



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2018년07월19일  
 (11) 등록번호 10-1866895  
 (24) 등록일자 2018년06월05일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23L 13/50* (2016.01) *A47J 27/08* (2006.01)
- (52) CPC특허분류  
*A23L 13/50* (2016.08)  
*A47J 27/08* (2013.01)
- (21) 출원번호 10-2017-0049389(분할)
- (22) 출원일자 2017년04월17일  
 심사청구일자 2017년04월17일
- (65) 공개번호 10-2018-0027322
- (43) 공개일자 2018년03월14일
- (62) 원출원 특허 10-2016-0114011  
 원출원일자 2016년09월05일  
 심사청구일자 2016년09월05일
- (56) 선행기술조사문헌  
 KR101640745 B1\*  
 KR1020080090685 A\*  
 KR101343936 B1  
 KR100913663 B1  
 \*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

- (73) 특허권자  
 이민자  
 경기도 가평군 설악면 어비산길 130-18
- (72) 발명자  
 이민자  
 경기도 가평군 설악면 어비산길 130-18
- (74) 대리인  
 김지형

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 김현주

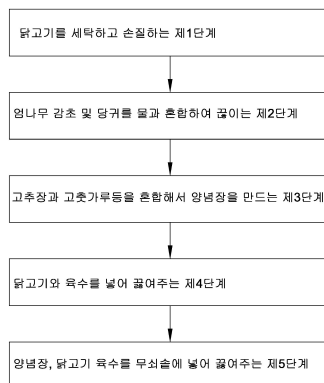
(54) 발명의 명칭 **솔뚜껍 닭 요리의 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 솔뚜껍 닭요리의 제조방법에 관한 것이다. 본 발명은 닭고기를 세척하고 손질하는 단계와 엄나무, 감초, 가시오가피를 물과 혼합하여 약 3~ 5시간 동안 150~ 200℃로 끓여 육수를 만드는 단계와 고추장, 청양 고춧가루, 일반 고춧가루, 다진 마늘, 양파, 양배추, 감자 및 건 고추를 혼합하여 양념장을 만드는 단계와 상기 단계의 닭고기 100중량부 기준 상기 제2단계의 육수 130~ 170중량부를 용기에 넣어 7~ 12분 동안 120~ 170℃의 온도로 끓여 주는 단계와 상기 제3단계의 양념장 및 상기 제4단계의 닭고기와 육수를 모두 혼합하여 무쇠 솥에 넣어 130~ 180℃의 온도로 10~ 15분간 끓여 완성하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.

본 발명은 무쇠 솥 뚜껍을 이용한 가열로 닭고기가 빨리 익고 가시오가피 등과 같은 한약재와 청양 고춧가루가 결합되어 얼큰한 맛과 깔끔한 국물이 나는 닭고기 요리를 제공하여 주는 효과가 있는 것이다.

**대표도**



(52) CPC특허분류

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

---

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

솔뚜껑 닭요리의 제조방법에 있어서,

닭고기를 세척하고 손질하여, 상기 세척하고 손질한 닭고기 96~ 98중량부와 콜라겐분말 1~ 2중량부 및 밀 식이 섬유 1~ 2중량부를 혼합하는 제1단계;

황기, 감초 및 가시오가피를 물과 혼합하여 3~5시간 동안 150~ 200℃로 끓여 육수를 만드는 제2단계;

고추장, 청양 고춧가루, 일반 고춧가루, 다진 마늘, 양파, 양배추, 감자 및 건고추를 혼합하여 5~ 15℃로 20~ 28시간 숙성시켜 양념장을 만들고, 상기 양념장 100중량부에 주정 3~ 6중량부 및 정제포도당, 대두유 및 폴리소 르베이트80으로 이루어진 칠리파우더 1~ 4중량부를 첨가하는 제3단계;

상기 제1단계의 닭고기 100중량부 기준 상기 제2단계에서 만들어진 육수 130~ 170중량부를 용기에 넣어 7~ 12분 동안 120~ 170℃의 온도로 초벌하는 제4단계;

바닥을 향하도록 뒤집어진 상태로 놓여진 무쇠 솔뚜껑에 상기 제4단계의 닭고기와 육수를 넣은 다음, 상기 제3 단계의 양념장을 혼합하여 130~ 180℃의 온도로 30~ 60분간 끓여 완성하는 제5단계를 포함하되,

상기 제3단계에서 상기 청양 고춧가루와 상기 일반 고춧가루의 비율 조절을 통하여 매운 맛의 조절이 가능한 것 을 특징으로 하는 솔뚜껑 닭요리의 제조방법.

**청구항 2**

제1항에 있어서,

상기 제2단계는 물 100중량부 기준으로 황기 15~ 20중량부, 감초 12~ 15중량부, 가시오가피 25~ 35중량부인 것 을 특징으로 하는 솔뚜껑 닭요리의 제조방법.

**청구항 3**

제1항에 있어서,

상기 제3단계는 청양 고춧가루 100중량부 기준으로 일반 고춧가루 30~ 100중량부, 고추장 15~ 20중량부, 다진 마늘 5~ 10중량부, 양파 10~ 20중량부, 양배추 10~ 15중량부, 감자 15~ 25중량부 및 건고추 5~ 10중량부를 포함 하는 것을 특징으로 하는 솔뚜껑 닭요리의 제조방법.

**발명의 설명**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 솔 뚜껑 닭요리의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 자세하게는 기존의 닭고기 요리와는 색다른 풍미를 줄 수 있는 솔뚜껑 닭 요리의 제조방법에 관한 것이다.

**배경기술**

[0003] 일반적으로 닭고기는 돼지고기, 소고기 등과 함께 소비자들이 가장 보편적으로 섭취하는 육류로서, 특히 여름철 에는 삼계탕, 백숙 등 닭고기를 이용한 보양 음식으로 널리 애용되고 있다.

- [0004] 닭고기는 소고기보다 근육섬유가 가늘고 연한 것이 특징이며, 소고기와 같이 지방이 근육섬유에 섞여있지 않기 때문에 맛이 담백하고 소화흡수가 잘되며, 닭고기를 구성하는 아미노산은 메치오닌, 라이신 등 필수아미노산 함량이 소고기보다 더 많고 갈슘, 인, 티아민, 리보플라빈, 니아신 등의 영양소와 체내에서 비타민으로 바뀌는 레티놀과 불포화지방산이 풍부하며, 피부미용, 골다공증에 우수한 효과가 있고 단백질을 많이 함유하고 있어서 두뇌활동을 촉진하며, 간장을 보호하여 간기능 이상으로 인한 근육 위축, 피로, 시력저하 등을 완화시키는 효능을 가지는 훌륭한 영양식으로 알려져 있다.
- [0005] 닭고기는 부위에 따라 흰살과 붉은살로 크게 나뉘는데 가슴살은 회고 지방이 적어서 담백하며, 다리 살 부분은 붉고 독특한 풍미를 지니고 있어서 스테미나식에 적합하여 체력회복 및 성인병 예방 등을 위한 건강식으로 유용하다.
- [0006] 그러나, 닭고기는 닭고기살, 껍질, 닭기름에 콜레스테롤과 지방이 다량 함유돼 있어서 건강상 저해요인으로 작용하여 고혈압, 동맥경화, 심혈관 환자에 부담을 주는 단점이 있으며, 통상적으로 생체로 유통되어 최종 소비지에서 기름에 튀기거나 불에 굽거나 삶거나 찌는 방법으로 다양하게 조리되는데 이 과정에서 맛이 변질되고 위생상 및 건강상의 문제점이 야기되고 있다.
- [0007] 닭고기의 조리법 중에서 프라이드 치킨류는 닭고기를 조각내거나 통째로 하여 기름에 튀긴 요리로서, 젊은층이 특히 선호하나 조리과정 중에 기름에 튀기기 때문에 닭고기와 기름의 지방을 과량 섭취하게 되어 비만과 체내 콜레스테롤 축적 등의 문제가 있다.
- [0008] 여름철 보양음식으로 많이 찾는 백숙은 내장을 빼고 양념을 하지 않은 생닭에 인삼, 대추, 찹쌀 등을 첨가하여 맹물에 푹 삶아 익힌 요리로서, 일정시간의 조리시간을 필요로 하여 가정에서 쉽게 조리하기 어렵고 닭고기의 지방이 충분히 제거되지 않아서 칼로리 및 콜레스테롤 함량이 높고 그 느끼한 맛으로 인해 섭취를 꺼리는 경우가 있다.
- [0009] 삼계탕은 닭고기에 인삼을 넣고 푹 고아서 먹는 한국 전통 보양식인데, 삼계탕 역시 많은 조리시간을 필요로 할 뿐만 아니라, 서로 성질이 다른 다양한 종류의 한약재를 동시에 첨가할 경우 닭고기와 상호 보완작용이 맞지 않거나 한약재의 풍미가 너무 강해 섭취하기가 부담스러운 경우가 빈번하였다.
- [0010] 따라서, 종래의 닭고기 요리에 식상해 하는 소비자의 기호를 충족시키고 체내의 콜레스테롤 축적이나 느끼한 맛을 제거하여 닭고기의 맛과 영양을 향상시킨 닭고기 요리의 개발 필요성이 꾸준히 제기되고 있다.
- [0011] 이러한 필요성을 충족시키기 위한 방안으로서, 한국등록특허공보 제0815375호에는 닭고기에 함초, 황기, 가시오가피, 싸리나무, 명감나무, 참나무, 백출 및 감초를 넣어 물과 함께 가열하고 냉각시킨 다음 지방과 부유물을 제거하고 물을 보충하는 과정을 3~5 회 반복하고 이를 여과 및 살균하는 닭 대보중탕의 제조방법에 관한 발명이 개시되어 있다.
- [0012] 상기 공보에 따르면 함초 성분으로 인해 각종 미네랄 및 천연염분이 가미되어 별도의 소금 없이도 음용이 가능하고 지방을 제거하여 담백한 맛을 느낄 수 있으며, 각종 한약재 성분이 조화되어 닭고기의 잡냄새가 없고 맛이 부드러운 효과를 제공한다.
- [0013] 그러나, 상기 발명은 한약재가 너무 많이 들어가서 한약재 특유의 맛과 향이 강하여 식감이 저하되고, 여과액을 음용하므로 닭고기의 살 부분에 남아있는 유용성분이 버려지며, 가열, 냉각, 지방과 부유물 제거, 물 보충 과정을 여러 번 반복해야 하므로 조리시간이 많이 소요되어 일반 소비자가 요리하기에는 쉽지가 않다.
- [0014] 또한, 한국등록특허공보 제0891644호에는 절단된 닭고기를 데친 다음 꽃소금, 후추, 다진 생강을 첨가하여 1차 숙성시키고, 여기에 간장, 물엿, 파인애플, 사과, 대파, 생강, 무, 키위, 오렌지, 고추, 고춧가루를 첨가하여 2차 숙성하며, 물, 한약재(가시오가피, 엄나무, 대추, 황기, 영지, 감초, 가시오가피, 인삼, 녹각, 산수유), 대파, 무, 마늘, 감자, 닭발, 노계, 통후추, 찹쌀가루를 가열하여 얻은 육수를 상기 2차 숙성된 닭고기에 첨가하고 가열하여 제조되는 닭 매운탕의 제조방법이 개시되어 있다.
- [0015] 상기 발명은 국물 맛이 개운하고 닭고기의 비린 맛을 제거할 수 있으며, 한약재가 첨가됨으로써 닭 매운탕에 기능성을 추가하는 효과를 제공하나 재료준비가 까다롭고 소금의 짠맛, 물엿의 단맛, 고추의 매운맛과 한약재의 쓴맛이 조화를 이루지 못하여 기호도가 저하되어 다양하고 까다로운 현대인의 미감을 만족시키는 데에는 여전히 한계가 있다는 문제점이 있었다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

- [0017] (특허문헌 0001) 대한민국 특허공개 제2016-0069757호  
(특허문헌 0002) 대한민국 특허공개 제2016-0052831호

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

- [0018] 따라서, 본 발명은 이러한 문제를 해결하기 위하여 창안된 것으로 닭 냄새가 나지 않는 신선하고 부드러운 육질의 맛을 주는 솔뚜껍 닭요리의 제조방법을 제공하고자 하는 데 있는 것이다.
- [0019] 또한, 황기, 가시오가피, 감초 등과 같은 재료를 혼합하고 고춧가루의 비중을 높여 얼큰한 맛을 느낄 수 있도록 하는 솔뚜껍 닭요리의 제조방법을 제공하고자 하는 데 있는 것이다.

**과제의 해결 수단**

- [0021] 이러한 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 닭고기를 세척하고 손질하는 단계와 엽나무, 감초, 가시오가피를 물과 혼합하여 약 3~ 5시간 동안 150~ 200℃로 끓여 육수를 만드는 단계와 고추장, 청양 고춧가루, 일반 고춧가루, 다진 마늘, 양파, 양배추, 감자 및 건 고추를 혼합하여 양념장을 만드는 단계와 상기 단계의 닭고기 100중량부 기준 상기 단계의 육수 130~ 170중량부를 용기에 넣어 7~ 12분 동안 120~ 170℃의 온도로 초벌하는 단계와 상기 단계의 양념장 및 상기 제4단계의 닭고기와 육수를 모두 혼합하여 무쇠 솥에 넣어 130~ 180℃의 온도로 10~ 15분간 끓여 완성하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.
- [0022] 또한, 상기 단계는 물 100중량부 기준으로 황기15~ 20중량부, 감초 12~ 15중량부, 가시오가피 25~ 35중량부인 것을 특징으로 한다.
- [0023] 또한, 상기 단계는 청양 고춧가루 100중량부 기준으로 일반 고춧가루 30~ 100중량부, 고추장 15~ 20중량부, 다진 마늘 5~ 10중량부, 양파 10~ 20중량부, 양배추 10~ 15중량부, 감자 15~ 25중량부 및 건고추 5~ 10중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.
- [0024] 그리고, 상기 단계에서 양념장은 5~ 15도의 온도에서 20~ 28시간 동안 숙성시키는 것을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

- [0026] 따라서, 본 발명은 무쇠 솔뚜껍을 이용하므로, 닭고기를 짧은 시간에 빨리 익게 하여 육질이 부드럽고, 고추장의 비중이 낮은 반면에 고춧가루의 비중을 높게 하여 전체적으로 얼큰한 맛과 깔끔한 국물의 맛을 느낄 수 있도록 하는 닭고기 요리를 제공하여 주는 효과가 있는 것이다.

[0027]

**도면의 간단한 설명**

- [0028] 도 1은 본 발명에 의한 솔뚜껍 닭요리의 제조방법 흐름도.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0029] 이하에서는, 도면을 첨부하여 본 발명에 의한 닭요리 제조방법을 설명하고자 한다. 도 1은 본 발명에 의한 솔뚜껍 닭요리의 제조방법의 흐름도이다.
- [0031] 맨 처음 단계로, 닭고기를 세척하고 손질하는 것이다. (제1단계)
- [0032] 상기 제1단계에서는 닭의 머리, 털, 닭발, 모래주머니 및 내장 등과 같은 비가식(非可食) 부위를 제거하고 깨끗하게 세척하여 닭고기를 준비하는 데 상기 닭고기는 1마리를 통째로 사용도 가능하고 조리 및 섭취의 편의를 위하여 여러 조각으로 해체하는 것이 바람직하다.

- [0033] 상기 닭고기에는 콜라겐 분말과 식이섬유를 섞어주는 것이 바람직한데, 콜라겐 분말 및 식이섬유는 총100중량부 기준으로 닭고기 96~98중량부, 콜라겐 분말1~2중량부 및 식이섬유 1~2중량부의 범위로 혼합하는 것이 바람직하다. 상기 식이섬유의 예로는 밀 식이섬유(Wheat fiber)가 적격이다. 따라서, 인체에 유익한 영양분 뿐만 아니라 피부 노화 등을 방지하는 효과도 가질 수 있는 것이다.
- [0035] 다음 단계로 황기, 감초, 가시오가피를 물과 혼합하여 약 3~ 5시간 동안 150~ 200℃로 끓여 육수를 만드는 것이다. (제2단계)
- [0036] 이하에서는 상기 제2단계의 재료로 사용되는 한약재인 황기와 감초, 가시오가피에 대한 효능을 설명하기로 한다.
- [0038] 황기는 여름에 많이 먹으며 땀이 많이 날 때 아주 효과적이며 몸이 허하고 기운이 없을 때 효과가 있는 것으로 알려져 있다.
- [0039] 황기는 독을 배출하고 나트륨을 몸 밖으로 배출하며 이뇨작용을 좋게 하는데 손에서 땀이 많이 나는 다한증 환자에게도 유리하며, 지혈효과가 있어 출혈증에 좋으며, 만성 류마티즘의 치료작용도 하여 척추손상에 의한 초기 증상에 유용한 재료로 알려져 있다.
- [0040]
- [0041] 감초는 약방에서 한약을 지을 때 꼭 감초가 들어간다고 하여 약방의 감초라는 말도 널리 회자(膾炙)되고 있다. 실제로 감초는 모든 약의 독성을 조화시켜서 약효를 잘 나타나게 하는데, 감초의 효능은 인후통 완화와 변비 해소, 근육통이나 신경통증 완화, 동맥경화, 혈관질환 개선, 해독작용과 피부 트러블 개선 및 위를 보호하는 작용을 한다.
- [0043] 가시오가피는 두릅나무과에 속하는 식물로 가시오갈피나무라고도 불리며, 한반도와 일본·중국의 깊은 산에서 서식하며, 오갈피나무, 섬오갈피나무와 더불어 뿌리와 껍질이 한약재로 쓰이고 있다.
- [0044] 가시오가피의 오가라는 한자는 산삼과 같이 다섯 개가 붙은 식품이라는 뜻으로 손바닥 모양으로 펼쳐지는 잎은 인삼이나 산삼과 구별할 수 없을 만큼 닮았으며 부식질이 풍부한 토양에서 자라는 생태적 특성도 비슷한 반면, 산삼은 초본이고 가시오가피는 목본이라는 것이 다를 뿐 모양이나 특성이 대개 비슷하다고 하여, 인삼을 능가하는 약효를 가졌다는 의미의 '제2의 인삼'으로 불리우며, 신체 기능에 활력을 주고 질병을 예방한다는 점에서 '만병통치약'이라고도 불리고 있다.
- [0046] 상기와 같은 효능을 가지는 재료인 황기, 감초 및 가시오가피를 물 100중량부 기준으로 황기 15~ 20중량부, 감초 12~ 15중량부 및 가시오가피 25~ 35중량부인 것을 특징으로 하는 것이다. 여기서, 상기 중량부 수치는 많은 실험과 데이터의 결과임을 밝혀두고자 한다.
- [0047] 상기와 같은 황기, 감초, 가시오가피를 달인 물을 사용함으로써, 닭 특유의 누린내를 잡아주고 감초의 달작지근한 맛도 함께 나게 되므로 닭고기와 육수의 풍미를 증대시킬 수가 있는 것이다.
- [0048] 따라서, 황기, 감초 및 가시오가피를 사용하여 닭볶음탕 특유의 닭고기의 이취(異臭)를 제거하고 향으로 인하여 냄새가 부드러워지는 효과를 얻을 수 있다.
- [0049] 그러므로, 상기 재료들을 사용함으로써 닭고기와의 맛과 향에 있어서도 조화를 이루게 할 뿐만 아니라 더욱 풍부한 영양 가치를 만끽할 수 있도록 하는 것이다.
- [0050]
- [0051] 다음 단계로, 고추장, 청양 고춧가루, 일반 고춧가루, 다진 마늘, 양파, 양배추, 감자 및 건 고추를 혼합하여 양념장을 만드는 것이다. (제3단계)
- [0052] 상기 제3단계에서 양념장 재료의 중량부의 각 구성비는 청양 고춧가루 100중량부 기준으로 일반 고춧가루 30~ 100중량부, 고추장 15~ 20중량부, 다진 마늘 5~ 10중량부, 양파 10~ 20중량부, 양배추 10~ 15중량부, 감자 15~ 25중량부 및 건 고추 5~ 10중량부이다.
- [0053] 그리고, 본 제3단계에서 청양 고춧가루와 일반 고춧가루의 비율조절을 통하여 매운 맛 조절 가능한 것이다. 예를 들어, 청양 고춧가루를 1이라고 가정했을 때, 일반 고춧가루의 비율은 아주 매운맛은 1: 0.3~ 0.5, 보통 매운맛은 1: 0.5~ 0.8, 중간 맛은 1: 0.8~ 1의 비율로 하여 조절 가능한 것이다.

- [0054] 따라서, 상기와 같은 청양고추와 일반고추의 비율 조절을 통해 일반 음식점에서 손님들이 각자의 기호와 선호도에 맞추어서 닭볶음탕 등과 같은 닭고기 요리 메뉴를 주문할 수 있는 장점이 있는 것이다.
- [0055] 이하에서는 상기 재료들의 각 중량부의 수치 범위의 한정에 대하여 설명하기로 한다.
- [0056] 고추장이 15중량부 미만이면 맵고 얼큰한 맛을 내기가 어렵고 20중량부 이상이 되면 매운 맛이 과도하여 닭볶음탕 고유의 맛을 향유하기가 어렵다.
- [0057] 따라서, 본 발명에 의한 닭볶음탕의 특징은 기존의 닭볶음탕과는 달리 고춧가루와 비교하였을 때, 고추장이 많이 들어가지 않으므로 깔끔한 국물맛과 깔끔한 맛을 낼 수 있는 것이다.
- [0058] 다진 마늘은 5중량부 미만이면 첨가 효과가 없으며, 10중량부를 초과하면 마늘의 향이 너무 진하게 나올 소지가 있다.
- [0059] 양파는 10중량부 미만이면 첨가 효과가 적어 양파의 효능이 나타나지 않게 되며, 20중량부를 초과하면 과도한 첨가로 말미암아 다른 재료의 효과가 저하되는 문제점이 생기게 된다.
- [0060] 감자는 15중량부 미만이면 첨가효과가 미미하여 감자의 참맛을 제대로 느낄 수가 없으며, 25중량부를 초과하면 과도한 투여로 감자의 주 영양소인 단백질과 녹말이 너무 과도하여 본 발명에 의한 닭볶음탕의 풍미를 느끼기 어렵게 되기 때문이다.
- [0061] 양배추는 15 중량부를 초과하여 사용되는 경우 양배추의 독특한 향이 강해지고, 10 중량부 미만으로 사용되는 경우, 본 발명에 의한 닭볶음탕의 제조로 달성하고자 하는 효과를 얻을 수 없다.
- [0062] 건 고추는 5 내지 10 중량부인데, 이것은 통상적인 닭볶음탕의 제조에 들어가는 중량부일 뿐만 아니라 많은 실험과 데이터의 결과이다.
- [0063] 이와 같은 과정으로 완성된 상기 제3단계에서의 양념장은 실온인 5~ 15℃의 온도에서 20~ 28시간 동안 숙성시킨 것을 특징으로 한다.
- [0064] 온도가 5~ 15℃일 경우에는 숙성시키기에 최적의 온도로 이것은 많은 숙성과 발효예에서 축적된 데이터와 실험예의 결과이다. 그리고, 숙성시간이 20시간 미만이면 숙성효과를 기대할 수 없으며, 28시간을 초과하게 되면 자칫 양념장의 맛이 변질될 우려가 있기 때문이다. 즉, 가장 바람직한 숙성 시간은 24시간이다.
- [0065] 따라서, 상기와 같은 온도와 시간 동안 숙성시킨 양념장이 본 발명에 의한 솔뚜껑 닭요리의 제조에 사용하기가 가장 적합한 것이다.
- [0066] 또한, 이와 같이 제조된 본 발명의 양념장은 가정이나 음식점 등지에서 닭고기의 조리를 할 경우, 예를 들어 닭볶음탕을 비롯하여 닭두루치기, 닭도리탕, 닭갈비 등의 요리를 조리할 때에도 역시 사용할 수 있는 것이다.
- [0067] 그리고, 상기 제3단계에 주정과 칠리파우더를 첨가하는 단계를 더 포함하는 것이 바람직하다. 상기 주정(에틸알코올의 별칭)은 닭고기의 비린 맛을 제거하는 데 도움을 주며, 닭고기의 육질을 부드럽게 한다. 주정은 양념장 100중량부를 기준으로 3~ 6중량부를 첨가해야 효과적이다.
- [0068] 상기 칠리파우더(아메리카 고추의 일종)는 정제포도당, 대두유(대주 100%수입), 폴리소르베이트80으로 이루어지는 데, 유연하고 맑은 색상을 나타내며 양념장 제조 시에 매운맛과 함께 잡냄새를 제거하여 개운한 맛을 나게 해준다. 칠리 파우더는 양념장 100중량부 기준으로 1~ 4중량부를 첨가하는 것이 바람직하다.
- [0069] 상기 주정과 칠리파우더의 중량부 수치범위는 이것은 많은 실험과 데이터의 결과이다.
- [0071] 상기 제1단계의 닭고기 100중량부 기준으로 상기 제2단계의 육수 130~ 170중량부를 용기에 넣어 7~ 12분 동안 120~ 170℃의 온도로 초벌한다. (제4단계)
- [0072] 제1단계에서 준비된 닭고기를 상기 제2단계에서 한약재(엄나무, 가시오가피, 감초등)와 물로 우려내어 만들어진 육수를 섞어 용기에 넣어 초벌하는 단계이다.
- [0073] 상기 닭고기 100중량부 기준 육수 130~ 170 중량부를 넣는 것이 가장 바람직한데, 용기에서 닭고기를 약간 잠게 할 정도 분량의 육수가 가장 바람직할 것이다.
- [0074] 상기 제4단계의 시간(7~ 12분)과 온도(120~ 170℃)는 닭고기의 기름과 불순물 및 찌꺼기가 모두 걸러지거나 제



거되도록 하는데 가장 적합한 시간과 온도로서 많은 실험과 데이터의 결과이다.

[0076] 상기 제3단계의 양념장 및 상기 제4단계의 닭고기와 옥수를 혼합하여 무쇠 솥뚜껑에 넣어 130~ 180℃의 온도로 30~ 60분간 끓여 완성한다. (제5단계)

[0078] 상기 제5단계에서 무쇠 솥을 사용하는 이유는 무쇠 솥이 열전도율이 높으므로 닭고기가 조속한 시간 내에 골고루 익히지게 되며, 질기지 않고 부드러운 육질을 가진 살코기를 조리할 수 있게 되는 것이다.

[0079] 이때, 상기 무쇠 솥의 솥뚜껑이 바닥(지면)을 향하도록 뒤집어진 상태에서 상기 양념장, 닭고기 및 옥수를 넣고 끓이는 것이다.

[0080] 끓이는 시간이 30분 미만이면 닭고기 및 양념 등이 덜 익히게 될 가능성이 있으며, 60분을 초과하면 국물이 졸아 들게 되어 짠맛이 나게 된다. 상기 130~ 180℃의 온도는 닭고기가 가장 잘 익을 수 있는 온도로서 많은 축적된 데이터의 결과이다.

[0081] 부가적으로, 낙지 또는 문어와 같은 해물을 준비하여 무쇠 솥에서 거의 익혀진 닭고기 요리에 넣어 놓아 다시 가열하여 해물을 익히도록 하여 취식자에게 푹배기 등과 같은 그릇에 담아 제공하여 해물을 곁들여 취식할 수 있도록 하는 것이다.

[0082] 이외에도 낙지 또는 문어 대신에 파를 썰어 닭고기 요리에 넣어 취식자에게 제공할 수 있는 것이다.

[0083]

[0084] 상기와 같이 제조되는 닭고기 요리는 닭고기살, 껍데기, 닭 기름에 함유된 콜레스테롤과 지방이 거의 다 제거되며, 요리를 과량으로 섭취하여도 콜레스테롤과 지방에 의한 건강상의 저해요인이 방지되고 한약재의 첨가에 의한 닭고기의 느끼한 맛이 없어지며 더 나아가, 낙지나 문어 등과 같은 해물의 첨가에 의하여 닭고기의 맛이 향상되어 건강에도 유익하며 우수한 풍미를 제공할 수 있는 닭고기 요리를 제조할 수가 있는 것이다.

[0086] 이하에서는 본 발명의 이해를 돕기 위하여 바람직한 실시예를 제시하지만, 하기 실시예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐, 본 발명의 범위가 하기의 실시예에 한정되는 것은 아님을 밝혀두고자 한다.

[0088] **[실시예 1]**

[0089] 먼저, 적절한 크기로 절단된 닭고기를 잘 세척한 후에 상기 닭고기에 담긴 용기에 가시오가피 45중량부, 황기 30중량부, 감초 25중량부를 혼합하여 4시간 동안 150도의 온도로 달여 옥수를 만들었다.

[0090] 상기 닭고기와 옥수를 찜기에 넣어 10분 동안 150도의 온도로 끓였다.

[0091] 고추장 15중량부, 다진 마늘 5중량부, 양파 10중량부, 양배추 10중량부, 감자 20중량부, 건 고추 5중량부, 청양 고춧가루 20중량부, 일반 고춧가루 15중량부를 혼합하여 양념장을 만들어 영상 10도의 온도에서 24시간 동안 숙성시켜 양념장을 만들었다.

[0092] 닭고기와 옥수, 숙성된 양념장을 모두 혼합하여 무쇠 솥 뚜껑을 뒤집은 용기에 넣어 250도의 온도로 10분 동안 끓여서 닭갈비를 완성하였다.

[0093]

[0094] **[실시예 2]**

[0095] 먼저, 적절한 크기로 절단된 닭고기를 잘 세척한 후에 상기 닭고기에 담긴 용기에 가시오가피 40중량부, 황기 32중량부, 감초 28중량부를 혼합하여 4시간 동안 180도의 온도로 달여 옥수를 만들었다.

[0096] 상기 닭고기와 옥수를 찜기에 넣어 10분 동안 160℃의 온도로 끓였다.

[0097] 고추장 17중량부, 다진 마늘 6중량부, 양파 12중량부, 양배추 11중량부, 감자 20중량부, 건 고추 6중량부, 청양 고춧가루 20중량부, 일반 고춧가루 8중량부를 혼합하여 양념장을 만들어 영상 10℃의 온도에서 24시간 동안 숙성시켜 양념장을 만들었다.

[0098] 닭고기와 옥수, 숙성된 양념장을 모두 혼합하여 무쇠 솥 뚜껑을 뒤집은 용기에 넣어 250℃의 온도로 10분 동안 끓여서 닭갈비를 완성하였다.

[0100] **[비교예]**

[0101] 상기 실시예 1에서 가시오가피, 황기, 감초를 사용하지 않고, 옥수를 제조하였고, 고추장의 비중을 늘렸으며 상



대적으로 일반 고춧가루와 청양 고춧가루의 비중을 줄여 실시하였다.

[0103] **[관능평가]**

[0104] 상기 실시예 1 및 2와 비교예에서 조리한 닭요리를 관능요원 20명과 일반인 20명을 대상으로 섭취하도록 한 후, 탕 국물의 맛(고춧가루의 텁텁한 맛, 시원한 맛, 담백한 맛)과 냄새(닭고기의 비린내)의 관능을 5점 척도법으로 평가하고, 그 결과를 표 1에 나타내었다.

[0105] (평가 기준 : 5: 매우 좋음, 4: 좋음, 3: 보통, 2 : 나쁨, 1: 매우 나쁨)

**표 1**

	실시예 1	실시예 2	비교예
고춧가루의 텁텁한 맛	4.7	4.8	4.0
국물의 시원한 맛	4.8	4.9	3.0
국물의 담백한 맛	4.6	4.8	3.5
닭고기 냄새	4.6	4.7	4.0

[0108]

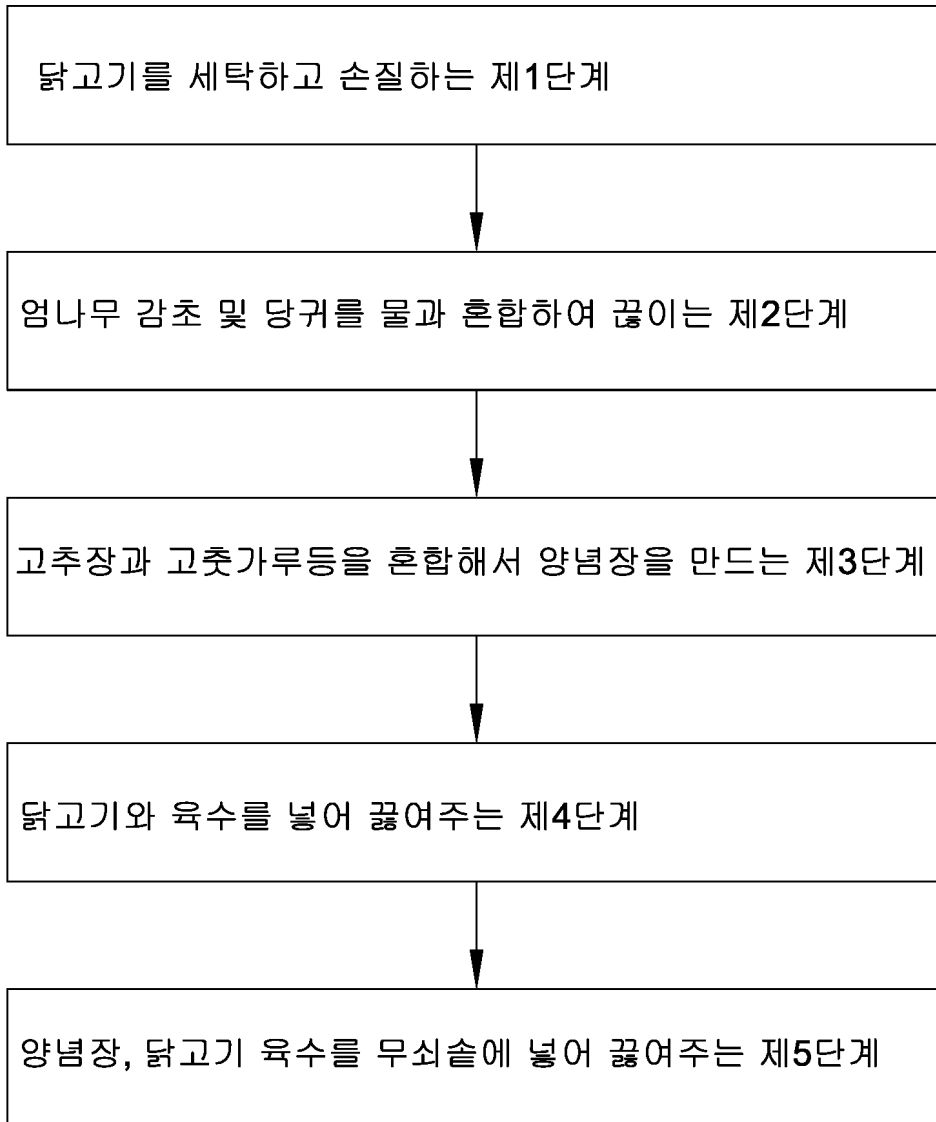
[0109] 상기 표 1에 나타난 바와 같이, 본 발명에 의한 한약재(감초, 황기, 가시오가피)를 첨가하여 제조한 실시예 1 및 2의 닭볶음탕은 한약재와 청양, 일반 고춧가루가 비교적 많이 첨가된 비교예의 닭볶음탕에 비하여 고추장의 텁텁한 맛과 닭고기의 비린내를 제거하여 국물이 더욱 깔끔하고 담백하여 시원한 맛을 낸다는 것을 알 수 있다.

[0110]

[0111] 이상에서 살펴본 바와 같이, 본 발명을 실시 예 등을 들어 상세하게 설명하였지만 본 발명의 권리범위는 이에 한정되는 것은 아니고 다음의 청구범위에서 정의하고 있는 본 발명의 기본 개념을 이용한 당업자의 여러 변형 및 개량 형태 또한 본 발명의 권리범위에 속한다는 것은 자명한 것이다.

도면

도면1



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1의 9행

【변경전】

찰리파우더

【변경후】

칠리파우더

【직권보정 2】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1의 4행

**【변경전】**

약 3~ 5시간

**【변경후】**

3~5시간