



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2021년11월03일
(11) 등록번호 10-2321621
(24) 등록일자 2021년10월29일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/00 (2016.01) A23L 13/30 (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
A23L 5/20 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/00 (2016.08)
A23L 13/06 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2019-0036793
(22) 출원일자 2019년03월29일
심사청구일자 2019년03월29일
(65) 공개번호 10-2020-0114668
(43) 공개일자 2020년10월07일
(56) 선행기술조사문헌
KR101725289 B1*
KR101816822 B1*
갈비탕 끓이기, 네이버 블로그. [online]
2019.3.23. 공개, [2020.10.14. 검색], <URL:
https://blog.naver.com/kgm9261/221495134205>*
집밥 백선생 갈비탕 만들기, 네이버 블로그.
[online] 2017.2.10. 공개, [2020.10.14. 검색],
<URL:
https://blog.naver.com/egyu15/220931776650>*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
박지애
세종특별자치시 남세종로 441, 507동 1603호 (보
람동, 호려울마을5단지)
(72) 발명자
박지애
세종특별자치시 남세종로 441, 507동 1603호 (보
람동, 호려울마을5단지)
이희태
대전광역시 동구 산내로 1330 남대전e편한세상
105동 1302호
명재홍
충청남도 천안시 서북구 두정고1길 8 노태산빌딩
414호
(74) 대리인
김용주

전체 청구항 수 : 총 3 항

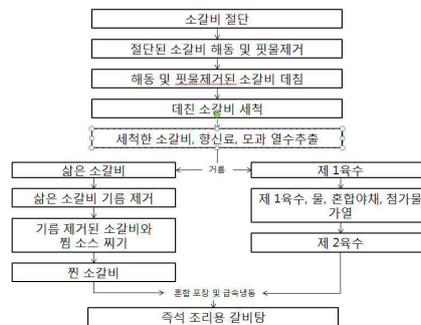
심사관 : 김영립

(54) 발명의 명칭 **즉석 조리용 갈비탕 및 그 제조방법**

(57) 요약

본 발명에 따른 즉석 조리용 갈비탕의 제조방법은, 주재료로서 소갈비를 적당한 크기로 절단하는 제 1단계, 상기 절단된 소갈비를 찬물(10~15℃)에서 해동 및 핏물제거하는 제 2단계, 상기 해동 및 핏물제거된 소갈비를 데쳐서 갈비 고유의 냄새(누린내)를 제거하는 제 3단계, 상기 데친 소갈비를 찬물(10~15℃)에 세척하는 제 4단계, 상기 세척한 소갈비, 향신료, 모과를 물에 삶아 육수를 추출하는 제 5단계, 상기 삶은 소갈비를 걸러 기름 제거된 소갈비와 제 1육수를 제조하는 제 6단계, 상기 기름 제거된 소갈비에 찜 소스를 혼합하여 찌어 찜 소갈비를 제조하는 제 7단계, 상기 제 1육수와 물에 혼합야채 및 첨가물을 넣고 가열하여 제 2육수를 제조하는 8단계, 상기 찜 소갈비와 제 2육수를 혼합하여 포장한 뒤 급속냉동하는 제 9단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 13/30 (2016.08)

A23L 13/428 (2016.08)

A23L 23/00 (2016.08)

A23L 5/21 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

즉석 조리용 갈비탕의 제조방법에 있어서,
주재료로서 소갈비를 일정한 크기로 절단하는 제 1단계,
절단된 소갈비를 10~15℃의 물에서 해동 및 핏물제거하는 제 2단계,
해동 및 핏물제거된 소갈비는 90~110℃의 물에 5~10분간 데쳐서 갈비 고유의 냄새를 제거하는 제 3단계,
데친 소갈비를 10~15℃의 물에 세척하는 제 4단계,
세척된 소갈비, 향신료, 모과를 물에 삶아 육수를 추출하는 제 5단계,
삶은 소갈비를 걸러 기름 제거된 소갈비와 제 1육수를 제조하는 제 6단계,
기름 제거된 소갈비에 찜 소스를 혼합하여 찌어 찜 소갈비를 제조하는 제 7단계,
제 1육수와 물에 혼합야채 및 첨가물을 넣고 가열하여 제 2육수를 제조하는 8단계,
찜 갈비와 제 2육수를 혼합하여 포장한 뒤 급속냉동하는 제 9단계를 포함하고,
제 2단계의 해동 및 방혈시간은 하절기 6~8시간, 동절기 8~12시간이고,
제 5단계의 향신료는 물 70ℓ에 대하여, 월계수 잎 420g, 오레가노 420g을 혼합하며,
모과는 물 70ℓ에 대하여, 1.3kg이고,
제 7단계의 찜 소갈비 제조시, 기름 제거된 소갈비 3 중량부에 대하여 찜 소스 1 중량부로 혼합한 뒤, 140분 ~ 160분간 가열하며,
제 7단계의 찜 소스는 물 30ℓ에 대하여, 간장1.3kg, 설탕700g, 물엿500g, 미원190g, 소금290g, 후추50g, 생강 분말25g, 마늘분말25g, 카라멜 색소15g을 혼합하고,
제 8단계의 혼합야채는 물 150ℓ에 대하여, 무1.5kg, 양파1.2kg, 생강10g, 파1kg, 마늘1kg, 고추씨400g을 혼합한 것이며,
제 8단계의 첨가물은 물 150ℓ에 대하여, 간장1.3kg, 다시다1.5kg, 미원400g, 소금330g, 후추100g을 혼합한 것이 특징인,
즉석 조리용 갈비탕의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,
제 1단계의 일정한 크기는 3~4cm인 것이 특징인,
즉석 조리용 갈비탕 제조방법.

청구항 3

제 1항 및 제 2항 중 어느 한 항의 방법에 의해 제조되는 즉석 조리용 갈비탕.

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

청구항 7

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 즉석 조리용 갈비탕 및 그 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 갈비탕의 맛을 그대로 살리면서도 고기의 고유한 냄새(누린내)를 잡아내며 유통기한의 한계점을 극복하고 보관, 유통 및 조리가 용이하며, 향신료 특유의 성분이 가지고 있는 효능과 향에 의해 식욕을 나게 하면서 건강에도 도움을 줄 수 있는 즉석 조리용 갈비탕 및 그 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 갈비라 함은 척추를 제외한 지방이 적고 단백질(근육)이 많은 등뼈부분 또는 그 등뼈로 만든 요리를 말하는 것으로, 그 특유의 뛰어난 맛과 영양으로 인해 김치 및 불고기와 더불어 한국인은 물론 외국인에게도 선호도가 가장 높은 음식 중의 하나이다.

[0003] 한편, 갈비는 돼지고기를 이용한 돼지갈비와 소고기를 이용한 소갈비가 있으며, 이러한 갈비를 이용한 음식에는 갈비를 육수와 함께 끓인 소 갈비탕과, 갈비를 양념과 함께 졸인 소·돼지 갈비찜 및 갈비를 구운 소·돼지 갈비 구이 등이 있다.

[0004] 종래의 갈비탕은 갈비를 육수와 혼합하여 단순히 삶거나, 1차로 삶은 갈비를 육수와 혼합하여 다시 한번 삶아서 섭취하는 경우가 일반적이었다.

[0005] 따라서, 육수는 감칠맛을 낼 수 있을지는 모르나 고기는 상기 육수와는 구분되어 삶은 고기맛이 나거나 갈비 원육 고유의 냄새(누린내)가 제거하지 못하여 심한 거부감을 느끼게 하거나, 감칠맛이 떨어지는 문제점이 있었다.

[0006] 한편, 가속화된 산업화와 경제 성장을 통해 현대인들의 라이프 스타일이 바뀌면서, 식품이나 식사 형태 등 식생활 전반에도 큰 변화가 오고 있다. 이에 따라 가정에서 식사를 하더라도 집에서 전부 조리하지 않고 반조리 또는 완전조리 식품을 구입해서 가정에 가져와 먹거나 주문, 배달해 먹는 비중이 증가하고 있으며, 1인 가구, 맞벌이 부부가 증가하면서 아침식사를 거르는 비중이 증가하고 있다.

[0007] 또한, 현대인들의 건강에 대한 관심사가 높아짐에 따라, 편리함과 영양을 모두 갖추면서 가정식을 대체할만한 식문화에 대한 요구가 증대되고 있는데, 이와 같은 흐름에 맞추어 인스턴트 및 아침 대용식 시장은 매년 20% 이상의 성장률을 기록하고 있다.

[0008] 위와 같은 아침 대용식으로 간단하게 먹기 좋은 빵이나 삼각김밥, 샌드위치 등의 패스트 푸드류가 일반적으로 판매, 소비되고 있으나, 밥과 국을 주식으로 먹는 한국인에게는 거부감이 있었으며 위에 부담이 될 뿐 아니라 영양적인 면에서도 부족한 문제점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0009] 본 발명은 상기의 문제점을 개선하기 위해 안출된 것으로 갈비탕 고유의 맛을 살리면서도 독특한 감칠맛과 향을 얻기 위하여 향신료인 월계수 잎과 오레가노, 과일인 모과를 첨가하여 제조함으로써 갈비탕의 갈비 고유의 냄새(누린내)를 완전히 없앨 수 있으며, 유통기한의 한계점을 극복하고 보관, 유통 및 조리가 용이하다.

[0010] 또한, 향신료 및 모과 특유의 성분이 가지고 있는 효능과 향에 의해 식욕을 나게 하면서 건강에도 도움을 줄 수 있는 즉석 조리용 갈비탕 및 그 제조방법을 제공하는 것을 발명의 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은, 주재료인 소갈비를 절단하는 제 1단계, 절단한 소갈비를 찬물에 해동 및 핏물제거를 하는 제 2단계, 해동 및 핏물제거한 소갈비를 데치는 제 3단계, 데친 소갈비를 찬물에 세척하는 제 4단계, 세척한 소갈비, 향신료, 모과를 물에 삶아 육수를 추출하는 제 5단계, 삶은 소갈비와 국물을 분리한 뒤 삶은 소갈비의 기름을 제거하는 제 6단계, 기름 제거된 소갈비를 찜 소스와 혼합하여 찌는 제 7단계, 제 1육수와 물, 혼합야채 및 첨가물을 모두 혼합하여 끓여 제 2육수를 제조하는 제 8단계, 찜 소갈비와 제 2육수를 혼합하여 포장한 다음 -30℃ 이하의 온도에서 급속냉동하여 제조하는 제 9단계로 구성된다.

발명의 효과

[0012] 이상과 같은 구성의 본 발명에 따른 즉석 조리용 갈비탕 및 그 제조방법에 의하면, 갈비탕의 맛을 그대로 살리면서도 유통기한의 한계점을 극복하고 보관, 유통 및 조리가 용이하며, 향신료 특유의 성분이 가지고 있는 효능과 향에 의해 식욕을 나게 하면서 건강에도 도움을 줄 수 있는 즉석 조리용 갈비탕의 제조방법 및 이에 따른 즉석 조리용 갈비탕을 제공한다.

[0013] 또한, 향신료인 월계수 잎과 오레가노를 첨가하여 육수를 제조하여 갈비탕 고유의 맛을 살리면서도 독특한 감칠맛과 향을 얻을 수 있다.

[0014] 또한, 월계수 잎과 오레가노는 다른 어떤 향신료보다 육류의 누린내를 잘 잡아주어 갈비탕의 갈비 고유의 냄새(누린내)를 완전히 없앨 수 있으며, 월계수 잎 특유의 성분이 가지고 있는 방부 효과로 인하여 유통기한의 증대 효과를 가져올 수 있다.

[0015] 또한, 월계수 잎에는 테르펜(terpene), 커큐민(curcumin)과 같은 항암 및 항산화 효과를 가진 성분이 들어있어 노화 방지와 심장병 예방 등에 효과적이며, 유칼리프톨(eucalyptol)이 들어있어 긴장 완화와 스트레스 완화에 도움을 주며, 또한 시네올(cineol), 유제놀(eugenol) 성분이 들어있어 소화 기능을 촉진시켜 주며 위산의 역류나 복부의 통증 완화에도 효과적이다.

[0016] 또한, 오레가노의 주요한 성분 중 하나인 로즈마리닉 산은 면역체계에 도움을 주는 강한 산화방지제 역할을 하며, 또한 오레가노는 베타-카로필린(E-BCP)라는 물질을 포함하고 있는데, 이는 염증을 완화하고 골다공증, 동맥경화증 뿐만 아니라 신진대사와 관련한 질환들에 대해 효과적이다.

[0017] 또한, 모과는 향이 좋아 방향제로도 자주 쓰이며 섭취시 효능은 일반적으로 기관지 질환이나 가래 그리고 천식 등에 좋다고 알려져 있으며, 소화작용에도 많은 도움을 주고, 더하여 숙취해소에도 매우 좋다.

도면의 간단한 설명

[0018] 도 1은 본 발명에 따른 즉석 조리용 갈비탕의 제조방법을 나타내는 순서도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0019] 이하, 후술되어 있는 내용을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예를 상세히 설명한다. 그러나, 본 발명은 여기서 설명되는 실시예로 한정되지 않고 다른 형태로 구체화될 수도 있다. 오히려, 여기서 소개되는 실시예는 개시된 내용이 철저하고 완전해질 수 있도록 그리고 당업자에게 본 발명의 기술적 사상이 충분히 전달될 수 있도록 하기 위해 제공되어지는 것이다.

[0020] 본 발명에 따른 즉석 조리용 갈비탕의 제조방법은,

[0021] 1. 제 1단계 : 소갈비 절단

[0022] 주재료로써 소갈비를 일정한 크기로 절단한다.

[0023] 상기 일정한 크기는 3~4cm가 바람직하다.

[0024] 2. 제 2단계 : 절단된 소갈비 해동 및 핏물제거

[0025] 상기 절단된 소갈비를 찬물에 넣고 하절기에는 6~8시간 동절기에는 8~12시간 넣어 해동 및 핏물제거를 한다.

[0026] 상기 찬물의 온도는 10~15℃가 바람직하다.

[0027] 상기 제시된 시간미만으로 핏물을 제거할 경우 재료 내의 핏물이 충분히 제거되지 않을 수 있으며, 제시된 시간

을 초과하여 핏물을 제거할 경우 핏물 제거의 한계점을 벗어나 과도한 핏물 제거 작업으로 인해 작업의 효율성을 해치며 고기의 질이 떨어지는 문제가 있다.

- [0028] 3. 제 3단계 : 해동 및 핏물제거된 소갈비 데치기
- [0029] 상기 해동 및 핏물제거된 소갈비를 끓는 물에 넣고 데친다.
- [0030] 상기 끓는 물의 온도는 90~110℃가 바람직하다.
- [0031] 이때, 데치는 시간은 5 내지 10분간 데치는 것이 바람직하다. 데치는 시간이 5분 미만일 경우 갈비고유의 냄새를 충분히 제거하지 못할 수 있으며, 10분을 초과할 경우 육즙이 많이 빠져나가 고기의 맛을 해칠 수 있다.
- [0032] 상기 갈비고유의 냄새는 누린내를 의미하며 짐승의 고기에서 나는 기름기의 냄새를 뜻한다.
- [0033] 4. 제 4단계 : 데친 소갈비 찬물에 세척
- [0034] 상기 데친 소갈비를 찬물에 세척한다.
- [0035] 상기 찬물의 온도는 10~15℃가 바람직하다.
- [0036] 5. 제 5단계 : 세척한 소갈비, 향신료, 모과 삶기
- [0037] 상기 세척한 소갈비와 파쇄한 향신료, 추가로 세척한 뒤 파쇄한 모과를 물에 넣고 가열하여 물이 끓는 시점부터 10분간 가열하여 삶는다.
- [0038] 상기 세척한 소갈비는 물 70ℓ에 대하여 세척한 소갈비 90kg이 바람직하다.
- [0039] 상기 파쇄한 향신료는 월계수 잎과 오레가노를 파쇄하여 혼합한 뒤 사용하며 물 70ℓ에 대하여 월계수잎 420g, 오레가노 420g이 바람직하다.
- [0040] 상기 세척한 뒤 파쇄한 모과는 물 70ℓ에 대하여 모과 1.3kg이 바람직하다.
- [0041] 이때, 삶는 시간이 물이 끓는 시점부터 10분이 지나면 고기가 과하게 삶아져 씹는 맛이 사라진다.
- [0042] 또한, 삶는 시간이 짧아지면 육수가 제대로 우러나지 않게 된다.
- [0043] 6. 제 6단계 : 기름 제거된 소갈비 및 제 1육수 제조
- [0044] 상기 제 5단계에서 제조된 삶은 소갈비와 국물을 걸러 삶은 소갈비와 제 1육수로 분리한다.
- [0045] 이때, 걸러진 삶은 소갈비의 기름을 제거하여 기름 제거된 소갈비로 제조한다.
- [0046] 상기 기름 제거 작업을 수행하지 않을 시 갈비탕이 기름기로 인해 느끼해져 먹을 때 부담스러울 수 있다.
- [0047] 7. 제 7단계 : 찐 소갈비 제조
- [0048] 상기 기름 제거된 소갈비와 찜 소스를 찜통에 담고 약한 불에 가열하여 찐 소갈비를 제조한다.
- [0049] 상기 찜 소스는 물 30ℓ에 대하여, 간장1.3kg, 설탕700g, 물엿500g, 미원190g, 소금290g, 후추50g, 생강분말 25g, 마늘분말25g, 카라멜 색소15g을 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0050] 이때, 기름 제거된 소갈비와 찜 소스의 혼합비율은 기름 제거된 소갈비 3 중량부에 대하여 찜 소스 1 중량부를 혼합하는 것이 바람직하다.
- [0051] 상기 가열시간은 140~160분간 약한불로 가열하는 것이 바람직하다. 140분미만 으로 가열할 경우 찜 소스가 고기에서 베지 못해 깊은 맛이 나지 않을 수 있으며, 160분을 초과할 경우 고기가 과도하게 삶아져 질겨지는 문제점이 있다.
- [0052] 또한, 강한불로 가열한다면 가열시간을 다 채우기도 전에 고기가 과도하게 삶아지는 문제점이 생긴다.
- [0053] 8. 제 8단계 : 제 2육수 제조
- [0054] 물에 상기 제 1육수와 혼합야채 및 첨가물을 넣고 가열하여 제 2육수를 제조한다.
- [0055] 상기 물의 양은 상기 제 1육수에 대하여 150ℓ인 것이 바람직하다.
- [0056] 상기 혼합야채는 무, 양파, 생강, 파, 마늘, 고추씨를 파쇄 및 혼합하여 사용하며, 상기 혼합야채 사용 시 혼합비율은 물 150ℓ에 대하여, 무 1.5kg, 양파 1.2kg, 생강 10g, 파 1kg, 마늘 1kg, 고추씨 400g로 하는 것이 바

람직하다.

- [0057] 또한, 상기 첨가물은 간장, 다시다, 미원, 소금, 후추를 혼합하여 사용하며, 상기 첨가물 사용 시 혼합비율은 물 150ℓ에 대하여, 간장1.3kg, 다시다1.5kg, 미원400g, 소금330g, 후추100g로 하는 것이 바람직하다.
- [0058] 상기 가열시간은 80~100분간 가열하는 것이 바람직하며, 80분미만으로 가열할 경우 육수에 혼합야채에서 우러나는 깊은 맛이 나지 않을 수 있으며, 100분을 초과할 경우 혼합야채가 과도하게 삶아져 문드러지는 문제점이 있다.
- [0059] 9. 제 9단계 : 포장 및 급속냉동
- [0060] 상기 찢 소갈비와 제 2육수를 혼합하여 포장하고 급속냉동한다.
- [0061] 상기 급속냉동은 -30℃이하에서 하는 것이 바람직하며, 보관은 -18℃이하에서 냉동보관 하는 것이 바람직하다.
- [0062] 전술한 방법에 의하여 제조된 본 발명에 따른 즉석 조리용 갈비탕은 제 2육수와 찢 소갈비를 혼합하여 포장하기 때문에 갈비탕 고유의 맛과 영양을 그대로 살리며 제조되고, -30℃ 이하의 온도에서 급속냉동하여 -18℃ 이하의 온도에서 보관, 유통되어 제품의 고유 색상을 유지한다.
- [0063] 또한, 향신료와 모과로 인하여 갈비고유의 냄새가 없으며 유통기한이 길다.
- [0064] 그리고, 본 발명에 따른 즉석 조리용 갈비탕은 포장을 개봉하여 내용물을 냄비 등에 넣고 충분히 끓여 먹거나 포장 통제로 냄비 등에 넣어 끓인 후 그릇 등에 담아 섭취할 수 있다.

도면

도면1

