



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2009-0056031
(43) 공개일자 2009년06월03일

<p>(51) Int. Cl. A23L 1/314 (2006.01) A23P 1/08 (2006.01) A23L 1/31 (2006.01)</p> <p>(21) 출원번호 10-2007-0122980 (22) 출원일자 2007년11월29일 심사청구일자 2007년11월29일</p>	<p>(71) 출원인 조수희 서울 강동구 천호동 338-2 현대파크빌 202호</p> <p>(72) 발명자 조수희 서울 강동구 천호동 338-2 현대파크빌 202호</p> <p>(74) 대리인 김봉규</p>
---	---

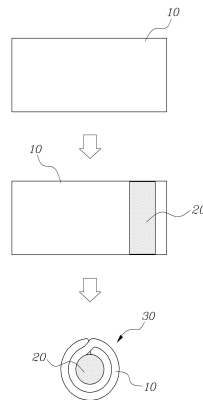
전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 육류를 이용한 이중 소재 롤링 구이의 제조 방법 및 그에 의해 제조된 이중 소재 롤링구이

(57) 요약

본 발명은 육류를 이용한 이중 소재 롤링구이의 제조 방법 및 그에 의해 제조된 이중 소재 롤링구이에 관한 것으로서, 좀더 상세하게는 돈육, 우육, 오리고기, 계육과 같은 육류를 1~2mm의 두께로 슬라이스 절단하고, 해산물이나 버섯류와 같은 심재를 육류와 같은 폭 사이즈로 2~4cm의 두께로 절단 준비한 후, 상기 슬라이스 절단된 육류편의 일측 상부에 심재를 얹어 내부에 심재가 위치하도록 롤링한 후 구워 조리하는 이중 소재 롤링구이의 제조 방법 및 이중 소재 롤링구이를 제공함으로써 맛과 영양을 이중으로 복합 제공함은 물론 시각적으로 미려함과 관능성을 향상시켜 신세대 젊은이나 어린이들의 기호에 맞도록 함에 그 특징이 있는 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

돈육, 우육, 오리고기, 계육과 같은 육류를 1~3mm 두께로 일정한 폭 사이즈로 슬라이스 절단하여 준비하는 육류 편 준비단계와,

해산물이나 버섯류와 같은 심재를 육류와 같은 폭 사이즈로 하여 2~4cm 두께로 절단하고 세척하여 준비하는 심재 준비단계와,

상기 슬라이스 절단된 육류의 일측 상부에 심재를 얹어 내부에 심재가 위치하도록 한 후 말아 롤링하는 이중 소재 준비단계와,

상기 이중 소재의 롤링구이 재료를 구워 조리하는 조리단계에 의해 제조하는 것을 특징으로 하는 육류를 이용한 이중 소재 롤링구이의 제조 방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 롤링구이 준비단계에서 슬라이스 된 육류 편에 상면에 조미된 전분을 묻힌 상태에서 롤링한 것을 특징으로 하는 육류를 이용한 이중 소재 롤링구이의 제조 방법.

청구항 3

1~2mm의 두께로 얇게 슬라이스 된 육류 편에 내부에 오징어 심재를 넣어 말아 롤링한 후 구워 조리된 것을 특징으로 하는 육류를 이용한 이중 소재 롤링구이.

청구항 4

1~2mm의 두께로 얇게 슬라이스 된 육류 편에 내부에 새송이 버섯 심재를 넣어 말아 롤링한 후 구워 조리된 것을 특징으로 하는 육류를 이용한 이중 소재 롤링구이.

명세서

발명의 상세한 설명

기술분야

- <1> 본 발명은 슬라이스한 육류로 해산물이나 버섯류를 절단한 심재를 롤링하여 구워 조리함으로써 맛과 영양을 이중으로 복합 제공함은 물론 시각적으로 미려하게 하여 식욕을 돋울 수 있도록 한 육류를 이용한 이중 소재 롤링구이의 제조 방법 및 그에 의해 제조된 이중 소재 롤링구이에 관한 것이다.

배경기술

- <2> 일반적으로 육류와 해산물은 육지와 바다에서 얻어지는 식재료로서 각각 별도로 조리하도록 사용되어 왔다.
- <3> 즉, 상기 육류에서 제공하는 맛과 영양, 해산물에서 제공하는 맛과 영양이 상이하여 각각을 구분하여 사용하였던 것이다.
- <4> 그러나, 상기와 같이 육류와 해산물 등을 각각 개별적으로 절단하여 굽는 요리를 행할 경우에 맛과 영양이 불균일한 단점이 있음은 물론 상기 육류나 해산물을 굽는 과정에서 수분이 외부로 쉽게 증발되어 맛과 영양이 저하되거나 조리과정에서 쉽게 타게 되어 조리가 쉽지 않은 단점 등이 있었다.
- <5> 물론, 상기 육류와 해산물을 함께 굽도록 조리할 수도 있으나 이와 같이 함께 조리하는 것만으로는 상기한 문제점을 근본적으로 해결할 수 없었다.
- <6> 그뿐 아니라 상기 육류와 해산물을 함께 굽도록 조리하는 경우에는 음식으로 디자인이나 관능성이 떨어져 신세대 젊은이들이나 어린이들의 기호에 맞출 수 없게되는 문제점도 있었다.
- <7> 이와 같은 점을 고려하여 당 업계에서는 맛과 영양을 우수하게 제공함은 물론 외적 디자인, 관능성을 향상시켜

신세대 젊은이나 어린이들의 기호에 맞도록 하기 위해 다양한 노력을 기울이고 있는 실정이다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

<8> 본 발명은 상기한 종래 기술이 갖는 제반 문제점을 해결하고자 안출된 것으로, 슬라이스한 육류로써 해산물이나 버섯류를 절단한 심재를 롤링하여 구워 조리함으로써 맛과 영양을 이중으로 복합 제공함은 물론 시각적으로 미려함과 관능성을 향상시켜 신세대 젊은이들이나 어린이들의 기호에 맞도록 하려는데 그 목적이 있다.

과제 해결수단

<9> 이러한 본 발명은,
 <10> 돈육, 우육, 오리고기, 계육과 같은 육류 편을 1~2mm의 두께로 슬라이스 절단하고,
 <11> 해산물이나 버섯류와 같은 심재를 육류와 같은 폭 사이즈로 2~4cm 두께로 절단 준비한 후,
 <12> 상기 슬라이스 절단된 육류 편의 일측 상부에 심재를 얹고 말아 내부에 심재가 위치하도록 롤링한 다음 구워 조리하는 것에 의해 달성된다.

효 과

<13> 이러한 본 발명은 돈육, 우육, 오리고기, 계육 등과 같은 육류를 슬라이스하여 해산물이나 버섯류를 절단한 심재를 롤링하여 구워 조리하도록 제공하므로 맛과 영양을 이중으로 복합 제공함은 물론 시각적으로 미려함과 관능성을 향상시키므로 신세대 젊은이나 어린이들의 기호에 맞출 수 있는 효과를 갖는 것이다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

<14> 먼저, 본 발명의 제조방법에 대해 첨부도면 도 1 내지 도 3을 참조하여 살펴보기로 한다.
 <15> 돈육, 우육, 오리고기, 계육과 같은 육류(10) 편을 1~3mm 두께로 일정한 폭 사이즈로 슬라이스 절단하여 준비하는 육류 준비단계와,
 <16> 해산물이나 버섯류와 같은 심재(20)를 육류와 같은 폭 사이즈를 갖고 2~4cm 두께로 절단하고 세척하여 준비하는 심재 준비단계와,
 <17> 상기 슬라이스 절단된 육류(10) 편의 일측 상부에 심재(20)를 얹어 내부에 심재가 위치하도록 롤링하는 이중 소재의 롤링구이 준비단계와,
 <18> 상기 이중 소재의 롤링구이(30) 재료를 구워 조리하는 조리단계로 이루어진다.
 <19> 이때, 상기 심재 준비단계에서 해산물이나 버섯류와 같은 심재(20)를 원형 형태로 준비하는 경우에는 육류(10) 편으로 롤링하여 준비하는 롤링구이(30)는 원형을 이루게 되고, 상기 해산물이나 버섯류와 같은 심재(20)를 사각 형태로 준비하는 경우에는 육류(10)를 롤링하여 준비하는 롤링구이(30)는 사각형태를 이루게 된다.
 <20> 또한, 상기 롤링구이 준비단계에서 육류 슬라이스 상부면으로 접합 및 조미된 맛을 가미하기 위해 조미된 전분을 묻혀 롤링할 수도 있음은 물론이다.
 <21> 그리고, 상기 육류 준비단계에서 육류 편을 1mm 미만으로 슬라이스 하면 육류 편이 심재를 롤링하는 과정에서 끊어져 롤링을 효과적으로 행할 수 없고, 3mm 초과로 슬라이스 하면 육류 편이 너무 두꺼워져 이 또한 롤링이 어렵기 때문에 1~3mm 두께로 슬라이스 함이 가장 바람직하다.
 <22> 그리고, 상기 심재 준비단계에서 심재를 2cm 미만으로 절단하면 심재가 너무 작아 맛과 영양의 균형을 이루기 어렵고, 심재를 4cm 초과로 절단하면 심재가 너무 커 육류 편에 롤링시에 전체적인 롤링구이의 두께가 커져 취식이 불편하게 되기 때문에 2~4cm 두께로 절단함이 가장 바람직하다.
 <23> 이러한 본 발명에 대해 좀더 구체적으로 설명하면, 먼저 돈육, 우육, 오리고기, 계육과 같은 육류(10) 중에 기호에 맞는 것을 골라 1~3mm 두께로 일정한 폭 사이즈로 슬라이스 절단하여 육류 편을 준비한다.
 <24> 그리고, 오징어와 같은 해산물이나 새송이 버섯, 느타리 버섯 등과 같은 버섯류를 절단하여 심재(20)를 준비한

다.

- <25> 이때, 상기 해산물이나 버섯류와 같은 심재는 육류와 폭사이즈는 같고, 두께는 2~4cm 두께로 절단 세척하여 준비한다.
- <26> 그리고, 상기와 같이 준비된 육류 슬라이스 상부 일측에 해산물이나 버섯류와 같은 심재를 얹어 놓은 상태에서 심재를 육류 슬라이스와 함께 롤링하여 말아 이중 소재의 롤링구이를 준비한다.
- <27> 이때, 상기 육류 슬라이스 상면에 조미된 전분을 묻혀 롤링하게 되면 접합이 효율적으로 이루어질 수 있음은 물론 조미된 맛을 더할 수 있게 되는 것이다.
- <28> 그리고, 상기 롤링구이(30)는 심재의 모양에 따라 원형 또는 사각형태 등으로 준비하게 된다.
- <29> 이와 같이 육류(10) 내부에 심재(20)로 해산물이나 버섯류를 넣은 롤링구이(30)가 준비되면 이를 구워 조리하게 된다.
- <30> 이때, 상기 롤링구이(30)는 외부의 육류에서 나오는 단백질이 가열 후 응고되면서 내부 심재, 즉 해산물이나 버섯류와 일체로 붙어지게 조리되게 된다.
- <31> 그리고, 상기한 조리과정에서 롤링구이(30) 내부 심재(20)에 해당하는 해산물이나 버섯류에서 수분이 유출되기 때문에 외부의 육류(10)가 쉽게 타지 않는 상태로 조리가 이루어지게 되게 되는 것이다.
- <32> 또한, 상기 심재(20)에 해당하는 해산물이나 버섯류 자체가 갖고 있는 수분이나 맛이 외부를 감싼 육류(10)에 의해 쉽게 증발되지 않기 때문에 더욱 우수한 맛을 즐길 수 있게 되는 것이다.
- <33> 이러한 본 발명의 제조방법에 의해 제조되는 이중 구조를 갖는 롤링구이는 도 2 및 도 3에 도시된 바와 같이 1~2mm의 두께로 얇게 슬라이스 된 돈육, 우육, 오리고기, 계육과 같은 육류(10) 편의 내부에 해산물이나 버섯류와 같은 심재(20)를 절단하여 얹어 롤링한 후 제조된 롤링구이(30)로 이루어진다.
- <34> 이러한 본 발명은 이중 소재, 즉 돈육, 우육, 오리고기, 계육과 같은 육류 편 내부에 오징어 등과 같은 해산물이나, 새송이 버섯 등 버섯류와 같은 심재를 넣어 롤링하여 말아 형성하므로 시각적으로 미감을 자극함과 함께 관능성을 향상시켜 어린이나 청소년들의 기호에 맞출 수 있음은 물론 육류와 해산물 또는 버섯류를 동시에 섭취할 수 있게되어 맛과 영양 면에서 균형을 갖춘 우수한 구이식품을 제공할 수 있게되는 것이다.
- <35> 다음은 본 발명의 실시 예와 실험 예를 설명하기로 한다.
- <36> [실시 예 1] 롤링구이의 제조
- <37> 육류(우육) 편을 0.5mm 두께로 슬라이스하여 절단하고, 심재(해산물) 두께를 5cm로 절단한 다음, 상기 절단된 육류 편 상부에 심재를 얹어 말아 롤링구이 이중소재를 형성한 후 고온에서 가열하여 조리하였다.
- <38> [실시 예 2] 롤링구이의 제조
- <39> 육류(우육) 편을 5mm 두께로 슬라이스하여 절단하고, 심재(해산물) 두께를 3cm로 절단한 다음, 상기 절단된 육류 편 상부에 심재를 얹어 말아 롤링구이 이중소재를 형성한 후 고온에서 가열하여 조리하였다.
- <40> [실시 예 2] 롤링구이의 제조
- <41> 육류(우육) 편을 2mm 두께로 슬라이스하여 절단하고, 심재(해산물) 두께를 3cm로 절단한 다음, 상기 절단된 육류 편 상부에 심재를 얹어 말아 롤링구이 이중소재를 형성한 후 고온에서 가열하여 조리하였다.
- <42> [실험 예] 관능실험
- <43> 관능 검사는 연령과 성별을 고려하여 10~60대 연령의 성인 남녀를 각각 연령대 별로 5명씩 해서 총 30명을 관능 검사원으로 선별하여 미리 검사 훈련을 실시한 후 상기 실시 예 1, 2 및 3에 대하여 평가하였다.
- <44> 관능검사는 맛, 시각적 미감 및 총기호도에 대하여 아주 나쁘다(1점)에서 아주 좋다(5점)까지 5단계의 기호 척도법으로 평가하였다.
- <45> 상기 실시 예 1, 2 및 3에 대한 관능검사 결과를 다음 표 1에 기재하였다.

<46> [표 1]

<47>

구분	맛	시각적 미감	총기호도
실시 예 1	4.2	4.8	4.6
실시 예 2	4.4	4.8	4.7
실시 예 3	4.9	4.9	4.9

<48>

상기 표 1의 결과에서 알 수 있듯이,

<49>

본 발명의 실시 예 3은 실시 예 1,2와 같이 육류 편의 슬라이스 두께를 너무 얇게 하거나 너무 두껍게 하는 경우에 비해 맛 뿐만 아니라 시각적 미감, 총기호도에서 전체적으로 우수하다는 사실을 알 수 있었다.

도면의 간단한 설명

<50>

도 1은 본 발명의 제조 공정도.

<51>

도 2는 본 발명에 의해 제조된 롤링구이의 일례를 보여주는 정면도.

<52>

도 3은 본 발명에 의해 제조된 롤링구이의 다른 예를 보여주는 정면도.

<53>

****도면의 주요 부분에 대한 부호의 설명****

<54>

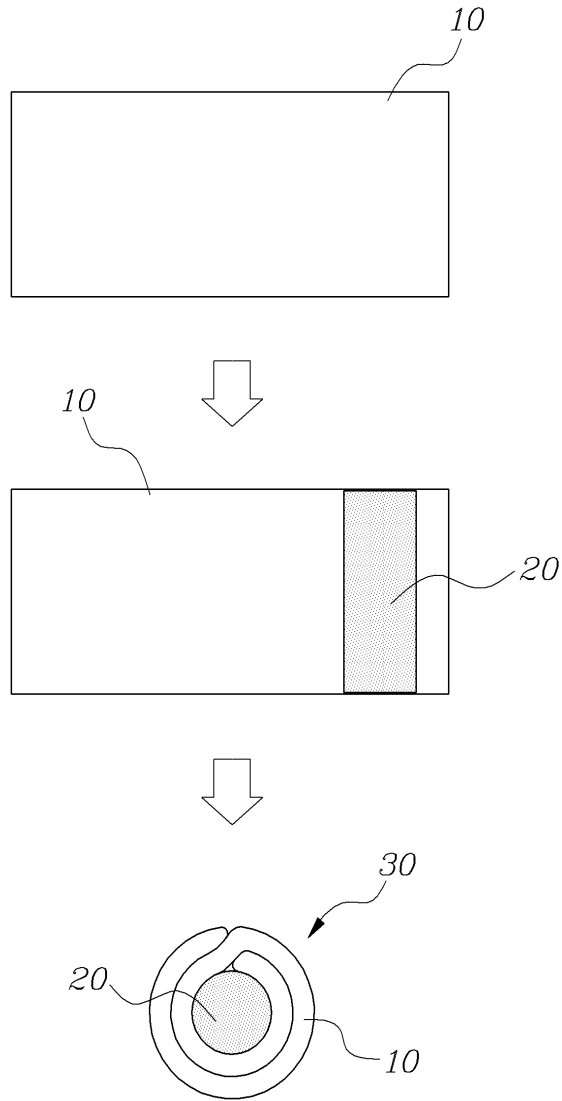
10: 육류 20:심재

<55>

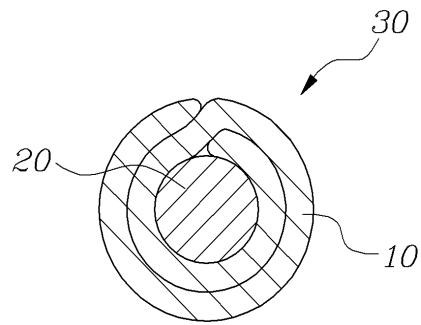
30:롤링구이

도면

도면1



도면2



도면3

