



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년04월30일
 (11) 등록번호 10-1139935
 (24) 등록일자 2012년04월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 1/314 (2006.01) A23B 4/06 (2006.01)
 A23L 1/01 (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2009-0118441
 (22) 출원일자 2009년12월02일
 심사청구일자 2009년12월02일
 (65) 공개번호 10-2011-0061900
 (43) 공개일자 2011년06월10일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR100698874 B1
 KR1020020067113 A
 KR1020060045293 A
 KR1020030016808 A

(73) 특허권자
황도희
 경기도 용인시 기흥구 언남동 500 성원상떼빌 아파트 206-2004
 (72) 발명자
황도희
 경기도 용인시 기흥구 언남동 500 성원상떼빌 아파트 206-2004
 (74) 대리인
특허법인 웰-엘엔케이

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 김기연

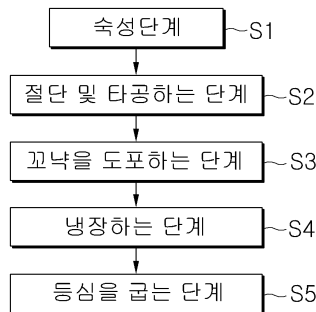
(54) 발명의 명칭 꼬냑을 이용한 등심의 조리방법

(57) 요약

본 발명은 꼬냑을 통해 육질이 부드러우면서 고기 특유의 풍미를 느낄 수 있고, 섭취시 콜레스테롤의 흡수를 줄일 수 있는 꼬냑을 이용한 등심의 조리방법에 관한 것으로,

이를 위하여 본 발명은 등심을 진공포장한 뒤, -3~0℃에서 5일간 숙성시키는 단계와; 상기 숙성단계에서 숙성시킨 등심을 절단 및 타공하는 단계와; 상기 절단 및 타공하는 단계를 거친 등심에 꼬냑을 도포하는 단계와; 꼬냑이 도포된 등심을 -2~-6℃에서 7~9시간 동안 냉장보관하는 단계와; 상기 냉장보관하는 단계에서 냉장한 등심을 굽는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 꼬냑을 이용한 등심의 조리방법을 제공한다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

등심을 진공포장한 뒤, -3~0℃에서 5일간 숙성시키는 단계(S1)와;
 상기 숙성단계(S1)에서 숙성시킨 등심을 절단 및 타공하는 단계(S2)와;
 상기 절단 및 타공하는 단계(S2)를 거친 등심에 꼬냇을 도포하는 단계(S3)와;
 꼬냇이 도포된 등심을 -2~-6℃에서 7~9시간 동안 냉장보관하는 단계(S4)와;
 상기 냉장보관하는 단계(S4)에서 냉장한 등심을 굽는 단계(S4);를 포함하는 것을 특징으로 하는 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법.

청구항 2

청구항 1에 있어서,
 상기 절단 및 타공하는 단계(S2)에서 등심의 절단은 등심의 두께가 4~9cm가 되도록 절단하는 것을 특징으로 하는 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법.

청구항 3

청구항 1 또는 2에 있어서,
 상기 등심을 굽는 단계(S5)에서 등심에 꼬냇을 투하하면서 굽는 것을 특징으로 하는 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법에 관한 것으로, 보다 자세하게는 꼬냇을 통해 육질이 부드러우면서 고기 특유의 풍미를 느낄 수 있고, 섭취시 콜레스테롤의 흡수를 줄일 수 있는 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 쇠고기는 질 좋은 단백질의 공급원으로 식물성 단백질에 적은 함량의 아미노산을 많이 함유하고 있다. 특히 성장기 발육에 꼭 필요한 필수아미노산인 라이신(Lycine)이 많이 함유된 것이 쇠고기의 특징이다.

[0003] 상기 쇠고기는 부위에 따라 목심, 등심, 안심, 채끝 등으로 불리는데, 그 중에서도 등심은 갈비뼈의 바깥쪽에 붙은 살코기이다. 이러한 등심은 갈비가 붙어 있던 부분에 가로로 대리석상의 지방이 박혀있는 것으로, 풍미가 좋으며 고기결이 가늘고 안심보다 지방질이 많은 편이며, 마블링이 고루퍼져 있어 육질이 연하고 부드러워 쇠고기의 최고급 부위로 꼽힌다.

[0004] 이와 같은 등심은 주로 뜨겁게 달군 팬에 고급 스테이크나 로스구이, 불고기나 전골 등으로 조리되어 섭취된다. 이때 상기 등심은 통상 쇠고기가 갖는 특유의 잡냄새를 제거하고, 육질을 부드럽게 하기 위해 각종 양념이 혼합된 양념액을 사용하거나, 마늘 등을 통해 그 냄새를 약화시키고, 지방질의 느끼한 맛을 감소하기 위해 많은 종류의 양념액이 사용된다.

[0005] 그러나 이 경우 쇠고기가 갖는 고유의 고기맛을 잃을 수 있으며, 상기와 같은 양념액 등으로는 육류에 함유되어 있는 콜레스테롤 성분 등 인체에 해로운 요소가 중화되지 않기 때문에 콜레스테롤 성분이 그대로 인체에 흡수되어 많은 양의 육류를 섭취하는 경우 건강을 해치게 되는 원인이 된다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

- [0006] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로,
- [0007] 콜레스테롤의 흡수를 줄이고 고기의 고유한 풍미를 느낄 수 있는 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제 해결수단

- [0008] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여 본 발명은,
- [0009] 등심을 진공포장한 뒤, -3~0℃에서 5일간 숙성시키는 단계와;
- [0010] 상기 숙성단계에서 숙성시킨 등심을 절단 및 타공하는 단계와;
- [0011] 상기 절단 및 타공하는 단계를 거친 등심에 꼬냇을 도포하는 단계와;
- [0012] 꼬냇이 도포된 등심을 -2~6℃에서 7~9시간 동안 냉장보관하는 단계와;
- [0013] 상기 냉장보관하는 단계에서 냉장한 등심을 굽는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법을 제공한다.
- [0014] 또한, 상기 절단 및 타공하는 단계에서 등심의 절단은 등심의 두께가 4~9cm가 되도록 절단하는 것을 특징으로 한다.
- [0015] 또한, 상기 등심을 굽는 단계에서 등심에 꼬냇을 투하하면서 굽는 것을 특징으로 한다.

효 과

- [0016] 상술한 바와 같이 본 발명에 따른 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법은 충분한 숙성을 통해 육질이 부드럽고 연하며, 꼬냇에 의해 숙성됨에 따라 별도의 양념 없이도 고기 특유의 잡냄새가 나지 않도록 등심을 조리할 수 있으며, 꼬냇의 성분에 의해 등심에 함유된 콜레스테롤이 분해되므로 섭취시 인체에 해를 미치는 것을 감소시켜주어 성인병 예방에 도움을 주는 등 조리된 등심의 맛과 향이 보다 향상되는 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0017] 이하에서는 본 발명에 따른 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법에 대하여 구체적으로 설명하기로 한다.
- [0018] 본 발명은 도1에 도시된 바와 같이 먼저, 등심을 진공포장한 뒤, -3~0℃에서 5일간 숙성시키는 단계(이하, "숙성단계(S1)"라 함)를 수행한다.
- [0019] 상기와 같이 등심을 숙성시키는 것은 고기의 육질이 부드럽고 연화되도록 하기 위한 것이다. 이때 진공포장을 하는 것은 등심의 변질을 막고, 고기의 숙성이 고르게 이루어지도록 하기 위한 것으로, 공지의 진공포장방법을 통해 용이하게 이루어질 수 있으므로 자세한 내용은 생략하기로 한다.
- [0020] 또한 상기의 숙성시 온도 및 기간은 등심의 변질없이 충분한 숙성이 이루어지도록 하기 위한 것으로, 만약 상기 숙성시 온도가 -3℃ 미만이면 온도가 너무 낮아 등심이 과도하게 얼어 숙성없이 보존만 되고, 숙성온도가 0℃를 초과하면 등심이 변질될 수 있기 때문에 상기 -3℃~0℃의 온도에서 5일간 숙성시키는 것이 바람직하다.
- [0021] 아울러 상기 등심은 쇠고기의 갈비뼈의 바깥쪽에 붙은 살코기를 사용하며, 등심 중에서도 등심의 중심인 윗등심만을 사용하는 것이 가장 바람직하다.
- [0022] 다음은 상기 숙성단계(S1)에서 숙성시킨 등심을 절단 및 타공하는 단계(S2)이다.
- [0023] 상기 절단은 추후 등심을 구울 때 육즙의 발현을 최대화하면서 굽는시간이 지나치게 길어지는 것을 방지하기 위하여 행해지는 것으로, 이때 등심의 두께가 4~9cm가 되도록 절단하는 것이 더욱 바람직하다.
- [0024] 만약 등심의 두께가 4cm 미만인 경우 굽는 시간은 짧지만 육즙의 발현이 미미하여 그 맛이 떨어질 수 있고, 9cm 보다 두꺼운 경우 육즙의 발현은 우수하나, 굽는 시간이 지나치게 길어져 겉표면이 과도하게 익는 등 등심을 고르게 익히기 어려울 수 있다.
- [0025] 아울러 상기 타공은 등심을 육류용 방망이로 두드려 타공하는 것으로, 이는 등심이 보다 부드러워지도록 하는

동시에 꼬냇이 용이하게 흡수되도록 하기 위한 것이다.

- [0026] 상기와 같은 절단 및 타공단계(S2)를 거친 등심에 꼬냇을 도포하는 단계(S3)를 거친다.
- [0027] 꼬냇은 포도를 원료로 하여 이를 발효, 증류시켜 만든 브랜드이다. 이러한 꼬냇은 알코올과 향이 강한 증류주로, 등심에 도포되어 등심에 함유된 콜레스테롤을 분해하여 주고, 특별한 꼬냇의 향미를 통해 고기 특유의 잡냄새를 제거하여 준다.
- [0028] 이때 꼬냇의 도포량은 등심에 꼬냇이 충분히 도포될 수 있는 정도를 사용하면 되며, 꼬냇이 담긴 용기에 등심을 침지시키거나, 등심 위에 꼬냇을 투하하여 꼬냇이 도포되도록 할 수 있다.
- [0029] 상기와 같이 꼬냇을 도포하는 단계(S3)를 거친 등심을 -2~-6℃에서 7~9시간 동안 냉장보관(이하, '냉장' 이라 함)하는 단계(S4)를 거친다.
- [0030] 이 냉장하는 단계(S4)는 등심에 도포된 꼬냇이 충분히 흡수되도록 숙성시키기 위한 것으로, 7시간 미만으로 냉장을 하면 꼬냇이 충분히 흡수되기 어렵고, 9시간을 초과하여 냉장시키면 고기가 너무 연화되어 그 맛이 떨어질 수 있다.
- [0031] 아울러 상기 냉장온도는 등심의 변질이 발생하지 않도록 보존하면서 충분한 숙성이 이루어지도록 하기 위한 범위로, -4℃에서 냉장하는 것이 가장 바람직하다.
- [0032] 마지막으로 상기 냉장하는 단계(S4)에서 냉장한 등심을 굽는 단계(S5)를 거침으로써 본 발명에 따른 꼬냇을 이용한 등심의 조리가 완료된다.
- [0033] 상기와 같은 조리방법에 의해 조리된 등심은 충분한 숙성을 통해 육질이 부드럽고 연하며, 꼬냇에 의해 숙성됨에 따라 별도의 양념 없이도 고기 특유의 잡냄새가 나지 않을 수 있고, 꼬냇의 성분에 의해 등심에 함유된 콜레스테롤이 분해되므로 섭취시 인체에 해를 미치는 것을 감소시킬 수 있다.
- [0034] 한편, 상기 등심을 굽는 단계(S5)에서 등심에 꼬냇을 투하하면서 굽는 것이 보다 바람직하다.
- [0035] 이는 등심을 구울 때 꼬냇을 투하하여 고기의 잡냄새 및 콜레스테롤을 보다 효과적으로 제거 하기 위한 것으로, 등심을 굽는 도중 꼬냇을 투하하면 꼬냇의 투하와 동시에 불이 피어오르면서 고기의 잡냄새를 제거하는 동시에 꼬냇의 향이 다시 고기에 배어 고기의 섭취시 꼬냇의 풍미스러운 향기가 가미될 수 있고, 등심의 콜레스테롤을 함께 증발시켜 인체에 해로운 콜레스테롤의 섭취를 감소시켜주어 성인병 예방에 도움을 주는 등 조리된 꼬냇 등심의 맛과 향이 보다 향상될 수 있다.
- [0036] 이하 본 발명을 하기한 실시예를 통하여 보다 상세하게 설명하기로 하나, 이는 본 발명의 이해를 돕기 위하여 제시된 것일 뿐, 본 발명이 이에 한정되는 것은 아니다.
- [0037] <실시예 1>
- [0038] 쇠고기의 등심 중 중심인 윗등심을 분리한 후, 이를 진공포장하여 -2℃에서 5일간 숙성시킨다. 숙성이 완료된 등심은 그 두께가 8cm가 되도록 절단한 뒤, 육류용 방망이를 사용하여 3mm간격으로 타공하고, 타공된 등심에 꼬냇 20ml를 투하하여 등심에 충분히 도포되도록 한다. 그런 다음 진공상태에서 -4℃로 8시간 동안 냉장시킨 후, 이를 꺼내어 그릴에 구워 등심을 조리하였다.
- [0039] <실시예 2>
- [0040] 등심을 -1℃에서 5일간 숙성시키고, 숙성이 완료된 등심의 두께가 6cm가 되도록 절단한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법으로 등심을 조리하였다.
- [0041] <실시예 3>
- [0042] 등심을 -5℃에서 5일간 숙성시킨 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법으로 등심을 조리하였다.
- [0043] <실시예 4>
- [0044] 숙성이 완료된 등심의 두께가 3cm가 되도록 절단한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법으로 등심을 조리하였다.
- [0045] <실시예 5>

- [0046] 숙성이 완료된 등심의 두께가 10cm가 되도록 절단한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법으로 등심을 조리하였다.
- [0047] <실시예 6>
- [0048] 꼬냇이 도포된 등심을 10시간 동안 냉장시킨 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법으로 등심을 조리하였다.
- [0049] <실시예 7>
- [0050] 구울 때 다시 꼬냇을 투하하여 불이 피어오르게 한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법으로 등심을 조리하였다.
- [0051] <실험예>
- [0052] 상기 실시예 1 내지 6에서 조리한 등심을 성인남녀 30명을 대상으로 각각 시식하도록 한 다음, 육질의 부드러움, 등심의 맛과 향의 선호도를 관능평가하였고, 평가결과의 평균치를 하기 표 1에 나타내었다.
- [0053] -관능평가기준-
- [0054] 5점: 매우 좋다.
- [0055] 4점: 좋다.
- [0056] 3점: 보통이다.
- [0057] 2점: 나쁘다.
- [0058] 1점: 매우 나쁘다.

표 1

구 분	육질의 부드러움	맛	향
실시예 1	4.6	4.5	4.4
실시예 2	4.8	4.3	4.6
실시예 3	3.7	3.5	4.5
실시예 4	4.5	3.3	4.5
실시예 5	4.0	3.4	4.6
실시예 6	4.9	3.3	4.7
실시예 7	4.7	4.7	4.9

- [0060] 상기 표 1에 보여진 바와 같이 본 발명에 따른 조리방법으로 조리된 실시예 1, 2, 7의 경우 육질이 부드러우면서도 고기 고유의 맛이 좋으며, 꼬냇의 향이 베어 고기의 잡냄새가 효과적으로 제거되었음을 알 수 있었다. 특히 등심을 구울 때 꼬냇을 투하한 경우 그 맛과 향이 더 좋은 것으로 나타났다.
- [0061] 그러나 등심의 숙성온도를 낮게 한 실시예 3의 경우 등심이 지나치게 얼어 숙성이 이루어지지 않음에 따라 육질의 연화되지 않았으며, 그 맛 또한 실시예 1, 2에 비하여 저하되었음을 확인할 수 있었다.
- [0062] 또한, 본 발명에서 제시한 두께보다 얇은 두께로 절단된 실시예 4의 등심의 경우 육즙이 충분히 발휘되지 않아 그 맛이 실시예 1, 2에 비하여 떨어지며, 본 발명의 등심 두께보다 두꺼운 실시예 5의 경우 너무 오랜시간 구움으로 인해 고기의 표면이 딱딱해져 식감이 좋지 않고, 그 맛 또한 떨어짐을 확인할 수 있다.
- [0063] 아울러 실시예 6의 경우 꼬냇이 도포된 등심의 냉장시간이 길어짐에 따라 육질이 부드러워지기는 하나, 고기가 지나치게 연화되어 식감이 떨어지는 등 그 맛이 저하됨을 알 수 있다.

도면의 간단한 설명

- [0064] 도 1은 본 발명에 따른 꼬냇을 이용한 등심의 조리방법을 나타낸 순서도.

도면

도면1

