(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0112319
(43) 공개일자 2016년09월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/109 (2016.01) *A23L 5/10* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 1/16 (2013.01)
A23L 1/0121 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2015-0037900
(22) 출원일자 2015년03월19일
심사청구일자 2015년03월19일

(71) 출원인
최옥순
경기도 용인시 기흥구 사은로126번길 46, 316동 204호 (보라동, 민속마을현대모닝사이드)
(72) 발명자
최옥순
경기도 용인시 기흥구 사은로126번길 46, 316동 204호 (보라동, 민속마을현대모닝사이드)
(74) 대리인
안영길

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 **동해부인 장수탕면 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 동해부인 장수탕면에 관한 것으로, (a) 정제수 100 중량부에 대하여, 손질된 콩나물 45 ~ 60 중량부, 손질된 홍합 40 ~ 60 중량부 및 알로에즙 3 ~ 5 중량부을 혼합하여 1,200 ~ 1,400℃의 중화불로 1 ~ 2시간 끓인 후 서냉한 다음, 정제수 30 ~ 40 중량부를 더 첨가한 후 5 ~ 9시간 끓인 다음 여과하여 육수를 준비하는 단계와; (b) 다진 마늘 100 중량부에 대하여, 다진 청량고추 40 ~ 55 중량부, 볶은 소금 10 ~ 13 중량부, 간장 5 ~ 15 중량부, 세절된 파 2 ~ 5 중량부, 후추 0.1 ~ 0.5 중량부, 새우 분말 1 ~ 1.5 중량부 및 다진 양파 50 ~ 75 중량부를 혼합하여 5 ~ 7℃에서 5 ~ 7일간 저온 숙성하여 양념장을 준비하는 단계와; (c) 정제수 100 중량부에 대하여 밀가루 150 ~ 180 중량부, 전분가루 15 ~ 22 중량부, 면 파우더 0.1 ~ 0.3 중량부, 소금 2 ~ 4 중량부, 홍합 삶은 물 15 ~ 30 중량부 및 알로에즙 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 반죽기에서 30 ~ 35분 동안 반죽한 후 5 ~ 10℃에서 24 ~ 28시간 밀가루 반죽을 숙성한 다음 제면기를 이용하여 3 ~ 5번 제면한 면발을 1,200 ~ 1,400℃의 중화불로 5 ~ 7분간 삶은 후 물기를 뺀 삶은 면을 준비하는 단계와; (d) 삶아진 홍합 100 중량부에 대하여, 세절된 버섯 30 ~ 45 중량부, 가래떡살 10 ~ 15 중량부, 세절된 청고추 5 ~ 7 중량부, 세절된 적고추 5 ~ 7 중량부, 세절된 양파 20 ~ 35 중량부 및 다진 마늘 10 ~ 12 중량부의 건데기를 준비하는 단계와; (e) 중화냄비에 육수 100 ~ 250g, 건데기 30 ~ 35g 및 양념장 5 ~ 15g을 넣고 1,200 ~ 1,400℃ 중화불로 2 ~ 3분간 볶아 만들어진 국물과 상기 건데기를 그릇에 담겨진 삶은 면 200 ~ 250g 위에 부어 동해부인 장수탕면을 완성하는 단계로 구성됨으로써, 기름기없이 깔끔하며 천연 재료만을 사용하여 영양가 높고 풍미가 좋은 탕면을 대량 제조할 수 있는 효과가 있다.

명 세 서

청구범위

청구항 1

(a) 정제수 100 중량부에 대하여, 손질된 콩나물 45 ~ 60 중량부, 손질된 홍합 40 ~ 60 중량부 및 알로에즙 3 ~ 5 중량부을 혼합하여 1,200 ~ 1,400℃의 중화불로 1 ~ 2시간 끓인 후 서냉한 다음, 정제수 30 ~ 40 중량부를 더 첨가한 후 5 ~ 9시간 끓인 다음 여과하여 육수를 준비하는 단계와;

(b) 다진 마늘 100 중량부에 대하여, 다진 청량고추 40 ~ 55 중량부, 볶은 소금 10 ~ 13 중량부, 간장 5 ~ 15 중량부, 세절된 파 2 ~ 5 중량부, 후추 0.1 ~ 0.5 중량부, 새우 분말 1 ~ 1.5 중량부 및 다진 양파 50 ~ 75 중량부를 혼합하여 5 ~ 7℃에서 5 ~ 7일간 저온 숙성하여 양념장을 준비하는 단계와;

(c) 정제수 100 중량부에 대하여 밀가루 150 ~ 180 중량부, 전분가루 15 ~ 22 중량부, 면 파우더 0.1 ~ 0.3 중량부, 소금 2 ~ 4 중량부, 홍합 삶은 물 15 ~ 30 중량부 및 알로에즙 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 반죽기에서 30 ~ 35분 동안 반죽한 후 5 ~ 10℃에서 24 ~ 28시간 밀가루 반죽을 숙성한 다음 제면기를 이용하여 3 ~ 5번 제면한 면발을 1,200 ~ 1,400℃의 중화불로 5 ~ 7분간 삶은 후 물기를 뺀 삶은 면을 준비하는 단계와;

(d) 삶아진 홍합 100 중량부에 대하여, 세절된 버섯 30 ~ 45 중량부, 가래떡살 10 ~ 15 중량부, 세절된 청고추 5 ~ 7 중량부, 세절된 적고추 5 ~ 7 중량부, 세절된 양파 20 ~ 35 중량부 및 다진 마늘 10 ~ 12 중량부의 건데기를 준비하는 단계와;

(e) 중화냄비에 육수 100 ~ 250g, 건데기 30 ~ 35g 및 양념장 5 ~ 15g을 넣고 1,200 ~ 1,400℃ 중화불로 2 ~ 3분간 볶아 만들어진 국물과 상기 건데기를 그릇에 담겨진 삶은 면 200 ~ 250g 위에 부어 동해부인 장수탕면을 완성하는 단계로 구성된 동해부인 장수탕면 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 (a)단계의 손질된 콩나물은, 정제수 100 중량부에 대하여 초산도 14%인 양조식초 1.1 ~ 1.4 중량부를 첨가한 용액에 5 ~ 10분 동안 침지한 후 건져내어 물기를 제거한 다음 데쳐서 준비되고,

상기 (a)단계의 손질된 홍합은, 세척 용기에 5% 염수와 다시마 분말 및 녹차 분말이 혼합된 용액에 30 ~ 45분 동안 침지하여 해감하고, 수세하여 물기를 제거한 다음 삶아 데친 후 껍질을 제거하여 준비되는 것을 특징으로 하는 동해부인 장수탕면 제조방법.

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 (e)단계의 국물을 만드는 과정에서 홍합 분말 5 ~ 15g을 더 첨가하고, 고명으로 데친 콩나물 20 ~ 40g을 삶은 면 위에 더 첨가하는 것을 특징으로 하는 동해부인 장수탕면 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 담백하고 풍미가 탁월하며 영양이 풍부한 동해부인 장수탕면 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 대한민국 등록특허 제1461010호(등록일자: 2014. 11. 6., 발명의 명칭: 돌미역 짬뽕 제조방법 및 이에 의해 제조되는 돌미역 짬뽕)는 물 100중량부에 대해 돌미역 분말 3 내지 7중량부를 첨가하여 2 내지 4시간을 끓여서 돌

미역추출수를 제조하는 단계; 상기 돌미역추출수 100중량부에 대해 오징어, 게를 포함한 해산물 20 내지 40중량부를 넣어 1 내지 2시간 끓여 육수를 제조하는 단계; 돌미역을 포함한 야채, 고추기름, 술, 마늘, 생강, 소금, 후추, 설탕 및 고춧가루를 혼합한 양념혼 합물을 볶는 단계; 상기 육수에 상기 양념혼합물을 첨가하여 1 내지 2시간 끓여 짬뽕국물을 제조하는 단계; 면을 상기 돌미역추출수에 삶은 후 찬물로 씻어내는 단계; 상기 짬뽕국물에 면을 첨가하여 1 내지 2분 동안 끓이는 단계;를 포함하여 이루어짐을 특징으로 하는 돌미역 짬뽕 제조방법이 개시되어 있다.

[0003] 이러한 종래 기술은, 돌미역추출액에 의해 육수를 제조하고 면을 삶아 국물은 물론 면에도 돌미역 특유의 향과 맛이 배이도록 하여 해산물의 시원한 맛에 더하여 단백한 맛이 우러나도록 함으로써 식감을 향상시킬 수 있다고 주장하는 반면, 양념 혼합비율이 명시되어 있지 않아 당업자 수준에서 용이하게 발명할 수 없는 문제점이 있었다.

[0004] 또한, 대한민국 등록특허 제1070318호(등록일자: 2011. 9. 28., 발명의 명칭: 해물짬뽕 제조방법)는 짬뽕 육수를 제조한 후, 상기 짬뽕 육수에 삶은 국수를 넣어 만드는 짬뽕 제조에 있어서, 상기 짬뽕 육수는 각각 별도로 삶은 후 절단한 오징어 60 ~ 90wt%, 소라 1 ~ 15wt%, 홍합 5 ~ 25wt%와 설탕 0.5 ~ 2wt%, 소금 0.5 ~ 2wt%, 조미료 0.5 ~ 2wt%, 고추가루 0.5 ~ 2wt%를 혼합하여 숙성하는 해물 숙성단계와, 디포리 20 ~ 72wt%, 멸치 15 ~ 45wt%, 무 5 ~ 25wt%, 대파 1 ~ 10wt%, 양파 5 ~ 20wt%, 다시마 1 ~ 10wt%, 희석식 소주 1 ~ 10wt%의 혼합으로 조성된 주재료혼합물에, 그 주재료혼합물 중량의 12 ~ 17배의 물을 가한 후 120 ~ 150℃에서 20 ~ 40분 동안 끓인 뒤 상기 주재료혼합물을 제거하여 육수를 얻고, 그 육수에 상기 숙성단계를 거친 숙성해물을 10:1의 중량비율로 첨가한 후 150 ~ 180℃에서 8 ~ 15분 동안 다시 끓이는 육수 제조단계와, 상기 육수 40 ~ 65wt%에 새우 2 ~ 5wt%, 홍합 2 ~ 5wt%, 상기 숙성단계를 거친 숙성해물 2 ~ 5wt%, 마늘 2 ~ 5wt%, 청량고추 2 ~ 5wt%, 고춧가루 2 ~ 5wt%, 당근 2 ~ 5wt% , 양파 2 ~ 5wt%, 파 2 ~ 5wt%, 호박 2 ~ 5wt%, 팽이버섯 2 ~ 5wt%, 숙주 2 ~ 5wt%, 부추 2 ~ 5wt%를 첨가하여 150 ~ 160℃에서 3 ~ 5분 동안 다시 끓이는 가열단계를 거쳐 제조되는 것임을 특징으로 하는 해물짬뽕 제조방법이 개시되어 있다.

[0005] 이러한 종래 기술은, 신선한 해산물과 야채를 이용하여 제조함으로써 짬뽕의 얼큰한 맛을 그대로 살리면서 담백하고 개운한 맛을 가지며, 해산물과 야채만을 사용함으로서 맛과 향 및 영양성분을 고루 제공할 수 있는 반면, 쇠고기 추출물에 화학조미료인 MSG와 해물분말을 1 : 1의 중량비율로 혼합한 것을 조미료로 사용함으로써 재료의 자연스러운 풍미가 아닌 화학 조미료로 맛을 내는 문제점이 있었다.

[0006] 이와는 별도로 본 출원인이 제안한 등록특허 제1440903호(등록일자: 2014. 9. 5., 발명의 명칭: 기찬짬뽕 제조방법 및 그 짬뽕)는 신선한 해물 재료를 활용하여 국물 맛이 개운하고 담백한 하얀 국물 짬뽕에 관한 것이나, 짬뽕 특유의 기름기를 완전히 제거할 수 없는 단점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 상기와 같은 문제점을 해결하고자 창출된 본 발명의 목적은, 옛말에 밥이 보약이라는 말이 있듯이 먹는 음식으로 속병을 다르고 건강을 지키고자 누구나 쉽게 접하고 부담없는 한끼 식사에 홍합의 풍부한 영양가와 알로에의 탁월한 약효에 쌀떡의 끈끈함을 접목하여 현대인의 스트레스와 술과 식사를 걸러서 생기는 속병을 한끼 식사로 진정시켜 매일 먹는 음식으로 건강을 찾아 드리고자 하는 작은 염원을 담아 영양가 높으며 천연 조미료를 사용하여 담백하고 풍미가 탁월한 동해부인 장수탕면 제조방법을 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 이러한 본 발명의 목적은, (a) 정제수 100 중량부에 대하여, 손질된 콩나물 45 ~ 60 중량부, 손질된 홍합 40 ~ 60 중량부 및 알로에즙 3 ~ 5 중량부을 혼합하여 1,200 ~ 1,400℃의 중화불로 1 ~ 2시간 끓인 후 서냉한 다음, 정제수 30 ~ 40 중량부를 더 첨가한 후 5 ~ 9시간 끓인 다음 여과하여 육수를 준비하는 단계와; (b) 다진 마늘

100 중량부에 대하여, 다진 청량고추 40 ~ 55 중량부, 볶은 소금 10 ~ 13 중량부, 간장 5 ~ 15 중량부, 세절된 파 2 ~ 5 중량부, 후추 0.1 ~ 0.5 중량부, 새우 분말 1 ~ 1.5 중량부 및 다진 양파 50 ~ 75 중량부를 혼합하여 5 ~ 7℃에서 5 ~ 7일간 저온 숙성하여 양념장을 준비하는 단계와; (c) 정제수 100 중량부에 대하여 밀가루 150 ~ 180 중량부, 전분가루 15 ~ 22 중량부, 면 파우더 0.1 ~ 0.3 중량부, 소금 2 ~ 4 중량부, 홍합 삶은 물 15 ~ 30 중량부 및 알로에즙 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 반죽기에서 30 ~ 35분 동안 반죽한 후 5 ~ 10℃에서 24 ~ 28시간 밀가루 반죽을 숙성한 다음 제면기를 이용하여 3 ~ 5번 제면한 면발을 1,200 ~ 1,400℃의 중화불로 5 ~ 7분간 삶은 후 물기를 뺀 삶은 면을 준비하는 단계와; (d) 삶아진 홍합 100 중량부에 대하여, 세절된 버섯 30 ~ 45 중량부, 가래떡살 10 ~ 15 중량부, 세절된 청고추 5 ~ 7 중량부, 세절된 적고추 5 ~ 7 중량부, 세절된 양파 20 ~ 35 중량부 및 다진 마늘 10 ~ 12 중량부의 건데기를 준비하는 단계와; (e) 중화냄비에 육수 100 ~ 250g, 건데기 30 ~ 35g 및 양념장 5 ~ 15g을 넣고 1,200 ~ 1,400℃ 중화불로 2 ~ 3분간 볶아 만들어진 국물과 상기 건데기를 그릇에 담겨진 삶은 면 200 ~ 250g 위에 부어 동해부인 장수탕면을 완성하는 단계로 구성된 동해부인 장수탕면 제조방법에 의해 달성될 수 있다.

[0009] 바람직하게는, 본 발명의 상기 (a)단계의 손질된 콩나물은, 정제수 100 중량부에 대하여 초산도 14%인 양조식초 1.1 ~ 1.4 중량부를 첨가한 용액에 5 ~ 10분 동안 침지한 후 건져내어 물기를 제거한 다음 데쳐서 준비되고, 상기 (a)단계의 손질된 홍합은, 세척 용기에 5% 염수와 다시마 분말 및 녹차 분말이 혼합된 용액에 30 ~ 45분 동안 침지하여 해감하고, 수세하여 물기를 제거한 다음 삶아 데친 후 껍질을 제거하여 준비되는 것을 특징으로 한다.

[0010] 바람직하게는, 본 발명의 상기 (e)단계의 국물을 만드는 과정에서 홍합 분말 5 ~ 15g을 더 첨가하고, 고명으로 데된 콩나물 20 ~ 40g을 삶은 면 위에 더 첨가하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0011] 이상과 같은 본 발명은 기름기없이 깔끔하며 천연 재료만을 사용하여 영양가 높고 풍미가 좋은 탕면을 대량 제조함으로써 라면 대용으로 많은 사람에게 몸에 이로운 음식을 보급할 수 있는 효과가 있다.

[0012]

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하, 본 발명의 실시예를 참조하여 설명하기로 한다.

[0014] 1. 육수 만들기

[0015] ① 육수용 재료 손질

[0016] - 콩나물 손질하기

[0017] 세척 용기에 5 ~ 10℃의 정제수를 충전한 다음 콩나물을 5 ~ 10분 동안 침지한다. 여기서, 정제수 100 중량부에 대하여 초산도 14%인 양조식초 1.1 ~ 1.4 중량부를 첨가하여 껍질이 남아있는 콩나물의 비린내를 제거하고 콩나물의 육질을 탄탄하게 유지한다.

[0018] 정제수에 첨가되는 양조식초가 1.0 중량부 이하인 경우에는 콩나물의 비린내가 제거되지 못하고, 1.6 중량부 이상인 경우에는 콩나물이 변색되기 때문에 전술된 함량을 지키는 것이 바람직하다. 여기서, 양조식초는 사과식초 또는 감식초이며, 다른 양조식초를 사용하는 경우에는 콩나물의 풍미를 감소시키는 단점이 발생된다.

[0019] 침지된 콩나물을 건져낸 후 체(sieve)에 담아 물기를 제거한 다음 데쳐서 준비한다. 이때, 콩나물 껍질을 제거되어야 한다.

[0020] - 홍합 손질하기

[0021] 먼저, 홍합살에 붙어있는 이끼와 수염을 손으로 제거한 후 세척 용기에 5% 염수와 다시마 분말 및 녹차 분말을 충전한 후 이물질이 제거된 홍합을 30 ~ 45분 동안 침지하여 해감한다. 여기서, 염수 100 중량부에 대하여, 다

시마 분말 1 ~ 3 중량부 및 녹차 분말 1.0 ~ 1.5 중량부이다.

[0022] 본 실시예에서 다시마 분말과 녹차 분말을 혼합한 정제수를 사용하는 이유는 해감된 불순물이 홍합 껍질에 묻는 것을 방지하고 홍합살의 잡미를 제거하기 위함이다.

[0023] 그리고, 이러한 해감을 2 내지 5회 진행한 후, 정제수를 이용하여 2 ~ 3회 수세한 다음 체에 담아 물기를 제거한다.

[0024] 이후, 물기가 제거된 홍합을 끓는 물에 데친 후 껍질을 제거하여 준비한다.

[0025] - 알로에 손질하기

[0026] 알로에를 흐르는 물에 1 ~ 3회 수세한 후, 껍질을 벗긴 다음 믹서에 갈아 준비한다.

[0027] ② 육수 준비

[0028] 정제수 100 중량부에 대하여, 손질된 콩나물 45 ~ 60 중량부, 손질된 홍합 40 ~ 60 중량부 및 알로에즙 3 ~ 5 중량부을 혼합하여 1,200 ~ 1,400℃의 중화불로 1 ~ 2시간 끓인 후 서냉한 다음, 정제수 30 ~ 40 중량부를 더 첨가한 후 5 ~ 9시간 끓인 다음 여과하여 준비한다.

[0029] 2. 양념장 준비하기

[0030] 다진 마늘 100 중량부에 대하여, 다진 청량고추 40 ~ 55 중량부, 볶은 소금 10 ~ 13 중량부, 간장 5 ~ 15 중량부, 세절된 파 2 ~ 5 중량부, 후추 0.1 ~ 0.5 중량부, 새우 분말 1 ~ 1.5 중량부 및 다진 양파 50 ~ 75 중량부를 혼합하여 5 ~ 7℃에서 5 ~ 7일간 저온 숙성하여 준비한다.

[0031] 3. 제면 및 면발 삶기

[0032] ① 정제수 100 중량부에 대하여 밀가루 150 ~ 180 중량부, 전분가루 15 ~ 22 중량부, 면 파우더 0.1 ~ 0.3 중량부, 소금 2 ~ 4 중량부, 홍합 삶은 물 15 ~ 30 중량부 및 알로에즙 3 ~ 5 중량부를 혼합하여 반죽기에서 30 ~ 35분 동안 반죽한 후 비닐봉투에 200 ~ 230g 단위로 세분하여 5 ~ 10℃에서 24 ~ 28시간 밀가루 반죽을 숙성한다.

[0033] ② 숙성된 밀가루 반죽 3개를 병합한 다음, 제면기를 이용하여 3 ~ 5번 제면하여 면발을 완성한다.

[0034] ③ 제면된 면발을 1,200 ~ 1,400℃의 중화불로 5 ~ 7분간 삶은 후 물기를 빼 면을 준비한다.

[0035] 4. 건데기 준비하기

[0036] 삶아진 홍합 100 중량부에 대하여, 세절된 버섯 30 ~ 45 중량부, 가래떡살 10 ~ 15 중량부, 세절된 청고추 5 ~ 7 중량부, 세절된 적고추 5 ~ 7 중량부, 세절된 양파 20 ~ 35 중량부 및 다진 마늘 10 ~ 12 중량부를 준비한다.

[0037] 5. 동해부인 장수탕면 만들기 (1인분 기준)

[0038] 그릇에 삶은 면발 200 ~ 250g을 담아 준비한다.

[0039] 그런 다음, 중화냄비에 육수 100 ~ 250g, 건데기 30 ~ 35g 및 양념장 5 ~ 15g을 넣고 1,200 ~ 1,400℃ 중화불로 2 ~ 3분간 볶아 만들어진 국물과 건데기를 그릇에 담겨진 면발 위에 부어 동해부인 장수탕면을 완성한다. 여기서, 홍합 분말 5 ~ 15g을 더 첨가하여 국물을 끓일 수도 있다.

[0040] 또한, 고명으로 데친 콩나물 20 ~ 40g을 더 첨가할 수 있다.

[0041] 본 발명은 숙취해소, 간기능 보호 및 비만 예방, 고혈압, 성인병, 빈혈 예방에 좋은 홍합를 주재로 하여 영양가 높고 풍미가 우수하고, 노화방지가 탁월하며 개운한 풍미를 제공하고 여러가지 성인병에 면역성이 탁월한 알로에를 탕과 면에 활용한 특징이 있다.

[0042] 이상과 같은 본 발명은 일 실시예에 한정되어 설명되었으나, 이에 한정되지 않고 본 발명의 기술적 사상을 토대로 변형되는 실시예들은 모두 본 발명의 권리범위에 속함이 분명하다.