

(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.⁶
A23L 1/315

(11) 공개번호 특1997-0068896
(43) 공개일자 1997년11월07일

(21) 출원번호	특1997-0044069
(22) 출원일자	1997년08월30일
(71) 출원인	김상철 경기도 양평군 서종면 문호리 산 138-1번지 (우:476-810) 김명선 경기도 양평군 서종면 문호리 산 138-1번지 (우:476-810)
(72) 발명자	김명선 경기도 양평군 서종면 문호리 산 138-1번지 (우:476-810)
(74) 대리인	전봉수

심사청구 : 있음

(54) 호박닭구이 요리방법

요약

이 발명은 호박 속에 닭고기 육편을 적층하고 구워내 연하고 풍미를 갖는 요리로서의 육편과 호박을 얻는 호박닭구이 요리방법에 관한 것이다. 종래에는 늙은호박(Cucurbita moschata Duch.)을 일종의 가열피복체로 하여 닭고기를 양념없이 숯불에 구워내므로, 가열조건에 따라 제거부분이 많고, 닭비린내가 나거나 호박맛이 일정하지 않았다. 이 발명은 밤호박(Cucurbita maxima Duch.)의 상부를 도려낸 후 씨와 호박살의 일부를 제거하여 뚜껑을 만들고, 상기 제거된 호박살을 포함하는 양념으로 찌서 조리된 닭고기 육편을 적층하고 나서 상기 뚜껑을 덮고, 오븐에서 300℃로 50분간 구워낸다. 대량 생산이 가능하고, 구운 밤호박(Cucurbita maxima Duch.)과 닭고기 합성된 특유의 향과 풍미를 가진다.

명세서

[발명의 명칭]

호박닭구이 요리방법

본 건은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

밤호박(Cucurbita maxima Duch.)의 상부를 도려낸 후 씨와 호박살의 일부를 제거하여 뚜껑을 만들고, 상기 제거된 호박살을 포함하는 양념으로 찌서 조리된 닭고기 육편을 적층하고 나서 상기 뚜껑을 덮고, 오븐에서 300℃로 50분간 구워낸 호박닭구이 요리방법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.