



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2022-0002855
(43) 공개일자 2022년01월07일

- | | |
|--|---|
| <p>(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/109 (2016.01) A23L 13/30 (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01) A23L 27/10 (2016.01)</p> <p>(52) CPC특허분류
A23L 7/109 (2016.08)
A23L 13/30 (2016.08)</p> <p>(21) 출원번호 10-2021-0193555(분할)</p> <p>(22) 출원일자 2021년12월30일
심사청구일자 없음</p> <p>(62) 원출원 특허 10-2019-0159460
원출원일자 2019년12월03일
심사청구일자 2019년12월03일</p> | <p>(71) 출원인
이성혁
경상북도 경산시 남매로 239 (중방동)</p> <p>(72) 발명자
이성혁
경상북도 경산시 남매로 239 (중방동)</p> <p>(74) 대리인
김성현</p> |
|--|---|

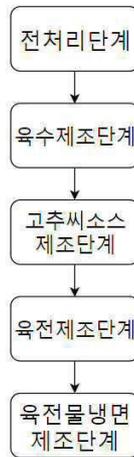
전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **육전 물냉면 제조방법**

(57) 요약

육전을 얹은 물냉면을 제조하는 방법으로서, 육수를 제조하는 제1단계와 육전을 제조하는 제2단계와 제조된 육수와 육전을 이용하여 물냉면을 제조하는 제3단계를 포함하며 제2단계에서 육전에 제조되는 고기는 알목심으로서 냉동상태를 유지한 상태에서 평평하게 자르며 육전을 제조할 때 해동하는 제2-1단계를 거치는데 새싹인삼즙을 포함하는 양념에 알목심을 담그는 1차숙성단계와 적층된 알목심 사이에 새싹인삼절단체를 포함하는 숙성보조제를 배치하는 2차숙성단계를 포함할 수 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 13/428 (2016.08)

A23L 27/10 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/20 (2013.01)

A23V 2300/38 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

육전을 얹은 물냉면을 제조하는 방법으로서,

육수를 제조하는 제1단계와

육전을 제조하는 제2단계와

제조된 육수와 육전을 이용하여 물냉면을 제조하는 제3단계를 포함하며

제2단계에서 육전에 제조되는 고기는 알목심으로서 냉동상태를 유지한 상태에서 평평하게 자르며 육전을 제조할 때 해동하는 제2-1단계를 거치는데 새싹인삼즙을 포함하는 양념에 알목심을 담그는 1차숙성단계와

적층된 알목심 사이에 새싹인삼절단체를 포함하는 숙성보조제를 배치하는 2차숙성단계를 포함하는, 육전을 얹은 물냉면을 제조하는 방법

청구항 2

제1항에 있어서, 1차숙성용 양념은 물 100중량부에 대하여 사과과즙 100중량부와 청주 0.01내지 0.04 중량부, 새싹인삼즙 10내지 2중량부, 레몬즙 0.1내지 0.2중량부를 섞어서 만든 혼합물에 섹시 0내지 10도에서 4시간 내지 6시간을 숙성시킨것을 특징으로 하는, 육전을 얹은 물냉면을 제조하는 방법

청구항 3

제2항에 있어서, 2차숙성에 사용되는 숙성보조제는 1년근 새싹인삼을 잎과 뿌리 100중량부에 대하여 표고버섯 100중량부를 약 0.5cm 내지 1cm 정도의 크기로 자른 것으로 알목심 덩어리 사이사이에 적당량 넣어주고 4내지 12시간 정도 숙성 시킨것을 특징으로 하는, 육전을 얹은 물냉면을 제조하는 방법

청구항 4

제3항에 있어서, 제1단계는 소마구리를 제공하는 단계와 제공된 소마구리를 2시간 내지 3시간 물에 담궈 핏물을 제거하는 단계와

핏물이 제거된 소마구리에 대하여 질량비로 1:3 내지 1:4정도의 물을 섞어 가마솥에서 40분내지 50분간 가열하는 단계와

가열시 나오는 부유물을 제거하는 단계와

마늘, 생강,진간장을 넣고 2시간 동안 가열하는 단계와

가열된 육수를 체로 걸러 내는 단계를 포함하는, 육전을 얹은 물냉면을 제조하는 방법

청구항 5

제4항에 있어서, 고추씨소스를 제조하는 단계를 더 포함하는데

건고추 1중량부에 대하여 1:5내지 1:6중량부의 비율로 물을 붓고 섹시 0도내지 1도의 냉장실에서 12내지 13시간 동안 건고추를 불리는 단계와

고추를 물린 물 1중량부에 대해서 고추씨 1:0.04 내지 0.06 중량부의 비율로 고추씨를 섞어서 센불에 1시간 가열한후 끓어오른 이후 8시간 동안 약한 불에 가열하는 단계와

고추씨를 모두 건져내고 체로 걸러내는 단계;를 포함하는,

육전을 얹은 물냉면을 제조하는 방법

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 육전 물냉면 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 본 발명은 육전 물냉면제조방법에 관한 것이다. 육전 물냉면은 물냉면에 육전을 곁들인 것으로서 육전은 한입 크기로 자른 소고기를 소금과 후춧가루 등을 넣어 양념한 후에 밀가루와 달걀을 입혀 지져낸 것을 말한다. 냉면은 고깃집에서 고기를 구워먹은 후 기름진 느낌을 없애기 위해 후식으로 간단하게 먹는 경우는 괜찮지만 냉면을 한끼의 식사로 하는 경우 출출하게 느껴지는 경우가 있는데 본 발명에서는 냉면을 한끼의 식사로 충분하게 느낄 수 있도록 육전을 곁들여서 제공한다. 그러나 육전과 냉면은 본래 같이 제공되는 음식이 아니어서 일반적으로 제조되는 육전을 그대로 냉면에 올리는 경우 육전과 물냉면이 어울리지 않아 맛이 걸도는 경우가 생긴다.

[0003] 또한, 종래의 물냉면은 다소 밍밍하게 느끼는 사람이 많으면서도 비빔냉면은 맵다고 느끼는 사람이 많아 육전에 어울리면서도 한국 사람에게 적당한 맛의 냉면을 제공할 필요가 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0004] 본 발명은 상기한 바와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서 종래의 물냉면 보다 밍밍하지 않으면서 비빔냉면보다는 맵지 않은 맛을 내는 소스를 제공하되 냉면과 함께 제공되는 육전에서 잡내가 나지 않고 냉면에 어울리는 소고기의 맛을 느낄 수 있는 숙성방법을 통해 제조한 육전을 함께 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0005] 본 발명에서는 상기한 바와 같은 문제를 해결하기 위하여 육전을 얹은 물냉면을 제조하는 방법을 제공하는데 육수를 제조하는 제1단계와 육전을 제조하는 제2단계와 제조된 육수와 육전을 이용하여 물냉면을 제조하는 제3단계를 포함하며 제2단계에서 육전에 제조되는 고기는 알목심으로서 냉동상태를 유지한 상태에서 평평하게 자르며 육전을 제조할 때 해동하는 제2-1단계를 거치는데 새싹인삼즙을 포함하는 양념에 알목심을 담그는 1차숙성단계와 적층된 알목심 사이에 새싹인삼절단체를 포함하는 숙성보조제를 배치하는 2차숙성단계를 포함할 수 있다.

[0006] 1차숙성용 양념은 물 100중량부에 대하여 사과과즙 100중량부와 청주 0.01내지 0.04 중량부, 새싹인삼즙 10내지 2중량부, 레몬즙 0.1내지 0.2중량부를 섞어서 만든 혼합물에 섞서 0내지 10도에서 4시간 내지 6시간을 숙성시킨 것일 수 있다.

[0007] 2차숙성에 사용되는 숙성보조제는 1년근 새싹인삼을 잎과 뿌리 100중량부에 대하여 표고버섯 100중량부를 약 0.5cm 내지 1cm 정도의 크기로 자른 것으로 알목심 덩어리 사이사이에 적당량 넣어주고 4내지 12시간 정도 숙성시킨 것일 수 있다.

[0008] 제1단계는 소마구리를 제공하는 단계와 제공된 소마구리를 2시간 내지 3시간 물에 담궈 핏물을 제거하는 단계와 핏물이 제거된 소마구리에 대하여 질량비로 1:3 내지 1:4정도의 물을 섞어 가마솥에서 40분내지 50분간 가열하는 단계와 가열시 나오는 부유물을 제거하는 단계와 마늘, 생강, 진간장을 넣고 2시간 동안 가열하는 단계와 가열된 육수를 체로 걸러 내는 단계를 포함할 수 있다.

[0009] 고추씨소스를 제조하는 단계를 더 포함하는데 건고추 1중량부에 대하여 1:5내지 1:6중량부의 비율로 물을 붓고 섭씨 0도내지 1도의 냉장실에서 12내지 13시간동안 건고추를 불리는 단계와 고추를 불린 물 1중량부에 대해서 고추씨 1:0,04 내지 0,06 중량부의 비율로 고추씨를 섞어서 센 불에 1시간 가열한 후 끓어오른 이후 8시간 동안 약한 불에 가열하는 단계와 고추씨를 모두 건져내고 체로 걸러내는 단계;를 포함할 수 있다.

발명의 효과

[0010] 상기한 바와 같은 발명에 의하여 한국 사람에게 맞는 맵기를 가지면서도 육전과 잘 어울리는 냉면을 제공하는

효과를 갖는다

도면의 간단한 설명

[0011] 도1은 본 발명에 따른 일실시예를 도시하는 도면

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0012] 이하, 첨부한 도면을 참고로 하여 본 발명을 상세하게 설명한다. 도면은 본 발명에 따른 육전물냉면을 제조하는 방법을 도시한 도면이다. 본 발명은 육전과 물냉면의 맛이 서로 어우러질 수 있도록 하는 육전과 물냉면의 제조방법을 제공한다.

[0013] 1)냉면육수 제조

[0014] 본 발명에 따른 육전과 물냉면은 기존의 제조법과 조금씩 다르게 진행되는데 냉면육수를 제조한 후 고추씨 소스를 제조하고 육전을 제조하여 물냉면을 완성하는 단계를 통해 진행된다. 냉면육수를 제조하는 제1단계는 약 6cm 내외로 절단된 소 마구리 15kg을 최소 2시간에서 3시간 정도 물에 담겨 핏물을 제거한다. 마구리는 소의 갈비부위에 포함되며 등쪽 부분의 등심을 떼어내고 아랫부분의 양지를 떼어내어 살코기가 뼈에 달라붙어 있는 부위를 말하며 탕이나 육수용으로 많이 사용된다.

[0015] 이 때 핏물이나 기름을 제거하기 위하여 흐르는 물을 틀어 놓거나 30분마다 1회씩 물을 교체하여 핏물이 효과적으로 제거되도록 한다.

[0016] 핏물이 제거된 마구리에 가라앉아 있는 뺏가루와 지방덩어리를 제거하여 전처리 과정을 끝낸다.

[0017] 전처리된 마구리와 물을 질량비 마구리의 질량1에 대하여 1:3 내지 1:4정도의 물을 섞어 가마솥에서 40분 내지 50분간 가열하는데 마구리를 물을 넣어 끓일 때 마구리에서 부유물이 나와 물위에 뜨게 되며 이를 위해서 센불로 가열한다.

[0018] 부유물을 제거하는 작업은 물을 끄지 않은 상태에서 계속하며 약 20분정도 계속하면 대부분의 부유물이 제거되며 마구리 고기사이에 부유물이 흡착되어 있을 수 있으므로 전체적으로 저어주면서 고기 중간 중간에 있는 부유물도 제거하여 준다.

[0019] 부유물이 제거된 상태에서 다진 마구리 1중량부에 대하여 마늘 0.01내지 0.015 중량부, 다진 생강 0.002 내지 0.005 중량부 진간장 0.006내지 0.01 중량부를 넣고 2시간 정도 가열하는데 고기의 진한 맛이 충분히 우려나올 수 있도록 30분 간격으로 전체적으로 저어 준다. 마구리 15kg에 대하여 다진 마늘은 약 500g, 다진 생강은 100g, 진간장은 350g 정도 넣게 되면 비율이 맞는다.

[0020] 이렇게 만들어진 육수는 체에 걸러서 충분히 식히며 섭씨 영하 18도 이하의 냉동고에서 보관한다. 이때 다진 마늘, 다진 생강, 마구리 뺏조각 등이 남아 있게 되면 이물감을 발생시키게 되므로 고운체에 걸러내며 냉각하는 과정에서 굳어지는 기름을 걸어낸다.

[0021] 2)고추씨 소스제조

[0022] 건고추 1중량부에 대하여 1:5 내지 1:6의 비율로 물을 붓는데 건고추가 충분히 잠기도록 하여 섭씨 0도내지 1도의 냉장실에서 건고추를 충분히 불리는데 약 12내지 13시간 정도 불려낸 후에 고추를 건져낸다.

[0023] 고추를 불린 물 1중량부에 대하여 고추씨0.04 내지 0.06의 비율로 고추씨를 섞는데 센불에 1시간 가열하고 끓어오른 이후 8시간 동안 약한 불에 가열하고 고추씨를 모두 건져낸다. 고추씨를 오래 가열하게 되면 작은 고추씨가루 등이 남아 이물감을 발생시키기 때문에 고운체에 걸러내며 고추씨를 걸러낸 물은 몇 개의 단위로 소분하여 섭씨 영하 18도 이하의 온도의 냉동실에서 급냉 시킨다. 고추씨 소스에 있는 건 고추 및 고추씨의 향이 감소하는 것을 방지하기 위하여 급냉 처리하게 된다. 고추씨 소스는 종래의 물냉면이 갖는 다소 멍멍한 맛이나 비빔냉면이 갖는 너무 매운맛이 아니라 고추가 들어간 매운맛을 원하는 대한민국 국민들의 입맛에 맞도록 하기 위하여 첨가하는 것으로서 고추씨 소스를 첨가하는 경우 냉면의 전체적인 맛에 대한 평가가 급격하게 올라간다.

[0024] 3)육전제조

[0025] 목심은 소의 목덜미살 부위를 말하는데 알목심은 등심과 목심이 겹치는 부분을 알목심이라고 하며 목심은 등심보다 저지방으로 조직이 치밀한 편이며 알목심은 마블링이 좀 더 들어간 고기를 말하며 목심보다 육질이 더 좋은 경우가 많다. 본 발명에서는 알목심을 사용하는데 목심보다 식감이 더 좋으며 우리나라 사람들은 알목심을

선호하기 때문이다.

- [0026] 그런데 알목심을 그대로 사용하여 육전을 제조하는 경우 육전의 계란옷에 들어가는 후추 등의 양념에 의하여 고기의 잡냄새를 잡게 되는데 특별한 처리 없이 알목심을 그대로 가져다가 밀가루를 묻혀 육전을 제조하게 되면 사람에게 따라서는 고기에서 나는 잡냄새를 느끼게 되는 경우가 있다. 보통 구이된 고기는 고기를 굽는 과정에서 소금, 후추 등의 양념을 하게 되어 구워진 고기에서는 숯불에 굽는 경우 숯불향이 나지만 아무런 양념없이 육전을 만들게 되면 육전에 들어가는 고기 자체는 별 맛을 느끼지 못하게 될 수 있다.
- [0027] 그렇다고 숯불에 익힌 고기를 그대로 냉면에 제공하게 되는 경우 냉면과는 별도의 접시에 담아서 내야하며 냉면에 얹게 되는 경우 육수가 탁해지고 음식의 미관이 안 좋아지는 경우가 생기게 된다.
- [0028] 본 발명은 냉면에 육전을 제공하되 육전에 사용되는 고기에서 잡내를 제거하고 고기자체에서도 맛을 느끼게 할 수 있도록 하기 위한 방법을 제공하는데 이를 위해서 육전에 사용되는 고기를 숙성시켜서 사용을 한다.
- [0029] 알목심을 3.5mm 두께로 얇게 자른 뒤 밀가루를 묻혀 냉동보관하게 된다. 알목심을 자를 때 고기가 녹지 않도록 냉동상태를 유지한 상태에서 하며 작업시간은 가능한 한 최소화한다.
- [0030] 잘라낸 알목심은 섭씨 0도내지 섭씨 4도의 냉장고에서 숙성과 해동을 함께 하는데 해동시에 1차숙성용 양념 조성물을 이용하여 숙성을 시키는데 1차숙성용 양념조성물은 고기자체에 양념이나 향신료의 향이 진하게 배지 않으면서도 고기의 잡내를 잡고 고기자체에서 특유의 맛을 느낄 수 있도록 하기 위함이다. 육전은 밀가루 옷을 입혀 만들어 양념이 고기자체에는 배지 않기 때문에 고기에서도 맛을 느낄 수 있는 1차숙성을 하게 된다. 다만, 육전은 밀가루 옷이 입혀지기 때문에 밀가루 옷에서 느껴지는 맛과 충돌하지 않으면서도 은은한 향이 느껴지도록 하여 통상의 구이나 불고기를 위한 숙성과는 차이가 있도록 한다.
- [0031] 1차숙성용 양념은 물 100중량부에 대하여 사과과즙 100중량부와 청주 0.01내지 0.04 중량부, 새싹인삼즙 10내지 2중량부, 레몬즙 0.1내지 0.2중량부를 섞어서 만든 혼합물에 섭씨 0내지 10도에서 4시간 내지 6시간을 숙성시킨다.
- [0032] 청주는 고기의 육질을 부드럽게 하는 기능을 하며 사과과즙과 레몬즙은 맛과 향을 증진시키는 기능을 한다. 또한, 새싹인삼즙과 청주는 고기에서 내는 잡내를 잡는 역할을 하게 된다.
- [0033] 사과과즙은 사과를 분쇄하여 으깨어 즙으로 만든 것을 말하며 다소 큰 덩어리의 과육이 남아 있어도 무방하다. 사과 외에 배나 키위 같은 과일류를 같이 사용할 수도 있으며 맛 향을 증진시키는 역할을 하게 되며 기호에 따라 다른 과일을 사용하는 것이 가능하다.
- [0034] 레몬즙은 레몬의 껍질을 벗기고 레몬 알맹이만을 으깨거나 갈아서 내어 즙을 만들어 사용한다.
- [0035] 새싹인삼은 묘삼을 심은 뒤 잎과 줄기가 나오는 4주이내로 키운 것을 말하며 줄기와 잎이 다 만들어지는 것을 전엽이라고 하는데 전엽 때까지만 키우고 판매하는 것을 새싹인삼이라고 하며 전엽 이후 뿌리를 계속 성장시켜 2년근 6년근 등 햇수를 붙여 파는 것이 종래의 인삼이다.
- [0036] 새싹인삼은 묘삼을 2주에서 4주이내로 키운 것이기 때문에 인삼에 비하여 빨리 키워서 팔 수 있을 뿐 아니라 새싹인삼은 뿌리뿐만 아니라 잎과 줄기 까지 먹는데 뿌리에 있는 사포닌(혹은 진세노사이드)의 함량은 오래 키운 인삼보다 적지만 잎과 줄기에 있는 사포닌의 양은 다년근 인삼보다 높다는 연구결과도 있다. 특히 잎과 줄기는 전엽 이후에는 자라지 않기 때문에 잎과 뿌리에 있는 진세노사이드를 섭취하는 경우에는 굳이 다년근 인삼을 이용할 필요가 없게 된다. 또한, 다년근 인삼은 새싹인삼에 비해서 가격이 몇배이상 비싸다는 단점도 갖는다. 다년근 인삼이 비싼 것은 다년근인삼은 뿌리만 섭취하는데 다년근으로 키워야만 진세노사이드의 함량이 뿌리쪽에 많아 지기 때문이며 홍삼 등의 제조를 위해서는 뿌리 부분만 이용하기 때문이다.
- [0037] 본 발명에서는 다년근 인삼 대신에 새싹인삼을 이용하며 뿌리뿐만 아니라 잎과 줄기 까지 함께 이용하며 다년근 인삼의 경우 다른 한약재들과 함께 끓이고 달여서 사용하여야 하지만 본 발명에서는 즙을 냄으로써 간단하게 이용할 수 있도록 한다.
- [0038] 또한, 새싹인삼에 있는 진세노사이드 함량은 잎, 줄기, 뿌리 전체적으로 볼 때 다년근 인삼에 비하여 떨어지지 않으며 끓이거나 중탕을 하기 보다는 즙을 내는 경우에 고기에서 나는 노린내나 잡내를 제거하고 상큼한 맛을 내도록 하는데 효과가 더욱 좋다. 또한, 같이 사용하는 재료들에 의하여 육질을 부드럽게 하고 풍미를 증가시키기 때문에 육전으로 만들었을 때 고기 부분만 섭취한다고 하여도 식감이나 맛이 크게 떨어지지 않게 된다.
- [0039] 2차숙성은 표고버섯과 새싹인삼의 잎, 줄기, 뿌리를 잘게 잘라 알목심 사이에 뿌려주고 알목심을 적층시킨다.

2차숙성은 상온에서 전을 만들기 위하여 적당한 온도로 만들 수 있도록 하기 위함이며 표고버섯과 새싹인삼을 이용하여 잡내를 제거하고 은은한 향이 나도록 한다. 마늘이나 후추와 같은 양념은 아직 익혀지지 않은 고기에 사용하기에는 부적합하며 고기자체에 향이 너무 진하게 배게 될 염려가 있다.

- [0040] 본 발명에서는 1년근 새싹인삼을 잎과 뿌리 100중량부에 대하여 표고버섯 100중량부를 약 0.5cm 내지 1cm 정도의 크기로 잘라 알목심 덩어리 사이사이에 적당량 넣어주고 4내시 12시간 정도 숙성시킨다.
- [0041] 1차숙성과 2차숙성은 육전에 사용하는 고기를 해동하는 해동과정과 함께 진행되기 때문에 기존의 제조과정에 비하여 시간이 더 걸리거나 하지는 않는다.
- [0042] 대략 알목심 1중량부에 대하여 새싹인삼과 표고버섯을 1:0.01 내지 0.1 중량부의 비율로 잘라진 알목심 사이에 배치하며 알목심은 2내지 4개의 층으로 적층하여 사용한다.
- [0043] 이러한 방법으로 해동되고 숙성된 알목심을 이용하여 육전을 제조하는데 계란 1중량부에 대하여 1:0.005내지 1:0.006 중량의 소금과 같은 중량의 다시다 1:0.001내지 1:0.0012내지의 후추를 혼합하여 계란물을 준비한다. 통상은 60그램정도의 계란 150알에 대하여 소금, 다시대를 각각 45그램, 후추를 10그램 정도 비율로 혼합하게 되며 조미료와 계란물이 충분히 섞이도록 하여 혼합한다.
- [0044] 육전용 팬이나 철판은 미리 충분히 가열하는데 충분히 가열되지 않는 경우에 계란이 눌러 붙거나 겉면은 타고 속은 익지 않는 경우가 발생하게 된다. 앞서 밀가루 작업된 알목심에 계란물을 골고루 묻혀서 중불에서 굽는데 구워진 육전은 육전끼리 겹치는 면을 최소화하여 식히는데 기름기가 있는 육전이 많이 겹쳐질 경우에 열이 작 식지 않으며 부패될 가능성이 있다. 식혀진 육전은 먹기 좋은 크기로 잘라내는데 길이 7cm 두께 0.5cm 정도의 크기로 썰어서 제공한다.
- [0045] 4)육전 물냉면
- [0046] 앞서 냉동처리된 냉면육수와 고추씨 소스를 섞서 0도내지 1도의 냉장고에서 해동을 한다. 직사광선을 피게 하거나 상온에서 해동하거나 중탕 등을 통해 해동될 경우 맛이 변하거나 부패될 가능성이 생기게 된다.
- [0047] 해동된 육수에 식초와 고추씨 소스를 혼합하는데 육수 1중량부에 대하여 식초와 고추씨 소스를 1:0.015내지 1:0.0018의 비율로 혼합하고 끓는 물에 약 50초간 삶아낸 면을 흐르는 찬물에 치대어 전분기를 풀어준다. 면이 고르게 익게 하기 위하여 충분히 물이 끓은 후에 면을 투입하여 익히며 전분기를 충분히 풀어줘야 하는데 전분기를 풀어주지 않는 경우 육수가 탁해지고 식감이 나빠지기 때문에 충분히 전분기를 풀어준다.
- [0048] 면은 준비된 얼음물에 한번 더 치대주는데 면의 쫄깃함을 극대화시키기 위함이며 면을 동그랗게 말아 그릇에 담고 냉면김치, 배, 오이, 육전의 순서로 차곡차곡 삶는다. 이때 육수의 농도가 묽어지지 않도록 올려지는 고명의 물기를 충분히 제거하며 고명을 쌓으면서 쓰러지지 않도록 충분히 눌러 모양새를 유지한다. 육전위에는 쪽파, 깨소금을 올리고 제조된 육수를 한 그릇에 약 400ml 부어주어 냉면을 완성한다.
- [0049] 5)실시에
- [0050] 본 발명에 따라 만들어진 육전 2가지와 기존의 방법으로 만들어진 육전3가지와 식감, 잡내, 향, 전체적인 맛(만족도) 등의 기호를 90명에게 5점 만점으로 평가하도록 하여 평균을 내도록 하였다. 본 발명에 따른 육전은 실시예1은 1차숙성과 2차숙성에서 사용되는 새싹인삼의 양을 최대한으로 하고 실시예2는 1차숙성과 2차숙성에서 사용되는 새싹인삼의 양을 최소한으로 하였다. 비교예1,2,3은 시중에서 판매되는 매장의 육전을 제공하였으며 시식자는 어떤 것이 비교예와 실시예에 의하여 제조되었는지 알지 못하는 상태에서 진행하였다. (5점 만점, 잡내는 낮을수록 만족도가 높고 다른것은 높을수록 만족도가 높음)

표 1

	식감	잡내	향	전체적인맛 (만족도)
[0051] 실시예1	4.5	0.4	4.6	4.7
실시예2	4.4	0.7	3.8	4.3
비교예1	4.3	1.1	3.1	3.9
비교예2	3.4	1.8	2.9	3.1
비교예3	3.6	1.3	3.1	3.6

[0052] 실시예1,2의 차이는 사용된 새싹인삼의 차이인데 특히 육전에서 느껴지는 잡내와 향에서 차이가 생기며 이것은 전체적인 만족도에서 차이를 가져오는 것을 볼 수 있다. 또한, 비교예는 새싹인삼을 사용하지 않고 각자의 방법을 이용해서 조리한 것인데 비교예1은 잡내가 적은 편이지만 본 발명에 따른 실시예보다는 잡내가 조금 느껴지는 정도이며 이것은 향을 느끼기 힘들게 만들며 전체적인 만족도도 떨어뜨리게 된다. 비교예1은 식감이 실시예 1,2와 비교해서 별로 떨어지지 않지만 전체적인 만족도가 떨어지는 것은 잡내와 향이 실시예의 것을 따라가지 못해서라고 보인다. 비교예2는 잡내가 가장 많이 나는 편인데 이것은 전체적인 맛을 떨어뜨리고 있는 것을 볼 수 있다.

[0053]

도면

도면1

