



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2011-0109318
(43) 공개일자 2011년10월06일

| | |
|--|-------------------|
| (51) Int. Cl. | (71) 출원인 |
| <i>A23L 1/318</i> (2006.01) <i>A23L 1/31</i> (2006.01) | 박철환 |
| (21) 출원번호 10-2010-0028982 | 서울 광진구 자양동 625-20 |
| (22) 출원일자 2010년03월31일 | (72) 발명자 |
| 심사청구일자 2010년03월31일 | 박철환 |
| | 서울 광진구 자양동 625-20 |

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 훈제 깍두기 족발의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 훈제 깍두기 족발의 제조방법에 관한 것으로,

돼지족을 한입에 먹기 용이한 크기인 직경 5cm 내외의 정육면체로 절단하여 한방육수에서 3시간 이상 끓인 후 썬 불에 순간 직화하여 육질에 피막을 입히고, 배합된 양념장을 저온 숙성하여 양념의 어울림을 극대화 하고,

숙성된 양념 깍두기 족발을 질그릇에 담아 황토 벽돌로 만들어진 훈제기에 넣고 훈제하여 완성되는,

기름기는 제거되고 편하게 먹을 수 있는 깍두기 형태로 절단된 먹기도 편하며 시각적으로도 부담감이 없는 훈제 족발이다.

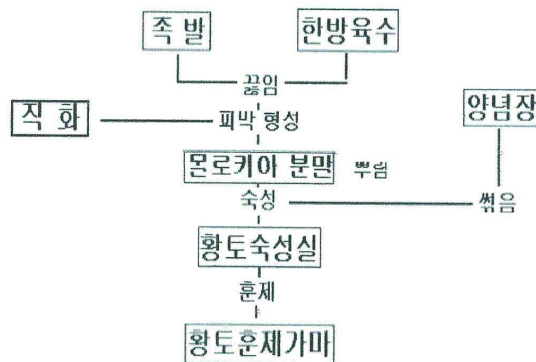
또한 물로키아 분말을 직접 족발에 뿌려 숙성하였기에 기존의 삶은 족발에 추가되어 제공되는 야채를 대체하여 충분한 식이 섬유를 섭취하게하며,

2차례의 저온 숙성 과정을 거쳐 족발의 쫄깃함과 양념 족발의 맛을 더욱 배가하였으며,

족발애호가들의 기호에 따라 청국장양념, 매운양념장, 소프트양념을 입힌 족발에 훈제하였기에 양념의 향이 족발에 일체감을 주며 기름기가 없는 담백한 훈제 양념 족발이 제조됨으로 탕수용소스, 핫소스, 간장소스 등으로 취향에 따라 족발을 즐길 수 있어 야식의 대표주자로 매김되는 튀김통닭의 대체 먹거리가 될 것이며,

collagen 이나 elastin 등의 단백질 성분이 주체인 건강에 좋은 본 발명의 족발이 야식 먹거리의 대체 수요를 창조할 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

족발 1개의 기준으로 한입에 먹기 용이한 크기로 족발을 직경5cm 내외의 정육면체형태로 절단하여 준비하는 제 1공정,

적당량의 물에 황기, 엄나무, 가시오가피, 구기자 오미자 토사자 등 한약재를 넣어4시간 이상 끓여 한방육수를 만드는 제 2 공정,

한방육수에 족발을 넣고 3시간 이상 끓이는 제 3 공정,

삶은 족발을 쪄, 장작 등 켄불에 직화하여 육질에 피막을 형성하는 제 4 공정

삶은 족발을 상온에서 식힌 다음 물로키아 분말을 적당량 뿌려준 후 저온 숙성실에서 24시간의 범위로 저온 숙성하는 제 5 공정,

청국장과 마요네즈를 배합한 저염도청국장양념, 고춧가루와 배합한 매운양념장, 쌀미음, 생강, 마늘, 식초, 꿀, 올리브유, 과일 등을 넣어 믹서에 갈아 배합하여 소프트양념장을 만드는 제 6 공정,

양념장을 24시간 ~ 48시간 범위에서 저온 숙성하는 제 7 공정,

이와 같이 숙성된 양념 깍두기 족발을 질그릇에 담아 훈제가마에 넣고 2시간 훈제하는 제 8 공정을 거쳐 완성되는 훈제 깍두기 족발의 제조방법.

청구항 2

청구항 1에서 청국장과 마요네즈를 배합한 저염도청국장양념, 고춧가루와 배합한 매운양념장, 소프트양념장을 입혀 숙성 훈제하여 깍두기형태로 제조된 훈제족발에 기호에 따라 탕수용소스를 사용하면 족발 탕수육, 치즈를 족발에 뿌려 오븐에 구워주면 족발 그라탕, 핫소스, 간장소스 등 다양한 소스의 선택으로 기호에 따른 맛을 가질 수 있는 배합된 소스가 분리되어 포장판매가 용이한 훈제 깍두기 족발의 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 돼지족을 훈제, 양념 가공하여 편리하게 먹을 수 있는 먹거리를 제조하는 방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 돼지족발은 기호 및 건강식품으로 애용되어 왔으며, 족발은 제조법에 따라 삶은 후 먹기 좋은 크기로 잘라 야채 등에 싸서 먹는 방법이 일반적이다.

[0003] 상기 방법은 돼지족의 발모양이 그대로 노출됨으로 미관상의 문제점과 쉽게 식으므로 포장 판매에는 문제가 있다.

발명의 내용

해결하고자하는 과제

[0004] 본 발명에서는 상기의 문제점을 해결하기 위해 돼지족을 한입에 먹기 용이한 크기로 족을 뼈채로 절단하여 한방육수에 3시간 이상 끓인 후 켄불에 순간 직화하여 육질에 피막을 형성시키고 숙성한 후 양념장을 입혀 저온 숙성한다,

[0005] 숙성된 양념 깍두기 족발을 질그릇에 담아 황토 벽돌로 만들어진 훈제기에 넣고 훈제하여 완성되며,

[0006] 양념 옷을 입혀 훈제하였으므로 양념 옷이 기름에 튀긴 것과 같이 족발에 피막을 형성하여 빨리 식지 않고 쫄깃하며 족발이 식어도 전자렌지에 데울 수 있어 포장 판매가 용이한 훈제 깍두기 족발을 제조하는 방법을 제공하려는 목적이 있다.

과제 해결수단

- [0007] 본 발명의 훈제 깍두기 족발을 제조하는 방법은
- [0008] 돼지족 1개의 기준으로 한입에 먹기 용이한 크기로 족발을 뼈채 깍두기 형태로 절단하여 준비하는 제 1 공정,
- [0009] 적당량의 물에 한약재를 4시간 이상 끓여 한방육수를 만드는 제 2 공정,
- [0010] 한방육수에 족발을 넣고 3시간 이상 끓이는 제 3 공정,
- [0011] 삶은 족발을 쟈불에 순간 직화하여 육질에 피막을 형성하는 제 4 공정
- [0012] 삶은 족발을 상온에서 식힌 다음 몰로키아 분말을 적당량 뿌려준 후 4 ~ 5℃를 유지하는 황토벽돌로 마감된 저온 숙성실에서 24시간의 범위로 저온 숙성하는 제 5 공정,
- [0013] 양념장을 만드는 제 6 공정,
- [0014] 양념장을 24 ~ 48시간 범위에서 저온 숙성하는 제 7 공정,
- [0015] 이와 같이 숙성된 양념 깍두기 족발을 질그릇에 담아 황토 벽돌로 만들어진 훈제기에 넣고 1시간 훈제하여 완성되는 훈제 깍두기 족발의 제조방법

효과

- [0016] 본 발명에서 기존의 삶은 족발이 아닌 쟈불에 직화하여 족발에 피막을 형성함으로 한방육수와 어우러진 족발 고유의 맛을 유지할 수 있으며 양념장을 재운 족발을 숙성한 후 훈제하였기에 양념의 향이 족발에 일체감을 주며 기름기가 없는 담백한 훈제 양념 족발이 제조됨으로 저염도청국장, 매운양념장, 소프트양념장을 입혀 숙성한 각각의 족발에 기호에 따라 탕수용소스를 사용하면 족발 탕수육, 치즈를 족발에 언저 오븐에 구워주면 족발 그라탱 등 소스의 선택으로 핫소스, 간장소스, 탕수용소스, 등 취향에 따라 족발을 즐길 수 있어 야식의 대표주자로 매김되는 튀김통닭의 튀김기름으로 인한 불포화지방에 대한 우려에 반사이익도 얻을 수 있을 것이며,
- [0017] collagen 이나 elastin 등의 단백질 성분이 주체인 건강에 좋은 훈제 양념 족발로 야식 먹거리의 대체 수요를 창조할 것이다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0018] 맛과 영양이 풍부한 족발은 collagen 이나 elastin 등의 단백질 성분이 주체로 되어있다.
- [0019] 족발에는 젤라틴 성분이 풍부하여, 피부미용과 노화방지에 효과가 있다.
- [0020] 또 모유 분비를 촉진하는 작용을 하므로 임산부와 수유부에게 좋다.
- [0021] 또 돼지고기에는 메타오닌이라는 아미노산이 들어 있어 간을 강하게 하므로 알코올 해독과 숙취예방에 효과가 있다.
- [0022] 납·수은 등의 중금속 중독과 규폐병이 걸렸을 때 독소를 체외로 배출하는 효과가 있으며 족발에는 중금속을 제거하는 효과가 있다는 것이 증명되었다.
- [0023] 본 발명의 또 다른 첨가물은 몰로키아(몰로키아는 아프리카 북부가 원산지, 아랍어로는 '왕가의 채소'라는 의미를 지니고 있다)분말이다
- [0024] 몰로키아는 항산화물질인 베타카로틴, 각종 비타민과 칼슘, 칼륨 등이 타 녹색채소에 비해 많이 함유되어 있다.
- [0025] 칼슘의 경우에는 시금치의 약 8배, 식이섬유도 1.7배 이상 함유하고 있다.
- [0026] 또한 몰로키아의 점질성 다당류는 배설을 증가시키고 지방 흡수를 저하시켜 체중 조절에도 효과가 있다.
- [0027] 뿐만 아니라 피부를 노화시키고 각종 암 발생 요인으로 지목받는 활성산소를 억제함으로써 촉촉하고 탄력 있는 피부를 만들어준다.

실시예

- [0028] 본 발명에서는 상기에 기술한 몰로키아 분말을 직접 족발에 뿌려 숙성하여 기존의 족발에 부가 제공되던 상추

등 야채의 식이섬유 필요량을 대체하며,

- [0029] 죽발을 한방육수에 삶아 1차 가공함으로써 죽발 특유의 누린내를 제거하고 건강기능을 더하고,
- [0030] 쪄붙이나 사과나무 장작 등 켄셀에 순간 직화하여 죽발에 피막을 형성시킨 후 1차 저온 숙성 과정을 거쳐 죽발의 쫄깃한 맛을 더욱 배가하고
- [0031] 2차 저온 숙성의 과정에서 양념장의 숙성으로 양념의 깊은 맛이 죽발과 일체가 되고,
- [0032] 1. 청국장, 마요네즈, 고춧가루, 들깨, 양파, 과일 등을 믹서로 갈아 만든 저염도 청국장양념은 웰빙식 죽발로
- [0033] 2. 고추장, 생강, 마늘 등 식초, 조청, 과일 등을 넣어 믹서에 갈아 고춧가루와 배합하여 만든 매운양념장은 매운맛 애호가를 대상으로
- [0034] 3. 쌀미음, 생강, 마늘 등 식초, 꿀, 올리브유, 과일 등을 넣어 믹서에 갈아 만든 소프트양념장은 일반용으로 하고,
- [0035] 황토 벽돌로 제작된 황토가마에서 훈제하여 바삭한 양념 옷을 입히는 과정을 거쳐 양념옷이 죽발에 피막을 형성하여 빨리 식지 않고 쫄깃하며,
- [0036] 상기와 같이 훈제된 포장판매가 용이한 훈제 깍두기 죽발을 제조하게 되었다.
- [0037] 또한 상기 저염도청국장 양념훈제죽발, 매운양념장 양념훈제죽발, 소프트양념장을 입혀 숙성 훈제한 죽발에 기호에 따라 탕수용소스를 사용하면 죽발 탕수육, 치즈를 죽발에 언저 오븐에 구워주면 죽발그라탱, 핫소스, 간장소스 등 소스의 선택으로 다양한 맛을 가질 수 있었다.
- [0038] 본 발명을 첨부된 도면을 참조하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0039] **훈제 깍두기 죽발의 제조공정**

- [0040] 제 1공정 (재료준비)
- [0041] 죽발: 1개의 기준으로 먹기 용이한 크기로 죽발을 뼈채 깍두기형태로 절단한다.
- [0042] 직경5cm 내외의 정육면체로 준비된 죽발을 깨끗한 물에 3~4시간 담궈 핏물을 제거하고 3 ~ 4회 세척한다
- [0043] 물로키아 분말:10g,
- [0044] 제2공정(한방육수 만들기) 적당량의 물에 황기, 엄나무, 가시오가피, 구기자 오미자 토사자 등 한약재를 넣어 4시간 이상 끓여 한방육수를 만든다.
- [0045] 제3공정(죽발 삶기)깍두기 모양으로 절단되어 준비된 죽발을 한방육수에 넣고 3시간 이상 끓인다.
- [0046] 제4공정(직화하기)삶은 죽발을 쪄, 장작 등 켄셀에 직화하여 육질에 피막을 형성하는 공정
- [0047] 제 5 공정(물로키아 분말 뿌리기)삶은 죽발을 상온에서 식힌 다음 물로키아 분말을 죽발에 적당량 뿌려준 후 4 ~ 5 ℃를 유지하는 황토벽돌로 마감된 저온 숙성실에서 24시간의 범위로 저온 숙성한다.
- [0048] 제 6 공정(양념장 만들기)
- [0049] 1. 청국장 10g, 마요네즈, 고춧가루, 들깨, 양파, 과일(사과, 배, 키위 등 계절에 따라 과일은 달리할 수 있다) 등을 믹서로 갈아 저염도 청국장양념을 만든다.
- [0050] 2. 고추장 10g, 쌀미음, 생강, 마늘 등 식초, 조청, 과일(사과, 배, 키위 등 계절에 따라 과일은 달리할 수 있다) 등을 넣어 믹서에 갈아 고춧가루와 배합하여 매운양념장을 만든다
- [0051] 3. 쌀미음, 생강, 마늘 등 식초, 꿀, 올리브유, 과일(사과, 배, 키위 등 계절에 따라 과일은 달리할 수 있다) 등을 넣어 믹서에 갈아 소프트양념장을 만든다.
- [0052] 제 7 공정
- [0053] 죽발의 용도에 따라 청국장양념(1)이나, 매운양념장(2), 양념장(3)을 4~5℃를 유지하는 황토벽돌로 마감된 저온 숙성실에서 24시간 ~48시간 범위에서 저온 숙성한다.
- [0054] 제 8 공정(훈제하기)

[0055] 상기와 같이 숙성된 양념 깍두기 족발을 질그릇에 담아 황토 벽돌로 만들어진 훈제가마에 넣고 숯불이 직접 족발에 닿지 않게 적당한 간격을 유지하여 2시간 훈제하여 양념 옷이 기름에 튀긴 것과 같이 족발에 피막을 형성하여 빨리 식지 않고 쫄깃한 족발을 완성하는 훈제 깍두기 족발의 제조방법

도면의 간단한 설명

[0056] 도 1은 : 훈제 깍두기 족발의 제조공정도

도면

도면1

