



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0096655
(43) 공개일자 2017년08월25일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/20 (2016.01) A23L 13/30 (2016.01)
A23L 23/00 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/20 (2016.08)
A23L 13/30 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2016-0017918
(22) 출원일자 2016년02월16일
심사청구일자 2016년02월16일

(71) 출원인
김동섭
경상북도 포항시 남구 오천읍 오어로 303 101동
407호 (문충리, 보광그린파크아파트)
(72) 발명자
김동섭
경상북도 포항시 남구 오천읍 오어로 303 101동
407호 (문충리, 보광그린파크아파트)
(74) 대리인
정규호

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 돼지 양념곱창 전골의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 맛과 영양이 뛰어난 돼지곱창을 이용해 전골을 만들되, 곱창 특유의 잡냄새가 전혀 나지 않고, 고추 가루와 김치에 의한 칼칼한 맛과 함께 돼지곱창 특유의 쫄깃한 식감을 즐길 수 있도록 한 돼지 양념곱창 전골의 제조방법에 관한 것으로, 그 제조방법은 소창을 사용하고, 밀가루와 굵은 소금을 넣고 세척하여 준비하는 곱창

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



준비단계와; 고추가루 100 중량부에 대하여, 간장 23 ~ 27 중량부, 키위 29 ~ 31 중량부, 파인애플 132 ~ 134 중량부, 조미료 53 ~ 56 중량부, 현미녹차액 0.7 ~ 0.9 중량부, 소주 59 ~ 61 중량부, 설탕 37 ~ 39 중량부의 비율로 혼합한 양념소스 준비단계와; 상기 곱창과 양념소스를 버무려 냉장 상태로 3 ~ 5일 숙성시키는 양념곱창 준비단계와; 물 100 중량부에 대하여, 돼지 다리뼈 50 중량부, 소주 1 ~2 중량부의 비율로 혼합하여 24 ~ 26시간 동안 가열하는 육수 준비단계와; 고추가루 100 중량부에 대하여, 청양고추가루 30 중량부, 멸치액젓 11 ~ 14, 생강 12 ~ 15 중량부, 마늘 45 ~ 48 중량부의 비율로 혼합한 양념을 준비하여 절인 배추에 버무리는 2 ~ 3일 동안 상온에서 숙성시켜 준비하는 김치 준비단계와; 육수 100 중량부에 대하여, 양념곱창 50 ~ 52 중량부, 김치 75 ~ 79 중량부, 양파 10 ~ 12 중량부, 대파 10 ~12 중량부의 비율로 준비한 후, 전골냄비에 넣어 끓이는 가열단계;로 이루어진 것이다.

(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2016.08)

A23L 5/13 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

소창을 사용하고, 밀가루와 굵은 소금을 넣고 세척하여 준비하는 곱창 준비단계와;

고춧가루 100 중량부에 대하여, 간장 23 ~ 27 중량부, 키위 29 ~ 31 중량부, 파인애플 132 ~ 134 중량부, 조미료 53 ~ 56 중량부, 현미녹차액 0.7 ~ 0.9 중량부, 소주 59 ~ 61 중량부, 설탕 37 ~ 39 중량부의 비율로 혼합한 양념소스 준비단계와;

상기 곱창과 양념소스를 버무려 냉장 상태로 3 ~ 5일 숙성시키는 양념곱창 준비단계와;

물 100 중량부에 대하여, 돼지 다리뼈 50 중량부, 소주 1 ~ 2 중량부의 비율로 혼합하여 24 ~ 26시간 동안 가열하는 육수 준비단계와;

고춧가루 100 중량부에 대하여, 청양고춧가루 30 중량부, 멸치액젓 11 ~ 14, 생강 12 ~ 15 중량부, 마늘 45 ~ 48 중량부의 비율로 혼합한 양념을 준비하여 절인 배추에 버무리는 2 ~ 3일 동안 상온에서 숙성시켜 준비하는 김치 준비단계와;

육수 100 중량부에 대하여, 양념곱창 50 ~ 52 중량부, 김치 75 ~ 79 중량부, 양파 10 ~ 12 중량부, 대파 10 ~ 12 중량부의 비율로 준비한 후, 전골냄비에 넣고 끓여 조리하는 가열단계;로

이루어진 것을 특징으로 한 돼지 양념곱창 전골의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 가열단계는,

전골냄비에 육수 절반과 양념곱창을 넣고, 그 위에 양파와 대파를 얹어 센불에서 끓을 때 까지 가열하되, 양념 곱창과 양파, 대파를 적당 크기로 잘라 넣고, 끓으면 나머지 육수를 전골냄비에 넣고 김치를 적당 크기로 잘라 얹어 중불에서 15 ~ 20분 동안 조리하는 것을 특징으로 한 돼지 양념곱창 전골의 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001]

본 발명은 돼지 양념곱창 전골의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 맛과 영양이 뛰어난 돼지곱창을 이용해 전골을 만들되, 곱창 특유의 잡냄새가 전혀 나지 않고, 고춧가루와 김치에 의한 칼칼한 맛과 함께 돼지곱창 특유의 쫄깃한 식감을 즐길 수 있도록 한 돼지 양념곱창 전골의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0003]

주지된 바와 같이 전골은 잘게 썬 고기에 양념, 채소, 버섯, 해물 따위를 섞어 전골틀에 담고 국물을 조금 부어 끓인 음식으로서, 돼지를 이용한 전골의 일례로, 공개특허 제2012-0073690호(2012.07.05. 공개.) "돼지 전골의 제조방법"이 제안된 바 있는 것으로서, 상기 돼지 전골의 제조방법은 전골냄비의 바닥에 세척 및 절단한 생배추를 넣고, 상기 배추 위에 절단한 돼지고기, 양념 페이스트, 세척 및 절단한 대파를 순차로 올린 후, 1인분에 대해 200~250cc의 물을 부어 센불로 5분 이상 끓이는 과정을 포함하며, 상기 양념 페이스트는 소갈비뼈를 24시간 이상 곤 후에 천궁을 포함한 한약재를 넣고 끓여 농축한 육수와 청양고추와 일반 고춧가루를 혼합한 고춧가루, 소금, 후추 및 마늘을 넣어 혼합하여 이루어진 것이다.

[0005] 한편, 돼지곱창은 소곱창에 비해 저렴하면서도 맛과 영양이 뛰어나고, 특히 비타민과 철분, 필수지방산이 풍부해 성장기 아동에게 매우 좋으며, 특유의 쫄깃한 식감으로 구이나 전골 등에 많이 사용되나, 특유의 잡냄새로 인해 거부감을 가질 수 있어 곱창의 잡냄새를 없애기 위해 여러차례 문지르고 씻어내 세척해야만 되는 많은 노력이 필요하다. 그러나 이러한 노력에도 불구하고 돼지곱창을 이용한 찌개나 전골의 경우 곱창의 잡냄새가 남아 있어 곱창의 잡냄새에 거부감을 갖는 성장기 아동이나 사람들이 맛과 영양이 뛰어난 돼지곱창을 전골이나 찌개로 즐길 수 없는 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 공개특허 제2012-0073690호(2012.07.05.공개.)"돼지 전골의 제조방법"

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 이에 본 발명은 상기한 바와 같은 종래의 제반 문제점을 해소하기 위해 창안된 것으로서, 그 목적은 맛과 영양이 뛰어난 돼지곱창을 이용해 전골을 만들되, 곱창 특유의 잡냄새가 전혀 나지 않고, 고추가루와 김치에 의한 칼칼한 맛과 함께 돼지곱창 특유의 쫄깃한 식감을 즐길 수 있도록 한 돼지 양념곱창 전골의 제조방법을 제공함에 있다.

과제의 해결 수단

[0010] 이러한 본 발명의 목적을 달성하기 위한 본 발명에 의한 돼지 양념곱창 전골의 제조방법의 한 형태는, 소창을 사용하고, 밀가루와 굵은 소금을 넣고 세척하여 준비하는 곱창 준비단계와; 고추가루 100 중량부에 대하여, 간장 23 ~ 27 중량부, 키위 29 ~ 31 중량부, 파인애플 132 ~ 134 중량부, 조미료 53 ~ 56 중량부, 현미녹차액 0.7 ~ 0.9 중량부, 소주 59 ~ 61 중량부, 설탕 37 ~ 39 중량부의 비율로 혼합한 양념소스 준비단계와; 상기 곱창과 양념소스를 버무려 냉장 상태로 3 ~ 5일 숙성시키는 양념곱창 준비단계와; 물 100 중량부에 대하여, 돼지 다리뼈 50 중량부, 소주 1 ~ 2 중량부의 비율로 혼합하여 24 ~ 26시간 동안 가열하는 육수 준비단계와; 고추가루 100 중량부에 대하여, 청양고추가루 30 중량부, 멸치액젓 11 ~ 14, 생강 12 ~ 15 중량부, 마늘 45 ~ 48 중량부의 비율로 혼합한 양념을 준비하여 절인 배추에 버무리는 2 ~ 3일 동안 상온에서 숙성시켜 준비하는 김치 준비단계와; 육수 100 중량부에 대하여, 양념곱창 50 ~ 52 중량부, 김치 75 ~ 79 중량부, 양파 10 ~ 12 중량부, 대파 10 ~ 12 중량부의 비율로 준비한 후, 전골냄비에 육수 절반과 양념곱창을 넣고, 그 위에 양파와 대파를 얹어 센불에서 끓을 때 까지 가열하되, 양념곱창과 양파, 대파를 적당한 크기로 잘라 넣고, 끓으면 나머지 육수를 전골냄비에 넣고 김치를 적당한 크기로 잘라 얹어 중불에서 15 ~ 20분 동안 조리하는 가열단계;로 이루어진 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0012] 상술한 바와 같이 본 발명은 깨끗히 손질한 곱창에 고추가루, 간장, 키위, 파인애플, 조미료, 현미녹차액, 소주, 설탕을 혼합하여 숙성시킨 양념소스를 버무려 만든 양념곱창을 숙성시키고, 돼지 다리뼈를 우려낸 육수와 맵고 얼큰한 김치를 준비한 후, 전골냄비에 육수 절반과 양념곱창, 양파와 대파를 얹어 끓을 때까지 가열한 다음 끓으면 나머지 육수와 김치를 넣어 끓이게 됨으로써 돼지곱창 특유의 잡냄새가 전혀 나지 않고, 고추가루와 김치에 의한 칼칼한 맛과 함께 돼지곱창 특유의 쫄깃한 식감으로 성장기 아동은 물론 누구나 저렴한 비용으로 부담없이 맛과 영양을 즐길 수 있는 효과를 갖게 된다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명에 의한 돼지 양념곱창 전골의 제조방법을 나타낸 블록도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하, 첨부된 도면을 참조로 하여 본 발명에 의한 돼지 양념곱창 전골의 제조방법을 상세히 설명하기로 한다.

[0016] 도 1에 도시된 바와 같이 본 발명은 곱창 준비단계 - 양념소스 준비단계 - 양념곱창 준비단계 - 육수 준비단계 - 김치 준비단계 - 가열단계로 이루어진다.

[0018] (곱창 준비단계)

[0019] 곱창은 작은창자 또는 소창이라고 부르기도한 대개 그 구불구불한 모양 때문에 곱창이라 부르고 큰 창자의 경우에는 대창이라 부른다. 소창은 대창보다 안에 기름기가 적어 소창을 사용하고, 소창은 다른 고기에 비해서 철분과 비타민이 많고, 가격이 저렴하며, 독특한 맛과 향, 그리고 쫄깃한 식감때문에 많은 사람들이 선호한다. 손질은 소창을 밀가루와 소금으로 여러차례 문지르고 씻어내 누린내와 곱창 안에 붙어 있는 하양 지방을 꼼꼼하게 제거하게 된다.

[0021] (양념소스 준비단계)

[0022] 양념소스는 고추가루, 간장, 키위, 파인애플, 조미료, 현미녹차액, 소주, 설탕을 혼합하여 만들게 되는 것으로서, 고추가루는 칼칼한 맛을 내는데 사용되고, 키위와 파인애플은 연육작용과 함께 과일맛으로 곱창의 잡냄새를 없애는데 사용되며, 현미녹차액과 소주는 곱창의 잡냄새를 없애는데 사용되고, 간장과 조미료, 설탕은 감칠맛과 맛을 살리는데 사용된다.

[0023] 이러한 양념소스는, 고추가루 100 중량부에 대하여, 간장 23 ~ 27 중량부, 키위 29 ~ 31 중량부, 파인애플 132 ~ 134 중량부, 조미료 53 ~ 56 중량부, 현미녹차액 0.7 ~ 0.9 중량부, 소주 59 ~ 61 중량부, 설탕 37 ~ 39 중량부의 비율로 혼합된 것이다.

[0024] <실시예 1>

[0025] 고추가루 600g에 대하여, 간장 130 ~ 1600g, 키위 170 ~ 190g, 파인애플 700 ~ 900g, 조미료 320 ~ 340g, 현미녹차액 5~6g, 소주 350 ~ 379g, 설탕 210 ~ 240g을 넣어 혼합해서 양념소스를 준비하였다.

[0027] (양념곱창 준비단계)

[0028] 상기한 곱창과 양념소스를 버무려 냉장고 안에 넣고 3 ~ 5일 숙성시키게 되는 것으로서, 이렇게 숙성과정을 거치게 되면 곱창이 양념소스에 의해 육질이 연해지고, 누린내 등의 잡냄새가 없어지며, 양념이 잘 베게 된다.

[0030] (육수 준비단계)

[0031] 육수는 돼지 다리뼈를 사용하고, 그 비율은 물 100 중량부에 대하여, 돼지 다리뼈 50 중량부, 소주 1 ~2 중량부의 비율로 혼합하여 24 ~ 26시간 동안 가열하여 육수를 만들게 된다.

[0032] <실시예 2>

[0033] 돼지 다리뼈 40kg, 소주 700 ~ 800g, 물하고 2:1의 비율로 섞어 24시간 동안 우려내 육수를 만들었다. 돼지 다리뼈는 젤라틴 성분이 함유되어 있어 골밀도 개선, 관절염 환자의 통증 경감, 얼굴 주름과 피부색 개선, 피부수분량 증가, 탈모 개선, 콜레스테롤 저하, 면역기능 향상 등의 효과가 입증된 바 있다.

[0035] (김치 준비단계)

- [0036] 김치는 얼큰하고 맵게 만든다. 청양고추가루를 포함한 고추가루에, 멸치액젓, 생강, 마늘을 혼합하여 양념을 준비하게 되는데, 생강과 마늘 역시 곱창의 육질을 연하게 하는 연육작용을 하게 되며, 매운맛으로 곱창의 누런내를 또다시 잡게 된다.
- [0037] 그 비율은 고추가루 100 중량부에 대하여, 청양고추가루 30 중량부, 멸치액젓 11 ~ 14, 생강 12 ~ 15 중량부, 마늘 45 ~ 48 중량부, 조미료 10 ~ 13 중량부의 비율로 혼합한 양념을 준비하게 되고, 배추를 절이고 12시간 동안 물기를 빼낸 후 준비된 양념과 버무려 김치를 준비하게 된다.
- [0038] <실시예 3>
- [0039] 고추가루(청양고추가루와 혼합 7:3의 비율) 3kg에 멸치액젓 280g, 생강 300g, 마늘 1kg, 조미료 320 ~ 340g을 혼합하여 김치 양념을 준비하였다.
- [0041] (가열단계)
- [0042] 옥수 100 중량부에 대하여, 양념곱창 50 ~ 52 중량부, 김치 75 ~ 79 중량부, 양파 10 ~ 12 중량부, 대파 10 ~ 12 중량부의 비율로 준비한다. 그런 다음 먼저, 전골냄비에 옥수 절반과 양념곱창을 넣고, 그 위에 양파와 대파를 얹어 센불에서 끓을 때 까지 가열하게 되는데, 이때 양념곱창과 양파, 대파를 먼저 먹기 편한 적당한 크기로 잘라 양념곱창을 익힌다. 양파와 대파는 익힌 후 자르면 안의 미끄러운 막으로 인해 잘 잘라지지 않으므로 미리 잘라 놓는다. 그리고 옥수가 끓으면 나머지 옥수를 넣고 김치를 먹기 편한 적당한 크기로 잘라 얹어서 중불에서 15 ~ 20분 동안 끓이게 됨으로써 일련의 돼지 양념곱창 전골을 완성하게 되는 것이다.
- [0044] 이같이 본 발명은 깨끗히 손질한 곱창에 고추가루, 간장, 키위, 파인애플, 조미료, 현미녹차액, 소주, 설탕을 혼합하여 숙성시킨 양념소스를 버무려 만든 양념곱창을 숙성시키고, 돼지 다리뼈를 우려낸 옥수와 맵고 얼큰한 김치를 준비한 후, 전골냄비에 옥수 절반과 양념곱창, 양파와 대파를 얹어 끓을 때까지 가열한 다음 끓으면 나머지 옥수와 김치를 넣어 끓이게 됨으로써 돼지곱창 특유의 잡냄새가 전혀 나지 않고, 고추가루와 김치에 의한 칼칼한 맛과 함께 돼지곱창 특유의 쫄깃한 식감으로 성장기 아동은 물론 누구나 저렴한 비용으로 부담없이 맛과 영양을 즐길 수 있게 되는 것이다.
- [0046] 이상에서 본 발명의 돼지 양념곱창 전골의 제조방법을 구체적으로 설명하였으나, 이는 본 발명의 가장 바람직한 실시 양태를 기재한 것일 뿐, 본 발명이 이에 한정되는 것은 아니며, 첨부된 특허청구범위에 의해서 그 범위가 결정되어지고 한정되어 진다. 또한, 이 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 누구나 본 발명의 명세서의 기재 내용에 의한 다양한 변형 및 모방을 행할 수 있을 것이나, 이 역시 본 발명의 범위를 벗어난 것이 아님은 명백하다고 할 것이다.

도면

도면1



도면2

