

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

(51) . Int. Cl.<sup>7</sup>  
A23L 1/315

(45) 공고일자 2005년07월29일  
(11) 등록번호 10-0505507  
(24) 등록일자 2005년07월22일

(21) 출원번호 10-2003-0028105  
(22) 출원일자 2003년05월02일

(65) 공개번호 10-2004-0094131  
(43) 공개일자 2004년11월09일

(73) 특허권자 김옥자  
경기도 가평군 가평읍 이화리 242번지

(72) 발명자 김옥자  
경기도 가평군 가평읍 이화리 242번지

(74) 대리인 길용준  
노강석

**심사관 : 최규환**

**(54) 버섯 및 채소를 포함하고 고명을 얹은 오리 주물럭의 제조방법 및 그 오리 주물럭**

**요약**

본 발명은 버섯 및 채소를 포함하고 고명을 얹은 오리 주물럭의 제조방법 및 그 방법에 의한 오리 주물럭에 관한 것이다.

본 발명에 따른 오리 주물럭은 급냉 후 해동시킨 오리를 썰고 여기에 버섯 및 채소와 양념을 첨가하여 무치고, 그 위에 씨앗 등의 고명을 얹어 제 1 온도의 불에서 굽고 채소를 첨가하여 상기 제 1 온도보다 낮은 제 2 온도의 불에서 뒤집으며 굽는 과정을 포함한다.

본 발명에 따른 오리 주물럭은 오리기름 및 씨앗 등의 영양소를 충분히 공급하면서도 오리 특유의 잡내가 나지 않고 다양한 오리기름으로 인한 느끼함 등을 제거하여, 취식자의 기호를 향상시킬 수 있는 이점이 있다.

**색인어**

오리 주물럭, 버섯, 채소, 고명, 잡내, 오리기름

**명세서**

**발명의 상세한 설명**

**발명의 목적**

**발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술**

본 발명은 버섯 및 채소를 포함하고 고명을 얹은 오리 주물럭의 제조방법 및 그 방법에 의한 오리 주물럭에 관한 것이다. 보다 구체적으로 오리고기 특유의 유용성분인 불포화지방산의 오리기름을 충분히 섭취할 수 있도록 버섯 등의 채소를 함께 섞고, 시각적 효과 및 건강보조를 위해 씨앗류의 고명을 얹은 오리 주물럭 요리에 관한 것이다.

오리고기는 모든 육류 중 특이한 알칼리성 식품으로 불포화지방산의 함량이 높기 때문에 오리고기를 많이 먹어도 체내에 지방과 촉액에 의해 유발되는 동맥경화, 고혈압 등 성인병에 걸릴 염려 없이 오히려 사람들의 건강을 지켜주고 몸의 산성화를 막아주는 스테미너 식품이다.

불포화지방산은 신체의 성장과 건강, 그리고 생리적 과정의 정상기능을 유지하기 위해 꼭 필요하지만 체내에서 합성이 안되어 반드시 음식물로 섭취해야 하는 특수성 때문에 필수 지방산이라고 한다. 이 필수 지방산은 모든 세포막의 구성성분이면서 평활근의 수축, 혈압의 저하, 신진대사 조절 등 우리 몸에서 호르몬과 비슷한 작용을 하는 프로스타글라딘을 형성하는 중요한 임무를 수행한다.

따라서 오리고기를 많이 섭취하면 대사조절기능이 높아져 몸안에 쌓인 각종 독을 풀어주고 피 순환을 돋는데 탁월한 효능이 있는 것으로 알려져 있다.

또한, 오리고기는 사람의 신체기능을 정상적으로 유지하기 위해 없어서는 안될 필수아미노산과 무기질, 비타민 C, 비타민 E, 비타민 B<sub>1</sub>, 비타민 B<sub>2</sub>, 칼슘, 인, 철, 칼륨 등 양질의 광물질 함량이 높아 공해시대 최상의 영양 공급원이다.

구체적으로, 오리고기 100 g을 먹었을 때 섭취되는 단백질은 쌀밥의 6 배에 달하고 비타민은 닭고기의 3.35 배나 많으며 무기질 함량도 타 육류에 비해 두배이상 높다. 따라서, 곡류를 주로 한 우리 식생활에 없어서는 안될 우수식품이며, 건강보양음식 중 과연 으뜸이라는 것이 현대 영양학의 결론이다.

동의보감, 갈하구방, 한약 집성방, 동의학사전, 중국약대전 등에는 오리의 효능으로 어혈을 풀어 주며, 생혈에 효과가 있으며, 소염과 소농은 물론 풍을 다스리는데 효과가 있음이 기재되어 있으며, 구체적으로 식은땀, 위장염, 양기부족, 정력이 약할 때, 아편, 갈근, 수은, 비상, 알콜 등의 중독에, 빈혈증, 폐병, 신경통, 허약체질, 비만증, 병후 회복에, 고혈압, 중풍, 토담, 토혈이 있을 때, 관절염, 신장염, 각기병, 부인병, 피부병의 예방과 치료에 효과가 있다.

요약하면, 육류 중 유일한 알칼리성 식품으로 산성 체질을 알칼리성 체질로 변화시켜 질병 예방에 효과가 있고, 수용성의 불포화 지방산을 다량 함유하여 피부노화 방지 및 비만예방에 효과가 있으며, 단백질, 칼슘, 철분, 나트륨, 인, 칼륨 성분 다량 함유한 고단백 영양식품으로, 골다공증, 빈혈예방, 무기질 보충, 허약체질 개선에 효과가 있고, 비타민 B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, B<sub>3</sub>, C를 함유하여 성장기의 발육을 촉진하고 갱년기 장애를 방지하며, 리놀산 및 리놀레인산을 함유하여 콜레스테롤의 형성을 억제하고 원활한 혈액순환을 촉진하며, 독성물질이 오리 체내의 글리세린, 미티오닌, 구리, 고론산 등과 결합하거나 효소작용에 의해 중화되는 자체 해독기제를 가지고 있는 등 그 효과가 다방면에 걸쳐 있는 아주 홀륭한 식품 소재이다.

이상과 같은 효능으로 인해 로스구이, 훈제육, 오리탕 등의 요리법이 종래 공지되어 있다.

그러나, 오리고기는 상기와 같은 효능에도 불구하고 오리고기 특유의 누린내를 비롯한 잡내와 다량의 오리기름 때문에 느끼는 느끼함, 그리고 육질이 질기다는 점 등으로 인해 폭넓은 수요층의 개발이 이루어지지 않았다.

오리고기의 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 종래 사료에 특이성분을 첨가하거나 (한국특허등록 제 346394 호 - 마늘 및/또는 한약재), 조리 중에 냄새를 제거하는 성분을 첨가하거나 (한국특허공개 제 1999-68521 호 - 정종), 아예 잡내 유발성분이며 느끼함을 주는 다량의 오리기름을 제거하고 조리하는 (한국특허등록 제 367889 호 - 광목으로 감싸고 가열) 방법들이 사용되었으나, 사료 조절법은 오리 사육시 번거로운 관리를 수반한다는 문제점이 있고, 조리 중 탈취성분을 첨가하는 방법은 첨가성분의 존재로 인한 맛의 변화를 초래하고 오리의 경우 첨가성분의 양을 증가시켜 적용시켜야 하는 문제점이 있으며, 무엇보다 오리기름 제거법은 상기 설명한 오리기름의 효능을 전혀 발현시킬 수 없어 오리 요리료로서의 가치가 격감하는 문제점이 있었다.

### 발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 위와 같은 문제점을 해소하기 위해 안출한 것으로서 오리기름 및 씨앗 등의 영양소를 충분히 공급하면서도 오리 특유의 잡내가 나지 않고 다량의 오리기름으로 인한 느끼함 등을 제거한 오리 주물럭을 제공하는 데 그 목적이 있다.

즉, 본 발명의 목적은 급냉 후 해동시킨 오리를 썰고 여기에 벼섯 및 채소와 양념을 첨가하여 무치고, 그 위에 씨앗 등의 고명을 얹어 제 1 온도의 불에서 굽고 채소를 첨가하여 상기 제 1 온도보다 낮은 제 2 온도의 불에서 뒤집으며 굽는 오리 주물럭의 제조방법의 제공에 있다.

본 발명의 또 다른 목적은 상기 제조방법에 의해 제조된 오리 주물럭의 제공에 있다.

### 발명의 구성 및 작용

상기 목적의 달성을 위해 본 발명자는 첨가 재료 및 그 함량을 포함한 조리조건을 변화시켜 가며 반복 실험한 결과, 종래 오리 요리로서는 도달할 수 없었던 오리기름을 공급하면서도 잡내가 나지 않고 느끼함을 제거한 오리 주물럭을 발명하기에 이르렀다.

즉, 본 발명에 따른 오리 주물럭의 제조방법은:

(a) 텸 및 내장 등을 제거한 오리고기를 - 15 내지 - 20 °C에서 3 내지 4 시간 동안 급냉하고 조리 2 시간 전에 해동시키는 단계;

(b) 상기 해동된 오리고기에 오리 1 마리 당 젖은 벼섯류 200 내지 450 g, 양파 80 내지 120 g, 당근 40 내지 60 g, 파 40 내지 60 g, 풋고추 40 내지 60 g, 더덕 10 내지 40 g을 포함하는 제 1 채소류 및 간마늘, 고추가루, 물엿, 후추가루, 다시다® (CJ 주식회사 제품), 미원® (대상(주) 제품), 깨소금 및 참기름 등의 양념류를 첨가하여 무치는 단계;

(c) 상기 단계 (b)의 오리고기 무침 위에 오리 1 마리 당 통마늘 25 내지 35 g, 밤 20 내지 50 g, 대추 3 내지 8 g, 해바라기씨 7 내지 15 g, 호박씨 7 내지 15 g, 호두 7 내지 15 g, 은행 7 내지 15 g, 갓 7 내지 15 g 및 석이버섯 0.5 내지 5 g을 포함하는 고명을 얹는 단계;

(d) 상기 단계 (c)의 고명을 얹은 오리고기 무침을 제 1 온도의 불 위에서 3 내지 7 분간 굽는 단계; 및

(e) 상기 단계 (d)의 구워진 오리고기 무침에 바라깻잎 100 내지 250 g, 돌미나리 100 내지 250 g 및 팽이버섯 100 내지 300 g을 포함하는 제 2 채소류를 첨가하고 상기 제 1 온도보다 낮은 제 2 온도의 불에서 뒤집으며 굽는 단계

를 포함하는 것을 특징으로 한다.

또한 상기 오리 주물럭의 제조방법에서 단계 (b)의 젖은 벼섯류 200 내지 450 g은 표고버섯 30 내지 75 g, 새송이버섯 30 내지 75 g, 느타리버섯 70 내지 150 g 및 양송이버섯 70 내지 150 g인 것을 특징으로 할 수도 있다.

상기 문제점을 해결하기 위한 본 발명에 따른 오리 주물럭 제조방법에 의해 제조된 오리 주물럭은 상기 제조방법에 의해 제조된 것을 특징으로 한다.

우선, 상기 설명한 각 단계가 본 발명이 의도하는 잡내 제거 및 느끼함의 저감 효과를 가져오는 이유를 설명하면 다음과 같다.

먼저, 오리고기를 급냉하는 것은 오리고기 내에 존재할 수 있는 잡균을 사멸시켜 추후 단계에서 상기 잡균의 생장에 의한 잡내의 발생을 차단시키는 역할을 한다.

그리고, 상기 벼섯류, 양파 등의 제 1 채소류 및 바라깻잎 등의 제 2 채소류는 벼섯 및 채소의 자체 미세 구조의 특성상 잡내 원인 분자 및 오리기름을 흡착 및 흡수하고, 고유한 각각의 향으로 인해 오리고기 특유의 잡내에 의한 불쾌감을 저감시키는 역할을 한다.

보다 구체적으로 본 발명에서 잡내를 획기적으로 제거하는 가장 큰 역할은 상기 벼섯 및 채소가 오리고기 특유의 잡내 원인 성분을 흡착시킬 뿐만 아니라, 벼섯 및 채소 고유의 향으로 인해 취식자가 느끼는 불쾌감을 갖지 않도록 하는 데 있다.

그리고, 본 발명에서 다량의 오리기름의 존재로 인한 느끼함의 제거 역시 상기 버섯 및 채소가 다량의 오리기름을 흡수함과 아울러, 육류와 채소류를 함께 취식함으로써 그 자체로 거북함이 저감되는 효과를 가져올 수 있는 것이다.

뿐만 아니라, 상기 고명류에 포함된 해바라기씨 등의 씨앗류에서 유래하는 식물성 기름이 상기 버섯류, 제 1 채소류 및 제 2 채소류 유래의 액체와 함께 동물성 오리기름과 혼합됨으로써 오리기름 단독의 경우에 비해 잡내의 정도를 감소시키는 역할을 한다.

상기 본 발명의 오리 주물럭의 구성성분 각각의 효용은 다음과 같다.

먼저 양파는 그 특유의 산뜻한 향으로 인해 오리고기의 누린내를 제거하고 육질도 부드럽게 하는 기능이 있다. 그리고, 양파의 성분은 유화알린이라는 성분 외에 알리신과 비타민 A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C 그리고 이눌린 등이 있다. 장에서 비타민 B<sub>1</sub>과 결합하여 알지아민으로 되어 비타민 B<sub>1</sub>의 소화흡수를 돋는다. 또한 모세혈관을 튼튼하게 보호하여 피의 흐름을 좋게 할 뿐 아니라 대머리 예방과 고혈압이나 동맥 경화증의 예방과 치료에 도움을 주며 콩팥의 기능을 증진시켜 준다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 양파 80 내지 120 g을 사용하는 것이 바람직하다.

당근은 장수를 누린 사람들이 애용했던 식품 중의 하나로, 당근의 노랑, 빨강 색소는 카로틴이고, 당근의 성분은 수분이 대부분이며 당질, 칼슘, 나트륨, 인과 비타민 A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C 등이 함유되어 있다. 인삼이 없었던 일본에서는 옛날에 당근이 인삼 대용품으로 사용될 만큼 영양가가 높고 만성피로와 여성의 피부 미용에 좋다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 당근 40 내지 60 g을 사용하는 것이 바람직하다.

파의 매운 맛이나 냄새를 유발시키는 자극성분에는 발한작용이 있어, 그 때문에 냉증인 사람이나 감기에 쉽게 걸리는 사람 등에게 효과적이다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 파 40 내지 60 g을 사용하는 것이 바람직하다.

고추는 비타민 A, C의 함량이 높으며 칼슘, 무기질, 철분이 고루 들어 있어 식욕 부진과 미용 다이어트에 우수하다. 본 발명에서는 풋고추를 사용하는 것이 바람직하며, 오리 1 마리 당 40 내지 60 g을 사용하는 것이 바람직하다.

더덕은 저 칼로리 식품(100 g 당 53 kcal)으로, 단백질 (100 g 당 2.3 g), 지방 (100 g 당 3.5 g), 탄수화물 (100 g 당 10.9 g), 칼슘, 인 등이 함유되어 있다. 또한 인삼과 마찬가지로 사포닌 성분이 들어있어 강장제로 사용되고, 거담제(가래를 막는)나 해독제 효능이 있으며, 폐와 비장 신장을 튼튼하게 하며 성인병 예방에 유효하다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 더덕 10 내지 40 g을 사용하는 것이 바람직하다.

표고버섯의 효능으로는 항암 및 제암, 고혈압 강하작용, 감염 및 동맥경화 예방, 폐질환 및 위장질환 예방, 바이러스 면역 증강, 항체생성 촉진, 콜레스테롤 저하, 자율신경 안정, 혈중지질농도 조절 및 적혈구 증강작용을 들 수가 있다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 표고버섯 30 내지 75 g을 사용하는 것이 바람직하다.

새송이버섯은 대부분의 버섯이 비타민 C가 없거나 매우 적은 것에 비해, 비타민 C가 느타리버섯의 7 배, 팽이버섯의 10 배로 매우 높은 것으로 알려져 있다. 수분함량에 대해서는 다른 버섯에 비해 4 % 정도 낮아 저장력이 좋으며, 이밖에 무기물(특히 칼슘과 철) 함량도 기타 버섯에 비해 매우 높다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 새송이버섯 30 내지 75 g을 사용하는 것이 바람직하다.

느타리버섯의 효능으로는 요통치료, 손발마비, 항종양 및 적혈구 용혈작용, 항바이러스 작용, 저혈압 및 알레르기 반응 억제 효과를 들 수 있다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 느타리버섯 70 내지 150 g을 사용하는 것이 바람직하다.

양송이버섯은 고혈압 예방, 빈혈치료에 효과가 있으며, 당뇨병과 비만에 좋다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 양송이버섯 70 내지 150 g을 사용하는 것이 바람직하다.

마늘은 쓴 맛과 매운 맛을 내며 특유의 향과 톡 쏘는 맛이 오리고기의 누린내를 없애고 감칠맛을 더한다. 그리고, 만병의 원인인 피로를 예방하는데 으뜸이라는 학자들의 연구 결과가 밝혀졌다. 마늘은 중추신경을 흥분시키고 내분비선의 기능을 활성화 해서 스태미너를 증진시킨다. 마늘의 독특한 향은 유화알린이 주성분으로서 강력한 살균 작용과 체내대사를 활발하게 한다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 양념류로서 간마늘 80 내지 120 g, 고명성분으로서 통마늘 25 내지 35 g을 사용하는 것이 바람직하다.

밤은 구황식량이 될 수 있을 정도로 많은 영양소를 가지고 있다. 껍질에는 탄닌과 뇨소, 꽂에는 알기닌, 과실에는 전분, 탄수화물, 단백질, 지방, 무기질, 비타민, 리파제가 함유되어 있다. 탄수화물로 서당과 전분이 많이 함유되어 있으며, 단백질은 쌀에 비해서 적게 들어 있다. 밤 100 g 중에는 탄수화물이 34.5 g, 단백질이 3.5 g, 기타지방, 칼슘, 비타민 등도 들어 있어 인체발육 및 성장에 좋다. 그 중 특히 비타민 B<sub>1</sub>은 쌀의 4 배, 비타민 C는 과일을 제외한 과실류 중에서는 가장 많이 들어 있으며, 비타민 D 또한 많이 함유되어 있다. 특히 밤에는 비타민 C가 많이 함유되어 있어 인체발육 및 성장촉진은 물론 피부미용, 피로회복, 감기예방 등에 좋은 영양식이다. 예로부터 제사에 쓰이던 필수품인 밤은 전분 함량이 많고 칼로리는 100 g에 156 kcal, 칼슘은 100 g에 35 mg이나 들어 있어 과실류 중에는 가장 많다. 본 발명에서는 한국산 밤을 사용하는 것이 보다 바람직하고, 그 중에서도 경기도 가평산 밤이 특히 바람직하며, 오리 1 마리 당 20 내지 50 g을 사용하는 것이 바람직하다.

대추는 한약재, 대추차 등에 이용하고 있지만 특히 대추에 인삼을 달여서 일상생활에 식수대용으로 복용하고 있으므로 약리효과는 물론 건강식품으로 사용하고 있다. 종실수확기 1 내지 2 개월 간은 생과에 당질과 비타민 등이 함유되어 있어 수시 복용함으로 피로회복이나 암병증, 설사방지에 효과가 크다. 본 발명에서는 한국산 대추를 사용하는 것이 보다 바람직하고, 그 중에서도 경기도 가평산 대추가 특히 바람직하며, 오리 1 마리 당 대추 3 내지 8 g을 사용하는 것이 바람직하다.

해바라기씨는 볶아서 전제로 사용하면 이뇨제로 탁월할 뿐 아니라 지방이 다량 함유되어 있어 식용유로도 사용한다. 또한, 기름은 비타민의 함량이 많아 다른 식용유보다 보건 식품으로 권장되는 식품이다. 구체적으로, 해바라기씨의 기름은 다른 식물성 기름보다 비교적 많은 비타민 A, E가 함유되어 있는데 이는 단백질, 지방 등 열량 영양소의 흡수량을 높여 주고 질병에 대한 저항력을 높여주는 역할을 한다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 해바라기씨 7 내지 15 g을 사용하는 것이 바람직하다.

호박씨의 효능으로는 중풍예방 및 폐를 정화하여 기관지, 가래, 기침, 천식에 우수한 한의학적 효능을 가지고 있다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 호박씨 7 내지 15 g을 사용하는 것이 바람직하다.

호두에는 지방 59.4 %, 단백질 18.6 %, 당질 14.5 %, 수분 4.5 %, 회분 1.8 %, 섬유 1.2 %, 기타 칼슘, 인, 철분, 비타민 등이 들어 있다. 호두는 양질의 단백질과 소화흡수가 잘되는 지방성분을 다량 함유하고 있으므로 영양학적으로 대단히 중요하며 알카리성 식품이다. 따라서 하루에 호두 세알씩만 먹으면 그날 필요한 지방분을 모두 섭취하게 된다. 호두의 지방산은 모두 불포화 지방산이므로 많이 섭취하더라도 성인병 유발 등의 문제가 일어나지 않을 뿐 아니라 몸에 쌓여있는 노폐물을 씻어내는 작용도 하므로, 최고의 스테미너 식품이라고 할 수 있다. 그리고, 호두는 회복기에 있는 환자가 먹을 경우 회복을 빠르게 하며 한방에서는 기관지 기능이 약해 감기에 잘 걸리거나 혹은 만성 기관지염 환자에 좋다. 또는 신경쇠약으로 인한 불면증 치료에 좋으며 신장기능을 강화하고 기억을 증강시키는 효능이 있다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 호두 7 내지 15 g을 사용하는 것이 바람직하다.

은행의 종자에는 탄수화물의 당질과 회분, 단백질, 무기질의 인과 칼륨이 많이 들어 있으며, 비타민 B의 지아민과 리보후라빈, 니아신 그리고 아스코르빅산의 비타민의 성분이 많은 식품이다. 폐를 이롭게 하고 천식을 멎추게 하며 소변의 빈도를 조절하고 구간을 멎게 하는 효과가 있다. 본 발명에서는 한국산 은행을 사용하는 것이 보다 바람직하고, 그 중에서도 경기도 가평산 은행이 특히 바람직하며, 오리 1 마리 당 은행 7 내지 15 g을 사용하는 것이 바람직하다.

잣에는 지방 64.2 %, 단백질 18.6 %, 수분 5.5 %, 당질 4.3 %, 회분 1.5 %, 기타 섬유질, 칼슘, 인, 철분, 비타민(A<sub>1</sub>, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>)이 들어 있는데, 잣 100 g에서 약 670 cal의 열량이 나오는 고칼로리 식품으로 기운이 없을 때나 입맛을 잃었을 때 좋은 것으로 널리 알려져 있다. 잣에는 비타민 B가 풍부하며 호도나 땅콩에 비해 철분이 많이 함유되어 있어 빈혈의 치료와 예방에도 좋으나 인이 많고 칼슘이 적은 산성식품으로 해초, 우유 등 칼슘이 풍부한 식품과 함께 먹는 것이 좋다. 잣이 지나고 있는 성분 중 가장 중요한 것은 자양강장제의 역할을 하는 우수한 지방 성분으로서 잣에 함유된 지방은 올레린산과 리놀산, 리놀레인산 등 불포화 지방산으로 이루어져 있는데 이를 불포화 지방산은 피부를 아름답게 하고 혈압을 내리게 할 뿐만 아니라 스테미너를 강화시키는 것으로 알려져 있다. 특히 동물성 지방과는 달리 오히려 혈액 속의 콜레스테롤의 양을 줄이므로 동맥경화증은 물론 각종 성인병을 예방하는 효과도 거둘 수 있다. 잣으로 죽을 만들어 먹으면 폐와 내장의 기능을 튼튼하게 해주기 때문에 기관지염 등 각종 노인성 질환을 예방하는데 좋으며 노화현상이 일어나는 중년기 이후에 좋은 약용식품이라고 할 수 있다. 본 발명에서는 한국산 잣을 사용하는 것이 보다 바람직하고, 그 중에서도 경기도 가평산 잣이 특히 바람직하며, 오리 1 마리 당 잣 7 내지 15 g을 사용하는 것이 바람직하다.

석이버섯은 오래 먹으면 기력이 좋아지고 얼굴색이 좋아지며 각종암에 대한 항암력 또한 매우 강력한 것으로 보고된 바 있으며 또한 오래된 이질, 설사에는 석이버섯 달인 물에 마자인을 갈아서 먹으면 매우 좋다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 석이버섯 0.5 내지 5 g을 사용하는 것이 바람직하다.

깻잎에는 비타민 A, C가 다량 함유되어 있으며, 비타민 E, F가 들어 있어 여성의 건강과 미용에 절대로 필요하며, 소화촉진, 건위제 작용을 하는 철분이 많아 빈혈에도 좋으며, 혈액순환, 저혈압, 빈혈, 피로회복, 동맥경화 등 성인병 치료 및 예방과 여성의 미용과 다이어트에 좋다. 본 발명에서는 특히 바라깻잎을 사용하는 것이 바람직하며, 오리 1 마리 당 100 내지 250 g을 사용하는 것이 바람직하다.

미나리는 다른 채소에서 맛보지 못하는 독특한 향미가 있고, 비타민이 풍부한 알카리성 식품으로 혈압강하, 해열진정, 일사병 등에 효과가 있다. 한방에서는 변비, 치질, 여성의 대하증, 하혈, 신경쇠약 등에 치료제로 이용한다. 또 특유의 정유성분과 철분이 함유되어 있어서 정신을 맑게 하고, 혈액을 보호하는 효과가 있다. 심한 갈증을 없애고 열을 깨끗이 내리게 하는 효과도 있으며, 입맛을 잊었을 때 미나리강회를 먹으면 식욕을 찾는데 효과적이다. 본 발명에서는 특히 돌미나리를 사용하는 것이 바람직하며, 오리 1 마리 당 100 내지 250 g을 사용하는 것이 바람직하다.

팽이버섯의 효능으로는 항종양(암) 및 항바이러스, 콜레스테롤 저하작용 (고혈압 방지), 피부미용 효과를 들 수 있다. 본 발명에서는 오리 1 마리 당 팽이버섯 100 내지 300 g을 사용하는 것이 바람직하다.

상기 구성성분을 재료로 제조하는 본 발명의 오리 주물럭 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.

우선 털 및 내장 등을 제거한 오리고기를 - 15 내지 - 20 °C에서 3 내지 4 시간 동안 급냉시킨다. 급냉 시간이 3 시간 미만이면 오리고기가 충분히 얼지 않고, 4 시간을 초과하면 과도한 냉각으로 인해 수분이 감소하여 오리고기의 육질이 뻑뻑해지는 단점이 있다.

상기와 같이 급냉된 오리고기를 조리 2 시간 전에 냉동고에서 꺼내 해동시키는데, 2 시간 이전에 미리 해동시킨 경우에는 잡균 사멸 등의 급냉 효과가 감소하며, 2 시간 이후 나중에 해동시킨 경우에는 오리고기가 아직 충분히 해동되지 않아 이후 조리 과정에 불편이 따른다.

상기와 같이 해동된 오리고기를 적당한 크기로 썰고, 여기에 버섯류 200 내지 450 g, 양파 80 내지 120 g, 당근 40 내지 60 g, 파 40 내지 60 g, 풋고추 40 내지 60 g 및 더덕 10 내지 40 g을 포함하는 제 1 채소류를 썰어 넣고, 간마늘, 고추가루, 물엿, 후추가루, 다시다®, 미원®, 깨소금 및 참기름 등의 양념을 첨가하여 무친다. 상기 무치는 단계는 취식 직전, 예컨대 손님의 주문이 있는 후에 행하는 것이 바람직한데, 그 이유는 미리 무쳐 놓는 경우 오리고기 특유의 잡내로 인한 불쾌감의 저감 효과를 갖는 상기 버섯류 및 제 1 채소류 고유의 향내가 줄어들기 때문이다.

상기와 같이 채소와 양념을 무친 오리고기 위에 통마늘 25 내지 35 g, 밤 20 내지 50 g, 대추 3 내지 8 g, 해바라기씨 7 내지 15 g, 호박씨 7 내지 15 g, 호두 7 내지 15 g, 은행 7 내지 15 g, 잣 7 내지 15 g 및 석이버섯 0.5 내지 5 g을 포함하는 고명을 얹는다.

상기와 같이 고명류를 채소 및 오리고기와 함께 무치지 않고, 무치는 단계 이후의 오리고기에 고명을 얹는 이유는, 시각적 측면에서 볼 때 생육으로 인한 거부감을 줄이고, 고명 고유의 빛깔에 따른 시각적 효과를 도모하기 위해서이다.

상기 고명이 얹어진 오리고기를 제 1 온도의 불에서 고기가 충분히 익을 때까지 3 내지 7 분간 굽는다. 이때 상기 제 1 온도보다 낮은 온도의 불에서 굽는 경우 장시간의 저온 가열로 인해 오리고기의 육즙 및 오리기름과 고명류에서 나온 씨앗의 기름, 버섯류 및 제 1 채소류에서 나온 액체의 양이 증가하여 취식자의 기호를 떨어뜨리게 되므로, 제 1 온도의 불에서 가열하는 것이 필수적이다.

상기와 같이 제 1 온도의 불에서 가열된 오리고기에 바라깻잎 100 내지 250 g, 돌미나리 100 내지 250 g 및 팽이버섯 100 내지 300 g을 포함하는 제 2 채소류를 첨가하고 뒤집어가며 상기 제 1 온도보다 낮은 제 2 온도의 불로 가열하면서 취식한다.

상기 단계에서 상기 제 1 온도보다 낮은 제 2 온도의 불로 가열하는 이유는 상기 제 1 온도의 불에서 가열하는 경우 상기 제 2 채소류가 고열에 의해 급속히 그 체적이 감소함에 따라 오리기름 및 그 육즙, 씨앗기름, 제 1 채소류 유래의 액체를 충분히 흡수하지 못하여 잡내 제거 및 다량의 오리기름으로 인한 느끼함의 저감이라고 하는 본 발명 특유의 효과를 도모할 수 없기 때문이다.

하기 실시예는 본 발명을 구체적으로 설명하기 위한 것이며 본 발명은 이에 제한되지 않는다.

### 실시예

#### 실시예

털 및 내장 등을 제거한 오리고기를 - 20 °C에서 4 시간 동안 급냉하고, 조리 2 시간 전에 해동시키고, 이를 적당한 크기로 썰었다.

양파 100 g, 당근 50 g, 파 50 g, 풋고추 50 g 및 더덕 20 g을 제 1 채소류로서, 표고버섯 50 g, 새송이버섯 50 g, 느타리버섯 100 g 및 양송이버섯 100 g을 버섯류로서 각각 썰어 상기 해동된 오리고기에 첨가하고, 간마늘 100 g, 고추가루 10 g, 물엿 100 g, 후추가루 5 g, 다시다® 20 g, 미원® 10 g, 깨소금 1 작은술갈 및 참기름 1 작은술갈을 양념류로서 첨가하여 무쳤다.

통마늘 30 g, 밤 30 g, 대추 5 g, 해바라기씨 10 g, 호박씨 10 g, 호두 10 g, 은행 10 g,잣 10 g 및 석이버섯 2 g을 고명류로서 상기 오리고기 무침 위에 얹었다.

상기 고명이 얹혀진 오리고기를 센 불에서 5 분간 구운 후, 바라깻잎 150 g, 돌미나리 150 g 및 팽이버섯 200 g을 제 2 채소류로서 첨가하여 약한 불로 뒤집으면서 구워, 본 발명의 오리 주물력을 완성했다.

#### 비교예 1

실시예 중 제 1 채소류의 양을 양파 50 g, 당근 30 g, 파 30 g, 풋고추 30 g 및 더덕 5 g으로 변경한 것을 제외하고는 실시예와 동일한 방법으로 오리 주물력을 제조하였다.

#### 비교예 2

실시예 중 버섯류의 양을 표고버섯 20 g, 새송이버섯 20 g, 느타리버섯 40 g 및 양송이버섯 40 g으로 변경한 것을 제외하고는 실시예와 동일한 방법으로 오리 주물력을 제조하였다.

#### 비교예 3

실시예 중 제 2 채소류의 양을 바라깻잎 70 g, 돌미나리 70 g 및 팽이버섯 70 g으로 변경한 것을 제외하고는 실시예와 동일한 방법으로 오리 주물력을 제조하였다.

### 시험예

하기 표 1의 연령분포를 갖는 25 인의 관능검사단에게 잡내의 정도, 느끼함의 정도 및 기타 육질과 맛을 포함한 전체적인 기호도에 대해 9 단계 평가법을 실시한 결과를 하기 표 2 내지 표 4에 나타냈다. 표 2 내지 표 4의 각 숫자는 해당 평가를 내린 관능검사단의 인원수를 가리킨다.

표 1.

연령	10 ~ 19	20 ~ 29	30 ~ 39	40 ~ 49	50 ~ 59
인원수	2	7	8	5	3

표 2.

기호도-잡내	하하	하중	하상	중하	중중	중상	상하	상중	상상
실시예	-	-	-	-	-	-	3	10	12
비교예 1	-	2	8	9	5	1	-	-	-
비교예 2	-	4	8	11	2	-	-	-	-
비교예 3	-	3	12	9	-	1	-	-	-

표 3.

기호도-느끼함	하하	하중	하상	중하	중중	중상	상하	상중	상상
실시예	-	-	-	-	-	4	13	6	2
비교예 1	-	-	1	12	10	2	-	-	-
비교예 2	-	3	8	12	1	1	-	-	-
비교예 3	-	5	14	5	1	-	-	-	-

표 4.

기호도-전체	하하	하중	하상	중하	중중	중상	상하	상중	상상
실시예	-	-	-	-	-	-	8	11	6
비교예 1	-	1	5	10	9	-	-	-	-
비교예 2	-	2	9	12	2	-	-	-	-
비교예 3	-	4	14	5	1	1	-	-	-

상기 표 2 내지 표 4에서 확인할 수 있는 바와 같이, 본 발명에 따른 실시예가 잡내가 가장 적고, 느끼함을 덜 느끼며, 전체적인 기호도에 있어서도 관능검사단으로부터 가장 좋은 평가를 받았다.

본 발명의 단순한 변형 내지 변경, 예컨대 상기 오리 주물럭의 절반을 먼저 취식한 후, 나머지 절반을 취식하고 남은 약간 량의 오리 주물럭에 밥 등을 비비는 등의 변형은 이 분야의 통상의 지식을 가진 자에 의하여 용이하게 실시될 수 있으며, 이러한 변형이나 변경은 모두 본 발명의 영역에 포함되는 것으로 볼 수 있다.

### 발명의 효과

본 발명에 따른 오리 주물럭은 오리기름 및 씨앗 등의 영양소를 충분히 공급하면서도 오리 특유의 잡내가 나지 않고 다양한 오리기름으로 인한 느끼함 등을 제거하여 취식자의 기호를 향상시킬 수 있는 이점이 있다.

### (57) 청구의 범위

#### 청구항 1.

오리 주물럭의 제조방법에 있어서,

(a) 털 및 내장 등을 제거한 오리고기를 - 15 내지 - 20 °C에서 3 내지 4 시간 동안 급냉하고 조리 2 시간 전에 해동시키는 단계;

(b) 상기 해동된 오리고기에 오리 1 마리 당 젖은 버섯류 200 내지 450 g, 양파 80 내지 120 g, 당근 40 내지 60 g, 파 40 내지 60 g, 풋고추 40 내지 60 g, 더덕 10 내지 40 g을 포함하는 제 1 채소류 및 간마늘, 고추가루, 물엿, 후추가루, 다시다(R), 미원(R), 깨소금 및 참기름 등의 양념류를 첨가하여 무치는 단계;

(c) 상기 단계 (b)의 오리고기 무침 위에 오리 1 마리 당 통마늘 25 내지 35 g, 밤 20 내지 50 g, 대추 3 내지 8 g, 해바라기씨 7 내지 15 g, 호박씨 7 내지 15 g, 호두 7 내지 15 g, 은행 7 내지 15 g, 갓 7 내지 15 g 및 석이버섯 0.5 내지 5 g을 포함하는 고명을 얹는 단계;

(d) 상기 단계 (c)의 고명을 얹은 오리고기 무침을 제 1 온도의 불 위에서 3 내지 7 분간 굽는 단계; 및

(e) 상기 단계 (d)의 구워진 오리고기 무침에 바라깻잎 100 내지 250 g, 돌미나리 100 내지 250 g 및 팽이버섯 100 내지 300 g을 포함하는 제 2 채소류를 첨가하고 상기 제 1 온도보다 낮은 제 2 온도의 불에서 뒤집으며 굽는 단계

를 포함하는 것을 특징으로 하는 오리 주물럭의 제조방법.

## 청구항 2.

제 1 항에 있어서, 상기 오리 주물럭의 제조방법에서 단계 (b)의 젖은 버섯류 200 내지 450 g은

糗고버섯 30 내지 75 g, 새송이버섯 30 내지 75 g, 느타리버섯 70 내지 150 g 및 양송이버섯 70 내지 150 g인 것을 특징으로 하는 오리 주물럭의 제조방법.

## 청구항 3.

제 1 항 또는 제 2 항의 제조방법에 의해 제조된 것을 특징으로 하는 오리 주물럭.