



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년01월22일
(11) 등록번호 10-2058193
(24) 등록일자 2019년12월16일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/50 (2016.08)
A23L 13/06 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0109957
(22) 출원일자 2018년09월14일
심사청구일자 2018년09월14일
(56) 선행기술조사문헌
KR101232842 B1
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
배희경
서울특별시 은평구 갈현로39길 4-4, 302호 (갈현동, 호림리슈빌)
(72) 발명자
배희경
서울특별시 은평구 갈현로39길 4-4, 302호 (갈현동, 호림리슈빌)
(74) 대리인
김영관

전체 청구항 수 : 총 3 항

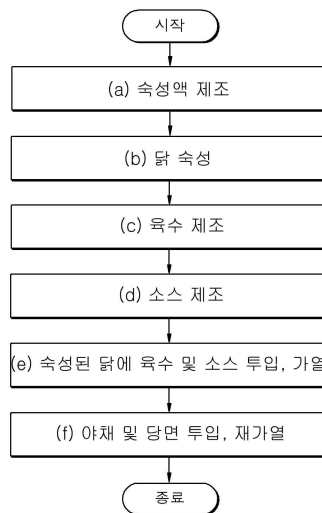
심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 물닭갈비의 제조방법 및 그 방법에 의한 물닭갈비

(57) 요약

본 발명은 물닭갈비의 제조방법 및 그 방법에 의한 물닭갈비에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 (a) 물, 간장, 물엿, 고춧가루, 양파, 생강, 마늘 및 대파를 포함하는 숙성액을 제조하는 단계와, (b) 상기 (a) 단계의 숙성액에 닭을 투입하고, 20~30시간 숙성하는 단계와, (c) 물, 고춧가루 및 소금을 혼합하여 육수를 제조하는 단계와, (d) 물, 겨자, 식초, 간장 및 설탕을 혼합하여 소스를 제조하는 단계와, (e) 상기 (b) 단계의 숙성된 닭에 상기 (c) 단계의 육수 및 상기 (d) 단계의 제조된 소스를 투입하고 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다. 본 발명에 의하면, 볶음 요리와 국물 요리의 장점을 살려 물닭갈비를 제조함으로써, 닭요리에 대한 기호성을 높일 수 있어 닭의 소비를 촉진할 수 있다는 장점이 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 13/428 (2016.08)

A23L 23/00 (2016.08)

(56) 선행기술조사문헌

KR101866895 B1

KR1020150105805 A

KR1020170085790 A

KR1020150017115 A

간단한 신흔밥상-집에서 물닭갈비 해먹기! + 참나
물 새콤달콤하게 무치는 법. [online],

2016.07.19., [2018.12.11. 검색] 인터넷:

<<http://madexmi.blog.me/220765120618>>*

KR1020160134260 A*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

- (a) 물, 간장, 물엿, 고춧가루, 양파, 생강, 마늘 및 대파를 포함하는 숙성액을 제조하는 단계와,
- (b) 상기 (a) 단계의 숙성액에 닭을 투입하고, 1~25℃에서 20~30시간 숙성하는 단계와,
- (c) 물에 고춧가루 0.1~1중량%, 소금 0.1~1중량% 조미료를 0.01~1중량% 혼합하여 육수를 제조하는 단계와,
- (d) 물, 겨자, 식초, 간장 및 설탕을 혼합하여 소스를 제조하는 단계와,
- (e) 상기 (b) 단계의 숙성된 닭에 상기 (c) 단계의 육수 및 상기 (d) 단계의 제조된 소스를 1:0.01~0.3:0.05~0.3 중량비로 투입하고 가열하는 단계를 포함하되;

상기 (a)단계는,

물에 간장을 투입하여 90~100℃에서 5~30분간 1차 가열하는 과정과,

상기 1차 가열된 가열물에 물엿 및 고춧가루를 투입하여 90~100℃에서 1~10분간 2차 가열하는 과정과,

상기 2차 가열된 가열물을 냉각하는 과정과,

상기 냉각된 냉각물에 양파, 생강, 마늘 및 대파를 혼합하는 과정을 포함하되,

그 재료의 사용량은,

물 100중량부에 대하여, 간장 5~20중량부, 물엿 1~8중량부, 고춧가루 0.5~2중량부, 양파 1~5중량부, 생강 0.5~2중량부, 마늘 0.5~2중량부 및 대파 0.1~1.5중량부, 액젓 3~7중량부 및 소금을 3~7중량부, 두릅 뿌리 추출물 1~5중량부이고,

상기 간장은 재래식 간장과 개량식 간장이 1:1~2 중량비로 혼합된 것을 특징으로 하고;

상기 (c) 단계는,

상기 고춧가루 0.1~1중량%, 소금 0.1~1중량% 및 잔량의 물을 혼합하되, 상기 고춧가루는 베트남 고춧가루와 일반 고춧가루가 2~4:1 중량비로 혼합된 것이고,

상기 (d) 단계는,

상기 겨자 0.001~0.1중량%, 식초 15~25중량%, 간장 35~45중량%, 설탕 15~25중량% 및 잔량의 물을 혼합하는 것이며,

상기 (e) 단계 후,

(f) 상기 (e) 단계의 익힌 닭에 상기 (c) 단계의 육수, 야채 및 당면을 투입하여 80~100℃ 정도로 5~20분간 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 물닭갈비의 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 두릅 뿌리의 추출물은 두릅 뿌리의 에탄올 추출물인 것을 의미하는데, 깨끗이 세척한 두릅의 뿌리에 2~3중량배의 에탄올 또는 10~90%의 에탄올 수용액을 가하고, 20~40℃에서 5~10시간 추출한 후, 여과, 농축 및 건조한 것을 특징으로 하는 물닭갈비의 제조방법.

청구항 4

삭제

청구항 5

제1항, 제3항 중 어느 한 항의 방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 하는 물닭갈비.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 물닭갈비의 제조방법 및 그 방법에 의한 물닭갈비에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 닭 특유의 노린내가 없고, 식감 및 관능성이 우수한 물닭갈비의 제조방법 및 그 방법에 의한 물닭갈비에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 닭고기는 단백질이 많아 두뇌 활동을 촉진시켜 주고, 콜라겐 성분이 들어 있어 피부 미용에 좋으며 골다공증을 예방하는 효과가 있고, 간을 보호해 주며, 다른 육류에 비해 단백질이 많고 소화가 잘되는 영양소가 많아 임산부에게 좋고, 섬유질이 가늘고 연하며 소화흡수가 잘되어 어린이, 노인 및 회복기 환자에게 좋으며, 불

[0004] 포화지방산인 리놀레산을 함유하고 있어 암 발생을 억제해 주고, 동맥경화 및 심장병 등의 예방에 도움이 된다.

[0005] 이러한 닭고기는 삼계탕, 프라이드치킨, 양념치킨, 닭갈비 등으로 시판되고 있다. 상기 삼계탕은 계육과 인삼, 쌀, 대추 등을 함께 끓여내는 음식이나, 닭의 특유한 냄새가 발생하고 닭의 육조직이 지나치게 연화되어 청년층의 선호도가 좋지 못한 단점이 있다.

[0006] 아울러, 프라이드치킨이나 양념치킨은 어린이나 청년층이 특히 선호하는 식품 중 하나지만 지방이 많이 함유되어 있어 지방의 과량 섭취에 의한 비만과 인체 내 콜레스테롤 축적 등 각종 현대병을 일으킬 위험성을 내포하고 있다.

[0007] 상기 닭갈비는 닭을 뼈째 크게 토막을 내어 양배추, 고구마, 당근, 파 및 흰떡 등이 사용되고, 양념 고추장은 고추장, 고춧가루, 간장, 마늘, 생강, 설탕 등으로 맵게 제조한 양념 고추장에 재웠다가 뜨겁게 달군 철판에 기름을 두르고 채소와 흰떡을 한 데 넣고 볶는 음식이다. 그러나 이러한 닭갈비 양념의 주재료로 고추장을 사용하기 때문에 텁텁한 맛과 매운맛이 강할 뿐 아니라, 생 닭에 양념하여 닭고기를 그대로 익히기 때문에 닭고기 특유의 누린내가 충분히 제거되지 못하고, 고기가 익어가는 과정에서 육즙이 빠져나와 탄력이 줄어들어 식감이 떨어지는 문제가 있었다. 또한, 전골, 찌개와 같은 국물 요리를 선호하는 우리나라 사람들의 특성상 볶음 요리인 닭갈비에 대한 소비가 제한적이라는 문제가 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0009] (특허문헌 0001) KR 10-1684464 B1

(특허문헌 0002) KR 10-1638967 B1

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 따라서, 본 발명의 목적은 볶음 요리와 국물 요리의 장점을 살려 기호성이 우수한 물닭갈비의 제조방법 및 그 방법에 의한 물닭갈비를 제공하는 것이다.

[0011] 본 발명의 다른 목적은 닭의 누린내가 없고, 식감 및 풍미가 우수한 물닭갈비의 제조방법 및 그 방법에 의한 물닭갈비를 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0013] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 물닭갈비의 제조방법은, (a) 물, 간장, 물엿, 고춧가루, 양파, 생강, 마늘 및 대파를 포함하는 숙성액을 제조하는 단계와, (b) 상기 (a) 단계의 숙성액에 닭을 투입하고, 20~30시간 숙성하는 단계와, (c) 물, 고춧가루 및 소금을 혼합하여 육수를 제조하는 단계와, (d) 물, 겨자, 식초, 간장 및 설탕을 혼합하여 소스를 제조하는 단계와, (e) 상기 (b) 단계의 숙성된 닭에 상기 (c) 단계의 육수 및 상기 (d) 단계의 제조된 소스를 투입하고 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0014] 상기 (a) 단계는, 물에 간장을 투입하여 1차 가열하는 과정과, 상기 1차 가열된 가열물에 물엿 및 고춧가루를 투입하여 2차 가열하는 과정과, 상기 2차 가열된 가열물을 냉각하는 과정과, 상기 냉각된 냉각물에 양파, 생강, 마늘 및 대파를 혼합하는 과정을 포함하되, 그 재료의 사용량은, 물 100중량부에 대하여, 간장 5~20중량부, 물엿 1~8중량부, 고춧가루 0.5~2중량부, 양파 1~5중량부, 생강 0.5~2중량부, 마늘 0.5~2중량부 및 대파 0.1~1.5중량부이고, 상기 간장은 재래식 간장과 개량식 간장이 1:1~2 중량비로 혼합된 것임을 특징으로 한다.
- [0015] 상기 냉각물에 양파, 생강, 마늘 및 대파를 혼합하는 과정 시, 액젓 3~7중량부 및 소금을 3~7중량부를 더 투입하는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 상기 (c) 단계는, 상기 고춧가루 0.1~1중량%, 소금 0.1~1중량% 및 잔량의 물을 혼합하되, 상기 고춧가루는 베트남 고춧가루와 일반 고춧가루가 2~4:1 중량비로 혼합된 것이고,
- [0017] 상기 (d) 단계는, 상기 겨자 0.001~0.1중량%, 식초 15~25중량%, 간장 35~45중량%, 설탕 15~25중량% 및 잔량의 물을 혼합하는 것이며,
- [0018] 상기 (e) 단계 후, (f) 상기 (e) 단계의 익힌 닭에 상기 (f) 단계의 육수, 야채 및 당면을 투입하여 가열하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 한다.
- [0019] 그리고 본 발명에 의한 물닭갈비는 상기한 방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0021] 본 발명에 의하면, 볶음 요리와 국물 요리의 장점을 살려 물닭갈비를 제조함으로써, 닭요리에 대한 기호성을 높일 수 있어 닭의 소비를 촉진할 수 있다는 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

- [0023] 도 1은 본 발명에 의한 물닭갈비의 제조공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0024] 이하, 본 발명을 상세히 설명한다.
- [0025] 본 발명에 의한 물닭갈비의 제조방법은, (a) 물, 간장, 물엿, 고춧가루, 양파, 생강, 마늘 및 대파를 포함하는 숙성액을 제조하는 단계와, (b) 상기 (a) 단계의 숙성액에 닭을 투입하고, 20~30시간 숙성하는 단계와, (c) 물, 고춧가루 및 소금을 혼합하여 육수를 제조하는 단계와, (d) 물, 겨자, 식초, 간장 및 설탕을 혼합하여 소스를 제조하는 단계와, (e) 상기 (b) 단계의 숙성된 닭에 상기 (c) 단계의 육수 및 상기 (d) 단계의 제조된 소스를 투입하고 가열하는 단계를 포함한다.
- [0027] 이하, 본 발명의 제조방법을 도 1을 참고하여 단계별로 설명한다.
- [0028] (a) 물, 간장, 물엿, 고춧가루, 양파, 생강, 마늘 및 대파를 포함하는 숙성액을 제조하는 단계.
- [0029] 먼저, 닭을 숙성하기 위한 숙성액을 제조한다.
- [0030] 상기 숙성액은 물, 간장, 물엿, 고춧가루, 양파, 생강, 마늘 및 대파를 포함하는 것으로, 구체적으로는 물에 간장을 투입하여 1차 가열하는 과정과, 상기 1차 가열된 가열물에 물엿 및 고춧가루를 투입하여 2차 가열하는 과정과, 상기 2차 가열된 가열물을 냉각하는 과정과, 상기 냉각된 냉각물에 양파, 생강, 마파 및 대파를 혼합하는 과정을 포함한다.
- [0031] 더욱 구체적으로, 먼저 물에 간장을 투입한 후 90~100℃에서 5~30분간 가열하고, 이에 다시 물엿 및 고춧가루를 투입한 후 90~100℃에서 1~10분간 가열한다. 그리고 이를 실온 정도에서 냉각시키고, 상기 냉각시킨 가열물에

양파, 생강, 마늘 및 대파를 분쇄하여 투입한다. 여기서, 상기 양파, 생강, 마늘 및 대파는 주방용 믹서기를 이용하여 5~10분간 분쇄하는 정도면 족한바, 그 방법, 크기 등을 제한하지 않는다.

[0032] 이때, 상기 숙성액은 물 100중량부에 대하여, 간장 5~20중량부, 물엿 1~8중량부, 고춧가루 0.5~2중량부, 양파 1~5중량부, 생강 0.5~2중량부, 마늘 0.5~2중량부 및 대파 0.1~1.5중량부를 사용함이 바람직한데, 이는 닭의 누린내를 제거하는 것은 물론, 염지를 통해 관능성을 높이며, 식감을 개선하기 위한 것이다.

[0033] 아울러, 상기 숙성액은 간장으로 국간장 등의 재래식 간장과, 진간장, 양조간장 등의 개량식 간장을 혼합하여 사용하는 것이 그 풍미에 있어서 바람직한데, 상기 재래식 간장과 개량식 간장을 1:1~2 중량비로 혼합하여 사용하는 것이 가장 바람직하다.

[0034] 한편, 상기 냉각물에 양파, 생강, 마늘 및 대파를 혼합하는 과정 시, 액젓 3~7중량부 및 소금을 3~7중량부를 더 투입할 수 있는데, 이는 닭을 염지하고, 감칠맛의 높이기 위함이다. 상기 액젓으로는 멸치액젓을 사용함이 가장 바람직하나 이를 제한하지 않으며, 상기 소금 역시 천일염을 사용함이 가장 바람직하나 이를 제한하지 않는다.

[0036] (b) 상기 (a) 단계의 숙성액에 닭을 투입하고, 20~30시간 숙성하는 단계

[0037] 다음으로, 상기 (a) 단계의 숙성액에 닭을 투입하고, 1~25℃에서 20~30시간 숙성한 후 상기 숙성액으로부터 숙성된 닭을 건져낸다. 여기서, 닭은 상기 숙성액에 충분히 침지되는 정도의 양이면 족한데, 상기 숙성액에 사용된 물 15L를 기준으로, 닭 40~60마리 정도를 숙성한다.

[0038] 이때, 닭은 깨끗이 세척 후 손질하여 세절한 상태일 수도 있으며, 절단되지 않고 비가식 부위만 제거된 상태일 수도 있으며, 발골하여 세절한 상태일 수도 있는바, 그 형태를 제한하지 않는다.

[0039] 본 발명은 이러한 숙성 과정을 통해 닭 특유의 누린내를 완전히 제거하면서도, 육질을 치밀하게 하여 쫄깃한 식감을 부여하고, 연육작용을 통해 육질을 부드럽게 하면서도, 액젓을 통한 염지로 인하여 감칠맛을 상승시킴으로써, 전체적인 물닭갈비의 풍미 및 기호도를 높이는 것이다.

[0041] (c) 물, 고춧가루 및 소금을 혼합하여 육수를 제조하는 단계.

[0042] 다음으로, 물, 고춧가루 및 소금을 혼합하여 육수를 제조한다.

[0043] 이때, 상기 고춧가루로는 일반 고춧가루만을 사용할 수도 있지만, 베트남 고춧가루와 일반 국산 고춧가루를 2~4:1 중량비로 혼합하여 사용함이 더욱 바람직하다. 또한, 상기 소금은 천일염은 물론, 맛소금 등을 사용할 수도 있음은 당연하다.

[0044] 그리고 상기 육수는 상기 고춧가루 0.1~1중량%, 소금 0.1~1중량% 및 잔량의 물을 혼합함이 바람직하며, 감칠맛의 상승을 위해 조미료인 미원 등을 0.01~1중량%만큼 더 혼합할 수도 있다.

[0045] 또한, 상기 육수의 제조시 필요에 따라 상기 물, 고춧가루 및 소금을 혼합한 육수를 80~100℃에서 5~10분 정도 가열할 수도 있음은 당연하다.

[0047] (d) 물, 겨자, 식초, 간장 및 설탕을 혼합하여 소스를 제조하는 단계.

[0048] 다음으로, 물, 겨자, 식초, 간장 및 설탕을 혼합하여 소스를 제조한다. 상기 소스는 물닭갈비의 전체적인 풍미 향상을 위한 것으로, 겨자, 식초, 간장, 설탕의 사용을 통해 관능성을 개선하고, 닭 특유의 이취를 제거하는 것이다.

[0049] 이때, 상기 물, 겨자, 식초, 간장 및 설탕의 사용량은, 상기 겨자 0.001~0.1중량%, 식초 15~25중량%, 간장 35~45중량%, 설탕 15~25중량% 및 잔량의 물인 것이 바람직하다.

[0051] (e) 상기 (b) 단계의 숙성된 닭에 상기 (c) 단계의 육수 및 상기 (d) 단계의 제조된 소스를 투입하고 가열하는 단계.

[0052] 그리고 상기 (b) 단계의 숙성된 닭에 상기 (c) 단계의 육수 및 상기 (d) 단계의 제조된 소스를 투입하고 100~120℃에서 가열하여 닭을 충분히 익혀준다.

[0053] 여기서, 상기 숙성된 닭, 육수, 소스의 투입량은 제한하지 않는데, 예시적으로 상기 숙성된 닭, 육수 및 소스를 1:0.01~0.3:0.05~0.3 중량비로 혼합할 수 있다.

[0054] 아울러, 앞선 숙성 단계에서 닭을 절단하지 않았다면, 이 단계에서 절단하여 사용함은 당연하다.

- [0055] 본 발명은 볶음 요리의 장점을 살리기 위하여, 상기 숙성된 닭을 소스, 육수의 1차적으로 볶아 익혀주는 것인데, 이 과정을 통해 볶음 요리의 장점을 살리는 것이다.
- [0057] (f) 상기 (e) 단계의 가열된 가열물에 상기 (c) 단계의 육수, 야채 및 당면을 투입하여 재가열하는 단계.
- [0058] 그리고 상기 가열물, 즉 소스와 함께 볶아준 닭을 냄비에 옮겨 담고, 이에 다시 상기 (c) 단계의 육수와 부재료인 야채 및 당면을 더 투입하여, 80~100℃ 정도로 5~20분간 재가열한다.
- [0059] 이때, 야채로는 새송이 버섯, 파, 감자, 고구마, 양파, 당근, 팽이버섯, 호박, 목이버섯, 미나리, 마늘 및 깻잎 중 1종 이상을 이용할 수 있는데, 이러한 야채의 이용으로 물닭갈비의 맛을 더욱 풍부하게 해주는 것이다. 상기 야채는 세척 후, 먹기 좋은 크기로 절단하는 정도면 족하며, 그 모양, 크기, 사용량을 제한하지 않는다. 또한, 상기한 야채 외 다양한 종류의 야채를 더 이용할 수 있음은 당연하다.
- [0060] 또한, 상기 당면 역시 그 사용량을 제한하지 않음은 당연하며, 상기 육수 역시 야채와 당면을 충분히 익힐 수 있으면서도, 국물의 풍미를 느낄 수 있을 정도의 양으로 사용하는 정도면 족하다.
- [0061] 아울러, 떡, 치즈 등의 부재료를 더 상용할 수도 있다.
- [0063] 상기와 같은 방법으로 제조된 본 발명의 물닭갈비는, 향, 식감 및 감칠맛이 우수한 볶음 요리의 장점과, 얼큰하면서도 시원한 국물 요리의 장점을 모두 가질 수 있으면서도, 닭 특유의 누린내가 없고, 맛이 좋아 닭 요리의 기호도를 높일 수 있다는 장점이 있다.
- [0065] 한편, 상기 숙성액의 제조시 상기 냉각된 냉각물에 양파, 생강, 마늘 및 대파를 혼합하는 과정에서 두릅 뿌리 추출물 1~5중량부를 더 혼합할 수도 있다.
- [0066] 상기 두릅의 뿌리는 식욕증진, 피로회복, 노화방지, 신경통, 두통 등에 효과가 우수할 뿐 아니라, 숙성액으로 사용할 경우, 닭 특유의 누린내를 제거해주면서도 상승된 맛과 풍미를 부여하기 때문이다.
- [0067] 여기서, 상기 두릅 뿌리의 추출물은 두릅 뿌리의 에탄올 추출물인 것을 의미하는데, 깨끗이 세척한 두릅의 뿌리에 2~3중량배의 에탄올 또는 10~90%의 에탄올 수용액을 가하고, 20~40℃에서 5~10시간 추출한 후, 여과, 농축 및 건조하는 것이다. 이때, 상기 여과, 농축 및 건조 방법은 제한하지 않으나, 이 기술이 속하는 분야에서 공지된 것이라면 족하다.
- [0069] 본 발명의 또 다른 양태에 따르면, 본 발명은 상술한 본 발명의 방법에 의해 제조된 물닭갈비를 포함한다. 본 발명의 물닭갈비는 상술한 본 발명의 방법에 의해 제조된 것으로서, 양 발명의 내용이 공통되므로, 상기 공통된 내용은 반복 기재에 따른 명세서의 과도한 복잡성을 피하기 위하여, 그 기재를 생략한다.
- [0071] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명한다.
- [0072] (실시예 1)
- [0073] 물 15L에 진간장 900g, 재래식 간장 600g을 투입한 후, 100℃에서 10분간 가열하였다. 그리고 이에 다시 물엿 600g, 국내산 일반고춧가루 150g을 투입하고, 100℃에서 3분간 가열하고, 실온에서 2시간 동안 냉각하였다. 다음으로, 양파, 생강, 마늘 및 대파를 깨끗이 세척한 후, 비가식 부위를 제거하고, 양파 300g, 생강 150g, 마늘 150g 및 대파 100g을 800rpm의 믹서기로 5분간 분쇄하였다. 그리고 상기 실온에 냉각한 냉각물에 상기 양파, 생강 마늘 및 대파의 분쇄물을 투입하여 숙성액을 제조하였다.
- [0074] 그리고 상기 숙성액에 세척, 발골 및 세절한 닭(중량기준 10호: 950g) 50마리를 투입하여 10℃에서 24시간 동안 숙성시킨 후 닭을 건져냈다.
- [0075] 다음으로, 물 40L, 베트남고춧가루 150g, 국내산 일반고춧가루 50g, 천일염 160g 및 미원 60g을 혼합하여 육수를 제조하였다.
- [0076] 그리고 물 30L, 겨자 7.5g, 식초 15L, 간장 30L 및 설탕 15g을 혼합하여 소스를 제조하였다.
- [0077] 다음으로, 팬에 상기 숙성된 닭 950g, 상기 육수 150g, 상기 소스 200g을 넣고, 100℃에서 20분간 볶아준 후, 상기 볶은 닭을 냄비에 옮겨 담고, 육수 1,000g, 파 20g, 감자 100g, 고구마 100g, 양파 100g, 당근 50g 및 불린 당면 150g을 넣은 후, 100℃에서 10분간 가열하였다. 여기서, 상기 파, 감자, 고구마, 양파, 당근은 껍질을 제거하여 깨끗이 세척한 후, 약 1cm 두께로 절단하여 사용하였다.
- [0079] (실시예 2)

[0080] 실시예 1과 동일하게 실시하되, 숙성액의 제조시 양파, 생강, 마늘 및 대파와 함께 멸치액젓 750g, 천일염 750g을 더 투입하였다.

[0082] (비교예 1)

[0083] 팬에 식용유 50g을 두르고, 세척, 발골 및 세절한 닭(중량기준 10호: 950g) 950g, 고추장 120g, 간장 30g, 고춧가루 30g, 마늘 40g, 참기름 30g, 대파 40g, 물엿 80g 및 청주 50g을 투입하여 100℃에서 10분 정도 볶아준 후, 다시 감자 100g, 양파 100g, 당근 50g, 불린 당면 150g을 투입하고 5분 정도 추가로 볶아주었다.

[0085] (비교예 2)

[0086] 세척, 발골 및 세절한 닭(중량기준 10호: 950g) 950g에 시판용 염지제 50g을 혼합하여 염지한 후, 이를 비교예 1과 동일하게 조리하였다.

[0088] (시험예 1)

[0089] 상기한 실시예들의 관능검사를 하였다. 상기 관능검사는 훈련된 패널 30명을 대상으로 관능적 특성을 9점 점수법으로 향, 맛, 식감 및 전체적인 기호도를 조사하였고, 매우 좋은 경우를 9점, 그리고 매우 싫은 경우를 1점으로 나타내었으며, 점수는 순차적으로 감소하는 것으로 평가하였고, 평균값을 소수점 둘째 자리에서 반올림하였다.

[0090] 관능 평가에 사용한 모든 시료의 온도는 상온이 되도록 준비하였고, 각 시료 10g을 섭취토록 하였으며, 한 시료의 평가를 마칠 때마다 물로 입안을 세척하고 10분이 지난 후 다음 시료를 평가하였다. 그리고 관능 평가의 평균값은 아래 표 1에 정리하였다.

표 1

관능평가 결과.

[0092]

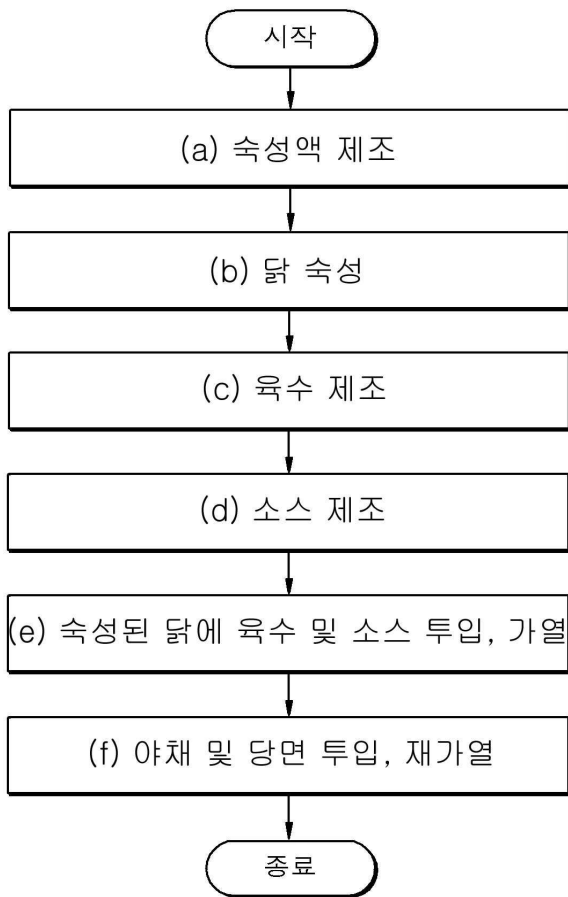
구분	향(누린내)	맛	식감	전체적 기호도
실시예 1	7.2	7.5	7.5	7.5
실시예 2	7.3	8.2	8.2	8.1
비교예 1	4.2	5.1	4.2	4.8
비교예 2	4.5	6.5	5.7	5.5

[0093] 상기 표 1에서 확인할 수 있는 바와 같이, 실시예 1, 2는 비교예 1, 2에 비하여 향, 맛, 식감, 전체적인 기호도에 있어서 모두 높은 결과를 받았다. 따라서, 본 발명에 의한 실시예 1, 2는 누린내가 없으며, 전체적인 풍미 역시 우수함을 확인할 수 있었다. 아울러, 볶음 요리와 국물 요리의 조화로 인하여 닭 요리에 대한 선호도를 높일 수 있음을 확인하였다.

[0095] 이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는바, 당 업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다. 따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.

도면

도면1



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1

【변경전】

물엿 및 고춧가루를 투입하여 0~100℃에서

【변경후】

물엿 및 고춧가루를 투입하여 90~100℃에서