



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0038283
 (43) 공개일자 2016년04월07일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/00 (2016.01) *A23L 23/00* (2016.01)
 (21) 출원번호 10-2014-0130865
 (22) 출원일자 2014년09월30일
 심사청구일자 2014년09월30일

(71) 출원인
유병언
 인천광역시 연수구 경원대로119번길 21 ,112
 동109호(동춘동, 연수2차풍림아파트)
 (72) 발명자
유병언
 인천광역시 연수구 경원대로119번길 21 ,112
 동109호(동춘동, 연수2차풍림아파트)
 (74) 대리인
이성록, 소진호

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 **부대찌개 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 부대찌개 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 순수 야채 육수를 사용하여 햄, 소시지의 느끼한 맛을 제거하고, 김치의 감칠 맛과 육수의 시원하고 담백한 맛이 조화가 이루어지도록 하는 것이다.

본 발명은 순수 야채로 우려낸 야채 육수 100 중량부 당 재차 양념하여 쌀풀을 혼합한 양념 김치 15 중량부, 고추가루 18 중량부, 칠리가루 0.15 중량부, 후추 0.15 중량부, 멸치액젓 0.04 중량부, 고추장 0.05 중량부, 소시지 18 중량부, 햄 13 중량부, 양배추 8 중량부, 양파 9 중량부, 파 7 중량부, 돼지고기 분쇄육 7 중량부, 마늘 4.61 중량부를 포함하여 이루어지는 부대찌개를 제공함을 특징으로 한다.

명세서

청구범위

청구항 1

통상의 부대찌개 제조방법에 있어서, 옥수, 양념김치, 고추가루 및 마늘 등 양념, 소시지, 햄, 야채, 돼지고기 등을 준비하는 제1단계; 물 100 중량부 당 배추 25 중량부, 무 10 중량부, 대파 5 중량부, 콩나물 60 중량부, 멸치액젓 0.5 중량부, 소금 0.2 중량부, 맛술 0.2 중량부를 첨가하여 90℃ ~ 100℃에서 2시간 동안 끓인 직후 다시마 0.1 중량부를 넣고 가열 불을 끈 후 상온에서 10분 후 다시마를 꺼내 야채 옥수를 제조하는 제2단계; 10kg의 개별 포장된 김치를 1 ~ 2 cm 크기로 절단하여 숙성기에 넣고 상기 숙성기 내부의 숙성조건을 습도 40 ~ 60%, 50℃로 하여 2 ~ 3 일 숙성시켜 탈수장치를 이용하여 절단된 김치에 포함된 수분을 40% 제거한 1차 가공한 양념 김치와, 물 100 중량부 당 멥쌀가루 18 중량부, 찹쌀가루 2 중량부를 혼합하여 100℃ 에서 8분 가량 가열하여 제조한 쌀풀을 각각 제조하되, 상기 쌀풀을 60 ~ 70℃에서 상기 1차 가공한 김치 100 중량부 당 상기 쌀풀 1.5 중량부 및 고추가루 7 중량부를 혼합하여 2 ~ 5℃에서 2일 이상 숙성시켜 양념 김치를 제조하는 제3단계와; 상기 야채 옥수를 부대찌개 국물로 하여 상기 양념김치, 고추가루 및 마늘 등 양념, 소시지, 햄, 야채, 돼지고기를 용기에 넣고 6 내지 10분간 가열하여 찌개를 완성하는 제4단계; 를 포함하여 이루어짐을 특징으로 하는 부대찌개 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 제4단계에서 야채 옥수 100 중량부 당 양념으로서 양념 김치 15 중량부, 고추가루 18 중량부, 칠리가루 0.15 중량부, 후추 0.15 중량부, 멸치액젓 0.04 중량부, 고추장 0.05 중량부, 소시지 18 중량부, 햄 13 중량부, 양배추 8 중량부, 양파 9 중량부, 파 7 중량부, 돼지고기 분쇄육 7 중량부, 마늘 4.61 중량부를 첨가하는 것을 부대찌개 제조방법.

청구항 3

청구항 1 또는 청구항 2 중 어느 한 항의 제조방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 하는 부대찌개.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 부대찌개 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 야채 옥수를 사용하여 햄, 소시지의 느끼한 맛을 제거하고, 김치의 감칠맛과 옥수의 시원하고 담백한 맛이 조화가 이루어지도록 하는 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 부대찌개는 부족하기 쉬운 영양소인 단백질의 공급원으로서 햄과 소시지를 포함하고, 햄이나 소시지 자체의 느끼한 맛을 제거하기 위해 김치를 첨가함으로써, 소비자의 기호를 충족시켰던 음식이다.

[0003] 보통 부대찌개는 김치와 햄, 소시지 등을 양념과 함께 끓여내는 음식으로서, 보조적으로 라면, 당면, 우동 등과 같은 각종 면류나 두부, 같은 소고기 등을 취향에 따라 첨가할 수 있다.

[0004] 그러나, 기존의 부대찌개는 햄이나 소시지의 느끼함을 제거하기 위하여 김치 등을 함께 넣어 끓이게 되는데, 김치 자체의 강한 맛으로 인해 역시 맛이 강한 햄과 소시지와 섞었을 때 의도하지 않은 맛의 부대찌개가 만들어질 수 있는 단점이 있고, 무엇보다도 김치의 첨가량을 조절하여 느끼한 맛을 없애거나, 또는 고추장 등을 넣어 느끼한 맛을 없애기도 하지만, 김치의 첨가량이 적절치 못하면 느끼함을 없앨 수 없을 뿐 아니라, 고추장의 첨가로 인해 오히려 텅텅한 맛을 느낄 수 있는 단점이 있다.

[0005] 또한, 부대찌개의 조리시 옥수는 음식물의 맛을 내게 하고, 식욕을 돋우어 입맛을 찾게 하고자 하는 것으로, 고기를 삶아낸 물이나 멸치 등 해산물을 이용한 국물을 옥수로 사용하고 있으나, 종래의 옥수는 선등록 받은 국내 등록특허 제10-0630477호 등과 같이, 통상의 쇠고기나 돼지고기, 또는 여기에 소뼈나 돼지뼈를 섞어서 삶아낸 것, 또는 멸치 등의 해산물을 우려낸 것으로 대개 단순 처리한 것들이고, 특별한 맛이나 영양성분, 그리

고 향미를 크게 기대할 수 없었을 뿐 아니라, 부대찌개의 느끼한 맛을 해소하기에는 부족한 점이 있고, 현대사회에서 가장 많이 발생하는 고혈압이나 당뇨 등의 원인은 다량의 동물성 단백질을 섭취하는 식습관에 의해 발생되고 있어, 소뼈 등을 주제로한 부대찌개의 육수는 신체 건강상 큰 환영을 받지 못하는 결과를 초래할 수 있다.

[0006] 더구나, 발효식품인 김치는 유산균을 포함한 유익균을 다량 함유되고 있음에도 불구하고 상기 선 등록특허에서는 김치를 사용하지 않으므로 김치가 가지는 영양공급이 부족하여 영양 공급의 불균형을 이루는 문제점이 지적된다.

[0007] (특허문헌)

[0008] 국내 등록특허 제10-0630477호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 본 발명은 부대찌개 고유의 맛을 살리면서도 독특한 감칠맛과 시원하고 담백한 맛을 얻기 위하여 야채 육수를 사용하여 부대찌개를 끓임으로써, 부대찌개의 느끼한 맛을 없앨 수 있도록 하고, 특히 김치를 숙성시킨 후 재차 양념하여 제공하게 하므로써 김치 고유의 군내를 제거하여 김치 본연의 맛을 살릴 수 있도록 함을 기술적 과제로 삼는다.

과제의 해결 수단

[0010] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명에서 제공하는 부대찌개 제조방법은, 순수 야채로 우려낸 야채 육수 100 중량부 당 재차 양념하여 쌀풀을 혼합한 양념 김치 15 중량부, 고추가루 18 중량부, 칠리가루 0.15 중량부, 후추 0.15 중량부, 멸치액젓 0.04 중량부, 고추장 0.05 중량부, 소시지 18 중량부, 햄 13 중량부, 양배추 8 중량부, 양파 9 중량부, 파 7 중량부, 돼지고기 분쇄육 7 중량부, 마늘 4.61 중량부를 포함하여 이루어지는 부대찌개를 제공함을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0011] 본 발명에 따른 부대찌개는 배추, 무, 대파, 콩나물, 양파, 멸치액젓, 소금, 국간장 등을 최적의 비율로 혼합하여 끓인 후에 추출한 야채 육수를 사용함으로써, 부대찌개 고유의 맛은 그대로 유지하면서 햄, 소시지의 느끼한 맛을 제거하고, 이중으로 양념한 김치 양념과 조화를 이루게 하여 담백한 맛의 부대찌개를 제공할 수 있다.

[0012] 특히, 본 발명은 2차적으로 뜨거운 쌀풀을 1차 가공된 숙성 양념 김치에 첨가하여 김치의 군내를 제거하고, 채소가 삭아 생기는 풋내와 뚱은맛을 없애 김치 본연의 맛을 살리면서도 고소한 맛을 생성하게 하고, 쌀이 가지는 비타민 B군 및 비타민 E군을 부여하므로 김치에 부족한 영양을 보완함과 동시에 발효식품인 김치가 가지는 유익균을 제공되되, 김치에 유익한 양념이 골고루 스며들게 하여 제조되는 영양가 높은 양념 김치로 인하여 식욕증진은 물론 각종 질환을 예방 및 치료하며 소화에 도움을 줄 수 있는 등 건강에 도움을 줄 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예에 따른 부대찌개 제조방법에 대하여 설명하기로 한다.

[0014] 통상의 부대찌개 제조방법에 있어서, 육수, 양념김치, 고추가루 및 마늘 등 양념, 소시지, 햄, 야채, 돼지고기 등을 준비하는 제1단계; 물 100 중량부 당 배추 25 중량부(또는 20 ~ 30 중량부), 무 10 중량부(또는 5 ~ 10 중량부), 대파 5 중량부(또는 2 ~ 8 중량부), 콩나물 60 중량부(또는 50 ~ 70 중량부), 멸치액젓 0.5 중량부, 소금 0.2 중량부, 맛술(정종, 소주 등) 0.2 중량부를 첨가하여 90℃ ~ 100℃에서 2시간 동안 끓인 직후 다시마 0.1 중량부를 넣고 가열 불을 끈후 상온에서 10분 후 다시마를 꺼내(다시마가 가지는 비릿한 맛을 제거하기 위하여 빼냄) 야채 육수를 제조하는 제2단계; 10kg의 개별 포장된 김치를 1 ~ 2 cm 크기로 절단하여 숙성기에 넣고 상기 숙성기 내부의 숙성조건을 습도 40 ~ 60%, 50℃로 하여 2 ~ 3 일 숙성시켜 탈수장치를 이용하여

절단된 김치에 포함된 수분을 40% 제거한 1차 가공한 양념 김치와, 물 100 중량부 당 멥쌀가루 18 중량부, 찹쌀가루 2 중량부를 혼합하여 100℃ 에서 8분 가량 가열하여 제조한 쌀풀을 각각 제조하되, 상기 쌀풀을 60 ~ 70℃ 에서 상기 1차 가공한 김치 100 중량부 당 상기 쌀풀 1.5 중량부 및 고추가루 7 중량부를 혼합하여 2 ~ 5℃에서 2일 이상 숙성 시켜 양념 김치를 제조하는 제3단계와; 상기 야채 육수를 부대찌개 국물로 하여 상기 양념 김치, 고추가루 및 마늘 등 양념, 소시지, 햄, 야채, 돼지고기를 용기에 넣고 6 내지 10분간 100℃에서 가열하여 찌개를 완성하는 제4단계; 를 포함하여 부대찌개 및 그 제조방법을 제공한다.

[0015] 상기에서, 제4단계에서 야채 육수 100 중량부 당 양념으로서 양념 김치 15 중량부(또는 10 ~ 20 중량부), 고추가루 18 중량부(또는 15 ~ 20 중량부), 칠리가루 0.15 중량부, 후추 0.15 중량부, 멸치액젓 0.04 중량부, 고추장 0.05 중량부, 소시지 18 중량부(또는 15 ~ 20 중량부), 햄 13 중량부(또는 10 ~ 15 중량부), 양배추 8 중량부(또는 5 ~ 12 중량부), 양파 9 중량부(또는 5 ~ 12 중량부), 파 7 중량부(또는 5 ~ 12 중량부), 돼지고기 분쇄육 7 중량부(또는 5 ~ 12 중량부), 마늘 4.61 중량부(또는 3 ~ 7 중량부) 첨가하여 부대찌개 및 그 제조방법을 제공한다.

[0016] 상기 제3단계에서 숙성기 내부의 숙성 조건을 습도 40 ~ 60%, 50℃로 하는 것은 발효시간을 크게 단축 시키기 위한 조건이므로 대략 숙성기 내부에서 김치를 2 ~ 3 일 넣어두면 신속히 숙성된다.

[0017] 상기에서, 10kg의 개별 포장된 김치는 통상적으로 쌀풀이 혼합된 양념이 부가된 김치를 말한다. 이때의 쌀풀은 상온에서 식혀진 상태로 첨가하는 것이 보통이다.

[0018] 이와같이 하여 제조되는 본 발명은 제3단계에서 제시하는 김치를 1 ~ 2cm 크기로 절단하여 사용하는 이유는 크기가 너무 작을 경우에는 식감이 저하될 뿐 아니라 숙성 시 물러져서 사용이 불가하고, 너무 클 경우에는 숙성 시간이 길어지는 폐단이 있어 가장 바람직한 크기는 김치를 1 ~ 2cm 크기로 절단하여 사용하게 하는 것이다.

[0019] 그리고, 숙성기에서 2 ~ 3 일 숙성시켜 탈수장치를 이용하여 절단된 김치에 포함된 수분을 40% 제거하는 이유는 숙성된 김치에 많은 양의 김치국물이 남아 있는 경우 김치 고유의 뽀뽀하거나 군내 나는 맛이 발생되어 김치 본연의 숙성된 맛을 살릴 수 없기 때문에 김치에 포함된 일정수분을 제거하는 것이다.

[0020] 상기와 같이, 김치를 탈수 함으로써 김치 내에 있는 고염분을 상당부분을 제거 하게 되어 김치의 단점중 하나인 고염분 섭취로 인한 폐해를 줄일 수 있으며, 김치의 숙성도가 높을수록 유산균의 배양이 늘고 소화흡수 촉진, 항암효과가 있음은 이미 증명된 상태이나 이를 이용하여 음식을 만들었을 때 김치 내 젓갈 등의 특유의 냄새 및 식감 저하 등에 단점이 발생할 수 있으나, 이를 탈수와 후술하는 쌀풀을 이용한 재 양념으로 보완하여 김치의 맛과 영양을 배가하여 대중성을 확보할 수 있다.

[0021] 또한, 1차 양념된 김치에 쌀풀을 60 ~ 70℃에서 고추가루와 함께 혼합하게 되면 상기 1차 가공된 양념 김치에 쌀풀에 의한 온도가 순간적으로 인가되어 1 ~ 2cm 크기 각각의 절단된 김치 조각의 섬유질층이 넓어지게 되고, 이로 인하여 김치 조각 겉 표면에 있던 양념은 물론 혼합하는 쌀풀 및 고추가루가 김치 조각 내부로 용이하게 골고루 침투하게 되므로 양념의 용화는 물론 쌀풀에 의한 고소한 맛과 감칠맛이 배가되어 지는 것이다.

[0022] 이러한 본 발명은 일정량의 수분을 제거하고 숙성기에 의해 숙성된 1차 양념 김치에 60 ~ 70℃ 온도를 가지는 쌀풀을 상기 1차 양념 김치에 혼합하여 2차적으로 가공한 양념 김치를 야채 육수와 혼합하여 끓임으로서 군내가 없으면서 고소하고 감칠맛이 배가되어 더욱 담백한 부대찌개를 제공할 수 있으며, 2차적으로 부가시킨 쌀풀에 의한 비타민을 제공하므로 김치에 부족한 영양을 보완해주는 부대찌개를 제공하게 되는 것이다.

[0023] 특히, 본 발명은 야채나 채소를 이용한 야채 육수를 사용 하므로써 햄이나 소시지가 가지는 느끼한 맛을 제거할 수 있고, 이로 인하여 부대찌개의 담백한 맛을 담보할 수 있게 되는 것이다.

[0024] 이상으로 본 발명에 따른 특정의 바람직한 실시예에 대해서 설명하였다. 그러나, 본 발명이 상술한 실시예로 한정되는 것은 아니며, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 이하의 특허청구범위에 기재된 본 발명의 기술적 사상의 요지를 벗어남이 없이 얼마든지 다양하게 변경 실시할 수 있을 것이다.