



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년11월07일  
(11) 등록번호 10-1673288  
(24) 등록일자 2016년11월01일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 23/00 (2016.01) A23L 13/20 (2016.01)  
A23L 27/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류  
A23L 23/00 (2016.08)  
A23L 13/20 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2015-0098142

(22) 출원일자 2015년07월10일

심사청구일자 2015년07월10일

(56) 선행기술조사문헌

음성 맛집 하누연 스찌개, 식후감, 네이버블로그,  
[online], 2014.07.19, 인터넷 <URL:  
http://faori2.blog.me/220063632746>\*

KR101334280 B1

KR100529544 B1

KR1020140008001 A

\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

김구현

경기도 이천시 장호원읍 서동대로8830번길 56,  
106동 701호(이천 장호원 코아루 1단지)

(72) 발명자

김구현

경기도 이천시 장호원읍 서동대로8830번길 56,  
106동 701호(이천 장호원 코아루 1단지)

(74) 대리인

윤의상

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 한지혜

(54) 발명의 명칭 **도가니와 스지를 이용한 탕류 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 스찌개 제조방법에 관한 것으로서, 절단된 삶은 도가니, 스지를 혼합한 혼합물 100g을 기준으로, 느타리 버섯 45g, 대파 10g, 우거지 30g, 다대기 20g, 혼합 육수를 넣고 센불로 5분간 끓여서 제조됨을 특징으로 하는 소 부산물을 이용한 스찌개 제조방법을 제공함으로써 그 목적이 달성된다.

이 스찌개는 도가니,스지의 주요성분인 콜라겐과 느타리버섯에 포함된 영양소가 어우러져 국민건강을 증진 시킬 수 있을 뿐 아니라 위축된 한우의 비선호 부위에 대한 소비를 촉진시켜 축산진흥에 기여할 수 있다.

(52) CPC특허분류

*A23L 27/10* (2016.08)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

가열한 도가니, 스지 혼합물 100g을 기준으로, 느타리 버섯 45g, 대파 10g, 우거지 30g, 다대기 20g, 간마늘 10g, 당면 15g에 혼합 육수를 넣고 센 불로 5분간 끓여서 제조하되,

상기 혼합 육수는 물에 생강, 월계수잎, 통후추, 파뿌리를 첨가하여 끓는 물에 도가니, 스지와 꼬리반골을 넣고 삶은 후 내용물을 분리하고 남은 육수에 대파, 무우, 양파를 넣고 끓인 후 여과한 육수 A에, 다시마, 멸치, 뽕포리를 넣고 끓인 염도 1.4의 육수 B가 중량으로 5:1로 혼합된 것임을 특징으로 하는 소고기를 이용한 스찌개 제조방법.

#### 청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 다대기는 식용유에 양파, 생강을 첨가해 가열하여 유효성분을 추출한 액상유에 중량으로 1:1 비율로 진간장을 넣어 합성액을 조성한 것에 간마늘을 넣고, 일반고추가루와 매운고추가루가 중량으로 10:1로 혼합된 고추가루를 혼합하여 15일을 저온숙성하고 이후 5일간 상온숙성하여 발효시킴을 특징으로 하는 소고기를 이용한 스찌개 제조방법.

#### 청구항 3

삭제

### 발명의 설명

#### 기술 분야

[0001] 본 발명은 탕류의 일종인 "스찌개"의 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는, 소의 비선호 부분육으로 무릎관절연골인 도가니, 소의 힘줄을 지칭하는 스지(すじ)를 주 식재료로 사용하는 탕류의 제조방법에 관한 것이다.

[0002] 본 발명은 지금까지 없었던 탕류의 일종을 제조하는 것이므로 본 발명에서의 탕류를 "스찌개"라 명명하여 기술한다.

#### 배경 기술

[0003] 소고기를 이용한 탕류는 전통적으로 하얀 국물의 곰탕, 도가니탕, 설농탕, 소머리국밥과 고춧가루 사용의 특성상 빨간 국물의 해장국, 육개장, 국밥 등이 있으며 각기 그 제조법이 일반화되어 있다.

[0004] 상기한 도가니탕과 설렁탕, 소머리국밥의 일반적인 조리법은 소의 사골 또는 소머리뼈와 도가니, 스지, 양지, 사태, 소머리를 장시간 가열하여 유효성분 및 뼈의 골수를 추출하여 하얀 색깔이 나는 육수에 삶은 소의 고기 부위를 넣고 재가열하여 완성하는 방식이며, 고춧가루를 사용한 국물이란 특성상 유사한 육개장, 해장국, 국밥 등은 사골육수에 채소와 고추가루 등의 양념을 함께 넣고 미리 가열한 후 간을 맞춰 조리를 완성하는 방법이다.

[0005] 상기와 같이 소고기를 이용한 탕류 특히, 도가니탕은 보통 소고기, 사골에서 추출한 단일육수를 사용하고, 조리법은 고정되어 있으며, 본 발명에서 추구하는 바와 같이 소고기육수와 해산물육수의 혼합육수사용, 발효숙성된 고추가루다대기, 느타리버섯 등을 넣고 도가니와 스지 등을 이용한 탕류는 지금까지 없었다.

### 발명의 내용

#### 해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 지금까지 없었던 소고기 중 비선호부위인 도가니, 스지를 이용해 탕류를 제조하는 방법을 제공함에 그 목적이 있다.

## 과제의 해결 수단

- [0007] 본 발명은 상기와 같은 본 발명의 목적을 달성하기 위해,
- [0008] 식용유에 생강, 양파 등을 첨가해 액상유를 만드는 과정
- [0009] 상기 액상유에 간장, 간마늘, 일반고추가루, 매운고추가루를 첨가해 다대기를 만드는 과정;
- [0010] 스찌개 육수 A를 제조하는 과정;
- [0011] 스찌개 육수 B를 제조하는 과정;
- [0012] 스찌개 육수 A와 스찌개 육수 B의 혼합과정 그리고 스찌개를 제조하는 과정으로 이루어지는, 도가니, 스지를 이용한 탕류의 제조방법을 제공한다.
- [0013] 상기의 과정들은 순차적으로 할 수도 있지만 별도로 과정을 거칠 수도 있다.

## 발명의 효과

- [0014] 본 발명에 의하면 조리과정에서 장시간 가열하여 소고기 단백질의 변형과 식재료의 특성상 발생하는 불쾌한 누린내로 소비가 한정된 부위인 소의 도가니, 스지 등을 일련의 조리과정을 통해 불쾌한 누린내를 없애고 풍미를 가미시켜 대중적 인기식품화 함으로써 비선호 소고기의 소비를 진작시켜 축산발전에 기여하고, 콜라겐이 다량 함유된 도가니, 스지를 통합적인 요리과정을 통해 대중적 건강 음식을 제공하여 국민건강을 증진시키는 효과가 있다.

## 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0015] 이하에서는 본 발명을 보다 상세히 설명한다. 하기의 설명은 본 발명의 이해와 실시를 돕기 위한 것이지 본 발명을 이에 한정하는 것은 아니다.
- [0016] 당업자들은 하기의 특허 청구 범위에 기재된 본 발명의 사상내에서 다양한 변형 및 변경이 있을 수 있음을 이해할 것이다.
- [0017] 본 발명에서의 스찌개는 첫째, 사골, 도가니를 장시간 가열한 결과 뼈의 골수가 추출되어 하얀 국물 위주의 도가니탕과는 달리 단시간 가열 유효성분만을 추출 단백질의 변형시 발생하는 누린내가 없는 혼합 육수에 20일간 숙성 발효시킨 고춧가루 다대기를 넣어 육수가 얼큰하고 시원한 맛을 갖는다.
- [0018] 둘째, 육개장, 해장국, 국밥 등은 육수에 고사리, 토란, 대파, 고추가루 등 채소와 양념을 넣고 가열하여 완성된 국물을 주문시 고객에게 제공하는데, 스찌개는 20일간 숙성 발효시킨 다대기와 느타리버섯, 파, 마늘, 당면을 최종 조리단계에서 혼합 육수에 넣고 가열하여 즉석에서 요리를 완성시키므로 식재료의 식감을 최대한 살릴 수 있다.
- [0019] 셋째, 스찌개는 조리과정에 투입되는 20일간 숙성 발효한 다대기와 느타리버섯이 상호작용을 일으켜 스찌개 고유의 독특한 향이 발생한다.
- [0020] 넷째, 일반적인 탕류는 고기육수 또는 사골육수 등 소고기 또는 소뼈의 성분을 추출한 단일 육수를 사용하나, 스찌개는 도가니, 스지와 꼬리반골에서 유효성분을 추출한 육수 A에 해산물인 다시마, 멸치, 디포리를 가열하여 유효성분을 추출한 육수 B를 섞은 혼합육수를 사용한다.
- [0021] 본 발명에서는 스찌개를 제조함에 있어서 여러 과정을 거칠 수 있는데 하기의 각 과정들은 별도로 개별적으로 진행하여도 된다.
- [0022] 이하에서는 실시예를 통하여 본 발명을 보다 상세히 설명한다.
- [0023] [액상유의 추출]
- [0024] 액상유의 추출은, 식용유 2리터를 용기에 넣고 생강 약 700g, 양파 약 3kg을 첨가한 후 식용유가 끓는 온도까지 열을 가하여 30~40분 추출하는데, 상기 시간이 경과하여 생강, 양파에서 유효성분이 추출되면 찌꺼기를 여과하여 액상유를 얻는다. 이렇게 하여 얻어지는 액상유는 약 1.5ℓ가 조금 넘는다.
- [0025] [다대기 조성과정]
- [0026] 상기의 액상유에 첨가물을 넣어 다대기를 조성하는 과정으로, 액상유 1.5ℓ에 진간장을 중량으로 1:1 비율로 혼

합 한 것에 간마늘 약 2kg와, 매운맛이 약간 나도록 일반고추가루 3kg와, 매운고추가루 300g 즉, 중량으로 10:1로 혼합한 고추가루를 첨가한 다음 고추와 간마늘이 골고루 섞이도록 반죽한 후 15일간 0~2℃의 온도로 저온숙성하고 이후 5일간 상온숙성하여 발효시킨다.

**[0027] [스찌개 육수 A 제조과정]**

[0028] 물 약 60리터에 생강 약 250g, 월계수잎 약 3g, 통후추 약 20g, 파뿌리 약 100g을 첨가하고 가열하여 끓는 물에 한우도가니 약 10kg, 스지 10kg 및 꼬리반골 약 5kg을 넣어 3시간 삶은 후 건져 내어 분리한다. 이렇게하면 유효성분이 추출되고 고기가 단단해짐을 막고 단백질 변형에 따른 군내를 없앨 수 있다. 남은 육수에 대파 약 2kg, 무우 약 2kg, 양파 약 1kg을 넣고 1시간 끓인 후 건져내고 불순물을 여과한다.

**[0029] [스찌개 육수 B 제조]**

[0030] 상기 [스찌개] 육수의 특유의 감칠맛과 시원한 맛을 조성하기 위해 해산물을 이용한 육수 B를 제조한다.

[0031] 다시마 약 150g을 약 6리터의 찬물에서 12시간 불린 다음, 가열하여 물이 끓기 시작함과 동시에 다시마를 건져내고 멸치 약 100g, 뱀포리 약 100g, 염도 1.4 비율이 되게 소금을 넣어 30분 정도 끓여서 육수 B를 제조한다.

**[0032] [육수A와 육수 B의 혼합]**

[0033] 육수 A와 육수 B를 혼합하는데 중량으로 5:1이 되게 하고 혼합된 육수의 염도는 0.8로 맞춘 후 급속 냉동시킨다. 염도가 1.4인 육수 B에 약 다섯배 되게 육수 A를 첨가하면 염도가 약 0.8정도 나온다.

**[0034] [스찌개의 제조]**

[0035] 툇배기에 상기의 도가니, 스지를 약 100g, 느타리 버섯 약 45g, 대파 약 10g, 우거지 약 30g, 상기의 다대기 약 20g, 마늘 10g, 당면 15g 그리고 상기의 혼합 육수를 붓고 일반적인 탕 제조시 넣는 양으로 센불로 약 5분간 끓인다.

[0036] 상기와 같이 하면 본 발명의 스찌개가 완성된다. 완성된 스찌개에는 각자의 취향에 따라 매운고추 등을 더 넣어 식용하면 된다.