(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2024년12월23일
(11) 등록번호 10-2746509
(24) 등록일자 2024년12월19일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/109 (2016.01) *A23L 23/00* (2022.01)
A23L 5/10 (2016.01) *A23L 7/126* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 7/109 (2016.08)
A23L 23/00 (2022.01)
(21) 출원번호 10-2024-0056429
(22) 출원일자 2024년04월29일
심사청구일자 2024년04월29일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020120071749 A*
네이버 블로그, [태안 만리포 맛집 천리포수목원 근처 누룽지 돌짜장], 봄블리 작성, https://blog.naver.com/bom_bly/223347295851, 2024.02.07*
인터넷 게시글, [춘장을 볶아 고소함의 차원이 다른~ '간짜장면 만들기'], 언젠간먹고말거야 작성, https://amyzzung.tistory.com/1098, 2017.06.09*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
강인정
충청북도 청주시 상당구 호미로 14, 103동 603호 (용암동, 대성베르힐 1차아파트)
(72) 발명자
강인정
충청북도 청주시 상당구 호미로 14, 103동 603호 (용암동, 대성베르힐 1차아파트)
(74) 대리인
특허법인해안

전체 청구항 수 : 총 1 항 심사관 : 도현미

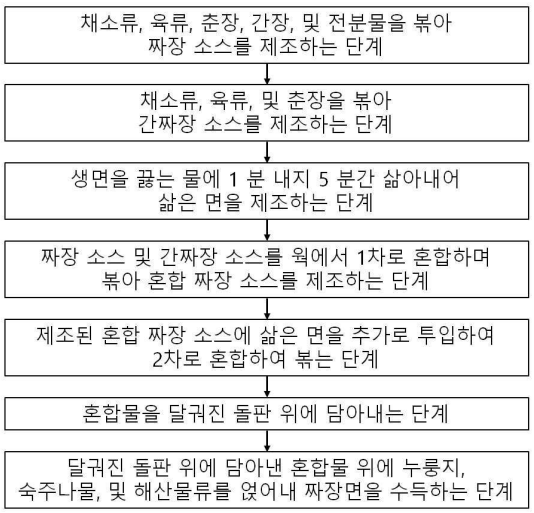
(54) 발명의 명칭 **누룽지 및 돌판을 활용한 짜장면 제조방법**

(57) 요 약

본 발명은 누룽지 및 돌판을 활용한 짜장면 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는, 음식을 다 먹을 때까지 따뜻함이 유지되어 균일한 풍미를 유지할 수 있을 뿐만 아니라, 극대화된 고소한 맛을 나타낼 수 있으며, 그에 따라 시각과 후각, 식감 모든 부분에서 종래 짜장면에 비해 우수한 장점을 나타낼 수 있는, 짜장면 제조방법에

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



관한 것이다. 이를 위해, 상기 짜장면 제조방법은, 채소류, 육류, 춘장, 간장, 및 전분물을 볶아 짜장 소스를 제조하는 단계; 채소류, 육류, 및 춘장을 볶아 간짜장 소스를 제조하는 단계; 생면을 끓는 물에 1 분 내지 5 분간 삶아내어 삶은 면을 제조하는 단계; 상기 짜장 소스 및 간짜장 소스를 웍에서 1차로 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스를 제조하는 단계; 상기 제조된 혼합 짜장 소스에 삶은 면을 추가로 투입하여 2차로 혼합하여 볶는 단계; 상기 혼합물을 달궈진 돌판 위에 담아내는 단계; 및 상기 달궈진 돌판 위에 담아낸 혼합물 위에 누룽지, 숙주나물, 및 해산물류를 얹어내 짜장면을 수득하는 단계;를 포함한다.

(52) CPC특허분류
A23L 5/11 (2016.08)
A23L 7/126 (2016.08)

명 세 서

청구범위

청구항 1

웍에 라드 2,400 g을 넣고 가열하는 단계;

상기 가열한 라드에 간돈육 2,000 g를 투입하여 1차로 볶는 단계;

상기 1차로 볶은 간돈육에 당근 3,000 g, 호박 4,000 g, 파프리카 3,000 g, 양파 7,000 g, 양배추 3,000 g, 간장 400 g, 설탕 350 g, 및 미원 100 g을 투입하여 2차로 볶는 단계;

춘장 800 g 및 전분물 800 g을 추가하여 3차로 볶아 짜장 소스를 제조하는 단계;

다른 웍에 라드 400 g를 넣고 가열하는 단계;

상기 가열한 라드에 간돈육 400 g을 투입하여 1차로 볶는 단계;

상기 1차로 볶은 간돈육에 당근 800 g, 호박 800 g, 파프리카 400 g, 양파 1,400 g, 양배추 600 g, 설탕 60 g, 및 미원 60 g을 투입하여 2차로 볶는 단계;

춘장 150 g 및 샐러리 분말 50 g을 추가하여 3차로 볶아 간짜장 소스를 제조하는 단계;

생면을 끓는 물에 1 분 내지 5 분간 삶아내어 삶은 면을 제조하는 단계;

상기 짜장 소스 500 g 및 간짜장 소스 200 g를 달군 웍에서 1차로 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스를 제조하는 단계;

상기 제조된 혼합 짜장 소스에 상기 삶은 면 500 g을 추가로 투입하여 2차로 혼합하여 볶아 혼합물을 제조하는 단계;

그릇 형태의 돌판을 180℃ 내지 200℃의 온도 범위로 가열하는 단계;

상기 가열한 돌판에 고추기름 20 g 및 L-글루타민산나트륨 5 g을 혼합하여 제조된 향미유 25 g을 발라주는 단계;

상기 향미유를 바른 돌판 위에 상기 혼합물을 담아내는 단계; 및

상기 돌판 위에 담아낸 혼합물 위에 누룽지 260 g, 숙주나물 100 g, 삶아내어 솔방울 형식으로 컷팅한 오징어 몸통 20 g, 삶은 칵테일 새우 10 g, 삶아내어 칼집을 낸 통오징어 몸통 80 내지 100 g, 무순 40 g, 및 팽이버섯 70 g를 차례로 얹어내 짜장면을 수득하는 단계;

를 포함하는, 짜장면 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 누룽지 및 돌판을 활용한 짜장면 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는, 음식을 다 먹을 때까지 따뜻함이 유지되어 균일한 풍미를 유지할 수 있을 뿐만 아니라, 극대화된 고소한 맛을 나타낼 수 있으며, 그에 따라 시각과 청각, 후각, 식감 모든 부분에서 종래 짜장면에 비해 우수한 장점을 나타낼 수 있는, 짜장면 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 짜장면은 중국 산둥 반도에서 탄생한 토속 면장을 볶아서 만든 국수인 작장면에서 유래된 음식으로, 여러 가지 다진 야채와 돼지고기 간 것에 식용유와 중국 된장(춘장)을 첨가하고 볶아서 제조된 양념에 국수를 넣고 비벼먹는 한국 식 중화요리이다.

[0003] 중국의 짜장면은 한국에서 먹는 짜장면과 같이 춘장을 사용한다는 점에서 공통되나, 중국 춘장은 매우 짜서 많이 넣지 않으며 첨가하는 채소도 많지 않다는 점에서 차이가 있다.

[0004] 현재 널리 알려져 있는 한국식 짜장면은 1900년 초 인천 차이나타운에 사는 중국인에 의해 공화춘이라는 식당에서 최초로 만들어진 것으로 알려져 있다.

[0005] 일반적으로 짜장면의 짜장 소스는, 냄비를 달구어 소량의 식용유를 넣고 다진 돼지고기와 파, 생강, 양파 등의 야채 다진 것을 함께 볶다가 춘장을 넣고 볶는 방법으로 제조한다. 상기 다진 돼지고기 및 야채와 함께 기호에 따라 마늘 또는 해산물을 더욱 첨가할 수 있으며, 마늘 또는 해산물 등도 야채와 같이 다진 것을 사용할 수 있다.

[0006] 이러한 짜장 소스는 면과 양념이 잘 혼합될 수 있도록, 춘장을 넣고 볶을 때, 물이나 술을 함께 넣고 볶을 수 있으며, 상기 다진 고기 및 야채와 함께 춘장이 잘 섞이도록 물이나 술에 춘장을 잘 개어 첨가할 수 있다.

[0007] 통상적으로, 짜장 소스는 볶아진 다진고기 및 야채에 비하여 짜장 소스의 양이 부피를 기준으로 약 1.5 배 내지 3 배 정도가 될 정도로 묽어지도록 조리할 수 있다.

[0008] 짜장면은 다양한 재료가 포함될 수 있어서 영양가가 높고, 비교적 빠른 시간 내에 조리가 가능할 뿐만 아니라, 가격이 저렴하여 오랫동안 많은 사람들이 즐겨 찾는 대표적인 면류이다. 짜장면의 종류로는 물과 전분을 넣지 않은 춘장을 기름에 볶아서 만든 간짜장, 해산물을 넣어 만든 삼선짜장, 삼선 짜장을 간짜장을 만들 듯 조리한 삼선 간짜장, 돼지고기를 썰지 않고 갈아서 양념을 만든 유니짜장, 재료를 가늘게 채썰어서 양념을 만든 유슬짜장 등이 있지만, 상기와 같이 그 종류가 몇 가지에 한정되어 있을 뿐 짜장면의 제조 시 사용하는 재료 및 제조방법의 변화가 미미하며 그 맛이나 향 면에서 입맛을 돋우는 특이한 점이 적고 제한적이어서 새로운 미각을 돋우는데 한계가 있었다.

[0009] 한편, 서양음식이 유입되고 문화적 교류가 활성화된 현대사회에서는 음식에 있어서도 동서양간의 상호교류가 활성화되고 있으며, 이러한 경향으로 인해 동서양의 음식을 하나의 음식으로 혼합하는 퓨전음식이 등장하고 있다.

[0010] 이처럼, 최근 들어 다양한 수요자의 요구에 부합하기 위하여 기존에 확립된 레시피에 의해 제조되던 음식에 다양한 변화를 주는 퓨전음식의 개발에 대한 요구가 증대되고 있으며, 특히 최근 서구화된 입맛을 가진 어린이 및 청소년의 입맛에 부합할 수 있는 음식 개발에 대한 요구가 증대되고 있으나, 짜장면의 다양한 제조방법에 대한 연구가 거의 이루어지고 있지 않고 있으며, 이에 따라 보다 다양한 짜장면의 제조방법에 대한 연구가 필요한 실정이다.

[0011] 한편, 전술한 배경 기술은 발명자가 본 발명의 도출을 위해 보유하고 있었거나, 본 발명의 도출 과정에서 습득한 기술 정보로서, 반드시 본 발명의 출원 전에 일반 공중에게 공개된 공지기술이라 할 수는 없다.

선행기술문헌

특허문헌

[0012] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허공보 제10-2033139호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0013] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로서, 음식을 다 먹을 때까지 따뜻함이 유지되어 균일한 풍미를 유지할 수 있을 뿐만 아니라, 시각과 후각, 식감 모든 부분에서 종래 짜장면에 비해 우수한 장점을 나타낼 수 있는, 누룽지 및 돌판을 활용한 짜장면 제조방법을 제공하는데 있다.

[0014] 본 발명의 상기 및 다른 목적과 이점은 바람직한 실시예를 설명한 하기의 설명으로부터 분명해질 것이다.

과제의 해결 수단

[0015] 상기 목적은, 채소류, 육류, 춘장, 간장, 및 전분물을 볶아 짜장 소스를 제조하는 단계; 채소류, 육류, 및 춘장을 볶아 간짜장 소스를 제조하는 단계; 생면을 끓는 물에 1 분 내지 5 분간 삶아내어 삶은 면을 제조하는 단계; 상기 짜장 소스 및 간짜장 소스를 웍에서 1차로 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스를 제조하는 단계; 상기 제조된 혼합 짜장 소스에 삶은 면을 추가로 투입하여 2차로 혼합하여 볶는 단계; 상기 혼합물을 달궈진 돌판 위에 담아내는 단계; 및 상기 달궈진 돌판 위에 담아낸 혼합물 위에 누룽지, 숙주나물, 및 해산물류를 얹어내 짜장면을 수득하는 단계;를 포함하는, 짜장면 제조방법에 의해 해결될 수 있다.

[0016] 구체적으로, 상기 짜장 소스는, 웍에 식용 유지를 넣고 가열하는 단계; 상기 가열한 식용 유지에 육류를 넣고 1차로 볶는 단계; 상기 1차로 볶아낸 육류에 채소류, 및 간장을 투입하여 2차로 볶는 단계; 및 상기 2차로 볶아낸 육류, 채소류, 및 간장에 춘장 및 전분물을 추가하여 1 분 내지 5 분간 가열하여 짜장 소스를 제조하는 단계;를 포함하는 방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0017] 구체적으로, 상기 간짜장 소스는, 웍에 식용 유지를 넣고 가열하는 단계; 상기 가열한 식용 유지에 육류를 넣고 1차로 볶는 단계; 상기 1차로 볶아낸 육류에 채소류를 투입하여 2차로 볶는 단계; 및 상기 2차로 볶아낸 채소류에 춘장을 추가하여 3차로 볶아 간짜장 소스를 제조하는 단계;를 포함하는 방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0018] 구체적으로, 상기 해산물류는, 오징어, 문어, 새우, 홍합, 피홍합, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0019] 구체적으로, 혼합 짜장 소스를 제조하는 단계에서, 상기 짜장 소스 및 간짜장 소스는 1: 0.1 내지 1의 중량비로 혼합되는 것을 특징으로 할 수 있다.

발명의 효과

[0020] 본 발명에 따르면, 달구어진 돌판을 활용함으로써 음식을 다 먹을 때까지 따뜻함이 유지되어 균일한 풍미를 유지할 수 있으며, 고소한 맛이 극대화된 짜장면을 제조할 수 있다.

[0021] 본 발명에 따른 방법에 의해 제조되는 짜장면은, 누룽지를 포함한 다양한 결들임들로 인하여 시각과 청각, 후각, 식감 모든 부분에서 종래 짜장면에 비해 우수한 장점을 나타낼 수 있으며, 이에 따라 서민적인 음식으로 취급되던 평가에 변화를 줄 수 있으며, 서구화된 입맛을 가진 어린이 및 청소년부터 노인에 이르기까지 다양한 연령대에 있어 높은 기호성을 나타낼 수 있다.

[0022] 다만, 본 발명의 효과들은 이상에서 언급한 효과로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 효과들은 아래의 기재로부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

도면의 간단한 설명

[0023] 도 1은, 본 발명의 일 실시예에 따른 짜장면 제조방법을 나타낸 순서도이다.

도 2는, 본 발명의 일 실시예에 따른 방법에 의해 제조된 짜장면을 나타낸 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0024] 이하, 본 발명의 실시예와 도면을 참조하여 본 발명을 상세히 설명한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위해 예시적으로 제시한 것일 뿐, 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되지 않는다는 것은 당업계에서 통상의 지식을 가지는 자에 있어서 자명할 것이다.

[0025] 또한, 달리 정의하지 않는 한, 본 명세서에서 사용되는 모든 기술적 및 과학적 용어는 본 발명이 속하는 기술 분야의 숙련자에 의해 통상적으로 이해되는 바와 동일한 의미를 가지며, 상충되는 경우에는, 정의를 포함하는 본 명세서의 기재가 우선할 것이다.

[0026] 도면에서 제안된 발명을 명확하게 설명하기 위해서 설명과 관계없는 부분은 생략하였으며, 명세서 전체를 통하여 유사한 부분에 대해서는 유사한 도면 부호를 붙였다. 그리고, 어떤 부분이 어떤 구성 요소를 "포함"한다고 할 때, 이는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성 요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성 요소를 더 포함할 수 있는 것을 의미한다. 또한, 명세서에서 기술한 "부"란, 특정 기능을 수행하는 하나의 단위 또는 블록을 의미한다.

[0027] 각 단계들에 있어 식별부호(제1, 제2, 등)는 설명의 편의를 위하여 사용되는 것으로 식별부호는 각 단계들의 순서를 설명하는 것이 아니며, 각 단계들은 문맥상 명백하게 특정 순서를 기재하지 않는 이상 명기된 순서와 다르게 실시될 수 있다. 즉, 각 단계들은 명기된 순서와 동일하게 실시될 수도 있고 실질적으로 동시에 실시될 수도 있으며 반대의 순서대로 실시될 수도 있다.

[0029] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본원의 구현예 및 실시예를 상세히 설명한다. 그러나, 본원의 이러한 구현예 및 실시예와 도면에 제한되지 않을 수 있다.

[0031] 본원의 일 측면은, 채소류, 육류, 춘장, 간장, 및 전분물을 볶아 짜장 소스를 제조하는 단계; 채소류, 육류, 및 춘장을 볶아 간짜장 소스를 제조하는 단계; 생면을 끓는 물에 1 분 내지 5 분간 삶아내어 삶은 면을 제조하는 단계; 상기 짜장 소스 및 간짜장 소스를 웍에서 1차로 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스를 제조하는 단계; 상기 제조된 혼합 짜장 소스에 삶은 면을 추가로 투입하여 2차로 혼합하여 볶는 단계; 상기 혼합물을 달궈진 돌판 위에 담아내는 단계; 및 상기 달궈진 돌판 위에 담아낸 혼합물 위에 누룽지, 숙주나물, 및 해산물류를 얹어내 짜장면을 수득하는 단계;를 포함하는, 짜장면 제조방법을 제공한다.

[0032] 본 발명에 따르면, 달구어진 돌판을 활용함으로써 음식을 다 먹을 때까지 따뜻함이 유지되어 균일한 풍미를 유지할 수 있으며, 고소한 맛이 극대화된 짜장면을 제조할 수 있다.

[0033] 본 발명에 따른 방법에 의해 제조되는 짜장면은, 누룽지를 포함한 다양한 결들임들로 인하여 시각과 청각, 후각, 식감 모든 부분에서 종래 짜장면에 비해 우수한 장점을 나타낼 수 있으며, 이에 따라 서민적인 음식으로 취급되던 평가에 변화를 줄 수 있으며, 서구화된 입맛을 가진 어린이 및 청소년부터 노인에 이르기까지 다양한 연령대에 있어 높은 기호성을 나타낼 수 있다.

[0034] 이하, 도 1을 참고하여 본 발명에 따른 짜장면 제조방법을 상세히 설명한다.

[0035] 먼저, 채소류, 육류, 춘장, 간장, 및 전분물을 볶아 짜장 소스를 제조한다.

[0036] 일 실시예에 있어서, 상기 짜장 소스는, 웍에 식용 유지를 넣고 가열하는 단계; 상기 가열한 식용 유지에 육류를 넣고 1차로 볶는 단계; 상기 1차로 볶아낸 육류에 채소류, 및 간장을 투입하여 2차로 볶는 단계; 및 상기 2차로 볶아낸 육류, 채소류, 및 간장에 춘장 및 전분물을 추가하여 1 분 내지 5 분간 가열하여 짜장 소스를 제조하는 단계;를 포함하는 방법에 의해 제조되는 것일 수 있다.

[0037] 일 실시예에 있어서, 상기 식용 유지는, 식물성 유지, 동물성 유지, 마가린, 쇼트닝, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다. 예를 들어, 상기 식물성 유지는, 카놀라오일, 팜오일, 코코넛오일, 올리브오일, 옥수수오일, 홍화오일, 아몬드오일, 땅콩오일, 포도씨오일, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있으며, 상기 동물성 유지는 라드, 우지, 드리핑, 오리 기름, 거위 기름, 버터, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다. 바람직하게, 상기 식용 유지는 라드를 포함하는 것일 수 있다.

[0038] 일 실시예에 있어서, 상기 육류는, 오리육, 돈육, 계육, 우육, 양육, 염소육, 칠면조육, 마육, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있으며, 바람직하게는 돈육을 포함할 수 있다.

[0039] 일 실시예에 있어서, 상기 채소류는 일반적으로 짜장면 제조 시 포함되는 채소류라면 제한없이 사용될 수 있으며, 예를 들어, 양파, 호박, 양배추, 고추, 파프리카, 당근, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다. 바람직하게, 상기 채소류는 호박, 파프리카, 당근, 양파, 및 양배추를 포함하는 것일 수 있다.

[0040] 일 실시예에 있어서, 상기 짜장 소스는, 웍에 라드를 넣고 가열하는 단계; 상기 가열한 식용 유지에 돈육을 넣

고 약 1 분 내지 5 분간 1차로 볶는 단계; 상기 1차로 볶아낸 육류에 호박, 파프리카, 당근, 양파, 양배추, 및 간장을 투입하여 약 1 분 내지 10 분간 2차로 볶는 단계; 및 춘장 및 전분물을 추가하여 약 1 분 내지 5 분간 가열하여 짜장 소스를 제조하는 단계;를 포함하는 방법에 의해 제조되는 것일 수 있다. 바람직하게, 상기 짜장 소스는, 웍에 라드 약 2,400 g을 넣고 가열하는 단계; 상기 가열한 라드에 돈육 약 2,000 g을 넣고 1차로 볶는 단계; 당근 약 3,000 g, 호박 약 4,000 g, 파프리카 약 3,000 g, 양파 약 7,000 g, 양배추 약 3,000 g, 및 간장 400 g을 추가하여 2차로 볶는 단계; 및 춘장 약 800 g 및 전분물 약 800 g을 추가하여 약 1 분 내지 5 분간 가열하여 짜장 소스는 제조하는 단계;를 포함하는 방법에 의하여 제조되는 것일 수 있다.

[0041] 일 실시예에 있어서, 상기 짜장 소스 제조 단계에서, 야채류와 함께 설탕 약 350 g 및 미원 약 100 g을 추가 투입함으로써, 기호성을 더욱 향상시킬 수 있다.

[0042] 일 실시예에 있어서, 상기 전분물은 전분 가루 및 물을 혼합하여 제조되는 것일 수 있으며, 구체적으로는 전분 가루 약 400 g 및 물 약 400 g을 덩어리가 지지 않게 혼합하여 제조된 것을 의미할 수 있다.

[0043] 일 실시예에 있어서, 상기 중량 범위는 최적의 기호성을 나타내기 위해 도출된 수치로서, 상기 중량 범위를 벗어날 경우 기호성이 하락할 수 있다.

[0044] 다음으로, 채소류, 육류, 및 춘장을 볶아 간짜장 소스를 제조한다.

[0045] 일 실시예에 있어서, 상기 간짜장 소스는, 웍에 식용 유지를 넣고 가열하는 단계; 상기 가열한 식용 유지에 육류를 넣고 1차로 볶는 단계; 상기 1차로 볶아낸 육류에 채소류를 투입하여 2차로 볶는 단계; 및 상기 2차로 볶아낸 채소류에 춘장을 추가하여 3차로 볶아 간짜장 소스를 제조하는 단계;를 포함하는 방법에 의해 제조되는 것일 수 있다.

[0046] 일 실시예에 있어서, 상기 식용 유지는, 식물성 유지, 동물성 유지, 마가린, 쇼트닝, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다. 예를 들어, 상기 식물성 유지는, 카놀라오일, 팜오일, 코코넛오일, 올리브오일, 옥수수오일, 홍화오일, 아몬드오일, 땅콩오일, 포도씨오일, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있으며, 상기 동물성 유지는 라드, 우지, 드리핑, 오리 기름, 거위 기름, 버터, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다. 바람직하게, 상기 식용 유지는 라드를 포함하는 것일 수 있다.

[0047] 일 실시예에 있어서, 상기 육류는, 오리육, 돈육, 계육, 우육, 양육, 염소육, 칠면조육, 마육, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있으며, 바람직하게는 돈육을 포함할 수 있다.

[0048] 일 실시예에 있어서, 상기 채소류는 일반적으로 짜장면 제조 시 포함되는 채소류라면 제한없이 사용될 수 있으며, 예를 들어, 양파, 호박, 양배추, 고추, 파프리카, 당근, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함할 수 있다. 바람직하게, 상기 채소류는 호박, 파프리카, 당근, 양파, 및 양배추를 포함하는 것일 수 있다.

[0049] 일 실시예에 있어서, 상기 간짜장 소스는, 웍에 라드를 넣고 가열하는 단계; 상기 가열한 식용 유지에 돈육을 넣고 약 1 분 내지 5 분간 1차로 볶는 단계; 상기 1차로 볶아낸 육류에 호박, 파프리카, 당근, 양파, 및 양배추를 투입하여 약 1 분 내지 10 분간 2차로 볶는 단계; 및 춘장을 추가하여 약 1 분 내지 5 분간 3차로 볶아 간짜장 소스를 제조하는 단계;를 포함하는 방법에 의해 제조되는 것일 수 있다. 바람직하게, 상기 간짜장 소스는, 웍에 라드 약 400 g을 넣고 가열하는 단계; 상기 가열한 라드에 돈육 약 400 g을 넣고 1차로 볶는 단계; 당근 약 800 g, 호박 약 800 g, 파프리카 약 400 g, 양파 약 1,400 g, 및 양배추 약 600 g을 추가하여 2차로 볶는 단계; 및 춘장 약 150 g을 추가하여 3차로 볶아 간짜장 소스는 제조하는 단계;를 포함하는 방법에 의하여 제조되는 것일 수 있다.

[0050] 일 실시예에 있어서, 상기 간짜장 소스 제조 단계에서, 간장과 함께 설탕 약 60 g 및 미원 약 60 g을 추가 투입함으로써, 기호성을 더욱 향상시킬 수 있다.

[0051] 일 실시예에 있어서, 상기 간짜장 소스 제조 단계에서, 샐러리 분말 약 50 g을 추가 투입함으로써 느끼한 맛을 감소시키는 효과를 낼 수 있다. 상기 샐러리는 미나리과의 한해살이 또는 두해살이풀 중 하나로서, 독특한 향과 아삭한 식감을 지니며 수분과 비타민 A, 식이섬유가 풍부하여 항산화 및 항염증 효능을 지닌다. 상기 샐러리 분말은 상기 샐러리를 건조 및 분쇄하여 수득된 것으로서, 아질산염을 대체하는 천연 보존제로서 활용될 수 있을 뿐만 아니라, 상쾌한 향으로 느끼한 맛을 감소시키는 효과를 발휘할 수 있다.

[0052] 일 실시예에 있어서, 상기 샐러리 분말은 춘장과 함께 투입되는 것일 수 있으며, 만약 상기 샐러리 분말이 약

50 g 미만으로 포함될 경우 상기 샐러리 분말을 추가 포함함에 따라 나타나는 느끼한 맛의 감소 효과가 충분히 발휘되지 않을 수 있고, 약 50 g을 초과할 경우 지나치게 강한 향으로 나타나 오히려 기호성이 하락할 수 있다.

[0053] 일 실시예에 있어서, 상기 중량 범위는 최적의 기호성을 나타내기 위해 도출된 수치로서, 상기 중량 범위를 벗어날 경우 기호성이 하락할 수 있다.

[0054] 다음으로, 생면을 끓는 물에 약 1 분 내지 5 분간 삶아내어 삶은 면을 제조한다. 구체적으로, 상기 삶은 면은, 생면을 준비한 뒤 덧가루를 털어내는 단계; 상기 덧가루를 털어낸 생면을 끓는 물에 약 1 분 내지 5 분간 가열하여 삶는 단계; 및 상기 끓는 물에서 생면을 꺼내어 물기를 제거하는 단계;를 포함하는 방법에 의해 제조되는 것일 수 있다.

[0055] 다음으로, 상기 짜장 소스 및 간짜장 소스를 웍에서 1차로 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스를 제조한다. 바람직하게, 상기 짜장 소스 및 간짜장 소스를 달구어낸 웍에서 1차로 혼합하여 약 1 분 내지 약 5 분간 가열하여 볶아냄으로써, 혼합 짜장 소스가 제조되는 것일 수 있다.

[0056] 일 실시예에 있어서, 혼합 짜장 소스를 제조하는 단계에서, 상기 짜장 소스 및 간짜장 소스는 약 1: 0.1 내지 1의 중량비로 혼합되는 것일 수 있다. 만약, 상기 간짜장 소스가 상기 짜장 소스 대비 약 0.1 중량비 미만으로 혼합될 경우, 아삭거리는 야채류의 식감이 부족하여 기호성이 하락할 수 있으며, 약 1 중량비를 초과할 경우 깊은 맛이 부족하여 기호성이 하락할 수 있다. 상기 혼합 중량비는 아삭거리는 야채류의 식감을 살리면서도 짜장 소스의 깊은 맛을 내기 위한 것으로, 상기 서술된 중량비로 혼합됨에 따라 우수한 식감과 맛, 향을 극대화할 수 있다. 바람직하게, 상기 짜장 소스 및 간짜장 소스는 약 1: 0.5 내지 1의 중량비로 혼합되는 것일 수 있으며, 예를 들어, 상기 짜장 소스 500 g 및 간짜장 소스 약 200 g을 웍에서 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스가 제조되는 것일 수 있다.

[0057] 다음으로, 상기 제조된 혼합 짜장 소스에 삶은 면을 추가로 투입하여 2차로 혼합하여 볶는다. 상기 볶아내는 단계는 웍에서 수행되는 것일 수 있으며, 약 1 분 내지 3 분간 센 불에서 가열하여 볶아내는 것일 수 있다. 만약, 약 1 분 미만으로 볶아질 경우 삶은 면과 소스가 충분히 혼합되지 않을 수 있고, 약 3 분을 초과할 경우 면이 퍼질 수 있다.

[0058] 일 실시예에 있어서, 상기 짜장 소스, 간짜장 소스, 및 삶은 면은 약 1: 0.5 내지 1:1의 중량비로 혼합되는 것일 수 있다. 만약, 상기 삶은 면의 중량비가 상기 서술한 범위 미만으로 혼합될 경우, 초과할 경우 과도한 짠 맛을 나타낼 수 있다. 예를 들어, 상기 짜장 소스 500 g, 간짜장 소스 약 200 g, 및 삶은 면 약 500 g이 혼합되는 것일 수 있다.

[0059] 일 실시예에 있어서, 상기 혼합 간장 소스와 삶은 면은 혼합하여 볶아내는 단계에서 약 50 내지 200 g의 두유를 첨가하는 단계가 추가 포함될 수 있다. 상기 두유는 고소한 맛을 극대화하면서도, 삶은 면이 쉽게 풀어져 혼합 간장 소스와 더욱 용이하게 혼합되도록 하기 위한 것으로, 약 50 g 미만으로 포함될 경우 상기 서술한 효과가 충분히 발휘되지 않을 수 있고, 약 200 g을 초과할 경우 오히려 기호성이 하락할 수 있다. 바람직하게, 상기 두유는 약 100 g으로 추가 포함될 수 있다.

[0060] 다음으로, 상기 혼합물을 달궈진 돌판 위에 담아낸다. 상기 돌판은 음식을 다 먹을 때까지 따뜻함이 유지되어 균일한 풍미를 유지할 수 있도록 하면서도 그릇의 역할을 하는 것으로, 바람직하게는 오목한 접시 형태를 나타내는 것일 수 있다.

[0061] 일 실시예에 있어서, 상기 돌판은 약 180℃ 내지 200℃의 온도 범위로 달구어진 것일 수 있다. 만약, 상기 돌판이 약 180℃ 미만으로 달궈질 경우 쉽게 식어 음식을 다 먹기 전에 따뜻함이 사라질 수 있으며, 약 200℃를 초과할 경우 혼합물을 돌판에 담아낼 시 소스가 지나치게 튀거나 탄맛이 발생할 수 있다.

[0062] 일 실시예에 있어서, 상기 달궈진 돌판에 혼합물을 담아내기 이전에, 식용 유지 25 g을 돌판에 바르는 단계를 추가 포함할 수 있다. 상기 식용 유지를 달구어진 돌판에 바른 뒤 혼합물을 담아냄으로써, 혼합물이 달구어진 돌판 위에서 쉽게 늘어붙는 현상을 방지하고, 고소한 맛을 극대화시킬 수 있다.

[0063] 일 실시예에 있어서, 상기 식용 유지는 고추기름 및 L-글루타민산나트륨을 혼합한 것일 수 있으며, 바람직하게는, 고추기름 약 20 g 및 L-글루타민산나트륨 약 5 g을 혼합하여 제조된 향미유인 것일 수 있다. 상기 고추기름 및 L-글루타민산나트륨을 서술한 중량으로 혼합함으로써, 우수한 기호성을 나타내도록 할 수 있다.

[0064] 마지막으로, 상기 달궈진 돌판 위에 담아낸 혼합물 위에 누룽지, 숙주나물, 및 해산물류를 얹어내 짜장면을 수득한다. 상기 누룽지, 숙주나물 및 해산물류는 시각적 아름다움과 함께 다양한 식감을 향상시켜 기호성을 높이

기 위해 포함되는 것으로, 일 실시예에 있어서, 상기 해산물류는, 오징어, 문어, 새우, 홍합, 피홍합, 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 하나 이상을 포함하는 것일 수 있다.

[0065] 예를 들어, 상기 해산물류는 오징어 및 새우를 포함하는 것일 수 있으며, 바람직하게는, 상기 오징어는 삶아내어 칼집을 낸 통오징어 몸통 및 삶아내어 솔방울 형식으로 컷팅한 오징어 몸통을 포함하는 것일 수 있다. 더욱 바람직하게, 상기 해산물류는 삶아내어 칼집을 낸 통오징어 몸통 약 80 내지 100 g, 삶아내어 솔방울 형식으로 컷팅한 오징어 몸통 약 20 g, 및 삶아낸 칵테일새우 약 10 g을 포함할 수 있다. 상기 중량은 최적의 기호성을 나타내기 위해 도출된 것으로, 상기 중량을 벗어날 경우 짜장면 본연의 맛이 하락하거나, 기호성 향상의 목적을 발휘하지 못할 수 있다.

[0066] 일 실시예에 있어서, 상기 누룽지는 바삭한 식감을 부여하기 위한 것으로서, 약 50 내지 300 g으로 포함될 수 있다. 상기 누룽지가 약 50 g 미만으로 포함될 경우 기호성 향상의 목적을 발휘하지 못할 수 있으며, 약 300 g을 초과할 경우 짜장면 본연의 맛이 하락할 수 있다. 바람직하게, 상기 누룽지는 약 260 g으로 포함될 수 있다.

[0067] 일 실시예에 있어서, 상기 달궈진 돌판 위에 담아낸 혼합물 위에 누룽지 약 260 g, 생숙주나물 100 g, 및 삶아내어 칼집을 낸 통오징어 몸통 약 80 내지 100 g, 삶아내어 솔방울 형식으로 컷팅한 오징어 몸통 약 20 g, 및 삶아낸 칵테일새우 약 10 g을 얹어내 짜장면을 수득한다. 상기 중량은 최적의 기호성을 나타내기 위해 도출된 것으로, 상기 중량을 벗어날 경우 짜장면 본연의 맛이 하락하거나, 기호성 향상의 목적을 발휘하지 못할 수 있다.

[0068] 일 실시예에 있어서, 상기 기호성 향상의 목적으로 약 40 g의 무순 및 약 70 g의 팽이버섯을 추가로 얹어낼 수 있다. 상기 중량은 최적의 기호성을 나타내기 위해 도출된 것으로, 상기 중량을 벗어날 경우 짜장면 본연의 맛이 하락하거나, 기호성 향상의 목적을 발휘하지 못할 수 있다.

[0069] 일 실시예에 있어서, 상기 서술한 효과 및 장점은 상기 서술한 구성성분 및 구성단계를 모두 포함함에 따라 그 유기적인 상호작용에 의하여 발휘되는 것으로서, 상기 구성성분 및 구성단계를 선택적으로 포함할 경우 상기 효과를 달성할 수 없을 수 있다.

[0071] 이하, 구체적인 실시예와 비교예를 통하여 본 발명의 구성 및 그에 따른 효과를 보다 상세히 설명하고자 한다. 그러나, 본 실시예는 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것이며, 본 발명의 범위가 이들 실시예에 한정되는 것은 아니다.

[0073] [실시예 1]

[0074] 먼저, 웍에 라드 2,400 g을 넣고 가열한 뒤, 간돈육 2,000 g을 넣고 1차로 약 5 분간 볶아내었다. 그 후 당근 3,000 g, 호박 4,000 g, 파프리카 3,000 g, 양파 7,000 g, 양배추 3,000 g, 간장 400 g, 설탕 350 g 및 미원 100 g을 추가하여 2차로 볶아낸 후, 춘장 800 g 및 전분물 800 g(감자전분가루 400 g 및 식수 400 g 혼합)을 추가하여 약 5 분간 끓여 짜장 소스를 제조하였다.

[0075] 다음으로, 다른 웍에 라드 400 g을 넣고 가열한 뒤, 간돈육 400 g을 넣고 1차로 볶은 후 당근 800 g, 호박 800 g, 파프리카 400 g, 양파 1,400 g, 양배추 600 g, 설탕 60 g 및 미원 60 g을 추가하여 2차로 볶아냈다. 다음으로, 춘장 150 g을 추가한 뒤 3차로 약 5 분간 볶아 간짜장 소스를 제조하였다.

[0076] 다음으로, 달군 웍에 상기 짜장 소스 500 g 및 간짜장 소스 200 g을 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스를 제조하고, 상기 혼합 짜장 소스에 삶은 면 500 g을 추가 투입한 후 1 분간 센 불에서 가열하여 볶아내었다.

[0077] 그릇 형태의 돌판을 센 불에 가열하여 약 200℃까지 가열한 뒤, 가열한 돌판에 상기 가열하여 볶아낸 혼합물을 부어낸 후 누룽지 260 g, 생숙주나물 100 g, 삶아내어 솔방울 형식으로 컷팅한 오징어 몸통 20 g, 삶아낸 칵테일새우 10 g, 삶아내어 칼집을 낸 통오징어 몸통 80 내지 100 g, 무순 40 g 및 팽이버섯 70 g을 차례로 얹어내어 실시예 1의 짜장면을 완성하였다.

[0079] [실시예 2]

[0080] 웍에 라드 2,400 g을 넣고 가열한 뒤, 간돈육 2,000 g을 넣고 1차로 약 5 분간 볶아내었다. 그 후 당근 3,000 g, 호박 4,000 g, 파프리카 3,000 g, 양파 7,000 g, 양배추 3,000 g, 간장 400 g, 설탕 350 g 및 미원 100 g을 추가하여 2차로 볶아낸 후, 춘장 800 g 및 전분물 800 g(감자전분가루 400 g 및 식수 400 g 혼합)을 추가하여 약 5 분간 끓여 짜장 소스를 제조하였다.

[0081] 다음으로, 다른 웍에 라드 400 g을 넣고 가열한 뒤, 간돈육 400 g을 넣고 1차로 볶은 후 당근 800 g, 호박 800 g, 파프리카 400 g, 양파 1,400 g, 양배추 600 g, 설탕 60 g 및 미원 60 g을 추가하여 2차로 볶아냈다. 다음으로, 춘장 150 g 및 샐러리 분말 50 g을 추가한 뒤 3차로 약 5 분간 볶아 간짜장 소스를 제조하였다.

[0082] 다음으로, 달군 웍에 상기 짜장 소스 500 g 및 간짜장 소스 200 g을 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스를 제조하고, 상기 혼합 짜장 소스에 삶은 면 500 g을 추가 투입한 후 1 분간 센 불에서 가열하여 볶아내었다.

[0083] 그릇 형태의 돌판을 센 불에 가열하여 약 200℃까지 가열한 뒤, 가열한 돌판에 향미유 25 g을 골고루 발라주었다. 향미유를 바른 돌판에 상기 가열하여 볶아낸 혼합물을 부어낸 후 누룽지 260 g, 생숙주나물 100 g, 삶아내어 솔방울 형식으로 컷팅한 오징어 몸통 20 g, 삶아낸 칵테일새우 10 g, 삶아내어 칼집을 낸 통오징어 몸통 80 내지 100 g, 무순 40 g 및 팽이버섯 70 g을 차례로 얹어내어 실시예 2의 짜장면을 완성하였다.

[0085] [실시예 3]

[0086] 상기 실시예 2와 동일한 방법으로 짜장 소스 및 간짜장 소스를 제조하였다.

[0087] 다음으로, 달군 웍에 상기 짜장 소스 500 g 및 간짜장 소스 200 g을 혼합하며 볶아 혼합 짜장 소스를 제조하고, 상기 혼합 짜장 소스에 삶은 면 500 g 및 두유 100 g을 추가 투입한 후 1 분간 센 불에서 가열하여 볶아내었다.

[0088] 그릇 형태의 돌판을 센 불에 가열하여 약 200℃까지 가열한 뒤, 가열한 돌판에 향미유 25 g을 골고루 발라주었다. 향미유를 바른 돌판에 상기 가열하여 볶아낸 혼합물을 부어낸 후 누룽지 260 g, 생숙주나물 100 g, 삶아내어 솔방울 형식으로 컷팅한 오징어 몸통 20 g, 삶아낸 칵테일새우 10 g, 삶아내어 칼집을 낸 통오징어 몸통 80 내지 100 g, 무순 40 g 및 팽이버섯 70 g을 차례로 얹어내어 실시예 3의 짜장면을 완성하였다.

[0090] [비교예 1]

[0091] 웍에 라드 2,400 g을 넣고 가열한 뒤, 간돈육 2,000 g을 넣고 1차로 약 5 분간 볶아내었다. 그 후 당근 3,000 g, 호박 4,000 g, 파프리카 3,000 g, 양파 7,000 g, 양배추 3,000 g, 간장 400 g, 설탕 350 g 및 미원 100 g을 추가하여 2차로 볶아낸 후, 춘장 800 g 및 전분물 800 g(감자전분가루 400 g 및 식수 400 g 혼합)을 추가하여 약 5 분간 끓여 짜장 소스를 제조하였다.

[0092] 상기 짜장 소스 700 g에 삶은 면 500 g을 추가하여 1 분간 센 불에서 가열하여 볶아낸 후, 그릇에 담아 삶아내어 솔방울 형식으로 컷팅한 오징어 몸통 20 g, 삶아낸 칵테일새우 10 g, 삶아내어 칼집을 낸 통오징어 몸통 80 내지 100 g, 및 무순 40 g를 차례로 얹어내어 비교예의 짜장면을 완성하였다.

[0094] [실험예 1: 성분 분석]

[0095] 실시예 1 내지 실시예 3 및 비교예에서 제조된 짜장면을 AOAC법(1990)에 따라 조단백 함량은 Kjeldahl법, 조지방 함량은 Soxhlet법으로 분석하였으며, 칼로리는 Bomb-calorimeter(adiabatic calorimetet, Paff사)를 이용하여 시료를 연소시켰을 때 발생되는 열량을 측정하였고, 그 결과를 하기 표 1에 나타내었다.

표 1

[0096]

구분	단백질 함량	지방 함량	칼로리
실시예 1	16.45±0.88	21.78±0.12	897.61±0.45
실시예 2	16.74±0.54	18.48±0.04	870.34±1.54
실시예 3	18.03±0.07	16.12±0.85	896.08±0.12
비교예	15.23±0.45	23.12±0.46	904.75±0.87

[0098] 상기 표 1에 나타낸 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 방법에 의해 제조된 실시예의 짜장면의 경우 비교예에 비해 낮은 지방 및 높은 단백질 함량을 나타내는 것을 확인할 수 있었다.

[0100] [실험예 2: 기호도 관능평가]

[0101] 상기 실시예 1 및 비교예에서 제조된 짜장면 각각에 대하여, 길거리의 무작위 남녀 약 35 명을 대상으로 블라인트 테스트를 진행하였다. 평가는 취지를 이해시켰으며 미각 및 후각에 문제가 없는 것으로 인정되는 남녀 총 35 명을 대상으로 하였으며, 항목은 감칠맛, 맛의 밸런스, 식감(조직감), 향, 외관을 포함하는 전체적인 기호도로 하였다. 평가는 5 단계 평점법(5점: 매우 좋음, 4점: 좋음 3점: 적당, 2점: 보통, 1점: 나쁨)으로 평점하고, 상기 평점 결과를 평균하여 관능 검사 결과를 얻는 방법으로 수행하였다. 결과는 하기 표 2에 나타

내었다.

표 2

[0102]

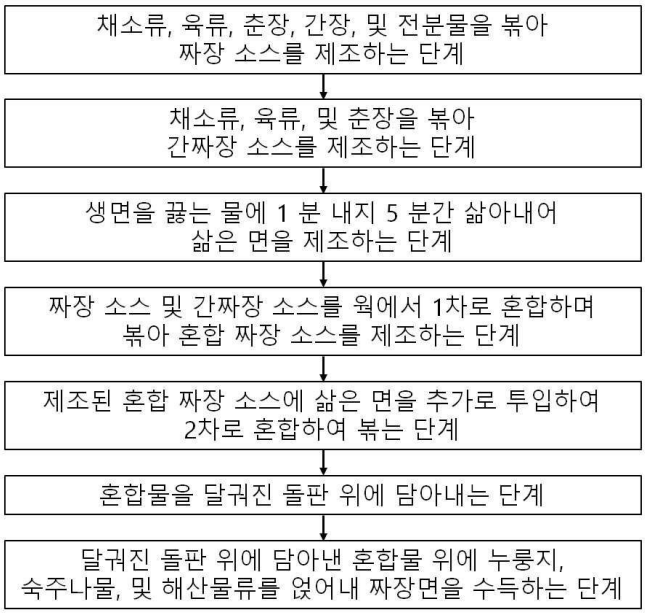
분류	감칠맛	맛의 밸런스	식감 (조직감)	향	외관의 선호도	전체 기호도
실시예 1	3.41	3.54	3.78	3.40	3.40	3.51
실시예 2	3.87	4.01	4.05	3.87	3.92	3.94
실시예 3	4.38	4.23	4.11	4.31	4.31	4.27
비교예	2.08	2.42	1.88	1.45	1.22	1.81

[0104] 상기 표 2에 나타낸 바와 같이, 본 발명의 일 실시예에 따른 방법에 의해 제조된 실시예의 짜장면의 경우 비교예에 비해 감칠맛, 맛의 밸런스, 식감, 향 및 외관을 포함하는 전체적인 기호도 평가에서 높은 점수를 수득한 것을 확인할 수 있었다.

[0106] 본 명세서에서는 본 발명자들이 수행한 다양한 실시예 가운데 몇 개의 예만을 들어 설명하는 것이나 본 발명의 기술적 사상은 이에 한정하거나 제한되지 않고, 당업자에 의해 변형되어 다양하게 실시될 수 있음은 물론이다.

도면

도면1



도면2

