(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2022년10월11일
(11) 등록번호 10-2452961
(24) 등록일자 2022년10월05일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/109 (2016.01) *A23L 27/40* (2016.01)
A23L 33/105 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 7/109 (2016.08)
A23L 27/40 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2020-0089826
(22) 출원일자 2020년07월20일
심사청구일자 2020년07월20일
(65) 공개번호 10-2022-0010988
(43) 공개일자 2022년01월27일
(56) 선행기술조사문헌
KR101213621 B1*
KR101425314 B1*
KR1020180033922 A*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
채종율
전라남도 영광군 염산면 봉덕로 420-21
채우석
전라남도 영광군 영광읍 중앙로 78, 104동 103호 (영광금호어울림 리더스)
(72) 발명자
채종율
전라남도 영광군 염산면 봉덕로 420-21
채우석
전라남도 영광군 영광읍 중앙로 78, 104동 103호 (영광금호어울림 리더스)
(74) 대리인
특허법인 천지

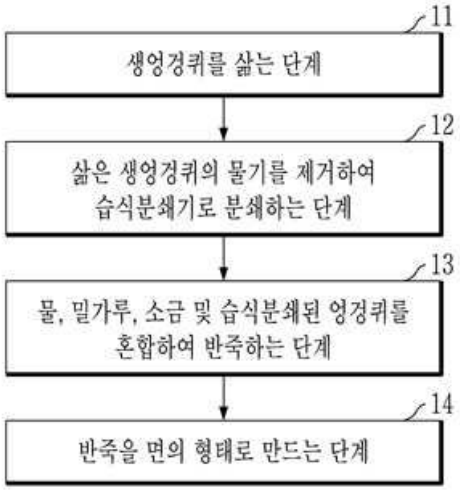
전체 청구항 수 : 총 4 항 심사관 : 임성택

(54) 발명의 명칭 **습식 분쇄를 이용한 생 엉겅퀴 면과 수제비 제조방법 및 이에 따라 제조된 생 엉겅퀴 면과 수제비**

(57) 요 약

본 발명은 습식 분쇄를 이용한 생 엉겅퀴 면과 수제비 제조방법 및 이에 따라 제조된 생 엉겅퀴 면과 수제비에 관한 것으로, 보다 상세하게는 반죽을 제조하는 과정에서 삶은 엉겅퀴를 습식 분쇄함으로써 면과 수제비가 조리 후 국물에서 퍼지는 시간을 지연시키고 엉겅퀴가시가 식감에 영향을 주지 않을 정도로 부드럽게 분쇄되며, 엉겅퀴의 영양소를 유지하면서 면과 수제비에서 엉겅퀴의 풍미를 향상시킨 엉겅퀴 면과 수제비의 제조방법과 이에 의해 제조된 엉겅퀴 면과 수제비를 제공한다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A23L 33/105 (2016.08)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2300/31 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

(a) 생엉겅퀴를 삶는 단계;

(b) 상기 (a)단계의 결과물의 물기를 제거한 후 습식 분쇄기로 분쇄하는 단계;

(c) 밀가루, 상기 (b)단계의 결과물, 분말 형태의 절굿대와 천년초와 구절초 조성물을 포함하는 첨가물 및 소금을 포함하여 혼합하되,

상기 (b)단계의 결과물, 상기 절굿대와 천년초와 구절초 조성물을 포함하는 첨가물 및 소금은 각각 밀가루 1000 중량부에 대하여 (b)단계의 결과물 50 내지 150중량부, 절굿대와 천년초와 구절초 조성물을 포함하는 첨가물 10 내지 15중량부, 소금 10 내지 15중량부를 혼합하고,

(d) 상기 (c)단계의 결과물에 물을 첨가하여 반죽하되, 밀가루 1000 중량부에 대하여 350 내지 550 중량부의 물을 첨가하여 반죽하는 단계;

(e) 상기 (d)단계의 결과물을 50~150분 숙성하는 단계; 및

(f) 상기 (e)단계의 결과물을 면의 형태로 만드는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 생엉겅퀴 면 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

제1항에 따른 생엉겅퀴 면 제조방법을 이용하여 제조한 생엉겅퀴 면.

청구항 7

(a) 생엉겅퀴를 삶는 단계;

(b) 상기 (a)단계의 결과물의 물기를 제거한 후 습식 분쇄기로 분쇄하는 단계;

(c) 밀가루, 상기 (b)단계의 결과물, 분말 형태의 절굿대와 천년초와 구절초 조성물을 포함하는 첨가물 및 소금을 포함하여 혼합하되,

상기 (b)단계의 결과물, 상기 절굿대와 천년초와 구절초 조성물을 포함하는 첨가물 및 소금은 각각 밀가루 1000 중량부에 대하여 (b)단계의 결과물 50 내지 150중량부, 절굿대와 천년초와 구절초 조성물을 포함하는 첨가물 10 내지 15중량부, 소금 10 내지 15중량부를 혼합하고,

(d) 상기 (c)단계의 결과물에 물을 첨가하여 반죽하되, 밀가루 1000 중량부에 대하여 350 내지 550 중량부의 물을 첨가하여 반죽하는 단계;

(e) 상기 (d)단계의 결과물을 50~150분 숙성하는 단계; 및

(f) 상기 (e)단계의 결과물을 한입 크기로 소분하는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 생엉겅퀴 수제비 제조방법.

청구항 8

삭제

청구항 9

삭제

청구항 10

삭제

청구항 11

제7항에 따른 생엉겅퀴 수제비 제조방법을 이용하여 제조한 생엉겅퀴 수제비.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 습식 분쇄를 이용한 생엉겅퀴 면과 수제비의 제조방법 및 이에 따라 제조된 생엉겅퀴 면과 수제비에 관한 것으로, 보다 상세하게는 반죽을 만드는 과정에서 삶은 엉겅퀴를 습식 분쇄하여 면과 수제비에서 엉겅퀴가 시가 느껴지지 않으면서도 맛과 영양을 증진시킬 수 있는 생엉겅퀴 면과 수제비의 제조방법 및 이에 따라 제조된 생엉겅퀴 면과 수제비에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로 국수, 칼국수 및 수제비는 다른 음식에 비해서 제조나 조리가 비교적 간단하기 때문에 우리나라에서는 오래 전부터 조리하여 먹은 것으로 보고되고 있으며, 밀가루를 주재료로 하여 제조한 면을 이용하여 조리하고 있으므로 영양 면에서 탄수화물과 소량의 단백질를 함유하고 있기 때문에 건강식품으로는 좋은 음식이 되지 못한다.

[0003] 이러한 종래의 국수, 칼국수 및 수제비는 요리사의 솜씨에 따라 그 맛에 다소 차이는 있으나, 조리법 및 재료가 전통적인 관습에 벗어나지 못하여 다양한 기호를 갖는 소비자의 욕구를 충족시키는데 제한적인 문제점이 있으며, 근래에 와서는 건강에 대한 관심이 크게 증대됨에 따라 건강 기능성을 실질적으로 부여할 수 있는 국수, 칼국수 등을 요구하는 소비자들이 증가하고 있다.

[0004] 건강 기능성에 부응하기 위하여 녹차, 뽕잎 등을 부재료로 하는 다양한 국수가 개발되고 있으며, 예를 들면, 국내 등록특허공보 등록번호 10-0493967호에 백련의 뿌리, 잎, 줄기, 꽃 및 백련의 과실(백련밥) 중에서 선택된 어느 하나의 재료를 갈아낸 다음 이를 걸러낸 백련성분의 즙액을 밀가루에 부어 반죽하거나 일정량의 물에 혼합하여 반죽하여 국수 형태의 면발로 뽑아내는 백련국수재료의 제조방법을 개시하고 있으며, 국내 공개특허공보 공개번호 특2003-0048709호에는 모시풀잎과 쑥을 소금물로 열처리한 후 찬물로 세척하여 불린 쌀과 혼합 분쇄한 얻어진 분말을 소맥분, 설탕과 함께 1%의 소금물로 반죽하여 통상의 국수제조기로 제면한 생면으로서, 모시풀잎과 쑥의 녹색 색깔, 향 그리고 쫀득거리는 맛을 지니고 있는 모시풀 쌀국수의 제조방법을 개시하고 있으며, 또한 국내 등록특허공보 등록번호 10-0845112호에는 밀가루 100중량부를 기준으로, 모시잎을 채취하여 2 내지 3회 세척하여 미세한 분진과 오염물질을 완벽하게 씻어내어 물에 넣고 섭씨 80~100℃의 물에서 3 내지 5분 이상 살짝 데쳐내어 식힌 후 수분을 짜내고 분쇄한 모시잎분말 5 내지 10 중량부, 콩가루 5 내지 10 중량부를 넣어 혼합하고, 상기 혼합물에 계란 5 내지 15중량부, 식염 1 내지 5중량부, 물 50 내지 70중량부를 넣어 반죽하고, 상기 혼합원료를 24시간 숙성하고, 상기 숙성된 혼합물을 압착하고 소정 크기의 구멍을 통해 뽑아내어 면발을 뽑아내거나 칼로 썰어 면을 만드는 제면하는 것을 특징으로 하는 모시잎을 포함하는 국수 조성물을 개시하고 있다.

[0005] 동의보감에는 엉겅퀴는 성질이 평하고 맛은 쓰며 독이 없고 어혈을 풀리게 하고 출혈을 멎게 한다고 기재되어 있어 예부터 엉겅퀴의 효능을 익히 알려져 있었다. 하지만 엉겅퀴 특유의 단단한 가시로 인해 종래의 건식분쇄를 이용하여 음식에 첨가되는 경우 가시가 곱게 분쇄되지 않아, 입안에서 씹을 때 가시 파편이 느껴지고, 목으

로 넘기는 경우에도 가시 파편이 느껴져, 나쁜 식감으로 인해 엉겅퀴는 음식의 재료로 잘 사용되지 않았다.

[0006] 일반적으로 국수, 칼국수 및 수제비는 음식이 완성된 후에도 면 또는 수제비가 국물을 계속해서 흡수하여, 면이나 수제비를 조리 직후 먹지 않으면, 금방 퍼지면서 식감이 급격히 나빠지는 단점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 습식분쇄를 통해 엉겅퀴를 건조하는 과정에서 날아가는 엉겅퀴의 풍미를 잡아 면 또는 수제비를 먹을 때 엉겅퀴의 깊은 풍미를 느끼게 하는 것을 목적으로 한다.

[0008] 또한 본 발명은 음식을 조리 후 면 또는 수제비의 퍼지는 시간을 지연시키는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0009] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명의 일 실시예에 따른 면과 수제비를 위한 생엉겅퀴 반죽은 생엉겅퀴를 삶는 단계, 삶은 엉겅퀴의 물기를 제거한 후 습식분쇄기로 분쇄하는 단계, 밀가루, 상기 습식 분쇄된 삶은 엉겅퀴 및 소금을 포함하여 혼합하고 물과 함께 반죽하는 단계를 포함 할 수 있다.

[0010] 또한 상기 생엉겅퀴 반죽은 절굿대, 천년초 및 구절초 중 하나 이상이 더 첨가된 것일 수 있다.

[0011] 그리고, 상기 생엉겅퀴 반죽을 면의 형태로 만들거나, 한입 크기로 소분하여 생엉겅퀴 면 또는 생엉겅퀴 수제비를 제공할 수 있다.

발명의 효과

[0012] 본 발명에 따른 생엉겅퀴 면과 수제비 제조방법은 반죽을 제조하는 과정에서 습식분쇄기를 이용하여 삶은 엉겅퀴를 습식 분쇄 함으로써, 엉겅퀴가시가 식감에 영향을 주지 않을 정도로 부드럽게 분쇄되며, 엉겅퀴가 건조되는 과정이 없어 엉겅퀴의 영양소가 대부분 유지되고, 엉겅퀴의 깊은 풍미가 살아있는 면과 수제비를 제공한다.

[0013] 또한 상기 제조방법에 따른 생엉겅퀴 면과 생엉겅퀴 수제비는 음식 조리 후 1시간이상 국물에 담겨있어도 퍼지지 않는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 생엉겅퀴 면 제조방법의 순서도이다.

도 2는 본 발명의 다른 실시예에 따른 생엉겅퀴 수제비 제조방법의 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예들을 상세히 설명한다. 또한, 본 발명의 요지를 흐리게 할 수 있는 공지 기능 및 구성에 대한 상세한 설명은 생략할 것이다. 마찬가지 이유로 첨부 도면에 있어서 일부 구성요소는 과장되거나 생략되거나 개략적으로 도시되었다.

[0016] 도 1은 본 발명의 생 엉겅퀴 면 제조방법의 일 실시예에 따른 순서도이다.

[0017] 도 1에 도시된 바와 같이, 본 발명의 실시예에 따른 생 엉겅퀴 면을 제조하기 위해서 생 엉겅퀴를 모래나 이물질이 없어질 때까지 물에 여러 번 반복해서 세척한다.

[0018] 엉겅퀴는 가시가 많아 가시나물이 라는 별명이 있을 정도로 다루기가 쉽지 않은 식물이다. 엉겅퀴는 뿌리·잎·줄기·꽃을 모두 사용하는 약초이므로 열매가 맺히기 전에 채취하는 것이 좋다. 생엉겅퀴 반죽을 위해서는 엉겅퀴 뿌리와 같은 특정 부분을 사용할 수 있으나 바람직하게는 엉겅퀴 전체를 이용할 수 있으나, 이에 한정하지 않는다. 엉겅퀴의 주요성분으로 실리마린과 아피게닌이 있다. 실리마린은 간을 보호하는 기능이 있으며, 아피게닌은 연골 파괴 억제에 효과적인 성분으로 알려져 있다. 엉겅퀴는 또한 이뇨효과가 있어 다이어트 중인 사람에게 유용하다. 또한 엉겅퀴는 위장출혈로 인한 토혈, 폐·기관지질환에 의한 객혈, 갑작스런 코피, 자궁출혈, 대변출혈 등 다양한 출혈증에 사용된다.

[0019] 상기 세척한 생엉겅퀴를 끓는 물에 삶는다(11). 생엉겅퀴를 삶는 방법은 스팀솥이나 스팀기를 이용하여도 되나

이에 한정되지 않는다. 바람직하게는 생엉겅퀴를 끓는 물에 3 내지 5분 삶을 수 있으나, 이에 한정하지 않는다.

[0020] 상기 삶은 생엉겅퀴는 물기를 제거한 후 습식분쇄기를 이용하여 분쇄한다(12). 습식 분쇄는 건식 분쇄의 가루날림 문제를 해결한다. 또한 엉겅퀴의 단단한 가시가 물기를 먹어 부드러워져 쉽게 분쇄되어 면의 재료로 첨가되는 경우 면이 목을 넘어갈 때 엉겅퀴 가시로 인한 불쾌한 식감을 없애주는 효과가 있으며, 기존의 4회 이상의 엉겅퀴 분쇄과정이 불필요하여 엉겅퀴의 분쇄시간이 단축되어 면 반죽의 생산성을 크게 늘일 수 있다. 물기를 제거한 삶은 엉겅퀴를 가시가 완전히 분쇄될 때까지 습식 분쇄시킨다.

[0021] 상기 습식 분쇄한 엉겅퀴(12)는 밀가루와 섞일 때 종래 건식 분쇄할 때 발생하던 특유의 좋지 않은 냄새가 나지 않는다. 또한 습식 분쇄한 엉겅퀴를 반죽에 첨가함으로써, 이후 면이 조리 후 퍼지는 시간을 지연시키는 효과가 나타난다. 그리고 삶은 엉겅퀴를 습식 분쇄하여 면을 만드는 경우, 엉겅퀴의 깊고 향긋한 풍미가 면에 더해지는 효과가 있다.

[0022] 상기 습식 분쇄된 엉겅퀴는 물, 밀가루 및 소금과 혼합하여 반죽한다(13). 바람직하게는 상기 밀가루 1000중량부에 대하여, 바람직하게는 상기 습식 분쇄된 엉겅퀴 50 내지 150 중량부를 혼합할 수 있으나 이에 한정하지 않는다. 다만 상기 습식 분쇄된 엉겅퀴가 50 중량부 미만으로 첨가된 경우 면에서 엉겅퀴의 맛이 미미해지는 단점과 면이 일반 밀가루처럼 빨리 퍼지는 단점이 있으며, 상기 습식 분쇄된 엉겅퀴가 150 중량부 보다 많이 첨가된 경우 엉겅퀴의 맛이 너무 강해 면에서 쓴맛이 날 수 있다. 첨가되는 물의 양은 사용된 밀가루 1000 중량부에 대하여 350 내지 550 중량부, 바람직하게는 350 내지 450 중량부 일 수 있으나, 이에 한정되지 않으며, 반죽이 단단한 느낌이 들며, 질퍽하지 않을 정도의 물의 양이면 족하다.

[0023] 상기 반죽에서 소금은 밀가루 1000중량부에 대하여 10 내지 15 중량부를 포함하는 것이 면의 감칠맛을 더해주어 바람직하다. 소금을 밀가루 1000중량부에 대하여 10중량부 미만으로 첨가하는 경우, 면이 밍밍할 수 있으며, 소금을 15중량부보다 많이 첨가하면 면이 너무 짤 수 있다.

[0024] 상기 반죽하는 단계(13)에서 절굿대, 천년초 및 구절초와 같은 첨가물을 하나 이상 더 첨가하여 반죽할 수 있다. 상기 절굿대 및 구절초는 분말의 형태로 반죽에 첨가될 수도 있고, 생으로 짓이겨서 반죽에 첨가될 수도 있으며, 삶아서 분쇄하여 반죽에 첨가될 수 도 있다. 하지만, 상기 천년초는 분말의 형태로 반죽에 첨가되는 것이 바람직하다.

[0025] 구절초가 첨가물로 포함되는 경우, 밀가루 1000중량부에 대하여 습식 분쇄된 엉겅퀴와 구절초의 총 중량이 50 내지 150중량부로 포함될 수 있으며, 습식 분쇄된 엉겅퀴의 중량부가 구절초의 중량부 보다 적게 포함될 수 있다.

[0026] 하지만 밀가루 1000중량부에 대하여 상기 첨가물의 총 중량부는 10 내지 15중량부를 첨가하는 것이 바람직하나, 이에 한정하지 않는다. 상기 첨가물은 면에 첨가되어, 밀가루로 부족한 영양소를 보충하는데 도움을 준다. 상기 첨가분말을 10중량부 미만으로 첨가하면, 면의 색이 된장 색이 될 수 있으며, 15중량부 보다 더 첨가하면 면이 쉽게 물러지거나 맛이 씁쓸해질 수 있다.

[0027] 절굿대는 예로부터 열을 내리고 독소를 제거하여 염증성질환을 치료하는 효능, 가슴과 등이 몹시 아픈 증세를 완화하는 효능, 출산 후 젖이 나오지 않거나 적게 나오는 것을 개선하는 효능 및 혈액순환 개선 효능이 있다고 알려져 있다.

[0028] 천년초는 면의 색을 녹색으로 바꾸는 역할을 하여, 국수를 먹는 사람으로 하여금 맛뿐 만 아니라 눈으로도 엉겅퀴 국수를 제대로 즐기는데 도움을 준다. 따라서 천년초가 첨가되지 않으면 면의 색이 된장색이 될 수 있으며, 천년초는 많이 첨가할수록 진한 녹색이 되므로 밀가루 1000중량부에 대하여 천년초가 15중량부가 넘지 않는 범위에서 색 기호에 맞게 첨가할 수 있다. 또한 천년초에는 폴리페놀, 탁시폴린 등의 항산화 물질이 풍부하여, 세포의 노화를 방지하고 체내의 신진대사를 활발히 하여 혈액 순환 및 혈류 개선에 도움을 주며, 각종 암 예방에 효과적이다. 또한, 천년초에는 비타민 C가 풍부하여, 항암 및 항염 작용이 뛰어나며, 면역력을 증대시키고 피부미용에도 도움을 줄 수 있다. 천년초는 식이섬유가 다량 함유되어 노폐물 배출 및 변비 등에 효능이 있으며, 풍부한 칼슘 함유에 의해 성장기 어린이 및 청소년의 성장발육, 골격형성, 중장년층 및 노인과 갱년기 여성의 골다공증, 관절염 예방에 도움을 줄 수 있다. 천년초는 마그네슘을 다량 함유하고 있어 혈전의 생성을 방지하고, 혈중 콜레스테롤 수치를 저하시키고, 혈액 순환 및 혈류 개선, 또한 심근경색, 동맥경화, 심장마비, 고지혈증, 뇌졸증 등 심혈관 질환 예방에 효과적이다. 그 밖에 천년초는 이담 작용이 뛰어나 지방질 음식을 소화시키는 담즙 배출을 촉진시켜 소화불량, 소화장애, 급체, 복부팽만, 복부통증 등 각종 위장 질환 개선에 효능이 있다.

[0029] 구절초는 예로부터 해열작용, 해독작용, 항바이러스작용, 항균작용, 디프테리아, 생리통, 불임증, 두통 등 각종

염증에 효험이 있다고 알려져 있으며, 특히 혈압을 낮추는 효과가 있다.

[0030] 절굿대, 천년초 및 구절초는 면의 색과 영양을 위해 첨가되는 것으로 세 가지 모두 첨가될 수 있고 하나 또는 두 가지만 첨가되어도 되며, 세 가지 모두 첨가되지 않아도 무방하다.

[0031] 본 실시예에서는 밀가루 1kg, 삶은 엉겅퀴 150g, 천년초 가루 15g, 소금 15g 및 물 360g을 배합하여 반죽하였으나, 이에 한정하지 않는다.

[0032] 상기 반죽은 반죽을 바로 면의 형태로 제조(14)할 수도 있으며, 50분 내지 70분 숙성 후 면의 형태로 제조할 수 있다. 50분 내지 150분 숙성된 반죽을 사용하면 반죽이 더 부드러워지는 효과가 있다. 하지만 발효시간은 상기 시간에 한정되지 않으며, 온도 및 습도에 따라 발효시간을 달리할 수 있다.

[0033] 상기 반죽은 면의 형태로 만들어 국수로 제조할 수 있다(14). 면의 형태로 만드는 방법으로는 일반적인 국수 제조방법을 이용할 수 있다. 예를 들어 제면기를 이용하여 면을 제조하거나, 반죽을 얇게 만들어 칼로 썰어 칼국수 면의 형태로 제조할 수 있으나, 면을 제조하는 방법이라면, 특별히 한정되지 않는다. 다만, 제면기를 이용하는 방법보다는 반죽을 얇게 만들어 칼로 썰어 칼국수 면의 형태로 제조하는 방법이 면의 쫄깃한 식감을 위해서는 바람직할 수 있다. 또한 상기 면은 국수뿐만 아니라, 파스타, 사리면과 같은 일반적인 면 요리에 활용될 수 있음은 당연하다.

[0034] 도 2는 본 발명의 생 엉겅퀴 수제비 제조방법의 일 실시예에 따른 순서도이다.

[0035] 도 1의 순서도와 비교하여 도 2의 제조 방법은 도 1에 따른 제조방법에서 반죽을 면의 형태로 만드는 것이 아닌 한입 크기로 만드는 것(24)을 특징으로 한다.

[0036] 도 2에 도시된 바와 같이, 본 발명의 실시예에 따른 생엉겅퀴 수제비를 제조하기 위해서 생엉겅퀴를 모래나 이물질이 없어질 때까지 물에 여러 번 반복해서 세척한다.

[0037] 상기 세척한 생엉겅퀴를 끓는 물에 삶는다(21). 생엉겅퀴를 삶는 방법은 스팀솥이나 스팀기를 이용하여도 되나 이에 한정되지 않는다. 바람직하게는 생엉겅퀴를 끓는 물에 3 내지 5분 삶을 수 있으나, 이에 한정하지 않는다.

[0038] 상기 삶은 생엉겅퀴는 물기를 제거한 후 습식분쇄기를 이용하여 분쇄한다(22). 습식 분쇄는 건식 분쇄의 가루날림 문제를 해결한다. 또한 엉겅퀴의 단단한 가시가 물기를 먹어 부드러워져 쉽게 분쇄되어 수제비의 재료로 첨가되는 경우 수제비를 씹을 때 엉겅퀴 가시로 인한 불쾌한 식감을 없애주는 효과가 있으며, 기존의 4회 이상의 엉겅퀴 분쇄과정이 불필요하여 엉겅퀴의 분쇄시간이 단축되어 면 반죽의 생산성을 크게 늘일 수 있다. 물기를 제거한 삶은 엉겅퀴를 가시가 완전히 분쇄될 때까지 습식 분쇄시킨다.

[0039] 상기 습식 분쇄한 엉겅퀴(22)는 밀가루와 섞일 때 종래 건식 분쇄할 때 발생하던 특유의 좋지 않은 냄새가 나지 않는다. 또한 습식 분쇄한 엉겅퀴를 반죽에 첨가함으로써, 이후 수제비가 조리 후 퍼지는 시간을 지연시키는 효과가 나타난다. 그리고 삶은 엉겅퀴를 습식 분쇄하여 수제비를 만드는 경우, 엉겅퀴의 깊고 향긋한 풍미가 수제비에 더해지는 효과가 있다.

[0040] 상기 습식 분쇄된 엉겅퀴는 물, 밀가루 및 소금과 혼합하여 반죽한다(23). 바람직하게는 상기 밀가루 1000중량부에 대하여, 바람직하게는 상기 습식 분쇄된 엉겅퀴 50 내지 150 중량부를 혼합할 수 있으나 이에 한정하지 않는다. 다만 상기 습식 분쇄된 엉겅퀴가 50 중량부 미만으로 첨가된 경우 수제비에서 엉겅퀴의 맛이 미미해지는 단점과 수제비가 일반 밀가루 수제비처럼 빨리 퍼지는 단점이 있으며, 상기 습식 분쇄된 엉겅퀴가 150 중량부보다 많이 첨가 된 경우 엉겅퀴의 맛이 너무 강해 수제비에서 쓴맛이 날 수 있다. 첨가되는 물의 양은 사용된 밀가루 1000 중량부에 대하여 350 내지 550 중량부, 바람직하게는 450 내지 550 중량부 일 수 있으나, 이에 한정되지 않으며, 일반적인 수제비 반죽의 질척함이 느껴지며, 반죽이 뭉쳐있을 정도의 물의 양이면 족하다.

[0041] 상기 반죽에서 소금은 밀가루 1000중량부에 대하여 10 내지 15 중량부를 포함하는 것이 수제비의 감칠맛을 더해주어 바람직하다. 소금을 밀가루 1000중량부에 대하여 10중량부 미만으로 첨가하는 경우, 수제비가 밍밍할 수 있으며, 소금을 15중량부 보다 많이 첨가하면 수제비가 너무 짤 수 있다.

[0042] 상기 반죽하는 단계(13)에서 절굿대, 천년초 및 구절초와 같은 첨가물을 하나 이상 더 첨가하여 반죽할 수 있다. 상기 절굿대 및 구절초는 분말의 형태로 반죽에 첨가될 수 도 있고, 생으로 짓이겨서 반죽에 첨가될 수도 있으며, 삶아서 분쇄하여 반죽에 첨가될 수도 있다. 하지만, 상기 천년초는 분말의 형태로 반죽에 첨가되는 것이 바람직하다.

[0043] 구절초가 첨가물로 포함되는 경우, 밀가루 1000중량부에 대하여 습식 분쇄된 엉겅퀴와 구절초의 총 중량이50 내

지 150중량부로 포함될 수 있으며, 습식 분쇄된 엉겅퀴의 중량부가 구절초의 중량부 보다 적게 포함될 수 있다.

[0044] 하지만 밀가루 1000중량부에 대하여 상기 첨가 분말의 총 중량부는 10 내지 15중량부를 첨가하는 것이 바람직하나, 이에 한정하지 않는다. 상기 첨가물은 수제비에 첨가되어, 밀가루로 부족한 영양소를 보충하는데 도움을 준다. 상기 첨가분말을 10중량부 미만으로 첨가하면, 수제비의 색이 된장 색이 될 수 있으며, 15중량부 보다 더 첨가하면 수제비가 쉽게 물러지거나 맛이 씁쓸해질 수 있다.

[0045] 천년초는 면의 색을 녹색으로 바꾸는 역할을 하여, 수제비를 먹는 사람으로 하여금 맛뿐만 아니라 눈으로도 엉겅퀴 국수를 제대로 즐기는데 도움을 준다. 따라서 천년초가 첨가되지 않으면 수제비의 색이 된장색이 될 수 있으며, 천년초는 많이 첨가할수록 진한 녹색이 되므로 밀가루 1000중량부에 대하여 천년초가 15중량부가 넘지 않는 범위에서 색 기호에 맞게 첨가할 수 있다.

[0046] 본 실시예에서는 밀가루 1kg, 삶은 엉겅퀴 150g, 천년초 가루 15g, 소금 15g 및 물 480g을 배합하여 반죽하였으나, 이에 한정하지 않는다.

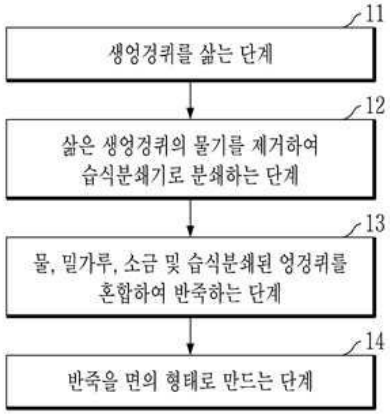
[0047] 상기 반죽은 바로 한입 크기로 소분(24)할 수 있으며, 50분 내지 70분 숙성 후 한입 크기로 소분할 수도 있다. 50분 내지 150분 숙성된 반죽을 사용하면 반죽이 더 부드러워지는 효과가 있다. 하지만 발효시간은 상기 시간에 한정되지 않으며, 온도 및 습도에 따라 발효시간을 달리할 수 있다.

[0048] 이상의 실시예들은 생엉겅퀴 반죽을 이용하여 면이나 수제비를 만드는 방법에 대하여 개시하고 있으나, 본 발명의 생엉겅퀴 반죽을 활용함에 있어 이에 제한 되지 않으며, 만두피 또는 찐빵과 같이 일반적으로 밀가루 반죽이 사용되는 음식이라면 제한 없이 사용될 수 있다.

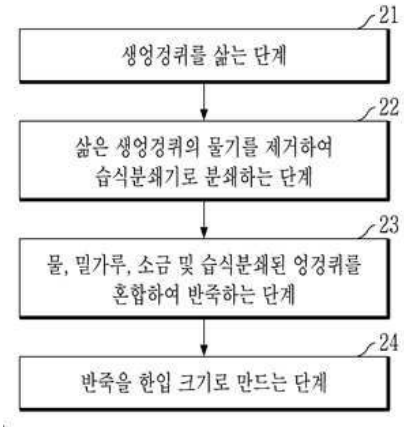
[0049] 이상의 설명은 본 발명의 생엉겅퀴 면 및 생엉겅퀴 수제비 제조방법을 예시적으로 설명한 것에 불과한 것으로, 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명이 본 발명의 본질적인 특성에서 벗어나지 않는 범위에서 변형된 형태로 구현될 수 있음을 이해할 수 있을 것이다. 그러므로 개시된 실시예들은 한정적인 관점이 아니라 설명적인 관점에서 고려되어야 한다. 본 발명의 범위는 전술한 설명이 아니라 특허청구범위에 나타나 있으며, 그와 동등한 범위 내에 있는 모든 차이점은 본 발명에 포함된 것으로 해석되어야 할 것이다.

도면

도면1



도면2


21
생엉겅퀴를 삶는 단계
22
삶은 생엉겅퀴의 물기를 제거하여
습식분쇄기로 분쇄하는 단계
23
물, 밀가루, 소금 및 습식분쇄된 엉겅퀴를
혼합하여 반죽하는 단계
24
반죽을 한입 크기로 만드는 단계