



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0085699
(43) 공개일자 2017년07월25일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A21D 2/34 (2006.01) A21D 10/00 (2006.01)
A21D 13/00 (2017.01) A21D 6/00 (2006.01)
A21D 8/06 (2006.01) A22C 17/00 (2006.01)
A23L 23/00 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A21D 2/34 (2013.01)
A21D 10/005 (2013.01)

(21) 출원번호 10-2016-0005147

(22) 출원일자 2016년01월15일

심사청구일자 2016년01월15일

(71) 출원인

(주)창화당

서울특별시 서초구 강남대로 27, AT센터 1203호
(양재동)

주식회사 디에스푸드시스템

경기도 성남시 중원구 사기막골로90번길 23(상대
원동)

(72) 발명자

최상업

서울특별시 서초구 동산로6길 19, 302호(양재동,
현대아파트)

최예지

서울특별시 서초구 동산로6길 19, 302호(양재동,
현대아파트)

(74) 대리인

임평섭

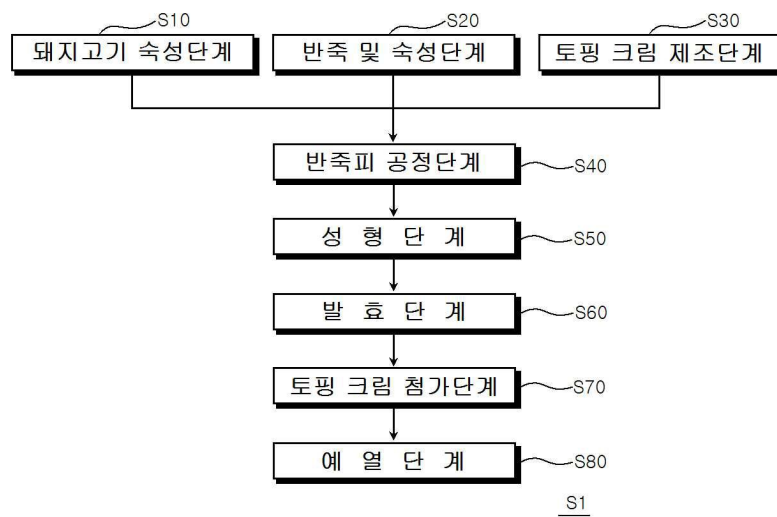
전체 청구항 수 : 총 9 항

(54) 발명의 명칭 베이크 번 제조 방법

(57) 요약

본 발명은 빵의 부드러운 식감과 돼지고기의 쫄깃쫄깃한 식감을 동시에 제공함과 동시에 빵의 내부에 옥수수크립을 첨가하여 빵의 담백한 풍미와 옥수수크립의 달콤한 풍미를 동시에 제공할 수 있고, 옥수수크립에 돼지고기를 15 ~ 17시간 동안 보관하여 숙성시킴으로써 영양뿐만 아니라 풍미를 더욱 높일 수 있으며, 함유성분들 및 각 성분의 함유량을 조절하여 옥수수크립을 제조함으로써 담백하면서도 달콤한 맛을 제공할 수 있고, 성형물 발효 이후 토핑크립을 성형물의 상부에 얹힌 후 예열시킴으로써 더욱 달콤한 맛을 제공할 수 있는 베이크 번 제조방법에 관한 것이다.

대표도 - 도2



(52) CPC특허분류

A21D 10/007 (2013.01)

A21D 13/31 (2017.01)

A21D 6/003 (2013.01)

A21D 8/06 (2013.01)

A22C 17/0006 (2013.01)

A23C 13/14 (2013.01)

A23L 23/00 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

밀가루 반죽 내부에 돼지고기를 첨가한 베이크 번 제조 방법에 있어서:

돼지고기의 핏물을 제거하며, 양념에 숙성시키는 돼지고기 숙성단계;

반죽을 제조 및 숙성시키는 반죽 제조 및 숙성단계;

상기 반죽 제조 및 숙성단계에 의한 반죽을 덩이로 떼어낸 후 직경 7.0 ~ 7.5cm의 원형으로 얇게 펴서 반죽피를 제조하는 반죽피 공정단계;

상기 반죽피 공정단계에 의해 제조된 반죽피를 얇게 펼쳐진 상태로 배치시킨 후 일면의 중앙에 상기 돼지고기 숙성단계에 의해 숙성된 돼지고기를 안착시키며, 돼지고기가 안착된 반죽피를 구 형상으로 성형하는 성형단계;

상기 성형단계에 의한 성형물을 28 ~ 32℃의 온도 및 65 ~ 75의 습도로 40 ~ 50분 동안 가열하여 성형물을 발효시키는 발효단계;

상기 발효단계에 의한 성형물을 170 ~ 190℃의 온도로 13 ~ 17분 동안 가열시키는 예열단계를 포함하는 베이크 번 제조 방법.

청구항 2

청구항 제1항에 있어서, 상기 돼지고기 숙성단계는

간장 2.10 ~ 2.70 중량%, 설탕 4.30 ~ 5.00 중량%, 물엿 3.6 ~ 4.0 중량%, 해설탕 4.0 ~ 4.3 중량%, 춘장 2.10 ~ 2.70 중량%, 캡사이신 0.03 ~ 1.00 중량%, 굴소스 11.50 ~ 12.30 중량%, 매실 16.00 ~ 9.90 중량%, 정제수 57.0 ~ 63.0 중량%, 감자전분 1.40 ~ 1.70 중량%의 첨가물들을 준비한 후 준비된 첨가물들을 혼합시켜 바비큐 소스를 제조하는 바비큐 소스 제조단계;

돼지고기를 1.0 ~ 1.4cm의 크기로 절단시키는 절단단계;

상기 절단단계에 의해 절단된 돼지고기를 정제수가 담긴 용액에 2 ~ 3시간 동안 수용하여 돼지고기의 핏물을 제거하는 핏물제거단계;

상기 핏물제거단계를 수행한 돼지고기의 수분을 제거하는 탈수단계;

상기 바비큐 소스 제조단계에 의해 제조된 바비큐 소스가 수용된 용기에, 상기 탈수단계에 의해 수분이 제거된 돼지고기를 투입시킨 후 15 ~ 17시간 동안 보관하는 숙성단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 베이크 번 제조 방법.

청구항 3

밀가루 반죽 내부에 옥수수크림을 첨가한 베이크 번 제조 방법에 있어서:

옥수수크림을 제조하는 옥수수크림 제조단계;

반죽을 제조 및 숙성시키는 반죽 제조 및 숙성단계;

상기 반죽 제조 및 숙성단계에 의한 반죽을 덩이로 떼어낸 후 직경 7.0 ~ 7.5cm의 원형으로 얇게 펴서 반죽피를 제조하는 반죽피 공정단계;

상기 반죽피 공정단계에 의해 제조된 반죽피를 얇게 펼쳐진 상태로 배치시킨 후 일면의 중앙에 상기 옥수수크림 제조단계에 의해 제조된 옥수수크림을 안착시키며, 옥수수크림이 안착된 반죽피를 구 형상으로 성형하는 성형단계;

상기 성형단계에 의한 성형물을 28 ~ 32℃의 온도 및 65 ~ 75의 습도로 40 ~ 50분 동안 가열하여 성형물을 발효시키는 발효단계;

상기 발효단계에 의한 성형물을 170 ~ 190℃의 온도로 13 ~ 17분 동안 가열시키는 예열단계를 포함하는 베이킹 번 제조 방법.

청구항 4

청구항 제3항에 있어서, 상기 옥수수크림 제조단계는

옥수수콘 60.0 ~ 65.0 중량%와, 우유 10.0 ~ 12.0 중량%, 설탕 8.0 ~ 9.0 중량%, 정제수 8.0 ~ 9.0 중량%, 단백질 3 ~ 4 중량%를 포함하는 밀가루 2.0 ~ 3.0 중량%, 계란 2.0 ~ 2.5 중량%, 파마산치즈 3.0 ~ 4.0 중량%, 버터 1.0 ~ 1.5 중량%, 감자전분 0.5 ~ 0.6 중량%를 준비하는 첨가물 준비단계;

소정의 부피를 갖는 솥을 가열하는 가열단계;

상기 가열단계에 의해 가열된 솥으로 상기 첨가물 준비단계에 의해 준비된 첨가물들을 투입시키며, 투입된 첨가물이 혼합되도록 첨가물들을 교반시키는 첨가물 투입단계;

상기 첨가물 투입단계(S113)를 수행한 혼합물을 냉각시키는 냉각단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 베이킹 번 제조 방법.

청구항 5

청구항 제4항에 있어서, 상기 첨가물 투입단계는 가열된 솥에, 설탕, 계란, 우유, 정제수, 옥수수콘, 파마산치즈, 버터의 순서대로 첨가물을 투입시키며, 불의 끝이 솥의 바닥에 닿을 정도의 세기의 중불로 3 ~ 4분 동안 가열시키면서 첨가물들을 혼합시키고, 밀가루를 투입하여 농도를 맞추는 것을 특징으로 하는 베이킹 번 제조 방법.

청구항 6

청구항 제2항 또는 제4항에 있어서, 상기 반죽 제조 및 숙성단계는

단백질 7 ~ 8 중량%를 포함하는 밀가루 82.00 ~ 84.00 중량%와, 설탕 0.50 ~ 0.75 중량%, 탈지분유 0.10 ~ 0.20 중량%, 이스트 0.10 ~ 0.20 중량%, 계란 0.30 ~ 0.50 중량%, 버터 2.60 ~ 3.20 중량%, 정제수 12.50 ~ 13.20 중량%를 준비하는 반죽 첨가물 준비단계;

상기 반죽 첨가물 준비단계에 의해 준비된 첨가물들을 혼합시킨 후 반죽을 수행하는 반죽단계;

상기 반죽단계를 수행한 반죽을 저온 5 ~ 6℃로 12 ~ 13시간 동안 숙성시키는 저온 숙성단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 베이킹 번 제조 방법.

청구항 7

청구항 제6항에 있어서, 상기 반죽단계는 110 ~ 120 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 혼합물을 믹싱하는 제1 반죽단계와, 제1 반죽단계에 의해 믹싱된 반죽을 다시 200 ~ 210 rpm의 회전속도로 5 ~ 7분 동안 믹싱하는 제2 반죽단계와, 제2 반죽단계에 의해 믹싱된 반죽을 다시 320 ~ 340 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 믹싱하는 제3 반죽단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 베이킹 번 제조 방법.

청구항 8

청구항 제7항에 있어서, 상기 베이킹 번 제조 방법은 상기 반죽과 공정단계 이전에 진행되는 토핑 크림 제조단계와, 상기 발효단계 이후에 진행되는 토핑 크림 첨가단계를 더 포함하고,

상기 토핑 크림 제조단계는 단백질 7 ~ 8 중량%를 포함하는 밀가루 92.5 ~ 94.0 중량%와, 탈지분유 0.1 ~ 0.6 중량%, 설탕 1.1 ~ 1.5 중량%, 우유 1.8 ~ 2.4 중량%, 식물성 기름인 쇼트닝(Shortening) 1.9 ~ 2.1 중량%, 계란 1.0 ~ 1.2 중량%를 준비하는 크림 첨가물 준비단계와, 상기 크림 첨가물 준비단계에 의해 준비된 첨가물을 혼합시키는 믹싱단계를 포함하고,

상기 토핑 크림 첨가단계는 상기 발효단계에 의해 발효된 성형물의 상부에, 상기 토핑 크림 준비단계에 의해 제조된 토핑 크림을 얹어주는 공정단계인 것을 특징으로 하는 베이킹 번 제조 방법.

청구항 9

청구항 제8항에 있어서, 상기 토핑 크림 준비단계의 상기 믹싱단계는

상기 크림 첨가물 준비단계에 의해 준비된 첨가물들을 110 ~ 120 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 믹싱하는 제1 믹싱단계와, 상기 제1 믹싱단계에 의해 혼합된 혼합물을 다시 200 ~ 210 rpm의 회전속도로 5 ~ 6분 동안 믹싱하는 제2 믹싱단계와, 상기 제2 믹싱단계에 의해 혼합된 혼합물을 다시 320 ~ 340 rpm의 회전속도로 7 ~ 8분 동안 믹싱하는 제3 믹싱단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 베이크 번 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 베이크 번 제조 방법에 관한 것으로서, 상세하게로는 영양 및 기능성을 개선함과 동시에 식감 및 풍미가 우수한 베이크 번 제조 방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 최근 들어 식생활 패턴이 간편화됨과 동시에 채식 위주에서 육식 위주로 서구화되고, 맛벌이 부부가 증가함에 따라 식생활에서 취식이 용이하면서 간편한 빵을 섭취하는 비율이 급격하게 증가하고 있는 추세이다.

[0003] 일반적으로 빵은 밀가루를 주원료로 하여 밀가루 반죽에 여러 가지 다양한 첨가물을 넣고 반죽하여 오븐에 굽는 형태로 제조되고, 첨가되는 첨가물, 빵을 제조하는 형태에 따라 다양한 맛, 식감을 낼 수 있다.

[0004] 이러한 빵은 취식이 용이할 뿐만 아니라 취식 후 처리가 간단하며, 다양한 맛의 섭취가 가능한 장점이 있으나, 대부분의 성분이 밀가루로 형성되어 단백질을 비롯한 영양소가 부족하며, 소화가 빠르게 진행되어 공복감이 쉽게 느껴지는 단점을 갖는다.

[0005] 이에 따라 빵에 다양한 식품 원료를 첨가하여 빵의 영양, 기능성 및 맛을 높이기 위한 다양한 연구가 이루어지고 있다.

[0006] 도 1은 국내등록특허 제10-1238412호(발명의 명칭 : 한우 불고기 주머니 빵의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 한우 불고기 주머니 빵)에 개시된 주머니 빵을 나타내는 실사진이다.

[0007] 도 1의 주머니 빵(이하 종래기술이라고 함)(100)은 빵(110)과, 빵의 내부에 형성되는 속재료(120)로 이루어지고, 속재료(120)는 한우, 야채 및 각종 첨가물을 포함한다.

[0008] 이와 같이 구성되는 종래기술(100)의 제조 과정은 한우를 각종 첨가물과 혼합하여 양념한 후 가열하여 익히는 준비단계와, 야채를 준비하는 단계와, 주머니 모양의 빵 내부에 한우 및 야채를 포함하는 속재료를 충전시키는 충전단계로 이루어진다.

[0009] 이러한 종래기술(100)은 주머니 빵의 내부에 한우가 형성됨으로써 한우에 의하여 단백질을 비롯한 영양소가 개선될 뿐만 아니라 소화가 느리게 진행되는 장점을 갖는다.

[0010] 그러나 종래기술(100)은 고가의 한우가 속재료에 첨가되기 때문에 재료구입비용이 높은 단점을 갖고, 이러한 문제점을 극복하기 위하여 한우 대신 저가인 돼지고기를 첨가한다고 가정하더라도, 종래기술(100)에는 돼지고기 특유의 비린내를 제거하기 위한 방법 및 공정이 기재되어 있지 않아 식감이 떨어지게 된다.

[0011] 또한 종래기술(100)은 한우를 포함한 속재료를 익히는 단계와, 주머니 빵을 제조하는 단계가 별도로 분리되게 진행되고, 단순히 기 제조된 주머니 빵의 내부에 속재료를 충전시키는 방식으로만 이루어지기 때문에 맛이 떨어지는 문제점이 발생한다.

[0012] 또한 종래기술(100)은 육류가 첨가되는 점을 감안하여 밀가루 반죽의 함유성분들 및 상기 함유성분들의 적정비율을 제시할 수 있으나, 이러한 밀가루 반죽에 대한 기재가 전혀 이루어지지 않아 맛이 떨어지는 문제점이 발생한다.

[0013] 즉 1)빵의 부드러운 식감과 속재료의 쫄깃쫄깃한 식감을 동시에 제공할 수 있고, 2)재료구입비용이 비싸지 않으며, 3)식감 및 풍미를 획기적으로 높일 수 있는 베이크 번에 대한 연구가 시급한 실정이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0014] 본 발명은 이러한 문제를 해결하기 위한 것으로, 본 발명의 해결과제는 빵의 부드러운 식감과 돼지고기의 쫄깃 쫄깃한 식감을 동시에 제공할 수 있는 베이크 번 제조 방법을 제공하기 위한 것이다.
- [0015] 또한 본 발명의 다른 해결과제는 빵의 내부에 옥수수크림을 첨가하여 빵의 담백한 풍미와 옥수수크림의 달콤한 풍미를 동시에 제공할 수 있는 베이크 번 제조 방법을 제공하기 위한 것이다.
- [0016] 또한 본 발명의 또 다른 해결과제는 돼지고기 첨가 시 간장 2.10 ~ 2.70 중량%와, 설탕 4.30 ~ 5.00 중량%, 물엿 3.6 ~ 4.0 중량%, 해설탕 4.0 ~ 4.3 중량%, 춘장 2.10 ~ 2.70 중량%, 캡사이신 0.03 ~ 1.00 중량%, 굴소스 11.50 ~ 12.30 중량%, 매실 16.00 ~ 9.90 중량%, 정제수 57.0 ~ 63.0 중량%, 감자전분 1.40 ~ 1.70 중량%의 첨가물들이 혼합된 바비큐 소스에, 1.0 ~ 1.4cm로 절단된 돼지고기들을 15 ~ 17시간 동안 보관하여 숙성시킴으로써 영양뿐만 아니라 풍미를 더욱 높일 수 있는 베이크 번 제조방법을 제공하기 위한 것이다.
- [0017] 또한 본 발명의 또 다른 해결과제는 옥수수크림 첨가 시 옥수수 60.0 ~ 65.0 중량%와, 우유 10.0 ~ 12.0 중량%, 설탕 8.0 ~ 9.0 중량%, 정제수 8.0 ~ 9.0 중량%, 단백질 3 ~ 4 중량%를 포함하는 밀가루 2.0 ~ 3.0 중량%, 계란 2.0 ~ 2.5 중량%, 파마산치즈 3.0 ~ 4.0 중량%, 버터 1.0 ~ 1.5 중량%, 감자전분 0.5 ~ 0.6 중량%를 혼합하여 옥수수크림을 제조함으로써 담백하면서도 달콤한 맛을 제공할 수 있는 베이크 번 제조방법을 제공하기 위한 것이다.
- [0018] 또한 본 발명의 또 다른 해결과제는 성형물 발효 이후 토핑크림을 성형물의 상부에 얹힌 후 예열시킴으로써 더욱 달콤한 맛을 제공할 수 있는 베이크 번 제조방법을 제공하기 위한 것이다.

과제의 해결 수단

- [0019] 상기 과제를 해결하기 위한 본 발명의 해결수단은 밀가루 반죽 내부에 돼지고기를 첨가한 베이크 번 제조 방법에 있어서: 돼지고기의 핏물을 제거하며, 양념에 숙성시키는 돼지고기 숙성단계; 반죽을 제조 및 숙성시키는 반죽 제조 및 숙성단계; 상기 반죽 제조 및 숙성단계에 의한 반죽을 덩이로 떼어낸 후 직경 7.0 ~ 7.5cm의 원형으로 얇게 펴서 반죽피를 제조하는 반죽피 공정단계; 상기 반죽피 공정단계에 의해 제조된 반죽피를 얇게 펼쳐진 상태로 배치시킨 후 일면의 중앙에 상기 돼지고기 숙성단계에 의해 숙성된 돼지고기를 안착시키며, 돼지고기가 안착된 반죽피를 구 형상으로 성형하는 성형단계; 상기 성형단계에 의한 성형물을 28 ~ 32℃의 온도 및 65 ~ 75%의 습도로 40 ~ 50분 동안 가열하여 성형물을 발효시키는 발효단계; 상기 발효단계에 의한 성형물을 170 ~ 190℃의 온도로 13 ~ 17분 동안 가열시키는 예열단계를 포함하는 것이다.
- [0020] 또한 본 발명에서 상기 돼지고기 숙성단계는 간장 2.10 ~ 2.70 중량%와, 설탕 4.30 ~ 5.00 중량%, 물엿 3.6 ~ 4.0 중량%, 해설탕 4.0 ~ 4.3 중량%, 춘장 2.10 ~ 2.70 중량%, 캡사이신 0.03 ~ 1.00 중량%, 굴소스 11.50 ~ 12.30 중량%, 매실 16.00 ~ 9.90 중량%, 정제수 57.0 ~ 63.0 중량%, 감자전분 1.40 ~ 1.70 중량%의 첨가물들을 준비한 후 준비된 첨가물들을 혼합시켜 바비큐 소스를 제조하는 바비큐 소스 제조단계; 돼지고기를 1.0 ~ 1.4cm의 크기로 절단시키는 절단단계; 상기 절단단계에 의해 절단된 돼지고기를 정제수가 담긴 용액에 2 ~ 3시간 동안 수용하여 돼지고기의 핏물을 제거하는 핏물제거단계; 상기 핏물제거단계를 수행한 돼지고기의 수분을 제거하는 탈수단계; 상기 바비큐 소스 제조단계에 의해 제조된 바비큐 소스가 수용된 용기에, 상기 탈수단계에 의해 수분이 제거된 돼지고기를 투입시킨 후 15 ~ 17시간 동안 보관하는 숙성단계를 포함하는 것이 바람직하다.
- [0021] 또한 본 발명의 다른 해결수단은 밀가루 반죽 내부에 옥수수크림을 첨가한 베이크 번 제조 방법에 있어서: 옥수수크림을 제조하는 옥수수크림 제조단계; 반죽을 제조 및 숙성시키는 반죽 제조 및 숙성단계; 상기 반죽 제조 및 숙성단계에 의한 반죽을 덩이로 떼어낸 후 직경 7.0 ~ 7.5cm의 원형으로 얇게 펴서 반죽피를 제조하는 반죽피 공정단계; 상기 반죽피 공정단계에 의해 제조된 반죽피를 얇게 펼쳐진 상태로 배치시킨 후 일면의 중앙에 상기 옥수수크림 제조단계에 의해 제조된 옥수수크림을 안착시키며, 옥수수크림이 안착된 반죽피를 구 형상으로 성형하는 성형단계; 상기 성형단계에 의한 성형물을 28 ~ 32℃의 온도 및 65 ~ 75%의 습도로 40 ~ 50분 동안 가열하여 성형물을 발효시키는 발효단계; 상기 발효단계에 의한 성형물을 170 ~ 190℃의 온도로 13 ~ 17분 동안 가열시키는 예열단계를 포함하는 것이다.
- [0022] 또한 본 발명에서 상기 옥수수크림 제조단계는 옥수수 60.0 ~ 65.0 중량%와, 우유 10.0 ~ 12.0 중량%, 설탕 8.0 ~ 9.0 중량%, 정제수 8.0 ~ 9.0 중량%, 단백질 3 ~ 4 중량%를 포함하는 밀가루 2.0 ~ 3.0 중량%, 계란 2.0 ~ 2.5 중량%, 파마산치즈 3.0 ~ 4.0 중량%, 버터 1.0 ~ 1.5 중량%, 감자전분 0.5 ~ 0.6 중량%를 준비하는 첨가물 준비단계; 소정의 부피를 갖는 솔을 가열하는 가열단계; 상기 가열단계에 의해 가열된 솔로 상기 첨가물 준비단계에 의해 준비된 첨가물들을 투입시키며, 투입된 첨가물이 혼합되도록 첨가물들을 교반시키는 첨가물 투

입단계; 상기 첨가물 투입단계(S113)를 수행한 혼합물을 냉각시키는 냉각단계를 포함하는 것이 바람직하다.

[0023] 또한 본 발명에서 상기 첨가물 투입단계는 가열된 술에, 설탕, 계란, 우유, 정제수, 옥수수콘, 파마산치즈, 버터의 순서대로 첨가물을 투입시키며, 불의 끝이 술의 바닥에 닿을 정도의 세기의 중불로 3 ~ 4분 동안 가열시키면서 첨가물들을 혼합시키고, 밀가루를 투입하여 농도를 맞추는 것이 바람직하다.

[0024] 또한 본 발명에서 상기 반죽 제조 및 숙성단계는 단백질 7 ~ 8 중량%를 포함하는 밀가루 82.00 ~ 84.00 중량%와, 설탕 0.50 ~ 0.75 중량%, 탈지분유 0.10 ~ 0.20 중량%, 이스트 0.10 ~ 0.20 중량%, 계란 0.30 ~ 0.50 중량%, 버터 2.60 ~ 3.20 중량%, 정제수 12.50 ~ 13.20 중량%를 준비하는 반죽 첨가물 준비단계; 상기 반죽 첨가물 준비단계에 의해 준비된 첨가물들을 혼합시킨 후 반죽을 수행하는 반죽단계; 상기 반죽단계를 수행한 반죽을 저온 5 ~ 6℃로 12 ~ 13시간 동안 숙성시키는 저온 숙성단계를 포함하는 것이 바람직하다.

[0025] 또한 본 발명에서 상기 반죽단계는 110 ~ 120 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 혼합물을 믹싱하는 제1 반죽단계와, 제1 반죽단계에 의해 믹싱된 반죽을 다시 200 ~ 210 rpm의 회전속도로 5 ~ 7분 동안 믹싱하는 제2 반죽단계와, 제2 반죽단계에 의해 믹싱된 반죽을 다시 320 ~ 340 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 믹싱하는 제3 반죽단계를 포함하는 것이 바람직하다.

[0026] 또한 본 발명에서 상기 베이킹 번 제조 방법은 상기 반죽과 공정단계 이전에 진행되는 토핑 크림 제조단계와, 상기 발효단계 이후에 진행되는 토핑 크림 첨가단계를 더 포함하고, 상기 토핑 크림 제조단계는 단백질 7 ~ 8 중량%를 포함하는 밀가루 92.5 ~ 94.0 중량%와, 탈지분유 0.1 ~ 0.6 중량%, 설탕 1.1 ~ 1.5 중량%, 우유 1.8 ~ 2.4 중량%, 식물성 기름인 쇼트닝(Shortening) 1.9 ~ 2.1 중량%, 계란 1.0 ~ 1.2 중량%를 준비하는 크림 첨가물 준비단계와, 상기 크림 첨가물 준비단계에 의해 준비된 첨가물을 혼합시키는 믹싱단계를 포함하고, 상기 토핑 크림 첨가단계는 상기 발효단계에 의해 발효된 성형물의 상부에, 상기 토핑 크림 준비단계에 의해 제조된 토핑 크림을 얹어주는 공정단계인 것이 바람직하다.

[0027] 또한 본 발명에서 상기 토핑 크림 준비단계의 상기 믹싱단계는 상기 크림 첨가물 준비단계에 의해 준비된 첨가물들을 110 ~ 120 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 믹싱하는 제1 믹싱단계와, 상기 제1 믹싱단계에 의해 혼합된 혼합물을 다시 200 ~ 210 rpm의 회전속도로 5 ~ 6분 동안 믹싱하는 제2 믹싱단계와, 상기 제2 믹싱단계에 의해 혼합된 혼합물을 다시 320 ~ 340 rpm의 회전속도로 7 ~ 8분 동안 믹싱하는 제3 믹싱단계를 포함하는 것이 바람직하다.

발명의 효과

[0028] 상기 과제와 해결수단을 갖는 본 발명에 따르면 빵의 부드러운 식감과 돼지고기의 쫄깃쫄깃한 식감을 동시에 제공할 수 있다.

[0029] 또한 본 발명에 의하면 빵의 내부에 옥수수크림을 첨가하여 빵의 담백한 풍미와 옥수수크림의 달콤한 풍미를 동시에 제공할 수 있다.

[0030] 또한 본 발명에 의하면 돼지고기 첨가 시 간장 2.10 ~ 2.70 중량%와, 설탕 4.30 ~ 5.00 중량%, 물엿 3.6 ~ 4.0 중량%, 해설탕 4.0 ~ 4.3 중량%, 춘장 2.10 ~ 2.70 중량%, 캡사이신 0.03 ~ 1.00 중량%, 굴소스 11.50 ~ 12.30 중량%, 매실 16.00 ~ 9.90 중량%, 정제수 57.0 ~ 63.0 중량%, 감자전분 1.40 ~ 1.70 중량%의 첨가물들이 혼합된 바비큐 소스에, 1.0 ~ 1.4cm로 절단된 돼지고기들을 15 ~ 17시간 동안 보관하여 숙성시킴으로써 영양뿐만 아니라 풍미를 더욱 높일 수 있다.

[0031] 또한 본 발명에 의하면 옥수수크림 첨가 시 옥수수콘 60.0 ~ 65.0 중량%와, 우유 10.0 ~ 12.0 중량%, 설탕 8.0 ~ 9.0 중량%, 정제수 8.0 ~ 9.0 중량%, 단백질 3 ~ 4 중량%를 포함하는 밀가루 2.0 ~ 3.0 중량%, 계란 2.0 ~ 2.5 중량%, 파마산치즈 3.0 ~ 4.0 중량%, 버터 1.0 ~ 1.5 중량%, 감자전분 0.5 ~ 0.6 중량%를 혼합하여 옥수수크림을 제조함으로써 담백하면서도 달콤한 맛을 제공할 수 있다.

[0032] 또한 본 발명에 의하면 성형물 발효 이후 토핑크림을 성형물의 상부에 얹은 후 예열시킴으로써 더욱 달콤한 맛을 제공할 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0033] 도 1은 국내등록특허 제10-1238412호(발명의 명칭 : 한우 불고기 주머니빵의 제조방법 및 상기 방법으로 제조된 한우 불고기 주머니빵)에 개시된 주머니빵을 나타내는 실사진이다.

도 2는 본 발명의 일실시예인 베이크 번 제조 방법을 나타내는 공정순서도이다.

도 3은 도 2의 돼지고기 숙성단계를 나타내는 공정순서도이다.

도 4는 도 2의 반죽 제조 및 숙성단계를 나타내는 공정순서도이다.

도 5는 도 2의 토핑 크림 제조단계를 나타내는 공정순서도이다.

도 6은 본 발명의 일실시예인 베이크 번을 나타내는 실사진이다.

도 7은 도 2의 예열단계를 나타내는 실사진이다.

도 8은 본 발명의 제2 실시예인 베이크 번 제조 방법을 나타내는 공정순서도이다.

도 9는 도 8의 옥수수크림 제조단계를 나타내는 공정순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0034] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 일실시예를 설명하기로 한다.
- [0035] 도 2는 본 발명의 일실시예인 베이크 번 제조 방법을 나타내는 공정순서도이고, 도 3은 도 2의 돼지고기 숙성단계를 나타내는 공정순서도이다.
- [0036] 도 2 베이크 번 제조 방법(S1)은 돼지고기 숙성 단계(S10)와, 반죽 및 숙성 단계(S20), 토핑 크림 제조단계(S30), 반죽피 공정단계(S40), 성형단계(S50), 발효단계(S60), 토핑 크림 첨가단계(S70), 예열단계(S80)로 이루어진다.
- [0037] 돼지고기 숙성단계(S10)는 빵의 내부에 충전 되는 돼지고기를 제조하기 위한 공정 단계이다.
- [0038] 또한 돼지고기 숙성단계(S10)는 도 3에 도시된 바와 같이, 바비큐 소스 제조단계(S11)와, 절단단계(S12), 핏물 제거단계(S13), 탈수단계(S14), 숙성단계(S15)로 이루어진다.
- [0039] 바비큐 소스 제조단계(S11)는 간장 2.10 ~ 2.70 중량%와, 설탕 4.30 ~ 5.00 중량%, 물엿 3.6 ~ 4.0 중량%, 해선장 4.0 ~ 4.3 중량%, 춘장 2.10 ~ 2.70 중량%, 캡사이신 0.03 ~ 1.00 중량%, 굴소스 11.50 ~ 12.30 중량%, 매실 16.00 ~ 9.90 중량%, 정제수 57.0 ~ 63.0 중량%, 감자전분 1.40 ~ 1.70 중량%의 첨가물들을 준비한 후 준비된 첨가물들을 혼합시킨다.
- [0040] 절단단계(S12)는 돼지고기를 1.0 ~ 1.4 cm의 크기로 절단시키는 공정 단계이다.
- [0041] 핏물제거단계(S13)는 절단단계(S12)에 의해 소정의 크기로 절단된 돼지고기를 정제수가 담긴 용기에 2 ~ 3 시간 동안 수용하여 돼지고기의 핏물을 제거하는 공정단계이다.
- [0042] 탈수단계(S14)는 핏물제거단계(S13)에 의해 2 ~ 3 시간 동안 정제수에 저장된 돼지고기를 꺼낸 후 탈수장비를 이용하여 돼지고기의 수분을 제거하는 공정 단계이다.
- [0043] 숙성단계(S15)는 바비큐 소스 제조단계(S11)에 의해 제조된 바비큐 소스가 수용된 용기에, 탈수단계(S14)에 의해 수분이 제거된 돼지고기를 투입시킨 후 15 ~ 17시간 동안 보관하여 돼지고기를 양념소스로 숙성시키는 공정 단계이며, 돼지고기를 바비큐 소스에 절여 돼지고기의 맛을 높임과 동시에 돼지고기 특유의 비린 향 및 냄새를 제거한다.
- [0044] 도 4는 도 2의 반죽 제조 및 숙성단계를 나타내는 공정순서도이다.
- [0045] 도 4의 반죽 제조 및 숙성단계(S20)는 본 발명의 반죽피를 형성하기 위한 반죽을 제조하기 위한 공정 단계이다.
- [0046] 또한 반죽 제조 및 숙성단계(S20)는 도 4에 도시된 바와 같이, 단백질 7 ~ 8 중량%를 포함하는 밀가루 82.00 ~ 84.00 중량%와, 설탕 0.50 ~ 0.75 중량%, 탈지분유 0.10 ~ 0.20 중량%, 이스트 0.10 ~ 0.20 중량%, 계란 0.30 ~ 0.50 중량%, 버터 2.60 ~ 3.20 중량%, 정제수 12.50 ~ 13.20 중량%를 준비하는 반죽 첨가물 준비단계(S21)와, 반죽 첨가물 준비단계(S21)에 의해 준비된 첨가물들을 혼합시킨 후 반죽을 수행하는 반죽단계(S22)와, 반죽단계(S22)를 수행한 반죽을 저온 5 ~ 6℃로 12 ~ 13시간 동안 숙성시키는 저온 숙성단계(S23)로 이루어진다.
- [0047] 이때 반죽단계(S22)는 통상의 버티컬 반죽기를 이용하여 반죽을 수행하였으며, 상세하게로는 110 ~ 120 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 혼합물을 믹싱하는 제1 반죽단계와, 제1 반죽단계에 의해 믹싱된 반죽을 다시 200 ~

210 rpm의 회전속도로 5 ~ 7분 동안 믹싱하는 제2 반죽단계와, 제2 반죽단계에 의해 믹싱된 반죽을 다시 320 ~ 340 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 믹싱하는 제3 반죽단계로 이루어진다.

[0048] 도 5는 도 2의 토핑 크림 제조단계를 나타내는 공정순서도이다.

[0049] 도 5의 토핑 크림 제조단계(S30)는 단백질 7 ~ 8 중량%를 포함하는 밀가루 92.5 ~ 94.0 중량%와, 탈지분유 0.1 ~ 0.6 중량%, 설탕 1.1 ~ 1.5 중량%, 우유 1.8 ~ 2.4 중량%, 식물성 기름인 쇼트닝(Shortening) 1.9 ~ 2.1 중량%, 계란 1.0 ~ 1.2 중량%를 준비하는 크림 첨가물 준비단계(S31)와, 크림 첨가물 준비단계(S31)에 의해 준비된 첨가물을 혼합시키는 믹싱단계(S32)로 이루어진다.

[0050] 믹싱단계(S32)는 크림 첨가물 준비단계(S31)에 의해 준비된 첨가물들이 균일하게 혼합되도록 공지된 버티컬 믹서기를 이용하여 첨가물들을 혼합 및 믹싱 시키는 공정 단계이며, 상세하게로는 첨가물을 110 ~ 120 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 믹싱하는 제1 믹싱단계와, 제1 믹싱단계에 의해 혼합된 혼합물을 다시 200 ~ 210 rpm의 회전속도로 5 ~ 6분 동안 믹싱하는 제2 믹싱단계와, 제2 믹싱단계에 의해 혼합된 혼합물을 다시 320 ~ 340 rpm의 회전속도로 7 ~ 8분 동안 믹싱하는 제3 믹싱단계로 이루어진다.

[0051] 도 2의 반죽피 공정단계(S40)는 반죽 제조 및 숙성단계(S20)에 의해 5 ~ 6℃로 12 ~ 13시간 동안 저온 숙성된 반죽으로 대략 20 ~ 30g의 덩이를 떼어낸 후 덩이를 원형의 밀대를 이용하여 직경 7.0 ~ 7.5 cm의 원형으로 얇게 펴는 공정단계이다.

[0052] 성형단계(S50)는 반죽피 공정단계(S40)에 의해 제조된 반죽피를 얇게 펼쳐진 상태로 배치시킨 후 반죽피의 중앙에, 돼지고기 숙성 단계(S10)에 의해 바비큐 소스에 숙성된 돼지고기를 안착시킨다.

[0053] 또한 성형단계(S50)는 돼지고기가 중앙에 안착된 반죽피를 구 형상으로 성형한다.

[0054] 또한 성형단계(S50)에 의해 구 형상으로 성형된 성형물은 발효단계(S60)로 공급된다.

[0055] 발효단계(S60)는 성형단계(S50)에 의해 구 형상으로 성형된 성형물을, 28 ~ 32℃의 온도 및 65 ~ 75%의 습도로 40 ~ 50분 동안 가열하여 성형물을 발효시키는 공정 단계이다.

[0056] 또한 발효단계(S60)에 의해 발효된 발효물은 토핑 크림 첨가단계(S70)로 공급된다.

[0057] 토핑 크림 첨가단계(S70)는 발효단계(S60)에 의해 40 ~ 50분 동안 발효된 발효물의 상부에, 토핑 크림 제조단계(S30)에 의해 제조된 토핑 크림을 달팽이 모양으로 얹히는 공정 단계이다.

[0058] 예열단계(S80)는 토핑 크림 첨가단계(S70)에 의해 토핑 크림이 첨가된 베이킹 번을 오븐에 투입시킨 후 170 ~ 190℃로 13 ~ 17분 동안 가열시켜 본 발명의 일실시예인 베이킹 번을 제조하는 공정 단계이다.

[0059] 도 6은 본 발명의 일실시예인 베이킹 번을 나타내는 실사진이고, 도 7은 도 2의 예열단계를 나타내는 실사진이다.

[0060] 도 6의 베이킹 번(1)은 도 2 내지 5에서 전술하였던 바와 같이 베이킹 번 제조 방법(S1)에 의해 제조되며, 성형단계(S50)에 의해 빵의 내부에는 도면에는 도시되지 않았지만 베이킹 소스에 숙성된 돼지고기가 배치되며, 토핑 크림 첨가단계(S60)에 의해 빵의 상부에 토핑크림(3)이 형성되는 것을 알 수 있다.

[0061] 도 8은 본 발명의 제2 실시예인 베이킹 번 제조 방법을 나타내는 공정순서도이고, 도 9는 도 8의 옥수수크림 제조단계를 나타내는 공정순서도이다.

[0062] 본 발명의 제2 실시예인 베이킹 번 제조 방법(S100)은 내부에 옥수수 크림이 수용되는 빵을 제조하기 위한 공정 방법이다.

[0063] 또한 베이킹 번 제조 방법(S100)은 옥수수크림 제조단계(S110)와, 반죽 및 숙성단계(S120), 토핑 크림 제조단계(S130), 반죽피 공정단계(S140), 성형단계(S150), 발효단계(S160), 토핑 크림 첨가단계(S170), 예열단계(S180)로 이루어진다.

[0064] 옥수수크림 제조단계(S110)는 도 9에 도시된 바와 같이, 첨가물 준비단계(S111)와, 가열단계(S112), 첨가물 투입단계(S113), 냉각단계(S114)로 이루어진다.

[0065] 첨가물 준비단계(S111)는 옥수수 60.0 ~ 65.0 중량%와, 우유 10.0 ~ 12.0 중량%, 설탕 8.0 ~ 9.0 중량%, 정제수 8.0 ~ 9.0 중량%, 단백질 3 ~ 4 중량%를 포함하는 밀가루 2.0 ~ 3.0 중량%, 계란 2.0 ~ 2.5 중량%, 파마산치즈 3.0 ~ 4.0 중량%, 버터 1.0 ~ 1.5 중량%, 감자전분 0.5 ~ 0.6 중량%를 준비하는 단계이다.

- [0066] 가열단계(S112)는 소정의 부피를 갖는 술을 가열하는 공정 단계이다.
- [0067] 첨가물 투입단계(S113)는 가열단계(S112)에 의해 가열된 술에 첨가물 준비단계(S111)에 의해 준비된 첨가물들을 술에 투입시키며, 투입된 첨가물이 혼합되도록 첨가물들을 교반시키는 단계이다.
- [0068] 또한 첨가물 투입단계(S113)는 가열된 술에, 설탕, 계란, 우유, 정제수의 순서로 투입시킨 후 투입물들이 혼합 되도록 술을 저어준다.
- [0069] 또한 첨가물 투입단계(S113)는 옥수수콘, 파마산치즈, 버터의 순서대로 첨가물을 투입시키며, 불의 끝이 술의 바닥에 닿을 정도의 세기의 중불로 3 ~ 4분 동안 가열시키면서 첨가물들을 혼합시킨다. 이후 5 ~ 6분 동안 가열시키면서 밀가루를 소량 투입하여 농도를 맞춘다.
- [0070] 또한 첨가물 투입단계(S113)를 수행한 혼합물은 냉각단계(S114)로 공급되고, 냉각단계(S114)는 첨가물 투입단계(S113)를 수행한 혼합물을 냉각시킨다.
- [0071] 반죽 및 숙성단계(S120)는 도 4에서 전술하였던 바와 같이, 단백질 7 ~ 8 중량%를 포함하는 밀가루 82.00 ~ 84.00 중량%와, 설탕 0.50 ~ 0.75 중량%, 탈지분유 0.10 ~ 0.20 중량%, 이스트 0.10 ~ 0.20 중량%, 계란 0.30 ~ 0.50 중량%, 버터 2.60 ~ 3.20 중량%, 정제수 12.50 ~ 13.20 중량%를 준비한 후 첨가물들을 혼합시켜 반죽을 수행한다. 이때 반죽은 110 ~ 120 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 혼합물을 믹싱하는 제1 반죽단계와, 제1 반죽단계에 의해 믹싱된 반죽을 다시 200 ~ 210 rpm의 회전속도로 5 ~ 7분 동안 믹싱하는 제2 반죽단계와, 제2 반죽단계에 의해 믹싱된 반죽을 다시 320 ~ 340 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 믹싱하는 제3 반죽단계로 이루어진다.
- [0072] 또한 반죽 및 숙성단계(S120)는 혼합된 반죽물을 저온 5 ~ 6℃로 12 ~ 13시간 동안 숙성시킨다.
- [0073] 토핑 크림 제조 단계(S130)는 도 5에서 전술하였던 바와 같이, 단백질 7 ~ 8 중량%를 포함하는 밀가루 92.5 ~ 94.0 중량%와, 탈지분유 0.1 ~ 0.6 중량%, 설탕 1.1 ~ 1.5 중량%, 우유 1.8 ~ 2.4 중량%, 식물성 기름인 쇼트닝(Shortening) 1.9 ~ 2.1 중량%, 계란 1.0 ~ 1.2 중량%를 준비한 후 준비된 첨가물을 혼합시키는 믹싱을 수행한다.
- [0074] 이때 믹싱은 첨가물을 110 ~ 120 rpm의 회전속도로 3 ~ 4분 동안 믹싱하는 제1 믹싱단계와, 제1 믹싱단계에 의해 혼합된 혼합물을 다시 200 ~ 210 rpm의 회전속도로 5 ~ 6분 동안 믹싱하는 제2 믹싱단계와, 제2 믹싱단계에 의해 혼합된 혼합물을 다시 320 ~ 340 rpm의 회전속도로 7 ~ 8분 동안 믹싱하는 제3 믹싱단계로 이루어진다.
- [0075] 반죽피 공정단계(S140)는 반죽 제조 및 숙성단계(S120)에 의해 5 ~ 6℃로 12 ~ 13시간 동안 저온 숙성된 반죽으로 대략 20 ~ 30g의 덩이를 떼어낸 후 덩이를 원형의 밀대를 이용하여 직경 7.0 ~ 7.5 cm의 원형으로 얇게 펴는 공정단계이다.
- [0076] 성형단계(S150)는 반죽피 공정단계(S140)에 의해 제조된 반죽피를 얇게 펼쳐진 상태로 배치시킨 후 반죽피의 중앙에, 옥수수크림 제조단계(S110)에 의해 제조된 옥수수크림을 유입시킨다.
- [0077] 또한 성형단계(S150)는 옥수수 크림이 중앙에 유입된 반죽피를 구 형상으로 성형한다.
- [0078] 또한 성형단계(S150)에 의해 구 형상으로 성형된 성형물은 발효단계(S160)로 공급된다.
- [0079] 발효단계(S160)는 성형단계(S150)에 의해 구 형상으로 성형된 성형물을, 28 ~ 32℃의 온도 및 65 ~ 75%의 습도로 40 ~ 50분 동안 가열하여 성형물을 발효시키는 공정 단계이다.
- [0080] 또한 발효단계(S160)에 의해 발효된 발효물은 토핑 크림 첨가단계(S170)로 공급된다.
- [0081] 토핑 크림 첨가단계(S170)는 발효단계(S160)에 의해 40 ~ 50분 동안 발효된 발효물의 상부에, 토핑 크림 제조단계(S130)에 의해 제조된 토핑 크림을 달팽이 모양으로 얹히는 공정 단계이다.
- [0082] 예열단계(S180)는 토핑 크림 첨가단계(S170)에 의해 토핑 크림이 첨가된 베이크 번을 오븐에 투입시킨 후 170 ~ 190℃로 13 ~ 17분 동안 가열시켜 본 발명의 일실시예인 베이크 번을 제조하는 공정 단계이다.

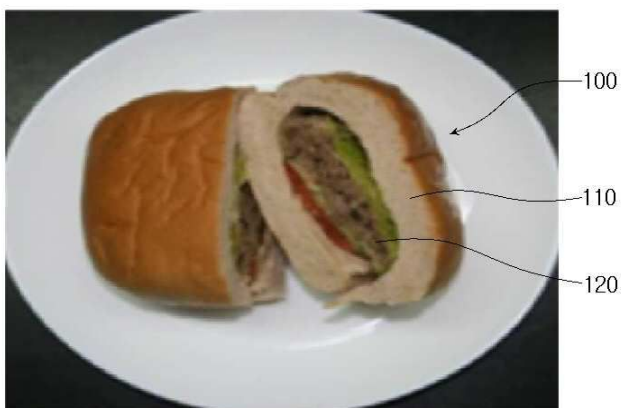
부호의 설명

- [0083] 1:베이크 번 3:토핑 크림 100:종래기술
S1:베이크 번 제조방법 S10:돼지고기 숙성단계

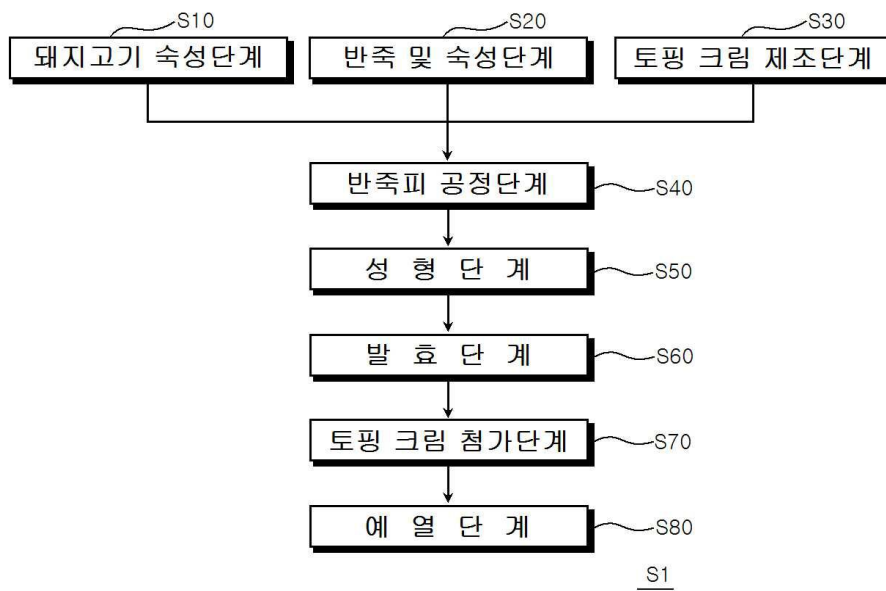
S20:반죽 및 숙성단계 S30:토픽 크림 제조단계
 S40:반죽피 공정단계 S50:성형단계 S60:발효단계
 S70:토픽 크림 첨가단계 S80:예열단계
 S100:베이킹 번 제조 방법 제2 실시예 S110:옥수수크림 제조단계
 S120:반죽 및 숙성단계 S130:토픽 크림 제조단계
 S140:반죽피 공정단계 S150:성형단계 S160:발효단계
 S170:토픽 크림 첨가단계 S180:예열단계

도면

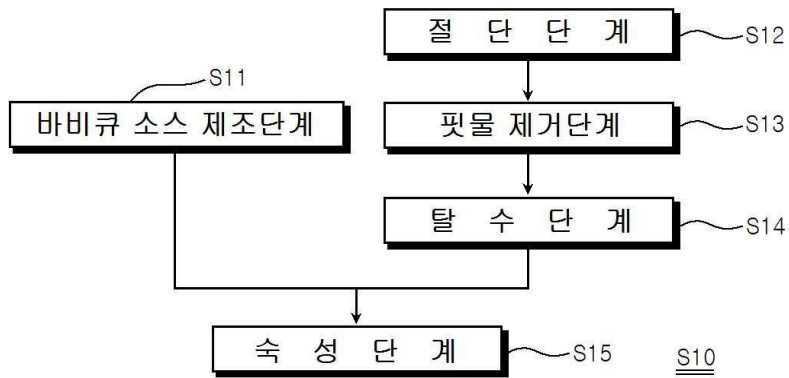
도면1



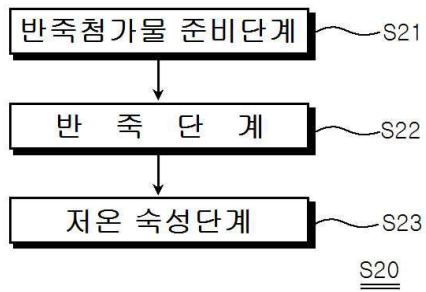
도면2



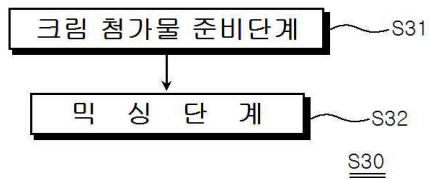
도면3



도면4



도면5



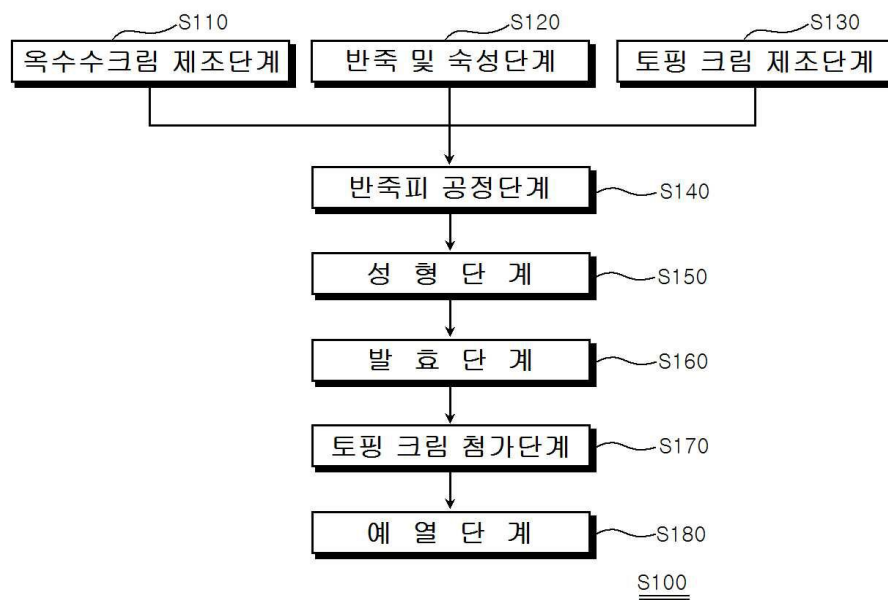
도면6



도면7



도면8



도면9

