(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2008-0061448
(43) 공개일자 2008년07월03일

(51) Int. Cl.
A23L 1/48 (2006.01) *A23L 1/31* (2006.01)
A23L 1/314 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2006-0135981
(22) 출원일자 2006년12월28일
심사청구일자 2006년12월28일

(71) 출원인
전성식
인천광역시 계양구 계산3동 삼보@ 15동 209호
(72) 발명자
전성식
인천광역시 계양구 계산3동 삼보@ 15동 209호
(74) 대리인
이대선

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 바베큐를 이용한 볶음요리

(57) 요 약

본 발명은 볶음요리이면서 바베큐의 풍미를 느낄 수 있으며, 영양도 우수한 새로운 바베큐를 이용한 볶음요리에 대한 것이다.

본 발명에 따르면, 밑간이 된 닭 또는 돼지고기를 구워서 준비하는 과정과, 물오징어, 새우, 홍합, 쭈꾸미, 조개 중에서 선택되는 해산물을 삶은 다음 구워서 준비하는 과정과, 사과 또는 파인애플 중에서 선택되는 과일을 구워서 준비하는 과정과, 스파게티를 삶아 준비하는 과정과, 양배추, 양파, 피망 중에서 선택되는 야채를 썰어서 준비하는 과정과, 조리용기에 버터를 넣고 상기 준비된 재료를 넣고 1차로 볶는 과정을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 바베큐를 이용한 볶음요리가 제공된다.

특허청구의 범위

청구항 1

밑간이 된 닭 또는 돼지고기를 구워서 준비하는 과정과, 물오징어, 새우, 홍합, 쭈꾸미, 조개 중에서 선택되는 해산물을 삶은 다음 구워서 준비하는 과정과, 사과 또는 파인애플 중에서 선택되는 과일을 구워서 준비하는 과정과, 스파게티를 삶아 준비하는 과정과, 양배추, 양파, 피망 중에서 선택되는 야채를 썰어서 준비하는 과정과, 조리용기에 버터를 넣고 상기 준비된 재료를 넣고 1차로 볶는 과정을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 바베큐를 이용한 볶음요리.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 1차로 볶아진 재료에 바비큐소스를 넣고 2차로 볶는 과정을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 바베큐를 이용한 볶음요리.

청구항 3

제2항에 있어서, 상기 바베큐소스는 소스 전체중량 100에 대해 토마토페이스트 18중량%, 물엿 5.4중량%, 후추 5중량%, 간장 18중량%, 고추장 15중량%, 마늘 5중량%, 양파 5중량%, 밀쌀가루 5중량%, 삼원당 10중량%, 올레오레진 캡시컴 10중량%, 참나무향 3.6중량%로 이루어진 것을 특징으로 하는 바베큐를 이용한 볶음요리.

명 세 서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

<1> 본 발명은 바베큐를 이용한 볶음요리에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 볶음요리이면서 바베큐의 풍미를 느낄 수 있으며, 영양도 우수한 새로운 바베큐를 이용한 볶음요리에 관한 것이다.

<2> 바베큐는 불에 직접 구워서 조리하는 음식으로서, 주로 육류를 바베큐로 조리하여 즐기는 경우가 많다. 이러한 바베큐는 고기에 약하게 밑간만 하여 굽기 때문에 바베큐를 먹을 때에는 별도의 소스에 찍어서 먹는다.

<3> 이와 같이 바베큐를 먹는 방법이 거의 천편일률적이므로, 바베큐에서는 육류의 종류에 따른 고기의 맛과 소스의 맛을 즐길 수 있는 정도에 불과하다. 따라서 좀 더 다양한 바비큐요리가 요구된다.

<4> 또한, 바베큐를 먹을 때 영양의 균형이 이루어지도록 야채를 곁들여 준비하기도 한다. 그런데 야채가 바베큐와 별도로 요리되어 제공되므로 야채와 바비큐의 맛이 조화되지 못하여 야채는 먹지 않고 바비큐 고기만 먹는 경우가 허다하다.

<5>

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

<6> 본 발명은 상기의 문제점을 해결하기 위한 것으로서, 본 발명의 목적은 재료들을 바베큐로 조리한 다음 소스에 볶아서 조리되므로 볶음요리임에도 불구하고, 바비큐의 맛과 향을 가지므로 색다른 풍미를 느낄 수 있으며, 육류와 더불어 야채와 해산물, 과일이 함께 조리되므로 영양이 우수한 새로운 바비큐를 이용한 볶음요리가 제공된다.

발명의 구성 및 작용

<7> 본 발명에 따르면, 밑간이 된 닭 또는 돼지고기를 구워서 준비하는 과정과, 물오징어, 새우, 홍합, 쭈꾸미, 조개 중에서 선택되는 해산물을 삶은 다음 구워서 준비하는 과정과, 사과 또는 파인애플 중에서 선택되는 과일을 구워서 준비하는 과정과, 스파게티를 삶아 준비하는 과정과, 양배추, 양파, 피망 중에서 선택되는 야채를 썰어서 준비하는 과정과, 조리용기에 버터를 넣고 상기 준비된 재료를 넣고 1차로 볶는 과정을 포함하여 이루어진

것을 특징으로 하는 바베큐를 이용한 볶음요리가 제공된다.

<8> 본 발명의 다른 특징에 따르면, 상기 1차로 볶아진 재료에 바비큐소스를 넣고 2차로 볶는 과정을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 바베큐를 이용한 볶음요리가 제공된다.

<9> 본 발명의 다른 특징에 따르면, 상기 바베큐소스는 소스 전체중량 100에 대해 토마토페이스트 18중량%, 물엿 5.4중량%, 후추 5중량%, 간장 18중량%, 고추장 15중량%, 마늘 5중량%, 양파 5중량%, 밀쌀가루 5중량%, 삼원당 10중량%, 올레오레진 캡시컴 10중량%, 참나무향 3.6중량%로 이루어진 것을 특징으로 하는 바베큐를 이용한 볶음요리가 제공된다.

<10> 이하, 본 발명을 바람직한 실시예를 통해 구체적으로 설명하면 다음과 같다.

<11> 본 발명은 닭이나 돼지고기 바베큐를 이용한 볶음요리에 관한 것인데, 이하에서는 닭을 이용해 조리하는 과정을 살펴보면 다음과 같다.

<12> 먼저, 소금으로 밑간을 한 닭을 450~470℃ 정도에서 표면이 노릇노릇해 질 때 까지 구워서 준비해 둔다. 그리고 해산물을 준비한다. 해산물은 물오징어, 새우, 홍합, 쭈꾸미, 새우 중에서 하나 이상으로 선택된다. 새우는 냉동새우와 깐새우 두 가지로 준비한다. 준비된 해산물을 깨끗하게 세척한 후 삶는다. 그리고 삶아진 해산물을 건더기만 건져서 굽는다. 해산물 중에서 오징어와 쭈꾸미는 후술하는 볶음 과정 전에 적절한 크기로 썰어서 사용한다. 또 과일을 준비하는데, 과일은 사과나 파인애플 중에서 하나 이상으로 선택된 재료를 구워서 준비한다. 상기 재료들은 오븐에서 구울 수도 있으나, 바람직하게는 숯불에서 구워 재료에 숯불의 향이 배도록 하는 것이 바람직하다.

<13> 그리고 스파게티면을 삶아 준비해 둔다. 굵은 파스타도 삶아서 함께 준비해 둔다. 야채로 양배추, 양파, 피망을 적당한 크기로 썰어서 준비해 둔다. 피망은 요리의 색상을 고려하여 청피망과 적피망 두 가지를 준비한다.

<14> 이와 같이 재료가 준비되면, 먼저, 조리용기에 버터를 두르고 준비된 재료들을 넣고 볶는다. 즉, 구운 닭과 구운 해산물, 구운 과일 및 야채와 스파게티면을 먼저 넣고 1차로 볶는다. 상기 재료들은 그 사용량은 그게 제한받지 않으나, 요리의 전체적인 조화를 생각할 닭 900g에 대해, 물오징어 80g, 깐새우 50g, 냉동새우 40g, 홍합 60g, 쭈꾸미 60g, 과일 30g, 스파게티면 80g 정도로 사용되며, 버터는 40g 정도가 사용된다. 이때에는 각 재료가 버터로 코팅될 정로로 가볍게 볶는다.

<15> 그리고 상기 볶아진 재료에 바베큐소스를 넣고 2차로 볶는다. 바베큐소스는 상기 재료의 양에 대해 350g 정도 사용된다. 상기 바베큐소스는 소스 전체중량 100에 대해 토마토페이스트 18중량%, 물엿 5.4중량%, 후추 5중량%, 간장 18중량%, 고추장 15중량%, 마늘 5중량%, 양파 5중량%, 밀쌀가루 5중량%, 삼원당 10중량%, 올레오레진 캡시컴(OLEORESIN CAPSICUM) 10중량%, 참나무향 3.6중량%로 혼합된 재료를 끓여서 만들어진다. 이와 같이 만들어진 바베큐소스는 일반적인 바비큐소스와 달리 상기 올레오레진 캡시컴에 의해 매콤한 맛과 참나무향에 의한 독특한 향이 난다. 이와 같이 하여 조리된 요리를 그릇에 담고, 필요에 따라 피자치즈를 뿌린다.

<16> 이상과 같이 메인 재료인 닭과 해산물, 과일을 구워서 준비하고 이들을 버터에서 1차로 볶음 다음에 2차로 바베큐소스로 볶으면, 부드럽고 고소한 버터의 맛과 바비큐소스의 맛이 어우러져서 색다른 맛이 연출된다.

<17> 한편, 필요에 따라서는 바베큐소스를 넣어서 2차로 볶지 않고 1차로 볶아진 상태로 요리를 마무리할 수도 있다. 이 경우에는 마지막에 소금과 후추로 간을 한다. 이와 같이 버터로 1차로 볶아서 마무리한 경우에는 버터에 의해 고소한 맛이 강하게 느껴진다.

<18> 이상에서는 육류로 닭을 사용하는 것으로 설명하였으나, 닭 대신 돼지고기가 사용될 수도 있다. 필요에 따라서는 콘이나, 소시지, 메추리알 등이 추가로 사용될 수도 있다.

<19>

발명의 효과

<20> 이상에서와 같이 본 발명에 의하면, 각각의 재료들을 구워서 바베큐로 조리한 다음 소스에 볶아서 조리되므로 볶음요리임에도 불구하고, 바베큐의 맛과 향을 가지므로 색다른 풍미를 느낄 수 있으며, 특히, 재료들은 버터로 먼저 볶은 다음, 바비큐소스를 넣고 볶아서 조리되므로 버터와 바비큐소스 및 각 재료들의 맛과 향이 어우러져서 새로운 맛과 향이 연출된다. 이러한 본 발명은 육류와 더불어 야채와 해산물, 과일이 함께 조리되므로 영양성분이 고르게 함유되어 영양면에서도 우수하다.