(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2021-0057614
(43) 공개일자 2021년05월21일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2016.01) *A23L 19/00* (2016.01)
A23L 27/00 (2016.01) *A23L 7/10* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2016.08)
A23L 19/01 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2019-0144595
(22) 출원일자 2019년11월12일
심사청구일자 2019년11월12일

(71) 출원인
정성욱
서울시 송파구 올림픽로 35길 104 ,7동703호(신천동,장미아파트)
(72) 발명자
정성욱
서울시 송파구 올림픽로 35길 104 ,7동703호(신천동,장미아파트)
(74) 대리인
강소진

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 **마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법**

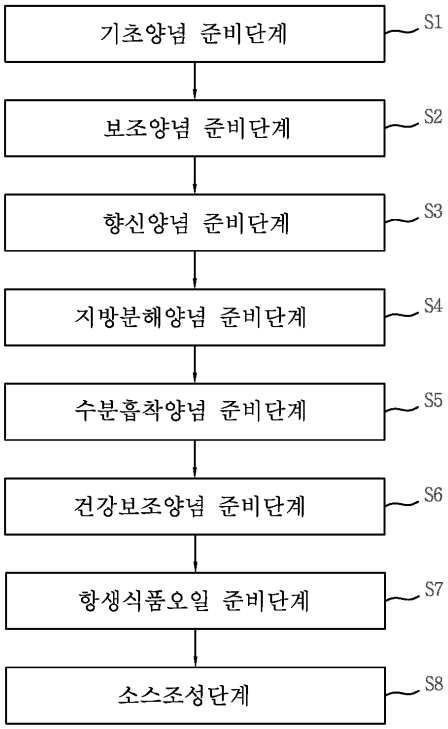
(57) 요 약

본 발명은 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법에 관한 것으로;

그 기술구현의 목적은, 양념통닭 조리에 사용되는 소스의 성분을 지방분해와 수분발생억제, 건강보조, 그리고, 맛을 보강하는 향신 성분의 양념재료로 혼합 조성하여, 고칼로리 음식인 튀김통닭의 단점을 개선하고, 양념소스

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



의 수분발생을 억제시켜 튀김통닭의 바삭함을 오래도록 유지하게하며, 더 나아가, 섭취자의 인체건강에 도움을 줄수 있도록 한 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법을 제공함에 있다.

따라서, 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 구체적 수단으로는;

기초양념 준비단계와, 보조양념 준비단계와, 향신양념 준비단계와, 지방분해양념 준비단계와, 수분흡착양념 준비단계와, 건강보조양념 준비단계와, 항생식품오일 준비단계를 행하고;

상기 각 준비단계를 통해 형성된 기초양념 혼합재와, 보조양념 혼합재와, 향신양념 혼합재와, 지방분해 양념혼합재와, 수분흡착 양념혼합재와, 건강보조 양념혼합재와, 항생식품오일혼합재를 식품용 전동교반기에 동시 투입시켜 강제혼합하는 소스조성단계를 더 행하게 하여 달성한다.

(52) CPC특허분류
A23L 27/00 (2016.08)
A23L 7/198 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

다진양파와, 다진마늘과, 물엿과, 진간장과, 설탕과, 정제소금을 믹싱볼에 투입하고, 핸드믹서에 의한 배합과정을 통해 기초양념 혼합재를 형성하는 기초양념 준비단계(S1);

올리고당과, 과당과, 마요네즈와, 발효식초와, 레몬주스를 믹싱볼에 투입하고, 핸드믹서에 의한 배합과정을 통해 보조양념 혼합재를 형성하는 보조양념 준비단계(S2);

동결건조 과립형마늘과, 레몬향 음료베이스와, 액상겨자와, 액상와사비를 믹싱볼에 투입하고, 핸드믹서에 의한 배합과정을 통해 향신양념 혼합재를 형성하는 향신양념 준비단계(S3);

비트분말과, 보이차분말과, 시서스분말과, 도토리묵 분말을 믹싱볼에 투입하고, 핸드믹서에 의한 배합과정을 통해 지방분해양념 혼합재를 형성하는 지방분해양념 준비단계(S4)와;

찹쌀전분과, 옥수수전분과, 잔탄검분말과, 구아검분말과, 건마늘분말과, 건양파분말과, 치자황색소분말을 믹싱볼에 투입하고, 핸드믹서에 의한 배합과정을 통해을 수분흡착양념 혼합재를 형성하는 수분흡착양념 준비단계(S5);

황칠분말과, 표고버섯분말과, 브로콜리분말과, 알로에분말을 믹싱볼에 투입하고, 핸드믹서에 의한 배합과정을 통해 건강보조양념 혼합재를 형성하는 건강보조양념 준비단계(S6);

마늘에센셜 오일과, 겨자에센셜 오일을 믹싱볼에 투입하고, 핸드믹서에 의한 배합과정을 통해 항생식품오일 혼합재를 형성하는 항생식품오일 준비단계(S7)를행하고;

상기 단계별 과정을 통해 각 준비된 기초양념 혼합재와, 보조양념 혼합재와, 향신양념 혼합재와, 지방분해 양념 혼합재와, 수분흡착 양념혼합재와, 건강보조 양념혼합재와, 항생식품오일혼합재를 식품용 전동교반기에 동시 투입하여 강제혼합과정을 통해 마늘통닭 양념소스 조성물을 형성하는 소스조성단계(S8)로 이루어짐을 특징으로 하는 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서;

상기 기초양념 준비단계(S1)를 통해 형성되는 기초양념 혼합재의 성분 조성비율은, 다진양파 20%~40%의 중량비율, 다진마늘 20%~40%의 중량비율, 물엿 20%~40%의 중량비율, 진간장 3%~8%의 중량비율, 설탕 1%~4%의 중량비율, 정제소금 0.5%~2%의 중량비율이고;

보조양념 준비단계(S2)를 통해 형성되는 보조양념 혼합재의 성분 조성비율은, 올리고당 30%~40%의 중량비율, 과당 10%~30%의 중량비율, 마요네즈 10%~20%의 중량비율, 발효식초 10%~20%의 중량비율, 레몬주스 3%~10%의 중량비율이며;

향신양념 준비단계(S3)를 통해 형성되는 향신양념 혼합재의 성분 조성비율은, 동결건조 과립형마늘 50%~60%의 중량비율, 레몬향 음료베이스 20%~30%의 중량비율, 액상겨자 5%~10%의 중량비율, 액상와사비 5%~10%의 중량비율이고;

지방분해양념 준비단계(S4)를 통해 형성되는 지방분해양념 혼합재의 성분 조성비율은, 비트분말 20%~30%의 중량비율, 보이차분말 20%~30%의 중량비율, 시서스분말 20%~30%의 중량비율, 건도토리묵 분말 20%~30%의 중량비율이며;

수분흡착양념 배합준비단계(S5)를 통해 형성되는 수분흡착양념 혼합재의 성분 조성비율은, 찹쌀전분 40%~50%의 중량비율, 옥수수전분 20%~30%의 중량비율, 잔탄검분말 5%~10%의 중량비율, 구아검분말 5%~10%의 중량비율, 건마늘분말 5%~10%의 중량비율, 건양파분말 5%~10%의 중량비율, 치자황색소분말 2%~5%의 중량비율이고;

건강보조양념 배합준비단계(S6)를 통해 생성되는 건강보조양념 혼합재의 성분 조성비율은, 황칠분말 20%~30%의 중량비율, 표고버섯분말 20%~30%의 중량비율, 브로콜리분말 20%~30%의 중량비율, 알로에분말 20%~30%의 중량비율이며;

항생식품오일 준비단계(S7)를 통해 형성되는 항생식품오일 혼합재의 성분 조성비율은 마늘에센셜 오일 40%~60%의 중량비율, 겨자에센셜 오일 40%~60%의 중량비율임을 특징으로 하는 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서;

상기 소스조성단계(S8)를 통해 형성되는 마늘통닭 양념소스의 성분 조성비율은;

기초양념 혼합재 60%~70% 의 중량비율;

보조양념 혼합재 5%~10% 의 중량비율;

향신양념 혼합재 1~5% 의 중량비율;

지방분해 양념혼합재 5%~10% 의 중량비율;

수분흡착 양념혼합재 5%~10% 의 중량비율;

건강보조 양념혼합재 5%~10% 의 중량비율;

항생식품오일혼합재 0.1%~0.5% 의 중량비율임을 특징으로 하는 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서;

상기 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법은, 기초양념 혼합재를 형성하는 기초양념 준비단계(S1)와, 보조양념 혼합재를 형성하는 보조양념 준비단계(S2)와, 향신양념 혼합재를 형성하는 향신양념 준비단계(S3)와, 수분흡착양념 혼합재를 형성하는 수분흡착양념 배합준비단계(S5)와, 항생식품오일 혼합재를 형성하는 항생식품오일 준비단계(S7)를 행하고;

상기 단계별 과정을 통해 준비된 기초양념 혼합재와, 보조양념 혼합재와, 향신양념 혼합재와, 수분흡착 양념혼합재와, 항생식품오일혼합재를 식품용 전동교반기에 동시 투입하여 강제혼합과정을 통해 마늘통닭 양념소스 조성물을 형성하는 사이드소스 조성단계(S9)로 이루어짐을 특징으로 하는 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법.

청구항 5

제 5항에 있어서;

상기 사이드소스 조성단계(S9)를 통해 형성되는 마늘통닭 양념소스의 성분 조성비율은;

기초양념 혼합재 70%~80% 의 중량비율;

보조양념 혼합재 5%~10% 의 중량비율;

향신양념 혼합재 1~5% 의 중량비율;

수분흡착 양념혼합재 10%~15% 의 중량비율;

항생식품오일혼합재 0.1%~0.5% 의 중량비율임을 특징으로 하는 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 마늘통닭 양념소스 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는, 기름에 튀긴 닭고기에 양념을 버무린 음식, 예컨대, 양념통닭에 있어, 그 양념통닭 조리에 사용되는 소스의 성분을 지방분해와 수분발생억제, 건강보조, 그리고, 맛을 보강하는 향신 성분의 양념재료로 혼합 조성하여, 고칼로리 음식인 튀김통닭의 단점을 개선하고, 양념소스의 수분발생을 억제시켜 튀김통닭의 바삭함을 오래도록 유지하게하며, 더 나아가, 섭취자의 인체 건강에 도움을 주도록 함은 물론, 기존과 차별화된 별미의 양념성분으로 남녀노소 모두의 미각을 충족시켜 줄수 있도록 한 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0003] 일반적으로 통닭이란, 닭고기에 밀가루 등을 입혀 고온의 기름에 튀겨낸 요리를 의미하는 것인바, 이러한, 통닭은 말 그대로 닭을 통째로 기름에 튀긴 요리를 지칭하는 것이고, 또 다른 조리방법의 하나로, 닭을 부위별로 고르게 조각내어 튀긴 요리를 통상 치킨이라 명칭하기도 한다.

[0004] 최근에 있어서는, 통닭의 조리방법이 현대화되고, 치킨의 종류 또한 매우 다양해지면서 사실상 소비자들에게 인식됨에 있어, 통닭과 치킨은 별도의 구분이 없으며, 단지, 그를 소비자의 편의에 따라 요리의 명칭만을 선택적으로 병행사용할 뿐이다.

[0005] 또한, 통닭(치킨)은, 섭취시 양념첨가의 유,무에 따라 크게 프라이드 치킨과 양념치킨으로 그 종류가 구분된다.

[0006] 프라이드 치킨은, 고온의 기름에 튀겨진 순수한 닭튀김 그 자체를 말하는 것이고, 양념치킨은 우리나라에서 개발된 대표적인 닭튀김 요리의 하나로, 이는, 기름에 튀겨진 닭고기에 양념을 넣어서 버무린 음식을 말한다.

[0007] 여기서, 특히, 양념치킨은, 매콤하면서 달짝지근한 맛이 특징이며, 주로 프라이드 치킨의 느끼한 기름 맛에 익숙하지 못한 소비자들을 중심으로 간식이나 술안주로 인기를 끌고 있다.

[0008] 한편, 상기와 같은, 양념치킨의 통상적인 조리방법을 간략하게 살펴보면, 이는 먼저, 닭고기를 먹기 좋게 부위별로 토막내어 소금, 후춧가루, 청주, 커리가루 등으로 밑간을 한다. 이어, 밑간 양념을 한 닭고기에 달걀과 녹말가루 등을 넣어 반죽한 튀김 옷을 입혀 고온의 기름에 일정시간 튀겨내고, 튀겨낸 닭을 키친 타월 또는 걸름망 등에 올려 기름기를 빼내어 프라이드 치킨을 완성한다. 이후, 기름이 빠진 프라이드 치킨에 소스를 버무려 양념치킨을 완성한다.

[0009] 또 다르게, 상기 양념치킨 조리에 사용되는 소스의 통상적인 제조방법 또한 간력하게 살펴보면, 이는, 갈아진 양파에 케첩, 고추장, 다진 마늘, 흑설탕, 핫소스, 물엿, 맛술, 딸기잼, 간장 등을 혼합하여 약한 불에 걸쭉한 형태로 볶아내는 방식으로 제조 형성한다.

[0010] 하지만, 전술한 바와 같은 조리방법으로 제공되는 종래의 양념통닭은, 그 조리에 사용되는 양념소스의 성분구성이 다량의 수분을 포함하는 특성을 갖는 것인바, 따라서, 프라이드 치킨과 함께 버무려질 경우, 양념소스의 수분이 치킨의 표피면으로 쉽게 흡수되고, 흡수된 수분으로 인해, 튀겨진 치킨이 눅눅하게 변형되며 치킨 고유의 바삭한 맛을 오래 지속시키지 못하는 문제점이 있다.

[0011] 또한, 조리방식에 따라 다소의 차이는 있지만, 통상 프라이드 치킨의 경우 1마리 기준 평균 약 1,500Kcal 내외의 열량을 갖는 반면, 양념통닭의 경우, 부가적인 소스의 첨가로 인해 이 보다 높은 약 2.000Kcal 이상의 열량을 갖는 고단백의요리특성을 갖는 것인바, 따라서, 다이어트를 생각하는 일부 소비자의 경우, 양념치킨 소비에 민감하게 반응하며 섭취를 피하려는 경향이 있고, 이는 곧 소비위축으로 연결되는 폐단을 갖게 한다,

[0012] 또 다르게, 양념통닭 조리에 사용되는 종래 소스는 소비자들의 입맛을 자극하기 위하여, 나트륨과 당분, 기타 화화조미료 등을 무분별하게 과다 사용함에 따라 소비자들의 건강에 악영향을 주는 문제점이 있고, 특히, 이러한 화학조미료 위주로 맛을 낸 소스를 성장기 어린이들이 섭취할 경우, 불균형한 영양공급 및 그에 따른 비만 등의 질병촉발로, 오히려, 인체건강의 유해요인으로 작용하는 문제점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0014] (특허문헌 0001) 대한민국 특허등록 제1905522호

(특허문헌 0002) 대한민국 특허등록 제1589522호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0015] 따라서, 본 발명은 양념통닭 조리에 사용되는 종래 소스의 제반적인 문제점을 해결하고자 창안된 것으로;

[0016] 본 발명의 목적은 항암,항생,살균,간기능보호,소화촉진 등의 기능을 행하는 향신재료로서의 마늘을 분말과 과립, 그리고, 생으로 다진 3가지 형태로 가공하여, 이들을 양념통닭 소스의 주요 핵심성분으로 첨가시키고, 이러한, 마늘성분과 더불어 지방분해작용에 탁월한 효과가 있는 양념조성물, 예컨대, 지방분해 양념혼합재를 더 첨가혼합시켜, 고단백 통닭(치킨)요리의 칼로리를 일부 상쇄시키는 작용을 행하게 함으로서, 다이어트에 도움을 주며 부담없이 섭취할 수 있도록 한 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법을 제공함에 있다.

[0017] 또한, 본 발명의 목적은, 부가성분으로 첨가되는 수분흡착 양념혼합재에 의해 양념통닭 소스의 점도를 증대시켜 기존 소스의 과다 수분으로 인해 양념통닭이 쉽게 눅눅해지는 것을 방지하고, 그에 따라 튀김 고유의 바삭한 식감을 오래도록 유지되게 함으로서, 양념통닭에 대한 소비자의 구매욕구를 증대시키고, 아울러 섭취 만족도 또한 향상시킬수 있도록 한 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법을 제공함에 있다.

[0018] 또한, 본 발명의 목적은, 양념통닭을 조리하기 위한 소스성분에 건강보조 양념혼합재를 더 첨가 혼합하여, 단순히 미각을 자극하는 인위적 양념 맛에 머무는 것이 아니라, 양념통닭을 섭취하는 소비자 인체에 다양한 영양소를 골고루 공급하게 함으로서, 어느 특정 소비자 군에 한정됨 없이 남녀노소 모두의 건강에 도움을 줄수 있도록 한 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법을 제공함에 있다.

과제의 해결 수단

[0020] 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법의 구체적 수단으로는;

[0021] 기초양념 준비단계와, 보조양념 준비단계와, 향신양념 준비단계와, 지방분해양념 준비단계와, 수분흡착양념 준비단계와, 건강보조양념 준비단계와, 항생식품오일 준비단계를 행하고;

[0022] 상기 각 준비단계를 통해 형성된 기초양념 혼합재와, 보조양념 혼합재와, 향신양념 혼합재와, 지방분해 양념혼합재와, 수분흡착 양념혼합재와, 건강보조 양념혼합재와, 항생식품오일혼합재를 식품용 전동교반기에 동시 투입시켜 강제혼합하는 소스조성단계를 더 행하게 하여 달성한다.

발명의 효과

[0024] 이상, 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법은, 향신재료인 마늘을 분말과 과립, 그리고, 생으로 다진 3가지 형태로 가공하여 양념통닭 소스의 주요 핵심성분으로 첨가시키고, 이러한, 마늘성분과 더불어 지방분해작용에 탁월한 효과가 있는 양념조성물, 예컨대, 지방분해 양념혼합재를 더 첨가혼합시켜, 양념통닭 섭취시, 그 지방분해양념 혼합재에 의해 양념통닭의 높은 열량(Calory)을 상쇄시키는 기능작용을 행하게 한 것으로, 이는, 다이어트를 염두에 두고있는 수많은 소비자들의 부정적인 생각, 예컨대, 양념통닭의 섭취는 비만으로 연결된다는 반감을 극히 완화되게하여 양념통닭의 판매율을 증대시키는 효과를 제공한다.

[0025] 또한, 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법은, 수분흡착양념 혼합재를 첨가하여 양념통닭 소스의 점도를 증대시킴으로서. 기존 소스의 수분 과다로 인해 양념통닭이 쉽게 눅눅해지는 것을 방지하고, 그에 따라 튀김요리 고유의 바삭한 식감을 오래도록 유지되게 한 것으로, 이는, 양념통닭에 대한 소비자의 구매욕구를 증대시킴과 더불어 섭취 만족도 또한 향상되게 하는 효과를 제공한다.

[0026] 또한, 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법은, 양념통닭 소스소성물에 건강보조 양념혼합재

를 더 첨가 혼합시켜, 미각을 자극하는 단순한 맛 뿐만아니라, 양념통닭을 섭취하는 소비자 인체에 다양한 영양소를 균형있게 공급할수있게 한 것으로, 이는, 어느 특정된 소비자군에 구애받음 없이 남녀노소 모두의 건강에 유익함을 주는 등, 매유 유용한 기대효과를 제공한다.

도면의 간단한 설명

[0028] 도 1은 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법의 순서도

도 2는 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법 이실시예 순서도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0029] 이하, 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법의 바람직한 실시예 구성을 첨부도면에 의거하여 상세히 설명하기로 한다.

[0030] 먼저, 첨부된 도 1을 참고로 하여, 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법의 개략적인 공정과정을 살펴보면;

[0031] 이는, 기초양념 준비단계(S1)와, 보조양념 준비단계(S2)와, 향신양념 준비단계(S3)와, 지방분해양념 준비단계(S4)와, 수분흡착양념 배합준비단계(S5)와, 건강보조양념 준비단계(S6)와, 항생식품오일 준비단계(S7)와, 소스조성단계(S8)로 이루어진다.

[0033] 여기서, 상기 기초양념 준비단계(S1)는, 본 발명의 메인재료인 마늘을 포함하고, 소스의 짠맛과 단맛을 조절하기 위해 기본적 양념재료를 마련하는 과정, 예컨대, 기초양념 혼합재를 형성하는 과정인바, 이와 같은, 기초양념 준비단계(S1)는, 다진마늘과 다진양파, 물엿과 진간장과, 그리고, 설탕과 정제소금을 각각 밑이 둥근 반구형의 양푼, 즉, 믹싱볼에 투입한 후 전동작동을 행하는 핸드믹서에 의해 배합하여 기초양념 혼합재를 형성하는 과정으로 이루어지게 함이 바람직하다.

[0034] 이때, 전술한 기초양념 준비단계(S1)를 통해 형성되는 상기 기초양념 혼합재의 성분 조성비율은, 다진양파를 20%~40%의 중량비율, 다진마늘을 20%~40%의 중량비율, 물엿을 20%~40%의 중량비율, 진간장을 3%~8%의 중량비율, 설탕을 1%~4%의 중량비율, 정제소금을 0.5%~2%의 중량비율로 함이 바람직하다.

[0035] 아울러, 전술한 기초양념 혼합재의 소재가되는 다진마늘, 다진양파, 물엿, 진간장, 설탕, 정제소금은 다양한 음식조리에 이용되는 주지의 첨가양념 성분으로, 그들 각 성분의 기능적 특징에 대한 설명은 생략하기로 한다.

[0037] 또한, 상기 보조양념 준비단계(S2)는, 전술한 기초양념 혼합재가 갖는 기본 맛에 감칠맛을 더해지도록 하는 일종의 보조 첨가재, 예컨대, 보조양념 혼합재를 형성하는 과정인바, 이와 같은, 보조양념 준비단계(S2)는, 효소합성에 의해 만들어진 기능성 당으로 콜레스테롤 개선과 면역력 증강에 효과가 있는 액상의 올리고당과, 사과, 파인애플, 키위 등의 천연과일로부터 추출한 과당과, 비타민E가 풍부한 마요네즈와, 사과,매실 등의 천연과일을 발효시켜 만든 발효식초와, 비타민C가 풍부한 레몬주스를 각각 믹싱볼에 투입한 후, 전동작동을 행하는 핸드믹서에 의해 배합하여 보조양념 혼합재를 형성하는 과정으로 이루어지게 함이 바람직하다.

[0038] 이때, 전술한 보조양념 준비단계(S2)를 통해 형성되는 상기 보조양념 혼합재의 성분 조성비율은, 올리고당을 30%~40%의 중량비율, 과당을 10%~30%의 중량비율, 마요네즈를 10%~20%의 중량비율, 발효식초를 10%~20%의 중량비율, 레몬주스를 3%~10%의 중량비율로 함이 바람직하다.

[0040] 또한, 상기 향신양념 준비단계(S3)는, 전술한 기초양념 혼합재가 갖는 기본 맛에 향을 돋구어 주어 맛의 풍미를 더해지도록 하는 일종의 천연향 조미료, 예컨대, 향신양념 혼합재를 형성하는 과정인바, 이와 같은, 향신양념 준비단계(S3)는, 마늘을 동결건조시켜 작은 알갱이 형태로 분쇄시킨 동결건조 과립형마늘과, 레몬원액으로 추출된 레몬향 음료베이스와, 톡쏘는 매운맛과 특유의 향으로 비린내 제거등에 효과가 있는 액상겨자와, 똑쏘는 매운맛을 갖으며 소기능과 면역력 강화 등에 효과가 있는 액상와사비를 믹싱볼에 투입한 후, 전동작동을 행하는 핸드믹서에 의해 배합하여 향신양념 혼합재를 형성하는 과정으로 이루어지게 함이 바람직하다.

[0041] 이때, 전술한 향신양념 준비단계(S3)를 통해 형성되는 상기 향신양념 혼합재의 성분 조성비율은, 동결건조 과립형마늘을 50%~60%의 중량비율, 레몬향 음료베이스를 20%~30%의 중량비율, 액상겨자를 5%~10%의 중량비율, 액상와사비를 5%~10%의 중량비율로 함이 바람직하며, 여기서 특히, 동결건저 과립형 마늘은 향신기능과 더불어 건조된 작은 알갱이 형태로서, 입에 잘게 씹히는 느낌에 의해 식감을 좋게하는 기능을 행한다.

[0043] 또한, 상기 지방분해양념 준비단계(S4)는, 전술한 기초양념 혼합재가 갖는 기본적이고 단순한 양념으로서의 맛뿐만 아니라, 양념통닭(치킨) 섭취시, 몸안으로 축척되는 지방을 분해하는데 도움을 주는 일종의 기능성 첨가재, 예컨대, 지방분해양념 혼합재를 형성하는 과정인바, 이와 같은, 지방분해양념 준비단계(S4)는, 중성지방제거와 염중완화 등에 효과가 있는 붉은색의 무, 즉 비트를 건조시켜 분쇄한 비트분말과, 체내 지방의 축적을 억제하고 축척된 지방을 분해하는데 효과가 있는 보이차분말과, 담쟁이덩굴이라 불리는 포도과의 식물로서 내장지방 분해에 효과가 있는 시서스분말과, 항산화작용과 중성지방분해, 그리고 발암물질 억제에 효과가 있는 도토리묵을 건조시켜 분쇄한 도토리묵 분말을 믹싱볼에 투입한 후, 전동작동을 행하는 핸드믹서에 의해 배합하여 지방분해양념 혼합재를 형성하는 과정으로 이루어지게 함이 바람직하다.

[0044] 이때, 전술한 지방분해양념 준비단계(S4)를 통해 형성되는 지방분해양념 혼합재의 성분 조성비율은, 비트분말을 20%~30%의 중량비율, 보이차분말을 20%~30%의 중량비율, 시서스문말을 20%~30%의 중량비율, 건도토리묵 분말을 20%~30%의 중량비율로 함이 바람직하다.

[0046] 또한, 상기 수분흡착양념 배합준비단계(S5)는, 전술한 기초양념 혼합재의 점도를 높여 수분율을 낮춰줌과 동시에 소스의 감칠맛을 더해주기 위한 일종의 물성변화 첨가재, 예컨대, 수분흡착양념 혼합재를 형성하는 과정인바, 이와 같은, 수분흡착양념 배합준비단계(S5)는 단백질, 비타민, 무기질 성분이 풍부한 찹쌀전분과, 비타민이 풍부하고 점성이 강한 옥수수전분과, 식품의 점착성 및 점도를 증가시키고, 유화안정성 증진에 의해 식품의 물성과 촉감을 향상시키는데 효과가 있는 잔탄검분말과, 상기 잔탄검 분말과 동일기능의 효과를 갖는 또 다른 성분으로, 식품의 안정제, 보형제, 유화제 등으로 사용되는 구아검분말과, 보조적인 향신작용과 더불어 수분흡착에 도움을 주는 건마늘분말 및 건양파분말과, 식품을 먹음직스러운 색상으로 착색함 동시에 수분흡수에 도움을 주는 치자황색소분말을 믹싱볼에 투입한 후, 전동작동을 행하는 핸드믹서에 의해 배합하여 수분흡착양념 혼합재를 형성하는 과정으로 이루어지게 함이 바람직하다.

[0047] 이때, 전술한 수분흡착양념 배합준비단계(S5)를 통해 형성되는 수분흡착양념 혼합재의 성분 조성비율은 찹쌀전분을 40%~50%의 중량비율, 옥수수전분을 20%~30%의 중량비율, 잔탄검분말을 5%~10%의 중량비율, 구아검분말을 5%~10%의 중량비율, 건마늘분말을 5%~10%의 중량비율, 건양파분말을 5%~10%의 중량비율, 치자황색소분말을 2%~5%의 중량비율로 함이 바람직하다.

[0049] 또한, 상기 건강보조양념 배합준비단계(S6)는, 전술한 기초양념 혼합재가 갖는 기본적이고 단순한 양념으로서의 맛 뿐만 아니라, 다양한 약리작용에 의해 인체건강에 도움을 주는 일종의 건강기능 첨가재, 예컨대, 건강보조양념 혼합재를 형성하는 과정인바, 이와 같은, 건강보조양념 배합준비단계(S6)는, 항균, 항암은 물론 피로회복, 자양강장, 면역력증강, 간기능개선 등에 효과가 있는 황칠분말과, 혈관기능개선, 변비예방, 콜레스테롤 흡수 등에 효과가 있는 표고버섯분말과, 항암작용, 혈압조절, 피부미용에 효과가 있는 브로콜리분말과, 감기 및 천식예방, 항궤양작용, 숙취 해소 등에 효과가 있는 알로에분말을 믹싱볼에 투입한 후, 전동작동을 행하는 핸드믹서에 의해 배합하여 수분흡착양념 혼합재를 형성하는 과정으로 이루어지게 함이 바람직하다.

[0050] 이때, 전술한 건강보조양념 배합준비단계(S6)를 통해 형성되는 건강보조양념 혼합재의 성분 조성비율은 황칠분말을 20%~30%의 중량비율, 표고버섯분말을 20%~30%의 중량비율, 브로콜리분말을 20%~30%의 중량비율, 알로에분말을 20%~30%의 중량비율 함이 바람직하다.

[0052] 또한, 상기 항생식품오일 준비단계(S7)는 전술한 기초양념 혼합재가 갖는 기본적이고 단순한 양념으로서 뿐만 아니라, 소스에 포함될수 있는 유해독소의 분해와 지용성비타민 흡수 등에 도움을 주는 일종의 식품항균보조 첨가재, 예컨대, 항생식품오일 혼합재를 형성하는 과정인바, 이와 같은, 항생식품오일 준비단계(S7)는, 항균작용 및 해독작용에 효과가 있는 마늘에센셜 오일과, 겨자에센셜 오일을 믹싱볼에 투입한 후, 전동작동을 행하는 핸

드믹서에 의해 배합하여 항생식품오일 혼합재를 형성하는 과정으로 이루어지게 함이 바람직하다.

[0053] 이때, 전술한 항생식품오일 준비단계(S7)를 통해 형성되는 항생식품오일 혼합재의 성분 조성비율은 마늘에센셜 오일을 40%~60%의 중량비율, 겨자에센셜 오일 40%~60%의 중량비율로 함이 바람직하다.

[0055] 끝으로, 상기 소스조성단계(S8)는, 전술한 일련의 단계별과정, 예컨대, 기초양념 준비단계(S1)와, 보조양념 준비단계(S2)와, 향신양념 준비단계(S3)와, 지방분해양념 준비단계(S4)와, 수분흡착양념 배합준비단계(S5)와, 건강보조양념 준비단계(S6)와, 항생식품오일 준비단계(S7)를 통해 준비된 각 혼합재 성분을 2차 형태로 배합시켜 완성된 마늘통닭 양념소스 조성물을 형성하는 과정인바;

[0056] 이와 같은, 소스조성단계(S8)는, 상기 준비된 기초양념 혼합재와, 보조양념 혼합재와, 향신양념 혼합재와, 지방분해 양념혼합재와, 수분흡착 양념혼합재와, 건강보조 양념혼합재와, 항생식품오일혼합재를 식품용 전동교반기에 동시 투입한 후, 그 전동교반기에 의한 강제혼합과정을 통해 마늘통닭 양념소스 조성물을 형성하는 과정으로 이루어지게 함이 바람직하다.

[0057] 이때, 전술한, 소스조성단계(S8)를 통해 형성되는 완성된 형태로서의 마늘통닭 양념소스의 성분 조성비율은, 기초양념 혼합재를 60%~70% 의 중량비율, 보조양념 혼합재를 5%~10% 의 중량비율, 향신양념 혼합재를 1~5% 의 중량비율, 지방분해 양념혼합재를 5%~10% 의 중량비율, 수분흡착 양념혼합재를 5%~10% 의 중량비율, 건강보조 양념혼합재를 5%~10% 의 중량비율, 항생식품오일혼합재를 0.1%~0.5% 의 중량비율로 함이 바람직하다.

[0058] 따라서, 전술한 바와 같은, 일련의 단계적 과정을 통해 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법을 구현한다.

[0060] 한편, 도 2는 본 발명에 따른 마늘통닭 조리를 위한 양념소스 제조방법의 이실시예 순서도를 나타낸다.

[0061] 이와, 같은, 이실시예로서의 본 발명은, 전술하 일실예 방법에 있어,지방분해양념 준비단계(S4)와, 건강보조양념 준비단계(S6)를 배제시킨 형태, 예컨대. 도 3으로 도시된 바와 같이, 기초양념 혼합재를 형성하는 기초양념 준비단계(S1)와, 보조양념 혼합재를 형성하는 보조양념 준비단계(S2)와, 향신양념 혼합재를 형성하는 향신양념 준비단계(S3)와, 수분흡착양념 혼합재를 형성하는 수분흡착양념 준비단계(S5)와, 항생식품오일 혼합재를 형성하는 항생식품오일 준비단계(S7)를 행하도록 하고;

[0062] 이후, 상기 지방분해양념 준비단계(S4)와, 건강보조양념 준비단계(S6)가 배제된 형태로 이루어진 일련의 단계별과정, 예컨대, 기초양념 준비단계(S1)와, 조조양념 준비단계(S2)와, 향신양념 준비단계(S3)와, 수분흡착양념 준비단계(S5)와,항생식품오일 준비단계(S7)를 통해 마련된 기초양념 혼합재, 보조양념 혼합재, 향신양념 혼합재, 수분흡착 양념혼합재, 항생식품오일혼합재를 식품용 전동교반기에 각각 동시 투입하여 강제혼합과정을 통해 마늘통닭 양념소스 조성물을 형성하는 사이드소스 조성단계(S9)를 행하도록 함이 바람직하다.

[0063] 이때, 전술한, 사이드소스 조성단계(S9)를 통해 형성되는 완성된 형태로서의 마늘통닭 양념소스의 성분 조성비율은, 기초양념 혼합재를 70%~80% 의 중량비율, 보조양념 혼합재를 5%~10% 의 중량비율, 향신양념 혼합재를 1~5% 의 중량비율, 수분흡착 양념혼합재를 10%~15% 의 중량비율, 항생식품오일혼합재를 0.1%~0.5% 의 중량비율로 함이 바람직하다.

[0064] 부연설명으로, 전술한 바와 같은, 이실시예로 제조되는 마늘통닭 양념소스는, 지방분해양념 혼합재와, 건강보조양념 혼합재의 성분구성이 기호 내지 체질에 맞지 않거나. 혹은, 그들 성분이 포함되는 것을 원하지 않는 소비자를 대상으로 공급하기 위함이다.

부호의 설명

[0066]

S1 :기초양념 준비단계 S2 : 보조양념 준비단계

S3 : 향신양념 준비단계 S4 : 지방분해양념 준비단계

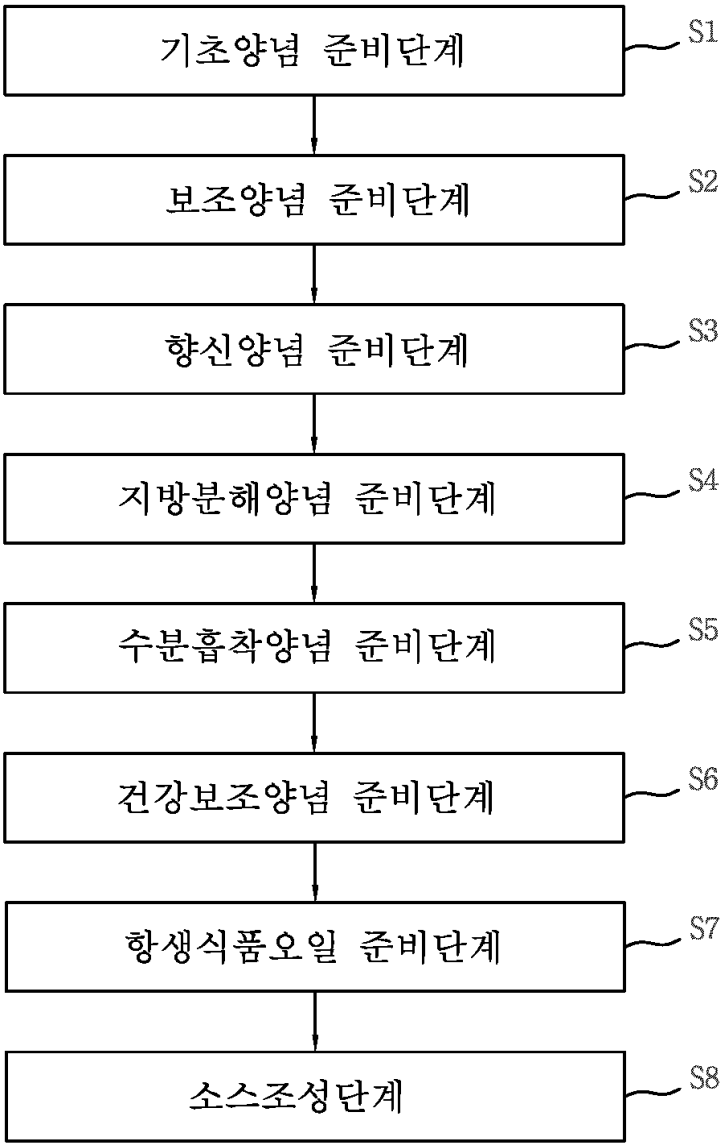
S5 : 수분흡착양념 배합준비단계 S6 : 건강보조양념 준비단계

S7 : 항생식품오일 준비단계 S8 : 소스조성단계

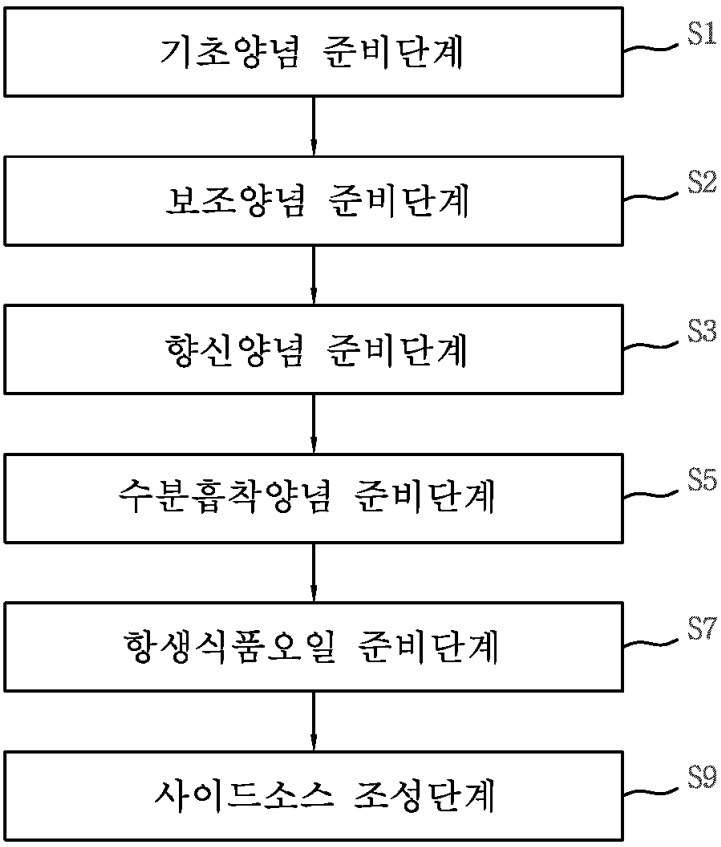
S8 : 사이드소스 조성단계

도면

도면1



도면2


기초양념 준비단계
S1
보조양념 준비단계
S2
향신양념 준비단계
S3
수분흡착양념 준비단계
S5
항생식품오일 준비단계
S7
사이드소스 조성단계
S9