

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2017-0093416 (43) 공개일자 2017년08월16일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 13/30 (2016.01) A23L 13/20 (2016.01) A23L 17/00 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01) A23L 7/109 (2016.01)	(71) 출원인 배영웅 서울특별시 노원구 동일로174길 9-56 ,102호(공릉동)	
(52) CPC특허분류 A23L 13/30 (2016.08) A23L 13/20 (2016.08)	(72) 발명자 배영웅 서울특별시 노원구 동일로174길 9-56 ,102호(공릉동)	
(21) 출원번호 10-2016-0014781	(74) 대리인 윤동열	
(22) 출원일자 2016년02월05일 심사청구일자 2016년02월05일		

전체 청구항 수 : 총 17 항

(54) 발명의 명칭 **면류 음식용 부재료, 부재료세트, 및 이의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 면류 음식에 사용되는 부재료인 육수, 양념장, 코다리회 및 이들의 제조방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로는 면류 음식에 사용되는 육수, 양념장, 및 코다리회의 제조방법과, 그 방법으로 제조된 육수, 양념장, 및 코다리회 중 어느 하나 이상을 포함하는 면류 음식 제조용 부재료 세트에 관한 것이다.

본 발명에 따른 제조방법으로 만든 면류 음식에 사용되는 육수는 사골과 양지, 우족을 시간차를 두고 우려내어 맛이 진하다. 또한, 본 발명에 따른 제조방법으로 만든 면류 음식에 사용되는 양념장은, 상기 육수를 사용하여 만들어져 감칠맛이 있고, 물엿 대신 순무발효액을 사용하여, 비빔냉면에 사용할 때 쉽게 비벼지고, 향미와 식감이 좋으며, 양념장의 빛깔이 좋아 보이는 효과가 있다. 또한, 본 발명에 따른 제조방법으로 만든 면류 음식에 사용되는 코다리회 역시 상기 육수 및 상기 순무발효액을 포함하는 양념장을 사용하여 버무려지므로, 코다리회의 식감과 맛을 더욱 풍부하게 살림과 동시에, 빛깔이 좋아 보이도록 하는 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 17/00 (2016.08)

A23L 23/00 (2016.08)

A23L 7/109 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

하기 단계를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 육수의 제조방법:

- (a) 사골과 양지를 각각 따로 찬물에 담가 핏물을 제거한 후, 다시 각각을 따로 80~120℃의 열수에 담가 뒤집으면서 기름기를 제거하는 단계;
- (b) 상기 (a) 단계에서 얻어진 사골을 끓는 물에 넣고 끓이는 단계로서, 사골을 넣고 1시간 45분~2시간 15분 경과 후, 상기 (a) 단계에서 얻어진 양지를 추가로 넣고 총 3시간 30분~5시간 동안 끓여 육수를 얻는 단계;
- (c) 상기 (b) 단계에서 얻어진 육수에, 무, 양파, 대파, 감초, 통마늘, 통생강, 고추씨, 및 건고추를 포함하는 삼베망을 넣고 15~30분 동안 더 끓이는 단계; 및
- (d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 육수에서 사골 및 양지를 건져내고 간장 및 소금을 추가하여 더 끓임으로써 육수 원액을 얻는 단계.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 (b) 단계에서 사골을 넣을 때 우족을 함께 넣어 끓이는 것을 특징으로 하는, 육수의 제조방법.

청구항 3

제2항에 있어서, 상기 (b) 단계의 사골, 양지, 및 우족의 함량은 물 100~150 중량부에 대하여, 사골 30~40 중량부, 양지 10~20 중량부, 및 우족 10~20 중량부인 것을 특징으로 하는, 육수의 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 (d) 단계에서 얻어지는 육수 원액의 부피는 상기 (c) 단계에서 얻어진 육수의 80~90%인 것을 특징으로 하는, 육수의 제조방법.

청구항 5

제1항에 있어서, 상기 (d) 단계에서 얻어진 육수 원액을 냉장 보관한 후에, 물과 상기 육수 원액의 부피비가 12:2가 되도록 물을 첨가하고, 황설탕, 미원, 포도당, 식초, 구연산, 및 사이다를 더 첨가하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는, 육수의 제조방법.

청구항 6

하기 단계를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 양념장의 제조방법:

- (a) 마늘, 생강, 배, 및 양파를 함께 갈아서 혼합한 혼합물을 준비하는 단계;
- (b) 간장, 설탕, 순무발효액, 후추, 소주, 소금, 고운고춧가루, 및 청양고춧가루를 혼합한 혼합물을 준비하는 단계;
- (c) 상기 제5항의 방법으로 얻어진 육수에, 상기 (a) 단계의 혼합물 및 상기 (b) 단계의 혼합물을 넣고 혼합하는 단계; 및
- (d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 혼합물을 20~40분 동안 실온에서 숙성시키고, 약 4℃의 냉장 상태에서 다시 1일 내지 3일간 숙성시켜 양념장을 얻는 단계.

청구항 7

제6항에 있어서, 상기 (d) 단계에서 얻어진 양념장에 쪽파를 썰어 넣는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는, 양념장의 제조방법.

청구항 8

제6항에 있어서, 상기 (b) 단계의 순무발효액은 순무와 백설탕을 1:0.7~1:1의 중량비로 혼합하고, 15~30℃의 온도에서 90 내지 120일 동안 발효시켜 얻어지는 것을 특징으로 하는, 양념장의 제조방법.

청구항 9

제8항에 있어서, 상기 순무발효액은 순무에, 도라지 뿌리, 콩나물, 또는 도라지 뿌리 및 콩나물을 더 추가한 후 발효시켜 얻어지는 것을 특징으로 하는, 양념장의 제조방법.

청구항 10

제6항에 있어서, 상기 (c) 단계에서 얻어지는 혼합물은, 상기 옥수 5~7 중량부에 대하여, 상기 (a) 단계의 혼합물 10~30 중량부, 및 상기 (b) 단계의 혼합물 20~40 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는, 양념장의 제조방법.

청구항 11

제6항에 있어서, 상기 (b) 단계의 혼합물은, 순무발효액 100 중량부에 대하여, 상기 간장은 40~60 중량부, 상기 설탕은 50~70 중량부, 상기 고운고춧가루는 40~60 중량부, 및 상기 청양고춧가루는 5~15 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는, 양념장의 제조방법.

청구항 12

하기 단계를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 코다리회의 제조방법:

(a) 냉동 코다리채에, 간장, 식용빙초산, 및 제5항의 방법으로 얻어진 옥수를 첨가하고 해동시키는 단계;

(b) 상기 (a) 단계에서 생성된 수분을 제거하는 단계;

(c) 상기 (b) 단계에서 수분이 제거된 코다리채를, 황설탕, 순무발효액, 고춧가루, 후추, 및 참기름을 포함하는 양념으로 버무려 코다리회를 얻는 단계; 및

(d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 코다리회를 약 4℃의 냉장 상태에서 1일 내지 3일간 숙성시키는 단계.

청구항 13

제12항에 있어서, 상기 (a) 단계는, 냉동 코다리채 40~60 중량부에 대하여, 상기 간장을 1~5 중량부, 식용빙초산을 0.5~2 중량부, 옥수를 0.5~2 중량부로 첨가하는 것을 특징으로 하는, 양념장의 제조방법.

청구항 14

제12항에 있어서, 상기 (c) 단계의 양념은, 황설탕 20~40 중량부, 순무발효액 10~30 중량부, 고춧가루 20~40 중량부, 및 참기름 5~15 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는, 코다리회의 제조방법.

청구항 15

제12항에 있어서, 상기 (c) 단계의 순무발효액은 순무와 백설탕을 1:0.7~1:1의 중량비로 혼합하고, 15~30℃의 온도에서 90 내지 120일 동안 발효시켜 얻어지는 것을 특징으로 하는, 코다리회의 제조방법.

청구항 16

제1항 내지 제5항 중 어느 한 항의 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 옥수, 제6항 내지 제11항 중 어느 한 항의 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 양념장, 및 제12항 내지 제15항 중 어느 한 항의 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 코다리회 중 어느 하나 이상을 포함하는, 면류 음식 제조용 부재료 세트.

청구항 17

제16항에 있어서, 상기 면류 음식은 냉면인 것을 특징으로 하는, 면류 음식 제조용 부재료 세트.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 면류 음식에 사용되는 부재료인 옥수, 양념장, 코다리회 및 이들의 제조방법에 관한 것으로, 보다 구체적으로는 면류 음식에 사용되는 옥수, 양념장, 및 코다리회의 제조방법과, 그 방법으로 제조된 옥수, 양념장, 및 코다리회 중 어느 하나 이상을 포함하는 면류 음식 제조용 부재료 세트에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 냉면은 한국 고유의 음식이며, 기록에 의하면 조선시대부터 즐겨 먹은 음식으로 추측된다. 냉면은 크게 평양냉면과 함흥냉면으로 나뉜다. 평양냉면은 메밀가루에 녹말을 약간 섞어 반죽하여 국수를 만들어 건져서 큰 대접에 담고, 편육, 쇠고기 볶음, 오이채, 배채, 삶은 달걀 등의 곁들을 얹어 놓는다. 국수에는 쇠고기, 닭고기, 꿩고기로 만든 옥수나 동치미국물을 미리 차게 식혀 두었다가 가만히 부은 후, 식초와 겨자를 곁들여 먹는다. 또, 함경도 지방에서 발달한 함흥냉면은 그 고장에서 많이 나는 감자녹말로 만드는데, 면이 질기고 오들오들하며 싱싱한 가자미나 홍어와 같은 생선으로 회를 쳐 고추장으로 양념하여 비벼 먹는다. 추운 겨울철에도 따뜻한 온돌에서 속까지 시원한 평양냉면과 얼얼하고 쫄깃쫄깃한 함흥냉면을 즐겨 먹던 북쪽의 음식문화는 6·25 전쟁 후 남쪽에서도 널리 애용되어 지금은 여름철에 많이 찾는 음식이 되었다.

[0003] 일반적으로 물냉면에 사용되는 냉면의 옥수는 양지머리 또는 사태와 같은 소고기를 대파, 마늘, 간장, 소금 등과 함께 우려냄으로써 만들어지고, 여기에 동치미국물을 섞기도 한다. 또한, 일반적으로 비빔냉면에 사용되는 양념장(다대기)은, 고춧가루 또는 고추장, 다진마늘, 다진양파, 식초, 물엿 등을 혼합하여 만들어진단다.

[0004] 코다리는 내장을 뺀 명태를 반건조시킨 것으로, 지방 함량이 낮고, 명태를 완전 건조한 북어보다 촉촉하며 부드러운 식감을 가지고 있다. 코다리는 조림이나 튀김, 찜으로 많이 요리하며, 특히 코다리회는 양념으로 버무려져 비빔냉면에 함께 올려지기도 한다.

[0005] 본 발명자는, 소비자들의 기호도를 높일 수 있도록, 깊은 맛을 내는 냉면 옥수와, 식감과 맛이 좋아 냉면에 함께 곁들여질 수 있는 양념장 및 코다리회를 개발하고자 예의 노력한 결과, 본 발명을 완성하게 되었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명의 목적은, 면류 음식에 사용되는 옥수의 제조방법을 제공하는 데 있다.

[0007] 본 발명의 다른 목적은, 면류 음식에 사용되는 양념장의 제조방법을 제공하는 데 있다.

[0008] 본 발명의 또 다른 목적은, 면류 음식에 사용되는 코다리회의 제조방법을 제공하는 데 있다.

[0009] 본 발명의 또 다른 목적은, 상기 제조방법들로 제조된 옥수, 양념장, 및 코다리회 중 어느 하나 이상을 포함하는, 면류 음식 제조용 부재료 세트를 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0010] 상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 (a) 사골과 양지를 각각 따로 찬물에 담가 핏물을 제거한 후, 다시 각각을 따로 80~120℃의 열수에 담가 뒤집으면서 기름기를 제거하는 단계; (b) 상기 (a) 단계에서 얻어진 사골을 끓는 물에 넣고 끓이는 단계로서, 사골을 넣고 1시간 45분~2시간 15분 경과 후, 상기 (a) 단계에서 얻어진 양지를 추가로 넣고 총 3시간 30분~5시간 동안 끓여 옥수를 얻는 단계; (c) 상기 (b) 단계에서 얻어진 옥수에, 무, 양파, 대파, 감초, 통마늘, 통생강, 고추씨, 및 건고추를 포함하는 삼베망을 넣고 15~30분 동안 더 끓이는 단계; 및 (d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 옥수에서 사골 및 양지를 건져내고 간장 및 소금을 추가하여 더 끓임으로써 옥수 원액을 얻는 단계;를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 옥수의 제조방법을 제공한다.

[0011] 또한, 본 발명은 (a) 마늘, 생강, 배, 및 양파를 함께 갈아서 혼합한 혼합물을 준비하는 단계; (b) 간장, 설탕, 순무발효액, 후추, 소주, 소금, 고운고춧가루, 및 청양고춧가루를 혼합한 혼합물을 준비하는 단계; (c) 본 발명의 방법으로 얻어진 조미옥수에, 상기 (a) 단계의 혼합물 및 상기 (b) 단계의 혼합물을 넣고 혼합하는 단계; 및 (d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 혼합물을 20~40분 동안 실온에서 숙성시키고, 약 4℃의 냉장 상태에서 다시 1일 내지 3일간 숙성시켜 양념장을 얻는 단계;를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 양념장의 제조방법을 제공한다.

[0012] 또한, 본 발명은 (a) 냉동 코다리체에, 간장, 식용빙초산, 및 본 발명의 방법으로 얻어진 조미옥수를 첨가하고

해동시키는 단계; (b) 상기 (a) 단계에서 생성된 수분을 제거하는 단계; (c) 상기 (b) 단계에서 수분이 제거된 코다리채를, 황설탕, 순무발효액, 고춧가루, 후추, 및 참기름을 포함하는 양념으로 버무려 코다리를 얻는 단계; 및 (d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 코다리를 약 4℃의 냉장 상태에서 1일 내지 3일간 숙성시키는 단계를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 코다리의 제조방법에 관한 것이다.

[0013] 또한, 본 발명은 상기 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 육수(또는 조미육수), 상기 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 양념장, 및 상기 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 코다리회 중 어느 하나 이상을 포함하는, 면류 음식 제조용 부재료 세트를 제공한다.

발명의 효과

[0014] 본 발명에 따른 제조방법으로 만든 면류 음식에 사용되는 육수는 사골과 양지, 우족을 시간차를 두고 우려내어 맛이 진하다. 또한, 본 발명에 따른 제조방법으로 만든 면류 음식에 사용되는 양념장은, 상기 육수를 사용하여 만들어져 감칠맛이 있고, 물엿 대신 순무발효액을 사용하여, 비빔냉면에 사용할 때 쉽게 비벼지고, 향미와 식감이 좋으며, 양념장의 빛깔이 좋아 보이는 효과가 있다. 또한, 본 발명에 따른 제조방법으로 만든 면류 음식에 사용되는 코다리회 역시 상기 육수 및 상기 순무발효액을 포함하는 양념장을 사용하여 버무리므로, 코다리회의 식감과 맛을 더욱 풍부하게 살림과 동시에, 빛깔이 좋아 보이도록 하는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 다른 식으로 정의되지 않는 한, 본 명세서에서 사용된 모든 용어들은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 숙련된 전문가에 의해서 통상적으로 이해되는 것과 동일한 의미를 가진다. 일반적으로, 본 명세서에서 사용된 명명법은 본 기술 분야에서 잘 알려져 있고 통상적으로 사용되는 것이다.

[0016] 이하, 본 발명에 대하여 보다 구체적으로 설명한다.

[0017] <본 발명에 따른 육수의 제조방법>

[0018] 본 발명은 일 관점에서, (a) 사골과 양지를 각각 따로 찬물에 담가 핏물을 제거한 후, 다시 각각을 따로 80~120℃, 바람직하게는 90~100℃의 열수에 담가 뒤집으면서 기름기를 제거하는 단계; (b) 상기 (a) 단계에서 얻어진 사골을 끓는 물에 넣고 끓이는 단계로서, 사골을 넣고 1시간 45분~2시간 15분 경과 후, 상기 (a) 단계에서 얻어진 양지를 추가로 넣고 총 3시간 30분~5시간 동안 끓여 육수를 얻는 단계; (c) 상기 (b) 단계에서 얻어진 육수에, 무, 양파, 대파, 감초, 통마늘, 통생강, 고추씨, 및 건고추를 포함하는 삼베망을 넣고 15~30분 동안 더 끓이는 단계; 및 (d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 육수에서 사골 및 양지를 건져내고 간장 및 소금을 추가하여 더 끓임으로써 육수 원액을 얻는 단계;를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 육수의 제조방법에 관한 것이다. 상기 면류 음식은 어떤 것이든 가능하나, 바람직하게는 냉면이며, 더욱 바람직하게는 물냉면이다.

[0019] 본 발명에 따른 육수의 제조방법은, 사골과 양지(“양지고기”를 의미하며, 이하에서는 “양지”라고 한다)를 동시에 넣어 우려내지 않고, 투입 시간에 차이를 두고 우려내는 데 특징이 있다. 사골과 양지를 동시에 우려내는 경우, 양지의 구수한 맛이 없어질 수 있으며, 텁텁해질 수 있다. 사골 및 양지는 한우 암소의 것을 사용하는 것이 바람직하다. 또한, 상기 (b) 단계에서 사골을 넣을 때 우족을 함께 넣어 끓임으로써 풍미를 더하고 영양을 풍부하게 하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0020] 상기 양지로는 바람직하게는 양지머리, 차돌박이, 치마살 등이 사용될 수 있으나, 반드시 이에 한정되는 것은 아니다. 양지는 육질이 치밀하고 단단하여 오랜 시간에 걸쳐 끓이는 조리법을 하면 국물이 진하게 우려나와 맛이 매우 좋다는 특징이 있다. 양지머리는 소 앞가슴에서 배 아래쪽에 이르는 양지의 한 부위인 차돌양지의 앞부위로, 소의 가슴에 붙은 뼈와 살을 말한다. 단단한 지방과 살로 뭉쳐져 있으며, 국거리용으로 적절한 부위이다. 차돌박이는 양지머리에 붙어 있는 황백색의 단단하고 기름진 고기로, 하얀 지방질이 근육 사이에 차돌처럼 박혀 있고 육질이 돌과 같다고 하여 붙여진 이름이다. 차돌박이는 얇게 썰어 구이용 돌판에 구워서 먹는 맛이 일품이고, 국물을 끓이면 가장 구수한 맛이 나는 부위이다. 또한, 치마살은 치마처럼 외측복벽을 덮고 있어 붙여진 이름으로, 엷진살과 붙어있는 부위이다. 육색은 그리 짙지 않은 진홍색으로 고기의 결이 다소 거칠어 보이지만, 근섬유의 굵기가 그다지 굵지 않아 육질이 부드럽다. 근육이 원통 모양의 다발을 이루고 있고, 같은 방향으로 펼쳐진 고깃결 사이로 지방이 잘 침착되어 있어 조화로운 맛을 내며, 육즙이 맛있고, 국물을 내는 요리에 적합하다.

[0021] 또한, 상기 사골은 사골 외에도 도가니뼈를 포함할 수 있다. 사골은 소의 네 다리에서 살코기를 발라낸 뼈로,

소 한 마리에서 8개의 사골이 생산된다. 좋은 사골은 뼈의 단면이 유백색이고 골밀도가 치밀하며, 특히 앞 사골이 몸의 체중을 버티기 때문에 뒷사골보다 골밀도가 높아 품질이 좋다. 사골에 다량 함유된 콜라겐은 골다공증을 예방한다. 사골은 주로 곰국을 끓일 때 쓰이며, 도가니뼈는 소의 무릎이나 발목의 연골부위로, 주로 도가니탕에 쓰인다.

- [0022] 상기 우족은 소의 무릎뼈 아래 발부위를 말하는 것으로, 진하고 깊은 국물과 쫄쫄한 고기를 함께 즐길 수 있는 부위이다. 우족을 이용하여 끓인 국물에는 단백질, 리진, 트레오닌, 발린, 메티오닌, 로이신 등의 필수 아미노산이 풍부하고, 지방산, 비타민 B1, B2, 칼슘, 마그네슘, 인, 철, 황산, 섬유소 등의 영양소가 많이 들어있으며, 물렁뼈에는 콜라겐이 많이 있어 끓이는 과정에서 걸쭉하게 우러나오게 된다. 콜라겐은 우족의 맛을 좌우할 뿐만 아니라, 생리 활성을 돕는 콘드로이친 성분이 황산과 함께 들어 있어 눈과 관절을 좋게 하고, 피부재생을 도우며 노화방지 및 골다공증에 도움을 준다.
- [0023] 본 발명에 있어서, 상기 (b) 단계의 사골, 양지, 및 우족의 함량은, 물 100~150 중량부, 바람직하게는 100~110 중량부에 대하여, 사골 30~40 중량부, 양지 10~20 중량부, 및 우족 10~20 중량부인 것을 특징으로 할 수 있다.
- [0024] 또한, 본 발명에 있어서, 상기 (d) 단계에서 얻어지는 육수 원액의 부피는 상기 (c) 단계에서 얻어진 육수의 80~90%인 것을 특징으로 할 수 있다. 상기 (c) 단계에서 얻어지는 육수는 용기(가마솥) 부피의 약 7부이고, 그 다음 (d) 단계에서 사골 및 양지를 건져내면 약 5부가 되며, 여기에 간장 및 소금을 추가하면 다시 약 7부가 되고, 더 가열하여 줄이면 6부가 되므로, (d) 단계의 육수 원액의 부피는 결과적으로 (c) 단계에서 얻어지는 육수 부피의 약 6/7, 즉 80~90%가 된다.
- [0025] 또한, 본 발명에 있어서, 상기 (d) 단계에서 얻어진 육수 원액(짬육수)을 냉장 보관한 후에, 물과 상기 육수 원액의 부피비가 12:2가 되도록 물을 첨가하고, 황설탕, 미원, 포도당, 식초, 구연산, 및 사이다를 더 첨가하여 “조미육수”를 얻는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다. 상기 조미육수는 면류 음식에 부어서 바로 먹을 수 있는 육수를 뜻하는 것으로, 상기 육수 원액(짬육수)을 물에 희석하고 황설탕 등의 부재료를 첨가함으로써 만들어진다. 제조된 조미육수는 얼린 후 갈아서 사용할 수도 있고, 얼리지 않고 냉장보관하여 사용할 수도 있다.
- [0026] <본 발명에 따른 양념장의 제조방법>
- [0027] 본 발명은 다른 관점에서, (a) 마늘, 생강, 배, 및 양파를 함께 갈아서 혼합한 혼합물을 준비하는 단계; (b) 간장, 설탕, 순무발효액, 후추, 소주, 소금, 고운고춧가루, 및 청양고춧가루를 혼합한 혼합물을 준비하는 단계; (c) 본 발명의 방법으로 얻어진 조미육수에, 상기 (a) 단계의 혼합물 및 상기 (b) 단계의 혼합물을 넣고 혼합하는 단계; 및 (d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 혼합물을 20~40분 동안 실온에서 숙성시키고, 약 4℃의 냉장 상태에서 다시 1일 내지 3일간 숙성시켜 양념장을 얻는 단계를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 양념장의 제조방법에 관한 것이다.
- [0028] 상기 (c) 단계에서 혼합되는 조미육수는, 마늘, 생강 등 상기 (a) 단계의 재료 및 (b) 단계의 재료들과 혼합되어 재료들을 삭힘으로써 감칠맛을 나게 하는 역할을 한다. 일반적으로, 재료를 삭히는 데에 사이다가 사용되기도 하나, 사이다의 탄산으로 인해 혼합된 재료, 특히 양파(또는 파)의 향취가 감소되어 풍미를 살리기 어렵다는 단점이 있다. 또한, 재료를 삭히는 데에 식용빙초산이 사용되기도 하나, 혼합된 재료 중 배의 향취를 변화시켜 쓴 맛이 나게 한다는 단점이 있다.
- [0029] 본 발명에 있어서, 상기 (d) 단계에서 얻어진 양념장에 쪽파를 썰어 넣는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다. 일반적인 면류, 특히 비빔냉면에 사용되는 양념장(다대기)의 경우, 처음 만들 때부터 쪽파를 썰어 넣어 다른 재료들과 함께 혼합하여 양념장을 만들지만, 본 발명에서는 양념장을 만들어 숙성시킨 후, 면류 음식에 사용하기 직전에 양념장에 쪽파를 썰어 넣음으로써 쪽파의 식감을 유지하는 것이 특징이다.
- [0030] 또한, 상기 (d) 단계에서, (c) 단계의 혼합물을 20~40분 동안 실온에서 숙성시키면 혼합물에 포함된 고춧가루가 함께 혼합된 액체성분을 흡수하여 불게 되는데, 지나치게 불어 양념장의 질감이 되면(즉, 수분이 적으면) 조미육수를 더 첨가할 수 있고, 이로써 양념장의 농도를 조절할 수 있다.
- [0031] 또한, 본 발명에 있어서, 상기 (b) 단계의 순무발효액은 순무와 백설탕을 1:0.7~1:1의 중량비, 바람직하게는 1:1의 중량비로 혼합하고, 15~30℃의 온도, 바람직하게는 25℃의 온도에서 90 내지 120일 동안 발효시켜 얻어지는 것을 특징으로 할 수 있다. 상기 순무는 무보다 크기가 작으며, 겉은 자주빛을 띠고, 속은 자주빛 또는 흰색인 것을 특징으로 한다. 생으로 깎아먹으면 배추 뿌리맛이 나며 맵고 고소하다. 순무의 품종으로는 소순무, 황순무, 비탄홍순무, 나가사끼적순무 등 20여 가지가 있으나, 우리나라에서는 강화순무가 널리 사용되며, 김치나

장아찌를 담글 때 많이 사용된다. 상기 순무발효액은, 잘게 채썬 순무와 설탕을 1:0.7~1:1의 중량비, 바람직하게는 1:1의 중량비로 혼합하여, 15~30℃의 온도, 바람직하게는 25℃의 온도에서 90~120일간 발효 시키면 순무에 함유되어 있던 수분이 밖으로 빠져나옴으로써 얻어지는데, 이 때 채썬 순무는 거의 다 녹아서 액상 부분과 혼합된 상태로 존재하게 되고, 본 발명에서 "순무발효액"이란 이러한 혼합물 전체를 의미한다. 양념장 제조시 일반적으로 사용되는 물엿 대신 상기 순무발효액을 사용하면, 물엿을 사용하는 경우보다 쉽게 비벼지고, 향미와 식감이 좋으며, 양념장의 빛깔이 좋아 보이는 효과가 있다. 또한, 순무발효액은 물엿 보다는 단맛이 약하기 때문에, 웰빙 식재료로서 적합하다.

[0032] 또한, 본 발명에 있어서, 상기 순무발효액은 순무에, 도라지 뿌리, 콩나물(바람직하게는, 콩나물 머리가 제거된 것), 또는 도라지 뿌리 및 콩나물을 더 추가하여 혼합한 후, 이 혼합물과 설탕을 1:0.7~1:1의 중량비, 바람직하게는 1:1의 중량비로 혼합하여, 15~30℃의 온도, 바람직하게는 25℃의 온도에서 90~120일간 발효시켜 얻어지는 것을 특징으로 할 수 있다. 도라지 뿌리는 순무와 식감이 비슷하여 순무의 풍미를 강화시키고, 콩나물은 개운한 맛을 부가하여 순무발효액의 맛을 풍부하게 한다. 상기 순무, 도라지 뿌리, 및 콩나물은 10:3:2의 중량비로 혼합되는 것이 가장 바람직하다.

[0033] 또한, 본 발명에 있어서, 상기 (c) 단계에서 얻어지는 혼합물은, 상기 조미육수 5~7 중량부에 대하여, 상기 (a) 단계의 혼합물 10~30 중량부, 및 상기 (b) 단계의 혼합물 20~40 중량부를 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다. 또한, (b) 단계의 혼합물은, 순무발효액 100 중량부에 대하여, 상기 간장은 40~60 중량부, 상기 백설탕은 50~70 중량부, 상기 고운고춧가루는 40~60 중량부, 상기 청양고춧가루는 5~15 중량부를 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0034] <본 발명에 따른 코다리회 제조방법>

[0035] 본 발명은 또 다른 관점에서, (a) 냉동 코다리채에, 간장, 식용빙초산, 및 본 발명의 방법으로 얻어진 조미육수를 첨가하고 해동시키는 단계; (b) 상기 (a) 단계에서 생성된 수분을 제거하는 단계; (c) 상기 (b) 단계에서 수분이 제거된 코다리채를, 황설탕, 순무발효액, 고춧가루, 후추, 및 참기름을 포함하는 양념으로 버무려 코다리회를 얻는 단계; 및 (d) 상기 (c) 단계에서 얻어진 코다리회를 약 4℃의 냉장 상태에서 1일 내지 3일간 숙성시키는 단계를 포함하는, 면류 음식에 사용되는 코다리회의 제조방법에 관한 것이다.

[0036] 상기 코다리는 내장을 뺀 명태를 반건조시킨 것으로, 지방 함량이 낮고 쫄깃한 식감을 갖는 것을 특징으로 한다. 냉동된 코다리채(동태포채)를 구입하여, 상기 (a) 단계의 간장, 식용빙초산, 및 본 발명의 조미육수로 해동시킬 수 있다. 상기 식용빙초산은 코다리채의 살이 쉽게 부서지지 않도록 하고, 간장 및 조미육수는 코다리채에 간이 뱉 수 있도록 한다. 여기에, 뉴슈가를 약간 첨가할 수 있다. 해동 후 남은 액체 성분은 상기 (b) 단계와 같이 제거하는 것이 바람직하다.

[0037] 본 발명에 있어서, 상기 (a) 단계는, 냉동 코다리채 40~60 중량부에 대하여, 상기 간장을 1~5 중량부, 식용빙초산을 0.5~2 중량부, 육수를 0.5~2 중량부로 첨가하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0038] 또한, 본 발명에 있어서, 상기 (c) 단계의 양념은, 황설탕 20~40 중량부, 순무발효액 10~30 중량부, 고춧가루 20~40 중량부, 및 참기름 5~15 중량부를 포함하는 것을 특징으로 할 수 있다. 상기 순무발효액은 본 발명에 따른 면류 음식에 사용되는 양념장에 포함되는 순무발효액과 동일하게, 순무와 백설탕을 1:0.7~1:1의 중량비, 바람직하게는 1:1의 중량비로 혼합하고, 15~30℃의 온도, 바람직하게는 25℃의 온도에서 90 내지 120일 동안 발효시켜 얻어지는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0039] <본 발명에 따른 면류 음식 제조용 부재료 세트>

[0040] 본 발명은 또 다른 관점에서, 상기 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 육수, 상기 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 양념장, 및 상기 방법으로 제조된 면류 음식에 사용되는 코다리회 중 어느 하나 이상을 포함하는, 면류 음식, 바람직하게는 냉면 제조용 부재료 세트에 관한 것이다. 상기 면류 음식의 면 종류는 특별히 한정되지 않으나, 냉면에 주로 사용되는 메밀국수를 사용하는 것이 바람직하다.

[0041] 또한, 상기 면류 음식 제조용 부재료 세트에 포함된 육수, 양념장, 및 코다리회는 유통이 편리하도록 각각 멸균 등의 과정을 거친 후 가공될 수 있으며, 용기 등에 포장되어 포함될 수 있다. 멸균방법, 가공방법, 및 용기의 선택은 본 발명이 속한 분야에서 통상적으로 사용되는 방법이면 어떤 것이든 가능하다.

[0042] 본 발명에 따른 면류 음식 제조용 부재료 세트에 포함된 육수를 물냉면 제조에 사용할 경우에는, 면이 담길 정도로 충분히 부어 사용하고, 비빔냉면 제조에 사용할 경우에는, 면이 반 이하로 잠길 정도로만 부어 사용할 수

있다. 또한, 본 발명에 따른 면류 음식 제조용 부재료 세트에 포함된 양념장은 비빔냉면 제조시 면 위에 기호에 따라 적당한 양을 올려 사용하는 것이 바람직하며, 본 발명에 따른 면류 음식 제조용 부재료 세트에 포함된 코다리회도 비빔냉면 제조시 면 위에 상기 양념장과 함께 올려 사용하는 것이 바람직하다.

[0043] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명하고자 한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 예시하기 위한 것으로, 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되는 것으로 해석되지 않는 것은 당업계에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 자명할 것이다. 따라서 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항들과 그것들의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.

[0044] **[실시예 1] 본 발명에 따른 냉면 육수 원액(짬육수) 및 조미육수의 제조**

[0045] 물냉면 육수로 사용되거나 비빔냉면 양념장 제조시 사용될 수 있는 육수 원액을 다음과 같은 방법으로 제조하였다.

[0046] 먼저, 찬물에 한우암소 사골 40kg, 한우 차돌양지 10kg, 우족 10kg을 각각 따로 찬물에 담가 1일간 방치하여 핏물을 제거하였다. 그 다음, 100℃의 열수에 사골, 차돌양지, 및 우족을 각각 넣고 한 번씩 뒤집어서 기름기를 제거하였다.

[0047] 그 다음, 500인용 가마솥(150L)에 물을 7부(약 105L) 넣어 36개짜리 송곳날 버너로 가열하고, 끓기 시작하면 핏물 및 기름기가 제거된 사골 40kg 및 우족 10kg을 넣고 계속 끓이다가, 2시간 후, 핏물 및 기름기가 제거된 차돌양지 10kg을 추가하고, 2시간 10분간 더 끓였다. 끓이면서 생기는 기름기는 계속 제거해 주었다.

[0048] 그 다음, 무 1개(900g~1.5kg), 양파 3개(개당 200~250g), 대파 1 1/2단(약 1kg), 감초 10개(약 30g), 통마늘 1kg, 통생강 450g, 고추씨 1공기(약 100g) 및 건고추 300g를 삼베 망에 넣고 봉하여, 육수가 우러난 가마솥에 투입하고 15분을 끓인 후, 뒤집어서 15분을 더 끓였다.

[0049] 그 다음, 사골, 양지, 및 우족을 가마솥에서 건져내어 5부(약 75L) 정도가 된 육수에, 삼화국간장 2통(26kg), 굵은소금(대) 15국자(약 4.5kg)를 추가하여 7부(약 105L)가 되도록 한 후, 30분간 더 끓임으로써 졸였다. 그 결과, 6부(약 90L)의 냉면 육수 원액(냉면 짬육수)을 얻었다.

[0050] 그 다음, 상기 냉면 육수 원액 2L에 물을 12L 가한 후, 황설탕 1kg, 포도당(구입처: 대상(주)) 1.5kg, 2배식초 1/2 맥주컵(약 180g), 구연산 1/2술, 사이다(1.8L) 1병, 및 얼음 슬라이스를 더 첨가한 후 혼합함으로써 냉면 조미육수(찬 육수)를 얻었다.

[0051] **[비교예 1] 일반적인 냉면 육수 원액(짬육수) 및 조미육수의 제조**

[0052] 실시예 1에 대한 비교예로서, 일반적으로 널리 사용되는 냉면 육수 원액을 제조하기 위해, 한우암소 사골 40kg과 한우 차돌양지 10kg을 찬물에 담가 1일간 방치하여 핏물을 제거하였다. 그 다음, 100℃의 열수에 상기 사골 및 차돌양지를 넣고 한 번씩 뒤집어서 기름기를 제거하였다.

[0053] 그 다음, 500인용 가마솥(150L)에 물을 7부(약 105L) 넣어 36개짜리 송곳날 버너로 가열하고, 끓기 시작하면 핏물 및 기름기가 제거된 사골 40kg과 차돌양지 10kg을 동시에 넣고, 4시간 10분간 끓였다. 끓이면서 생기는 기름기는 계속 제거해 주었다.

[0054] 그 다음부터는 실시예 1에서와 동일한 방법으로, 야채가 든 삼베망을 우려낸 후, 국간장과 굵은소금을 추가하여 졸임으로써 6부(약 90L)의 냉면 육수 원액(냉면 짬육수)을 얻었고, 이를 이용하여 실시예 1에서와 동일한 방법으로 냉면 조미육수를 제조하였다.

[0055] 실시예 1의 육수와 비교예 1의 육수의 차이점은 하기 표 1와 같다.

표 1

	실시예 1	비교예 1
우족 투입여부	0	X
고기 투입시간	사골 및 우족을 동시에 넣고 2시간 동안 끓이다가, 양지를 넣고 2시간 10분 동안 더 끓임	사골 및 양지를 동시에 넣고 4시간 10분간 끓임

[0057] **[실시예 2] 본 발명에 따른 냉면 양념장(다대기)의 제조**

- [0058] **[실시예 2-1]**
- [0059] 냉면에 사용되는 양념장, 특히 비빔냉면 다대기로 사용되는 양념장을 다음과 같은 방법으로 제조하였다.
- [0060] 먼저, 실시예 1에서 제조된 냉면 조미육수 6.4kg를 준비하고, 그 외 재료로서 진간장 4.8kg, 백설탕 6kg, 순무 발효액 10kg, 후추 2술(약 10g), 소주 2병(약 720g), 고운소금 480g, 고운고춧가루 4.6kg, 청양고춧가루 1kg, 통마늘 4.4kg, 통생강 600g, 배 8.8kg, 및 양파 8.8kg을 준비하였다. 이 때, 통마늘, 통생강, 배, 및 양파는 모두 갈아서 준비하였다. 특히, 상기 순무발효액은 강화순무 150kg을 잘게 채썰어 백설탕 150kg을 혼합하고, 실온에서 100일 동안 발효시킨 것을 사용하였다.
- [0061] 또한, 쪽파는 껍질을 까고 물에 행군 뒤, 소쿠리에 넣고 1시간 수분제거 하여 칼로 송송 썰어 봉지에 담아 공기를 제거한 후, 냉장보관하여 준비하였다.
- [0062] 그 다음, 쪽파를 제외한 상기 재료들을 모두 곱고루 혼합하고, 30분간 숙성시킨 후, 양념장이 살짝 흐를 수 있을 정도의 질감이 되도록 조미육수를 약간 첨가함으로써 농도를 조절하고, 110L 통에 담아 냉장고에 보관하여 1일간 숙성시킴으로써 냉면(비빔냉면) 양념장을 얻었다.
- [0063] 1/2 바트(바닥이 얇고 평평한 사각형의 사기그릇) 1통에 상기 숙성된 양념장을 덜어 쓸 때마다, 상기 준비된 쪽파는 500g씩 섞어 사용하였다.
- [0064] **[실시예 2-2]**
- [0065] 상기 실시예 2-1에서 순무발효액 제조시 강화순무 150kg 대신, 강화순무 100kg 및 도라지 뿌리 50kg을 백설탕 150kg와 혼합하여 발효시킨 것 외에는 모든 조건을 동일하게 하여 양념장을 제조하였다.
- [0066] **[실시예 2-3]**
- [0067] 상기 실시예 2-1에서 순무발효액 제조시 강화순무 150kg 대신, 강화순무 100kg, 도라지 뿌리 25kg, 및 콩나물(콩나물 머리가 제거된 것) 25kg을 백설탕 150kg와 혼합하여 발효시킨 것 외에는 모든 조건을 동일하게 하여 양념장을 제조하였다.
- [0068] **[실시예 2-4]**
- [0069] 상기 실시예 2-1에서 순무발효액 제조시 강화순무 150kg 대신, 강화순무 100kg, 도라지 뿌리 30kg, 및 콩나물(콩나물 머리가 제거된 것) 20kg을 백설탕 150kg와 혼합하여 발효시킨 것 외에는 모든 조건을 동일하게 하여 양념장을 제조하였다.
- [0070] **[비교예 2] 일반적인 냉면 양념장(다대기)의 제조**
- [0071] 실시예 2에 대한 비교예로서, 일반적으로 널리 사용되는 냉면 양념장을 제조하기 위해 먼저, 조미육수 대신 사이다 6.4kg를 준비하고, 그 외 재료로서 진간장 4.8kg, 백설탕 6kg, 물엿 10.5kg, 후추 2술(약 10g), 소주 2병(약 720g), 고운소금 480g, 고운고춧가루 4.6kg, 청양고춧가루 1kg, 통마늘 4.4kg, 통생강 600g, 배 8.8kg, 및 양파 8.8kg을 준비하였다. 이 때, 통마늘, 통생강, 배, 및 양파는 모두 갈아서 준비하였다. 쪽파는 껍질을 까고 물에 행군 뒤, 소쿠리에 넣고 1시간 수분제거 하여 칼로 송송 썰어 봉지에 담아 공기를 제거한 후, 냉장보관하여 준비하였다.
- [0072] 그 다음, 쪽파를 포함한 상기 재료들을 모두 곱고루 혼합하고, 30분간 숙성시킨 후, 양념장이 살짝 흐를 수 있을 정도의 질감이 되도록 조미육수를 약간 첨가함으로써 농도를 조절하고, 110L 통에 담아 냉장고에 보관하여 1일간 숙성시킴으로써 냉면(비빔냉면) 양념장을 얻었다.
- [0073] 실시예 2-1, 2-2, 2-3, 2-4의 양념장과 비교예 2의 양념장의 차이점은 하기 표 2와 같다.

표 2

양념장 구성성분		실시예 2				비교예 2
		실시예 2-1	실시예 2-2	실시예 2-3	실시예 2-4	
조미육수		0	0	0	0	X
순무발효액 (중량부)	순무	0	0	0(10)	0(10)	X
	도라지 뿌리	X	0	0(2.5)	0(3)	
	콩나물	X	X	0(2.5)	0(2)	
물엿		X	X	X	X	0

[0075] [실시예 3] 본 발명에 따른 냉면 코다리회의 제조

[0076] 냉면, 특히 비빔냉면에 올려지는 양념 코다리회를 다음과 같은 방법으로 제조하였다.

[0077] 먼저, 시중에 판매하는 냉동 코다리채(동태포채) 20kg에, 삼화국간장 4 맥주컵(약 800g), 식용빙초산 1 맥주컵(약 360g), 실시예 1의 조미육수(400g) 및 뉴슈가 20g을 넣고, 코다리채가 녹으면서 간이 났을 수 있도록 가끔씩 살짝 뒤적여 주었다. 냉동된 코다리채가 다 녹으면, 코다리 살이 깨지지 않도록 조심히 소쿠리에 옮겨 받친 뒤, 총 3시간 동안 물기를 제거했다.

[0078] 그 다음, 황설탕 720g, 강화순무발효액 480g, 고춧가루 720g, 후추 1술(약 5g), 참기름 200g을 혼합하여 양념을 준비하여, 상기 물기가 제거된 코다리에 버무린 다음, 1일간 냉장보관 함으로써 숙성시켰다. 상기 순무발효액은 실시예 2-1에서와 동일한 것을 사용하였다.

[0079] [비교예 3] 일반적인 냉면 코다리회의 제조

[0080] 실시예 3의 비교예로서, 일반적으로 비빔냉면에 올려지는 양념 코다리회를 다음과 같은 방법으로 제조하였다.

[0081] 먼저, 시중에 판매하는 냉동 코다리채(동태포채) 20kg에, 삼화국간장 6 맥주컵(약 1.2kg), 식용빙초산 1 맥주컵(약 360g), 및 뉴슈가 40g을 넣고, 코다리채가 녹으면서 간이 났을 수 있도록 가끔씩 살짝 뒤적여 주었다. 냉동된 코다리채가 다 녹으면, 코다리 살이 부서지지 않도록 조심히 소쿠리에 옮겨 받친 뒤, 총 3시간 동안 물기를 제거했다.

[0082] 그 다음, 황설탕 720g, 물엿 504g, 고춧가루 720g, 후추 1술(약 5g), 참기름 200g을 혼합하여 양념을 준비하여, 상기 물기가 제거된 코다리에 버무린 다음, 1일간 냉장보관 함으로써 숙성시켰다.

[0083] 실시예 3의 코다리회와 비교예 3의 코다리회의 차이점은 하기 표 3과 같다.

표 3

	실시예 3	비교예 3
조미육수로 해동여부	0	X
양념장에 순무발효액 첨가여부	0	X
양념장에 물엿 첨가여부	X	0

[0085] [시험예] 관능시험

[0086] 상기 실시예 1 및 비교예 1의 냉면 육수를 이용하여 물냉면을 제조하고, 실시예 2 및 비교예 2의 양념장과, 실시예 3 및 비교예 3의 코다리회를 이용하여 비빔냉면을 제조한 후, 각 물냉면 또는 비빔냉면에 포함된 육수, 양념장, 코다리회에 대한 관능시험을 수행하였다. 훈련된 패널 10명을 선정하여 외관, 향, 색, 맛, 식감(식감은 양념장 및 코다리회에 대해서만 평가), 냉면에 적용했을 경우 잘 비벼지는 정도(양념장에 대해서만 평가), 및 종합적 기호도를 10점 척도법에 의해 평가하도록 하였다. 각 항목마다 얻어진 점수의 평균을 구하여 하기 표 4에 나타내었다.

표 4

평가항목	육수		양념장					코다리회	
	실시예1	비교예1	실시예2-1	실시예2-2	실시예2-3	실시예2-4	비교예2	실시예3	비교예3
외관	7.9	7.7	8.4	8.2	8.3	8.3	8.4	8.5	8.7
향	6.3	6.6	8.0	7.8	7.6	7.7	7.5	8.8	8.3
색	7.9	7.8	8.6	8.5	8.8	8.8	8.1	7.9	6.4
맛	9.2	8.3	8.2	8.8	8.1	9.3	6.2	8.4	7.7
식감	-	-	7.9	8.2	7.7	8.8	6.5	8.4	7.9
잘 비벼짐	-	-	8.6	8.7	8.6	8.4	6.2	-	-
종합적 기호도	8.2	7.7	8.2	8.4	8.6	8.9	7.0	8.4	7.8

[0088] 상기 표 1에서 보여지는 바와 같이, 육수의 경우, 외관, 향, 색에 대해서는 실시예 1과 비교예 1에 큰 차이가

없었으나, 맛에 대해서는 실시예 1이 약 1점 정도 높고, 종합적 기호도 역시 실시예 1이 높은 평가를 받았다.

[0089] 양념장의 경우, 외관, 향에 대해서는 실시예 2-1, 2-2, 2-3, 및 2-4와 비교예 2에 큰 차이가 없었으나, 색, 맛, 식감, 잘 비벼지는 정도에 대해서는 실시예 2-1, 2-2, 2-3, 및 2-4가 2점 이상 높았고, 종합적 기호도 역시 실시예 2가 1점 이상 높았다. 특히, 순무발효액 제조시 순무, 도라지 뿌리, 및 콩나물이 10:2.5:2.5의 중량비로 혼합된 실시예 2-3보다는, 10:3:2의 중량비로 혼합된 실시예 2-4의 맛과 식감이 훨씬 우수한 것으로 나타났다.

[0090] 코다리회의 경우, 외관, 향에 대해서는 실시예 3과 비교예 3에 큰 차이가 없었으나, 색과 맛, 식감은 실시예 3이 대체로 높았으며, 종합적 기호도 역시 실시예 3이 더 높게 평가되었다.

[0091] 이상으로 본 발명 내용의 특정한 부분을 상세히 기술하였는바, 당업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적 기술은 단지 바람직한 실시태양일 뿐이며, 이에 의해 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백할 것이다. 따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항들과 그것들의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.