(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2024년07월01일
(11) 등록번호 10-2680234
(24) 등록일자 2024년06월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2022.01) *A23L 11/70* (2021.01)
A23L 17/40 (2016.01) *A23L 19/00* (2022.01)
A23L 27/00 (2016.01) *A23L 5/10* (2016.01)
A23L 7/109 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2022.01)
A23L 11/70 (2023.05)
(21) 출원번호 10-2021-0096883
(22) 출원일자 2021년07월23일
심사청구일자 2021년07월23일
(65) 공개번호 10-2023-0015581
(43) 공개일자 2023년01월31일
(56) 선행기술조사문헌
[라이스레시피] 새우와 비스큐 소스를 넣은 떡볶이 파스타, 네이버 블로그, (2018.05.03.), (https://blog.naver.com/angela8846/221266719047) 1부.*
꺄르륵 진짜 비스큐는 사먹어으세요 제발... , 티티푸티, (2021.03.26.), (https://tgd.kr/s/ttput/52539192) 1부.*
로제 떡볶이 만들기 소스 집에서 간단하게, 네이버 블로그, (2021.04.29.), (https://m.blog.naver.com/peace8012/222328121111) 1부.*
KR1020140052495 A
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
주식회사 희스토리푸드
서울특별시 종로구 대학로8가길 56 ,402(동숭동,동숭빌딩)
(72) 발명자
이진형
경기도 광주시 태봉로 62 ,502동301호(태전동, 태전5차성원상떼빌)
(74) 대리인
방상호

전체 청구항 수 : 총 1 항 심사관 : 염금희

(54) 발명의 명칭 **구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 떡볶이 소스를 구성하는 꽃게와 새우, 대파, 아스파라거스를 오븐에서 구운 다음 이를 이용한 구운 해산물 소스와, 고추장 소스 및 로제 소스 등 3가지 소스 조성물로 구성된 떡볶이 소스 조성물을 제조하고 이러한 떡볶이 소스 조성물로 떡볶이를 제조하므로서,

기존의 고추장과 단맛의 단조로운 떡볶이 소스에 비해 일반소비자들에게 떡볶이로부터 구운 해산물의 향과 해산물의 감칠맛과 부드러운 맛을 제공할 수 있도록 한 것이다.

본 발명의 구운 해산물을 이용한 떡복이 소스는,

정제수 60중량부에, 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구운 꽃게 10중량부, 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구운 새우 3중량부, 온도 190℃의 오븐에서 30분 동안 구운 아스파라거스 2.5중량부, 온도 200℃의 오븐에서 20분 동안 구운 대파 2.5중량부, 토마토 주스 8중량부, 양파 7중량부, 당근 2중량부, 토마토페이스트 2.5중량부, 버터 1중량부 및 소금 1.5중량부를 넣고 3시간 끓여서 제조한 구운 해산물 소스와,

정제수 23중량부, 고춧가루 16중량부, 고추장 12중량부, 소고기 조미료 4중량부, 멸치 조미료 3중량부, L-글루탐산나트륨 1중량부, 후추 1중량부, 설탕 22중량부, 진간장 6중량부, 물엿 10중량부 및 간마늘 2중량부로 구성되는 고추장 소스 및,

토마토 페이스트 20중량부, 우유 40중량부 및 생크림 40중량부로 구성되는 로제 소스를 혼합하여 제조한 것이다.

(52) CPC특허분류
A23L 17/40 (2016.08)
A23L 19/09 (2016.08)
A23L 27/00 (2016.08)
A23L 5/10 (2016.08)
A23L 7/109 (2016.08)
A23V 2002/00 (2023.08)
A23V 2300/24 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스를 만들기 위해,

정제수 60중량부에, 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구운 꽃게 10중량부, 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구운 새우 3중량부, 온도 190℃의 오븐에서 30분 동안 구운 아스파라거스 2.5중량부, 온도 200℃의 오븐에서 20분 동안 구운 대파 2.5중량부, 토마토 주스 8중량부, 양파 7중량부, 당근 2중량부, 토마토페이스트 2.5중량부, 버터 1중량부 및 소금 1.5중량부를 넣고 3시간 끓여서 제조한 구운 해산물 소스와,

정제수 23중량부, 고춧가루 16중량부, 고추장 12중량부, 소고기 조미료 4중량부, 멸치 조미료 3중량부, L-글루탐산나트륨 1중량부, 후추 1중량부, 설탕 22중량부, 진간장 6중량부, 물엿 10중량부 및 간마늘 2중량부로 구성되는 고추장 소스 및,

토마토 페이스트 20중량부, 우유 40중량부 및 생크림 40중량부로 구성되는 로제 소스를 혼합하여 제조한 것을 특징으로 하는 구운 해산물을 이용하는 떡볶이 소스 조성물.

청구항 2

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 떡볶이 소스를 구성하는 꽃게와 새우, 대파, 아스파라거스를 오븐에서 구운 다음 이를 이용한 구운 해산물 소스와, 고추장 소스 및 로제 소스 등 3가지 소스로 떡볶이 소스 조성물을 제조하고 이러한 떡볶이 소스 조성물로 떡볶이를 제조하므로서,

[0002] 기존의 고추장과 단맛의 단조로운 떡볶이 소스에 비해 일반소비자들에게 떡볶이로부터 구운 해산물의 향과 해산물의 감칠맛 및 부드러운 맛을 제공할 수 있도록 하는 개선된 형태의 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0004] 떡볶이는 떡을 주재료로 하는 한국 요리의 하나로서 이의 사전적 의미는 쇠고기와 다진 양념을 볶다가 일정한 길이로 잘라놓은 흰떡을 넣고 골고루 버무려서 흰떡에 고기 간이 완전히 배게 되면 파, 미나리, 당근, 양파 등의 재료를 떡 길이로 썰어 참기름에 볶아서 함께 넣고 간을 맞추어낸 요리의 일종이다.

[0005] 그러나 현재 떡볶이라고 하면 소정의 지름을 가지면서 일정한 길이로 절단한 떡에 물, 고추장 소스 및 물엿을 첨가하고 가열하여 고추장 같은 색을 지닌 점성의 액체를 함유한 떡 볶음을 나타내고 있다.

[0006] 떡볶이는 우리나라 사람들의 입맛에 맞으며 특히, 가격이 저렴해서 청소년들이나 주머니 사정이 넉넉하지 않은 사람들이 간식이나 식사대용으로 섭취하고 있다.

[0007] 요즈음에는 떡볶이에 여러가지 부재료를 첨가하여 다양한 떡볶이가 개발되어 있으며, 떡볶이 전문점이 나타날 정도로 많은 사람에게 인기를 끌고 있다.

[0008] 부재료를 첨가한 떡볶이의 일예로서 라면사리를 함유한 라면 떡볶이, 잡채면을 넣은 잡채 떡볶이, 오징어 등의 해물을 넣은 해물 떡볶이 등의 퓨전 떡볶이가 유행하고 있다.

[0009] 또한, 고추장이 아닌 간장을 이용한 궁중떡볶이도 떡볶이의 한 종류로 판매되고 있고, 다양한 부재료가 혼합된 형태의 떡볶이가 시중에 판매되고 있으며, 이러한 부재료의 차이로 인해 떡볶이 전문점만의 특징을 나타내기도 하지만, 가장 기본이 되는 떡볶이 소스의 차이가 맛을 결정하는 가장 중요한 요소이다.

[0010] 떡볶이에서 가장 중요한 요소는 주재료인 떡볶이 떡과 떡볶이의 맛을 내는 소스로서, 특히 소스에 첨가되는 재

료의 성분 및 함량이나 소스의 가공은 떡볶이집의 노하우로 외부에 노출을 꺼리고 있는 실정이다.

[0011] 떡볶이는 청소년들이 주로 섭취하고 있는 간식의 하나이지만 떡볶이 떡은 통상적으로 탄수화물이 주로 함유되어 있는 곡물가루를 주재료로 하여 제조되고 있어 성장기의 청소년들에게 필요한 기타 다른 영양성분이 부족한 실정이다.

[0012] 떡볶이 제조시 사용되는 고추장 소스는 떡볶이의 매운맛과 독특한 향미만을 제공할 뿐 떡볶이 떡과 마찬가지로 성장기의 청소년들에게 필요한 영양성분이 부족하다.

[0013] 또한, 시판되는 떡볶이 소스는 화학조미료를 과다 사용하여 상큼한 맛이 없이 느끼하고 건강에도 좋지 않은 문제가 있고 특히, 떡볶이는 가래떡을 가늘게 잘라 여러 가지 채소를 넣고 고추장이나 간장으로 볶은 음식으로 한국에서는 매콤한 맛을 대표하는 음식의 하나인데, 일반적으로 고추장, 고춧가루를 주원료로 하여 간장, 춘장, 설탕, 물엿, 조미료와 마늘, 대파, 당근, 양배추 등의 야채 및 향신료를 첨가하여 소스를 제조하고 여기에 떡볶이용 떡 등을 첨가하여 제조되고 있다.

[0014] 그러나 상기에 기재된 종래의 떡볶이 소스는 고추가루의 사용으로 인한 텁텁함과, 화학조미료의 과다한 사용으로 인체의 유익하지 못하기 때문에 간식으로 선택하기에 부적절한 면이 있었다.

[0015] 또한, 종래에 떡볶이 소스는 매운맛과 단맛 및 독특한 향미만을 제공할 뿐 인체가 필요로 하는 다양한 영양성분의 함량이 부족할뿐 아니라, 각종 재료를 물과 혼합하여 끓이는 과정으로 제조되기 때문에, 깊은 맛을 낼 수 없는 문제점이 있었다.

[0016] 그러므로, 시판되는 떡볶이 소스의 문제점을 해결하면서 떡볶이 특유의 매운맛을 완화시켜, 매운 맛을 즐기지 못하는 사람도 편하게 먹을 수 있고, 떡볶이 특유의 독특한 향미를 향상시킬 수 있는 떡볶이 소스 개발이 시급한 실정이다.

[0017] 아울러, 떡볶이도 이제는 하나의 버젓한 식품으로 자리 잡기 위해서는 시대의 요구에 맞추어 점점 다양화되고 새로운 먹거리로 다가가야 한다.

[0018] 또한, 음식 문화의 발달로 인해 일반 소비자들은 떡볶이 식품의 높은 영양가와 다양한 맛과 식감을 요구하고 있어, 이에 부응하기 위한 다양한 식감을 지닌 떡볶이의 개발이 필요한 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0020] (특허문헌 0001) (1) 한국 등록특허 제10-2022777호 "떡볶이용 소스의 제조 방법"

(특허문헌 0002) (2) 한국 등록특허 제10-2108609호 "떡볶이용 소스의 제조 방법"

(특허문헌 0003) (3) 한국 등록특허 제10-2268669호 "맛과 식감이 우수한 떡볶이 소스의 제조방법"

발명의 내용

해결하려는 과제

[0021] 본 발명은 상기와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위해 개발된 것으로서, 본 발명의 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법은,

[0022] 떡볶이 소스를 구성하는 꽃게와 새우, 대파, 아스파라거스를 오븐에서 구운 다음 이를 이용한 구운 해산물 소스와, 고추장 소스 및 로제 소스 등 3가지 소스로 떡볶이 소스 조성물을 제조하고 이러한 떡볶이 소스 조성물로 떡볶이를 제조하므로서,

[0023] 기존의 고추장과 단맛의 단조로운 떡볶이 소스에 비해 일반소비자들에게 떡볶이로부터 구운 해산물의 향과 해산물의 감칠맛 및 부드러운 맛을 제공할 수 있도록 하는 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법을 제공하는데 본 발명의 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0025] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스를 만들기 위해,

[0026] 정제수 60중량부에, 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구운 꽃게 10중량부, 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구운 새우 3중량부, 온도 190℃의 오븐에서 30분 동안 구운 아스파라거스 2.5중량부, 온도 200℃의 오븐에서 20분 동안 구운 대파 2.5중량부, 토마토 주스 8중량부, 양파 7중량부, 당근 2중량부, 토마토페이스트 2.5중량부, 버터 1중량부 및 소금 1.5중량부를 넣고 3시간 끓여서 제조한 구운 해산물 소스와,

[0027] 정제수 23중량부, 고춧가루 16중량부, 고추장 12중량부, 소고기 조미료 4중량부, 멸치 조미료 3중량부, L-글루탐산나트륨 1중량부, 후추 1중량부, 설탕 22중량부, 진간장 6중량부, 물엿 10중량부 및 간마늘 2중량부로 구성되는 고추장 소스 및,

[0028] 토마토 페이스트 20중량부, 우유 40중량부 및 생크림 40중량부로 구성되는 로제 소스를 혼합하여 제조한 것을 특징으로 하는 것이다.

[0029] 아울러, 본 발명의 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스를 이용한 떡볶이 제조방법은,

[0030] 물에서 떡을 3시간 불려서 떡볶이 떡을 준비하는 제1단계와;

[0031] 2~5cm로 절단된 어묵과, 5cm로 절단된 대파와, 0.2cm 두께로 절단된 당근을 준비하는 제2단계와;

[0032] 물에 불린 떡볶이 떡 40중량부를 냄비에 넣고, 구운 해산물 소스와 고추장 소스 및 로제 소스를 포함하여 제조된 떡볶이 소스 조성물 60중량부를 냄비에 넣어서 끓이는 제3단계 및;

[0033] 상기 제3단계에서 냄비가 끓기 시작하면 상기 제2단계의 어묵, 대파, 당근을 넣고 15분간 조리하는 제4단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.

발명의 효과

[0035] 이상 상술한 바와 같이 본 발명의 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법으로 제조된 떡볶이에 따르면,

[0036] 떡볶이 소스를 구성하는 꽃게와 새우, 대파, 아스파라거스를 오븐에서 구운 다음 이를 이용한 구운 해산물 소스와, 고추장 소스 및 로제 소스 등 3가지 소스로 떡볶이 소스 조성물을 제조하고 이러한 떡볶이 소스 조성물로 떡볶이를 제조하므로서,

[0037] 고추장 소스의 맛에 부드러운 크림의 식감과 구운 해산물 소스가 어우러져서 떡볶이로부터 감칠맛과 고급스러운 해산물 향이 나도록 하고,

[0038] 일반소비자가 떡볶이를 먹으면서 아스파라거스가 갖고있는 인체에 유익한 유효성분을 모두 우려내어 떡볶이의 새로운 풍미와 감칠맛을 즐길 수 있으며,

[0039] 떡볶이 소스 조성물에서 해산물 특유의 트라이메틸아민(TMA)이 발생하지 않고, 본 발명은 오븐에 구운 갑각류를 사용하여 해산물 소스를 만들어서 갑각류 특유의 글리신의 풍미와 감칠맛을 그대로 끌여올려 떡볶이 소스에 비린맛이 전혀 없고 감칠맛과 매운맛이 조화로운 떡볶이를 제조할 수 있는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0041] 상기와 같은 목적을 달성하기 위해서 본 발명의 떡볶이 소스 조성물은,

[0042] 떡볶이 소스를 구성하는 꽃게와 새우, 대파, 아스파라거스를 오븐에서 구운다음 이를 이용한 구운 해산물 소스와, 고추장 소스 및 로제 소스 등 3가지 소스로 떡볶이 소스 조성물을 구성하고 있다.

[0043] 본 발명은 떡복이 소스 조성물을 만들기 위해,

[0044] 정제수 60중량부에, 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구운 꽃게 10중량부, 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구운 새우 3중량부, 온도 190℃의 오븐에서 30분 동안 구운 아스파라거스 2.5중량부, 온도 200℃의 오븐에서 20분 동안 구운 대파 2.5중량부, 토마토 주스 8중량부, 양파 7중량부, 당근 2중량부, 토마토페이스트 2.5중량부, 버터 1중량부 및 소금 1.5중량부를 넣고 3시간 끓여서 제조한 구운 해산물 소스와,

[0045] 정제수 23중량부, 고춧가루 16중량부, 고추장 12중량부, 소고기 조미료 4중량부, 멸치 조미료 3중량부, L-글루탐산나트륨 1중량부, 후추 1중량부, 설탕 22중량부, 진간장 6중량부, 물엿 10중량부 및 간마늘 2중량부로 구성

되는 고추장 소스 및,

[0046] 토마토 페이스트 20중량부, 우유 40중량부 및 생크림 40중량부로 구성되는 로제 소스를 혼합하여 제조한 것을 특징으로 하는 것이다.

[0047] 아울러, 본 발명의 떡볶이 소스를 이용한 떡볶이 제조방법은,

[0048] 물에서 떡을 3시간 불려서 떡볶이 떡을 준비하는 제1단계와;

[0049] 2~5cm로 절단된 어묵과, 5cm로 절단된 대파와, 0.2cm 두께로 절단된 당근을 준비하는 제2단계와;

[0050] 물에 불린 떡볶이 떡 40중량부를 냄비에 넣고, 구운 해산물 소스와 고추장 소스 및 로제 소스를 포함하여 제조된 떡볶이 소스 조성물 60중량부를 냄비에 넣어서 끓이는 제3단계 및;

[0051] 상기 제3단계에서 냄비가 끓기 시작하면 상기 제2단계의 어묵, 대파, 당근을 넣고 15분간 조리하는 제4단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 것이다.

[0052] 이러한 본 발명은 고추장 소스의 맛에 부드러운 크림의 식감과 구운 해산물 소스가 어우러져서 떡볶이로부터 감칠맛과 고급스러운 해산물 향이 나고,

[0053] 일반소비자가 떡볶이를 먹으면서 아스파라거스가 갖고있는 인체에 유익한 유효성분을 모두 우려내어 떡볶이의 새로운 풍미와 감칠맛을 즐길 수 있으며,

[0054] 떡볶이 소스 조성물에서 해산물 특유의 트라이메틸아민(TMA)이 발생하지 않고, 갑각류 특유의 글리신의 풍미와 감칠맛을 그대로 끌여올려 떡볶이 소스에 비린맛이 전혀 없고 감칠맛과 매운맛이 조화로운 떡볶이를 먹을 수 있도록 한 것이다.

[0055] 이하, 본 발명의 완성을 위하여 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법을 가공순서에 따라 상세히 설명하면 다음과 같다. 본 발명의 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 조성물은 아래의 각 단계들을 거쳐서 완성된다.

[0057] **제 1 단계 : 구운 해산물 소스 조성물을 제조하는 단계**

[0058] 본 발명의 떡볶이 소스 조성물을 만들기 위해,

[0059] 떡볶이 소스를 구성하는 꽃게와 새우, 대파, 아스파라거스를 오븐에서 구운다음 이를 이용한 구운 해산물 소스와, 고추장 소스 및 로제 소스 등 3가지 소스로 떡볶이 소스 조성물을 제조한다.

[0060] 본 발명의 떡볶이 소스 조성물을 구성하는 **구운 해산물 소스**는,

[0061] 정제수 60중량부, 꽃게 10중량부, 새우 3중량부, 아스파라거스 2.5중량부, 대파 2.5중량부, 토마토 주스 8중량부, 양파 7중량부, 당근 2중량부, 토마토페이스트 2.5중량부, 버터 1중량부 및 소금 1.5중량부로 구성된다.

[0062] 이러한 본 발명의 구운 해산물 소스를 구성하는, 꽃게와 새우는 온도 150℃의 오븐에서 2시간 구워 사용하고, 상기 아스파라거스는 온도 190℃의 오븐에서 30분 동안 구워 사용하며, 대파는 온도 200℃의 오븐에서 20분 동안 구워 사용한다.

[0063] 그러므로, 본 발명의 구운 해산물 소스 조성물을 만들기 위해,

[0064] 꽃게와 새우는 온도 150℃의 오븐에서 2시간 굽고, 상기 아스파라거스는 온도 190℃의 오븐에서 30분 동안 굽고, 대파는 온도 200℃의 오븐에서 20분 동안 구운다음,

[0065] 정제수 60중량부에, 오븐에서 구운 꽃게 10중량부, 오븐에서 구운 새우 3중량부, 오븐에서 구운 아스파라거스 2.5중량부, 오븐에서 구운 대파 2.5중량부, 토마토 주스 8중량부, 양파 7중량부, 당근 2중량부, 토마토페이스트 2.5중량부, 버터 1중량부 및 소금 1.5중량부를 넣고 3시간 끓여서 제조한다.

[0066] 일반적으로 해산물을 넣는 경우 해산물 특유의 트라이메틸아민(TMA)이 발생할 수 있으나, 본 발명은 오븐에 구운 갑각류를 사용하여 해산물 소스를 만들어서 떡볶이 소스 조성물에서 해산물 특유의 트라이메틸아민(TMA)이 전혀 발생하지 않고, 갑각류 특유의 글리신의 풍미와 감칠맛을 그대로 끌여올려 떡볶이 소스에 비린맛이 전혀 없고 감칠맛과 매운맛이 조화로운 떡볶이를 제조할 수 있는 것이다.

[0067] 아울러, 본 발명의 구운 해산물 소스를 구성하는 아스파라거스와, 대파는 원물을 그대로 사용하지 않고 오븐에서 소정온도로 구운 것을 사용할 경우, 이들 식재료가 갖고있는 인체에 유익한 유효성분을 모두 우려내어 훨씬

더 깊은 맛과 영양 성분을 섭취할 수 있다.

[0068] 아울러, 아스파라거스(Asparagus)는 한국에서는 흔히 먹는 재료는 아니지만, 서양권에서는 다양한 요리에 사용되어 왔고 생긴 모양 때문에 서양 죽순이라는 이름으로도 불리는데 최근에는 아스파라거스에 풍부한 비타민, 미네랄 등의 영양 성분이 주목을 받게 되면서 항산화 식품으로 큰 관심을 얻게 되었다.

[0069] 국내에서는 레스토랑에 가면 쉽게 먹을 수 있고, 대형 마트에서 신선한 아스파라거스를 직접 구입해서 요리의 재료로 사용하실 수도 있는데,

[0070] 대표적 효능은 엽산, 크롬, 비타민A, 비타민C, 비타민E, 비타민K 등의 다양한 영양소가 매우 풍부하게 함유되어 있으면서도 칼로리나 지방, 콜레스테롤의 함량은 매우 낮고 섬유질이 풍부하게 함유되어 우리 몸에 아주 좋은 식품이다.

[0071] 아스파라거스는 100g당 20Kcal 밖에 나가지 않으면서 섬유질이 풍부하게 함유되어 조금만 먹어도 포만감을 쉽게 느낄 수 있고,

[0072] 100g을 기준으로 했을 때 단백질은 2.2g, 지방은 0.12g, 탄수화물은 3.88g, 섬유질은 2.1g, 당분은 1.88g, 칼슘이 24mg, 칼륨은 202mg, 인 52mg, 마그네슘은 14mg, 철분은 2.14mg, 오메가3 지방산, 오메가6 지방산 등이 함유되어 있는 좋은 식재료이다.

[0073] 이러한 아스파라거스는 영양적으로 굉장히 균형잡힌 식품 중 하나이며, 칼로리나 콜레스테롤, 지방의 수치는 낮으면서 우리 몸에 필수적인 각종 비타민과 미네랄은 아주 풍부하게 함유되어 있다.

[0074] 아스파라거스에는 각종 비타민과 미량원소인 셀레늄이 풍부하게 함유되어 있어서 소염 작용과 항산화 성분들이 풍부한 대표적인 식품 중 하나라고 할 수 있다.

[0075] 또한, 인슐린의 분비를 촉진시키는 성분이 함유되어 있어 혈당이 정상적으로 유지되도록 하며, 풍부한 비타민K는 혈액 순환을 원활하게 만들어 혈압을 낮추는 작용을 한다.

[0076] 본 발명에서는 이러한 인체에 유익한 성분을 갖고있는 아스파라거스를 온도 190℃의 오븐에서 30분 동안 구워 사용하므로서,

[0077] 일반소비자가 떡볶이를 먹으면서 아스파라거스가 갖고있는 인체에 유익한 유효성분을 모두 우려내어 떡볶이의 새로운 풍미와 감칠맛을 즐길 수 있도록 하였다.

[0079] **제 2 단계 : 고추장 소스 조성물을 제조하는 단계**

[0080] 본 발명의 떡볶이 소스 조성물을 구성하는 **고추장 소스**는, 정제수 23중량부, 고춧가루 16중량부, 고추장 12중량부, 소고기 조미료 4중량부, 멸치 조미료 3중량부, L-글루탐산나트륨 1중량부, 후추 1중량부, 설탕 22중량부, 진간장 6중량부, 물엿 10중량부 및 간마늘 2중량부로 구성된다.

[0081] 상기한 고추장 소스를 구성하는 각 재료들은, 떡볶이 소스 조성물을 만들때 구운 해산물 소스와 로제 소스와 함께 조리된다.

[0083] **제 3 단계 : 로제 소스 조성물을 제조하는 단계**

[0084] 본 발명의 떡볶이 소스 조성물을 구성하는 **로제 소스**는, 토마토 페이스트 20중량부, 우유 40중량부 및 생크림 40중량부로 구성된다.

[0085] 상기한 로제 소스를 구성하는 각 재료들은, 떡볶이 소스 조성물을 만들때 구운 해산물 소스와 고추장 소스와 함께 조리된다.

[0087] **제 4 단계 : 떡볶이 소스 조성물을 제조하는 단계**

[0088] 상기 제1단계에서 제조된 구운 해산물 소스 50중량부에, 상기 제2단계에서 제조된 고추장 소스 20중량부와, 상기 제3단계에서 제조된 로제 소스 30중량부를 혼합하여서 완성된 떡볶이 소스 조성물을 제조한다.

[0089] 상기와 같은 과정을 거쳐서 본 발명의 떡볶이 소스 조성물이 완성되면 이를 이용하여 떡볶이를 제조하는 것으로서, 본 발명의 떡볶이 제조방법은 아래와 같이 제조된다.

[0090] 본 발명의 떡볶이 소스를 이용한 떡볶이 제조방법은,

[0091] 물에서 떡을 3시간 불려서 떡볶이 떡을 준비하는 제1단계와;

[0092] 2~5cm로 절단된 어묵과, 5cm로 절단된 대파와, 0.2cm 두께로 절단된 당근을 준비하는 제2단계와;

[0093] 물에 불린 떡볶이 떡 40중량부를 냄비에 넣고, 구운 해산물 소스와 고추장 소스 및 로제 소스를 포함하여 제조된 떡볶이 소스 조성물 60중량부를 냄비에 넣어서 끓이는 제3단계 및;

[0094] 제3단계에서 냄비가 끓기 시작하면 상기 제2단계의 어묵, 대파, 당근을 넣고 15분간 조리는 제4단계를 거쳐서 본 발명의 떡볶이 제조방법이 완성되는 것이다.

[0095] 위와 같은 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법에 따르면, 종래의 떡볶이 소스에 비해서 고추장 소스의 맛에 더해 부드러운 크림의 식감과 구운 해산물 소스가 어우러져 떡볶이로부터 감칠맛과 고급스러운 해산물의 향과 맛이 나는 새로운 개념의 떡볶이를 즐길 수 있는 것이다.

[0096] 또한, 일반소비자가 떡볶이를 먹으면서 아스파라거스가 갖고있는 인체에 유익한 유효성분을 모두 우려내어 떡볶이의 새로운 풍미와 감칠맛을 즐길 수 있으며,

[0097] 일반적인 해산물을 넣는 경우 해산물 특유의 트라이메틸아민(TMA)이 발생할 수 있으나, 오븐에 구운 꽃게, 새우, 아스파라거스 및 대파를 사용하여 떡볶이 소스를 만들 경우 떡볶이 소스 조성물에서 해산물 특유의 트라이메틸아민(TMA)이 전혀 발생하지 않고, 갑각류 특유의 글리신의 풍미와 감칠맛을 그대로 끌여올려서 비린맛이 전혀 없고 감칠맛과 매운맛이 조화로운 떡볶이를 제공할 수 있는 것이다.

[0098] 이상과 같이 본 발명에 따른 구운 해산물을 이용한 떡볶이 소스 및 이를 이용한 떡볶이 제조방법을 설명하였으나, 본 명세서에 개시된 실시예에 의해 본 발명은 이에 한정되지 않으며, 본 발명의 기술사상 범위 내에서 당업자에 의해 특허청구범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.