



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2020년02월26일
(11) 등록번호 10-2081831
(24) 등록일자 2020년02월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) A23L 13/20 (2016.01)
A23L 13/40 (2016.01) A23L 19/00 (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01) A23L 33/10 (2016.01)
A23L 7/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류
A23L 13/50 (2016.08)
A23L 13/20 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2019-0161401

(22) 출원일자 2019년12월06일
심사청구일자 2019년12월06일

(56) 선행기술조사문헌

- KR100990137 B1*
- KR101209173 B1*
- KR101331352 B1
- KR1020160046108 A*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
이우철
경기도 의왕시 동부시장길 37, 201호
(72) 발명자
이우철
경기도 의왕시 동부시장길 37, 201호
(74) 대리인
특허법인 케이투비

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **누룽지 삼계탕의 제조 방법**

(57) 요약

본 발명은 누룽지 한방 삼계탕의 제조 방법에 관한 것이다.

본 발명의 누룽지 한방 삼계탕의 제조 방법은, 건조된 양파 뿌리와 껍질이 혼합된 건조양파혼합물, 건조된 파 뿌리, 으깬 통후추를 땅에 넣은 후, 물이 저장된 용기에 상기 땅을 침지시킨 후 2~4시간 동안 상온에서 준치시켜

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



망 내부의 내용물을 우려내는 염지1단계와, 상기 용기에서 내용물이 담긴 망을 꺼낸 후 용기 내부에 소금, 마늘 분쇄물, 생강, 소주를 첨가하는 염지2단계와, 상기 용기에 다수의 닭을 침지시킨 후 10 ~ 14시간 동안 염지하여 염지닭을 제조하는 염지3단계로 구성된 염지단계와; 육수 제조용 솥에 물을 넣은 다음, 상기 솥에 닭부산물, 오미자를 포함한 한약재, 통후추, 통생강을 넣고, 강불로 30분 내지 1 시간 반 동안 가열하고, 2시간 반 ~ 3시간 반 동안 중불로 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계와; 상기 염지단계를 거친 염지닭에 통마늘, 통밤, 인삼, 대추, 은행을 넣는 세팅단계와; 압력솥에 찹쌀과 당귀 가루를 포함한 누룽지 원료를 투입하고, 상기 세팅단계에서 제조한 세팅된 염지닭 1마리를 투입한 후, 상기 육수제조단계에서 제조한 육수를 1인분 계량하여 투입한 후 압력솥을 강불에서 중불로 순차적으로 가열한 후 김을 뺀 다음 뜸들이기하는 가열단계와; 뚜껑용기를 준비한 후, 상기 가열단계를 거친 압력솥에서 조리된 닭, 육수 및 죽 부분을 피내어 뚜껑용기에 담은 다음, 압력솥에서 누룽지를 분리한 다음 뚜껑용기 내부의 닭 위에 덮는 데코레이션단계를 포함하여 구성된다.

본 발명에 의해, 염지 과정에서 닭 정육의 잡내를 1차 제거하고, 육수 제조 과정에서 오미자를 사용하여 닭발과 닭뼈로 인해 발생하는 잡내 및 한약재의 냄새를 저감시키며, 압력솥에서의 가열 과정에서는 당귀 가루를 미량 첨가함으로써 잔여 잡내를 잡아줌으로써 짧은 시간 동안 조리됨에도 불구하고, 종래에 비해 삼계탕에서 느껴지는 잡내를 최소화할 수 있고, 한약재가 다수 포함되어 제조됨에도 불구하고, 오미자를 적량 투입하여 제조함으로써 한약재 냄새가 강하게 나지 않아 한약 냄새를 싫어하는 사람들에게도 선호도가 높으며, 염지시 건조된 파와 양파 뿌리 및 껍질에 우려낸 물을 사용함으로써 닭가슴살과 같이 딱딱한 살이 부드럽고 단백하고, 압력솥에서 제조된 누룽지가 닭 위에 데코레이션 됨으로 인해 미감이 좋을 뿐만 아니라, 닭 표면에 쫄깃한 누룽지가 도포되어 있어 누룽지와 닭 살을 함께 취식하여 취식 선호도를 가일층 높여줄 수 있게 된다.

(52) CPC특허분류

A23L 13/428 (2016.08)

A23L 19/00 (2016.08)

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 33/10 (2016.08)

A23L 7/10 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

누룽지 한방 삼계탕의 제조 방법에 있어서,

건조된 양파 뿌리와 껍질이 1 : 1의 중량비로 혼합된 건조양파혼합물 50g, 건조된 파 뿌리 400g, 으깬 통후추 40g을 망에 넣은 후, 물 40 kg이 저장된 용기에 상기 망을 침지시킨 후 3시간 동안 상온에서 존치시켜 망 내부의 내용물을 우려내는 염지1단계와, 상기 용기에서 내용물이 담긴 망을 꺼낸 후 용기 내부에 소금 400g, 마늘 분쇄물 200g, 생강 100g, 소주 0.5g을 첨가하는 염지2단계와, 상기 용기에 마리당 450 ~ 550g의 닭 50마리를 침지시킨 후 12시간 동안 염지하여 50인분의 염지닭을 제조하는 염지3단계로 구성된 염지단계와;

육수 제조용 솥에 물 90 ~ 100 kg을 넣은 다음, 상기 솥에 닭발 5kg, 닭뼈 5kg, 황기 200g, 감초 50g, 오미자 50g, 당귀 30g, 오가피 200g, 엄나무 200g, 통후추 50g, 통생강 200g을 넣고, 강불로 1 시간 동안 가열하고, 3 시간 동안 중불로 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계와;

상기 염지단계를 거친 염지닭 1마리당 통마늘 3알, 통밤 반개, 3년근 인삼 1뿌리, 대추 2알, 은행 3행을 넣는 세팅단계와;

압력솥에 콩가루 4g, 들깨 가루 3.5g, 통깨 가루 1.6g, 당귀 가루 0.06g, 찹쌀 100g을 투입하고, 상기 세팅단계에서 제조한 세팅된 염지닭 1마리를 투입한 후, 상기 육수제조단계에서 제조한 육수 중 500 ~ 700g을 계량하여 투입한 후 압력솥을 추가 움직일 때까지 강불로 가열한 후, 중불로 24분간 가열한 다음, 다음 1분간 김을 빼는 가열단계와;

떡배기 용기를 준비한 후, 상기 가열단계를 거친 압력솥에서 조리된 닭, 육수 및 죽 부분을 퍼내어 떡배기 용기에 담은 다음, 압력솥에서 누룽지를 분리한 다음 떡배기 용기 내부의 닭 위에 덮는 데코레이션단계;를 포함하여 구성되며,

상기 가열단계에서

금시초, 소금, 식초를 1 : 1 : 2의 중량비로 혼합한 다음 2개월 동안 발효시키고, 고형물을 분리한 상등액만을 수득하여 금시초 발효액을 제조한 후, 금시초 발효액 1g을 상기 압력솥에 첨가한 후 가열하는 것을 특징으로 하는,

누룽지 한방 삼계탕의 제조 방법.

발명의 설명

기술 분야

본 발명은 삼계탕의 제조 방법에 관한 것으로, 염지, 육수 제조, 가열 과정에서의 별도 가공 처리를 통해 잡내

[0001]

가 저감되고, 부드러운 식감을 느낄 수 있도록 한, 누룽지 삼계탕의 제조 방법에 관한 것이다.

배경 기술

- [0003] 삼계탕(닭 백숙)은 생닭 내부에 찹쌀 등의 곡물과 대추 인삼 등을 넣어 끓인 보양용 음식을 통상적으로 말한다.
- [0004] 이런 삼계탕은 음식으로서 특히 보양식으로서 효과가 잘 알려져 있고, 또한 한국음식의 세계화 추세와 함께 여러 가지 형태로 다양하게 개발되고 전파되고 있다.
- [0005] 통상 삼계탕에는 닭고기의 느끼함이나 누린내를 제거하고, 몸에 좋은 여러 한약재가 들어간다.
- [0006] 대표적인 한약재로는 인삼이 있으며, 그 외에 밤, 대추, 황기, 오가피 등이 들어간다.
- [0007] 한편, 음식점에서 사용되는 용어로 판단할 때, 닭 백숙은 육계 정도의 큰 닭을 사용하여 조리되며, 3 ~ 4인이 닭 한 마리를 취식하도록 제공되는 반면, 삼계탕은 영계와 같이 어린 닭을 사용하여 닭 한 마리를 성인 한 사람이 취식할 정도로 제공된다.
- [0008] 더하여, 닭 백숙의 경우 조리 시간이 길어 각종 약재가 우려나는 시간이 길어 약재 향이 깊고 은은하게 나는 반면, 삼계탕의 경우 조리 시간이 짧기 때문에 약재 향이 깊이 베이지 못하여 잡내가 나 취식 거부감이 드는 경향이 다수 있다.
- [0009] 이러한 현상을 해소하기 위한 기술로, "한방녹두삼계탕 및 그 제조방법"(한국 등록특허공보 제10-1331352호, 특허문헌 1)에는 닭발과 닭뼈를 물에 넣고 끓여 별도의 육수를 제조하고, 손질된 닭 정육에 인삼효소액을 바르거나 침지시켜 숙성시킨 다음 합쳐 가열하도록 한 기술이 공개되어 있다.
- [0010] 상기한 특허문헌 1은 닭에 인삼효소액을 사전에 침지시켜 숙성시킴에 따라 종래의 삼계탕에 비해 인삼 향이 깊이 베여 닭 잡내를 억제하고자 한 사례라 하겠다.
- [0011] 또다른 기술로, "누룽지 한방 삼계탕"(한국 공개특허공보 제10-2016-0046108호, 특허문헌 2)에는 쌀을 약한 불에서 가열하여 누룽지를 제조한 후, 닭 내부에 찹쌀을 넣고 약재와 함께 가열한 후, 삶은 닭과 육수를 혼합하여 조리하고, 닭고기 위에 누룽지와 산삼을 곁들여 올려놓는 기술이 공개되어 있다.
- [0012] 상기한 특허문헌 2은 근래에 들어 닭 백숙이나 삼계탕에 누룽지를 첨가할 경우 물이 스며든 누룽지가 쫄깃한 식감을 갖는 점이 착안되어 보다 제안된 바 있다.
- [0013] 그러나, 특허문헌 2와 같은 구성은 누룽지를 곁들여 올리는 방식이기 때문에 삼계탕 취식시 바로 누룽지를 섭취할 경우 누룽지가 딱딱한 느낌을 받게 되며, 누룽지에 삼계탕의 육수나 약재향이 스며들어 있지 않기 취식 선호도가 떨어지는 문제점이 있다.
- [0014] 이러한 문제점을 해소하기 위한 기술로, "누룽지 백숙 제조방법"(한국 등록특허공보 제10-0990137호, 특허문헌 3)에서는 압력솥에 쌀을 갈아놓은 후 그 위에 염지된 닭을 올려놓고 불 조절을 통해 가열함으로써 백숙의 조리 과정에서 자연스럽게 누룽지가 형성되도록 하여 특허문헌 2에서 발생하는 별도 조리 문제점, 누룽지가 다른 재료와 조화되지 못하는 문제점을 해소하도록 한 바 있다.
- [0015] 그런데, 특허문헌 3과 같은 기술에서 마늘, 은행, 대추, 호두, 황기, 녹두 등은 압력솥에 넣고 가열하는 과정에서 첨가하며, 그 조리 시간이 최소 30분에서 많게는 1시간 40분까지 소요되는 바, 삼계탕을 판매하는 식당에 적용하기에는 손님이 대기하는 시간이 지나치게 길어지는 문제점이 있다.
- [0016] 또, 상기한 약재들이 조리 과정에 첨가됨으로 인해 특유의 닭 잡내가 남아있게 되는 문제점도 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0018] (특허문헌 0001) KR 10-1331352 (2013.11.13)
- (특허문헌 0002) KR 10-2016-0046108 (2016.04.28)
- (특허문헌 0003) KR 10-0990137 (2010.10.20)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0019] 본 발명의 누룽지 삼계탕의 제조 방법은 상기와 같은 종래 기술에서 발생하는 문제점을 해소하기 위한 것으로, 염지 과정에서 닭 정육의 잡내를 1차 제거하고, 육수 제조 과정에서 오미자를 사용하여 닭발과 닭뼈로 인해 발생하는 잡내 및 한약재의 냄새를 저감시키며, 압력솥에서의 가열 과정에서는 당귀 가루를 미량 첨가함으로써 잔여 잡내를 잡아줌으로써 짧은 시간 동안 조리됨에도 불구하고, 종래에 비해 삼계탕에서 느껴지는 잡내를 최소화할 수 있는 조리 방법을 제공하려는 것이다.
- [0020] 또한, 한약재가 다수 포함되어 제조됨에도 불구하고, 오미자를 적량 투입하여 제조함으로써 한약재 냄새가 강하게 나지 않아 한약 냄새를 싫어하는 사람들에게도 선호도가 높은 삼계탕을 제공하려는 것이다.
- [0021] 나아가, 염지시 건조된 파와 양파 뿌리 및 껍질에 우려낸 물을 사용함으로써 닭가슴살과 같이 딱딱한 살이 부드럽고 단백한 삼계탕을 제공하려는 것이다.
- [0022] 뿐만 아니라, 압력솥에서 제조된 누룽지가 닭 위에 데코레이션 됨으로 인해 미감이 좋을 뿐만 아니라, 닭 표면에 쫄깃한 누룽지가 도포되어 있어 누룽지와 닭 살을 함께 취식하여 취식 선호도를 가일층 높여줄 수 있게 하려는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0024] 본 발명의 누룽지 한방 삼계탕의 제조 방법은 상기와 같은 과제를 해결하기 위하여, 건조된 양파 뿌리와 껍질이 혼합된 건조양파혼합물, 건조된 파 뿌리, 으깬 통후추를 망에 넣은 후, 물이 저장된 용기에 상기 망을 침지시킨 후 2 ~ 4시간 동안 상온에서 존치시켜 망 내부의 내용물을 우려내는 염지1단계와, 상기 용기에서 내용물이 담긴 망을 꺼낸 후 용기 내부에 소금, 마늘 분쇄물, 생강, 소주를 첨가하는 염지2단계와, 상기 용기에 다수의 닭을 침지시킨 후 10 ~ 14시간 동안 염지하여 염지닭을 제조하는 염지3단계로 구성된 염지단계와; 육수 제조용 솥에 물을 넣은 다음, 상기 솥에 닭부산물, 오미자를 포함한 한약재, 통후추, 통생강을 넣고, 강불로 30분 내지 1시간 반 동안 가열하고, 2시간 반 ~ 3시간 반 동안 중불로 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계와; 상기 염지 단계를 거친 염지닭에 통마늘, 통밤, 인삼, 대추, 은행을 넣는 세팅단계와; 압력솥에 찹쌀과 당귀 가루를 포함한 누룽지 원료를 투입하고, 상기 세팅단계에서 제조한 세팅된 염지닭 1마리를 투입한 후, 상기 육수제조단계에서 제조한 육수를 1인분 계량하여 투입한 후 압력솥을 강불에서 중불로 순차적으로 가열한 후 김을 뺀 다음 뜸들이기하는 가열단계와; 딱배기 용기를 준비한 후, 상기 가열단계를 거친 압력솥에서 조리된 닭, 육수 및 죽 부분을 피내어 딱배기 용기에 담은 다음, 압력솥에서 누룽지를 분리한 다음 딱배기 용기 내부의 닭 위에 덮는 데코레이션단계를 포함하여 구성된다.
- [0025] 상기한 구성에 있어서, 상기 염지1단계는 닭 250 중량부 대비 건조양파혼합물 0.4 ~ 0.6 중량부, 건조된 파 뿌리 3 ~ 5 중량부, 으깬 통후추 0.3 ~ 0.5 중량부를 망에 넣고, 물은 염지닭 250 중량부 대비 350 ~ 450 중량부를 용기에 넣으며, 상기 염지2단계에서 소금은 염지닭 250 중량부 대비 3 ~ 5 중량부, 마늘 분쇄물은 1.5 ~ 2.5 중량부, 생강은 0.5 ~ 1.5 중량부 첨가하는 것을 특징으로 한다.
- [0026] 또, 상기 육수제조단계의 원료는, 물 900 중량부를 기준으로, 닭부산물 100 중량부, 한약재 7 ~ 7.5 중량부, 통후추 0.4 ~ 0.6 중량부, 통생강 1.5 ~ 2.5 중량부로 구성되며, 상기 한약재에는 오미자 0.4 ~ 0.6 중량부가 포함되어 있는 것을 특징으로 한다.
- [0027] 또한, 상기 가열단계에서 압력솥에 넣는 원료는 육수 600 중량부를 기준으로, 콩가루 3.5 ~ 4.5 중량부, 들깨가루 3 ~ 4 중량부, 통깨 가루 1.3 ~ 1.9 중량부, 당귀 가루 0.05 ~ 0.07 중량부, 찹쌀 80 ~ 120 중량부 넣는 것을 특징으로 한다.
- [0028] 또는, 건조된 양파 뿌리와 껍질이 1 : 1의 중량비로 혼합된 건조양파혼합물 50g, 건조된 파 뿌리 400g, 으깬 통후추 40g을 망에 넣은 후, 물 40 kg이 저장된 용기에 상기 망을 침지시킨 후 3시간 동안 상온에서 존치시켜 망 내부의 내용물을 우려내는 염지1단계와, 상기 용기에서 내용물이 담긴 망을 꺼낸 후 용기 내부에 소금 400g, 마늘 분쇄물 200g, 생강 100g, 소주 0.5g을 첨가하는 염지2단계와, 상기 용기에 마리당 450 ~ 550g의 닭 50마리를 침지시킨 후 12시간 동안 염지하여 50인분의 염지닭을 제조하는 염지3단계로 구성된 염지단계와; 육수 제조용 솥에 물 90 ~ 100 kg을 넣은 다음, 상기 솥에 닭발 5kg, 닭뼈 5kg, 황기 200g, 감초 50g, 오미자 50g, 당귀 30g, 오가피 200g, 엽나무 200g, 통후추 50g, 통생강 200g을 넣고, 강불로 1시간 동안 가열하고, 3시간 동안

중불로 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계와; 상기 염지단계를 거친 염지닭 1마리당 통마늘 3알, 통밤 반개, 3년근 인삼 1뿌리, 대추 2알, 은행 3행을 넣는 세팅단계와; 압력솥에 콩가루 4g, 들깨 가루 3.5g, 통깨 가루 1.6g, 당귀 가루 0.06g, 찹쌀 100g을 투입하고, 상기 세팅단계에서 제조한 세팅된 염지닭 1마리를 투입한 후, 상기 육수제조단계에서 제조한 육수 중 500 ~ 700g을 계량하여 투입한 후 압력솥을 추가 움직일 때까지 강불로 가열한 후, 중불로 24분간 가열한 다음, 다음 1분간 김을 빼는 가열단계와; 뚜껑용기를 준비한 후, 상기 가열단계를 거친 압력솥에서 조리된 닭, 육수 및 죽 부분을 퍼내어 뚜껑용기에 담은 다음, 압력솥에서 누룽지를 분리한 다음 뚜껑용기 내부의 닭 위에 덮는 데코레이션단계를 포함하여 구성된다.

발명의 효과

- [0030] 본 발명에 의해, 염지 과정에서 닭 정육의 잡내를 1차 제거하고, 육수 제조 과정에서 오미자를 사용하여 닭발과 닭뼈로 인해 발생하는 잡내 및 한약재의 냄새를 저감시키며, 압력솥에서의 가열 과정에서는 당귀 가루를 미량 첨가함으로써 잔여 잡내를 잡아줌으로써 짧은 시간 동안 조리됨에도 불구하고, 종래에 비해 삼계탕에서 느껴지는 잡내를 최소화할 수 있는 조리 방법이 제공된다.
- [0031] 또한, 한약재가 다수 포함되어 제조됨에도 불구하고, 오미자를 적량 투입하여 제조함으로써 한약재 냄새가 강하게 나지 않아 한약 냄새를 싫어하는 사람들에게도 선호도가 높은 삼계탕이 제공된다.
- [0032] 나아가, 염지시 건조된 사과 양파 뿌리 및 껍질에 우려낸 물을 사용함으로써 닭가슴살과 같이 딱딱한 살이 부드럽고 단백한 삼계탕이 제공된다.
- [0033] 뿐만 아니라, 압력솥에서 제조된 누룽지가 닭 위에 데코레이션 됨으로 인해 미감이 좋을 뿐만 아니라, 닭 표면에 쫄깃한 누룽지가 도포되어 있어 누룽지와 닭 살을 함께 취식하여 취식 선호도를 가일층 높여줄 수 있게 된다.

도면의 간단한 설명

- [0035] 도 1은 본 발명에 따라 제조된 삼계탕을 나타낸 사진.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0036] 이하, 본 발명의 누룽지 삼계탕의 제조 방법에 대해 상세히 설명하기로 한다.
- [0038] 1. 염지단계
- [0039] 염지단계는 아래의 염지1단계, 염지2단계 및 염지3단계로 진행된다.
- [0041] 1-1. 염지1단계
- [0042] 건조된 사과 뿌리와 껍질이 혼합된 건조양파혼합물, 건조된 사과 뿌리, 으깬 통후추를 망에 넣은 후, 물이 저장된 용기에 상기 망을 침지시킨 후 2 ~ 4시간 동안 상온에서 존치시켜 망 내부의 내용물을 우려낸다.
- [0043] 이때, 상기 원료들은 닭 250 중량부 대비 건조양파혼합물 0.4 ~ 0.6 중량부, 건조된 사과 뿌리 3 ~ 5 중량부, 으깬 통후추 0.3 ~ 0.5 중량부로 구성됨이 바람직하다.
- [0044] 또, 물은 염지닭 250 중량부 대비 350 ~ 450 중량부를 용기에 넣는 것이 바람직하다.
- [0045] 물의 양이 너무 적거나 많으면 적절하게 염지가 되지 않는다.
- [0046] 만일 건조양파혼합물 및 사과 뿌리가 상기 범위 미만인 경우 닭 잡냄새가 날 수 있으며, 상기 범위를 초과할 경우 양파 및 사과 뿌리 특유의 냄새가 나서 적합하지 않다.
- [0047] 이때, 건조양파혼합물은 건조된 사과 뿌리와 껍질이 1 : 1의 중량비로 혼합된 것이 바람직하다.
- [0048] 구체적으로, 마리당 450 ~ 550g의 닭 50마리를 염지시키기 위해서는 건조양파혼합물 50g, 건조된 사과 뿌리 400g, 으깬 통후추 40g을 망에 넣은 후, 물 40 kg이 저장된 용기에 상기 망을 침지시킨 후 3시간 동안 상온에서 존치시켜 망 내부의 내용물을 우려내면 된다.
- [0050] 1-2. 염지2단계
- [0051] 상기 용기에서 내용물이 담긴 망을 꺼낸 후 용기 내부에 소금, 마늘 분쇄물, 생강 분쇄물, 소주를 첨가한다.

- [0052] 이때, 소금은 염지닭 250 중량부 대비 3 ~ 5 중량부, 마늘 분쇄물은 1.5 ~ 2.5 중량부, 생강 분쇄물은 0.5 ~ 1.5 중량부 첨가하는 것이 바람직하다.
- [0053] 염지 진행을 위해 마늘과 생강 및 소주를 첨가하게 되면 닭가슴살과 같이 딱딱한 부위가 훨씬 부드러워지게 된다.
- [0054] 전술한 닭 50마리 염지를 기준으로 할 때, 가장 적절한 배합은 소금 400g, 마늘 분쇄물 200g, 생강 100g, 소주 0.5g이다.
- [0056] 1-3 염지3단계
- [0057] 상기 용기에 마리당 450 ~ 550g의 닭 50마리를 침지시킨 후 12시간 동안 염지하여 50인분의 염지닭을 제조한다.
- [0058] 염지는 3~20℃ 정도의 온도에서 진행될 수 있다.
- [0060] 상기와 같은 염지단계는 말린 파 뿌리, 건조양파혼합물 등이 우려진 물에 소금, 마늘 분쇄물, 생강 분쇄물 및 소주가 혼합된 다음 닭이 침지되어 염지되는 것으로, 닭의 잡내를 1차적으로 줄여주며, 닭 살에 우려진 성분이 스며들어 딱딱한 닭 가슴살이 부드러워지고, 다른 삼계탕보다 풍미가 깊어지게 된다.
- [0062] 2. 육수제조단계
- [0063] 육수 제조용 솥에 물을 넣은 다음, 상기 솥에 닭부산물, 오미자를 포함한 한약재, 통후추, 통생강을 넣고, 강불로 30분 내지 1 시간 반 동안 가열하고, 2시간 반 ~ 3시간 반 동안 중불로 가열하여 육수를 제조한다.
- [0064] 배합은 물 900 중량부를 기준으로, 닭부산물 100 중량부, 한약재 7 ~ 7.5 중량부, 통후추 0.4 ~ 0.6 중량부, 통생강 1.5 ~ 2. 5 중량부로 구성된다.
- [0065] 특히, 상기 한약재에는 오미자 0.4 ~ 0.6 중량부가 포함되어 있는 것이 바람직하다.
- [0066] 오미자는 시고, 달고, 맵고, 쓰고, 짠 맛의 다섯 가지 맛이 난다고 하여 붙여진 이름으로 여러 가지 알려진 약성에도 불구하고 맛을 내는 용도로는 별로 선호하지 않는 재료이다.
- [0067] 더욱이는 특유의 한약재 비슷한 냄새가 나는데, 이러한 냄새 때문에라도 일반적인 방식으로는 섭취하지 않는다.
- [0068] 그러나, 본 출원인은 육수를 제조할 때, 여러 한약재에 미량의 오미자를 일정 비율로 첨가할 경우 닭의 잡내는 물론 한약재 냄새까지도 억제하여 한약재 냄새를 싫어하는 사람들에게서 선호도를 높여줄 수 있게 됨을 알게 되었다.
- [0069] 만일 상기한 비율 미만일 경우 한약 냄새 및 육수 원료로 사용되는 닭발 및 닭뼈에서 나는 잡내 억제가 잘 이루어지지 못하게 되고, 반대로 과량 사용할 경우에는 오미자 특유의 불쾌한 향이 나고 육수 맛이 떨어지게 된다.
- [0070] 150인분 조리를 위해 육수 제조용 솥에 물 90 ~ 100 kg을 넣는 경우 적절한 닭부산물은 닭발 5kg, 닭뼈 5kg로 구성됨이 바람직하고, 이때, 한약재는 약 730g 정도 소요된다.
- [0071] 보다 구체적인 예로, 솥에 물 90 ~ 100 kg을 넣은 다음, 상기 솥에 닭발 5kg, 닭뼈 5kg, 황기 200g, 감초 50g, 오미자 50g, 당귀 30g, 오가피 200g, 엄나무 200g, 통후추 50g, 통생강 200g을 넣고, 강불로 1 시간 동안 가열하고, 3시간 동안 중불로 가열하여 육수를 제조하는 것이 가장 바람직하다.
- [0073] 3. 세팅단계
- [0074] 상기 염지단계를 거친 염지닭에 통마늘, 통밤, 인삼, 대추, 은행을 넣어 세팅한다.
- [0075] 보다 구체적으로, 상기 염지단계를 거친 염지닭 1마리당 통마늘 3알, 통밤 반개, 3년근 인삼 1뿌리, 대추 2알, 은행 3행을 넣어 세팅한다.
- [0077] 4. 가열단계
- [0078] 압력솥에 찹쌀과 당귀 가루를 포함한 누룽지 원료를 투입하고, 상기 세팅단계에서 제조한 세팅된 염지닭 1마리를 투입한 후, 상기 육수제조단계에서 제조한 육수를 1인분 계량하여 투입한 후 압력솥을 강불에서 중불로 순차적으로 가열한 후 김을 뺀 다음 뜸들이기한다.
- [0079] 압력솥에 넣는 원료는 육수 600 중량부를 기준으로, 콩가루 3.5 ~ 4.5 중량부, 들깨 가루 3 ~ 4 중량부, 통깨 가루 1.3 ~ 1.9 중량부, 당귀 가루 0.05 ~ 0.07 중량부, 찹쌀 80 ~ 120 중량부 넣는 것이 좋다.

- [0080] 상기 원료 중 콩가루, 들깨 가루, 통깨 가루는 누룽지에 고소한 맛이 나도록 해주는 것이며, 당귀 가루는 육수와 염지된 닭에서 나는 잔여 잡내, 한약 냄새 및 콩가루, 들깨 가루 등에서 나는 냄새를 마지막으로 잡아주는 역할을 한다.
- [0081] 통상적으로 당귀 가루는 그 냄새가 매우 강하기 때문에 냄새 억제용으로는 잘 사용하지 않는 원료이다.
- [0082] 그러나, 보 발명에서는 당귀 가루를 상기한 범위로 미량 사용할 경우 오히려 여러 잡내를 잡아주는 것을 알게 되어 사용하게 되었다.
- [0083] 만일, 당귀가루를 상기 범위 미만으로 사용할 경우 냄새를 잡아주는 효과가 미미하며, 상기 범위를 초과하는 경우 오히려 당귀 특유의 냄새가 나 취식 선호도를 저해하게 된다.
- [0084] 또한, 당귀가루가 포함되어 조린된 후 죽과 누룽지를 취식할 때, 종래의 누룽지 백숙과 비교해서 누룽지의 맛이 더 개운한 맛이 나게 된다.
- [0085] 상기한 가열단계는 1인분 삼계탕을 기준으로 압력솥에 콩가루 4g, 들깨 가루 3.5g, 통깨 가루 1.6g, 당귀 가루 0.06g, 찹쌀 100g을 투입하고, 상기 세팅단계에서 제조한 세팅된 염지닭 1마리를 투입한 후, 상기 육수제조단계에서 제조한 육수 중 500 ~ 700mg을 계량하여 투입한 후 압력솥을 추가 움직일 때까지 강불로 가열한 후, 중불로 24분간 가열한 다음, 다음 1분간 김을 빼줌으로써 진행될 수 있다.
- [0086] 이때, 강불이라 함은 가스 버너의 밸브를 최대한 개방한 상태라 할 것이며, 중불은 밸브를 중간 정도 차단한 상태라 할 것이며, 중불로 24분 정도 가열하에 따라 압력솥 밑에 깔린 누룽지 재료의 바닥면은 누룽지로 변하고, 그 윗 부분은 육수와 어우러져 죽과 같은 상태가 된다.
- [0087] 이러한 가열 방식은 종래의 삼계탕 제조시 닭 내부에 찹쌀을 넣어 죽을 만드는 것과 차별된다.
- [0089] 5. 데코레이션단계
- [0090] 뚜껑용기를 준비한 후, 상기 가열단계를 거친 압력솥에서 조리된 닭, 육수 및 죽 부분을 피내어 뚜껑용기에 담은 다음, 압력솥에서 누룽지를 분리한 다음 뚜껑용기 내부의 닭 위에 덮어 데코레이션 해준다.
- [0091] 닭 위에 누룽지를 덮어 데코레이션을 해주게 되면 취식시 누룽지와 닭을 함께 섭취하여 색다른 풍미를 느낄 수 있으며, 이 경우 식감이 보다 부드러워지며 뚜껑용기 위로 노출된 닭 표면이 건조되는 것을 방지하여 촉촉한 상태로 닭고기를 취식할 수 있게 해준다.
- [0093] 이하, 본 발명의 실시예에 대해 설명한다.

실시예 1

- [0094] <누룽지 한방 삼계탕의 제조>
- [0095] 건 과 뿌리 400g, 으깬 통후추 40g, 건조양파혼합물(건조된 양파 뿌리와 껍질이 1:1의 중량비로 혼합된 것) 50g을 준비한 후, 망에 넣은 다음 물 40kg이 담긴 용기에 상기 말을 넣은 후 3시간 동안 우려낸 후, 망을 따로 빼내어 분리하였다.
- [0096] 더하여, 우려낸 물에 소금 400g, 마늘 분쇄물 200g, 생강 분쇄물 100g, 소주 500ml(약 500g)을 첨가하였다.
- [0097] 이어 영계 정육 50 마리(평균 무게 500g, 총 25kg, 삼계탕 용으로 손질된 것)을 용기에 침지시킨 다음 12시간 동안 염지하였다.
- [0099] 솥을 준비한 솥에 95kg의 물을 넣고, 솥에 닭발 5kg, 닭뼈 5kg, 황기 200g, 감초 50g, 오미자 50g, 당귀 30g, 오가피 200g, 엄나무 200g, 통후추 50g, 통생강 200g을 넣었다.
- [0100] 그런 다음 가스 버너를 이용하여 솥을 가열하여 물이 끓기 시작한 지 1 시간이 지날 때까지 강불로 가열하고, 가스 공급을 줄여 중불 상태가 되도록 한 후 3시간 동안 중불로 가열하여 육수(약 150인분)를 제조하였다.
- [0102] 상기 염지단계를 거친 염지닭 1마리당 통마늘 3알, 통밤 반개, 3년근 인삼 1뿌리, 대추 2알, 은행 3행을 닭 안에 넣어 세팅하였다.
- [0104] 압력솥을 준비한 후, 압력솥 바닥에 생 콩가루 4g, 들깨 가루 3.5g, 통깨 가루 1.6g, 당귀 가루 0.06g, 찹쌀 100g을 넣어 잘 깔아주고, 그런 다음 상기 세팅단계에서 제조한 세팅된 염지닭 1마리를 투입한 후, 상기 육수제조단계에서 제조한 육수 중 600ml(약 600g)를 계량하여 투입하였다.

- [0105] 이어 압력솥 뚜껑을 닫고 가스 버너를 이용하여 강불로 가열하였다.
- [0106] 압력솥의 추가 움직임이면 가스 공급을 줄여 중불로 줄여준 후 24분 동안 추가로 가열하고, 가스 공급을 중지하여 버너를 끈 다음 1분간 김을 빼주었다.
- [0107] 그런 다음 1인분 떡배기 용기를 준비한 후, 압력솥에서 조리된 닭, 육수 및 죽 부분을 피내어 떡배기 용기에 담고, 압력솥 바닥에 있는 누룽지를 분리한 다음 떡배기 용기 내부의 닭 위에 덮고, 약간의 대파를 10조각 정도 썰어넣어 데코레이션 하였다.
- [0108] 데코레이션이 끝난 삼계탕은 도 1에 도시되었다.

실시예 2

- [0110] 실시예 1과 동일하게 진행하되, 육수 제조시 오미자 50g이 아닌 30g을 넣고 진행하였다.

실시예 3

- [0112] 실시예 1과 동일하게 진행하되, 육수 제조시 오미자 50g이 아닌 70g을 넣고 진행하였다.

실시예 4

- [0114] 실시예 1과 동일하게 진행하되, 압력솥에서 조리할 때, 당귀 가루 0.06g 대신 0.04g을 사용하였다.

실시예 5

- [0116] 실시예 1과 동일하게 진행하되, 압력솥에서 조리할 때, 당귀 가루 0.06g 대신 0.08g을 사용하였다.

실시예 6

- [0118] 실시예 1과 동일하게 진행하되, 압력솥에서 조리할 때, 금시초(金時草) 발효액 1g을 더 첨가하였다.
- [0119] 금시초는 국화과의 다년생 아열대식물로 동남아시아가 원산지로 알려져 있다.
- [0120] 금시초는 잎 앞면이 녹색이고, 뒷면은 선명한 보라색이며, 우유와 같은 점액질이 나온다.
- [0121] 금시초 발효액은 금시초 잎을 수득한 다음, 금시초, 소금, 식초를 1 : 1 : 2의 비율로 혼합한 다음 2개월동안 발효시키고, 고형물을 분리한 상등액만을 수득한 것을 사용하였다.
- [0123] 이하에서는 상기 실시예와 비교하기 위한 비교예의 제조에 대해 설명하기로 한다.

[0125] <비교예 1>

- [0126] 물 40kg이 담긴 용기에 소금 400g, 마늘 분쇄물 200g, 생강 분쇄물 100g, 소주 500ml(약 500g)을 첨가하고, 영계 정육 50 마리(평균 무게 500g, 총 25kg, 삼계탕 용으로 손질된 것)을 용기에 침지시킨 다음 12시간 동안 염지하였다.

- [0127] 염지 이후의 과정은 실시예 1과 동일하게 진행하였다.

[0129] <비교예 2>

- [0130] 실시예 1과 동일하게 진행하되, 육수 제조시 오미자를 미첨가하여 진행하였다.

[0132] <비교예 3>

- [0133] 실시예 1과 동일하게 진행하되, 압력솥에서 조리할 때, 당귀가루를 미첨가하여 진행하였다.

[0135] <비교예 4>

- [0136] 염지는 비교예 1과 동일하게 진행하고, 나머지 과정은 실시예 1과 동일하게 진행하되, 육수 제조시 오미자를 미첨가하고, 압력솥에서 조리할 때는 당귀가루를 미첨가하여 진행하였다.

- [0138] 이하에서는 실시예 및 비교예를 이용한 실험에 대해 설명하기로 한다.

[0140] <실험예 1> 관능실험1(맛, 향, 식감)

[0141] 관능검사는 맛, 향, 식감으로 구분하여 9 점 평정법을 이용하여 평가하였다.

[0142] 연령과 성별을 고려하여 10 대 ~ 60 대 성인 남녀를 각각 연령대별로 10 명씩 총 60 명을 선발하였으며, 제조가 완료된 후 취식하도록 하였다.

[0143] 실험 결과는 아래 표 1에 나타냈다.

표 1

구분	맛	향	식감
실시예1	8.7	8.7	8.9
실시예2	7.7	7.1	8.5
실시예3	7.8	7.5	8.3
실시예4	7.7	7.2	8.4
실시예5	7.3	7.6	8.3
실시예6	8.6	8.4	8.5
비교예1	6.6	6.4	5.7
비교예2	6.4	5.3	6.5
비교예3	5.7	5.4	6.3
비교예4	5.2	4.3	5.7

[0146] * 관능 검사 수치(9 : 아주 좋음, 0 : 아주 나쁨)

[0147] 상기 표 1의 결과로 볼 때, 실시예 1 내지 6의 삼계탕이 비교예들에 비해 전체적으로 맛, 향, 식감이 우수한 것으로 평가되었다.

[0148] 특히, 향과 식감에 있어서 비교예들에 비해 훨씬 우수한 것으로 나타났다.

[0149] 더하여, 실시예들 중에서도 실시예 1이 맛, 향, 식감이 상대적으로 우수한 것으로 평가되었다.

[0151] <실험예 2> 관능실험2(한약재 냄새, 닭 잡냄새)

[0152] 관능검사는 한약재 냄새, 닭 잡냄새로 구분하여 9 점 평정법을 이용하여 평가하였다.

[0153] 연령과 성별을 고려하여 10 대 ~ 60 대 성인 남녀를 각각 연령대별로 10 명씩 총 60 명을 선발하였으며, 제조가 완료된 후 취식하도록 하였다.

[0154] 실험 결과는 아래 표 2에 나타냈다.

표 2

구분	한약재 냄새	닭 잡냄새
실시예1	8.8	8.9
실시예2	7.2	7.3
실시예3	7.4	7.5
실시예4	7.1	7.2
실시예5	7.5	7.4
비교예1	4.5	5.3
비교예2	5.1	4.9
비교예3	4.9	3.7
비교예4	2.3	2.5

[0156] * 관능 검사 수치(9 : 아주 적음, 0 : 심함)

[0157] 상기 표 2의 결과로 볼 때, 실시예 1 내지 5의 삼계탕이 비교예들에 비해 전체적으로 한약재 냄새가 적고, 닭 잡냄새가 적게 나타나는 것을 알 수 있다.

[0158] 더하여, 실시예들 중에서도 실시예 1이 한약재 냄새와 잡냄새가 현저히 적은 것으로 평가되었다.

[0160] <실험예 3> 관능실험 3(부위별 식감)

[0161] 관능검사는 가슴살 식감, 다리살 식감에 대해 부드러운 정도에 대하여 9 점 평정법을 이용하여 평가하였다.

[0162] 연령과 성별을 고려하여 10 대 ~ 60 대 성인 남녀를 각각 연령대별로 10 명씩 총 60 명을 선발하였으며, 제조가 완료된 후 취식하도록 하였다.

표 3

[0164] 한약재 냄새, 닭 잡냄새에 대한 관능검사 결과

구분	가슴살	다리살
실시예1	8.5	8.9
실시예2	7.2	7.5
실시예3	7.1	7.6
실시예4	6.9	7.5
실시예5	6.9	7.4
비교예1	4.5	6.1
비교예2	3.6	6.3
비교예3	3.7	6.3
비교예4	2.9	5.3

[0165] * 관능 검사 수치(9 : 부드러움, 0 : 딱딱함)

[0166] 상기 표 3의 결과로 볼 때, 다리살에 대해서는 실시예와 비교예들 모두 부드럽다는 평가가 주를 이루었으나, 실시예들이 비교예들에 비해 보다 부드럽게 느껴지는 것으로 평가되었다.

[0167] 반면 가슴살에 대한 식감의 경우 비교예들의 경우 딱딱한 느낌을 많이 받는 반면, 실시예들은 전체적으로 부드럽게 느껴지는 것으로 평가되었으며, 특히 실시예 1의 경우 그 품질이 현저히 우수한 것으로 평가되었다.

[0169] <실험예 4> 관능실험 4(맛, 향, 식감)

[0170] 관능검사는 맛, 향, 식감으로 구분하여 9 점 평정법을 이용하여 평가하였다.

[0171] 연령과 성별을 고려하여 10 대 ~ 60 대 성인 남녀를 각각 연령대별로 10 명씩 총 60 명을 선발하였으며, 제조가 완료된 후 24시간 동안 냉장 보관한 후 한 번 가열한 다음 취식하도록 하였다.

[0172] 실험 결과는 아래 표 1에 나타냈다.

표 4

[0173]

구분	맛	향	식감
실시예1	7.2	6.7	7.5
실시예6	8.5	8.2	8.3
비교예1	4.1	4.4	3.2
비교예2	4.3	3.3	4.3
비교예3	4.2	2.4	3.2
비교예4	3.1	3.1	3.3

[0174] * 관능 검사 수치(9 : 아주 좋음, 0 : 아주 나쁨)

[0175] 상기 표 4의 결과로 볼 때, 금시초가 들어간 실시예 6의 경우 비교예들은 물론 실시예 1에 비해서도 맛, 향, 식감을 유지하는 능력이 더 뛰어난 것을 알 수 있었다.

[0176] 따라서, 제조 후 어느 정도 시간이 지나더라도 맛있게 취식하기에는 금시초 발효액을 첨가하는 경우가 바람직한 것을 알 수 있다.

도면

도면1

