



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년11월26일
(11) 등록번호 10-2022896
(24) 등록일자 2019년09월11일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/20 (2016.01) A23B 4/023 (2006.01)
A23L 17/50 (2016.01) A23L 19/12 (2016.01)
A23L 23/00 (2016.01) A23L 27/10 (2016.01)
A23L 27/14 (2016.01) A23L 27/30 (2016.01)
A23L 31/00 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)
A23L 5/20 (2016.01)

(52) CPC특허분류
A23L 13/20 (2016.08)
A23B 4/023 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2019-0057267

(22) 출원일자 2019년05월16일
심사청구일자 2019년05월16일

(56) 선행기술조사문헌
KR101011146 B1*

(뒷면에 계속)

전체 청구항 수 : 총 6 항

(73) 특허권자
주식회사 보하라
대구광역시 달서구 달구벌대로 1834, 1410호 (두류동)

(72) 발명자
이정열
대구광역시 달서구 장산남로 33, 111동 2801호 (용산동, 용산롯데캐슬그랜드)

(74) 대리인
김은집

심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **한약재성분이 흡수된 한약산나지를 이용한 감자탕 제조방법**

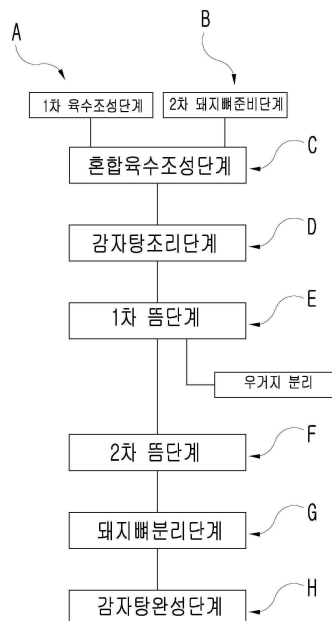
(57) 요약

본 발명은 정력, 강장식품으로 알려진 산나지는 현대인의 건강에 결핍되기 쉬운 영양분을 쉽게 보충할 수 있도록 한약재를 부재료로 달여서 우려낸 한약재육수를 염수와 혼합시켜 축양시킨 산나지를 이용한 감자탕을 제조한다.

돼지목뼈, 생수, 갈근, 감초로 배합된 상태에서 끓여서 걸러진 돼지목뼈육수, 규격별로 절단한 돼지목뼈

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



를 생수에 오랜 시간 담근 상태에서 삶아서 생수로 세척한 돼지뼈와, 상기 세척된 돼지뼈는 가열용기에 돼지뼈, 생수, 청량 고춧가루, 고춧가루, 후추 및 상기 걸러진 돼지뽕육수를 함께 넣고 끓인 혼합육수와, 상기 혼합육수에는 감자, 된장, 다진 생강, 다진 마늘, 다데기 양념, 우거지를 넣고 섞이도록 저어서 풀어준 다음 끓여주는 감자탕과, 상기 감자탕을 거친 감자탕을 가열없이 뜸을 들이되, 그 이후 우거지를 분리하여 다시 뜸을 들이는 것과, 상기 감자탕에서 돼지뼈와 분리하고, 분리된 돼지뼈는 별도의 가열냄비에 돼지뼈, 우거지를 올린 후 상기 감자탕과 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 넣어 끓여 제조된다.

상기와 같이 갈근, 감초, 진피, 산사, 구기자등과 같은 한약재료를 직접적으로 넣어 조리할 필요없이 한약재성분이 흡수된 상태에서 조리되기 때문에 음식과의 조화가 좋고, 한약재 풍미를 섭취 전·후로 느낄 수 있는 이점이 있다.

(52) CPC특허분류

- A23L 13/30 (2016.08)
- A23L 17/50 (2016.08)
- A23L 19/14 (2016.08)
- A23L 23/00 (2016.08)
- A23L 27/105 (2016.08)
- A23L 27/14 (2016.08)
- A23L 27/33 (2016.08)
- A23L 5/13 (2016.08)
- A23L 5/20 (2016.08)

(56) 선행기술조사문헌

- KR1020040063340 A*
- KR1020120035975 A*
- KR1020140039793 A*
- KR1020120035973 A*
- KR100855374 B1*
- KR1020090043679 A
- KR100480383 B1
- *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

5~10cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈 35~45조각과 생수 500ml~700ml, 갈근 10g, 감초 3g으로 배합된 상태에서 120~130℃로 30~40분간을 끓여서 거름망에 이물질이 걸러진 돼지목뼈육수를 우려내는 1차 육수조성단계(A)와; 10~15cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈를 생수에 3~4시간 동안 담그고, 상기 목뼈는 생수에 잠기도록 한 상태에서 3~5회 갈아 핏물을 제거한 후 다시 목뼈가 생수에 잠기도록 하며, 상기 핏물이 제거된 목뼈는 150~180℃로 30~40분간 삶아서 생수로 세척한 돼지뼈를 제조하는 2차 돼지뼈준비단계(B)와; 상기 2차 돼지뼈준비단계(B)를 통해 세척된 돼지뼈는 가열용기에 돼지뼈 3,000g, 생수 2,200ml, 청량 고춧가루 2.4g, 고춧가루 1.2g, 후추 0.6g 및 상기 1차 육수조성단계(A)에서 걸러진 돼지목뼈육수를 110~150ml를 함께 넣고 40~50분간 150~180℃로 끓인 혼합육수를 제조하는 혼합육수조성단계(C)와; 상기 혼합육수조성단계(C)를 통해 제조된 혼합육수에는 감자 2,200g, 된장 220g, 다진 생강 450g, 다진 마늘 500g, 다데기 양념 2,600g, 우거지 3,000g를 넣고 5~8분간 섞이도록 저어서 풀어준 다음 90~120분간을 끓여 감자탕을 제조하는 감자탕조리단계(D)와; 상기 감자탕조리단계(D)를 거친 감자탕을 40~50분 동안 가열없이 뜸을 들이는 1차 뜸단계(E)와; 상기 1차 뜸단계(E)를 통해 상기 감자탕에서 우거지를 분리하고 90~120분 동안 다시 가열없이 뜸을 들이는 2차 뜸단계(F)와; 2차 뜸단계(F)를 거친 감자탕은 상기 돼지뼈와 감자탕을 분리하는 돼지뼈분리단계(G)로 제조되는 감자탕 제조방법에 있어서,

상기 돼지뼈분리단계(G)에서 분리된 돼지뼈는 별도의 가열냄비에 넣은 다음, 그 가열냄비에는 상기 돼지뼈 420g, 우거지 120g을 올린 후 상기 2차 뜸단계(F)의 감자탕 800g과 하나 이상의 혼합된 한약재를 우려낸 다음 액상상태가 유지 되도록 한 한약추진제와 염수가 혼합된 수족관(3)에서 6~24시간 동안 축양(畜養)된 한약산나지를 넣어 10~15분간 끓이는 감자탕완성단계(H)를 구비한 것과,

상기 수족관(3)은,

구획부 또는 원형 형태의 유리 어항 본체(310)를 구비하고, 상기 어항 본체(310)의 바닥에는 상측으로 수개의 구멍이 천공된 여과공간(331)을 구비하되, 그 여과공간(331)에는 여과재(330)를 구비하며, 상기 여과공간(331)의 편측에는 측면과 상측에 수개의 구멍을 통해 여과된 염수가 이동되면서 한약추진제에 혼입되는 혼입공간(333)을 통해 염수와 한약재성분이 혼합 배출되도록 구비하고, 상기 혼입공간(333)과 여과공간(331)의 상측에는 물고기나 낙지같은 것들이 들어가지 않게 판재에 구멍을 뚫은 보호막(335)을 구비하며, 상기 어항 본체(310)의 상측에 이물질 및 살균을 할 수 있는 염수 순환용 펌프(341)를 구비하여 상기 어항 본체(310)의 내부 염수를 순환되도록 구비하고, 상기 어항 본체(310) 내의 편측에는 세균 번식을 막기 위한 UV램프(361)를 구비한 것을 특징으로 한 한약재성분이 흡수된 한약산나지를 이용한 감자탕 제조방법

청구항 2

제1항에 있어서

상기 한약추진제는,

갈근 25중량%, 감초 25중량%, 진피 10중량%, 산사 20중량%, 구기자 20중량%의 비율로 한약재를 150~180℃에서 40~50분간 달여서 우려낸 한약재육수를 10g~50g을 구비하되, 상기 한약재육수를 액상상태로 머금고 있도록 흡수력이 높은 스폰지에 의해 구비한 것을 특징으로 한 한약재성분이 흡수된 한약산나지를 이용한 감자탕 제조방법

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는,

생수 50중량%, 진간장 25중량%, 매실액 7중량%, 흑설탕 10중량%, 생강가루 8중량%를 잘 섞이도록 1차양념을 구비하고, 상기 1차양념에는 고추 35중량%, 양파 35중량%, 다진마늘 10중량%, 다진파 20중량% 비율로 잘게 다져 상기 1차양념과 섞이도록 한 다음 100~120℃에서 8~12분간 끓여서 여과된 2차양념을 구비한 양념육수를 구비하며, 상기 양념육수에는 세척이 완료된 활전복 25~30g 짜리 2~3미를 찜통에서 3~7분간 가열 후 중심부를 1~3회

칼집을 내어 25~30분간 양념이 스며들도록 구비한 활전복을 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비한 것을 특징으로 한 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조방법

청구항 4

제1항에 있어서,

상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는,

송로버섯 50중량%, 황금팽이버섯 25중량%, 표고버섯 25중량% 비율로 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비한 것을 특징으로 한 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조방법

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는,

깨끗하게 세척된 새싹인삼 2~3뿌리를 구비하고,

상기 새싹인삼의 외면을 길이방향으로 1~3회 칼집을 내어 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비한 것을 특징으로 한 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조방법

청구항 6

제1항에 있어서,

상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는,

아카시아꽃 30중량%, 흑마늘 70중량% 비율로 섞여 30~40분간 재워둔 상태에서 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비한 것을 특징으로 한 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조방법

청구항 7

삭제

청구항 8

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 한약재성분이 포함된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조방법에 관한 것이며 보다 상세하게는 정력, 강장식품으로 알려진 산낙지는 현대인의 건강에 결핍되기 쉬운 영양분을 보충은 물론 한약재를 부재료로 달여서 우려낸 한약재육수를 염수와 혼합시켜 축양된 산낙지를 이용한 감자탕을 제조하고, 이를 취식하여 자연 그대로의 신선한 맛과 몸에 좋은 한약성분이 영양손실 없이 섭취할 수 있도록 한 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 감자탕은 돼지뼈(등뼈, 목뼈)를 원료로 하고 우거지, 감자, 대파, 표고버섯, 팽이버섯, 미나리, 깨순, 느타리버섯 등의 야채류와, 고춧가루, 후추, 된장, 다진 생강, 다진 마늘, 들깨가루 등 양념류를 사용하여 조리하게 된다.

[0003] 상기의 감자탕은 돼지뼈에서 우려내는 육수와, 야채류와, 양념류에 의해서 돼지뼈에서 발생하는 냄새를 제거하고, 고소하고 담백한 맛으로 인하여 노약자에게는 건강이 증진되는 영양원이 되고, 성장기에 있는 어린이는 영양식으로, 여성에게는 다이어트식으로, 남성들에게는 강장, 스테미나식으로 또 음주 후에는 숙취 해소용으로 널리 이용되고 있다.

[0004] 상기의 감자탕은 지역에 따라 생산되는 음식재료에 따라 또는 기호도에 따라서 다양한 형태의 대하, 오징어, 낙지, 꽃게, 모시조개 등 해산물 등의 부재료를 이용하고 그 조리방법도 다양한 형태의 조리방법으로 이용되는 선행기술이 공지되어 있다.

[0005] 한 예로 국내 등록특허공보 제10-0480383호(공개일자: 2015.04.07.)에서는 “가열 통에 소정 량의 물과 돼지 등뼈를 넣고 약 1시간 정도 끓이는 제 1단계와;상기 1단계이후의 물과 돼지 등뼈에 소정량의 고춧가루와 생강, 마늘로 구성되는 양념과 15일에서 30일정도 소금에 절인 배추 잎의 우거지를 함께 투입한 상태에서 10분 쯤 추가적으로 끓이는 제 2단계와; 상기 제 2단계의 종료 후 소화(消火)한 상태에서 가열 통에 뜬 기름을 건져 낸 다음 약 30분 정도 식혀 준비하는 제 3단계로구성되며 기본 내용물을 조리하기 위한 1차 조리과정과; 식탁에서 조리할 조리용기에 상기 기본 내용물의 조리에서 만들어진 적당량의 육수와 돼지 등뼈 및 우거지를 넣은 후 이에 적당량의 감자와 대하, 적정 크기의 오징어, 적정 크기의 낙지, 적정 크기의 꽃게, 적정 크기의 모시조개를 넣고 그 위에 및 적정량의 대파, 깻잎, 고춧가루, 참깨를 넣은 후 약 10분간 끓여 최종적인 해물 감자탕을 조리하는 제 4단계로 구성되며 부가 내용물을 조리하기 위한 2차 조리과정을 포함하는 것을 특징으로 하는 해물 감자탕의 제조방법” 이 있고,

[0006] 또, 국내 등록특허공보 제10-0491475호(공개일자: 2005.05.27.)에서는 “적당한 크기의 그릇(탕류 및 전골류에 알맞은 그릇)에 정수된 깨끗한 물 1000ml, 박 껍데기와 박씨가 묻쳐있는 속 180g, 무 100g, 다시마 5g, 통마늘 20g, 청량고추씨 6g, 멸치 4g을 넣고 센 불을 이용하여 20 ~ 30분 정도 끓여 육수를 제조하는 제1단계와; 상기 제1단계에서 제조되는 끓는 육수에 2 ~ 3cm 정도 크기의 박속(껍데기와 박씨가 묻쳐있는 속을 제거한 것)을 10 ~ 15개, 5cm 정도 크기의 감자를 4 ~ 5개, 청량고추 5 ~ 8개, 글루타민산 나트륨 및 핵산 조미료 4g를 넣고 5분 정도 더 끓이는 제2단계와; 상기 제2단계후 끓는 육수에 적당한 크기의 산낙지(또는 문어)를 민물에 행군 후 넣어서 소정 시간 끓이는 제3단계로 이루어짐을 특징으로 하는 연체동물과 박을 이용한 음식물 제조방법.” 이 있으며,

[0007] 또 국내 등록특허공보 제10-1581624호(공개일자 : 2015.12.30.) “(A) 죽밥 340~370중량부, 멥쌀가루 11~13중량부, 다진김치 115~125중량부, 참기름 11~13중량부 및 무염채수 500~600중량부를 준비하여 조리용기에 넣는 단계; (B) 상기 조리용기의 내용물이 90~100℃가 되도록 가열하면서 누르개로 상기 죽밥을 풀어준 후, 콩나물 47~55중량부 또는 절단한 낙지 95~110중량부를 넣고 상기 조리용기의 내용물이 잘 혼합되도록 반복적으로 저어주는 단계; (C) 상기 조리용기의 내용물이 끓기 시작하면 소금 25~3중량부를 첨가하고 일정한 농도로 걸쭉해지도록 가열하는 단계; 및 (D) 상기 조리용기에 가하는 가열을 중지하고 상기 조리용기의 내용물을 그릇에 담은 후, 다진부추 16~20중량부를 첨가하여 섞는 단계;를 포함하고, 상기 죽밥은, (1) 멥쌀과 찹쌀을 혼합한 혼합미 440~460중량부 및 물 635~645중량부를 혼합하여 30~60분간 10~25℃에서 상기 혼합미를 불리는 단계; (2) 압력솥에 상기 혼합미 및 물을 넣은 후 뚜껑을 닫고 가열하는 단계; (3) 상기 압력솥의 추가 움직임이 시작하면 30~60초 경과한 후에 가열을 중단하고 상기 압력솥의 추가 움직이지 않은 상태로 김이 다 빠질 때까지 대기하는 단계; 및 (4) 상기 압력솥의 김이 완전히 빠진 후에 조리된 내용물을 용기에 담아 젖은 면포로 덮어두는 단계;에 의해 제조되고, 상기 무염채수는 다시마추출액 40~42중량부, 채소추출농축액 195~205중량부, 정제수 229~239중량부, 백설탕 35~45중량부, 효모추출물 05~09중량부 및 다시마분말 005~015중량부를 포함하여 구성된 채수농축액 200중량부 대비 정제수 3,000중량부를 혼합하여 희석시킨 것임을 특징으로 하는 김치죽 제조방법.” 이 있고,

[0008] 또 국내 등록특허공보 제10-1011146호(공개일자 : 2011.01.26.) “(1) 정선된 돼지뼈, 생강, 엄나무 및 오가피를 물에 투입하여 가열하면서 끓기 시작하기 직전에 찌꺼기를 제거하고, 끓기 시작하면 센 불로 30 ~ 40분 정도 더 끓인 다음, 돼지뼈, 엄나무 및 오가피를 순차 분리하고, 분리된 돼지뼈와 육수에서 기름은 제거한 뼈육수 각각을 냉장 저장하는 뼈육수 제조단계와, (2) 건멸치, 북어, 조개, 새우, 다시마, 버섯, 양파, 파 및 생강에 물을 투입하고, 80 ~ 100℃의 온도로 1 ~ 2

[0009] 시간 동안 가열하여 첨가된 재료로부터 육수를 분리하고 잔류물들은 분리 제거하여 분리된 천연육수는 냉장 저장하는 천연육수 제조단계와, (3) 상기 뼈육수와 천연육수를 배합한 육수에, 미리 준비해 둔 속성양념(짬뽕 다대기)을 잘 혼합되도록 배합한 다음, 주꾸미, 새우, 꽃게 및 홍합으로부터 선택된 각종 해물과 대파, 팽이버섯 및 당면을 넣고, 용기의 뚜껑을 닫은 채 3분 정도 센 불로 가열한 다음 고춧가루, 들깨 및 전분을 배합하고 재차 가열하면서 볶아서 짬뽕스프(페이스트)를 제조하는 단계 및 (4) 상기 돼지뼈 위에 준비해 둔 짬뽕 찌 콩나물과 상기 짬뽕스프(페이스트)를 덮은 다음, 마지막으로 데친 낙지를 그 위에 얹어주는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 해물찌뽕의 조리방법” 가 알려지고 있다.

- [0010] 상기와 같이 다양한 형태의 조리방법관련 선행기술내용이 공지되어 사용되고 있으나,
- [0011] 등록특허공보 제10-1513424호에서는 빼, 감자, 우거지를 주재료로 하여 감자탕을 제조하는 방법은 동일하지만 1차 조리과정에서의 된장 사용을 배제하고, 탕의 간을 위해 소금이나 간장 대신 우거지를 일정 기간 소금에 절인 것을 사용하여 간을 맞춰줄 수 있도록 하고, 2차 조리과정에서 별도 조리용기에 분배된 기본 내용물에 대하, 오징어, 낚지, 꽃게, 모시조개 및 소정 량의 대파, 깻잎, 고추가루, 참깨로 구성되는 부가 내용물을 넣어 끓여 줌으로써 감자탕 고유의 맛에 부가하여 해산물의 시원하고 개운한 맛과 향이 느껴지게 함과 더불어 육류에서 부족할 수 있는 영양소를 해산물에서 보충할 수 있도록 함을 특징으로 하고 있으나, 갈근, 감초, 진피, 산사, 구기자 등과 같은 한약재료를 직접적으로 넣어 조리하기에는 다른 음식과 섞었을 때 먹을 수 없어 음식궁합이 맞지 않고, 또 위 한약재료 성분이 음식에 스며들기에는 많이 시간이 소요되어 감자탕 조리시간과 한약재 성분을 적절하게 맞추기에는 많은 시간이 소요되는 문제점이 있고,
- [0012] 또, 등록특허공보 제10-0491475호에서는 낙지나 문어 같은 연체동물과 참조롱박을 주재료로 하여 얼큰하면서도 담백한 맛을 내고 건강도 증진시킬 수 있는 음식물(특히 탕, 전골류)을 제조할 수 있도록 한 연체동물과 박을 이용한 음식물 제조방법을 제공하고 있으나, 단순히 얼큰하면서도 담백한 맛을 내기 위해 육수제조에 필요한 단계일 뿐 감자탕을 제조하기 위한 제조방법과는 다르고, 이에 따른 조리 방법도 차이가 있다. 단 조리 단계에서 단순히 시원한 맛을 내기 위한 산낙지(또는 문어)를 민물에 행군 후 소정의 시간 끓여 우려 나오는 성분은 산낙지를 단순히 식감이 좋게 데치는 정도밖에 되지 않는 문제점이 있으며,
- [0013] 또한, 등록특허공보 제10-1581624호에서는 김치죽에 사용할 쌀을 미리 밥의 형태로 준비하여 필요할 때 분량만큼 사용할 수 있도록 하여 신속하게 김치죽을 제조하여 제공하는 목적과, 먹기 좋도록 식감이 살아있는 죽을 개발하고, 미리 준비하는 죽밥이 즉석조리한 것과 동일한 풍미를 낼 수 있도록 하는 김치죽 제조방법을 제공하고 있으나, 미리 먹기 좋도록 식감이 살아있도록 미리 준비한 죽밥이 즉석조리는 현실적으로 감자탕에 적용하기에는 어려운 문제점이 있고, 또 동시에 감자탕에 미리 데친 산낙지를 조리 마지막 단계에 넣더라도 신선도와 맛에서 차이가 있어 신선도가 떨어지는 문제점이 있고,
- [0014] 또, 등록특허공보 제10-1011146호에서는 해물찜이 갖는 매운맛 및 비린맛을 완화하고, 해물의 담백한 맛과 조화를 이루는 해물(해산물)과 돼지뼈를 주재료로 하는 해물뼈찜 및 그 조리방법의 제공하고 있으나, 해물뼈찜의 단순히 비린 냄새를 제거하기 위해 우려낸 육수에 사용하므로 해물에 대한 식감이 없고 비린맛과 시원한 맛을 육수에 조절하도록 하고, 또 각종 양념류에 의해 육수와 혼합하여 볶은 다음 마지막으로 뜨거운 물에 살짝 데친 낙지를 추가하여 낙지 자체에 식감과 맛 외에는 그 이상의 좋은 효능을 기대하기 힘든 문제점이 있다.
- [0015] 즉, 산낙지는 고유 특성으로 인해 조리 음식의 제일 마지막 음식 조리과정에서 넣어 살짝 데친 상태에서 취식이 이루어져 최상의 식감을 얻을 수 있으므로, 일반적으로 산낙지 고유의 성분 외에 다른 좋은 성분을 동시에 구비하기 어렵고, 또 산낙지를 깨끗하게 세척하지 않으면 비린 냄새를 제거하기 어려운 문제점이 있으며, 따라서 산낙지 외 다른 영양을 공급하기 어려운 문제점이 있어 이에 대한 개선안이 요구되고 있는 실정 이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0016] (특허문헌 0001) · 국내 등록특허공보 제10-0480383호(공개일자 : 2005.04.07.)
- (특허문헌 0002) · 국내 등록특허공보 제10-0491475호(공개일자 : 2005.05.27.)
- (특허문헌 0003) · 국내 등록특허공보 제10-1581624호(공개일자 : 2015.12.30.)
- (특허문헌 0004)

비특허문헌

- [0017] (비특허문헌 0001) 없음

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0018] 본 발명은 위와 같이 산낙지를 이용한 감자탕 제조에 있어 종래 문제점을 해결하기 위함에 그 기술적인 과제를 두고 발명된 것으로, 감자탕 제조시에 현대인들에게 좋은 건강 보양을 위해 조리 마지막 단계에서 투입시켜 신선도가 유지되면서도 비린 냄새를 제거하여 색다른 식감과 맛을 즐길 수 있도록 하기 위해, 상기 감자탕 조리 마지막 단계에서 한약재성분이 포함된 염수에서 축양된 산낙지를 첨가함으로써 영양손실도 줄이고 잡내를 제거하면서도 한약냄새, 숙취해소 및 강장효과를 높일 수 있도록 하여 감자탕의 색다른 맛도 느끼면서 건강도 증진할 수 있도록 하고,
- [0019] 또, 최근 음식의 가치를 중요시하는 시대를 맞이하여 감자탕에 돼지목뼈와 칼로리가 낮고 지방 함량이 적어 다이어트에 좋으며 각종 무기질이 풍부해 부족한 영양을 보충하는데 효과적인 활진복을 첨가하며,
- [0020] 또, 산낙지에 부족한 식이섬유소와 비타민C, 비타민D가 풍부하여 감기에방과 저칼로리 식품으로 비만 예방에 효과적인 송로버섯, 황금팽이버섯, 표고버섯을 첨가하고,
- [0021] 또, 혈관기능개선, 간기능보호와 항암효과를 높이고 몸속 기름을 배출시키고, 활성산소를 제거하여 주면서 면역력을 높일 수 있는 사포닌성분과, 비타민C, 진세노사이트RH1을 포함하는 새싹인삼을 첨가하며,
- [0022] 또, 흑마늘은 발효되는 과정에서 생성된 멜라노이든, S-아릴시스테인등의 유효성분이 생성되어 높은 항산화력을 갖고 있으며, 피로회복에 도움을 주며, 알리신 성분이 풍부하여 항암효과에 효과적으로 콜레스테롤을 낮춰주고 열량이 적고 다이어트에 좋은 흑마늘을 첨가한 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조 방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0023] 본 발명은 5~10cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈 35~45조각과 생수 500ml~700ml, 갈근 10g, 감초 3g으로 배합된 상태에서 120~130℃로 30~40분간을 끓여서 거름망에 이물질이 걸러진 돼지목뼈를 우려내는 1차 육수조성단계(A)와; 10~15cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈를 생수에 3~4시간 동안 담그고, 상기 목뼈는 생수에 잠기도록 한 상태에서 3~5회 갈아 핏물을 제거한 후 다시 목뼈가 생수에 잠기도록 하며, 상기 핏물이 제거된 목뼈는 150~180℃로 30~40분간 삶아서 생수로 세척한 돼지뼈를 제조하는 2차 돼지뼈준비단계(B)와; 상기 2차 돼지뼈준비단계(B)를 통해 세척된 돼지뼈는 가열용기에 돼지뼈 3,000g, 생수 2,200ml, 청량 고춧가루 2.4g, 고춧가루 1.2g, 후추 0.6g 및 상기 1차 육수조성단계(A)에서 걸러진 돼지목뼈육수를 110~150ml를 함께 넣고 40~50분간 150~180℃로 끓인 혼합육수를 제조하는 혼합육수조성단계(C)와; 상기 혼합육수조성단계(C)를 통해 제조된 혼합육수에는 감자 2,200g, 된장 220g, 다진 생강 450g, 다진 마늘 500g, 다테기 양념 2,600g, 우거지 3,000g를 넣고 5~8분간 섞이도록 저어서 풀어준 다음 90~120분간을 끓여 감자탕을 제조하는 감자탕조리단계(D)와; 상기 감자탕조리단계(D)를 거친 감자탕을 40~50분 동안 가열없이 뜸을 들이는 1차 뜸단계(E)와; 상기 1차 뜸단계(E)를 통해 상기 감자탕에서 우거지를 분리하고 90~120분 동안 다시 가열없이 뜸을 들이는 2차 뜸단계(F)와; 2차 뜸단계(F)를 거친 감자탕은 상기 돼지뼈와 감자탕을 분리하는 돼지뼈분리단계(G)와; 상기 돼지뼈분리단계(G)에서 분리된 돼지뼈는 별도의 가열냄비에 넣은 다음, 그 가열냄비에는 상기 돼지뼈 420g, 우거지 120g을 올린 후 상기 2차 뜸단계(F)의 감자탕 800g과 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 넣어 10~15분간 끓이는 감자탕완성단계(H)를 구비하고,
- [0024] 상기 한약산낙지는 하나 이상의 혼합된 한약재를 우려낸 다음 액상상태가 유지되도록한 한약충진재와 염수가 혼합된 수족관(3)에서 6~24시간 동안 축양(畜養)된 산낙지를 이용한 감자탕에 데쳐서 먹도록 구비하며,
- [0025] 상기 수족관(3)은 유리 및 카본 섬유로 강화된 플라스틱계 복합재료로, 경량·내식성·성형성(成型性) 등이 뛰어난 고성능·고기능성 재료(FRP) 같은 질기고 성형이 쉬운 소재를 이용하여 구획부 또는 원형 형태의 유리 어항 본체(310)를 구비하고, 상기 어항 본체(310)의 바닥에는 상측으로 수개의 구멍이 천공된 여과공간(331)을 구비하되, 그 여과공간(331)에는 여과재(330)를 구비하며, 상기 여과공간(331)의 편측에는 측면과 상측에 수개의 구멍을 통해 여과된 염수가 이동되면서 한약충진재에 혼입되는 혼입공간(333)을 통해 염수와 한약재 성분이 혼합 배출되도록 구비하고, 상기 혼입공간(333)과 여과공간(331)의 상측에는 물고기나 낙지같은 것들이 들어가지 않게 판재에 구멍을 뚫은 보호막(335)을 구비하며, 상기 어항 본체(310)의 상측에 이물질 및 살균을 할 수 있는 염수 순환용 펌프(341)를 구비하여 상기 어항 본체(310)의 내부 염수를 순환되도록 구비하며, 상기

어항 본체(310) 내의 편측에는 세균 번식을 막기 위한 UV램프(361)를 구비하고,

- [0026] 상기 한약충진재는 갈근 25중량%, 감초 25중량%, 진피 10중량%, 산사 20중량%, 구기자 20중량%의 비율로 한약재를 150~180℃에서 40~50분간 달여서 우려낸 한약재육수를 10g~50g을 구비하되, 상기 한약재육수를 액상상태로 머금고 있도록 흡수력이 높은 스폰지에 의해 구비하며,
- [0027] 상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는 생수 50중량%, 진간장 25중량%, 매실액 7중량%, 흑설탕 10중량%, 생강가루 8중량%를 잘 섞이도록 1차양념을 구비하고, 상기 1차양념에는 고추 35중량%, 양파 35중량%, 다진마늘 10중량%, 다진파 20중량% 비율로 잘게 다져 섞이도록 하는 2차양념을 구비하며, 상기 2차양념은 100~120℃에서 8~12분간 끓여서 여과된 상온의 양념육수를 구비하고, 상기 양념육수에는 세척이 완료된 활전복 25~30g 짜리 2~3미를 찜통에서 3~7분간 가열 후 중심부를 1~3회 칼집을 내어 상기 양념육수를 25~30분간 양념이 스며들도록 구비한 활전복을 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비하고,
- [0028] 상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는 송로버섯 50중량%, 황금팽이버섯 25중량%, 표고버섯 25중량% 비율로 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비하며,
- [0029] 상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는 깨끗하게 세척된 새싹인삼 2~3뿌리를 구비하고, 상기 새싹인삼의 외면을 길이방향으로 1~3회 칼집을 내어 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비하며,
- [0030] 상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는 아카시아꿀 30중량%, 흑마늘 70중량% 비율로 섞어 30~40분간 재워둔 상태에서 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구성된다.

발명의 효과

- [0031] 상기와 같이 구성된 한약재성분이 흡수된 한약산나지를 이용한 감자탕 제조방법은 갈근, 감초, 진피, 산사, 구기자 등과 같은 한약재료를 직접적으로 넣어 조리할 필요없이 한약재성분이 이미 산나지에 흡수된 상태에서 조리되기 때문에 음식과의 조화가 좋고, 몸에 좋은 한약재 풍미를 섭취 전, 후로 느낄 수 있는 이점이 있고,
- [0032] 또, 몸에 유익한 한약재료 성분이 음식에 바로 조리되면서 스며들어 조리 시간을 단축하면서도 산나지에 대한 신선도를 높일 수 있는 이점이 있으며,
- [0033] 또한, 감자탕의 비린 냄새를 한약재성분이 추가로 잡아주어 시원한 맛을 느낄 수 있는 이점이 있고,
- [0034] 또, 산나지에는 타우린을 함유한 저칼로리 식품으로 단백질, 인, 철, 비타민 성분이 있어 콜레스테롤을 억제하며 빈혈예방의 효과와 담석을 녹이고 콜레스테롤 함량을 낮춰줄 뿐만 아니라 신장기능을 향상시키고, 피로한 신경을 회복시키는 작용이 뛰어나며 눈이 침침하고 뻑뻑한 시신경 피로증세를 가라앉히고 시력회복과 강장의 해독작용을 촉진하는 효능이 있고 메티오닌과 시스테인등 아미노산이 풍부해 피로회복과 원기회복에도 효과가 있으며,
- [0035] 또한, 활전복은 조개류 중에서도 요오드 함량이 특히 높아 방사능 예방에도 좋고 비타민, 인등 미네랄이 많아 체내흡수율을 높이고, 비타민과 미네랄이 풍부하고 지방은 적어서 여성분들의 피부미용 다이어트에 탁월하며 간 기능 향상에도 효과가 있고,
- [0036] 또, 송로버섯, 황금팽이버섯, 표고버섯을 첨가하여 콜레스테롤을 낮추어 주고 레티닌이 풍부하여 항암 효과가 있으며 레티오닌 성분이 있어 두뇌활동에 향상에 효과가 있으며,
- [0037] 또, 새싹인삼은 사포닌 함량이 뛰어나며, 피로개선, 기억력개선, 면역력개선에 효과가 있고,
- [0038] 또한, 아카시아꿀과 흑마늘을 섞어 높은 항산화력과, 피로회복에 도움을 주며, 알리신 성분이 풍부하여 항암효과에 효과적으로 콜레스테롤을 낮춰주고 열량이 적고 다이어트에 좋은 이점이 있다.

도면의 간단한 설명

- [0039] 도 1은 본 발명의 바람직한 제조방법을 나타내는 블록예시도
- 도 2는 본 발명의 수족관의 바람직한 실시 상태를 나타낸 예시도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0040] 본 발명의 구체적인 실시예를 공정에 따라 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0042] 감자탕에 마지막 감자탕완성단계에서 한약재성분이 흡수된 산낙지를 축양(畜養)된 특유한 한약재 향이 나도록 하고, 건강에 유익한 신선한 재료를 부가하여 신선하고 깊이 있는 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조하여 완성하였다.
- [0044] 5~10cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈 35~45조각과 생수 500ml~700ml, 갈근 10g, 감초 3g으로 배합된 상태에서 120~130℃로 30~40분간을 끓여서 기름망에 이물질이 걸러진 돼지목뼈육수를 우려내는 1차 육수조성단계(A)와;
- [0045] 10~15cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈를 생수에 3~4시간 동안 담그고, 상기 목뼈는 생수에 잠기도록 한 상태에서 3~5회 갈아 찌꺼기를 제거한 후 다시 목뼈가 생수에 잠기도록 하며, 상기 찌꺼기가 제거된 목뼈는 150~180℃로 30~40분간 삶아서 생수로 세척한 돼지뼈를 제조하는 2차 돼지뼈준비단계(B)와;
- [0046] 상기 2차 돼지뼈준비단계(B)를 통해 세척된 돼지뼈는 가열용기에 돼지뼈 3,000g, 생수 2,200ml, 청량 고춧가루 2.4g, 고춧가루 1.2g, 후추 0.6g 및 상기 1차 육수조성단계(A)에서 걸러진 돼지목뼈육수를 110~150ml를 함께 넣고 40~50분간 150~180℃로 끓인 혼합육수를 제조하는 혼합육수조성단계(C)와;
- [0047] 상기 혼합육수조성단계(C)를 통해 제조된 혼합육수에는 감자 2,200g, 된장 220g, 다진 생강 450g, 다진 마늘 500g, 다데기 양념 2,600g, 우거지 3,000g를 넣고 5~8분간 섞이도록 저어서 풀어준 다음 90~120분간을 끓여 감자탕을 제조하는 감자탕조리단계(D)와;
- [0048] 상기 감자탕조리단계(D)를 거친 감자탕을 40~50분 동안 가열없이 뜸을 들이는 1차 뜸단계(E)와;
- [0049] 상기 1차 뜸단계(E)를 통해 상기 감자탕에서 우거지를 분리하고 90~120분 동안 다시 가열없이 뜸을 들이는 2차 뜸단계(F)와;
- [0050] 2차 뜸단계(F)를 거친 감자탕은 상기 돼지뼈와 감자탕을 분리하는 돼지뼈분리단계(G)와;
- [0051] 상기 돼지뼈분리단계(G)에서 분리된 돼지뼈는 별도의 가열냄비에 넣은 다음, 그 가열냄비에는 상기 돼지뼈 420g, 우거지 120g을 올린 후 상기 2차 뜸단계(F)의 감자탕 800g과 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 넣어 10~15분간 끓이는 감자탕완성단계(H)로 제조된다.
- [0053] 상기 한약산낙지는 하나 이상의 혼합된 한약재를 우려낸 다음 액상상태가 유지되도록한 한약추진제와 염수가 혼합된 수족관(3)에서 6~24시간 동안 축양(畜養)된 산낙지를 이용한 감자탕에 데쳐서 먹는 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용하는 것이 바람직하고,
- [0055] 상기 수족관(3)은 유리 및 카본 섬유로 강화된 플라스틱계 복합재료로, 경량·내식성·성형성(成型性) 등이 뛰어난 고성능·고기능성 재료(FRP) 같은 질기고 성형이 쉬운 소재를 이용하여 구획부 또는 원형 형태의 유리 어항 본체(310)를 구비하고,
- [0056] 상기 어항 본체(310)의 바닥에는 상측으로 수개의 구멍이 천공된 여과공간(331)을 구비하되, 그 여과공간(331)에는 여과재(330)를 구비하며,
- [0057] 상기 여과공간(331)의 편측에는 측면과 상측에 수개의 구멍을 통해 여과된 염수가 이동되면서 한약추진제에 혼입되는 혼입공간(333)을 통해 염수와 한약재성분이 혼합 배출되도록 구비하고,
- [0058] 상기 혼입공간(333)과 여과공간(331)의 상측에는 물고기나 낙지같은 것들이 들어가지 않게 판재에 구멍을 뚫은 보호막(335)을 구비하며,
- [0059] 상기 어항 본체(310)의 상측에 이물질 및 살균을 할수 있는 염수 순환용 펌프(341)를 구비하여 상기 어항 본체(310)의 내부 염수를 순환되도록 구비하며,
- [0060] 상기 어항 본체(310) 내의 편측에는 세균번식을 막기 위한 UV램프(361)를 구비하는 것이 바람직하며,
- [0061]
- [0062] 상기 한약추진제는 갈근 25중량%, 감초 25중량%, 진피 10중량%, 산사 20중량%, 구기자 20중량%의 비율로 한약재를 150~180℃에서 40~50분간 달여서 우려낸 한약재육수를 10g~50g을 구비하되, 상기 한약재육수를 액상상태로 머금고 있도록 흡수력이 높은 스폰지에 의해 구비됨이 바람직하고,
- [0064] 상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는 생수 50중량%, 진간장 25중량%, 매실액 7중량%, 흑설탕

10중량%, 생강가루 8중량%를 잘 섞이도록 1차양념을 구비하고,

- [0065] 상기 1차양념에는 고추 35중량%, 양파 35중량%, 다진마늘 10중량%, 다진과 20중량% 비율로 잘게 다져 섞이도록 하는 2차양념을 구비하며,
- [0066] 상기 2차양념은 100~120℃에서 8~12분간 끓여서 여과된 상온의 양념육수를 구비하고,
- [0067] 상기 양념육수에는 세척이 완료된 활전복 25~30g 짜리 2~3미를 찜통에서 3~7분간 가열 후 중심부를 1~3회 칼집을 내어 상기 양념육수를 25~30분간 양념이 스며들도록 구비한 활전복을 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비하는 것이 바람직하며,
- [0069] 상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는 송로버섯 50중량%, 황금팽이버섯 25중량%, 표고버섯 25중량% 비율로 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비됨이 바람직하고,
- [0071] 상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는 깨끗하게 세척된 새싹인삼 2~3뿌리를 구비하고,
- [0072] 상기 새싹인삼의 외면을 길이방향으로 1~3회 칼집을 내어 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비됨이 바람직하며,
- [0074] 상기 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H) 사이에는 아카시아꿀 30중량%, 흑마늘 70중량% 비율로 섞어 30~40분간 재워둔 상태에서 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비됨이 바람직하다.
- [0076] 상기와 도시된 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 이용한 감자탕 제조방법은,
- [0078] 도 1에 도시된 바와 같이 우선 감자탕을 제조하기 위해 육수와 돼지뼈를 우려내고 삶아 재료를 준비하는 단계이고,
- [0079] 5~10cm 크기의 규격별로 육수가 잘 나올 수 있도록 절단한 돼지목뼈를 평균 35~45조각과 생수 500ml~700ml, 갈근 10g, 감초 3g을 배합한 다음 120~130℃에서 평균 30~40분간 끓여서 거름망에 삶은 재료를 걸러 깨끗한 돼지목뼈육수를 우려낸 1차 육수 조성단계(A)와 ,
- [0080] 10~15cm 크기의 규격별로 절단한 돼지목뼈를 생수에 3~4시간 담근 다음, 3~5회정도 물을 갈아주어 돼지목뼈에 있는 핏물을 제거하고 다시 생수를 부어 담근 다음, 핏물이 제거된 목뼈를 150~180℃로 30~40분간 삶아 생수로 세척한 돼지뼈를 준비한 2차 돼지뼈준비단계(B)와,
- [0081] 상기 돼지뼈를 준비한 2차 돼지뼈준비단계(B)를 통해 세척된 돼지뼈는 가열용기에 넣어 돼지뼈 3,000g, 생수 2,200ml, 청량 고춧가루 2.4g, 고춧가루 1.2g, 후추 0.6g 및 상기 1차 육수 조성단계(A)의 돼지목뼈육수를 110~150ml를 함께 넣고 40~50분간 150~180℃로 함께 끓인 혼합육수를 제조하는 혼합육수조성단계(C)와,
- [0082] 상기 혼합육수조성단계(C)를 통해 제조된 혼합육수는 감자 2,200g, 된장 220g, 다진 생강 450g, 다진 마늘 500g, 다데기 양념 2,600g, 우거지 3,000g을 넣고 5~8분간 섞이도록 저어서 풀어준 다음 90~120분간 끓여 감자탕을 제조한 감자탕제조단계(D)와,
- [0083] 상기 감자탕제조단계(D)를 거친 감자탕을 40~50분간 가열없이 뜸을 들인 1차 뜸단계(E)에서 우거지를 분리하고 90~120분간 다시 가열없이 뜸을 들이는 2차 뜸단계를 완성하고,
- [0084] 상기 2차 뜸단계를 거친 감자탕은 돼지뼈와 분리하는 돼지뼈분리단계(G)를 구비하며,
- [0085] 상기 돼지뼈분리단계(G)에서 분리된 돼지뼈는 소량으로 취식할 수 있는 사이즈로 섭취할 수 있도록 가열냄비에 넣은 다음, 그 가열냄비에는 상기 돼지뼈 420g, 우거지 120g을 올린 후 상기 2차 뜸단계(F)의 감자탕 800g과 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 넣어 10~15분간 끓이는 감자탕 완성단계(H)로 제조할 수 있고,
- [0086] 도 1 내지 도 2에 도시된 바와 같이 한약산낙지는 산낙지가 수족관(3)에서 활동하면서 자연스럽게 몸에 흡수되도록 액상 상태의 한약추진제와 염수가 혼합된 수족관(3)에서 6~24시간 동안 축양된 산낙지를 이용하여 조리되도록 하여 한약냄새와 맛의 깊이를 높일 수 있도록 하며,
- [0088] 도 2에 도시된 바와 같이 상기 수족관(3)은 염수에 견딜 수 있도록 플라스틱 계열의 소재를 이용하여 성형이 쉬운 구획부 또는 원형 형태의 유리 어항 본체(310)을 구비하되, 그 본체(310)의 바닥에는 염수에 있는 이물질들을 걸러주도록 활성탄 형태의 알갱이들이 충전된 여과제(330)를 구비한 여과공간(331)을 구비하고,
- [0089] 상기 여과공간(331)의 편측에는 수개의 통공이 형성되어 여과된 염수가 이동되어 한약추진제가 구비된 혼입공간(333)으로 염수가 이동되며,

- [0090] 상기 이동된 염수는 한약추진제를 통과하면서 한약성분이 구비된 혼입공간(333)을 거쳐 수족관(3) 내부에 순환 되도록 구비하고,
- [0091] 상기 여과공간(331)과 혼입공간(333)의 상면에는 다수개의 미세 통공에 의해 염수가 순환될 수 있도록 작동하며, 상기 염수 순환에 따라 산나지가 빨리 들어가는 것을 막기 위한 보호막(335)을 구비하며,
- [0092] 상기 수족관(3)의 상측에는 세균 번식을 억제하기 위한 UV램프(361)를 설치하여 세균번식을 억제하도록 작동한다.
- [0094] 상기 한약추진제는 갈근 25중량%, 감초 25중량%, 진피 10중량%, 산사 20중량%, 구기자 20중량%의 비율로 한약제를 150~180℃에서 40~50분간 달여서 우려낸 한약재육수를 10g~50g로 채워지도록 하되 액상 상태의 한약재육수를 머금고 있도록 흡수력이 높은 스폰지에 의해 흡수되어 채워져 자연순환에 따라 염수와 섞이도록 한다.
- [0096] 또, 도 1에 도시된 바와 같이 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H)사이에는 생수 50중량%, 진간장 25중량%, 매실액 7중량%, 흑설탕 10중량%, 생강가루 8중량%를 잘 섞이도록 1차양념을 구비한 다음, 추가로 고추 35중량%, 양파 35중량%, 다진마늘 10중량%, 다진과 20중량% 비율로 잘게 다져 섞이도록 하는 2차양념을 구비하여 100~120℃에서 8~12분간 끓여서 여과된 상온의 양념육수를 구비하고, 상기 양념육수에는 세척이 완료된 활전복 25~30g 짜리 2~3미를 찜통에서 3~7분간 가열 후 중심부를 1~3회 칼집을 내어 상기 양념육수를 25~30분간 양념이 스며들도록 구비한 활전복을 상기 감자탕에 넣어 조리하여 식감과 맛을 증진시킬수 있도록 한다.
- [0098] 또, 도 1에 도시된 바와 같이 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H)사이에는 송로버섯 50중량%, 황금팽이버섯 25중량%, 표고버섯 25중량% 비율로 상기 감자탕에 넣어 조리하여 식감과 맛을 증진시킬수 있도록 한다.
- [0100] 또, 도 1에 도시된 바와 같이 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H)사이에는 깨끗하게 세척된 새싹인삼 2~3뿌리를 구비하고, 상기 새싹인삼의 외면을 길이방향으로 1~3회 칼집을 내어 상기 감자탕에 넣어 조리하여 식감과 맛을 증진시킬수 있도록 한다.
- [0102] 또, 도 1에 도시된 바와 같이 돼지뼈분리단계(G)와 감자탕완성단계(H)사이에는 아카시아꿀 30중량%, 흑마늘 70중량% 비율로 섞어 30~40분간 재워둔 상태에서 상기 감자탕에 넣어 조리하여 식감과 맛을 증진시킬수 있도록 한다.
- [0104] **실시예 1**
- [0105] 5~10cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈 35~45조각과 생수 500ml~700ml, 갈근 10g, 감초 3g으로 배합된 상태에서 120~130℃로 30~40분간을 끓여서 거름망에 이물질이 걸러진 돼지목뼈육수를 우려내는 1차 육수조성단계(A)와;
- [0106] 10~15cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈를 생수에 3~4시간 동안 담그고, 상기 목뼈는 생수에 잠기도록 한 상태에서 3~5회 갈아 찌꺼기를 제거한 후 다시 목뼈가 생수에 잠기도록 하며, 상기 찌꺼기가 제거된 목뼈는 150~180℃로 30~40분간 삶아서 생수로 세척한 돼지뼈를 제조하는 2차 돼지뼈준비단계(B)와;
- [0107] 상기 2차 돼지뼈준비단계(B)를 통해 세척된 돼지뼈는 가열용기에 돼지뼈 3,000g, 생수 2,200ml, 청량 고춧가루 2.4g, 고춧가루 1.2g, 후추 0.6g 및 상기 1차 육수조성단계(A)에서 걸러진 돼지목뼈육수를 110~150ml를 함께 넣고 40~50분간 150~180℃로 끓인 혼합육수를 제조하는 혼합육수조성단계(C)와;
- [0108] 상기 혼합육수조성단계(C)를 통해 제조된 혼합육수에는 감자 2,200g, 된장 220g, 다진 생강 450g, 다진 마늘 500g, 다데기 양념 2,600g, 우거지 3,000g를 넣고 5~8분간 섞이도록 저어서 풀어준 다음 90~120분간을 끓여 감자탕을 제조하는 감자탕조리단계(D)와;
- [0109] 상기 감자탕조리단계(D)의 감자탕을 소량으로 분리하여 가열냄비에 넣은 다음, 그 가열냄비에는 상기 돼지뼈 420g, 우거지 120g을 올린 후 냉동된 낙지를 넣어 10~15분간 넣어 완성하였다.
- [0110] **실시예 2**
- [0111] 5~10cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈 35~45조각과 생수 500ml~700ml, 갈근 10g, 감초 3g으로 배합된 상태에서 120~130℃로 30~40분간을 끓여서 거름망에 이물질이 걸러진 돼지목뼈육수를 우려내는 1차 육수조성단계(A)와;
- [0112] 10~15cm의 규격별로 절단한 돼지목뼈를 생수에 3~4시간 동안 담그고, 상기 목뼈는 생수에 잠기도록 한 상태에서

3~5회 갈아 찌물을 제거한 후 다시 목뼈가 생수에 잠기도록 하며, 상기 찌물이 제거된 목뼈는 150~180℃로 30~40분간 삶아서 생수로 세척한 돼지뼈를 제조하는 2차 돼지뼈준비단계(B)와;

[0113] 상기 2차 돼지뼈준비단계(B)를 통해 세척된 돼지뼈는 가열용기에 돼지뼈 3,000g, 생수 2,200ml, 청량 고춧가루 2.4g, 고춧가루 1.2g, 후추 0.6g 및 상기 1차 육수조성단계(A)에서 걸러진 돼지목뼈육수를 110~150ml를 함께 넣고 40~50분간 150~180℃로 끓인 혼합육수를 제조하는 혼합육수조성단계(C)와;

[0114] 상기 혼합육수조성단계(C)를 통해 제조된 혼합육수에는 감자 2,200g, 된장 220g, 다진 생강 450g, 다진 마늘 500g, 다데기 양념 2,600g, 우거지 3,000g를 넣고 5~8분간 섞이도록 저어서 풀어준 다음 90~120분간을 끓여 감자탕을 제조하는 감자탕조리단계(D)와;

[0115] 상기 감자탕조리단계(D)를 거친 감자탕을 40~50분 동안 가열없이 뜸을 들이는 1차 뜸단계(E)와;

[0116] 상기 1차 뜸단계(E)를 통해 상기 감자탕에서 우거지를 분리하고 90~120분 동안 다시 가열없이 뜸을 들이는 2차 뜸단계(F)와;

[0117] 2차 뜸단계(F)를 거친 감자탕은 상기 돼지뼈와 감자탕을 분리하는 돼지뼈분리단계(G)와;

[0118] 상기 돼지뼈분리단계(G)에서 분리된 돼지뼈는 별도의 가열냄비에 넣은 다음, 그 가열냄비에는 상기 돼지뼈 420g, 우거지 120g을 올린 후 상기 2차 뜸단계(F)의 감자탕 800g과 한약재성분이 흡수된 한약산낙지를 넣어 10~15분간 끓이는 감자탕완성단계(H)를 넣어 완성하였다.

[0119] **실시예 3**

[0120] 세척된 돼지뼈를 가열용기에 넣어 돼지뼈 3,000g, 생수 2,200ml, 청량 고춧가루 2.4g, 고춧가루 1.2g, 후추 0.6g 및 상기 1차 육수조성단계(A)에서 걸러진 돼지목뼈육수를 110~150ml를 함께 넣고 40~50분간 150~180℃로 끓인 혼합육수를 제조하는 혼합육수조성단계(C)와;

[0121] 상기 혼합육수조성단계(C)를 통해 제조된 혼합육수에는 감자 2,200g, 된장 220g, 다진 생강 450g, 다진 마늘 500g, 다데기 양념 2,600g, 우거지 3,000g를 넣고 5~8분간 섞이도록 저어서 풀어준 다음 90~120분간을 끓여 감자탕을 제조하는 감자탕조리단계(D)와;

[0122] 상기 감자탕조리단계(D)에서 조리된 감자탕을 소량으로 나누어 가열냄비에 넣은 다음, 그 가열냄비에는 상기 돼지뼈 420g, 우거지 120g을 올린 10~15분간 끓여 완성하였다.

[0123] **실시예 4**

[0124] 세척된 돼지뼈를 가열용기에 넣어 돼지뼈 3,000g, 생수 2,200ml, 청량 고춧가루 2.4g, 고춧가루 1.2g, 후추 0.6g 및 상기 1차 육수조성단계(A)에서 걸러진 돼지목뼈육수를 110~150ml를 함께 넣고 40~50분간 150~180℃로 끓인 혼합육수를 제조하는 혼합육수조성단계(C)와;

[0125] 상기 혼합육수조성단계(C)를 통해 제조된 혼합육수에는 감자 2,200g, 된장 220g, 다진 생강 450g, 다진 마늘 500g, 다데기 양념 2,600g, 우거지 3,000g를 넣고 5~8분간 섞이도록 저어서 풀어준 다음 90~120분간을 끓여 감자탕을 제조하는 감자탕조리단계(D)와;

[0126] 상기 감자탕조리단계(D)에서 조리된 감자탕을 소량으로 나누어 가열냄비에 넣은 다음, 그 가열냄비에는 상기 돼지뼈 420g, 우거지 120g을, 활전복 2~3미를 올린다음 10~15분간 끓여 완성하였다.

[0128] 상기 실시예 1, 실시예 2, 실시예 3 및 실시예 4의 감자탕을 100인으로 구성되는 패널에 시식하게 하고 다음 표 1에 기재된 각 항목에 대하여 5점 척도법에 따라 점수를 부여하게 하고, 그 평균값을 다음 표 1에 나타내었다.

[0130] 또한, 가장 선호되는 감자탕을 지정하게 하고 그 인원수를 다음 표 1에 나타내었다.

표 1

[0131]

	실시예 1	실시예 2	실시예 3	실시예 4
냄새(1~5점)	4.4	4.8	2.5	3.2
식감(1~5점)	4.3	4.9	2.6	3.5
질감(1~5점)	4.5	4.9	3.5	3.6
국물맛(1~5점)	4.4	4.6	3.2	3.7
전체적인 선호도(명)	20	65	9	6

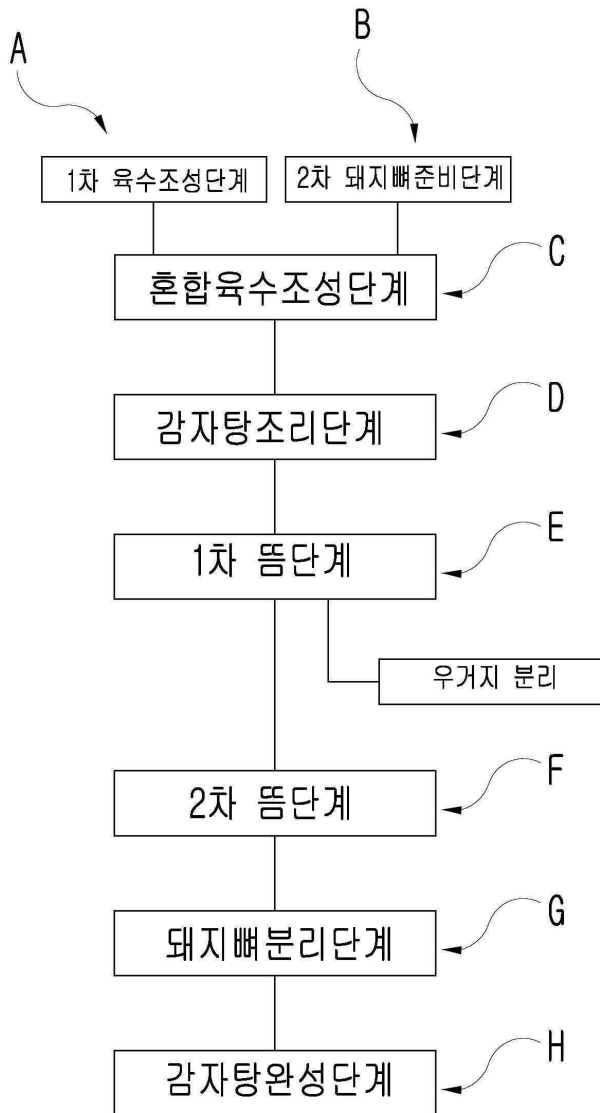
[0132] 상기 표 1에 나타난 바와 같이, 본 발명의 실시예 2의 한약재성분이 흡수된 한약산나지를 이용한 감자탕은 기존의 감자탕인 실시예 1, 실시예3, 실시예4 보다 냄새, 식감, 질감, 국물맛 및 전체적인 선호도에서 매우 우수함을 알 수 있었으며, 산나지 없이 활전복을 넣어 끓인 감자탕인 실시예 3, 실시예 4와 비교하여도 우수한 결과를 나타냄을 확인하였다.

부호의 설명

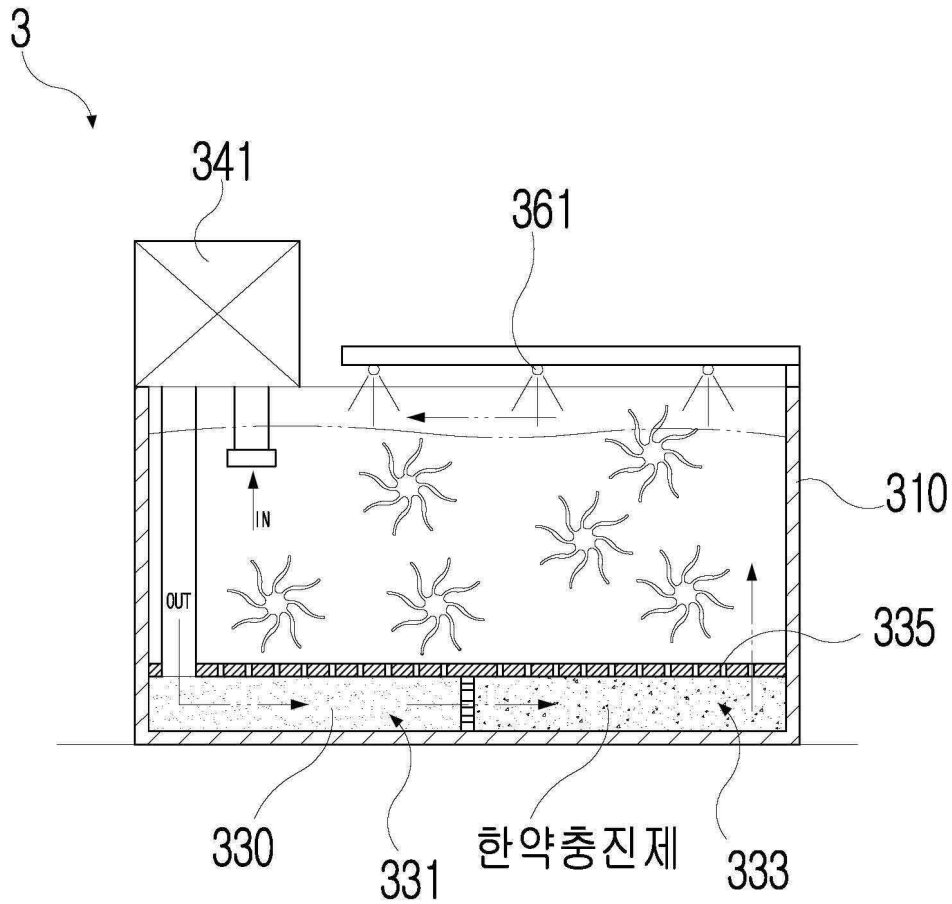
- | | | |
|--------|--------------|---------------|
| [0134] | A: 1차 육수조성단계 | B: 2차 돼지뼈준비단계 |
| | C: 혼합육수조성단계 | D: 감자탕조리단계 |
| | E: 1차 뜸단계 | F: 2차 뜸단계 |
| | G: 돼지뼈분리단계 | H: 감자탕완성단계 |
| | 3: 수족관 | 310: 본체 |
| | 330: 여과재 | 331: 여과공간 |
| | 333: 혼입공간 | 335: 보호막 |
| | 341: 펌프 | 361: UV램프 |

도면

도면1



도면2



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 문서전체

【보정세부항목】 발명의 설명 및 청구범위

【변경전】

상기 여과재(331)

【변경후】

상기 여과공간(331)

【직권보정 2】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 3

【변경전】

양념이 스며들도록 구비한 것을 특징으로 한

【변경후】

양념이 스며들도록 구비한 활전복을 상기 감자탕에 넣어 조리되도록 구비한 것을 특징으로 한