

(19)대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) 。 Int. Cl.⁷
A23L 1/33

(11) 공개번호 10-2005-0083358
(43) 공개일자 2005년08월26일

(21) 출원번호 10-2004-0011861
(22) 출원일자 2004년02월23일

(71) 출원인 장춘삼
전라남도 완도군 소안면 월항리 283번지

(72) 발명자 장춘삼
전라남도 완도군 소안면 월항리 283번지

(74) 대리인 박병창

심사청구 : 있음

(54) 전복의 포장방법 및 포장전복의 조리방법

요약

본 발명은 전복의 보관성 및 유통성을 향상시키고, 상기 전복의 조리가 간편하며, 즉석에서 전복 식품을 간단하게 조리할 수 있는 전복의 포장방법 및 포장전복의 조리방법에 관한 것이다.

본 발명은 생산지에서 채취된 신선한 전복이 생산자에 의해 직접 찌짐과 아울러 세척, 손질, 건조 후 진공 포장되므로, 상기 전복이 신선한 상태에서 가공 포장되어 상기 전복의 신선도가 확보되고, 상기 전복이 깨끗이 손질된 상태에서 포장되어 상기 전복의 조리 편의성이 향상되는 효과가 있다.

대표도

도 1

색인어

전복, 전복살, 껍데기, 진공 포장, 전복 스테이크, 전복 버터구이, 전복죽

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명에 따른 전복의 포장방법이 도시된 블록도이다.

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 전복의 포장방법 및 포장전복의 조리방법에 관한 것으로서, 특히 전복의 보관성 및 유통성을 향상시키고, 상기 전복의 조리가 간편하며, 즉석에서 전복 식품을 간단하게 조리할 수 있는 전복의 포장방법 및 포장전복의 조리방법에 관한 것이다.

일반적으로 전복은 5~20cm 크기의 타원형으로 형성된 귀모양의 복족류로서, 수심 5~50m 되는 외양의 섬 지방이나 암초에 서식하며, 살은 식용으로 사용되고 껍데기는 한약재나 자개의 재료로 쓰이게 된다.

상기와 같은 전복은 저지방 고단백 식품으로 비타민, 칼슘, 인 등의 미네랄이 풍부하므로, 환자나 노약자 및 수험생 등의 건강증진 및 건강회복을 위해 회, 구이, 죽 등으로 조리되어 섭취하게 된다.

그러나, 종래의 전복은 산지에서 소비자에게까지 활전복 상태로 유통이 이루어져 보관성이 나쁘므로 상기 전복은 유통과정에서 변질될 우려가 높고, 상기 전복의 조리시 소비자가 전복을 직접 손질해야 하므로 전복 식품의 조리가 매우 불편한 문제점이 있다.

상기와 같이 전복의 보관성이 좋지 않음으로서, 상기 전복의 유통시에는 전복의 신선도를 유지하기 위해 별도의 보관 기구와 추가 비용이 필요하게 되고, 상기 전복의 조리시에도 구입된 전복을 모두 조리하게 되어 음식물 쓰레기가 발생할 가능성이 높은 문제점이 있다.

또한, 상기 전복 식품의 조리를 위해서는 상기 전복을 손질해야 할 뿐만 아니라 각종 양념과 부재료를 준비해야 하므로, 상기 전복 식품의 조리방법은 너무 많은 시간이 소요되고, 조리 과정도 매우 복잡함과 아울러 번거로운 문제점이 있다.

특히, 현대 사회는 핵가족화의 확대 및 맞벌이 부부의 증가로 인해 가정에서 식사 준비에 많은 시간과 노력을 투자할 수 없으므로 최근에는 즉석 식품이 인기를 끌고있는 추세이나, 상기 전복 식품은 인스턴트화가 이루어지지 않아 상기 전복 식품의 대중화가 불가능한 문제점이 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 상기한 문제점을 해결하기 위하여 창출된 것으로서, 본 발명의 목적은 전복을 미리 손질한 후 진공 포장함으로써, 상기 전복의 보관성 및 유통성을 향상시키고, 전복의 조리시 전복을 보다 간편하게 이용할 수 있는 전복의 포장방법을 제공하는데 있다.

또한, 본 발명의 다른 목적은 상기 전복의 진공 포장시 별도의 양념과 부재료를 함께 포장함으로써, 누구라도 전복 식품의 요리가 가능하고, 상기 전복 식품을 즉석에서 조리하여 먹을 수 있는 포장전복의 조리방법을 제공하는데 있다.

발명의 구성 및 작용

상기한 과제를 실현하기 위한 본 발명의 전복의 포장방법은 전복을 깨끗한 물로 씻은 후 가열된 증기로 찌는 익힘 단계와, 상기 익힘 단계에서 익혀진 전복을 손질하여 껍데기와 전복살로 분리하는 손질 단계와, 상기 손질 단계에서 분리된 전복살을 세척하여 이물질을 제거하는 세척 단계와, 상기 세척 단계에서 이물질이 제거된 전복살을 건조시키는 건조 단계와, 상기 건조 단계에서 건조된 전복살을 일정 용량으로 진공 포장하는 포장 단계로 구성된 것을 특징으로 한다.

또한, 본 발명의 포장전복의 조리방법에 대한 제 1 실시예는 스테이크 형상으로 포장된 전복을 굽는 제 1 단계와, 상기 전복의 포장시 세트로 포장된 소스를 상기 제 1 단계에서 구워진 전복에 뿌리는 제 2 단계와, 상기 전복에 기호에 따라 다양한 종류의 야채를 곁들이는 제 3 단계로 구성된 것을 특징으로 한다.

또한, 본 발명의 포장전복의 조리방법에 대한 제 2 실시예는 포장된 전복에 칼집을 내는 제 1 단계와, 상기 전복의 포장시 세트로 포장된 참기름과 버터를 상기 제 1 단계에서 가공된 전복에 바르는 제 2 단계와, 상기 제 2 단계에서 참기름과 버터가 묻힌 전복을 굽는 제 3 단계로 구성된 것을 특징으로 한다.

또한, 본 발명의 포장전복의 조리방법에 대한 제 3 실시예는 포장된 전복을 얇게 자르는 제 1 단계와, 상기 전복의 포장시 세트로 포장된 곡물과 조미료 중 곡물을 제 1 단계에서 잘려진 전복과 함께 물을 넣고 끓이는 제 2 단계와, 상기 제 2 단계에서 끓이고 있는 전복과 곡물에 상기 조미료를 기호에 따라 첨가하는 제 3 단계로 구성된 것을 특징으로 한다.

이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시 예를 설명하면 다음과 같다.

도 1은 본 발명에 따른 전복의 포장방법이 도시된 블록도이다.

본 발명에 따른 전복의 포장방법은 도 1에 도시된 바와 같이, 상기 익힘 단계에서는 전복이 깨끗이 손질된 후 가열된 증기에 의해 적당히 익혀지게 된다.(S1 참조)

즉, 상기 전복은 껍데기에 각종 이물질이 묻어 있으므로 술질을 하거나 물로 깨끗이 씻어 이물질을 제거하게 되고, 상기 이물질이 제거된 전복은 대형 가마솥 및 스팀기에 넣어 증기에 의해 찌지면서 상기 전복은 필요한 만큼 적당히 익힘된다.

이때, 상기 전복을 찌는 데 사용된 대형 가마솥 및 스팀기의 물은 모아서 다른 한 쪽에 두게 된다.

손질 단계에서는 상기 익힘 단계에서 익혀진 전복이 생산자에 의해 손질되어 껍데기와 전복살로 분리된다.(S2 참조)

상기와 같이 분리된 껍데기는 상기 전복 찌물과 마찬가지로 한 쪽에 모아 두게 된다.

세척 단계에서는 상기 손질 단계에서 분리된 전복살을 다시 세척하여 이물질을 완전히 제거하게 된다.(S3 참조)

이때, 상기 전복살의 세척에 사용되는 세척수로는 상기 익힘 단계에서 모아둔 전복 찌물이 사용되어 상기 전복살의 맛과 향이 세척으로 인해 저하되는 것을 방지하게 된다.

상기 전복 찌물은 내부에 이물질을 함유할 수 있으므로, 상기 전복살의 세척에 사용되기 전에 미리 필터에 의해 이물질을 걸러내는 것도 가능함은 물론이다.

상기 건조 단계에서는 상기 세척 단계에서 이물질이 제거된 전복살을 건조시키게 된다.(S4 참조)

상기 전복살의 건조방법은 건조에 이용되는 바람에 따라 자연풍 건조와 냉풍 건조로 구분되는 바, 상기 자연풍 건조는 자연풍에 의해 상기 전복살의 건조가 자연스럽게 이루어지고, 상기 냉풍 건조는 냉방 장치로부터 송풍되는 건조한 냉풍에 의해 강제적으로 상기 전복살의 건조가 이루어지게 된다.

따라서, 상기 냉풍 건조는 자연풍 건조에 비해 냉방 장치 및 건조 비용이 추가적으로 소모되나, 상기 자연풍 건조와 달리 장소적, 계절적 영향 없이 언제나 상기 전복살의 건조가 가능하게 된다.

또한, 상기 전복살은 건조 정도에 따라 상기 전복살의 물기가 빠질 때까지 건조하는 약건조와, 상기 전복살이 꼬들꼬들해질 때까지 건조되는 반건조와, 상기 전복살이 약간 딱딱해질 때까지 건조되는 강건조로 구분된다.

상기와 같이 강건조된 전복살은 약건조된 전복살에 비해 변질될 가능성이 적으나, 신선도 및 조리성은 떨어지게 된다.

따라서, 생산자는 전복살의 수요 및 유통 등을 고려하여 적당한 방법으로 건조시키게 되고, 소비자는 요리하고자 하는 전복 식품 및 조리법 등에 따라 알맞게 건조된 전복살을 선택하게 된다.

포장단계에서는 상기 건조 단계에서 건조된 전복살을 일정 크기 및 형상으로 진공 포장하게 된다.(S5 참조)

즉, 상기 포장단계에서는 상기 전복살을 조리하기 편리하도록 적당한 크기와 형상으로 가공하게 되는 바, 상기 전복살을 스테이크 형상으로 가공하거나, 또는 양념이 잘 스며들도록 일측에 칼집을 내던가, 또는 먹기 편하도록 적당한 크기로 절단하게 된다.

이와 같이 가공된 전복살은 포장단계에서 전복살만 진공 포장될 수 있으나, 상대적으로 소비자에게 보다 고급스럽고 신선한 이미지를 줄 수 있도록 상기 전복살은 껍데기에 삽입된 상태로 포장된다.

상기 전복의 껍데기는 손질 단계에서 분리되어 한 쪽에 모아둔 것으로서, 상기 전복살의 진공 포장시 사용될 뿐만 아니라 한약재와 장식재의 원료로도 판매된다.

한편, 상기 포장단계에서는 상기 전복 식품의 조리시에 사용되는 각종 양념과 부재료 등이 함께 포장됨으로서, 전복 요리시 소비자가 양념과 부재료를 준비하는 작업이 생략되어 상기 전복 식품의 조리가 간편하게 된다.

본 발명에 따른 포장전복의 조리방법에 대한 제 1 실시예는, 스테이크 형상으로 가공된 후 진공 포장된 전복살을 포장재에서 꺼내 그릴 및 석쇠 또는 프라이 팬에 놓고 굽게 된다.

상기 전복살이 소비자가 원하는 만큼 구워지게 되면, 상기 구워진 전복살을 그릇에 놓고, 상기 전복살과 함께 세트로 포장된 소스를 상기 구워진 전복살에 뿌리게 된다. 그리고, 소비자의 기호에 따라 야채를 곁들이게 되면 훌륭한 전복 스테이크가 완성된다.

이때, 상기 소스로는 타바스코 소스, 우스터 소스, 양겨자, 캐첩 등이 포장되고, 조미료와 후추 및 소금 등도 별도로 포장된다. 반면에 야채는 소비자가 필요로 할 때 개별적으로 준비하게 되나, 상기 전복 식품의 조리시 소비자의 불편을 최소화시킬 수 있도록 동결 건조된 야채를 상기 전복살에 소스와 함께 포장 수도 있다.

본 발명에 따른 포장전복의 조리방법에 대한 제 2 실시예는, 칼집이 형성되도록 가공된 후 진공 포장된 전복살을 포장재에서 꺼내과 동시에 상기 전복살과 함께 세트로 포장된 참기름과 버터를 상기 전복살에 바르게 된다.

즉, 칼집이 형성된 전복살에 참기름을 바른 후 버터를 바르게 되고, 상기와 같이 참기름과 버터가 발려진 전복살을 오븐이나 생선 그릴에 1분 내지 2분 정도 굽게 되면 전복 버터 구이가 완성된다.

본 발명에 따른 포장전복의 조리방법에 대한 제 3 실시예는, 적당한 크기로 가공된 후 진공 포장된 전복살을 포장재로부터 꺼내 얇게 썰게 된다. 이때, 상기 전복살은 식사하고자 하는 인원수에 따라 알맞은 중량이 사용되도록 상기 포장전복의 개수를 적절히 선택하게 된다.

상기와 같이 얇게 썰린 전복살은 찹쌀, 멍쌀, 통마늘과 함께 물을 넣어 끓이면서, 소금과 후추 등으로 간을 맞추게 되면 전복죽이 완성된다.

여기서, 상기 찹쌀과 멍쌀, 소금과 통마늘 및 후추 등은 상기 전복살과 함께 세트로 포장되고, 특히 상기 찹쌀과 멍쌀은 반반씩 섞인 상태에서 물에 불린 후 건조된 상태에서 포장된다.

발명의 효과

상기와 같이 이루어지는 본 발명에 따른 전복의 포장방법은 생산지에서 채취된 신선한 전복이 생산자에 의해 직접 찌짐과 아울러 세척, 손질, 건조 후 진공 포장되므로, 상기 전복이 신선한 상태에서 가공 포장되어 상기 전복의 신선도가 확보되고, 상기 전복이 깨끗이 손질된 상태에서 포장되어 상기 전복의 조리 편의성이 향상되는 이점이 있다.

또한, 상기와 같이 건조된 상태로 전복이 진공 포장되므로, 상기 전복은 변질 가능성이 저감되어 보관성이 향상되고, 아울러 유통도 편리하게 되는 이점이 있다.

또한, 상기 전복은 다양한 크기로 진공 포장되어 조리시 필요한 양만큼만 사용됨으로 불필요한 음식물 쓰레기의 발생이 저감되고, 아울러 상기 전복은 건조정도에 따라 다양한 종류가 구비됨으로 상기 전복으로 만들려는 음식의 종류 및 조리방법 그리고 소비자의 기호에 따라 적절히 선택 가능하게 되는 이점이 있다.

또한, 본 발명에 따른 포장전복의 조리방법은 전복 식품의 조리 사용되는 소스, 조미료, 곡물, 야채 등이 상기 전복과 함께 포장됨으로서, 소비자에 의해 다양한 전복 식품이 즉석에서 간편하게 조리되고, 아울러 상기 전복 식품의 조리법을 모르는 경우라도 요리가 가능하게 되는 이점이 있다.

또한, 상기와 같이 전복 식품이 인스턴트화되면, 상기 전복 식품의 저변이 확대되어 다수의 사람들이 전복을 즐기게 되고, 그로 인한 상기 전복의 수요 증가로 인해 전복 생산자의 수익이 증대되는 효과가 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

전복을 깨끗한 물로 씻은 후 가열된 증기로 찌는 익힘 단계와;

상기 익힘 단계에서 익혀진 전복을 손질하여 껍데기와 전복살로 분리하는 손질 단계와;

상기 손질 단계에서 분리된 전복살을 세척하여 이물질을 제거하는 세척 단계와;

상기 세척 단계에서 이물질이 제거된 전복살을 건조시키는 건조 단계와;

상기 건조 단계에서 건조된 전복살을 일정 용량으로 진공 포장하는 포장 단계로 구성된 것을 특징으로 하는 전복의 포장 방법.

청구항 2.

제 1 항에 있어서,

상기 세척 단계에서는 상기 익힘 단계에서 전복을 찌는데 사용된 물로 상기 전복살이 세척되는 것을 특징으로 하는 전복의 포장 방법.

청구항 3.

제 1 항에 있어서,

상기 건조 단계에서는 자연풍 또는 냉풍에 의해 상기 전복살이 건조되고, 상기 전복살의 용도 및 유통기한에 따라 건조 정도도가 달라지는 것을 특징으로 하는 전복의 포장 방법.

청구항 4.

제 1 항에 있어서,

상기 포장단계에서는 상기 전복살을 적당한 크기 및 형상으로 가공한 후 상기 전복살만 진공 포장되거나, 또는 상기 전복살이 껍데기에 담겨진 상태로 진공 포장되는 것을 특징으로 하는 전복의 포장 방법.

청구항 5.

제 1 항 또는 제 4 항에 있어서,

상기 포장단계에서는 상기 전복 식품의 조리시에 사용되는 양념 및 부재료 등이 함께 포장되는 것을 특징으로 하는 전복의 포장 방법.

청구항 6.

스테이크 형상으로 포장된 전복을 굽는 제 1 단계와;

상기 전복의 포장시 세트로 포장된 소스를 상기 제 1 단계에서 구워진 전복에 뿌리는 제 2 단계와;

상기 전복에 기호에 따라 다양한 종류의 야채를 곁들이는 제 3 단계로 구성된 것을 특징으로 하는 포장전복의 조리방법.

청구항 7.

포장된 전복에 칼집을 내는 제 1 단계와;

상기 전복의 포장시 세트로 포장된 참기름과 버터를 상기 제 1 단계에서 가공된 전복에 바르는 제 2 단계와;

상기 제 2 단계에서 참기름과 버터가 묻힌 전복을 굽는 제 3 단계로 구성된 것을 특징으로 하는 포장전복의 조리방법.

청구항 8.

포장된 전복을 얇게 자르는 제 1 단계와;

상기 전복의 포장시 세트로 포장된 곡물과 조미료 중 곡물을 제 1 단계에서 잘려진 전복과 함께 물을 넣고 끓이는 제 2 단계와;

상기 제 2 단계에서 끓이고 있는 전복과 곡물에 상기 조미료를 기호에 따라 첨가하는 제 3 단계로 구성된 것을 특징으로 하는 포장전복의 조리방법.

청구항 9.

제 8 항에 있어서,

상기 곡물은 찹쌀과 멥쌀을 섞어 물에 불린 후 건조한 상태로 포장되는 것을 특징으로 하는 포장전복의 조리방법.

도면

도면1

