



등록특허 10-2516552



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2023년03월30일
(11) 등록번호 10-2516552
(24) 등록일자 2023년03월28일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/30 (2016.01) *A23L 13/20* (2016.01)
A23L 19/00 (2022.01) *A23L 2/38* (2021.01)
A23L 23/00 (2022.01) *A23L 27/10* (2016.01)

- (52) CPC특허분류
A23L 13/30 (2016.08)
A23L 13/20 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2022-0182037

(22) 출원일자 2022년12월22일
심사청구일자 2022년12월22일

(56) 선행기술조사문현

KR101607807 B1

KR1019990030466 A

KR1020060121407 A

KR1020140008001 A

(73) 특허권자
정연곤
대구광역시 달서구 용산로 253, 현대우방타운 10
1동 602호 (용산동)

조준모서울특별시 송파구 잠실로 88, 105동 1904호 (잠
실동, 레이크 펠리스)**조승모**서울특별시 성동구 매봉길 50, 118동 1103호 (옥
수동, 옥수파크힐스)

(72) 발명자

정연곤대구광역시 달서구 용산로 253, 현대우방타운 10
1동 602호 (용산동)**조준모**서울특별시 송파구 잠실로 88, 105동 1904호 (잠
실동, 레이크 펠리스)**조승모**서울특별시 성동구 매봉길 50, 118동 1103호 (옥
수동, 옥수파크힐스)

(74) 대리인

김민철

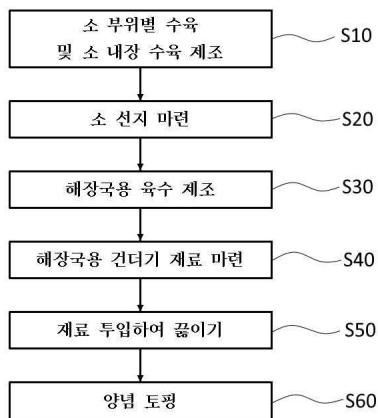
심사관 : 김영립

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 소한마리탕 제조 방법 및 그에 따른 소한마리탕

(57) 요 약

본 발명의 소한마리탕 제조방법은, 소 부위별 수육 및 소 내장 수육을 마련하는 단계; 소 선지를 마련하는 단계; 해장국용 육수를 마련하는 단계; 해장국용 건더기 재료를 마련하는 단계; 및 상기 소 부위별 수육 및 소 내장 수육과, 상기 해장국용 건더기 재료 및 상기 소 선지를 차례대로 조리 용기 내에 배치하여 상기 해장국용 육수를 조리 용기에 투입하여 해장국을 끓여내는 단계를 포함한다. 본 발명의 방법으로 제조된 소한마리탕은 다양한 부위의 쇠고기와 소의 내장 등 소 한 마리의 거의 모든 부위를 포함하여 영양학적으로 균형을 이루면서 풍부한 식감을 살릴 수 있는 효과가 있다.

대 표 도 - 도1

(52) CPC특허분류

A23L 19/00 (2022.01)

A23L 2/38 (2021.01)

A23L 23/00 (2022.01)

A23L 27/10 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

소 부위별 수육 및 소 내장 수육을 마련하는 단계;

소 선지를 마련하는 단계;

해장국용 육수를 마련하는 단계;

해장국용 건더기 재료를 마련하는 단계; 및

상기 소 부위별 수육 및 소 내장 수육과, 상기 해장국용 건더기 재료 및 상기 소 선지를 차례대로 조리 용기 내에 배치하여 상기 해장국용 육수를 조리 용기에 투입하여 해장국을 끓여내는 단계를 포함하며,

상기 소 부위별 수육은, 양지 수육, 차돌박이 수육 및 아롱사태 수육을 포함하고,

상기 소 내장 수육은, 간양 수육, 소곱창 수육, 막내장 수육 및 오드레기 수육을 포함하고,

상기 해장국용 건더기 재료는, 데친 배추를 포함하고,

상기 해장국용 육수는,

끓는 물에 소 부위별 고기 및 소 내장을 투입하고 끓여서 상기 각 수육들을 견져내고 남아있는 1차 혼합 육수를 마련하고, 상기 1차 혼합 육수에 고추가루 베이스의 다대기를 풀어 넣고 신선한 배추를 투입하여 삶은 뒤 상기 삶은 배추를 견져내고 남아있는 2차 혼합 육수를 마련하고, 상기 2차 혼합 육수에 무 및 고추기름을 투입하여 끓인 뒤에 대파를 투입하고 끓여서 3차 혼합 육수를 마련하고, 상기 3차 혼합 육수를 교반하여 보관 용기에 담은 채로 찬물과 얼음이 채워진 냉각조에 투입하여 2시간 이내로 냉각 및 숙성한 상태의 해장국용 육수로 마련하고,

상기 소 선지는, 신선한 선지에 방아풀 성분과 식용 목초액 성분을 함유하도록 마련되고, 상기 식용 목초액 성분은, 미강 및 황기에 발효미생물 처리한 발효혼합물을 식용 목초액에 복합하여 생성되며,

상기 1차 혼합 육수를 마련할 때에, 상기 방아풀 성분과 상기 식용 목초액 성분을 육수 재료로 투입하는 것을 특징으로 하는 소한마리탕 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 끓여낸 해장국에 다진 마늘 및 고추기름을 토펑하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 소한마리탕 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서,

상기 고추가루 베이스의 다대기는, 고추가루 100중량부에 대해 건조부추분말을 엿기름액에 줄인 부추당화액 10~20중량부를 투입하고, 발효쌀, 멸치 분말, 멸치액젓 및 다시마 가루를 포함하여 형성되는 저염 발효 조미료 10중량부 미만을 더 투입하여 형성되는 것을 특징으로 하는 소한마리탕 제조방법.

청구항 4

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항에 따라 제조된 소한마리탕.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 소한마리탕 제조 방법 및 그에 따른 소한마리탕에 관한 것으로, 보다 상세하게는, 다양한 부위의 쇠고기와 소의 내장 등 소 한 마리의 거의 모든 부위를 포함하여 영양학적으로 균형을 이루면서 풍부한 식감을 살릴 수 있는 소한마리탕 제조 방법 및 그에 따른 소한마리탕에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 해장국은 흔히 전날 음주로 인한 술기운을 풀기 위해서 먹는 한국인이 선호하는 국의 총칭으로, 선지 해장국, 뼈 해장국, 황태 해장국, 콩나물 해장국 등 다양한 재료를 사용하여 만들어진다. 또한 해장국이라는 명칭을 붙이지 않더라도, 곰탕, 설렁탕은 물론이고, 순대 국밥, 쇠고기 국밥, 돼지 국밥 같은 다양한 국밥 종류 또한 해장용 음식으로 애용되며, 이들은 각 지방마다 투입되는 재료나 조리 방법 등에서 색다른 특징을 띠기도 하지만 통상 투입되는 재료의 종류는 단순하여 영양학적인 균형이나 다양한 식감을 즐기기에는 부족한 편이다.

[0003] 또한 어느 경우이든, 뜨거운 국물과 거기에 들어가는 건더기 재료를 준비하는 과정은 꽤 많은 시간과 정성을 요하지만, 투입되는 재료인 육류나 채소류 특유의 잡내 또는 비린내를 제거 또는 순화하여 식감을 해치지 않도록 할 필요가 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0004] (특허문헌 0001) KR 10-0558280 B1 (2006.02.28)

(특허문헌 0002) KR 10-0353218 B1 (2002.09.05)

(특허문헌 0003) KR 10-2019-0099594 A1 (2019.08.28)

비특허문헌

[0005] (비특허문헌 0001) 소한마리탕 후기, 리뷰(<https://minjuda333.tistory.com/31>)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명의 목적은 다양한 부위의 쇠고기와 소의 내장 등 소 한 마리의 거의 모든 부위를 포함하여 영양학적으로 균형을 이루면서 풍부한 식감을 살릴 수 있는 소한마리탕 해장국 제조방법 및 그에 따른 소한마리탕을 제공하는데 있다.

[0007] 또한 본 발명의 목적은 투입되는 부위별 쇠고기 및 소의 내장 등에 특유한 잡내 또는 비린내를 제거 또는 순화하여 식감을 해치지 않는 쇠고기 해장국 제조방법 및 그에 따른 해장국을 제공하는데 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 소한마리탕 제조방법은, 소 부위별 수육 및 소 내장 수육을 마련하는 단계; 소 선지를 마련하는 단계; 해장국용 육수를 마련하는 단계; 해장국용 건더기 재료를 마련하는 단계; 및 상기 소 부위별 수육 및 소 내장 수육과, 상기 해장국용 건더기 재료 및 상기 소 선지를 차례대로 조리 용기 내에 배치하여 상기 해장국용 육수를 조리 용기에 투입하여 해장국을 끓여내는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0009] 또한 상기 소 부위별 수육은, 양지 수육, 차돌박이 수육 및 아롱사태 수육을 포함할 수 있다.

[0010] 또한 상기 소 내장 수육은, 간양 수육, 소곱창 수육, 막내장 수육 및 오드레기 수육을 포함할 수 있다.

[0011] 또한 상기 해장국용 건더기 재료는, 데친 배추를 포함할 수 있다.

[0012] 또한 상기 해장국용 육수는, 끓는 물에 소 부위별 고기 및 소 내장을 투입하고 끓여서 상기 각 수육들을 건져내고 남아있는 1차 혼합 육수를 마련하는 단계와, 상기 1차 혼합 육수에 고추가루 베이스의 다대기를 풀어 넣고

신선한 배추를 투입하여 삶은 뒤 상기 삶은 배추를 건져내고 남아있는 2차 혼합 육수를 마련하는 단계와, 상기 2차 혼합 육수에 무 및 고추기름을 투입하여 끓인 뒤에 대파를 투입하고 끓여서 3차 혼합 육수를 마련하는 단계 와, 상기 3차 혼합 육수를 교반하여 보관 용기에 담은 채로 찬물과 얼음이 채워진 냉각조에 투입하여 2시간 이내로 냉각 및 숙성한 상태의 해장국용 육수로 마련하는 단계를 포함하여 마련될 수 있다.

[0013] 또한 상기 소 선지는, 신선한 선지에 방아풀 성분과 식용 목초액 성분을 함유하도록 마련될 수 있다. 여기서 상기 식용 목초액 성분은, 미강 및 황기에 발효미생물 처리한 발효혼합물을 식용 목초액에 복합하여 생성될 수 있다.

[0014] 또한 상기 1차 혼합 육수를 마련할 때에, 상기 방아풀 성분과 상기 식용 목초액 성분을 육수 재료로 더 투입할 수 있다.

[0015] 또한 상기 소한마리탕 제조방법은, 상기 끓여낸 해장국에 다진 마늘 및 고추기름을 토핑하는 단계를 더 포함할 수 있다.

[0016] 또한 상기 고추가루 베이스의 다대기는, 고추가루 100중량부에 대해 건조부추분말을 옛기름액에 졸인 부추당화 액 10~20중량부를 투입하고, 발효쌀, 멸치 분말, 멸치액젓 및 다시마가루를 포함하여 형성되는 저염 발효 조미료 10중량부 미만을 더 투입하여 형성될 수 있으며, 소량의 간장 및 마늘, 생강, 향신료를 소정 분량 더 투입할 수 있다.

[0017] 한편, 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 소한마리탕은, 상술과 같은 소한마리탕 제조방법에 의해 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0018] 본 발명에 따라 제조된 소한마리탕은, 다양한 부위의 쇠고기와 소의 내장 등 소 한 마리의 거의 모든 부위를 포함하여 영양학적으로 균형을 이루면서 풍부한 식감을 살릴 수 있는 효과가 있다.

[0019] 또한 본 발명에 따라 제조된 소한마리탕은, 투입되는 부위별 쇠고기 및 소의 내장 등에 특유한 잡내 또는 비린내를 제거 또는 순화하여 식감을 해치지 않는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0020] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 소한마리탕 제조방법의 순서도이고,

도 2는 본 발명의 실시예에 따른 방법으로 제조한 소한마리탕의 조리 예이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0021] 이하, 첨부된 도면을 참조하여 본 발명의 실시예에 따른 소한마리탕 제조방법 및 그에 따른 소한마리탕을 상세히 설명한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것이며, 본 발명의 요지에 따라 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되지 않는다는 것은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 자명할 것이다.

[0022] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 소한마리탕 제조방법의 순서도이고, 도 2는 본 발명의 실시예에 따른 방법으로 제조한 소한마리탕의 조리 예를 나타낸다.

[0023] 본 발명의 실시예에 따른 소한마리탕 제조방법은, 소 부위별 수육 및 소 내장 수육을 마련하는 단계(S10); 소 선지를 마련하는 단계(S20); 해장국용 육수를 마련하는 단계(S30); 해장국용 건더기 재료를 마련하는 단계(S40); 및 상기 소 부위별 수육 및 소 내장 수육과, 상기 해장국용 건더기 재료 및 상기 소 선지를 차례대로 조리 용기 내에 배치하여 상기 해장국용 육수를 조리 용기에 투입하여 해장국을 끓여내는 단계(S50)를 포함하는 것이 바람직하며, 소한마리탕은 쇠고기의 거의 모든 부위를 포함하는 해장국을 지칭한다.

[0024] 또한 S10단계에서 상기 소 부위별 수육은, 양지 수육, 차돌박이 수육 및 아롱사태 수육을 포함하여 제조하는 것이 바람직하다.

[0025] 또한 S10단계에서 상기 소 내장 수육은, 깐양 수육, 소곱창 수육, 막내장 수육 및 오드레기 수육을 포함하여 제조하는 것이 바람직하다. 여기서 오드레기 수육은 소의 심장 부근의 대동맥 부위로 주로 구이용 재료로 사용되는 부위이나, 본 발명의 실시예에서는 이를 해장국용 재료로 채용하여 육수를 함유한 상태로 다른 부위와 함께

오드득 거리는 식감을 즐길 수 있다.

[0026] 또한 S40단계에서 상기 해장국용 건더기 재료는, 데친 배추를 포함하여 제조하는 것이 바람직하다.

[0027] 또한 S30단계에서 상기 해장국용 육수는, 육수용 조리 용기에서 끓인 물에 소 부위별 고기 및 소 내장을 투입하고 끓여서 상기 각 수육들을 건져내고 남아있는 1차 혼합 육수를 마련하고, 상기 1차 혼합 육수에 고추가루 베이스의 다대기를 풀어 넣고 신선한 배추를 투입하여 삶은 뒤 상기 삶은 배추를 건져내고 남아있는 2차 혼합 육수를 마련하고, 상기 2차 혼합 육수에 무 및 고추기름을 투입하여 끓인 뒤에 대파를 투입하고 끓여서 3차 혼합 육수를 마련하고, 상기 3차 혼합 육수를 교반하여 보관 용기에 담은 채로 찬물과 얼음이 채워진 냉각조에 투입하여 2시간 이내로 냉각 및 숙성한 상태의 해장국용 육수로 마련하는 것이 바람직하다. 여기서 해장국용 육수에는 소 뼈를 고아낸 뼈 육수가 더 포함되게 하여 풍미감을 더욱 높일 수 있다. 또한 1차 혼합 육수에 투입되는 배추는 가로, 세로 각 3cm, 9cm 크기로 큼직하게 썰어서 준비하며, 2차 혼합 육수에 투입되는 무는 가로, 세로, 두께 각 4cm, 7cm, 1cm 크기로 큼직하게 썰어서 준비하고 대파는 길이 8cm 크기로 큼직하게 썰어서 준비한다. 또한 1차 혼합 육수에 다대기를 넣어서 끓일 때에는 용기 바닥이 놀어붙지 않도록 교반하면서 버너의 화력을 조절한다. 또한 상기 배추를 삶는 시간과 무 및 고추기름 투입하여 끓이는 시간과 대파를 투입하여 끓이는 시간의 각 비율은 20:5:7의 비율로 조절하는 것이 재료의 익힘과 나중의 해장국 조리시의 끓임 과정을 고려하여 바람직하다. 또한 2차 혼합 육수 제조시에 건져낸 배추는 나중의 해장국 조리시의 건더기 재료를 대체할 수도 있으며, 건더기 재료용 배추를 육수 재료용과 마찬가지 크기로 썰어서 별도로 마련할 수도 있다.

[0028] 또한 S30단계에서 2차 혼합 육수를 마련할 때 투입되는 고추가루 베이스의 다대기는, 해장국용 육수의 간을 적절한 수준으로 맞추는 양념 작용을 하므로, 나중에 해장국을 끓일 때에 별도의 소금이나 간장 등을 투입하지 않아도 무방하다. 물론 기호에 따라 이 다대기 양념을 해장국을 끓이는 과정이나 춰식 과정에 추가적으로 첨가할 수도 있다. 본 고추가루 베이스의 다대기에는, 부추당화액과 저염 발효 조미료를 함유하도록 제조되므로, 매운 맛과 함께 감칠맛이 배가되어 해장국의 풍미를 더 높인다. 본 다대기에는 고추가루 100중량부에 대해 부추당화액 10~20중량부를 투입하고, 저염 발효 조미료를 10중량부 미만 및 소량의 간장을 투입하여 준비하고, 그 외에도 마늘, 생강, 기타 향신료를 10중량부 미만의 범위로 적절히 가미하여 간과 향미를 맞추어준다.

[0029] 여기서 부추당화액은 엿기름액에 건조부추분말을 첨가하여 소정 온도로 졸여서 얻는다. 먼저 부추를 소금에 살짝 절여서 물과 함께 조리 용기에 넣고 50~70°C의 온도에서 5분 내외로 데치고, 데친 부추를 상온에서 자연 건조시켜 믹서기나 분쇄기로 3mm 내외 크기로 파쇄하여 건조부추분말을 준비한다. 준비되어 있는 엿기름액을 50~70°C의 온도로 데운 상태로 파쇄된 건조부추분말을 투입하고 3시간 이상을 졸여서 부추당화액을 얻는다.

[0030] 그리고 저염 발효 조미료는 발효쌀에 멸치 분말, 멸치액젓 및 다시마 가루를 혼합하여 형성된다. 발효쌀은 물에 불린 쌀을 증자하여 황국균을 투입하여 30~35°C의 온도 및 70~90%의 습도 환경에서 1~2일 동안 발효시켜 제조하고; 건조 상태의 다시마에 멸치 액젓과 멸치를 투입하여 50~70°C의 온도로 4시간 이상 볶아서 믹서기 또는 분쇄기로 파쇄하여 멸치/다시마 분말을 준비한다. 이와 같이 준비된 발효쌀과 멸치/다시마 분말을 혼합하여 상온 상태에서 발효시켜 믹서기 또는 분쇄기로 파쇄하여 저염 발효 조미료를 형성한다. 이때 저염 발효 조미료의 염도가 15% 내외가 되도록 투입되는 각 재료의 함량을 조절할 수 있으며, 저염으로 다량의 당과 아미노산이 풍부하여 단맛과 감칠맛을 간직하여 최종 조리되는 해장국의 풍미감을 높일 수 있다.

[0031] 또한 S20단계에서 상기 소 선지는, 신선한 선지에 방아풀 성분과 식용 목초액 성분을 함유하도록 마련되는 것이 바람직하다.

[0032] 보다 구체적으로 소 선지를 마련하는 과정은, 신선한 선지에 방아풀 성분과 식용 목초액 성분을 함유하도록 처리하고, 처리된 소 선지를 익혀내는 과정은 국자로 둉어리로 띠내어 익히는 등의 일반적인 조리법에 따른다.

[0033] 방아풀은 꿀풀과에 속한 여러해살이풀로 다른 풀의 향기를 밀쳐낼 만큼 강한 향을 가졌다는 뜻에서 배초향(排草香)으로 명명된 식물을 가리킨다. 방아풀의 잎은 다양한 찌개나 전골류에 향신채로 넣기도 하며 깻잎처럼 잎 자체에 반죽을 입혀 전을 부치거나 튀겨 먹기도 하며, 독특한 향미에 의해 음식의 잡내나 비린내를 누그라뜨린다.

[0034] 한편 식용 목초액은 음식의 잡내나 비린내 제거에 효과적인 것으로 알려져 있는데, 특히 본 발명의 실시예에 따른 목초액은 식용에 적합하게 독성이 제거된 상태로 마련되어 미강과 황기를 혼합한 혼합물에 효모균 및 유산균과 같은 발효미생물을 접종하여 생성된 발효혼합물을 복합한 재료로 마련된다. 미강은 쌀눈과 호분층을 말하며, 레시친, 옥타코시놀, 오리자놀, 토코페롤 등 생리활성 물질을 다량 함유하는 것으로 알려져 있고, 미강이 가지는 생리활성은 중금속 해독 활성, 항콜레스테롤 활성, 피부미용 활성, 항고혈압 활성, 숙취해소 활성을 발휘한다. 그리고 황기는 황산화제, 항암, 항염, 항균 등 다양한 효능을 갖고 있다. 이에 따라 식용 목초액 복합 재료

는 음식의 비린내 제거 외에도 인체에 건강 효능을 발휘할 수 있다. 여기서 식용 목초액과 발효혼합물의 액상 부피 혼합비는 1:1 내지 10:1로 혼합하는 것이 바람직하며, 혼합 및 숙성하는 기간은 3~5일 전후가 바람직하다.

[0035] 본 발명의 실시예에서는 방아풀 성분과 식용 목초액 성분의 복합 작용에 의해 소 선지 특유의 잡내나 비린내 제거에 더욱 효과적이다. 이와 같은 방아풀 및 식용 목초액 성분의 잡내나 비린내 제거 효과는, 소 선지 뿐만 아니라, 본 발명의 실시예에 따른 소 부위별 수육이나 소 내장 수육의 제조과정에도 마찬가지로 채용될 수 있다. 따라서 해장국용 육수를 제조하는 과정의 1차 혼합 육수를 마련하는 과정에 방아풀 성분과 식용 목초액 성분을 투입할 경우, 소의 각 부위 육류와 소 내장류, 소 뼈 등이 우러나면서 발생하는 잡내나 비린내 제거에도 효과적 이므로, 1차 혼합 육수와, 1차 혼합 육수를 마련하면서 겹쳐낸 각 수육의 식감과 풍미를 더욱 증대할 수 있다.

[0036] 이와 같이 본 발명의 실시예에 따라 제조되는 소한마리탕, 즉 쇠고기의 거의 모든 부위를 포함하는 쇠고기 해장국은 여러가지 소 부위별 수육과 여러가지 소 내장 수육과 소 선지가 복합적으로 포함되므로, 해장국 한 그릇만으로 거의 소 한마리의 모든 부위를 맛볼 수 있어 영양학적 균형과 풍부한 식감을 살릴 수 있다.

[0037] 한편, S50단계의 상기 끓여낸 해장국에 다진 마늘 및 고추기름과 같은 양념 재료를 토펑하는 단계(S60)를 더 포함하는 것이 바람직하다.

[0039] 상기의 공정으로 제조된 본 발명의 소한마리탕(실시예)은 도 2의 조리 예와 같이 준비되며, 이를 시중의 일반 해장국(비교예: 선지 해장국)과 비교할 수 있도록, 두 가지 해장국을 20 내지 65세 연령의 총 50명에게 섭취하도록 하여 그 결과를 향, 맛, 외관(색상), 취식감의 기호도로 구분하여 관능검사를 하였다.

[0041] 실시예: 본 발명에 따라 제조한 소한마리탕

[0042] 먼저 해장국용 육수를 구성하는 재료로, 물 30kg; 소 부위별 고기, 내장 및 뼈의 혼합 육수 2.8kg; 고추가루 베이스 다대기 2kg; 배추 5kg; 무 2.5kg; 고추기름 250g; 대파 5kg을 준비하여, 상술과 같은 해장국용 육수 제조 과정에 따라 육수용 조리 용기로 끓인 다음 밀폐 용기에 옮겨 담고 냉각 및 숙성시켜 준비해 둔다.

[0043] 그리고 소한마리탕에 포함되는 재료는 50인분으로, 양지 수육 1kg, 차돌박이 수육 1kg, 아롱사태 수육 1kg, 깐양 수육 1kg, 소곱창 수육 1kg, 막내장 수육 500g, 오드레기(대동맥) 수육 500g을 각각 취식이 용이하게 썰어서 준비하고, 소정 크기로 썰어서 데친 배추 3.5kg, 잡내 및 비린내를 제거하고 익힌 소 선지 6.5kg을 별도 용기에 준비한다. 여기서 각 소 부위별 수육 및 소 내장 수육을 끓여내고 남은 육수를 해장국용 육수 제조 과정의 1차 혼합 육수로 이용하였고, 위와 같이 냉각 및 숙성된 해장국용 육수는 1인분에 400g 분량을 사용한다.

[0044] 이와 같이 준비된 재료를 상술의 소한마리탕 제조방법의 공정에 따라 조리 용기에 담고 해장국용 육수를 부어 1인분씩 끓여낸 뒤 고추기름과, 다진마늘을 토펑하여 식탁에 올린다.

[0046] 비교예: 일반 선지 해장국

[0047] 조리 용기에 준비된 사골 육수 400g, 된장 50g을 넣어 끓이고, 콩나물 150g, 우거지 200g, 마늘 20g, 대파 35g, 고추장 15g을 넣고 한 번 끓여내고, 미리 준비된 익힌 선지를 3~4덩이 정도(대략 150g 내외) 투입하여 끓이다가 간장과 소금으로 간을 하여 선지 해장국을 1인분씩 준비한다.

[0049] 이때 상기 관능검사의 평점은 1(대단히 나쁨), 2(매우 나쁨), 3(나쁨), 4(약간 나쁨), 5(좋지도 나쁘지도 않음), 6(약간 좋음), 7(좋음), 8(매우 좋음), 9점(대단히 좋음)으로 매기도록 하는 9점 척도법을 사용하였으며, 그 결과는 아래와 같다.

표 1

실시예 및 비교예의 관능검사

	실시예	비교예
향	7.1	6.5
맛	8.1	6.5
외관	7.8	6.2
취식감	8.2	7.0
합계(평균)	7.8	6.4

[0051] 상기한 바와 같이, 본 발명에 따른 소한마리탕은 기존의 선지 해장국에 비하여 향, 맛, 외관(색상), 취식감이

더 우수한 것을 확인할 수 있었다.

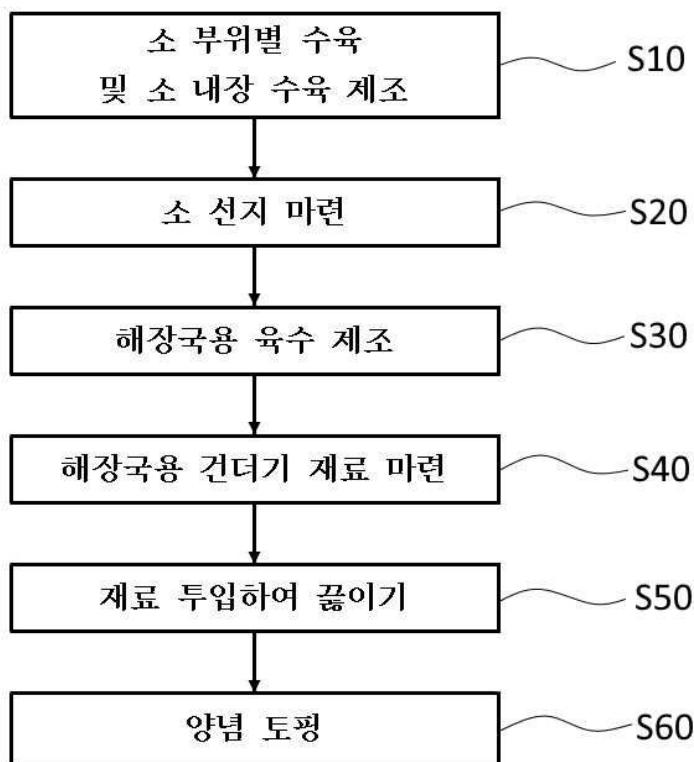
- [0052] 상술한 바와 같이 본 발명은 비록 한정된 실시예에 의해 설명되었으나, 본 발명은 이것에 한정되지 않으며 본 발명이 속하는 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자에 의해 본 발명의 기술사상과 아래에 기재될 특허청구범위의 균등범위 내에서 다양한 수정 및 변형이 가능함은 물론이다.

부호의 설명

100: 조리된 쇠고기 해장국 즉 소한마리탕

도면

도면1



도면2



100