(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년04월24일
(11) 등록번호 10-1972260
(24) 등록일자 2019년04월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/20 (2016.01) *A23L 13/30* (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01) *A23L 23/00* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/20 (2016.08)
A23L 13/30 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0006676
(22) 출원일자 2018년01월18일
심사청구일자 2018년01월18일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020140008001 A
KR101715320 B1
KR101351975 B1
KR101298790 B1

(73) 특허권자
권순갑
강원도 원주시 남원로534번길 52 (단구동)
(72) 발명자
권순갑
강원도 원주시 남원로534번길 52 (단구동)
(74) 대리인
김영록, 김권석

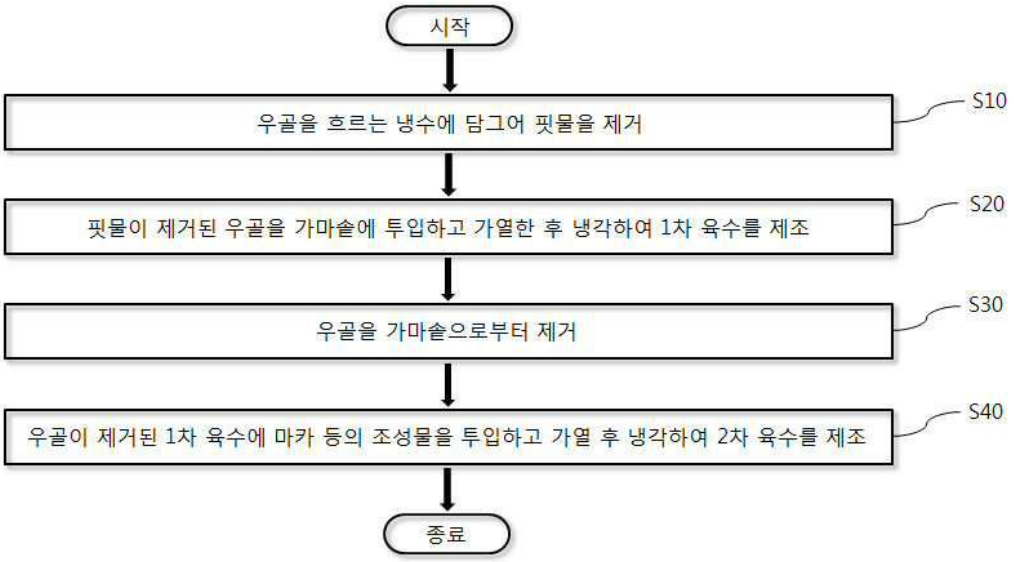
전체 청구항 수 : 총 2 항 심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **설렁탕의 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 소머리 및 소 사골이 혼합된 우골을 흐르는 냉수에 4 내지 5시간 동안 담그어 핏물을 제거하는 단계(S10); 상기 핏물이 제거된 우골을 가마솥에 투입하고 22 내지 23시간 동안 110 내지 130℃로 가열한 후 실온에서 30 내지 40℃로 냉각하여 1차 육수를 제조하는 단계(S20); 상기 우골을 가마솥으로부터 제거하는 단계(S30); 및 상기 우골이 제거된 1차 육수 100 중량부에 대하여 마카 파우더 1 내지 2 중량부, 마늘 0.5 내지 0.7 중량부, 생강 0.3 내지 0.5 중량부 및 타마린드 0.2 내지 0.4 중량부를 가마솥에 투입하고 1 내지 2시간 동안 85 내지 95℃로 가열한 후 실온에서 50 내지 60℃로 냉각하여 2차 육수를 제조하는 단계(S40)를 포함하는 설렁탕의 제조방법을 제공한다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23L 13/42 (2016.08)
A23L 23/00 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

소머리 및 소 사골이 혼합된 우골을 흐르는 냉수에 4 내지 5시간 동안 담그어 핏물을 제거하는 단계(S10);

상기 핏물이 제거된 우골을 가마솥에 투입하고 22 내지 23시간 동안 110 내지 130℃로 가열한 후 실온에서 30 내지 40℃로 냉각하여 1차 육수를 제조하는 단계(S20);

상기 우골을 가마솥으로부터 제거하는 단계(S30); 및

상기 우골이 제거된 1차 육수 100 중량부에 대하여 마카 파우더 1 내지 2 중량부, 마늘 0.5 내지 0.7 중량부, 생강 0.3 내지 0.5 중량부 및 타마린드 0.2 내지 0.4 중량부를 가마솥에 투입하고 1 내지 2시간 동안 85 내지 95℃로 가열한 후 실온에서 50 내지 60℃로 냉각하여 2차 육수를 제조하는 단계(S40);를 포함하는 것을 특징으로 하는 설렁탕의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 S20 단계는 1차 육수를 제조하는 과정에서 발생하는 기름을 제거하는 과정을 더 포함하는 것을 특징으로 하는 설렁탕의 제조방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 설렁탕의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 이취와 누린내가 없고, 향상된 고소한 맛을 가지며, 건강기능효과가 우수한 설렁탕의 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 설렁탕은 소의 뼈와 고기를 넣은 물을 장시간 끓인 사골육수를 이용하여 제조하는 국으로, 칼슘, 지방 및 단백질을 많이 함유하기 때문에 한국인에게 보양 전통음식으로 널리 알려져 있다.

[0003] 설렁탕의 일반적인 조리방법은 다음과 같다. 먼저 쇠머리, 쇠족, 사골 등의 부위를 씻은 후 찬물에 담가 핏물을 제거한 후 솥에 물과 함께 투입하여 장시간 끓이면서 주기적으로 기름기를 제거한다. 기름기가 어느 정도 제거된 후 손질한 양지머리, 사태 등의 고기와 파, 생강 등의 채소를 넣어 장시간 끓인다. 그 후 제품으로 충분한 육수가 형성되면 고기는 건져 편육으로 제조하고, 국물은 식혀 기름기를 제거하여 육수를 만들고, 상기 육수에 편육, 삶은 국수 및 잘게 썬 파 등을 추가하여 설렁탕을 완성한다.

[0004] 설렁탕은 주로 소머리, 내장, 도가니, 사골 등의 재료를 장시간 가열하여 육수를 제조하기 때문에 설렁탕에는 기본적으로 소고기 특유의 이취와 누린내가 발생하고, 고소한 맛을 내기가 매우 어렵다는 문제점이 있다. 이러한 문제점을 해결하기 위해 보다 경쟁력있는 설렁탕 제품을 개발하기 위한 많은 조리법에 대한 연구가 이루어지고 있다.

[0005] 대한민국 등록특허 제10-1351975호는 "설렁탕 육수의 제조방법 및 설렁탕"에 관한 것으로, 소머리, 우 사골, 우

잡뼈, 및 우 양지를 포함하는 설렁탕 재료를 준비하는 단계; 상기 소머리에서 치아 및 귀 부위를 제거하는 단계; 10 내지 12시간 동안 20 내지 25℃의 물을 흘려 보내어 상기 설렁탕 재료의 피를 제거하는 단계; 끓는 물에 상기 피를 제거한 소머리, 우 사골, 및 우 잡뼈를 넣고 9 시간 동안 1차 가열한 후 40 내지 50℃ 까지 냉각하는 단계; 상기 우 사골, 및 우 잡뼈를 건져내는 단계; 및 우지 및 상기 우 양지를 넣고 5 시간 동안 2차 가열한 후 40 내지 50℃ 까지 냉각하는 단계;를 포함하고, 상기 소머리, 우 사골, 우 잡뼈, 우 양지, 및 우지는 한우로부터 얻어지는 것이며, 상기 1차 가열 중 상기 소머리를 건져내는 단계와, 상기 2차 가열 중 상기 우 양지를 건져내는 단계를 더 포함하고, 상기 냉각 중에 육수 위로 부유된 기름성분을 제거하는 단계를 더 포함하는 설렁탕 육수의 제조방법을 개시하고 있다.

[0006] 또한, 대한민국 공개특허 제10-2014-0008001호는 "설렁탕 육수 제조방법, 설렁탕 수육 제조방법 및 설렁탕 제조방법"에 관한 것으로, (a) 사골, 반골 및 도가니뼈가 혼합된 우골의 핏물을 제거하는 단계; (b) 상기 우골을 소주를 혼합한 물에 갈은 무 및 다시마와 함께 넣고 3시간 30분~4시간 30분 동안 끓여 육수를 만드는 단계; (c) 상기 육수를 식힌 후 위에 떠오른 굳은 기름을 제거하는 단계; (d) 상기 육수의 줄어든 물을 보충하고 3시간 30분~4시간 30분 끓이고 식힌 후 떠오른 기름을 제거해주는 과정을 2회 반복하는 단계; (e) 다시마, 홍합, 바지락, 새우, 멸치, 꽃게, 조개 및 말린 북어를 한 번 삶은 후 상기 육수에 넣고 35분~45분 끓이는 단계; (f) 상기 육수에 인삼, 당귀, 황기, 마, 대추, 천궁, 녹각, 엄나무 및 감초를 넣고 25분~35분 끓이는 단계; 및 (g) 상기 육수에 갈은 무, 파 흰뿌리, 양파, 마늘, 생강 및 표고를 넣고 15분~25분 끓이는 단계;를 포함하여 이루어지는 설렁탕 육수 제조방법을 개시하고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명의 해결하고자 하는 과제는 이취와 누린내가 없고, 향상된 고소한 맛을 가지며, 건강기능효과가 우수한 설렁탕의 제조방법을 제공하기 위한 것이다.

[0008] 본 발명의 상기 및 기타 목적들은 하기 설명되는 본 발명에 의하여 모두 달성될 수 있다.

과제의 해결 수단

[0009] 본 발명에 따른 설렁탕의 제조방법은, 소머리 및 소 사골이 혼합된 우골을 흐르는 냉수에 4 내지 5시간 동안 담그어 핏물을 제거하는 단계(S10); 상기 핏물이 제거된 우골을 가마솥에 투입하고 22 내지 23시간 동안 110 내지 130℃로 가열한 후 실온에서 30 내지 40℃로 냉각하여 1차 육수를 제조하는 단계(S20); 상기 우골을 가마솥으로부터 제거하는 단계(S30); 및 상기 우골이 제거된 1차 육수 100 중량부에 대하여 마카 파우더 1 내지 2 중량부, 마늘 0.5 내지 0.7 중량부, 생강 0.3 내지 0.5 중량부 및 타마린드 0.2 내지 0.4 중량부를 가마솥에 투입하고 1 내지 2시간 동안 85 내지 95℃로 가열한 후 실온에서 50 내지 60℃로 냉각하여 2차 육수를 제조하는 단계(S40)를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0010] 여기서, 상기 S20 단계는 1차 육수를 제조하는 과정에서 발생하는 기름을 제거하는 과정을 더 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0011] 상기 S40 단계는 상기 우골이 제거된 1차 육수 100 중량부에 대하여 바닐라 파우더 0.1 내지 0.3 중량부를 가마솥에 투입하는 과정을 더 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0012] 상기 S40 단계는 2차 육수를 제조하는 과정에서 양지를 투입하여 상기 양지를 1 내지 2시간 동안 가열하는 과정을 더 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0013] 상기 설렁탕의 제조방법은 S40 단계 이후에 양지를 가마솥으로부터 제거하는 단계(S50)를 더 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0014] 본 발명은 이취와 누린내가 없고, 향상된 고소한 맛을 가지며, 건강기능효과가 우수한 설렁탕의 제조방법을 제공하는 발명의 효과를 가진다.

도면의 간단한 설명

[0015] 도 1은 본 발명의 일실시예에 따른 설렁탕의 제조방법을 개략적으로 나타낸 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0016] 본 발명의 상술한 목적, 특징 및 장점들은 첨부도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예를 상세히 설명함으로써 더욱 명백해질 것이다. 후술하는 상세한 설명은 한정적인 의미로 기술되는 것은 아니고, 본 발명의 범위는 그 청구항들이 주장하는 것과 균등한 모든 범위와 더불어 첨부된 청구항에 의해서만 한정된다.

[0017] 도 1은 본 발명의 일실시예에 따른 설렁탕의 제조방법을 개략적으로 나타낸 순서도이다.

[0018] 도 1에 도시된 바와 같이 본 발명에 따른 설렁탕의 제조방법은, 소머리 및 소 사골이 혼합된 우골을 흐르는 냉수에 4 내지 5시간 동안 담그어 핏물을 제거하는 S10 단계; 상기 핏물이 제거된 우골을 가마솥에 투입하고 22 내지 23시간 동안 110 내지 130℃로 가열한 후 실온에서 30 내지 40℃로 냉각하여 1차 육수를 제조하는 S20 단계; 상기 우골을 가마솥으로부터 제거하는 S30 단계; 및 상기 우골이 제거된 1차 육수 100 중량부에 대하여 마카 파우더 1 내지 2 중량부, 마늘 0.5 내지 0.7 중량부, 생강 0.3 내지 0.5 중량부 및 타마린드 0.2 내지 0.4 중량부를 가마솥에 투입하고 1 내지 2시간 동안 85 내지 95℃로 가열한 후 실온에서 50 내지 60℃로 냉각하여 2차 육수를 제조하는 S40 단계를 포함하여 구성된다.

[0019] 마카 파우더는 마카 뿌리를 건조하여 분말화한 것으로, 페루의 안데스 산맥이 원산지이고 식용 또는 약용으로 사용되는 물질이다. 마카의 주성분은 탄수화물, 단백질, 지방, 식이섬유, 칼슘 및 칼륨이고, 마카는 스트레스와 피로 경감, 에너지원, 성장 호르몬 분비 촉진 및 면역 강화 등이 효능을 가지기 때문에 건강기능효과가 우수한 식품 첨가물이다.

[0020] 또한, 타마린드는 북아프리카 및 아시아가 원산지이고, 과육을 식재료로 사용하며, 달고 새콤한 맛 및 아로마향을 가지는 식품 첨가물이다.

[0021] 본 발명자는 마카 파우더 및 타마린드 이외에도 넛맥, 후추, 메이스, 셀러리, 아니스, 정향, 깨, 케이퍼 등의 다양한 식재료를 설렁탕에 추가하여 설렁탕의 맛을 향상시키는 시도를 하였으나, 마카 파우더와 타마린드를 함께 추가하였을 때 고소한 맛과 전체적인 풍미가 향상된다는 것을 발견하여 마카 파우더 및 타마린드를 본 발명의 구성요소로 선택하게 되었다.

[0022] 구체적으로, 본 발명의 일실시예에 따른 설렁탕의 제조방법은 소머리 및 소 사골이 혼합된 우골을 흐르는 냉수에 4 내지 5시간 동안 담그어 핏물을 제거하는 S10 단계를 수행한다. 상기 우골을 흐르는 냉수에 4시간 미만 담글 경우에는 핏물이 충분히 제거되지 아니할 수 있기 때문이다. 냉수의 온도는 5 내지 10℃의 온도가 바람직하다.

[0023] S10 단계 이후에 핏물이 제거된 우골을 가마솥에 투입하고 22 내지 23시간 동안 110 내지 130℃로 가열한 후 실온에서 30 내지 40℃로 냉각하여 1차 육수를 제조하는 S20 단계를 수행한다. S20 단계에서 22 내지 23시간 동안 가열하는 경우 1차 육수의 진한 맛을 제대로 낼 수 있기 때문에 만약 22시간 미만 가열하는 경우에는 원하는 설렁탕 특유의 진한 맛을 내기 어렵다. S20 단계는 설렁탕의 품질을 위해서 1차 육수를 제조하는 과정에서 발생하는 기름을 제거하는 과정을 더 포함하는 것이 바람직하다.

[0024] S20 단계 이후에 우골을 가마솥으로부터 제거하는 S30 단계와 상기 우골이 제거된 1차 육수 100 중량부에 대하여 마카 파우더 1 내지 2 중량부, 마늘 0.5 내지 0.7 중량부, 생강 0.3 내지 0.5 중량부 및 타마린드 0.2 내지 0.4 중량부를 가마솥에 투입하고 1 내지 2시간 동안 85 내지 95℃로 가열한 후 실온에서 50 내지 60℃로 냉각하여 2차 육수를 제조하는 S40 단계를 수행한다.

[0025] 삭제

[0027] 이하, 본 발명에 따른 설렁탕의 제조방법과 관련한 실시예 및 비교예를 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예들을 보다 상세하게 설명한다.

[0029] **관능평가에 대한 실험**

[0030] **1. 실시예 및 비교예**

[0031] **가. 실시예**

[0032] **실시예 1(본 발명의 일실시예에 따른 설렁탕의 제조)**

[0033] 소머리 및 소 사골이 혼합된 우골을 세척하여 절단한 후 흐르는 냉수에 5시간 동안 담그어 핏물을 제거하였다. 그 후, 핏물이 제거된 우골(57kg)과 물 120ℓ를 가마솥에 투입하고, 물을 보충하면서 23시간 동안 120℃의 온도로 가마솥을 가열하였으며, 가열 중 생성되는 부유 기름 및 이물질을 지속적으로 제거하였다. 가열한지 23시간이 경과한 후 실온에서 40℃까지 냉각하여 1차 육수를 제조하였다. 그 다음 우골을 가마솥으로부터 제거한 후 1차 육수 10kg에 마카 파우더 150g, 마늘 60g, 생강 40g 및 타마린드 30g을 가마솥에 투입하고 1시간 동안 90℃로 가열한 후 실온에서 50℃까지 냉각하여 2차 육수를 제조하였다.

[0035] **실시예 2(본 발명의 다른 일실시예에 따른 설렁탕의 제조)**

[0036] 1차 육수 10kg에 마카 파우더 150g, 마늘 60g, 생강 40g, 타마린드 30g 및 바닐라 파우더 20g을 가마솥에 투입하고 1시간 동안 90℃로 가열한 후 실온에서 50℃까지 냉각하여 2차 육수를 제조한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일하게 수행하였다.

[0038] **나. 비교예**

[0039] **비교예 1**

[0040] 소머리 및 소 사골이 혼합된 우골을 세척하여 절단한 후 흐르는 냉수에 5시간 동안 담그어 핏물을 제거하였다. 그 후, 핏물이 제거된 우골(57kg)과 물 120ℓ를 가마솥에 투입하고, 물을 보충하면서 23시간 동안 120℃의 온도로 가마솥을 가열하였으며, 가열 중 생성되는 부유 기름 및 이물질을 지속적으로 제거하였다. 가열한지 23시간이 경과한 후 실온에서 40℃까지 냉각하여 1차 육수를 제조하였다.

[0042] **비교예 2**

[0043] 소머리 및 소 사골이 혼합된 우골을 세척하여 절단한 후 흐르는 냉수에 5시간 동안 담그어 핏물을 제거하였다. 그 후, 핏물이 제거된 우골(57kg)과 물 120ℓ를 가마솥에 투입하고, 물을 보충하면서 23시간 동안 120℃의 온도로 가마솥을 가열하였으며, 가열 중 생성되는 부유 기름 및 이물질을 지속적으로 제거하였다. 가열한지 23시간이 경과한 후 실온에서 40℃까지 냉각하여 1차 육수를 제조하였다. 그 다음 우골을 가마솥으로부터 제거한 후 1차 육수 10kg에 마늘 60g 및 생강 40g을 가마솥에 투입하고 1시간 동안 90℃로 가열한 후 실온에서 50℃까지 냉각하여 2차 육수를 제조하였다.

[0045] **비교예 3**

[0046] 1차 육수 10kg에 마카 파우더 250g, 마늘 60g, 생강 40g 및 타마린드 10g을 가마솥에 투입하고 1시간 동안 90℃로 가열한 후 실온에서 50℃까지 냉각하여 2차 육수를 제조한 것을 제외하고는 비교예 2와 동일하게 수행하였다.

[0048] **비교예 4**

[0049] 1차 육수 10kg에 마카 파우더 90g, 마늘 60g, 생강 40g 및 타마린드 50g을 가마솥에 투입하고 1시간 동안 90℃로 가열한 후 실온에서 50℃까지 냉각하여 2차 육수를 제조한 것을 제외하고는 비교예 2와 동일하게 수행하였다.

[0051] **비교예 5**

[0052] 1차 육수 10kg에 마카 파우더 90g, 마늘 60g, 생강 40g 및 타마린드 10g을 가마솥에 투입하고 1시간 동안 90℃로 가열한 후 실온에서 50℃까지 냉각하여 2차 육수를 제조한 것을 제외하고는 비교예 2와 동일하게 수행하였다.

[0054] **비교예 6**

[0055] 1차 육수 10kg에 마카 파우더 250g, 마늘 60g, 생강 40g 및 타마린드 50g을 가마솥에 투입하고 1시간 동안 90℃로 가열한 후 실온에서 50℃까지 냉각하여 2차 육수를 제조한 것을 제외하고는 비교예 2와 동일하게 수행하였다.

[0057] **2. 관능평가 방법**

[0058] 성인 100명을 대상으로 하여 실시예 1 내지 4와 비교예 1 내지 7에 따른 조미료의 맛에 대한 1) 전체적인 풍미(A); 2) 이취 및 잡냄새 존재 여부(B); 및 3) 고소한 맛의 정도에 대하여 관능평가를 수행하였다. 관능평가의

점수는 1) 매우 그렇다(5점); 2) 그렇다(4점); 3) 보통이다(3점); 4) 그렇지 않다(2점); 5) 매우 그렇지 않다(1점)로 구분하였다.

[0060] **3. 관능평가 결과**

[0061] 상기 성인 100명에 대한 관능평가 결과의 평균을 표로 정리하면 다음과 같다.

[0062] **표 1**

[0063]

	전체적인 풍미(A)	이취 및 잡냄새 존재 여부(B)	고소한 맛의 정도(C)
실시예 1	4.6	1.6	4.5
실시예 2	4.8	1.3	4.9
비교예 1	1.3	5.0	2.3
비교예 2	2.6	3.2	2.5
비교예 3	2.9	3.0	3.2
비교예 4	1.7	1.9	2.7
비교예 5	2.1	2.1	3.4
비교예 6	2.4	2.8	3.8

[0065] 상기 표 1에서 확인할 수 있는 바와 같이, 실시예 1은 1차 육수에 마카 파우더, 마늘, 생강 및 타마린드를 첨가하여 본 발명의 바람직한 조건에 따라 제조된 설렁탕으로 전체적인 풍미가 우수하고, 이취 및 잡냄새가 제거되었으며, 설렁탕 특유의 고소한 맛이 향상되었다는 것을 확인할 수 있었다. 또한, 실시에 2는 실시예 1의 2차 육수의 제조 과정에서 바닐라 파우더를 본 발명의 바람직한 범위에 따라 추가한 것으로 실시예 1의 설렁탕보다 향상된 전체적인 풍미 및 고소한 맛을 발현하였고, 이취 및 잡냄새 제거 효과도 실시예 1보다 우수한 것으로 확인되어 매우 경쟁력있는 설렁탕 제품으로 사용될 수 있다는 것을 확인할 수 있었다.

[0067] 반면에, 비교예 1은 본 발명의 1차 육수로 이루어진 설렁탕으로 전체적인 풍미가 불량하고, 이취 및 잡냄새가 너무 심하여 제품으로 사용되기 어렵다는 것을 알 수 있었다. 또한, 비교예 2는 마늘 및 생강을 추가한 종래의 설렁탕에 대한 것으로 이취 및 잡냄새는 어느 정도 제거하였으나, 고소한 맛의 정도가 약하고 전체적인 풍미가 우수하지 아니하다는 것을 알 수 있었다.

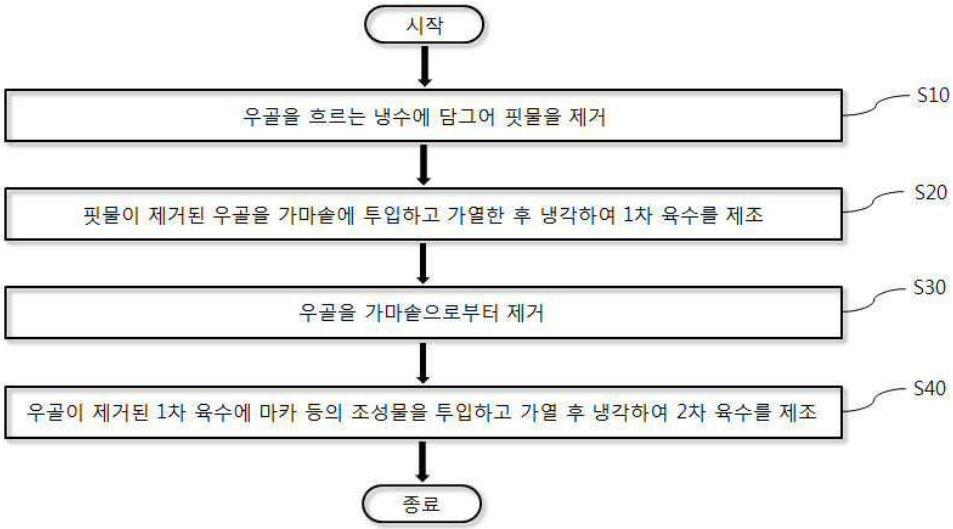
[0068] 비교예 3 내지 6은 비교예 2의 설렁탕에 마카 파우더와 타마린드를 본 발명의 바람직한 실시 범위를 벗어난 용량을 투입한 결과로, 비교예 3은 마카 파우더를 다량 추가하였으나 전체적인 풍미가 보통이고, 이취 및 잡냄새 제거효과 및 고소한 맛의 향상 정도에 크게 영향을 미치지 아니하는 것을 확인할 수 있었다. 비교예 4는 타마린드를 다량 추가하였으나 이취가 증가하고 신맛이 강하여 전체적인 풍미가 저하되는 것을 확인할 수 있었다. 비교예 5는 마카 파우더와 타마린드를 소량 투입한 결과로 비교예 2에 비해 고소한 맛은 어느정도 향상되었으나 이취 및 잡냄새 제거 효과가 약하고 전체적인 풍미도 좋지 아니한 것을 확인하였다. 비교예 6은 마카 파우더와 타마린드를 다량 투입한 결과로 고소한 맛의 정도는 비교에 2에 비해 향상되었으나 이취 및 잡냄새 제거 정도는 보통이고, 전체적인 풍미도 불량한 것을 확인할 수 있었다.

[0069] 본 발명의 바람직한 실시 범위에 따라 제조된 설렁탕은 종래의 설렁탕에 비해 고소한 맛이 향상되고, 전체적인 풍미가 매우 우수하며, 이취 및 잡냄새 제거 효과가 탁월하여 경쟁력있는 제품으로 사용될 수 있다는 이점을 갖는다.

[0071] 이상에서 본 발명의 바람직한 실시예에 대하여 설명하였으나, 본 발명은 상술한 특정 실시예에 한정되지 아니한다. 즉, 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가지는 자라면 첨부된 특허청구범위의 사상 및 범주를 일탈함이 없이 본 발명에 대한 다수의 변경 및 수정이 가능하며, 그러한 모든 적절한 변경 및 수정은 균등물들도 본 발명의 범위에 속하는 것으로 간주되어야 할 것이다.

도면

도면1


시작
우골을 흐르는 냉수에 담그어 핏물을 제거
S10
핏물이 제거된 우골을 가마솥에 투입하고 가열한 후 냉각하여 1차 육수를 제조
S20
우골을 가마솥으로부터 제거
S30
우골이 제거된 1차 육수에 마카 등의 조성물을 투입하고 가열 후 냉각하여 2차 육수를 제조
S40
종료