맛이 우리나라도록 하여 식감을 향상시키도록 한 반면 실시 예 2의 경우는 찜뽕국물에만 한정하여 톳 향과 맛이 우리나라도록 하여 식감, 향에서 실시 예 1 및 3보다 약간 떨어지는 것을 알 수 있다. 또한, 실시 예 3이 실시 예 2보다 기호도 등에서 앞서는 것을 알 수 있는바, 이는 찜뽕국물 제조의 차이에서 기인하는 것으로 실시 예 3은 육수에 양념혼합물을 첨가하고 이에 더하여 계란노란자가 첨가되도록 하였는데, 여기서 계란노란자는 분산제로서 기능을 하는 것으로 육수에서 양념혼합물이 균일하게 분산되도록 하는 것으로 전체적으로 균일한 식감이 발현되도록 함에 기인한 것으로 판단된다.

[0111] 이상 설명한 내용을 통해 당업자라면 본 발명의 기술사상을 일탈하지 아니하는 범위에서 다양한 변경 및 수정 가능함을 알 수 있을 것이다. 따라서, 본 발명의 기술적 범위는 명세서의 상세한 설명에 기재된 내용으로 한정되는 것이 아니라 특허청구범위에 의해 정해져야만 할 것이다.

부호의 설명

도면

도면1

