	(19) (12)		(KR) (A)	
(51) 。Int. Cl. ⁷ A23L 1/315 A23P 1/08			(11) (43)	10-2004-0045509 2004 06 02
(21) (22)	10-2002-0073310 2002 11 23			
(71)	()	81 - 4		
(72)		33-1		
(74)				
(54)				

,

3

, , , , , , ,

1 ,

2 ,

3 4 가 A - A 3 5 6 7 8 9 10 11 100: 150 : 200: 300: 400: 가 가 가 . 가

가 가 가 가

가

가 가 가 가 가 가 1 2 3 가 가 가 100 ~ 150ml 2 10g ~ 3 가

- 3 -

가 2 ~ 3 가 1 2 1 2 (100) (100) (100) (100) (150)가 (100) (150) (150) (150) (100) (100) (150)2 (200)가 (100) (150) 3 3 가 A-A 3 0)가 (100) (200)(30 (300)가 ((300)(200) (100) 150) (300) (300) (300 (300) 가 가 5 (150) (200) 5 (100)(300)가 가

- 4 -

(150) (100) (200) 6 6 (200) (Mozzarella Cheese) (100) 가 가 (Mozzarella Cheese) 가 가 (100) 7 7 (300) (300) 가 가 (100) (200) 가 8 8 10g 100 ~ 150ml 가 2 ~ 3 가 (100) (200) 9 9 (300)(100) (200)(100) (200) 10 10 (300) 가 가

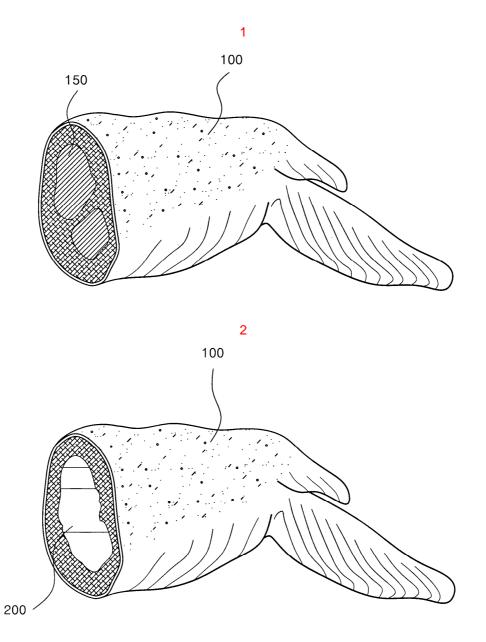
(300)(100) (200) (150) (100) (200)(300)(300)(300)(100) (200) 가 (300)가 (300) (100)가 가 160 ~ 180 $3 \sim 5$ (100) 가 (100) 가 (300)가 가 , (300) 가 (200)(300)가 (300) (300)가 (100) (300)가 (100)13 ~ 14 (100) 가 가 , , , 가 가 , (300)가 (300)(100)가 . , (300)가 160 ~ 180 가 , (300)(300)가 (100)(300)가 2 ~ 3 11 11 (400)11 (200) (200)(100) (150)

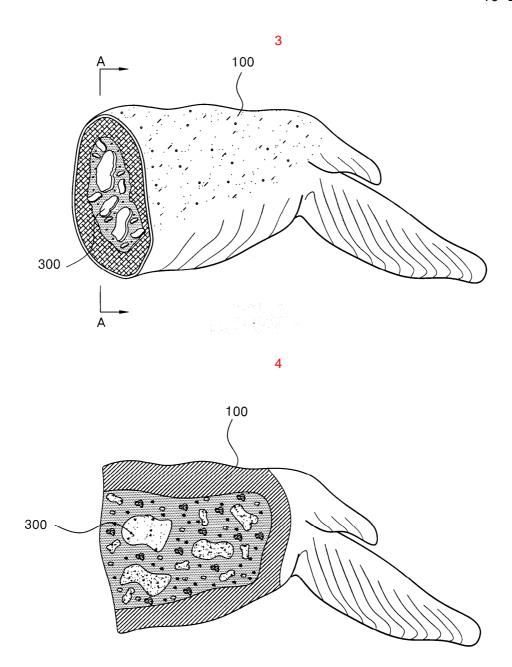
(300)

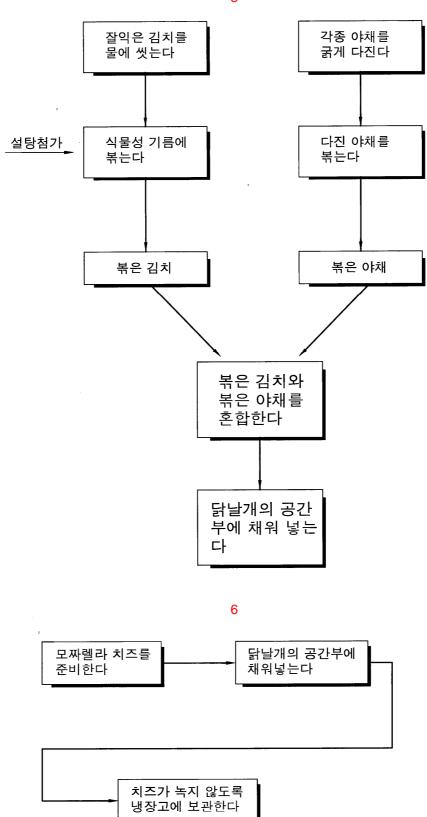
(100)(300)(300)가 가 (57) 1. (150)가 (200)가 (100); (200) (100) , (300); 1 (200) (100) (300) 3. (200) (100) (300)(100) (200)(300)**5.** (100) 2 ~ 3 (200)(300) 100 ~ 150ml 10g **6.** (100) (200) (200)(300)(100)**7.** (100) (200) (300)8.

- 7 -

2		7	가	(300)	(100)	(200)	(100)	가
2	9.	7		(300)	(100)	(200)	(100)	
2	10.	7 가		(300)	(100)	(200)	(100)	
2 2	11. ~ 3	7		(300)	(100)	(200)	(100)	







7 각종 야채 양파 녹두나물 소금 첨가 각각의 야채를 당근 닭날개의 공간부에 굵게다져 부추 채워 넣는다 볶는다 양배추 8 청주 100~150ml 조미료 첨가 소금간을 한 냉장고에 당 소금 10g의 2시간 정도 청주에 날치 비율로 넣어 둔다 알을 넣는다 간을 한다 청주에 담가진 닭날개의 공간부에 날치알을 체에 걸러 물기가 채워 넣는다 없어지도록 둔다 9 그릇에 버터를 담아 마늘과 파슬리를 거품기를 사용하여 다진다 부드럽게 한다 닭날개의 공간부에 들어 부드럽게 거품을 낸 갈 정도의 소정크기로 만 버터에 마늘과 파슬리 들어 냉장고에서 굳힌다 를 넣고 섞는다

굳힌 마늘 버터를 닭날 개의 공간부에 채워

넣는다

