



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년01월12일

(11) 등록번호 10-1481237

(24) 등록일자 2015년01월05일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 1/31 (2006.01) A23L 1/32 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2012-0149071

(22) 출원일자 2012년12월20일

심사청구일자 2012년12월20일

(65) 공개번호 10-2014-0079899

(43) 공개일자 2014년06월30일

(56) 선행기술조사문헌

KR101026542 B1

(73) 특허권자

박춘환

서울특별시 강남구 일원로9길 70, 201호 (일원동)

(72) 발명자

박춘환

서울특별시 강남구 일원로9길 70, 201호 (일원동)

전체 청구항 수 : 총 3 항

심사관 : 김상인

(54) 발명의 명칭 **메추리알이 내재된 미트볼 가공방법**

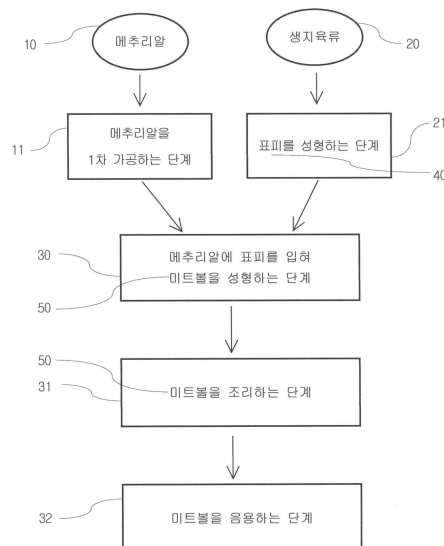
**(57) 요약**

본 발명은 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법의 방식에 관한 것으로,

더욱 상세하게는 다양한 종류의 육류의 육질과 생선살의 육질이 각각 메추리알과 결합하여 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법으로 구성되어 미감이 높은 식문화의 일부를 새롭게 하는 특징적인 이점이 있는 조리목적물을 구성하는 방법에 관한 것이다.

이를 위하여 본 발명은 메추리알을 삶기·증숙하기·조림등으로 1차 가공하는 단계, 생지의 육류를 메추리알의 표피로 가공하는 단계, 1차 가공된 메추리알에 1차 가공된 생지육류의 표피를 입히는 단계를 거쳐 가공 성형된 미트볼을 튀김·찜·훈재·구이등의 조리하는 단계로 이루어져 응용이 가능한 미트볼로 만들어지는 단계로 이루어진 것에 특징이 있다.

**대표도 - 도1**



**특허청구의 범위**

**청구항 1**

1차 가공된 메추리알에 육류의 표피를 입혀 미트볼을 가공하는 방법에 있어서,  
 상기 메추리알을 삶기·증숙하기·조림으로 1차 가공하는 단계,  
 상기 육류는 축산물과 해산물의 생살을 메추리알의 표피로 가공하는 단계,  
 상기 1차 가공된 메추리알에 1차 가공된 생지육류의 표피를 입히는 단계,  
 상기 단계 후 가공 성형된 미트볼을 조리의 방식에 따라 튀김·찜·훈재·구이를 선택하여 조리하는 단계로 이루어져 음식물로 이용이 가능한 미트볼로 만들어진 것을 특징으로 하는 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법.

**청구항 2**

제 1항에 있어서,  
 메추리알을 삶기·증숙하기·조림으로 1차 가공하는 단계에서,  
 메추리알을 삶거나 증숙한 후 껍질을 제거한 메추리알과, 삶거나 증숙한 다음 껍질을 제거한 과정 후의 메추리알을 마늘과 생강을 첨가한 간장양념소스로 조림하여 재가공 한 메추리알로 구성되는 것을 특징으로 하는 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법.

**청구항 3**

삭제

**청구항 4**

삭제

**청구항 5**

제 2항에 있어서,  
 메추리알을 각각 삶기·증숙하기·조림으로 선택하여 1차 가공하는 단계 후,  
 1차 가공된 메추리알을 곱게 분쇄한 후, 다시 메추리알 크기로 둥글게 성형하여 육류의 표피에 내재되는 메추리알로 구성되는 것을 특징으로 하는 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법.

**청구항 6**

삭제

**명세서**

**발명의 상세한 설명**

**기술 분야**

[0001]

본 발명이 속하는 기술 분야는 익혀지고 가공된 메추리알과, 메추리알의 표피로 성형된 생지의 육류와, 육류의 표피로 메추리알을 감싸 반가공 미트볼을 성형하는 단계 후, 반가공 성형된 미트볼을 튀김·찜·훈재·구이 등으로 조리하는 단계로 이루어져 음용이 가능한 미트볼로 만들어진 것으로 구성하는 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002]

본 발명 이전의 종래의 기술은 삶은 메추리알을 단순히 소금에 찍어 먹거나 조림 반찬정도 였으며, 육류는 육류대로 평상의 조리방법을 벗어나지 못하는 상황에서의 첨가물이나 소스의 변화에만 기대하는 조리법에 한정된 기술로서,

[0003] 선행기술 스테이크 또는 볼로 성형된 가공품을 보면 생선살 또는 육류를 분쇄하여 기타의 제재와, 빵가루·납백분·콩단백 등을 혼합하여 혼합물질의 점성을 이용한 반죽을 만들어 레토르트 볼 또는 스테이크를 제조하는 것으로 구성되어 순수한 원형을 유지하는 고품의 성질을 갖는 재질은 종래의 기술로는 재질의 이질감에서 오는 특성에 반죽에 의해 성형되는 볼 또는 스테이크의 제조가 쉽지 않다는 것이 단점이자 문제점이며, 상기의 단점과 문제점이 본 발명이 해결하려는 기술적 방법이다.

[선행기술문헌]

[특허문헌]

[문헌1] 대한민국특허공보 제100821466호 [레토르트 참치볼 또는 참치스테이크의 제조방법] (2008.04.03)

**발명의 내용**

**해결 하고자하는 과제**

[0004] 본 발명의 목적은 다양한 종류의 육류의 육질과 생선살의 육질이 각각 메추리알과 결합하여 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법으로 구성되어 미감이 높은 식문화의 일부를 새롭게 하는 특징적인 이점이 있는 것에, 본 발명의 기술적 방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

**과제 해결수단**

[0005] 본 발명의 과제해결을 위한 기술적 특징 및 작용은,

[0006] 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법의 기술적 특징은,

[0007] 메추리알에 다양한 종류의 육류의 표피를 입혀 미감을 높인 미트볼을 구성하는 것에 기술적 특징이 있으며,

[0008] 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법의 과제해결을 위한 기술적 작용은,

[0009] 메추리알을 물로 삶거나 가열증기로 증숙하여 온전히 익혀진 메추리알을 껍질을 제거한 다음 메추리알을 사용하거나, 또는 익혀진 메추리알을 간장등의 소스로 조리하여 조리한 상태의 조리메추리알로 1차 가공하는 단계로 구성된다.

[0010] 미트볼의 외피가 되는 식육생지의 육류를 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등의 육질을 선별하여 정해진 두께로 얇게 썬 슬라이스 육류편의 외피나, 잘고 곱게 갈아 다져진 생지의 육류를 정해진 두께로 메추리알의 외피인 표피로 성형 가공하는 단계로 구성된다.

[0011] 1차 가공된 껍질이 제거된 익혀지고 재 조리된 메추리알에, 얇게 썰어서 성형되 외피나 곱게 다져 표피로 성형된 1차 가공된 생지육류의 표피를 입혀 생지의 육류가 메추리알을 감싼 반가공 미트볼로 성형하는 단계로 구성된다.

[0012] 익혀지고 가공된 메추리알과, 메추리알의 표피로 성형된 생지의 육류와, 성형된 육류의 표피로 메추리알을 감싸 반가공 미트볼을 성형하는,

[0013] 상기 단계 후,

[0014] 반가공 성형된 미트볼을 식용유를 이용한 튀김, 찜기를 이용하여 조리한 찜, 가열열기로 익히는 훈재, 직화방식의 구이 등으로 조리하는 단계로 이루어져 음용이 가능한 미트볼로 만들어진 것으로 구성되어 이루어지는 것에 특징이 있으며,

[0015] 또한, 본 발명에 따른 상기의 기술적 특징에 있어서,

[0016] 메추리알을 물에서 삶아 익히거나, 증숙기에서 가열증기로 익힌 메추리알을 껍질을 제거한 후 그대로 사용하거나, 앞의 익혀진 메추리알을 특화된 양념소스를 이용하여 조리를 한 메추리알이 구성되어 이루어지는 것을 특징으로 하며,

[0017] 또한, 본 발명에 따른 상기의 기술적 특징에 있어서,

[0018] 쇠고기, 돼지고기, 닭고기 등의 선별된 생지의 육류를 메추리알을 감쌀 정도의 정해진 두께로 얇게 슬라이스방식으로 썰어 생육의 편으로서의 표피로, 생지의 육류를 곱게 갈아 다져서 정해진 두께로 얇게 펴서 메추리알의

표피로 적정히 성형된 것으로 구성되어 이루어지는 것을 특징으로 하며,

- [0019] 또한, 본 발명에 따른 상기의 기술적 특징에 있어서,
- [0020] 1차 가공된 메추리알에 육류의 표피를 입혀 반가공 미트볼로 성형하고,
- [0021] 메추리알을 감싼 반가공 미트볼의 육류의 표면에 튀김을 쉽게하고 내용물이 타는 것을 방지하며, 육즙을 보존하기 위하여 빵가루 등의 가루집을 입혀 성형하여 미감을 높인 미트볼이 구성되어 이루어지는 것을 특징으로 하며,
- [0022] 또한, 본 발명에 따른 상기의 기술적 특징에 있어서,
- [0023] 응용하였을 때, 소화흡수를 돕기위하여 1차 가공된 메추리알을 곱게 분쇄한 후, 흰자와 노른자를 골고루 섞은 다음, 다시 메추리알의 형태와 크기로 둥글게 모양을 잡아 성형하여 육류의 표피에 내재되는 메추리알로 구성되는 단계로 이루어진 것에 특징이 있다.
- [0024] 또한, 본 발명에 따른 상기의 기술적 특징에 있어서,
- [0025] 메추리알의 표피를 구성하는 육류로서, 육상의 육류 표피와 같이 해상생물인 해산물의 살만을 정선해서 정해진 두께로 얇게 썰어 생육 생선살의 편으로, 정선된 해산물의 생물의 살을 육질이 잘 조화되게 곱게 다져 정해진 두께로 얇게 펴서 메추리알의 표피로 성형되어 구성되는 단계로 이루어진 것에 특징이 있다.

**효 과**

- [0026] 본 발명은 육류와 해산물에 메추리알이 결합된 요리소재로서, 다양한 방식으로 조리를 할 수 있는 특징이 있으며, 그에 따라 다양한 맛을 표현하는 것이 장점으로서, 간결하고 위생적으로 식문화를 풍부하게 하는 것에 매우 큰 효과가 있다.

**발명의 실시를 위한 구체적인 내용**

- [0027] 본 발명을 첨부된 도면을 참조하여 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0028] 도 1에 도시된 바와 같이 1차 가공된 메추리알의 껍질을 제거한 후, 육류의 표피를 입혀 미트볼을 가공하는 방법에 있어서,
- [0029] 메추리알이 내재된 미트볼 가공방법의 과제해결을 위한 기술적 구성은,
- [0030] 상기 메추리알(10)을 물로 삶거나 가열증기로 증숙하여 익혀진 메추리알(10)을 껍질을 제거한 다음, 또는 익혀진 메추리알(10)을 조림 등으로 조리하여 1차 가공하는 단계(11)로 형성된다.
- [0031] 상기 식육생지의 육류(20)를 선별하여 얇게 썬 슬라이스 육류편이나, 잘게 다져진 생지의 육류(20)를 메추리알의 표피(40)로 성형 가공하는 단계(21)로 형성된다.
- [0032] 상기 1차 가공된 껍질이 제거된 익혀지고 재 조리된 메추리알(10)에 얇게 썰거나, 곱게 다져 표피(40)로 성형된 1차 가공된 생지육류의 표피(40)를 입혀 반가공 미트볼(50)로 성형하는 단계(30)로 형성된다.
- [0033] 상기 익혀지고 가공된 메추리알(10)과,
- [0034] 메추리알의 표피로 성형된 생지의 육류(20)와,
- [0035] 성형된 육류의 표피로 메추리알을 감싸 반가공 미트볼(50)을 성형하는,
- [0036] 상기 단계 후,
- [0037] 반가공 성형된 미트볼(50)을 튀김·찜·훈재·구이 등으로 조리하는 단계(31)로 이루어져 응용(32)이 가능한 미트볼(50)로 만들어진 것으로 구성된다.
- [0038] 상기의 기술적인 구성에 의한 또 다른 구성은,
- [0039] 메추리알(10)을 삶기·증숙하기·조림 등으로 1차 가공하는 단계(11)에서,
- [0040] 메추리알(10)을 물에 삶거나 가열증기로 증숙하여 익혀진 메추리알(10) 그대로 또는 삶거나 증숙하여 익혀진 과정 후, 간장 등의 양념소스로 재가공 한 메추리알(10)로 구성되며,

- [0041] 상기의 기술적인 구성에 의한 또 다른 구성은,
- [0042] 생지의 옥류를 메추리알의 표피(40)로 가공하는 단계(21)에서,
- [0043] 선별된 생지의 옥류(20)를 정해진 두께로 얇게 썰어 생육의 편으로서의 표피(40)로, 생지의 옥류를 곱게 다져 정해진 두께로 얇게 펴서 메추리알(10)의 표피(40)로 성형된 것으로 구성되며,
- [0044] 상기의 기술적인 구성에 의한 또 다른 구성은,
- [0045] 1차 가공된 메추리알(10)에 1차 가공된 생지 옥류의 표피(40)를 입히는 단계에서,
- [0046] 1차 가공된 메추리알(10)에 옥류의 표피(40)를 입혀 반가공 미트볼(50)로 성형하고,
- [0047] 반가공 미트볼(50) 표면에 빵가루 등의 가루집을 입혀 성형하여 미감을 높인 미트볼(50)이 구성되며,
- [0048] 상기의 기술적인 구성에 의한 또 다른 구성은,
- [0049] 메추리알(10)을 삶기·증숙하기·조림등으로 1차 가공하는 단계(11) 후,
- [0050] 1차 가공된 메추리알(10)을 곱게 분쇄한 후, 흰자와 노른자를 골고루 섞은 다음, 다시 메추리알 크기로 둥글게 성형하여 옥류의 표피(40)에 내재되는 메추리알(10)로 구성되며,
- [0051] 상기의 기술적인 구성에 의한 또 다른 구성은,
- [0052] 생지의 옥류(20)를 메추리알의 표피로 가공하는 단계(21)에서,
- [0053] 육상의 옥류와 같이 해산생물의 해산물의 살만을 정선해서 정해진 두께로 얇게 썰어 생육 생선살의 편으로, 정선된 해산물의 생물의 살을 육질이 잘 조화되게 곱게 다져 정해진 두께로 얇게 펴서 메추리알(10)의 표피(40)로 성형한 것으로 구성된다.

**도면의 간단한 설명**

- [0054] 도 1은 본 발명에 의한 전개도.

도면

도면1

