



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2009-0120041
(43) 공개일자 2009년11월24일

(51) Int. Cl.

A23L 1/39 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2008-0045891

(22) 출원일자 2008년05월19일

심사청구일자 2008년05월19일

(71) 출원인

남희진

부산광역시 해운대구 반송3동 275-702

(72) 발명자

남희진

부산광역시 해운대구 반송3동 275-702

(74) 대리인

신용국

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 양념소스의 제조방법 및 양념소스

(57) 요약

본 발명은 양념소스의 제조방법 및 양념소스에 관한 것으로서, 보다 상세히는 각종 약재 및 재료들을 조화롭게 조리하여 음식의 맛을 향상시키고 각종 영양 및 효능들을 섭취할 수 있도록 하며, 주꾸미와 삼겹살, 버섯을 주재료로 한 음식요리시, 재료 특유의 불쾌한 냄새 등을 없애주고 특성을 살려 육질을 부드럽게 하는 등 미감을 향상시키고자, 본 발명은 물 1000g에 당귀, 감초, 오가피, 생강, 엄나무, 둥글레, 구기자, 대추를 투입하고 끓인 후, 내용물을 건져내서 한방육수로 조리하는 단계와; 상기의 한방육수에 매실원액 90g~110g과, 마늘 45g~55g, 양파 90g~110g, 배 135g~165g, 설탕 90g~110g, 태양초고추가루 450g~550g, 청양고추가루 450g~550g, 물엿 900g~1100g, 녹차 4g~5g, 후추 13g~17g, 고추장 1350g~1650g, 다시다 45g~55g을 투입하고 배합하는 단계로 이루어짐을 특징으로 하는 양념소스의 제조방법 및 양념소스를 제안하는 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1

물 1000g에 당귀, 감초, 오가피, 생강, 엄나무, 둥글레, 구기자, 대추를 투입하고 끓인 후, 내용물을 건져내서 한방육수로 조리하는 단계와;

상기의 한방육수에 매실원액 90g~110g과, 마늘 45g~55g, 양파 90g~110g, 배 135g~165g, 설탕 90g~110g, 태양초 고추가루 450g~550g, 청양고추가루 450g~550g, 물엿 900g~1100g, 녹차 4g~5g, 후추 13g~17g, 고추장 1350g~1650g, 다시다 45g~55g을 투입하고 배합하는 단계로 이루어짐을 특징으로 하는 양념소스의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기의 양념소스를 상온에서 6일~7일 동안 숙성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 양념소스의 제조방법.

청구항 3

물 1000g에 당귀, 감초, 오가피, 생강, 엄나무, 둥글레, 구기자, 대추를 투입하고 끓인 후, 내용물을 건져내서 한방육수로 조리하는 한 후, 상기의 한방육수에 매실원액 90g~110g과, 마늘 45g~55g, 양파 90g~110g, 배 135g~165g, 설탕 90g~110g, 태양초고추가루 450g~550g, 청양고추가루 450g~550g, 물엿 900g~1100g, 녹차 4g~5g, 후추 13g~17g, 고추장 1350g~1650g, 다시다 45g~55g을 투입하고 배합하여 제조된 것을 특징으로 하는 양념소스.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

<1> 본 발명은 양념소스의 제조방법 및 양념소스에 관한 것으로서, 보다 상세히는 각종 약재 및 재료들을 조화롭게 조리하여 음식의 맛을 향상시키고 각종 영양 및 효능들을 섭취할 수 있도록 하며, 주꾸미와 삼겹살, 버섯을 주 재료로 한 음식요리시, 재료 특유의 불쾌한 냄새 등을 없애주고 특성을 살려 육질을 부드럽게 하는 등 미감을 향상시키는 양념소스의 제조방법 및 양념소스에 관한 것이다.

배경기술

<2> 근자에 들어 여러 곳에서 많이 음식으로 조리하는 주꾸미와 삼겹살요리는 아주 좋은 음식 궁합을 가지고 있어 음식점이나 가정 등에서 식사나 안주용 등으로 널리 애용되고 있으나, 때때로 비린내와 양념해서 요리했을 때 주꾸미가 질기거나 하는 경우가 많아 좋은 요리를 맛있게 먹을 수 없는 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하고자하는 과제

<3> 본 발명은 주꾸미와 삼겹살의 좋은 궁합을 양념소스의 미비함으로 오는 비린내와 주꾸미의 질감을 좋은 양념소스로 자체개발하여 기존문제점을 해소하며, 요리의 미각을 한층더 향상시킬 수 있도록 하는 것이다.

과제 해결수단

<4> 본 발명은 물 1000g에 당귀, 감초, 오가피, 생강, 엄나무, 둥글레, 구기자, 대추를 투입하고 끓인 후, 내용물을 건져내서 한방육수로 조리하는 단계와; 상기의 한방육수에 매실원액 90g~110g과, 마늘 45g~55g, 양파 90g~110g, 배 135g~165g, 설탕 90g~110g, 태양초고추가루 450g~550g, 청양고추가루 450g~550g, 물엿 900g~1100g, 녹차 4g~5g, 후추 13g~17g, 고추장 1350g~1650g, 다시다 45g~55g을 투입하고 배합하는 단계로 이루어짐을 특징으로 하는 양념소스의 제조방법 및 양념소스를 제안하는 것이다.

<5> 또는 본 발명은 상기의 양념소스를 상온에서 6일~7일 동안 숙성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

효 과

<6> 이상으로 살펴본 바와 같이, 본 발명은 상기한 바와 같은 각종 재료 및 제조과정을 통해 다양한 맛을 내는 양념소스를 여러 가지의 음식에 첨가하여 맛과 향을 높여주고 입맛을 자극하여 음식의 맛을 한층더 향상시킬 수 있는 효과가 있다.

<7> 물론, 본 발명은 각종 약재 및 재료들의 영양소와 약효, 효능 등이 잘 어울려진 건강식품으로 골고루 섭취할 수 있으며, 건강식품으로서 인체의 건강에도 매우 이로운 효과가 있다.

<8> 본 발명의 양념소스는 근자에 들어 소비자들로부터 각광받고 있는 주꾸미와 삼겹살, 버섯 등을 이용한 음식의 경우, 본 발명의 양념소스를 사용하여 웰빙식품으로서 미식가들의 미감을 충족시킬 수 있는 효과가 수반된다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

<9> 본 발명의 양념소스의 제조방법 및 양념소스는, 물 1000g에 당귀, 감초, 오가피, 생강, 엄나무, 둥글레, 구기자, 대추를 투입하고 끓인 후, 내용물을 건져내서 한방육수로 조리하는 단계와, 상기의 한방육수에 매실원액 90g~110g과, 마늘 45g~55g, 양파 90g~110g, 배 135g~165g, 설탕 90g~110g, 태양초고추가루 450g~550g, 청양고추가루 450g~550g, 물엿 900g~1100g, 녹차 4g~5g, 후추 13g~17g, 고추장 1350g~1650g, 다시다 45g~55g을 투입하고 배합하는 단계로 이루어짐을 특징으로 한다.

<10> 또는, 상기의 양념소스를 상온에서 6일~7일 동안 숙성시키는 단계를 거치는 것이 바람직하며, 이러한 과정을 거쳐 한층더 뛰어난 맛을 풍미할 수 있다.

<11> 위를 더욱 자세하게 설명하면 다음과 같다.

<12> 먼저, 본 발명의 양념소스를 제조하기 위해 한방육수를 조리한다.

<13> 상기의 한방육수는 물 1000g을 준비하고, 당귀, 감초, 오가피, 생강, 엄나무, 둥글레, 구기자, 대추를 적정량으로 동일한 비율로 투입한 후, 불조절하면서 충분히 끓여낸 것으로, 각종 영양성분 및 약효를 섭취할 수 있기에 건강에도 매우 이로운 것이다. 또한 후각적으로도 한약 약재의 향을 느낄 수가 있어서 미감을 향상시킬 수 있다.

<14> 여기서, 상기 재료들의 주요성분 및 효능을 살펴보면, 당귀는 주성분이 정유(精油), 자궁홍분성 성분, 자당, 비타민 E 등으로, 그 성질은 온(溫)하며 독이 없고, 신맛과 단맛이 나는데 약간 쓴맛을 느낄 수 있으며, 주로 심장, 간, 비장의 3경(三經)에 작용하는 것으로 알려져 있다.

<15> 상기 감초(甘草)는 일명 '약방의 감초'라 칭할 정도로 한약재로 널리 사용되며, 주로 뿌리를 섭취하는데, 단맛이 나서 감미료 등으로 사용한다.

<16> 상기 오가피는 일명 '가시오가피'라 하며, 당뇨병에서는 혈당치 억제작용, 항스트레스 작용도 해명되어 인체의 항상성 유지, 자율신경 실조증 치료에 양호, 면역기능의 활성화에 의한 감염증의 예방 치유, 고혈압, 저혈압의 안정화 등 다양한 효능을 가진다.

<17> 상기 엄나무는 관절염, 종기, 암, 피부병 등 염증질환에 탁월한 효과가 있고, 신경통에도 잘 들으며, 만성간염 같은 간장질환에도 효과가 크고, 늑막염, 풍습으로 인한 부종 등에도 좋은 효과가 있으며, 진통작용도 상당하다.

<18> 상기 둥글레는 허약체질을 강하게 하는 강장, 강정 효과가 있으며, 근경에 convallamarin, convallarin kaempferolglucoside, quercitol과 비타민 A가 함유되어 있으며, 이밖에도 전분 25.6~35.6퍼센트와 점액질이 들어 있다. 잎과 줄기에는 azetidine-2-carboxylic acid가 함유되어 있다.

<19> 상기 구기자(枸杞子)는 기력을 돋워주는 것으로 알려져 있는데, 특히 피로회복에 효과, 면역력 강화, 그리고, 자양강정효과, 정력체력증강, 피로회복효과와, 내장기능 및 지방간을 예방하고 간을 보호하며, 혈액순환을 좋게 하며, 혈당을 낮추고 이뇨, 해열, 변비, 가래, 천식을 낮게 하고 기침을 멈춘다. 필수 아미노산인 타우린, r-아미노버터산이 포함되어 있다.

<20> 다음, 상기의 한방육수는 몸에 좋은 매실원액을 투입하여 맛을 향상시키는데, 상기 매실원액은 90g~110g을 투입

하는 것이 가장 바람직하다.

- <21> 상기 매실원액은 매실에는 구연산, 사과산, 화박산 등 유기산이 많이 함유되어 있다. 또한, 체질 개선 효과, 간장을 보호 및 간 기능향상, 해독작용, 소화 불량, 위장 장애에 탁월하고, 칼슘의 흡수율을 높이며, 살균 및 살충작용이 뛰어난 것으로 알려져 있다.
- <22> 이어, 상기의 한방육수에 마늘 45g~55g, 양파 90g~110g, 배 135g~165g, 설탕 90g~110g, 태양초고추가루 450g~550g, 청양고추가루 450g~550g, 물엿 900g~1100g, 녹차 4g~5g, 후추 13g~17g, 고추장 1350g~1650g, 다시다 45g~55g을 투입한 후, 재료의 맛이 서로 어울리도록 충분히 저어 배합된 양념소스로 제조된다.
- <23> 상기의 재료 중에서 대표적으로, 녹차는 인체에 유익한 카로틴, 비타민 C, 비타민 E의 항산화 비타민과 칼륨, 마그네슘 등의 무기질 성분이 함유되어 있으며, 또한 카테킨(catechin)이라는 성분은 항산화 작용을 하는 폴리페놀의 한 종류로 유해 활성산소를 차단하여 노화와 암을 줄이는 효과가 있는 등 다양한 효능이 있다.
- <24> 다음, 상기의 양념소스는 실내의 상온에서 6일~7일 동안 숙성시키는 단계를 거쳐, 상기 한방육수 및 각종 재료가 숙성되면서 울어나 한층더 조화로운 풍미를 느낄 수 있게 된다.
- <25> 본 발명의 양념소스를 이용하여 상기와 같이 예시한 주꾸미와 삼겹살과 버섯을 주재료로 하는 음식을 조리함에 있어서, 주꾸미의 질감을 부드럽게 하고 주꾸미와 삼겹살의 특유의 비린내와 느끼함을 제거하는 등, 음식의 맛과 향을 한층더 향상시킬 수 있음은 물론, 양념소스의 각종 영양분 및 효능들을 함께 섭취할 수 있어 건강에도 매우 이로운 것이다.
- <26> 상기 주꾸미를 돼지고기 삼겹살과 함께 매운 불고기양념으로 무쳐서 숯불에 구워 먹는 것도 별미이지만, 본 발명의 양념소스를 곁들여 먹으면 한층더 뛰어난 맛을 느낄 수 있다.
- <27> 주꾸미는 일반적으로 알려진 바와 같이, 지방산과 디에이치에이(DHA)를 다량으로 함유하고 있을 뿐만 아니라, 담석용해 간장의 해독기능 강화, 혈중 콜레스테롤 수치 감소, 혈압정상화, 당뇨병 예방, 시력회복 및 근육의 피로회복 등에 좋은 타우린이 다량함유되어 있으며, 칼로리가 낮으면서도 우리 몸에 꼭 필요한 필수아미노산이 풍부하게 함유되어 있는 건강식품으로 선호도가 좋은 음식이다.
- <28> 돼지고기는 신장을 보하면서 음기(陰氣)를 보해주는 효능이 뛰어나지만 지방과 콜레스테롤치가 높은 것이 단점이나, 반면 주꾸미는 체내 콜레스테롤치를 내려주는 타우린이 다량 함유되어 돼지고기의 단점을 해결해준다.
- <29> 버섯은 수분 90%, 당질 5.1%, 단백질 2%, 지질 0.3% 등으로 이루어져 있고 저칼로리의 건강식품으로, 비타민A를 제외한 대부분의 비타민이 골고루 함유되어 있으며, 철분과 비타민B₂ 비타민D가 풍부하게 함유되어 있다. 또한, 구아닐산이라는 성분에 의해 특유의 감칠맛을 느낄 수 있다.
- <30> 특히, 버섯은 항암 및 항종양 작용, letinan의 작용을 하고 혈압 및 혈중콜레스테롤 강하작용을 하며, 당뇨병, 비만, 동맥경화, 고혈압의 개선작용을 하며, 장기를 튼튼하게 하게 한다.