



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2013-0131782  
(43) 공개일자 2013년12월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 1/315 (2006.01) A01K 67/027 (2006.01)  
A23L 1/48 (2006.01)  
(21) 출원번호 10-2012-0055606  
(22) 출원일자 2012년05월24일  
심사청구일자 2012년05월24일

(71) 출원인  
대한민국(농촌진흥청장)  
경기 수원시 권선구 서둔동 250번지  
(72) 발명자  
김종대  
경기도 용인시 기흥구 서그내로16번길 14 (서천동, 서그내마을 서천아이파크) 101동 1501호  
강보석  
경기도 수원시 권선구 매실로 70 호매실GS아파트 113동 1306호  
(뒷면에 계속)  
(74) 대리인  
최규환

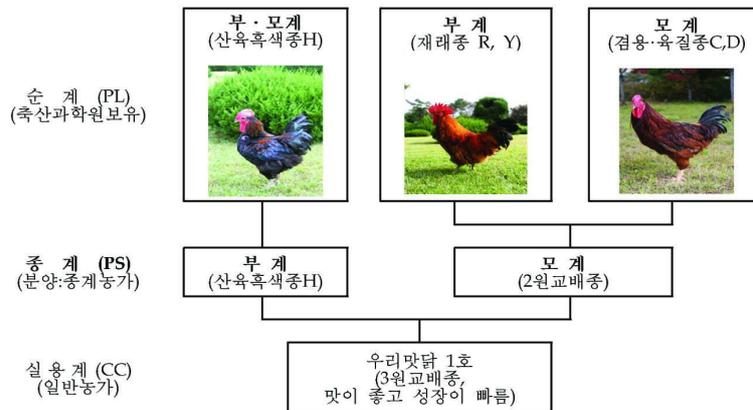
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 **우리맛닭 1호 및 2호를 이용한 조리식품**

**(57) 요약**

본 발명은 토종 순계를 이용하여 다윈 교배를 통해 이용목적에 알맞은 우량형질을 갖춘 토종 신품종인 우리맛닭 1호 및 2호를 개발하여, 토종닭 순계의 낮은 성장률을 개선하고 품질이 우수한 토종 닭고기를 생산하여 상기 닭고기의 이용성을 증진시키기 위해, 다양한 조리 레시피를 개발하였다.

**대표도 - 도1**



(72) 발명자

**김학규**

충청북도 옥천군 청산면 관수1길 22-6

**허강녕**

경기도 화성시 여울로 26-8 (능동, 푸른마을신일해피트리아파트) 961동 1601호

**서옥석**

경기도 평택시 팽성읍 평궁2길 16

**황보종**

부산광역시 동구 중앙대로226번길 13-3 (초량동)

**최희철**

경기도 용인시 기흥구 흥덕중앙로105번길 41 흥덕마을11단지경남아너스빌아파트 1109동 1003호

**박미나**

인천광역시 계양구 안남로573번길 18 두산아파트 107동 903호

**양창범**

서울특별시 동작구 만양로 19 신동아리버파크아파트 6동 305호

**정재홍**

경기도 의왕시 갈미로 32 반도2차아파트 107동 1602

이 발명을 지원한 국가연구개발사업

과제고유번호 PJ006479201002

부처명 농촌진흥청

연구사업명 축산자원개발시험연구

연구과제명 토종닭 유래 삼계탕 전용종계 개발

기여율 1/1

주관기관 농촌진흥청 국립축산과학원

연구기간 2009.01.01 ~ 2010.12.31

## 특허청구의 범위

### 청구항 1

흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 또는 흑색 재래닭(Black Korean native chicken) 수컷에 로드아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 1호 암컷(F1)을 교배하여 생산된 신품종 우리맛닭 1호를 재료로 이용하여 제조된 조리식품.

### 청구항 2

흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷에 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 또는 로드아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산하거나,

갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷과, 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷에 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산된 신품종 우리맛닭 2호를 재료로 이용하여 제조된 조리식품.

### 청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서, 상기 조리식품은 삼계탕, 백숙, 닭볶음탕, 훈제, 죽, 육수 또는 소스인 것을 특징으로 하는 조리식품.

## 명세서

### 기술분야

[0001] 본 발명은 토종 순계를 이용하여 다윈 교배를 통해 이용목적에 알맞은 우량형질을 갖춘 토종 신품종인 우리맛닭 1호 및 2호를 개발하여, 토종닭 순계의 낮은 성장률을 개선하고 품질이 우수한 토종 닭고기를 생산하여 상기 닭고기의 이용성을 증진시키기 위해, 다양한 조리 레시피를 개발하였다.

### 배경기술

[0002] 품종간 교배나 계통간 교배에 의한 자손은 성장률, 생존율, 산란수 등 가축의 형질이 그 부모 품종이나 계통에 비하여 우수한 경향이 있는데 이것을 잡종강세(heterosis)라고 한다. 잡종강세를 이용한 교배시 육용계는 부계 계통으로 사용되고 난육겸용종은 산육능력 뿐만 아니라 산란능력도 양호하기 때문에 모계 계통으로 사용된다.

[0003] 국내 완전 토착화한 겸용형 토종닭 순계는 로드아일랜드레드종(Rhode island reds, Gallus gallus)으로 1967년에 미국에서 국내에 순계로 도입된 품종으로 성장과 산란능력이 우수한 난육겸용종으로 홀벳 또는 장미벳을 가지며 다리와 피부는 황색이며 깃털과 난각은 적갈색이다. 성질은 온순하고 부화와 육추가 능숙하며 육량과 육질이 우수한 특징을 갖고 있다. 로드아일랜드레드종의 150일령 체중은 1.3 kg, 270일령 체중은 1.8 kg, 270일령 난중은 55~58 g 정도가 된다.

[0004] 재래종 닭은 우리나라에서 예로부터 전해오던 닭으로 한국전쟁과 산업화 시대를 지나면서 외국 개량종보다 생산성이나 경제적 효율성이 낮아 1980년대경 거의 사라졌다. 이에 국립축산과학원은 1992년대부터 전국에 흩어져 사육되던 재래종 닭을 수집하여 외모와 체형을 중심으로 적갈색종, 황갈색종, 흑색종, 백색종, 회갈색종 재래닭을 1년에 1세대씩 20세대에 걸쳐 순수 계통의 재래종 닭을 복원하였다. 본 발명에 사용된 재래종 닭의 형태적 특징을 보면 취소 부란성이 강하며, 성질이 활발하고, 부화 육추를 잘하므로 모계로 적합하다. 재래종 닭은 백색레그혼(White leghorn)종과 유사하여 몸이 가볍고 날개가 강하여 나르는 힘이 풍부하다. 단관이며, 안면은 홍색, 고기수염은 길고 홍색이며, 귀뿔은 홍색 또는 유백색이다. 다리의 길이는 중간정도이며, 다리에 털을 갖지 않는 특징이 있다. 모색은 계통별로 흑색, 적갈색, 황갈색, 회색, 백색을 띤다. 체형은 장방형이고 후구를 향해 낮아지는 특징이 있다. 다리와 정강이는 흑색 또는 암록색을 갖는다. 재래닭의 능력을 보면 270일령 체중은 1.7~2.0 kg 정도이다. 그러나 육용종보다는 체중과 성장속도가 떨어진다.

[0005] 또한, 국내 완전 토착화한 육용형 토종닭의 원종은 코니쉬종(Cornish, Gallus gallus)으로 1995년 순계로 미국에서 도입된 품종으로 성장률이 빨라 육용 전용계의 부계통으로 사용되고 있으며 작고 단단한 완두벳을 가지고

날개는 짧지만 매우 근육질이다. 어깨는 넓으며 몸통 양쪽은 둥근 모양을 하고 있다. 넓적다리는 둥글고 근육질이다. 코니쉬종의 150일령 체중은 3.0 kg, 270일령 체중은 3.7 kg, 270일령 난중은 55~60 g 정도가 된다.

[0006] 상기와 같은 우리나라에서 보유하고 있는 토종 순계는 성장속도가 떨어지고 육질이 질긴 경향이 있어 산업화가 어려운 문제점이 있다.

[0007] 한국공개특허 제2003-0096502호에는 토종닭의 특수사료 및 특수사료로 사육된 토종닭 선물세트 및 기능성 토종닭을 이용한 백숙의 제조방법이 개시되어 있으나, 본 발명이 우리맛닭 1호 및 2호를 이용한 조리식품과는 상이하다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0008] 본 발명은 상기와 같은 요구에 의해 도출된 것으로서, 본 발명의 목적은 국내에서 19~44년간 품종복원 및 토착화한 토종 순계를 이용하여 다윈 교배를 통해 이용목적에 알맞은 우량형질을 갖춘 토종 신품종 개발로 토종닭 순계의 낮은 성장률을 개선하고 품질이 우수한 토종 닭고기를 생산하고, 상기 닭고기를 이용한 조리 레시피를 개발함으로써 우리맛닭의 이용성을 증대하는 데 있다.

**과제의 해결 수단**

[0009] 상기 과제를 해결하기 위해, 본 발명은 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 또는 흑색 재래닭(Black Korean native chicken) 수컷에 로드아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 1호 암컷(F1)을 교배하여 생산된 신품종 우리맛닭 1호를 재료로 이용하여 제조된 조리식품을 제공한다.

[0010] 본 발명은 또한, 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷에 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 또는 로드아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산하거나, 갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷과, 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷에 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산된 신품종 우리맛닭 2호를 재료로 이용하여 제조된 조리식품을 제공한다.

**발명의 효과**

[0011] 일반적으로 한국의 순수 재래종 닭은 외국에서 도입된 품종에 비하여 맛과 육질이 우수하나, 성장속도가 느리고 체중이 가벼워 육용계로 이용하기에 경제적으로 불리할 뿐만 아니라 육질이 질겨 산업화가 어려운 실정이었다. 그러나 본 발명의 방법으로 생산된 우리맛닭 1호 및 2호는 순수 재래종 닭과 비교하였을 때 체중, 사료요구율 면에서 경제성이 우수하였고, 국민식성에 알맞은 고기맛과 육질로 인해 소비자들의 기호도를 증진시킬 수 있었다. 특히 우리맛닭 1호 및 2호의 닭고기는 풍미에 영향을 미치는 비단백태질소화합물(NPN)을 포함하며, 콜라겐 및 아미노산 함량이 높고, 지방산 중 올레산의 함량이 높고 혈중 콜레스테롤 함량을 낮추는 불포화지방산의 함량이 높게 나타났으며, 일반 육계에 비해 전단력이 낮고 보수력이 높게 나타났다. 따라서, 본 발명은 상기와 같은 순수 재래종 닭에 비해 맛있고 성장이 빠른 우리맛닭 1호 및 2호를 이용하여 다양한 기능이 있는 조리식품을 개발함으로써 우리맛닭의 이용을 확대할 수 있는 기반을 구축하였다.

**도면의 간단한 설명**

- [0012] 도 1은 우리맛닭 1호의 생산 방법을 도식화한 것이다.
- 도 2는 우리맛닭 2호의 생산 방법을 도식화한 것이다.
- 도 3은 본 발명의 제조예 1의 방법으로 제조된 조리식품들의 재료 및 조리식품들을 나타낸 것이다.
- 도 4는 본 발명의 제조예 2의 방법으로 제조된 조리식품들을 나타낸 것이다.
- 도 5는 본 발명의 제조예 3의 방법으로 제조된 조리식품들을 나타낸 것이다.
- 도 6은 본 발명의 제조예 4의 방법으로 제조된 조리식품들을 나타낸 것이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0013] 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은
- [0014] 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 또는 흑색 재래닭(Black Korean native chicken) 수컷에 로드아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 1호 암컷(F1)을 교배하여 생산된 신품종 우리맛닭 1호를 재료로 이용하여 제조된 조리식품을 제공한다.
- [0015] 본 발명은 또한,
- [0016] 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷에 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 또는 로드아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산하거나,
- [0017] 갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷과, 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷에 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산된 신품종 우리맛닭 2호를 재료로 이용하여 제조된 조리식품을 제공한다.
- [0018] 본 발명의 우리맛닭 1호를 이용한 조리식품에서, 상기 우리맛닭 1호는 토종닭 순계에 비해 발육속도가 빠르고 사료요구율이 낮아 경제적으로 사육할 수 있다. 또한, 근육에 포함된 조지방 함량이 높아 육질이 부드럽고 비단 백태질소화합물(NPN)을 포함하며, 콜라겐 및 아미노산 함량이 높고, 지방산 중 올레산의 함량이 높고 혈중 콜레스테롤 함량을 낮추는 불포화지방산의 함량이 높아, 상기 우리맛닭 1호를 이용하여 조리식품을 개발할 경우 경제적이면서 소비자들의 건강과 기호도를 증진시킬 수 있었다.
- [0019] 본 발명의 우리맛닭 2호를 이용한 조리식품에서, 상기 우리맛닭 2호는 토종닭 순계에 비해 발육속도가 빠르고 사료요구율이 낮아 경제적으로 사육할 수 있다. 또한, 일반 육계에 비해 진단력이 낮고 보수력이 높으며, 콜라겐 함량도 높아, 상기 우리맛닭 2호를 이용하여 조리식품을 개발할 경우 경제적이면서, 소비자들의 건강과 기호도를 증진시킬 수 있었다.
- [0020] 본 발명의 우리맛닭 1호 또는 2호를 이용한 조리식품에서, 상기 갈색 재래닭 또는 흑색 재래닭이라 함은 예부터 우리나라에서 사육되어온 닭 중 복원사업을 통하여 균일화된 것으로, 흑색, 갈색, 황갈색, 회색, 백색의 계통 중 본 발명에서는 갈색 계통 또는 흑색 계통을 사용한다. 재래닭의 특징으로는 취소 부란성이 강하며, 성질이 활발하고, 부화 육추를 잘하므로 모계로 적합하다. 상기 재래닭의 외형특징은 체형이 장방형으로 날씬하며 벗은 홀벙으로 적색이고 관침이 5개 내외로 직립한다. 정강이에는 우모가 없고, 발가락은 4개로 수컷은 머느리발톱이 큰 편이다. 또한 재래닭은 백색 레그혼(White leghorn)종과 유사하여 몸이 가볍고 날개가 강하여 나르는 힘이 풍부하다. 재래닭의 생산능력을 보면 270일령 체중은 1.7~2.0 kg 정도이다.
- [0021] 또한, 로드아일랜드레드종(Rhode island reds, Gallus gallus)은 성장과 산란능력이 우수한 난육겸용종으로 홀벙 또는 장미벙을 가지며 다리와 피부는 황색이며 깃털과 난각은 적갈색이다. 성질은 온순하고 부화와 육추가 능숙하며 육량과 육질이 우수한 특징을 갖고 있다. 로드아일랜드레드종의 150일령 체중은 1.3 kg, 270일령 체중은 1.8 kg, 270일령 난중은 55 ~ 58 g 범위에 있다.
- [0022] 코니쉬종(Cornish, Gallus gallus)은 성장률이 빨라 육용 전용계로 사용되고 있으며 작고 단단한 원두벙을 가지고 날개는 짧지만 매우 근육질이다. 어깨는 넓으며 몸통 양쪽은 둥근 모양을 하고 있다. 넓적다리는 둥글고 근육질이다. 코니쉬종의 150일령 체중은 3.0 kg, 270일령 체중은 3.7 kg, 270일령 난중은 55~60 g 정도가 된다.
- [0023] 또한, 본 발명의 우리맛닭 1호 또는 2호를 이용한 조리식품에서, 상기 조리식품의 종류로는 삼계탕, 백숙, 닭볶음탕, 훈제, 죽, 육수 또는 소스일 수 있으나, 이에 제한되지 않는다.
- [0024] 이하, 본 발명을 실시예 및 제조예에 의해 상세히 설명한다. 그러나, 하기 실시예 및 제조예는 본 발명을 예시하는 것일 뿐, 본 발명의 내용이 하기 실시예 및 제조예에 한정되는 것이 아니다.
- [0025] **1. 우리맛닭 1호 생산 방법 및 보급체계**
- [0026] 부화 후 21~72 주령 사이의 품종복원한 재래종 닭 수컷과 토착화한 겸용형 토종닭을 교배하여 우리맛닭 종계(F1)를 생산한다. 이 우리맛닭 종계는 기존의 재래종 닭의 낮은 산란능력 및 산육능력을 개선하여 종계 생산성을 향상시켰으며, 이렇게 생산된 우리맛닭 종계 암컷과 부화 후 21~72 주령의 육용형 순계 수컷을 교배하여 생

산된 것이 실용토종닭(F2)인 우리맛닭 1호이다. 이러한 3원 교배에 의해 생산한 우리맛닭 1호는 재래종 닭의 고유의 맛과 풍미를 유지하면서도 재래종 닭보다 성장률이 빠르고 경제성을 갖추어 산업화가 가능한 종계-실용계의 생산형태가 이루어지게 된다.

[0027] **2. 우리맛닭 2호 생산방법 및 보급체계**

[0028] 부화 후 21~72 주령 사이의 토착화한 육용형 토종닭 순계 수컷과 품종복원한 재래종 닭 또는 겸용형 토종닭 순계 암컷을 교배하여 우리맛닭 종계(F1)를 생산한다. 이 우리맛닭 종계는 기존의 재래종 닭의 낮은 산육능력을 개선하여 종계의 능력을 향상시켰으며, 이렇게 생산된 우리맛닭 종계 암컷과 부화 후 21~72 주령의 육용형 순계 수컷을 교배하여 생산된 것이 실용토종닭(F2)인 우리맛닭 2호이다. 이러한 3원 교배에 의해 생산한 우리맛닭 2호는 우리맛닭 1호보다 성장률이 빠르고 경제성을 갖추어 5주령에 삼계탕용 닭으로 이용할 수 있고, 사육기간을 늘려 80일 정도에 2.3 kg 정도의 백숙용, 훈제용, 볶음탕용 닭을 생산할 수 있고 산업화할 수 있는 종계-실용계의 생산형태가 이루어지게 된다.

[0029] **3. 우리맛닭 1 및 2호의 사육 방법**

[0030] 본 발명에서 생산된 우리맛닭 1 및 2호 실용계 병아리들을 육추사로 옮겨 처음 1주일 동안 32℃ 정도의 계사 내 온도를 유지시켜 준다. 육추초기 고온으로 실내가 건조하면 식욕감퇴, 성장부진, 폐사 등을 보이기 때문에 60~70% 정도의 적당한 습도를 유지해준다. 계사 내 지나친 밀사는 성장지연과 폐사의 원인이 되므로 계절에 따라 사육밀도를 조절해야 한다. 물은 닭의 체온조절, 신진대사, 호흡과 같은 생리기전에 필수적이므로 급수기를 반경 2 m 내에 설치하였다. 첫 모이는 비타민제, 항생제를 희석한 물로 사료를 버무린 후 2시간 정도 불려서 급여하였다. 우리맛닭 1, 2호는 육용으로 이용하기 때문에 육계사료의 영양소 함량을 유지하는 것이 원칙이나 육계와 산란계사료의 중간 정도 수준으로도 충분한 성장을 유도할 수 있어 표1과 같은 사료영양소 함량이 적당하다.

**표 1**

[0031] 사육단계별 우리맛닭 1호 사료의 영양소 함량

Nutriment	Age of the week		
	0~5	5~10	After 10 week
ME, kcal/kg	3,050	3,100	3,150
Crude protein, %	22.0	19.0	16.0
Calcium, %	1.00	0.80	0.80
Phosphate, %	0.45	0.35	0.35
Methionine, %	0.48	0.34	0.33
Lysine, %	1.05	0.90	0.84

[0032] ME: Metabolism energy

[0033] 우리맛닭 2호는 1호와 동일한 사육방법으로 사육하되 성장이 빠르기 때문에 사료 영양소 함량을 높게 해 주는 것이 바람직하다.

**표 2**

[0034] 사육단계별 우리맛닭 2호 사료의 영양소 함량

Nutriment	Age of the week		
	0~5	5~8	8~12
ME (kcal/kg)	3,059	3,123	3,187
CP (%)	20.3	18.6	16.7
Lysine (%)	1.11	0.98	0.84
Methionine+Cystine (%)	0.79	0.71	0.63

[0035] 실시예 1: 우리맛닭 1호의 외모특성 및 산육능력, 닭고기 특성

[0036] 우리맛닭 1호는 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 수컷에 로드 아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 1호 암컷(F1)을 교배하여 실용토종닭을 생산(CRKNC)하거나, 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 흑색 재래닭(Black Korean native chicken) 수컷에 로드아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 1호 암컷(F1)을 교배하여 실용토종닭을 생산(CBKNC)하였다(도 1).

[0037] 1) 외모특성

[0038] 우리맛닭은 유전형질이 순계에 기반하고 있기 때문에 외모적인 특징이 균일하다. 특히 1호는 수컷은 깃이 화려하고 특히 정강이 부분 깃질은 검푸른 색을 나타내어 다른 일반 육계나 유사 토종닭과 외형적으로 손쉽게 구분할 수 있다.

[0039] 2) 발육

[0040] 닭의 발육속도(growth rate)가 빠르면 출하체중에 도달하는 데 소요되는 일수가 빠르고 증체에 요구되는 사료의 양이 적어 경제적이다. 토종닭 순계와 우리맛닭 1호인 실용토종닭의 체중을 주령 별로 비교해 본 결과, 본 발명의 우리맛닭 1호가 토종닭 순계보다 발육 속도가 높게 나타났다(표 3).

표 3

주령별 평균체중(단위: g)

Breed	Age of the week	
	8 week	10 week
CRKNC	1,430	1,879
CBKNC	1,484	1,974
PRKNC	749	1,034
PBKNC	730	995

[0042] CRKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Reddish brown Korean Native Chicken)

[0043] CBKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Black Korean Native Chicken)

[0044] PRKNC: 적갈색 재래닭(Pure Reddish brown Korean Native Chicken)

[0045] PBKNC: 흑색 재래닭(Pure Black Korean Native Chicken)

[0046] 3) 사료요구율

[0047] 육계생산비 중 사료비가 차지하는 비율이 약 70%나 되기 때문에 증체에 소요되는 사료요구율(feed requirement)이 낮은 계종을 선택하는 것은 매우 중요하다. 사료요구율 분석결과 0~4 주령에서는 차이가 없었으나 0~8주령과 0~10 주령으로 갈수록 본 발명의 우리맛닭 1호가 토종닭 순계보다 사료요구율이 크게 개선된 것을 보여주었다(표 4).

표 4

주령별 사료요구율(단위: kg)

Breed	Age of the week		
	0~4 week	0~8 week	0~10 week
CRKNC	2.08	2.64	3.07
CBKNC	2.08	2.61	3.00
PRKNC	2.08	3.09	3.44
PBKNC	3.21	3.30	3.70

- [0049] CRKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Reddish brown Korean Native Chicken)
- [0050] CBKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Black Korean Native Chicken)
- [0051] PRKNC: 적갈색 재래닭(Pure Reddish brown Korean Native Chicken)
- [0052] PBKNC: 흑색 재래닭(Pure Black Korean Native Chicken)

[0053] 4) 닭고기의 화학적 조성분

[0054] 실용토종닭의 가슴육과 다리육의 화학적 조성분은 전반적으로 일반육계의 일반성분과 비슷한 결과를 보였지만, 육질의 부드러움을 증가시키는 조지방의 경우 가슴육과 다리육에서 실용토종닭이 높게 나타났다. 근육에 포함된 높은 조지방은 소고기에서 마블링과 같은 효과를 내어 육질의 부드러움을 증가시킨다.

**표 5**

[0055] 닭고기의 화학적 조성분 비교(단위: %)

Breed	Moisture		Crude protein		Crude fat	
	Breast meat	Leg meat	Breast meat	Leg meat	Breast meat	Leg meat
CBKNC	75.0	75.0	22.8	20.2	1.34	3.70
CRKNC	75.1	74.4	20.5	20.1	1.14	3.74
CC	74.6	75.8	22.8	19.1	0.68	3.16

[0056] CRKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Reddish brown Korean Native Chicken)

[0057] CBKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Black Korean Native Chicken)

[0058] CC: 일반 육계(Commercial White fowl)

[0059] 5) 닭의 도체부위별 비단백태질소화합물과 콜라겐

[0060] 비단백태질소화합물(NPN)은 사후 숙성시간이 경과함에 따라서 증가하는 성분으로 조리 후 풍미에 영향을 미친다. 일반육계에서는 비단백태질소화합물이 전혀 검출되지 않았지만, 적갈색 재래닭을 이용한 우리맛닭 1호는 가슴육에서 가장 높게 나타났고, 흑색 재래닭을 이용한 실용토종닭의 경우 다리육에서 가장 높게 나타났다.

[0061] 콜라겐(Collagen)은 고기의 근육내 조직을 결정하는 중요한 역할을 한다. 콜라겐은 닭고기를 습열로 조리할 때 고기가 쫄깃쫄깃한 느낌을 갖도록 하는데 중요한 성분으로 일반적으로 운동량이 많은 부위가 콜라겐함량이 높게 나타난다. 분석 결과에서 전반적으로 다리부분의 콜라겐 함량이 가장 높게 나타났으며, 가슴육의 경우 일반육계(Arbor Acre)보다 우리맛닭에서 높게 나타났다.

**표 6**

[0062] 닭의 도체부위별 비단백태질소화합물과 콜라겐

Breed	NPN(%)		Collagen(g/100g)	
	Breast meat	Leg meat	Breast meat	Leg meat
CBKNC	0.233	0.055	0.548	0.751
CRKNC	0.257	0.024	0.535	0.867
CC	N.D	N.D	0.515	0.822

[0063] N.D: Non-detected

[0064] CRKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Reddish brown Korean Native Chicken)

[0065] CBKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Black Korean Native Chicken)

[0066] CC: 일반 육계(Commercial White fowl)

[0067] 6) 아미노산 조성 분석

[0068] 아미노산은 육제품의 향미를 좋게 한다. 특히 글루타민산(Glutamic acid), 메티오닌(Methionine) 그리고 시스테인(Cystein)은 닭고기에서 맛과 풍미에 관여하는 중요한 아미노산이다. 우리맛닭에서 글루타민산, 메티오닌 그리고 시스테인 성분이 일반육계보다 높게 나타났다. 특히 시스테인 성분은 우리맛닭에서 2배 정도 높게 나타났다.

**표 7**

[0069] 계종별 닭고기의 아미노산 조성(단위: g/100 g)

Amino Acid	CBKNC	CRKNC	CC
Asp.	1.335	1.444	1.409
<b>Glu.</b>	<b>1.994</b>	<b>2.198</b>	<b>1.716</b>
Ser.	0.520	0.524	0.432
Gly.	0.925	1.072	0.905
His.	0.332	0.393	0.316
Arg.	1.054	1.336	0.902
Thr.	0.559	0.668	0.582
Ala.	1.041	1.209	0.806
Pro.	0.752	1.026	0.730
Tyr.	0.595	0.78	0.482
Val.	0.812	0.980	1.867
<b>Met.</b>	<b>0.447</b>	<b>0.567</b>	<b>0.383</b>
<b>Cys.</b>	<b>0.187</b>	<b>0.157</b>	<b>0.098</b>
Ile.	0.745	0.893	0.519
Leu.	1.194	1.411	0.834
Phe.	1.251	1.381	0.645
Lys.	1.208	1.905	0.715

[0070] CRKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Reddish brown Korean Native Chicken)

[0071] CBKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Black Korean Native Chicken)

[0072] CC: 일반 육계(Commercial White fowl)

[0073] 7) 지방산

[0074] 각 계종별 불포화지방산에서 가장 높은 비율을 차지하는 올레산(Oleic acid, C18:1)은 맛과 풍미에 많은 영향을 끼치며, 쇠고기의 경우 올레산의 함량이 높을 때 일반적으로 관능평가에서 높은 점수를 받는다. 적갈색계통을 이용한 우리맛닭(CRKNC)에서 올레산의 함량이 가장 높았으며, 흑색계통을 이용한 우리맛닭(CBKNC)에서도 일반육계보다 높게 나타났다. 혈중 콜레스테롤 함량을 낮추는 불포화지방산 역시 재래닭을 이용한 우리맛닭에서 높은 수치를 보였다.

**표 8**

[0075] 각 계종별 닭고기의 지방산 조성분과 함량(단위: % of total FA)

Fat acid	CBKNC	CRKNC	CC
Lauric acid(C12:0)	0.19	0.07	0.28
Myristic acid(C14:0)	1.10	0.73	1.23
Palmitic acid(C16:0)	23.78	22.83	25.51
Palmitoleic acid(C16:1)	5.68	5.02	7.42
Stearic acid(C18:0)	7.27	7.77	6.66

<b>Oleic acid(C18:1)</b>	<b>40.16</b>	<b>45.12</b>	<b>37.94</b>
Linoleic acid(C18:2)	19.89	16.66	18.98
Linolenic acid(C18:3)	0.23	0.16	0.31
Gadoleic acid(C20:1)	0.72	0.72	0.69
Arachidonic acid(C20:4)	0.20	0.15	0.11
Eicopentaenoic acid(C20:5)	0.77	0.76	0.65
Total	----- 100 -----		
Saturated FA	32.35	31.40	33.75
Unsaturated FA	67.65	68.60	66.25
Saturated FA/Unsaturated FA	0.48	0.46	0.51
Poly Unsaturated FA	21.10	17.74	20.10
Mono Unsaturated FA	46.56	50.87	46.15

[0076] FA : Fatty acid

[0077] CRKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Reddish brown Korean Native Chicken)

[0078] CBKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Black Korean Native Chicken)

[0079] CC: 일반 육계(Commercial White fowl)

[0080] 8) 닭고기의 가슴육과 다리육에 대한 관능평가

[0081] 각 주령별로 도제한 후에 가슴육과 다리육에 대하여 오감을 이용하여 풍미(Flavor), 냄새(Aroma), 연도(Tenderness), 다즙성(Juiciness), 기호성(Acceptibility)을 평가하였다.

[0082] 관능시험 결과 냄새항목에서 흑색 재래닭을 이용한 우리맛닭이 가슴과 다리살에서 모두 우수하였다. 풍미의 경우 가슴살이 일반 육계에 비해 우리맛닭이 더 높은 점수를 나타내었다. 다즙성의 경우 일반육계보다 흑색 재래닭을 이용한 우리맛닭(CBKNC)과 적갈색 재래닭을 이용한 우리맛닭(CRKNC)에서 가슴과 다리살 모두 높게 나왔다. 연도의 경우 우리맛닭 1호가 일반육계에 비해 우수하였고, 기호성도 우리맛닭 1호가 더 높은 기호도를 나타내었다. 재래닭을 이용한 신품종 우리맛닭 1호는 전반적인 관능평가의 결과를 살펴보았을 때 한국인의 입맛에 잘 맞는 품종으로 육종되었다고 평가할 수 있다.

**표 9**

[0083] 각 계종별 닭고기의 가슴육과 다리육에 대한 관능검사(단위: 점수)

Breed	Aroma		Flavor	Juiciness		Tenderness	Acceptability
	Breast	Leg	Breast	Breast	Leg	Leg	Breast
CBKNC	5.90	5.73	5.73	4.73	5.64	5.36	5.39
CRKNC	5.55	5.18	5.82	4.55	5.36	5.18	5.91
CC	5.73	4.73	5.64	4.27	4.82	4.91	5.09

[0084] CRKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Reddish brown Korean Native Chicken)

[0085] CBKNC: 우리맛닭 1호(Commercial chicken using Black Korean Native Chicken)

[0086] CC: 일반 육계(Commercial White fowl)

[0087] \* 풍미: 0점(냄새 아주 약함), 5(보통), 10(아주 강함)

[0088] \* 다즙성(Juiciness): 0점(아주 즙이 없음), 5(보통), 10(아주 즙이 많음)

[0089] \* 연도(Tenderness): 0점(아주 질김), 5(보통), 10(아주 연함)

[0090] \* 기호성(Acceptibility): 0점(아주 싫음), 5(보통), 10(아주 좋음)

[0091] 실시예 2: 우리맛닭 2호의 외모특성 및 산육능력, 닭고기 특성

[0092] 우리맛닭 2호는 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷에 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산(CS×H)하거나, 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷과, 갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷에 로드아일랜드레드(Rhode Island Red) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산(RS×H)하거나, 갈색 코니쉬(Brown Cornish) 수컷과, 흑색 코니쉬(Black Cornish) 수컷에 갈색 재래닭(Brown Korean native chicken) 암컷을 교배하여 생산된 우리맛닭 종계 2호 암컷(F1)을 교배하여 생산(CH×S)하였다(도 2).

[0093] 1) 외모특성

[0094] 우리맛닭 2호는 유전형질이 순계에 기반하고 있기 때문에 외모적인 특징이 균일하다. 사용되는 순계에 따라 외모 형태에 차이가 있으며, 주로 갈색이나 흑색의 깃털색이 발현되며, 정강이색은 검푸른색이나 황색을 나타내어 일반 육계나 유사 토종닭과 외형적으로 쉽게 구분할 수 있다.

[0095] 2) 발육

[0096] 닭의 발육속도(growth rate)가 빠르면 출하체중에 도달하는 데 소요되는 일수가 빠르고 증체에 요구되는 사료의 양이 적어 경제적이다. 우리맛닭 2호는 우리맛닭 1호에 비하여 성장이 빨라 사육기간은 3주일 이상 단축할 수 있다. 우리맛닭 1호는 100일 정도에 시장 출하체중이 되는 것으로, 삼계탕용으로 이용할 경우 50일 이상 사육하여도 살붙임이 적어 불리하다는 의견에 따라 개발된 우리맛닭 2호는 35일에 토종 삼계탕용 닭으로 이용할 수 있고, 사육기간을 80일 정도로 하면 2.2~2.3 kg 정도의 백숙용이나 훈제용, 닭볶음탕용 닭으로 이용할 수 있어서 매우 경제적이라고 사료되며, 사료의 이용성을 높혀 경제적으로 유리하다. 우리맛닭 2호의 교배조합별로는 증체량에 큰 차이를 보이지 않았다.

표 10

[0097] 우리맛닭 2호의 주령별 평균체중(단위 : g)

Mating system	Weeks of growing period				
	0	5	8	10	12
----- body weight (g) -----					
A	40.8	750.6	1,534.2	2,117.6	2,656.7
B	39.9	727.9	1,545.3	2,140.1	2,733.5
C	39.4	744.4	1,529.2	2,094.1	2,601.6

[0098] A: CS×H, B: CH×S, C: RS×H

[0099] 3) 사료요구율

[0100] 육계생산비 중 사료비가 차지하는 비율이 약 70%나 되기 때문에 증체에 소요되는 사료요구율(feed requirement)이 낮은 계종을 선택하는 것은 매우 중요하다. 사료요구율 분석결과 우리맛닭 2호는 같은 토종닭 실용계인 우리맛닭 1호와 비교해선 성장속도가 빨라서 사료요구율이 개선되었다. 우리맛닭 2호의 교배조합들 간의 사료요구율은 전 기간에 대해 거의 차이를 보이지 않았다.

표 11

[0101] 우리맛닭 2호의 주령별 사료요구율

Mating system	Weeks of growing period			
	0~5	5~8	8~12	0~12
----- feed requirement -----				
A	2.15	1.84	4.15	3.20
B	2.17	1.72	3.99	3.09
C	2.09	1.73	4.10	3.09

[0102] A: CS×H, B: CH×S, C: RS×H

[0103] 4) 닭고기의 물리화학적 특성

[0104] 계육의 물리학적 성상(육색, 전단력, 가열감량 및 보수력)은 표 12에 나타났다. 5주령의 일반 육계(broiler)와 우리맛닭 2호 교배조합과의 비교에서는 육색의 명도와 고기의 질긴 정도를 나타내는 전단력이 일반 육계가 더 높게 나타났고, 보수력은 더 낮게 나타났다. 우리맛닭 2호 교배조합들간 비교에서는 5주령의 육색은 명도(L\*), 적색도(a\*), 황색도(b\*) 모두 처리구간 차이가 없었으며, 전단력 및 보수력도 처리구간에 차이가 없었다. 10주령의 육색은 B 우리맛닭 2호가 명도가 가장 높았으나, 적색도와 황색도는 처리구간에 차이가 없었다. 10주령의 전단력은 처리구간 차이가 없었으나, 가열감량은 B 우리맛닭 2호가 C 우리맛닭 2호에 비해 높았으며, 보수력은 C 우리맛닭 2호가 A, B 우리맛닭 2호에 비해 높게 나타났다. 또한, 10주령에서 전단력 및 보수력은 일반 육계에 비해 우리맛닭 2호가 더 높게 나타났다.

표 12

우리맛닭 2호 계육의 물리적 특성

[0105]

Strains	Meat color (CIE <sup>1)</sup> )			WSF <sup>2)</sup> (kg/0.5inch <sup>2</sup> )	WHC <sup>4)</sup> (%)
	L*	a*	b*		
----- 5 weeks -----					
broiler	53.2	5.91	10.5	3.29	57.25
A	50.0	5.57	7.88	0.93	60.5
B	51.5	5.80	9.41	0.94	60.0
C	51.8	4.72	7.46	0.95	60.9
----- 10 weeks -----					
broiler	55.49	5.94	11.8	3.31	48.9
A	52.8	3.94	9.32	1.17	61.5
B	53.9	3.73	9.06	1.08	60.9
C	50.6	3.90	9.14	1.02	62.1

[0106] A: CS×H, B: CH×S, C: RS×H

[0107] 1)CIE, Commision Internationale de Leclairage; L\*=lightness, a\*=redness, b\*=yellowness.

[0108] 2)WSF: 전단력(Warner-Bratzler shear force)

[0109] 3)WHC: 보수력(water holding capacity)

[0110] 우리맛닭 2호 교배조합 간에는 지방과 콜라겐 함량에서 약간의 차이를 보였으나 큰 차이를 나타내진 않았다. 5주령 계육의 화학적 성상을 보면, pH는 B와 C 우리맛닭 2호 사이에 유의적인 차이가 있었고, 수분함량은 B 우리맛닭 2호가 가장 낮았으나, 지방함량은 B 우리맛닭이 가장 높았다. 10주령의 계육의 화학적 성상은 pH, 수분, 지방, 단백질 및 회분에서 차이가 없었으나, 콜라겐 함량은 C 우리맛닭 2호에서 높게 나타났으며, 일반 육계에 비해 우리맛닭 2호가 콜라겐 함량이 더 높게 나타났다.

표 13

우리맛닭 2호 계육의 화학적 조성

[0111]

Strains	pH	Moisture (%)	Fat (%)	Protein (%)	Ash (%)	Collagen (g/100g)
----- 5 weeks -----						
broiler	5.89	74.91	1.18	22.42	0.80	0.82
A	5.93	77.8	0.94	23.6	0.99	1.29

B	5.87	77.1	1.20	23.8	1.01	1.01
C	5.95	77.4	0.89	23.9	1.00	1.09
----- 10 weeks -----						
broiler	5.85	74.67	0.68	22.8	1.44	0.81
A	5.88	75.0	0.19	24.8	0.95	0.97
B	5.82	74.7	0.17	24.7	1.02	1.06
C	5.87	74.8	0.32	24.6	1.04	1.20

[0112] A: CS×H, B: CH×S, C: RS×H

[0113] **제조예 1: 우리맛닭 1호 및 2호의 기본육수, 계절에 따른 육수 및 소스 개발**

[0114] **1. 기본육수(사계절용)**

[0115] (1) 재료 및 분량(기준: 물 10 L)

[0116] 우리맛닭발 1 kg, 무 500 g, 양파 1개(200 g), 대파 50 g, 오이 1개(200 g), 황기 30 g, 마늘 100 g, 생강 20 g, 통후추 20 g, 맛술 1컵, 인삼(잔뿌리) 50 g, 불린 찹쌀 100 g

[0117] (2) 만드는 법

[0118] (a) 냄비에 인삼과 불린 찹쌀을 제외한 분량의 모든 재료들을 넣고 1시간 끓인 후 건더기를 건져내고 기름기를 제거하였다.

[0119] (b) 믹서에 2컵의 (a)의 국물과 불린 찹쌀, 인삼 잔뿌리를 넣고 갈아 (a)에 풀어 한소끔 더 끓였다.

[0120] (c) 상기 (b)를 식힌 후 다시 한 번 기름기를 제거하여 기본육수를 완성하였다.

[0121] ※ 1계량컵 = 200 mL, 1큰술 = 15 mL, 1작은술 = 5 mL

[0122] **2. 계절에 따른 육수개발**

[0123] (A) 봄·여름용 육수: 기본육수에 솔잎, 백단향, 오이, 무 첨가

[0124] (1) 기능적 특성

[0125] (a) 오이는 한방에서 서늘한 기운을 가진 식재료로 더위를 식혀주며, 무와 백단향은 기운을 잘 통하게 한다.

[0126] (b) 솔잎과 백단향은 그 고유의 향으로 닭의 누린내를 없애준다.

[0127] (2) 재료 및 분량

[0128] 기본 육수 5 L, 오이 1/2개(100 g), 무 50 g, 솔잎 10 g, 백단향 6 g

[0129] (3) 만드는 법

[0130] (a) 준비한 기본육수에 오이, 무, 솔잎, 백단향을 넣고 30분간 끓였다.

[0131] (b) 건더기는 건져내어 체에 걸러 봄·여름용 육수로 완성하였다.

[0132] (B) 가을겨울용 육수: 기본육수에 계피, 제피, 로즈마리, 매운고추, 통후추 추가

[0133] (1) 기능적 특성

[0134] 계피, 고추, 후추 등은 따뜻한 성질을 가진 재료로서 열을 나게 하여 혈액순환을 돕고 고유의 향이 닭의 누린내를 없애준다.

[0135] (2) 재료 및 분량

[0136] 기본육수 5 L, 계피 10 g, 로즈마리 2 g, 매운 고추 2개, 통후추 2 g, 제피 1 g

- [0137] (3) 만드는 법
- [0138] (a) 준비한 기본육수에 계피, 로즈마리, 매운 고추, 통후추, 제피를 넣고 30분간 끓였다.
- [0139] (b) 건더기는 건져내어 체에 걸러 가을겨울용 육수로 완성하였다.
- [0140] **3. 인삼 대추 오리엔탈소스**
- [0141] (1) 재료 및 분량
- [0142] 인삼 15 g, 대추 1개, 마늘 1개, 매운 고추 1/2개, 간장 50 g, 식초 2큰술, 설탕 1큰술, 올리브유 1큰술
- [0143] (2) 만드는 법
- [0144] 간장에 식초, 설탕, 올리브유를 넣어 잘 섞어 혼합한 후 인삼, 대추, 마늘, 매운 고추를 곱게 다져 넣었다.
- [0145] **3. 인삼연겨자소스**
- [0146] (1) 재료 및 분량
- [0147] 인삼 15 g, 마늘 1개, 연겨자 50 g, 식초 2큰술, 꿀 1큰술, 소금 1/2작은술
- [0148] (2) 만드는 법
- [0149] 연겨자에 다진 인삼과 마늘을 넣고 식초, 꿀, 소금으로 간을 맞췄다.
- [0150] **4. 인삼핫오일소스**
- [0151] (1) 재료 및 분량
- [0152] 인삼 15 g, 마늘 1개, 부추 5 g, 고추기름 3큰술, 식초 2큰술, 소금 1/2작은술, 설탕 1큰술, 후춧가루 1/8작은술
- [0153] (2) 만드는 법
- [0154] 고추기름에 다진 인삼과 마늘, 송송 썬 부추, 설탕, 식초, 후춧가루를 넣고 혼합하여 소금으로 간을 맞췄다.
- [0155] **5. 발효햄 허브솔트**
- [0156] (1) 재료 및 분량
- [0157] 발효햄 15 g, 소금 50 g, 혼합향신료(후춧가루, 로즈마리, 바질, 타임, 딜) 1/2작은술
- [0158] (2) 만드는 법
- [0159] 볶아서 곱게 빻은 소금에 구워서 다진 발효햄과 혼합향신료를 넣어 잘 섞었다.
- [0160] **제조예 2: 우리맛닭 1호 및 2호의 오행 색상과 속재료에 따른 기능성 삼계탕 개발**
- [0161] **1. 채소삼계탕**
- [0162] 설문조사를 토대로 일본인이 선호하는 곤약, 연근, 마를 첨가하여 개발한 것으로 소화률 높고 정장작용의 효과를 더한 흰색 삼계탕
- [0163] (1) 기능적 특성
- [0164] 곤약은 변비, 비만, 당뇨병 예방에 효과적이며, 연근은 빈혈, 고혈압에 효과적이고, 마는 소화성이 좋은 강장식품이다.

- [0165] (2) 재료 및 분량
- [0166] 우리맛닭 1마리, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개), 곤약 20 g, 연근 20 g, 마 20 g, 기본 육수 2 L
- [0167] (3) 만드는 법
- [0168] (a) 곤약은 2×4×0.5 cm 크기로 썰어 데쳐 놓았다.
- [0169] (b) 연근과 마는 껍질을 벗겨 모양대로 편으로 썰고 연근은 찬물에 담겼다.
- [0170] (c) 손질한 맛닭 속에 기본속재료를 넣고 속재료가 나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시킨다.
- [0171] (d) 냄비에 (c)의 맛닭과 곤약, 연근, 마, 기본육수를 넣어 50분간 끓였다.
- [0172] **2. 카레삼계탕**
- [0173] 설문조사를 토대로 일본인이 선호하는 카레가루, 메조, 강황가루를 첨가하여 개발한 것으로 뇌 건강에 좋은 노란색 삼계탕
- [0174] (1) 기능적 특성
- [0175] 카레와 강황은 혈액순환을 원활하게 하여 스트레스를 해소하고 정신을 맑게 해준다. 특히 강황에 함유된 커큐민은 항암작용이 있는 것으로 알려져 있다.
- [0176] (2) 재료 및 분량
- [0177] 우리맛닭 1마리, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개), 카레가루 5 g, 메조 3 g, 강황가루 0.5 g, 기본 육수 2 L
- [0178] (3) 만드는 법
- [0179] (a) 찹쌀과 메조는 씻어 불렸다.
- [0180] (b) 불린 찹쌀에 카레가루와 메조, 강황가루를 섞었다.
- [0181] (c) 손질한 맛닭 속에 (b)와 인삼, 대추, 마늘, 은행, 밤을 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.
- [0182] (d) 냄비에 (c)의 맛닭과 기본육수를 넣어 50분간 끓였다.
- [0183] **3. 그린삼계탕**
- [0184] 설문조사를 토대로 일본인이 선호하는 녹두, 녹차를 첨가하여 개발한 것으로 피부미용과 노화방지에 좋은 초록색 삼계탕
- [0185] (1) 기능적 특성
- [0186] (a) 불린 녹두는 껍질째 사용해야 해독작용을 기대할 수 있다.
- [0187] (b) 녹차는 항산화작용이 있는 폴리페놀이 풍부하여 노화방지에 좋다.
- [0188] (2) 재료 및 분량
- [0189] 우리맛닭 1마리, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개), 불린 녹두 15 g, 녹차가루 0.5 g, 기본 육수 2 L
- [0190] (3) 만드는 법
- [0191] (a) 찹쌀과 녹두는 씻어 불려 놓았다.
- [0192] (b) 불린 찹쌀에 불린 녹두와 녹차가루를 섞었다.
- [0193] (c) 손질한 맛닭 속에 (b)의 재료와 인삼, 대추, 마늘, 은행, 밤을 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아

고정시켰다.

[0194] (d) 냄비에 (c)의 맛담과 기본육수를 넣어 50분간 끓였다.

[0195] **4. 블랙삼계탕**

[0196] 설문조사를 토대로 중국인이 선호하는 쥐눈이콩, 검정깨, 흑미를 첨가하여 개발한 것으로 신장의 활동을 원활하게 하여 젊음을 유지시켜 주는 검정색 삼계탕

[0197] (1) 기능적 특성

[0198] (a) 흑미는 항산화작용으로 노화방지에 도움이 된다

[0199] (b) 쥐눈이콩은 노화방지 및 항암작용이 있다.

[0200] (c) 검정깨는 간장과 신장기능을 도와 근골을 튼튼하게 한다.

[0201] (2) 재료 및 분량

[0202] 우리맛담 1마리, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개), 흑미 10 g, 쥐눈이콩 3 g, 검정깨 3 g, 기본 육수 2 L

[0203] (3) 만드는 법

[0204] (a) 찹쌀과 흑미, 쥐눈이콩은 씻어 불려 놓았다.

[0205] (b) 불린 찹쌀에 흑미와 쥐눈이콩, 검정깨를 섞었다.

[0206] (c) 깨끗이 손질한 맛담 속에 (b)의 재료와 인삼, 대추, 마늘, 은행, 밤을 넣고 재료가 나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.

[0207] (d) 냄비에 (c)의 맛담과 기본육수를 넣어 50분간 끓였다.

[0208] **5. 버섯삼계탕**

[0209] 설문조사를 토대로 중국인이 선호하는 목이버섯, 생표고버섯, 새송이버섯을 첨가하여 개발한 것으로 혈관을 개선하여 항암효과 및 고혈압 예방에 좋은 황색 삼계탕

[0210] (1) 기능적 특성

[0211] (a) 목이버섯은 혈관개선 및 변비에 도움이 된다.

[0212] (b) 표고버섯은 빈혈과 골다공증에 효과가 있다.

[0213] (c) 새송이버섯은 섬유질과 엽산이 풍부하여 노화 및 고혈압 예방에 효과가 있다.

[0214] (2) 재료 및 분량

[0215] 우리맛담 1마리, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개), 불린 목이버섯 10 g, 생표고버섯 10 g, 새송이버섯 10 g, 기본 육수 2 L

[0216] (3) 만드는 법

[0217] (a) 불린 목이버섯과 생표고버섯, 새송이버섯은 사방 1 cm 크기로 썰어 찹쌀에 섞었다.

[0218] (b) 손질한 맛담 속에 (a)의 재료의 재료와 인삼, 대추, 마늘, 은행, 밤을 넣고 재료가 나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.

[0219] (c) 냄비에 (b)의 맛담과 기본육수를 넣어 50분간 끓였다.

[0220] **6. 매운해물삼계탕**

[0221] 설문조사를 토대로 중국인이 선호하는 것으로 매운 고추와 각종 해물을 첨가하여 개발한 짬뽕풍의 빨간색 삼계

탕

- [0222] (1) 기능적 특성
- [0223] 해물의 종류에 따른 기능적 특성이 있으며, 해물은 오래 끓이면 질겨지므로 마지막에 넣고 끓인다.
- [0224] (2) 재료 및 분량
- [0225] 우리맛닭 1마리, 새우 2마리, 전복 1개, 낙지 또는 오징어 50 g, 홍합 2개, 모시조개 2개, 매운 고추 1개, 고운 고춧가루 1작은술, 기본 육수 2 L, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개)
- [0226] (3) 만드는 법
- [0227] (a) 손질한 맛닭 속에 기본속재료를 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.
- [0228] (b) 냄비에 (a)의 맛닭과 기본육수, 매운 고추와 고춧가루를 넣고 45분간 끓이다가 준비한 해물을 넣고 5분간 더 끓였다.

[0229] **7. 너트삼계탕**

- [0230] 설문조사를 토대로 개발한 미국인이 선호하는 견과류를 첨가한 것으로 성인병 예방에 좋은 삼계탕
- [0231] (1) 기능적 특성
- [0232] (a) 잦은 콜레스테롤을 저하시켜 고혈압, 당뇨 등 성인병 예방에 좋다.
- [0233] (b) 해바라기씨는 뇌졸중, 심장질환 예방에 좋다.
- [0234] (c) 호박씨는 체내 노폐물 및 독소배출, 변비해소에 도움이 된다.
- [0235] (2) 재료 및 분량
- [0236] 우리맛닭 1마리, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개), 잣 5 g, 해바라기씨 5 g, 호박씨 5 g, 기본 육수 2 L
- [0237] (3) 만드는 법
- [0238] (a) 불린 찹쌀에 잣과 해바라기씨, 호박씨를 섞었다.
- [0239] (b) 손질한 맛닭 속에 (a)의 재료와 인삼, 대추, 마늘, 은행, 밤을 넣고 재료가 빠져 나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.
- [0240] (c) 냄비에 (b)의 맛닭과 기본육수를 넣어 50분간 끓였다.

[0241] **8. 누룽지삼계탕**

- [0242] 삼계탕에 누룽지를 첨가하여 온 가족이 즐길 수 있도록 구수한 맛을 더한 삼계탕
- [0243] (1) 기능적 특성
- [0244] 우리나라 국민의 정서에 알맞은 토속적인 삼계탕
- [0245] (2) 재료 및 분량
- [0246] 우리맛닭 1마리, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개), 기본 육수 2 L, 누룽지 30 g
- [0247] (3) 만드는 법
- [0248] (a) 손질한 맛닭 속에 기본속재료를 넣고 재료가 나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.

[0249] (b) 냄비에 (a)의 맛닭과 누룽지, 기본육수를 넣어 50분간 끓였다.

[0250] **9. 체중조절용 삼계탕**

[0251] 수분대사와 성장작용을 원활하게 하여 체중조절에 도움을 주는 삼계탕

[0252] (1) 기능적 특성

[0253] (a) 팔은 적소두라 하며 해독, 이뇨 작용의 효과가 있다.

[0254] (b) 울무는 소화기관을 튼튼하게 하고 폐를 보호하고 열을 내린다.

[0255] (c) 복령은 소변을 잘 나오게 하고 마음을 안정시킨다.

[0256] (d) 마는 신장과 폐를 튼튼하게 하고 기운을 북돋운다.

[0257] (2) 재료 및 분량

[0258] 우리맛닭 1마리, 팔 20 g, 울무 20 g, 오이 120 g, 다시마 10 g, 무 120 g, 복령 10 g, 마 60 g, 목이버섯 10 g, 기본속재료(불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2개, 은행 2개, 밤 1개), 기본육수 2 L

[0259] (3) 만드는 법

[0260] (a) 팔과 울무는 삶아 놓고, 오이는 깨끗이 씻고 무는 1×1×1 cm 크기로 썰었다.

[0261] (b) 마는 껍질을 벗겨 1×1 cm 크기로 썰고 목이버섯은 불려 손으로 찢었다.

[0262] (c) 다시마는 젖은 면보로 닦아 2×3 cm로 썰어 준비하였다.

[0263] (d) 물 500 mL에 복령 10 g을 넣어 200 mL가 되도록 줄여 기본육수에 섞는다.

[0264] (e) 손질한 맛닭 속에 기본속재료를 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.

[0265] (f) 기본육수 2 L에 준비한 (e)의 맛닭과 삶은 팔, 울무, 오이, 다시마, 무, 복령, 마, 목이버섯을 넣고 50분간 삶았다.

[0266] (g) 오이, 복령, 다시마는 건져내고 다시마는 한 입 크기로 썰어 고명으로 올렸다.

[0267] **10. 건강미인용 삼계탕**

[0268] 혈액순환을 촉진하고 아름다운 피부와 윤기나는 모발을 만들어 주는 삼계탕

[0269] (1) 기능적 특성

[0270] (a) 구기자는 간기능을 도와 눈을 밝게 하며 콜레스테롤 수치를 낮춘다.

[0271] (b) 행인은 폐기능을 좋게 하고 통변을 돕는다.

[0272] (c) 죽순은 열을 내리고 정신안정과 불면증에 효과가 있다.

[0273] (2) 재료 및 분량

[0274] 우리맛닭 1마리, 구기자 10 g, 건표고버섯 1장, 불린 검정콩 10 g, 검정깨 5 g, 대추 5개, 행인 2 g, 죽순 20 g, 호두 10 g, 기본속재료, 기본육수 2 ℓ

[0275] (3) 만드는 법

[0276] (a) 우리맛닭은 깨끗이 손질하고, 호두와 건표고버섯은 뜨거운 물에 불려 놓았다.

[0277] (b) 죽순은 반으로 갈라 끓는 물에 데쳐 석회를 제거한 후 빗살모양으로 썰고 불린 표고버섯은 4등분 하였다.

[0278] (c) 우리맛닭 속에 기본속재료를 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.

[0279] (d) 기본육수 2 ℓ에 맛닭과 구기자, 표고버섯, 불린 검정콩, 흑임자, 대추, 행인, 죽순, 호두를 넣고 50분간 끓

였다.

[0280] **11. 된장삼계탕**

[0281] 단백질과 비타민, 미네랄 등을 보충하기 위하여 된장과 각종 채소를 첨가하여 맛닭 특유의 잡내를 없애고 구수한 맛을 더한 삼계탕

[0282] (1) 기능적 특성

[0283] (a) 감초를 많이 넣으면 특유의 단맛이 강하므로 소량만 사용한다.

[0284] (b) 단백질, 비타민 및 미네랄이 풍부하여 성장촉진에 도움이 된다.

[0285] (2) 재료 및 분량

[0286] 우리맛닭 1마리, 황기 1뿌리, 감초 1 g, 된장 1큰술, 부추 30 g, 숙주 50 g, 양파 1/2개, 풋고추 1개, 홍고추 1개, 땅콩 10 g, 후춧가루 1/8작은술, 식용유 1큰술, 소금 적량, 기본속재료, 기본 육수 2ℓ

[0287] ※ 기본속재료: 불린 찹쌀 50 g(또는 찰밥 100 g), 인삼 1뿌리, 대추 2개, 마늘 2톨, 은행 2개, 밤 1개

[0288] ※ 기본육수: 우리맛닭발 1 kg에 무 500 g, 양파 1개(200 g), 대파 50 g, 오이 1개, 황기 30 g, 마늘 100 g, 생강 20 g, 통후추 20 g, 맛술 1컵, 인삼(잔뿌리) 50 g, 불린 찹쌀 100 g, 물 10ℓ 를 넣고 끓인 육수

[0289] (3) 만드는 법

[0290] (a) 손질한 우리맛닭 속에 기본속재료를 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.

[0291] (b) 기본육수 2ℓ 에 황기, 감초, 우리맛닭을 넣고 30분 동안 끓이다가 된장을 풀어 20분간 더 끓여 삼계탕을 제조하였다.

[0292] (c) 양파와 풋고추·홍고추는 4 cm 길이로 채 썰어 찬물에 담궜다.

[0293] (d) 숙주나물은 거두절미하고 부추도 4 cm 길이로 썰었다.

[0294] (e) 팬에 식용유를 두른 후 준비해 놓은 (c)와 (d)의 채소들을 볶다가 소금 간하여 식혔다.

[0295] (f) 그릇에 (b)의 삼계탕을 담고 그 위에 볶은 채소를 올린 후 부서 놓은 땅콩을 뿌렸다.

[0296] **12. 아이큐삼계탕**

[0297] 두뇌발달과 스트레스 해소에 좋은 재료를 첨가하여 만든 삼계탕

[0298] (1) 기능적 특성

[0299] (a) 용안육은 기와 혈액을 보양하고 정신안정에 효과적이다

[0300] (b) 당귀는 보혈, 항산화작용, 간기능 보호작용이 있다.

[0301] (c) 통밀은 신경안정과 배변을 돕는다.

[0302] (d) 구기자는 간기능을 도와 눈을 밝게 한다.

[0303] (2) 재료 및 분량

[0304] 우리맛닭 1마리, 불린 찹쌀 50 g, 통밀 20 g, 용안육 5 g, 인삼 10 g, 대추 2개, 구기자 5 g, 감초 1 g, 당귀 2 g, 기본육수 2ℓ , 소금·후춧가루 적량

[0305] (3) 만드는 법

[0306] (a) 손질한 우리맛닭 속에 불린 찹쌀, 대추, 인삼, 용안육, 구기자를 넣고 재료가 빠져 나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.

[0307] (b) 물에 불린 통밀을 삶아 건져내었다.

- [0308] (c) 냄비에 상기 (a)단계의 우리맛닭을 넣고 기본육수와 삶은 통밀, 감초, 당귀를 넣고 50분간 끓여주었다.
- [0309] (d) 상기 (c)단계의 끓여준 삼계탕에 소금, 후춧가루를 첨가하였다.

[0310] **13. 토마토소스와 우리맛닭볼**

- [0311] 곱게 다진 닭살로 볼을 빚어서 토마토소스를 부어 내는 스페인풍의 차가운 삼계탕
- [0312] (1) 기능적 특성
- [0313] (a) 각얼음은 토마토소스를 완성한 후에 넣고 살짝 갈아야 슬러쉬의 식감을 즐길 수 있다.
- [0314] (b) 야채와 토마토에 있는 각종 비타민과 미네랄은 면역력을 증진시킬 수 있다.
- [0315] (2) 재료 및 분량
- [0316] 우리맛닭 1마리, 대추 2개, 인삼 1뿌리, 밤 2개, 마늘 2톨, 대파 30 g, 두부 1/6모, 전분가루 50 g
- [0317] ※ 토마토소스(토마토 2개, 오이 1개, 홍고추 2개, 양파 1/2개, 올리브오일 2큰술, 식초 1큰술, 각얼음 5개, 설탕 30 g, 후춧가루 1/8 작은술, 소금 적량)
- [0318] (3) 만드는 법
- [0319] (a) 우리맛닭은 껍질을 벗긴 후 살만 발라내어 곱게 다지고, 뼈는 폭 삶아 체에 걸러 육수로 준비하였다.
- [0320] (b) 인삼, 밤, 마늘, 대추는 곱게 채 썰고 두부는 으깨어 수분을 제거하였다.
- [0321] (c) 그릇에 다진 닭살, (b)단계의 재료를 넣어 소금과 후춧가루로 간하여 끈기가 생기도록 치냈다.
- [0322] (d) 양념한 (c)단계의 닭살은 지름 2 cm 크기의 볼을 빚어 전분에 굴려서 끓는 물에 익혀 떠오르면 찬물에 담가 식혀주었다.
- [0323] (e) 토마토는 끓는 물에 살짝 데쳐 껍질을 벗기고 오이도 껍질을 벗겼다.
- [0324] (f) 홍고추는 반을 갈라 씨를 제거하고 양파는 길이대로 썰었다.
- [0325] (g) 믹서에 (e)와 (f)의 재료를 넣고 (a)의 육수 1/2컵과 분량의 올리브오일, 식초, 각얼음, 설탕, 소금과 후춧가루를 함께 넣고 갈아 토마토소스를 만들었다.
- [0326] (h) 그릇에 토마토소스를 담고 가운데 (d)의 우리맛닭볼을 얹은 후 채 썬 대파를 고명으로 올렸다.

[0327] **14. 뽕뽕삼계탕**

- [0328] 안토시아닌 색소가 풍부한 복분자와 검은콩의 항산화 효과로 젊음을 유지시켜 주는 삼계탕
- [0329] (1) 기능적 특성
- [0330] (a) 복분자 대신 포도, 자색고구마, 블루베리, 적양파, 비트, 검은콩, 백년초 등으로 대체할 수 있다.
- [0331] (b) 복분자는 시력감퇴와 야맹증에 좋고 피로회복, 노화억제, 기억력 향상에 도움된다
- [0332] (2) 재료 및 분량
- [0333] 우리맛닭 1마리, 복분자즙 1컵, 대추 2개, 인삼 1뿌리, 밤 2개, 마늘 2톨, 달걀 1개, 후춧가루 1/8작은술, 소금 적량
- [0334] ※ 포도콩소스(포도즙 1/2컵, 서리태 40 g, 소금 1/2작은술, 후춧가루 1/8작은술, 기본 육수 200 ml)
- [0335] (3) 만드는 법
- [0336] (a) 서리태는 찬물에 5~6시간 불려 삶아 식혔다.
- [0337] (b) 냄비에 우리맛닭을 넣고 50분간 삶아 건져내어 살만 발라 곱게 찢었다.
- [0338] (c) 곱게 찢은 닭살은 포도즙 1/2컵과 소금, 후춧가루, 참기름으로 밀간하였다.

- [0339] (d) (a)의 서리태에 기본육수 200 ml와 포도즙 1컵을 넣고 믹서에 곱게 갈아 체에 걸러 포도콩소스를 만들었다.
- [0340] (e) 인삼과 밤, 대추, 오이는 곱게 채 썰고 달걀은 황백지단을 부쳐 채 썰었다.
- [0341] (f) 그릇에 밀간하여 둔 닭살을 담고 그 위에 (e)를 올린 후 차게 식힌 포도콩소스를 붓었다.

[0342] **15. 크린톡삼계탕**

[0343] 오가피, 더덕, 복어, 도토리묵 등을 사용하여 몸에 축적된 중금속과 독소를 배출하는데 도움이 되는 삼계탕

[0344] (1) 기능적 특성

[0345] (a) 더덕은 진액을 생성하고 닭을 없애며, 기침을 멈추게 한다.

[0346] (b) 도토리는 모세혈관을 튼튼하게 하고 중금속을 해독한다.

[0347] (c) 오가피는 간과 신장을 튼튼하게 하고 해독작용과 면역력을 증진시킨다.

[0348] (2) 재료 및 분량

[0349] 우리맛닭 1마리, 대추 2개, 인삼 1뿌리, 밤 2개, 황기 1뿌리, 말린 도토리묵 10 g, 마늘 2톨, 더덕 1뿌리, 복어 채 10 g, 죽순 20 g, 오가피 20 g, 기본속재료, 기본육수 2ℓ

[0350] (3) 만드는 법

[0351] (a) 더덕은 껍질을 벗겨 1/2로 갈라서 소금물에 담가 놓았다.

[0352] (b) 죽순은 빗살모양으로 썰고 오가피는 깨끗이 씻었다.

[0353] (c) 손질한 우리맛닭 속에 기본 속재료를 넣고 재료가 빠져나오지 않도록 다리를 꼬아 고정시켰다.

[0354] (d) 기본육수에 (c)의 우리맛닭을 넣고 30분 동안 삶다가 인삼, 밤, 마늘, 더덕, 복어채, 죽순, 오가피, 말린 도토리묵을 추가하여 넣고 20분간 더 끓였다.

[0355] **제조예 3: 우리맛닭 1호 및 2호의 조리방법을 달리한 부위별 삼계탕 및 국물 없는 삼계탕**

[0356] **1. 맛닭퀘사딜라**

[0357] 멕시코 요리의 퀘사딜라를 응용하여 닭 가슴살 사이에 속재료들을 넣어 만든 삼계탕

[0358] (1) 기능적 특성

[0359] 도시락이나 간식용으로 이용할 수 있다.

[0360] (2) 재료 및 분량

[0361] 우리맛닭 가슴살 200 g, 찰밥 80 g, 견과류(아몬드, 호두, 잣) 각각 20 g, 인삼 40 g, 새송이버섯 20 g, 파프리카(청, 홍, 황) 각 20 g, 당근 50 g, 양파 50 g, 모짜렐라치즈 50 g, 찹쌀가루(또는 빵가루) 100 g, 밀가루 100 g, 소금 1큰술, 후춧가루 1/8작은술, 청주 1큰술, 생강즙 1큰술

[0362] ※ 마늘인삼소스: 기본육수 300 ml, 마늘편 20 g, 인삼편 20 g, 후춧가루 1/8작은술, 소금 적량

[0363] (3) 만드는 법

[0364] (a) 인삼과 새송이버섯, 파프리카, 당근, 양파는 모두 채 썰어 기름 두른 팬에 볶은 후 펼쳐 식혔다.

[0365] (b) 닭가슴살은 얇게 편 다음 소금, 후춧가루, 청주, 생강즙으로 밀간하였다.

[0366] (c) (b)의 닭 가슴살 안쪽에 밀가루를 묻혀 찰밥과 견과류, 채 썬 재료를 넣고 재료가 빠져나오지 않게 반으로 접었다.

[0367] (d) (c)에 찹쌀가루나 빵가루를 묻혀 기름 두른 팬에 노릇노릇하게 지졌다.

[0368] (e) 팬에 마늘편을 먼저 볶다가 기본육수와 인삼 편을 넣고 졸인 후 소금, 후춧가루로 간하여 맛닭인삼소스를

만들었다.

[0369] (f) 완성된 맛닭을 그릇에 담고 맛닭인삼소스를 끼얹어냈다.

[0370] **2. 맛닭다리삼계탕**

[0371] 맛닭 다리를 이용하여 닭의 쫄깃한 질감을 살린 부분육 삼계탕

[0372] (1) 기능적 특성

[0373] 인삼 대신 더덕을 사용할 수 있다.

[0374] (2) 재료 및 분량

[0375] 우리맛닭다리 2개, 불린 찹쌀 10 g, 마늘 2개, 인삼 1뿌리, 밤 2개, 대추 2개, 은행 2개, 기본육수 2ℓ

[0376] (3) 만드는 법

[0377] (a) 찹쌀은 충분히 불려 놓고 인삼, 마늘, 대추, 은행, 밤은 1/4로 썰었다.

[0378] (b) 닭다리 껍질 속에 불린 찹쌀과 인삼, 마늘, 대추, 은행, 밤을 넣었다.

[0379] (c) 기본육수 1ℓ에 (b)의 닭다리를 넣고 40분간 끓였다.

[0380] **3. 맛닭허브wing이**

[0381] 맛닭 날개에 허브와 향신료를 첨가하여 오븐에 구워 바베큐의 향과 맛을 살린 부분육 삼계탕

[0382] (1) 기능적 특성

[0383] 대파와 인삼 대신 영양부추와 청양고추를 사용할 수 있다.

[0384] (2) 재료 및 분량

[0385] 우리맛닭 날개 6개, 인삼 1뿌리, 대파 1뿌리, 마늘 3개, 대추 1개, 은행 3개, 당근 50 g, 양파 50 g, 소금 3 g, 후춧가루 1/8작은술, 혼합향신료(바질, 로즈마리, 셀러리) 5 g, 고추기름 2큰술, 식용유 50 ml, 기본육수 200 ml

[0386] (3) 만드는 법

[0387] (a) 우리맛닭 날개는 손질하여 소금, 후춧가루로 밀간하였다.

[0388] (b) 오븐용 그릇에 고추기름을 바른 후 밀간한 우리맛닭 날개를 넣고 그 위에 당근과 양파, 향신료를 얹어 200℃로 예열시킨 오븐에서 30분간 구웠다.

[0389] (c) 인삼과 대파는 곱게 채 썰어 찬물에 담갔다가 체에 건져 물기를 제거하였다.

[0390] (d) 기본육수를 끓여서 농도를 맞추어 소금, 후춧가루로 간하여 소스를 만들었다.

[0391] (e) 그릇에 구운 우리맛닭 날개를 담은 후 그 위에 채 썬 대파와 인삼을 올린 후 뜨겁게 달군 식용유를 인삼과 대파 위에 부어 향을 낸 다음 (d)의 소스를 끼얹고 대추와 마늘편, 은행, 인삼을 고평으로 올렸다.

[0392] **4. 맛닭냉삼계탕**

[0393] 맛닭 육수에 콩을 갈아 넣어 담백함을 더한 차갑게 만든 냉삼계탕

[0394] (1) 기능적 특성

[0395] (a) 기호에 따라 식초를 첨가하여 상큼한 맛을 즐길 수 있다.

[0396] (b) 견과류를 첨가하여 만든 콩물은 냉장고에 차갑게 보관한다.

[0397] (2) 재료 및 분량

- [0398] 우리맛닭 1마리, 불린 흰콩 150 g, 잣 10 g, 호두 10 g, 오이 120 g, 달걀 1개, 인삼 1뿌리, 대추 1개, 은행 2개, 소금 20 g, 참기름 약간, 기본육수 300 ml
- [0399] (3) 만드는 법
- [0400] (a) 우리맛닭은 삶아서 살을 잘게 찢어 소금과 참기름으로 밀간하였다.
- [0401] (b) 불린 흰콩은 삶아 식혀 잣, 호두를 기본육수와 함께 믹서에 넣고 곱게 갈아 체에 걸러 콩물을 만들어 소금으로 간하였다.
- [0402] (c) 인삼은 편으로 썰고 달걀은 황백지단을 부쳐서 채 썰었다.
- [0403] (d) 오이와 대추는 돌려깍기한 후 채 썰고 오이는 소금에 절여 살짝 볶았다.
- [0404] (e) 그릇에 (a)의 찢은 닭살을 담고 오이채, 황백지단, 대추채, 인삼편, 잣, 은행을 얹어 (b)의 콩물을 부었다.

[0405] **5. 맛닭소금(진흙)오븐구이**

- [0406] 기본 재료로 속을 채운 우리맛닭을 소금으로 덮어 오븐에 구워낸 국물 없는 삼계탕
- [0407] (1) 기능적 특성
- [0408] 소금 대신 진흙을 발라 구울 수도 있다.
- [0409] (2) 재료 및 분량
- [0410] 우리맛닭 1마리, 찰밥 100 g, 인삼 1뿌리, 마늘 2개, 대추 2개, 은행 3개, 밤 2개, 연근 30 g, 애스타리버섯 30 g, 배추잎 6장, 꽃소금 2 kg, 달걀 3개, 고추기름 2큰술, 다진 마늘 5 g, 후춧가루 약간
- [0411] (3) 만드는 법
- [0412] (a) 우리맛닭은 손질하여 배 부분을 갈라 넓게 펴서 소금과 후춧가루로 밀간하였다.
- [0413] (b) 연근은 껍질을 벗겨 식초 물에 담가 놓고, 애스타리버섯은 끓는 소금물에 데쳐서 손으로 찢었다.
- [0414] (c) 인삼과 마늘, 연근은 끓는 물에 데쳤다.
- [0415] (d) 오븐용 그릇 바닥에 호일을 깔아 우리맛닭을 놓고 그 위에 찰밥, 인삼, 마늘, 대추, 은행, 밤, 연근, 애스타리버섯을 올린 후 데친 배춧잎으로 감쌌다.
- [0416] (e) 소금에 달걀을 넣어 반죽하여 (d)를 덮은 후 200℃로 예열한 오븐에서 40분간 구웠다.
- [0417] (f) 고추기름에 다진 마늘과 소금을 넣어 소스를 만들었다.

[0418] **6. 우리맛닭연잎찜**

- [0419] 속을 채운 우리맛닭을 연잎으로 감싸서 찜통에 찌서 고추기름소스를 곁들여 낸 국물 없는 삼계탕
- [0420] (1) 기능적 특성
- [0421] (a) 연잎은 더위를 제거하고 습을 배출시키며 지혈작용이 있다.
- [0422] (b) 계절에 따라 연잎 대신 케일 등 다양한 채소를 사용할 수 있다.
- [0423] (2) 재료 및 분량
- [0424] 우리맛닭 1마리, 찰밥 100 g, 인삼 1뿌리, 마늘 2개, 대추 2개, 은행 3개, 밤 2개, 연잎(또는 케일) 1장
- [0425] ※ 고추기름소스(고추기름 2큰술, 다진 마늘 10 g, 부추 20 g, 소금 1/2작은술, 후춧가루 1/8작은술)
- [0426] (3) 만드는 법
- [0427] (a) 인삼과 마늘, 밤은 끓는 물에 데쳤다.
- [0428] (b) 우리맛닭 속에 (a)의 재료와 찰밥, 대추, 은행을 넣고 연잎으로 감싼 후 김이 오른 찜통에서 40분간 찜했다.

[0429] (c) 고추기름에 송송 썬 부추와 다진 마늘, 소금, 후춧가루를 넣어 고추기름 소스를 만들어 곁들였다.

[0430] **제조예 4: 우리맛닭 1호 및 2호의 조리형태를 달리한 조리식품 개발**

[0431] **1. 맛닭가슴살말이**

[0432] 닭가슴살의 딱딱한 질감을 개선하기 위해 만든 부드럽고 아름다운 삼계탕

[0433] (1) 기능적 특성

[0434] 닭가슴살과 각종 채소를 함께 섭취할 수 있어서 체중 조절용으로 좋다.

[0435] (2) 재료 및 분량

[0436] 우리맛닭가슴살 160 g, 대추 2개, 인삼 1뿌리, 밤 2개, 마늘 2톨, 오이 1/2개, 밀가루 10 g, 소금 10 g, 후춧가루 1/8작은술, 참기름 1작은술, 기본육수 500 ml

[0437] (3) 만드는 법

[0438] (a) 우리맛닭가슴살을 곱게 다진 후 소금, 후춧가루, 참기름으로 밑간하였다.

[0439] (b) 대추와 인삼, 밤, 마늘은 곱게 채 썰고, 오이는 돌려 깎아 채 썬 후 소금에 절여 물기를 제거하여 볶아 식혔다.

[0440] (c) 달걀은 황, 백지단으로 각각 부쳤다.

[0441] (d) 김발위에 달걀지단을 올리고 녹말가루를 고루 뿌린 후 그 위에 (a)의 닭살을 빈틈없이 퍼주었다.

[0442] (e) (d)의 닭살 위에 녹말가루를 고루 뿌린 후, 채 썬 재료들을 색깔 맞추어 길게 놓고 지름이 3 cm 정도로 둥글게 말아서 김이 오른 찜통에 15분간 찐다.

[0443] (f) 식으면 2 cm 길이로 썰어서 그릇에 담고 소금으로 간을 맞춘 기본육수를 붓었다.

[0444] **2. 맛닭비단스프**

[0445] 소화기능을 돕고 어린이와 노약자의 영양식이나 병후 회복식으로 적합하며 비단처럼 부드러운 삼계탕

[0446] (1) 기능적 특성

[0447] 닭살 줄임용 간장 소스는 시판되는 소스(테리야끼)로 대체할 수 있다.

[0448] (2) 재료 및 분량

[0449] 우리맛닭 1마리, 대추 2개, 인삼 1뿌리, 밤 2개, 마늘 2개, 소금 10 g, 통후추 2 g, 찹쌀가루 30 g, 간장 2큰술, 설탕 1큰술, 물 4큰술, 기본육수 2ℓ

[0450] (3) 만드는 법

[0451] (a) 냄비에 우리맛닭과 기본육수를 넣고 50분 동안 푹 삶았다.

[0452] (b) 닭은 건져서 살을 발라 그 중 닭살 1/2과 (a)의 육수, 불린 찹쌀, 대추, 인삼, 밤, 마늘을 믹서에 갈았다.

[0453] (c) 나머지 닭살은 1×1 cm 크기로 깍둑썰기하여 간장과 설탕, 청주, 물을 넣고 졸였다.

[0454] (d) (b)의 믹서에 간 내용물을 끓이면서 농도를 맞추어 소금, 후춧가루로 간하여 체에 걸렀다.

[0455] (e) (d)의 체에 거른 내용물을 그릇에 담고 간장에 졸인 닭살을 고명으로 얹어냈다.

[0456] **3. 맛닭미네스트로네스프**

[0457] 우리맛닭에 항산화작용과 면역성이 있는 토마토를 이용하여 만든 이태리풍의 삼계탕

[0458] (1) 기능적 특성

- [0459] (a) 토마토의 라이코펜은 익혀 먹으면 몸에 흡수가 잘 되며 항암작용이 있다.
- [0460] (b) 양파는 혈관을 튼튼하게 하며 혈압을 낮추는 효과가 있다.
- [0461] (c) 양송이는 정장작용, 혈압강하와 동맥경화에 도움이 된다.
- [0462] (2) 재료 및 분량
- [0463] 우리맛닭 1마리, 불린 찹쌀 20 g, 대추 2개, 인삼 1뿌리, 밤 2개, 마늘 2개, 대파 20 g, 양파 120 g, 양송이 2개, 토마토소스 60 g, 생토마토 1개, 소금 10 g, 월계수잎 2개, 바질 2 g, 후춧가루 1/8작은술, 식용유 30 ml, 기본육수 2 l
- [0464] (3) 만드는 법
- [0465] (a) 우리맛닭은 살을 발라 다지고 마늘, 파, 양파, 양송이도 곱게 다졌다.
- [0466] (b) 토마토는 칼집을 내어 끓는 물에 데친 후 껍질을 벗기고 다졌다.
- [0467] (c) 식용유를 두른 팬에 마늘, 파를 볶다가 불린 찹쌀과 다진 닭고기를 넣고 볶아주었다.
- [0468] (d) (c)에 양파와 양송이, 다진 토마토를 넣고 볶다가 토마토소스를 넣고 더 볶았다.
- [0469] (e) (d)에 기본육수를 넣어 끓기 시작하면 월계수 잎, 바질을 넣고 약 불에서 가끔 젓어가며 약 30분 정도 은근히 끓였다.
- [0470] (f) 향신료를 건져내고 소금과 후춧가루로 간을 맞췄다.

[0471] **4. 맛닭완자백탕**

- [0472] 맛닭에 두부, 달걀, 미나리, 대추, 인삼, 표고버섯으로 단백질과 비타민을 보강한 삼계탕
- [0473] (1) 기능적 특성
- [0474] (a) 달걀흰자는 완자를 빚을 때 결합제 역할을 한다.
- [0475] (b) 미나리는 혈압을 낮추고 해독작용이 있으며, 특유의 향기 성분이므로 닭의 누린네를 없앤다.
- [0476] (2) 재료 및 분량
- [0477] 우리맛닭완자(맛닭살 150 g, 미나리 30 g, 인삼 1뿌리, 표고버섯 1장, 다진 파 2작은술, 다진마늘 1작은술, 소금 2작은술, 참기름 1작은술, 후춧가루 1/8작은술, 두부 1/4모, 밀가루 50 g, 달걀흰자 5개, 실파 10 g 생강 2쪽, 다진 마늘 2작은술, 소금 1큰술, 후춧가루 1/8작은술, 기본육수 2 l
- [0478] (3) 만드는 법
- [0479] (a) 우리맛닭은 살만 발라 곱게 다졌다.
- [0480] (b) 두부는 으깨어 배보자기에 싸서 물기를 꼭 짰다.
- [0481] (c) 미나리는 끓는 물에 데쳐 1 cm 길이로 썰고 대추와 인삼, 표고버섯은 곱게 다졌다.
- [0482] (d) 다진 닭살에 미나리, 대추, 인삼, 표고버섯, 다진 파·마늘, 으갠 두부, 밀가루, 달걀 흰자를 넣어 고루 잘 섞고 소금, 참기름, 후춧가루로 간하였다.
- [0483] (e) 기본육수가 끓기 시작하면 소금, 후춧가루로 간하여 (d)의 반죽을 숟가락으로 조금씩 떼어 넣어 떠오르면 불을 끄고 그릇에 담아 고명을 얹어냈다.

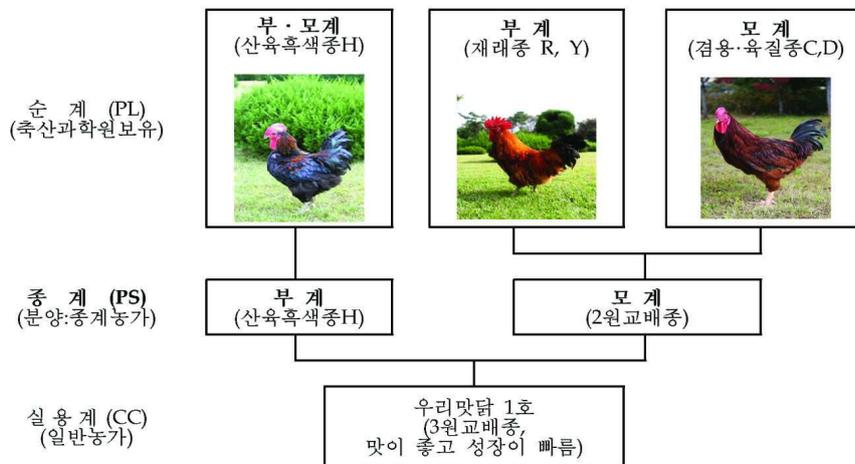
[0484] **5. 우리맛닭보석죽**

- [0485] 찹쌀과 색색의 채소들을 넣어 보석처럼 아름다우며 노약자와 어린이의 영양식이나 병후 회복식으로 적합한 보석처럼 아름다운 삼계탕
- [0486] (1) 기능적 특성

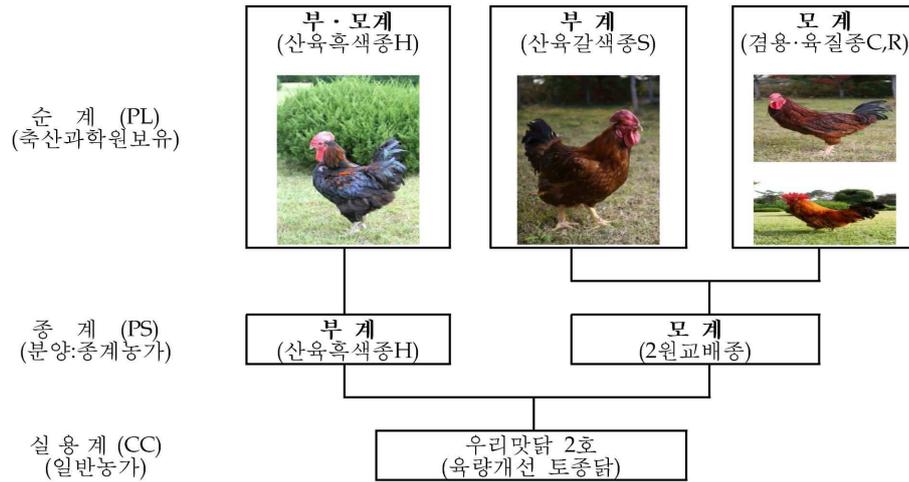
- [0487] (a) 은행은 가래를 삭혀주고 기침을 멎게 한다.
- [0488] (b) 파프리카는 섬유질과 비타민과 라이코펜이 풍부하여 항산화작용이 있다.
- [0489] (c) 표고버섯은 콜레스테롤 수치를 낮추고 혈압강하, 항바이러스 작용이 있다.
- [0490] (2) 재료 및 분량
- [0491] 우리맛닭살 100 g, 대추 2개, 인삼 1뿌리, 밤 2개, 마늘 2톨, 표고버섯 1장, 당근 20 g, 파프리카(청·홍·황색) 각 20 g, 양파 20 g, 애호박 20 g, 은행 2개, 불린 찹쌀 50 g, 기본육수 2 l
- [0492] (3) 만드는 법
- [0493] (a) 냄비에 우리맛닭을 넣고 30분 정도 푹 삶아 건져 살을 발라 사방 0.5 cm 크기로 썰었다.
- [0494] (b) 대추, 인삼, 밤, 마늘은 사방 0.5 cm로 썰고 은행은 팬에 파랗게 볶은 후 뜨거울 때 껍질을 제거하였다.
- [0495] (c) 그 외 모든 채소도 사방 0.5 cm로 썰었다.
- [0496] (d) 기본육수에 불린 찹쌀을 넣고 죽을 끓이다가 어우러지면 위의 재료들을 다 넣고 한 소끔 더 끓여서 그릇에 담고 소금, 후춧가루를 곁들여 냈다.

**도면**

**도면1**



도면2



도면3



<기본육수>



<봄·여름용육수>



<가을·겨울용육수>



<인삼대주오리엔탈소스 인삼연겨자소스 인삼햇오일소스 발효햄허브솔트>

도면4



<채소삼계탕>



<카레삼계탕>



<그린삼계탕>



<블랙삼계탕>



<버섯삼계탕>



<매운해물삼계탕>



<너트삼계탕>



<누룽지삼계탕>



<체중조절용 삼계탕>



<건강미인용 삼계탕>



<된장삼계탕>



<아이큐삼계탕>



<토마토소스와 맛닭볼>



<봄봄삼계탕>



<크린특삼계탕>

도면5



<맛닭퀘사딜라>



<맛닭다리삼계탕>



<맛닭허브왕구이>



<맛닭냉삼계탕>



<맛닭소금오븐구이>



<맛닭삼계연잎찜>

도면6



<맛닭가슴말이>



<맛닭잡쌀스프>



<맛닭미네스트로네스프>



<맛닭완자백탕>



<맛닭보석죽>