



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년02월10일
(11) 등록번호 10-2075348
(24) 등록일자 2020년02월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/00 (2016.01) A23L 13/40 (2016.01)
A23L 17/40 (2016.01) A23L 19/10 (2016.01)
A23L 21/12 (2016.01) A23L 27/00 (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01) A23L 5/20 (2016.01)

(73) 특허권자
차운태
경기도 시흥시 은행로65번길 4 (은행동) 타원에스
라이프 205호

(52) CPC특허분류
A23L 13/06 (2016.08)
A23L 13/428 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2019-0104922
(22) 출원일자 2019년08월27일
심사청구일자 2019년08월27일

(72) 발명자
차운태
경기도 시흥시 은행로65번길 4 (은행동) 타원에스
라이프 205호

(56) 선행기술조사문헌
KR101976385 B1*
(뒷면에 계속)

(74) 대리인
최훈식

전체 청구항 수 : 총 4 항

심사관 : 김현주

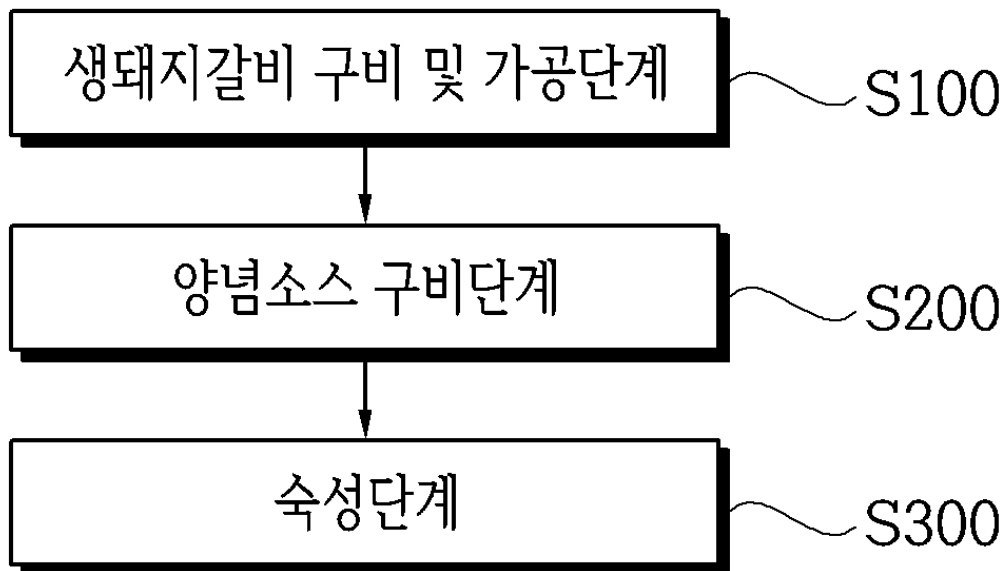
(54) 발명의 명칭 **돼지갈비 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 돼지갈비 제조방법에 관한 것으로서, (1) 생돼지갈비를 구비 및 가공하는 단계; (2) 양념소스를 구비하는 단계; (3) (1)단계에서 구비한 생돼지갈비를 (2)단계에서 구비한 양념소스를 바른 후 1~7℃의 저온에서 4~6시간 숙성시키는 단계;를 포함하며, 상기 (1)단계에서는, (A) 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



는 1종의 액체에 생돼지갈비를 담가 생돼지갈비로부터 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하는 단계; (B) 물에 된장을 풀어 100℃으로 끓인 상태에 오븐에 구운 도라지와 꽃게를 투입하여 1~2시간 동안 더 끓이는 단계; (C) (B)단계의 결과물을 거름망이나 면포에 걸러 액상의 육수를 획득하는 단계; (D) 육수에 간장과 채썬은 연근을 투입한 후 밀봉하여 5~10℃의 저온에서 3~4일 동안 숙성시키는 단계; (E) (A)단계를 통해 불순물 및 잡냄새를 제거한 생돼지갈비를 (D)단계를 거친 숙성된 육수에 4~6시간 동안 침지 처리하는 단계; (F) (E)단계를 마친 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 발라주는 단계; (G) 유자청이 발라진 생돼지갈비를 벗질이나 왕겨로 훈연 처리하여 유자청이 내부까지 스며들게 하는 단계;로 가공하는 것을 특징으로 한다.

본 발명에 따르면, 기존에 비해 맛과 향 및 식감을 향상시키면서 돼지고기가 갖는 특유의 잡냄새를 제거할 수 있으며, 연탄이나 숯불 등을 비롯한 각종 가열원으로 구워 구이용으로 섭취하거나 또는 찜용으로 조리하여 섭취할 수 있는 등 다양한 형태로 섭취 가능한 돼지갈비를 제조하여 공급할 수 있을 뿐만 아니라 일정하게 조성되는 레시피에 의해 풍미를 일정하게 유지할 수 있는 장점을 제공할 수 있다.

(52) CPC특허분류

- A23L 17/40 (2016.08)
- A23L 19/10 (2016.08)
- A23L 21/12 (2016.08)
- A23L 27/00 (2016.08)
- A23L 5/13 (2016.08)
- A23L 5/20 (2016.08)

(56) 선행기술조사문헌

- KR1020070009353 A*
- 만물상 마포돼지갈비 만들기. 양념비법은 바로 겨자. 네이버 블로그. 2019.01.07., [2019.09.02. 검색], 인터넷: <URL: <https://blog.naver.com/dkfhhd19/221435945781>>*
- KR1020050066229 A
- KR1020170126627 A
- *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

- (1) 생돼지갈비를 구비하는 단계;
- (2) 양념소스를 구비하는 단계; 를 포함하며,

상기 (1)단계에서는,

(A) 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어느 1종의 액체에 생돼지갈비를 담가 생돼지갈비로부터 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하는 단계; (B) 물에 된장을 풀어 100℃으로 끓인 상태에 오븐에 구운 도라지와 꽃게를 투입하여 1~2시간 동안 더 끓이는 단계; (C) (B)단계의 결과물을 거름망이나 면포에 걸러 액상의 된장꽃게육수를 획득하는 단계; (D) 된장꽃게육수에 간장과 갈아놓은 연근즙을 투입한 후 밀봉하여 5~10℃의 저온에서 3~4일 동안 숙성시키는 단계; (E) (A)단계를 통해 불순물 및 잡냄새를 제거한 생돼지갈비를 (D)단계를 거친 숙성된 된장꽃게육수에 6~12시간 동안 침지 처리하는 단계; (F) (E)단계를 마친 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 발라주는 단계; (G) 유자청이 발라진 생돼지갈비를 벗짚이나 왕겨로 훈연 처리하여 유자청이 내부까지 스며들게 하는 단계; 로 가공하고,

상기 (2)단계에서는,

생돼지갈비 10Kg을 기준으로 하여 간장 1.2~1.5Kg, 물엿 2~2.5Kg, 황설탕 500~800g, 간마늘 200~250g, 간생강 70~100g, 후추 30~50g, 카라멜 150~200g, 참기름 250~300g, 소주 200~250g, 미향 200~230g, 포도당 250~350g, 겨자 10~15g, 간양파 500~600g, 물 4~5Kg으로 조성하여 혼합한 것을 특징으로 하는 돼지갈비 제조방법.

청구항 2

- (1) 생돼지갈비를 구비하는 단계;
- (2) 양념소스를 구비하는 단계; 를 포함하며,

상기 (1)단계에서는,

(A) 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어느 1종의 액체에 생돼지갈비를 담가 생돼지갈비로부터 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하는 단계; (B) 물에 된장을 풀어 100℃으로 끓인 상태에 오븐에 구운 도라지와 꽃게를 투입하여 1~2시간 동안 더 끓이는 단계; (C) (B)단계의 결과물을 거름망이나 면포에 걸러 액상의 된장꽃게육수를 획득하는 단계; (D) 된장꽃게육수에 간장과 갈아놓은 연근즙을 투입한 후 밀봉하여 5~10℃의 저온에서 3~4일 동안 숙성시키는 단계; (E) (A)단계를 통해 불순물 및 잡냄새를 제거한 생돼지갈비를 (D)단계를 거친 숙성된 된장꽃게육수에 6~12시간 동안 침지 처리하는 단계; (F) (E)단계를 마친 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 발라주는 단계; (G) 유자청이 발라진 생돼지갈비를 벗짚이나 왕겨로 훈연 처리하여 유자청이 내부까지 스며들게 하는 단계; 로 가공하고,

상기 (2)단계에서는,

생돼지갈비 1Kg을 기준으로 하여 간장 120~150g, 흑설탕 50~100g, 다진마늘 30~50g, 다진대파 100~120g, 참깨가루 50~100g, 후추 3~5g, 겨자 1~1.5g, 레몬과 물엿을 섞어 갈아놓은 재료 200~250g, 물 250~300g으로 조성하여 혼합한 것을 특징으로 하는 돼지갈비 제조방법.

청구항 3

- (1) 생돼지갈비를 구비하는 단계;
- (2) 양념소스를 구비하는 단계;
- (3) (1)단계에서 구비한 생돼지갈비를 (2)단계에서 구비한 양념소스를 채워 5~10℃의 저온에서 12~24시간 숙성시키는 단계; 를 포함하며,

상기 (1)단계에서는,

(A) 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어느 1종의 액체에 생돼지갈비를 담가 생돼지갈비로부터 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하는 단계; (B) 물에 된장을 풀어 100℃ 이상으로 끓인 상태에 오븐에 구운 도라지와 꽃게를 투입하여 1~2시간 동안 더 끓이는 단계; (C) (B)단계의 결과물을 거름망이나 면포에 걸러 액상의 된장꽃게육수를 획득하는 단계; (D) 된장꽃게육수에 간장과 갈아놓은 연근즙을 투입한 후 밀봉하여 5~10℃의 저온에서 3~4일 동안 숙성시키는 단계; (E) (A)단계를 통해 불순물 및 잡냄새를 제거한 생돼지갈비를 (D)단계를 거친 숙성된 된장꽃게육수에 6~12시간 동안 침지 처리하는 단계; (F) (E)단계를 마친 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 발라주는 단계; (G) 유자청이 발라진 생돼지갈비를 벗짚이나 왕겨로 훈연 처리하여 유자청이 내부까지 스며들게 하는 단계; 로 가공하고,

상기 (2)단계에서는,

(A) 용기에 소주와 숯불로 구운 대파 및 비계를 제거한 돼지고기를 투입한 후 끓이는 단계; (B) 거름망에 걸러 육수만을 획득하는 단계; (C) 생돼지갈비 1Kg을 기준으로 하여 육수 250~300g을 구비하되, 간장 120~150g, 흑설탕 50~100g, 다진마늘 30~50g, 다진생강 10~20g, 다진배 100~150g, 고추가루 50~100g, 고추장 100~200g으로 조성하여 혼합하는 단계; 를 포함하는 것을 특징으로 하는 돼지갈비 제조방법.

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

청구항 1 내지 청구항 3 중 어느 한 항에 있어서,

상기 간장은,

- (a) 용기에 소주를 투입하여 끓이는 단계;
- (b) 끓인 소주에 썩갓 또는 시금치를 투입하여 20~30분을 더 끓인 후, 걸러내 향을 갖는 감미액을 획득하는 단계;
- (c) 향을 갖는 감미액을 삶아놓은 꽃게에 넣고 5~10℃의 온도에서 6~12시간 동안 1차 숙성시킨 후 꽃게를 분리해내는 단계;
- (d) 찹쌀을 물에 넣고 끓여 찹쌀풀을 만드는 단계;
- (e) 1차 숙성처리 후 분리해낸 꽃게에 찹쌀풀을 꽃게가 잠기도록 투입한 상태로 5~10℃의 온도에서 6~12시간 동안 2차 숙성시킨 후 꽃게를 분리해내는 단계;
- (f) 용기에 진간장을 붓고 2차 숙성처리 후 분리해낸 꽃게를 투입하여 끓이는 단계;
- (g) 면포에 걸러 꽃게를 제거함으로써 순수하게 간장액만을 획득하는 단계; 로 가공하여 제조하며,

상기 (1)단계 및 (2)단계 모두에 사용되는 것을 특징으로 하는 돼지갈비 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 돼지갈비 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 기존에 비해 맛과 향 및 식감을 향상시키면서 돼지고기가 갖는 특유의 잡냄새를 제거할 수 있도록 한 새로운 방식의 돼지갈비 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 돼지고기는 풍부한 단백질과 양질의 지방을 제공하고 다른 육류에 비하여 손색이 없어 많은 사람이 즐겨 먹는 재료이다.

- [0003] 특히, 돼지고기 중에서도 돼지갈비는 식감이 우수할 뿐만 아니라 영양가가 높고 맛 또한 뛰어나 많은 소비가 이루어지고 있으며, 가격도 소고기에 비해 저렴하여 보다 대중적으로 애용되고 있는 기호식품 중의 하나이다.
- [0004] 그런데, 종래 돼지갈비는 일반인이 가정에서 손쉽게 조리하기가 쉽지 않고 풍미가 일정하지 못하며 잡냄새가 나는 문제점이 있다.
- [0005] 이에, 돼지갈비의 맛과 향 및 식감을 향상시키면서 돼지고기가 갖는 특유의 잡냄새를 제거하기 위한 노력들을 경주하고 있으며, 아주 다양한 제조방식들이 제안되고 있다.
- [0006] 한편, 종래 선행기술문헌을 살펴보았을 때, 국내등록특허 제10-1856863호, 국내등록특허 제10-1976385호, 국내등록특허 제10-2010305호 등지에서 돼지갈비 제조방법을 제안 및 개시하고 있다.
- [0007] 나아가, 상기한 종래 선행기술문헌들 이외에 흑삼, 대나무, 청국장액 등을 이용하여 돼지갈비를 제조하는 등 아주 다양한 재료 및 방식으로 돼지갈비를 제조하고 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0008] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허공보 제10-1856863호
- (특허문헌 0002) 대한민국 등록특허공보 제10-1976385호
- (특허문헌 0003) 대한민국 등록특허공보 제10-2010305호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0009] 본 발명은 기존에 비해 맛과 향 및 식감을 향상시키면서 돼지고기가 갖는 특유의 잡냄새를 제거할 수 있도록 한 새로운 방식의 돼지갈비 제조방법을 제공하는데 그 목적이 있다.
- [0010] 본 발명은 연탄이나 숯불 등을 비롯한 각종 가열원으로 구워 구이용으로 섭취하거나 또는 찜용으로 조리하여 섭취할 수 있는 돼지갈비를 제조할 수 있도록 한 돼지갈비 제조방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명의 제1실시예에 따른 돼지갈비 제조방법은, (1) 생돼지갈비를 구비하는 단계; (2) 양념소스를 구비하는 단계;를 포함하며, 상기 (2)단계에서는, 돼지왕갈비 10Kg을 기준으로 하여 간장 1.2~1.5Kg, 물엿 2~2.5Kg, 황설탕 500~800g, 간마늘 200~250g, 간생강 70~100g, 후추 30~50g, 카라멜 150~200g, 참기름 250~300g, 소주 200~250g, 미향 200~230g, 포도당 250~350g, 겨자 10~15g, 간양파 500~600g, 물 4~5Kg으로 조성하여 혼합한 것을 특징으로 한다.
- [0012] 또한, 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명의 제2실시예에 따른 돼지갈비 제조방법은, (1) 생돼지갈비를 구비하는 단계; (2) 양념소스를 구비하는 단계;를 포함하며, 상기 (2)단계에서는, 생돼지갈비 1Kg을 기준으로 하여 간장 120~150g, 흑설탕 50~100g, 다진마늘 30~50g, 다진대파 100~120g, 참깨가루 50~100g, 후추 3~5g, 겨자 1~1.5g, 레몬과 물엿을 섞어 갈아놓은 재료 200~250g, 물 250~300g으로 조성하여 혼합한 것을 특징으로 한다.
- [0013] 또한, 상기의 목적을 달성하기 위한 본 발명의 제3실시예에 따른 돼지갈비 제조방법은, (1) 생돼지갈비를 구비 및 가공하는 단계; (2) 양념소스를 구비하는 단계; (3) (1)단계에서 구비한 생돼지갈비를 (2)단계에서 구비한 양념소스를 재워 5~10℃의 저온에서 12~24시간 숙성시키는 단계;를 포함하며, 상기 (1)단계에서는, (A) 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어느 1종의 액체에 생돼지갈비를 담가 생돼지갈비로부터 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하는 단계; (B) 물에 된장을 풀어 100℃ 이상으로 끓인 상태에 오븐에 구운 도라지와 꽃게를 투입하여 1~2시간 동안 더 끓이는 단계; (C) (B)단계의 결과물을 거름망이나 면포에 걸러 액상의 된장꽃게육수를 획득하는 단계; (D) 된장꽃게육수에 간장과 갈아놓은 연근즙을 투입한 후 밀봉하여 5~10℃의 저온에서 3~4일 동안 숙성시키는 단계; (E) (A)단계를 통해 불순물 및 잡냄새를 제거한 생돼지갈비를 (D)단계를 거친 숙성된 된장꽃게육수에 6~12시간 동안 침지 처리하는 단계; (F) (E)단계를 마친 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 발라

주는 단계; (G) 유자청이 발라진 생돼지갈비를 벗짚이나 왕겨로 훈연 처리하여 유자청이 내부까지 스며들게 하는 단계;로 가공하는 것을 특징으로 한다.

[0014] 여기에서, 상기 제1실시에 또는 제2실시에에서의 상기 (1)단계에서는, (A) 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어느 1종의 액체에 생돼지갈비를 담가 생돼지갈비로부터 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하는 단계; (B) 물에 된장을 풀어 100℃으로 끓인 상태에 오븐에 구운 도라지와 꽃게를 투입하여 1~2시간 동안 더 끓이는 단계; (C) (B)단계의 결과물을 거름망이나 면포에 걸러 액상의 된장꽃게육수를 획득하는 단계; (D) 된장꽃게육수에 간장과 갈아놓은 연근즙을 투입한 후 밀봉하여 5~10℃의 저온에서 3~4일 동안 숙성시키는 단계; (E) (A)단계를 통해 불순물 및 잡냄새를 제거한 생돼지갈비를 (D)단계를 거친 숙성된 된장꽃게육수에 6~12시간 동안 침지 처리하는 단계; (F) (E)단계를 마친 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 발라주는 단계; (G) 유자청이 발라진 생돼지갈비를 벗짚이나 왕겨로 훈연 처리하여 유자청이 내부까지 스며들게 하는 단계;로 가공할 수 있다.

[0015] 여기에서, 상기 제3실시에에서의 (2)단계에서는, (A) 용기에 소주와 숯불로 구운 대파 및 비계를 제거한 돼지고기를 투입한 후 끓이는 단계; (B) 거름망에 걸러 육수만을 획득하는 단계; (C) 생돼지갈비 1Kg을 기준으로 하여 육수 250~300g을 구비하되, 간장 120~150g, 흑설탕 50~100g, 다진마늘 30~50g, 다진생강 10~20g, 다진배 100~150g, 고추가루 50~100g, 고추장 100~200g으로 조성하여 혼합하는 단계;를 포함하는 구성으로 이루어질 수 있다.

[0016] 여기에서, 상기 제1실시에 내지 제3실시에에서 사용되는 간장은, (a) 용기에 소주를 투입하여 끓이는 단계; (b) 끓인 소주에 쭉갓 또는 시금치를 투입하여 20~30분을 더 끓인 후, 걸러내 향을 갖는 감미액을 획득하는 단계; (c) 향을 갖는 감미액을 삶아놓은 꽃게에 넣고 5~10℃의 온도에서 6~12시간 동안 1차 숙성시킨 후 꽃게를 분리해내는 단계; (d) 찹쌀을 물에 넣고 끓여 찹쌀풀을 만드는 단계; (e) 1차 숙성처리 후 분리해낸 꽃게에 찹쌀풀을 꽃게가 잠기도록 투입한 상태로 5~10℃의 온도에서 6~12시간 동안 2차 숙성시킨 후 꽃게를 분리해내는 단계; (f) 용기에 진간장을 붓고 2차 숙성처리 후 분리해낸 꽃게를 투입하여 끓이는 단계; (g) 면포에 걸러 꽃게를 제거함으로써 순수하게 간장액만을 획득하는 단계;로 가공하여 제조한 것일 수 있다.

발명의 효과

[0017] 본 발명에 따르면, 기존에 비해 맛과 향 및 식감을 향상시키면서 돼지고기가 갖는 특유의 잡냄새를 제거할 수 있도록 한 새로운 방식의 돼지갈비 제조방법을 제공할 수 있다.

[0018] 본 발명에 따르면, 연탄이나 숯불 등을 비롯한 각종 가열원으로 구워 구이용으로 섭취하거나 또는 찜용으로도 조리하여 섭취할 수 있는 등 다양한 형태로 섭취 가능한 돼지갈비를 제조하여 공급할 수 있다.

[0019] 본 발명에 따르면, 풍미를 일정하게 유지할 수 있는 돼지갈비를 제조할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 돼지갈비 제조방법을 설명하기 위해 나타낸 개략적 공정 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 본 발명에 대해 첨부한 도면을 참조하여 바람직한 실시예를 설명하면 다음과 같으며, 이와 같은 상세한 설명을 통해서 본 발명의 목적과 구성 및 그에 따른 특징들을 보다 잘 이해할 수 있게 될 것이다.

[0022] 본 발명의 실시예에 따른 돼지갈비 제조방법은 도 1에 나타낸 바와 같이, 생돼지갈비 구비단계(S100), 양념소스 구비단계(S200), 및 숙성단계(S300)를 포함하는 구성으로 이루어진다.

[0023] 여기에서, 상기 숙성단계(S300)는 필요에 따라 수행하지 않을 수도 있다 할 것이다.

[0024] 상기 생돼지갈비 구비단계(S100)는 기본적으로 생돼지갈비로부터 핏물을 제거하고 세척하여 구비하는 단계이다.

[0025] 상기 생돼지갈비 구비단계(S100)는 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어느 1종의 액체에 생돼지갈비를 담가 생돼지갈비로부터 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하는 단계를 포함할 수 있다.

[0026] 상기 쌀뜨물은 생돼지갈비로부터 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하는 기능 이외에 구수한 맛과 영양소를 더 제공할 수 있고, 상기 콜라는 단맛을 부여할 수 있으면서 살균 처리하는 기능을 더 제공할 수 있으며, 소주나 청주 또는 와인은 살균과 더불어 고기를 부드럽게 하는 연육효과를 더 기대할 수 있다.

[0027] 여기에서는 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어느 1종의 액체에 생돼지갈비를 10~20분 정도 담군

후 찬물에 세척한다.

- [0028] 또한, 상기 생돼지갈비 구비단계(S100)는 맛과 향 및 식감을 향상시키기 위한 공정으로서, 아래와 같은 과정들을 더 실시할 수 있다.
- [0029] 물 3Kg을 기준으로 된장 100~200g을 풀어 100℃ 이상으로 끓인 상태에 맛과 향을 높이기 위해 오븐에 구운 도라지 100~150g과 꽃게 1~1.5Kg를 투입하여 1~2시간 동안 더 끓이고, 이렇게 끓인 결과물을 거름망이나 면포에 걸러 건더기를 분리해냄으로써 액상의 된장꽃게육수를 획득하고, 이와 같은 된장꽃게육수에 간장과 같이놓은 연근즙을 투입한 후 밀봉하여 5~10℃의 저온에서 3~4일 동안 숙성시킨다.
- [0030] 이때, 상기 된장꽃게육수 1Kg을 기준으로 간장 100~120g, 연근즙 200~250g을 투입할 수 있다.
- [0031] 상기 된장은 구수한 맛을 제공하고, 도라지와 꽃게는 향과 감칠맛을 더할 수 있고, 간장은 약간의 조미기능을 하며, 연근즙은 간장이 갖는 짠맛을 중화시킴과 더불어 연육작용으로 육질을 부드럽게 하며 냄새제거기능을 한다.
- [0032] 이어서, 쌀뜨물, 콜라, 소주, 청주, 와인 중에서 선택된 어느 1종의 액체를 이용하여 불순물 및 잡냄새를 제거한 생돼지갈비를 상기와 같이 숙성된 된장꽃게육수에 6~12시간 동안 침지 처리하고, 이를 꺼내어 면포로 물기를 제거한 상태에 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 발라주며, 이렇게 유자청이 발라진 생돼지갈비를 용기에 넣은 채 벗짚이나 왕겨를 태운 연기로 훈연 처리함으로써 생돼지갈비의 내부로 유자청이 스며들게 한다.
- [0033] 상기 유자청은 생돼지갈비에 향과 단맛을 제공하며 향과 감칠맛을 더해주고 식감을 높여주는 기능을 한다.
- [0034] 상기 생돼지갈비는 표면에 칼집을 넣은 상태로 숙성된 육수에 침지 처리 및 유자청을 바르는 과정을 수행할 수 있다.
- [0035] 상기 훈연은 생돼지갈비를 익히지 않고 색깔을 높여 식욕을 올려주는 용도로 사용됨은 물론 유자청이 잘 스며들게 하는 작용을 하며, 벗짚이나 왕겨가 아닌 썩이 사용될 수도 있다.
- [0036] 상기 양념소스 구비단계(S200)는 풍미와 식감을 향상시키기 위해 사용되는 양념소스를 제조하여 구비하는 단계이다.
- [0037] 상기 양념소스 구비단계(S200)는 제 1실시예로서, 생돼지갈비 10Kg을 기준으로 하여 간장 1.2~1.5Kg, 물엿 2~2.5Kg, 황설탕 500~800g, 간마늘 200~250g, 간생강 70~100g, 후추 30~50g, 카라멜 150~200g, 참기름 250~300g, 소주 200~250g, 미향 200~230g, 포도당 250~350g, 겨자 10~15g, 간양파 500~600g, 물 4~5Kg으로 조성하여 혼합한 구성을 갖게 할 수 있다.
- [0038] 여기에서, 상기 생돼지갈비는 돼지왕갈비를 사용한다.
- [0039] 상기 양념소스 구비단계(S200)는 제 2실시예로서, 생돼지갈비 1Kg을 기준으로 하여 간장 120~150g, 흑설탕 50~100g, 다진마늘 30~50g, 다진대파 100~120g, 참깨가루 50~100g, 후추 3~5g, 겨자 1~1.5g, 레몬과 물엿을 섞어 같이놓은 재료 200~250g, 물 250~300g으로 조성하여 혼합한 구성을 갖게 할 수 있다.
- [0040] 상기 양념소스 구비단계(S200)는 제 3실시예로서, 용기에 소주 1.5Kg과 숯불로 구운 대파 200~250g 및 비계를 제거한 돼지고기 300~500g을 투입한 후 100℃ 이상으로 끓이고, 이를 거름망에 걸러 건더기를 분리해냄으로써 양념육수만을 획득하여 구비한다.
- [0041] 이때, 상기 양념육수에는 단백질 공급과 더불어 식감을 높이기 위해 삶아진 돼지고기를 분말형태로 잘게 갈아 투입할 수 있다.
- [0042] 이와 같이 양념육수를 제조하여 구비한 상태에 생돼지갈비 1Kg을 기준으로 하여 양념육수 250~300g을 구비하되, 간장 120~150g, 흑설탕 50~100g, 다진마늘 30~50g, 다진생강 10~20g, 다진배 100~150g, 고추가루 50~100g, 고추장 100~200g으로 조성하여 혼합한 구성을 갖게 할 수 있다.
- [0043] 상기 숙성단계(S300)는 생돼지갈비 구비단계(S100)에서 구비한 생돼지갈비에 양념소스 구비단계(S200)에서 구비한 양념소스를 채워 5~10℃의 저온에서 6~12시간 숙성시키는 단계이다.
- [0044] 한편, 본 발명에 있어 사용되는 간장은 돼지갈비에 고소한맛과 감칠맛을 더할 수 있도록 아래와 같은 공정에 의해 가공된 것을 사용할 수 있다.
- [0045] 즉, 용기에 소주를 투입하여 끓이는 단계와, 끓인 소주에 썩갓 또는 시금치를 투입하여 20~30분을 더 끓인 후

걸러내 향을 갖는 감미액을 획득하는 단계와, 향을 갖는 감미액을 삶아놓은 꽃게에 넣고 5~10℃의 온도에서 6~12시간 동안 1차 숙성시킨 후 꽃게를 분리해내는 단계와, 찹쌀을 물에 넣고 끓여 찹쌀풀을 만드는 단계와, 1차 숙성처리 후 분리해낸 꽃게에 찹쌀풀을 꽃게가 잠기도록 투입한 상태로 5~10℃의 온도에서 6~12시간 동안 2차 숙성시킨 후 꽃게를 분리해내는 단계와, 용기에 진간장을 붓고 2차 숙성처리 후 분리해낸 꽃게를 투입하여 끓이는 단계와, 면포나 거름망에 걸러 꽃게를 제거함으로써 순수하게 간장액만을 획득하는 단계를 포함하도록 가공하여 제조한 것일 수 있다.

- [0046] 여기에서, 상기 감미액은 썩갯 또는 시금치가 갖는 향과 영양분을 제공하여 향과 감칠맛을 높이는 기능을 한다.
- [0047] 상기 썩갯은 맛이 달고 독특한 향기가 방향 정유 성분을 갖는 것으로서 비위를 편안하게 하고 위와 장을 따뜻하고 튼튼하게 하며, 입맛을 돋우고 소화를 촉진시키며, 비타민이 풍부한 알칼리성 식품으로 세린, 아스파라긴산, 알라닌, 글루타민, 바린, 페닐알라닌 등의 성분을 함유하고 있다
- [0048] 상기 시금치는 철분과 엽산, 비타민, 칼슘, 마그네슘, 인, 미네랄 등이 함유되어 있고 향기가 있으며, 특히 식이섬유가 풍부하여 장운동을 촉진시키므로 소화불량을 해소할 수 있다.
- [0049] 여기에서, 상기 찹쌀풀은 고소한 맛을 꽃게에 입힘과 더불어 꽃게가 갖는 잡내를 제거하는 기능을 한다.
- [0050] 나아가, 본 발명에 있어 사용되는 소주는 알콜 성분을 사용함과 더불어 향을 입힐 수 있도록 하기 위해 보드카로 대체할 수도 있다 할 것이다.
- [0051] 한편, 이하에서는 상술한 단계로 이루어지는 본 발명에 따른 돼지갈비 제조방법에 의해 제조된 돼지갈비에 대해 관능검사를 실시하였다.
- [0052] (실시예 1)
- [0053] 핏물을 제거하고 세척한 돼지왕갈비를 생돼지갈비로 구비하고, 간장 150g, 물엿 250g, 황설탕 500g, 간마늘 200g, 간생강 70g, 후추 30g, 카라멜 150g, 참기름 250g, 소주 200g, 미향 200g, 포도당 250g, 겨자 10g, 간양파 500g, 물 400g으로 조성하여 혼합한 양념소스에 돼지왕갈비 1Kg을 재워 제조하였다.
- [0054] (실시예 2)
- [0055] 소주에 생돼지갈비를 15분 동안 담가 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하여 생돼지갈비를 구비하고, 간장 120g, 물엿 150g, 흑설탕 50g, 다진마늘 50g, 다진대파 100g, 참깨가루 50g, 후추 3g, 겨자 1g, 레몬과 물엿을 섞어 갈아놓은 재료 200g, 물 250g으로 조성하여 혼합한 양념소스에 생돼지갈비 1Kg을 재운 상태에 7℃에서 6시간 숙성시켜 제조하였다.
- [0056] (실시예 3)
- [0057] 소주에 생돼지갈비를 15분 동안 담가 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하되, 물 3Kg을 기준으로 된장 150g을 풀어 100℃ 이상으로 끓인 상태에 오븐에 구운 도라지 100g과 꽃게 1.5Kg를 투입하여 1시간 더 끓인 후 거름망에 걸러 된장꽃게육수를 획득하고, 된장꽃게육수 1Kg을 기준으로 간장 100g과 연근즙 200g을 투입한 후 밀봉하여 7℃에서 3일 동안 숙성시킨 후 상기 생돼지갈비를 6시간 동안 침지시킨 다음에 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 바른 후 벗짚으로 훈연 처리하여 유자청이 내부까지 스며들게 가공함으로써 생돼지갈비를 구비하고, 간장 120g, 물엿 150g, 흑설탕 50g, 다진마늘 50g, 다진대파 100g, 참깨가루 50g, 후추 3g, 겨자 1g, 레몬과 물엿을 섞어 갈아놓은 재료 200g, 물 250g으로 조성하여 혼합한 양념소스에 생돼지갈비 1Kg을 재워 제조하였다.
- [0058] (실시예 4)
- [0059] 소주에 생돼지갈비를 15분 동안 담가 불순물을 제거하면서 잡냄새를 제거하되, 물 3Kg을 기준으로 된장 150g을 풀어 100℃ 이상으로 끓인 상태에 오븐에 구운 도라지 100g과 꽃게 1.5Kg를 투입하여 1시간 더 끓인 후 거름망에 걸러 된장꽃게육수를 획득하고, 된장꽃게육수 1Kg을 기준으로 간장 100g과 연근즙 200g을 투입한 후 밀봉하여 7℃에서 3일 동안 숙성시킨 후 상기 생돼지갈비를 6시간 동안 침지시킨 다음에 생돼지갈비의 표면으로 유자청을 바른 후 벗짚으로 훈연 처리하여 유자청이 내부까지 스며들게 가공함으로써 생돼지갈비를 구비하고, 용기에 소주 1.5Kg과 숯불로 구운 대파 200~250g 및 비계를 제거한 돼지고기 300~500g을 투입한 후 100℃ 이상으로 끓여 육수를 구비하며, 육수 250~300g, 간장 120~150g, 흑설탕 50~100g, 다진마늘 30~50g, 다진생강 10~20g, 다진배 100~150g, 고추가루 50~100g, 고추장 100~200g으로 조성하여 혼합한 양념소스에 생돼지갈비 1Kg을 재운 상태에 7℃에서 6시간 숙성시켜 제조하였다.

[0060] (비교예 1)

[0061] 핏물을 제거하고 세척한 생돼지갈비를 구비하고, 간장 200g, 물엿 250g, 황설탕 500g, 간마늘 200g, 간생강 70g, 후추 30g, 간양파 500g, 물 400g으로 조성하여 혼합한 양념소스에 돼지왕갈비 1Kg을 재워 제조하였다.

[0062] (비교예 2)

[0063] 핏물을 제거하고 세척한 생돼지갈비를 구비하고, 간장 200g, 물엿 250g, 황설탕 500g, 간마늘 200g, 간생강 70g, 후추 30g, 간양파 500g, 물 400g으로 조성하여 혼합한 양념소스에 돼지왕갈비 1Kg을 재운 상태에 7℃에서 6시간 숙성시켜 제조하였다.

[0064] (관능검사)

[0065] 실시예 1 내지 4 및 비교예 1 내지 2에 의한 제조방법으로 제조한 돼지갈비를 숯불에 구워 구이용으로 만든 상태에 일반 소비자 20명을 대상으로 맛과 향, 식감, 이취, 기호도에 대한 관능테스트를 실시하여 평가하였으며, 그 결과를 아래 표 1에 나타내었다.

[0066] 여기에서, 관능테스트는 5점 기호도 검사법(1점; 매우 나쁨, 2점; 나쁨, 3점; 보통, 4점; 좋음, 5점; 매우 좋음)을 이용하여 평가하였으며, 이취는 점수가 높을수록 냄새가 없는 것임.

표 1

구분	맛	향	식감	이취	기호도
실시예 1	4.2	4.2	4.1	4.1	4.15
실시예 2	4.3	4.2	4.2	4.1	4.20
실시예 3	4.4	4.6	4.4	4.6	4.50
실시예 4	4.6	4.7	4.6	4.8	4.68
비교예 1	3.4	3.1	3.2	3.2	3.23
비교예 2	3.5	3.2	3.2	3.3	3.30

[0067] 상기 표 1에서 보여주는 바와 같이, 본 발명의 실시예에 의해 제조된 실시예 1 내지 4에서의 돼지갈비가 일반적인 돼지갈비인 비교예 1 내지 2에 비하여 맛과 향, 식감, 이취 등의 측면에서 더욱 우수함을 나타내고 있으며, 기호도에 있어서도 더욱 우수하게 평가됨을 보여주고 있다.

[0069] 이에 따라, 본 발명에서는 기존의 일반적인 돼지갈비에 비해 맛과 향, 식감을 향상시킬 수 있으면서 돼지고기가 갖는 특유의 잡냄새를 제거할 수 있어 더욱 맛있고 부드러운 돼지갈비를 제조할 수 있으며 일정하게 조성되는 레시피에 의해 풍미를 일정하게 유지할 수 있는 장점을 제공할 수 있다.

[0070] 이상에서 설명한 실시예는 본 발명의 바람직한 실시예를 설명한 것에 불과하고 이러한 실시예에 극히 한정되는 것은 아니며, 본 발명의 기술적 사상과 청구범위 내에서 이 기술분야의 당해업자에 의하여 다양한 수정과 변형 또는 단계의 치환 등이 이루어질 수 있다 할 것이며, 이는 본 발명의 기술적 범위에 속한다 할 것이다.

도면

도면1

