

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl. ⁷ A23L 1/39	(45) 공고일자 (11) 등록번호 (24) 등록일자	2005년06월14일 10-0495143 2005년06월02일
---	-------------------------------------	--

(21) 출원번호	10-2002-0086483	(65) 공개번호	10-2004-0059975
(22) 출원일자	2002년12월30일	(43) 공개일자	2004년07월06일

(73) 특허권자 박희자
 서울시 강남구 대치동 901-72

(72) 발명자 박희자
 서울시 강남구 대치동 901-72

(74) 대리인 황중환

심사관 : 김정희

(54) 지황 소스의 제조방법

요약

본 발명은 지황 추출물을 함유하는 영양보강용 소스의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 육수용 재료 100중량부에 대하여 지황 2중량부와 발색용 천연첨가물 1중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 이 용액을 체에 내리고 여기에 용액의 전체 부피 100중량부에 대하여 물엿 5중량부를 넣어 점도가 생길 때까지 끓여 내는 것을 포함하는 지황 소스의 제조방법에 관한 것이다.

이와 같이 제조된 지황 소스는 주로 약재로서 이용되는 지황의 약리효과를 요리용 소스로서 간편하고 용이하게 이용할 수 있게 하기 위한 것으로서, 육류 또는 생선의 특유한 냄새를 제거하여 음식의 맛을 보강하는 역할은 물론이고 지황의 고유한 쓴맛에 의해 식욕을 돋우고 우수한 보혈 강장 강정 효과까지도 얻을 수 있는 바, 양념 소스의 수준을 한차원 높은 보양(保養)용의 천연식품첨가물로서 광범위한 식품분야에 널리 이용될 수 있을 것으로 기대된다.

색인어

지황, 생지황, 건지황, 숙지황, 소스, 샐러드

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 지황 추출물을 함유하는 지황 소스의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 주로 약재로서 이용되는 지황을 육수에 첨가하여 음식의 맛을 보강해주는 소스 고유의 역할 뿐만 아니라 영양과 건강 증진을 도모할 수 있는 새로운 개념의 효과를 갖춘 보양용 소스의 제조방법에 관한 것이다.

요리에 있어서 소스(sauce)는 요리의 맛을 살리고, 요리에 색채의 아름다움을 더하여 식욕을 돋구도록 하는데 이용된다. 소스는 또한 요리가 되는 동안 여러가지 재료들이 서로 잘 엉기도록 하거나 또는 요리 주재료의 영양분을 보충하기 위해 사용되기도 한다. 이러한 소스는 함께 나오는 요리와 맛이나 영양면에서 잘 조화되어야 한다.

소스는 한식, 양식, 중식, 일식 등의 요리 마다 다양한 종류의 소스들이 알려져 있는데 요리의 재료별로 보면 크게 육류용, 생선용, 야채용으로 구분할 수 있다. 육류용이나 생선용 소스는 요리의 맛을 보강하거나 색채를 꾸미는 용도 이외에도 육류나 생선류에서 나는 특유의 비린내를 제거하거나 완화하여 이 비린내로 인하여 요리에 대한 식욕이 저하되는 것을 방지할 수 있는 작용이 요구되며, 특히 육류용 또는 생선용 소스는 육질을 부드럽게 하는 작용도 필요하다.

이와 같이 이제까지 요리에 쓰이고 있는 소스들은 사용되는 재료나 소스가 가지는 고유한 맛에 따라 용도도 다르고 작용 또한 다르지만 대체로 요리의 맛이나 색채를 보충하거나 보강하기 위해 사용되었다. 그러나, 요리의 맛이나 색채를 내는데 이용될 뿐만 아니라 영양적인 측면에서 건강에도 도움을 줄 수 있는 요리 소스는 찾아보기 어렵다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

이에 본 발명은 종래의 요리 소스들이 가지는 요리의 맛이나 색채를 보충해주는 작용 이외에 입맛을 돋구어 식욕을 증진시킬 뿐만 아니라 영양성을 보강시킬 수 있는 영양보강용 소스를 제공하기 위한 것이다.

발명의 구성 및 작용

본 발명은 육수용 재료 100중량부에 대하여 지황 2중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 이 용액을 체에 내리고 여기에 용액의 전체 부피 100중량부에 대하여 물엿 5중량부를 넣어 점도가 생길 때까지 끓여 내는 것을 포함하는 영양보강용 지황 소스의 제조방법을 제공한다.

이와 같은 제조방법에 있어서, 육수용 재료로는 생선 뼈, 닭고기, 소고기, 오골계, 꿩고기 등을 이용할 수 있다. 이 육수용 재료에 물, 생강, 마늘, 소금, 통후추를 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비한다. 생강, 마늘, 소금, 통후추는 육수용 재료의 비린내를 제거하고 간을 맞추기 위한 적당한 함량으로 첨가할 수 있으며, 당해 기술분야의 통상의 지식을 가진 자라면 식성이나 기호에 따라 적절하게 조절할 수 있을 것이다.

상기 육수용 재료 중 생선 뼈는 깊은 바다 생선의 뼈를 이용하여 국물을 내는데, 예를들면 참치, 조기, 대구 등의 뼈를 이용하는 것이 바람직하다. 특히 참치는 참치 머리 뼈를 이용한다. 깊은 바다 생선의 뼈는 비린내가 적은 편이지만, 생강, 마늘, 통후추 등을 첨가하여 함께 끓여서 비린내를 제거하므로써 육수의 풍미를 더욱 높일 수 있다.

육수가 준비되면, 육수 100중량부에 대하여 지황 2중량부를 첨가하여 전체 용액의 부피가 1/2로 줄어들 때까지 졸인다. 지황은 소스의 사용 용도에 맞는 색상에 따라 생지황, 건지황, 숙지황을 이용할 수 있다.

지황은 중국이 원산지인 식물로 우리나라 각지에서 약초로 재배되는 여러해살이 풀로서 뿌리는 굵고 통통하며 옆으로 기어 자라고 적갈색을 띠고 있다. 이 뿌리를 지황이라 하는데 자연 그대로의 것은 생지황(生地黃), 건조시킨 것은 건지황(乾地黃)이라 한다. 숙지황(熟地黃)은 지황을 아홉 번 찌고 말린 것으로, 까만색을 띠고 약간 단맛이 있으며 점착성이 있어서 쫄깃쫄깃하다. 생지황은 적갈색으로 잘 부러지고, 건지황은 검은 빛이 도는 회색으로 모두 약간의 쓴맛이 있다. 생지황은 지혈 이수제(利水劑)로 피를 맑게 하고 조직 내의 어혈을 풀어주는 데 더 없이 좋은 약재이다. 관절이 빠거나 타박상으로 멍이 들었을 때에 짓이겨서 붙이면 어혈을 풀어주고 진통작용도 뛰어난 효과를 본다. 건지황은 신장 및 간장의 도움을 도와 주며 피를 맑게 해주는 약재로 쓰이며, 숙지황은 보혈 강장 강정제로 허약한 사람에게 유효한 약재로서 인삼처럼 특정한 적응증을 들 수 없을 만큼 보음(補陰)의 성약이고, 머리털을 검게 만들고 정력을 북돋우는 약재로 알려져 있다.

본 발명의 제조방법에 사용되는 지황으로서 숙지황을 사용하면 '블랙 소스'가 얻어지고, 생지황을 사용하면 '화이트 소스'가 만들어진다. 블랙 소스와 화이트 소스에는 추가로 산약가루 1중량부를 첨가하여 만들 수 있다. 산약가루 대신에 치자와 노란색 피망을 곱게 갈아 첨가하면 '옐로우 소스'가 얻어지고, 완두콩과 맵지 않은 청고추를 곱게 갈아 사용하면 '그린 소스'가 얻어지게 된다. 이와 같이 지황 소스에 첨가하는 발색용 첨가물에 따라 사용 용도에 적합한 다양한 색상의 소스를 만들 수 있다. 이와 같은 발색용 첨가물도 또한 한방에서 약재로서 사용되고 있는 것으로 다음과 같은 효능에 대하여 이미 널리 알려져 있다:

산약은 마과(科:Disocoreaceae)에 속한 덩굴성 참마(Disocorea japonica) 또는 마(Disocorea batatas)의 덩이뿌리[塊根]를 의미한다. 가을 상강(霜降) 후부터 동지(冬至) 사이에 채취하여 건조한 것으로, 외면은 백색(白色) 또는 황갈색(黃褐色)을 띠고 내부는 분질(粉質) 또는 호화(糊化)된 각질(角質)로 단단하다. 성분은 전분(澱粉)·점액질(粘液質)·단백질·지방·아르기닌콜린 등과 디아스타제를 함유하고 있으며, 지라[脾臟]·폐·콩팥[腎臟]·위·간의 경락(經絡)에도 작용한다. 효능으로 몸이 마르고 율기가 부족한 등의 허한 증상을 보일 때는 인삼·패모(貝母)·복령(茯)·행인(杏仁) 등을 배합하여 달여 복용하면 좋다. 당뇨병에도 매일 달여 장기간 차 대신 복용하면 효과가 있다고 한다.

치자는 '치자나무의 열매'를 약재로 이르는 말로서 성질이 차며, 이뇨·눈병·황달 따위의 해열제로 쓰인다.

산수유는 층층나무과의 낙엽교목인 산수유나무의 열매로서, 과육(果肉)에는 코르닌(cornin)·모로니사이드(Morriniside)·로가닌(Loganin)·탄닌(tannin)·사포닌(Saponin) 등의 배당체와 포도주산·사과산·주석산 등의 유기산이 함유되어 있고, 그밖에 비타민 A와 다량의 당(糖)도 포함되어 있다. 종자에는 팔미틴산·올레인산·리놀산 등이 함유되어 있다. 성분 중 코르닌은 부교감신경의 흥분작용이 있는 것으로 알려져 있다. 예로부터 한방에서는 과육을 약용하였다. "동의보감", "향약집성방" 등에 의하면 강음(強陰), 신정(腎精)과 신기(腎氣)보강, 수렴 등의 효능이 있다고 한다. 두통·이명(耳鳴)·해수병, 해열·월경과다 등에 약재로 쓰이며 식은땀·야뇨증 등의 민간요법에도 사용된다. 차나 술로도 장복하며, 지한(止汗)·보음(補陰) 등의 효과가 있다.

이와 같이 발색시키고자 하는 색상에 따라 첨가되는 발색용 천연물과 함께 지황을 넣어 끓여서 전체 용액의 부피가 반으로 줄어들면 육수를 불에서 내리고 숙지황을 으깨어 체에 내려 덩어리를 제거한다.

이와 같이 만든 육수에 물엿을 첨가하는데 물엿은 기호에 따라 가감될 수 있다. 바람직하기로는 전체 용액에 대하여 5중량부를 첨가한다. 물엿을 완전히 용해한 후 다시 센불에서 용액의 부피가 약 50 내지 70부피%로 감소하고 소량을 취하여 흘렸을 때 끊기지 않고 흘러내릴 정도의 점도가 생길 때까지 가열하여 본 발명에 따른 지황 소스를 제조한다.

지황은 그 자체가 약간의 쓴맛이 있기 때문에 본 발명에 따른 지황 소스에서도 약한 쓴맛을 느낄 수 있으나, 이 쓴맛은 육류나 생선이 가지는 특유한 비린내를 중화하므로 어육류 요리의 맛을 즐길 수 있게 할 뿐만 아니라 오늘날의 우리 식탁에 만연한 단맛에 길들여진 입맛을 전환하여 식욕을 증진시키는 작용을 할 수 있을 것으로 생각된다.

또한, 본 발명은 다른 양태로 닭고기 육수 100중량부에 대하여 지황 2중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 이 용액을 체에 내리고 여기에 겨자, 약콩기름, 난황, 수삼, 레몬즙, 설탕, 소금을 첨가하여 같은 방향으로 저어주는 것을 포함하는 셀러드용 지황 소스의 제조방법을 제공한다.

셀러드용 지황 소스를 제조하는 방법에서는 생선뼈 대신 닭고기만을 사용하고, 겨자는 더운 물에 개어 사용하며, 약콩기름은 제비콩(일명 쥐눈이콩)을 볶아 기름을 짠 것이고, 수삼은 5년근 생 수삼을 갈아서 사용한다.

이와 같은 셀러드용 지황 소스는 차게 하여 야채나 생선의 셀러드용 소스로 이용할 수 있다.

이하, 본 발명을 바람직한 구체예를 들어 보다 상세하게 설명하고자 한다.

실시예 1

숙지황 블랙 소스(black sauce) 제조

깨끗이 씻은 참치 머리 뼈에 적당량의 물과 생강, 마늘, 소금, 통후추를 기호에 따라 적절하게 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 이 육수 100중량부에 대하여 산약가루 1중량부와 숙지황 2중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓인 다음 육수를 불에서 내려 식히고, 숙지황을 으깨어 체에 내린 후 덩어리를 제거하였다. 여기에 물엿 5중량부를 첨가하여 충분히 혼합한 후 다시 센불에서 용액의 부피를 약 50 내지 70부피%로 감소시키고, 소량을 취하여 흘렸을 때 끊기지 않고 흘러내릴 정도의 점도가 생길 때까지 가열하여 숙지황 성분을 함유한 블랙 소스를 얻었다.

실시예 2

생지황 화이트 소스(white sauce) 제조

깨끗이 씻은 참치 머리 뼈에 적당량의 물과 생강, 마늘, 소금, 통후추를 기호에 따라 적절하게 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 이 육수 100중량부에 대하여 산약가루 1중량부와 생지황 2중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓인 다음 육수를 불에서 내려 식히고, 생지황을 으깨어 체에 내린 후 덩어리를 제거하였다. 여기에 물엿 5중량부를 첨가하여 충분히 혼합한 후 다시 센불에서 용액의 부피를 약 50 내지 70부피%로 감소시키고, 소량을 취하여 흘렸을 때 끊기지 않고 흘러내릴 정도의 점도가 생길 때까지 가열하여 생지황 성분을 함유한 화이트 소스를 얻었다.

실시예 3

생지황 옐로우 소스(yellow sauce) 제조

깨끗이 씻은 참치 머리 뼈에 적당량의 물과 생강, 마늘, 소금, 통후추를 기호에 따라 적절하게 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 이 육수 100중량부에 대하여 치자가루 1중량부와 생지황 2중량부, 그리고 곱게 갈은 노란색 피망 2중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓인 다음 육수를 불에서 내려 식히고, 생지황을 으깨어 체에 내린 후 덩어리를 제거하였다. 여기에 물엿 5중량부를 첨가하여 충분히 혼합한 후 다시 센불에서 용액의 부피를 약 50 내지 70부피%로 감소시키고, 소량을 취하여 흘렸을 때 끊기지 않고 흘러내릴 정도의 점도가 생길 때까지 가열하여 생지황 성분을 함유한 옐로우 소스를 얻었다.

실시예 4

생지황 그린 소스(green sauce) 제조

깨끗이 씻은 참치 머리 뼈에 적당량의 물과 생강, 마늘, 소금, 통후추를 기호에 따라 적절하게 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 이 육수 100중량부에 대하여 곱게 갈은 맵지 않은 청고추 3중량부와 곱게 갈은 완두콩 3중량부 그리고 생지황 2중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓인 다음 육수를 불에서 내려 식히고, 생지황을 으깨어 체에 내린 후 덩어리를 제거하였다. 여기에 물엿 5중량부를 첨가하여 충분히 혼합한 후 다시 센불에서 용액의 부피를 약 50 내지 70부피%로 감소시키고, 소량을 취하여 흘렸을 때 끊기지 않고 흘러내릴 정도의 점도가 생길 때까지 가열하여 생지황 성분을 함유한 그린 소스를 얻었다.

실시예 5

건지황 레드 소스(red sauce) 제조

깨끗이 씻은 참치 머리 뼈에 적당량의 물과 생강, 마늘, 소금, 통후추를 기호에 따라 적절하게 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 이 육수 100중량부에 대하여 곱게 갈은 산수유 3중량부, 곱게 갈은 홍고추 3중량부 그리고 건지황 2중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓인 다음 육수를 불에서 내려 식히고, 건지황을 으깨어 체에 내린 후 덩어리를 제거하였다. 여기에 물엿 5중량부를 첨가하여 충분히 혼합한 후 다시 센불에서 용액의 부피를 약 50 내지 70부피%로 감소시키고, 소량을 취하여 흘렸을 때 끊기지 않고 흘러내릴 정도의 점도가 생길때까지 가열하여 건지황 성분을 함유한 레드 소스를 얻었다.

실시예 6

셀러드용 지황 소스

닭고기에 물, 생강, 마늘, 소금, 통후추를 기호에 따라 적절하게 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 준비된 육수 100중량부에 대하여 지황 2중량부와 산약가루 1중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 식힌 후, 식힌 육수 10컵에 뜨거운 물에 갠 겨자 1큰술, 약콩기름 10컵, 계란노른자 6개, 5년근 수삼 2뿌리, 레몬즙 10개분량, 설탕 2컵, 소금 1큰술을 넣고 같은 방향으로 저어 걸쭉한 소스를 만들었다. 소금과 설탕의 양은 식성에 따라 가감될 수 있다.

구현예

이와 같이 제조한 지황 소스는 예를 들어 볶은 참치살에 고운 소금을 약간 뿌려서 물녹말을 앞뒤에 묻히고 김정깨를 골고루 뿌려 약콩기름을 두른 팬에서 구워낸 다음, 상기한 방법으로 제조된 지황 소스를 가하여 사용할 수 있으며, 이에 따라 지황 소스 참치 구이 요리가 만들어진다.

이와 같은 지황 소스 참치 구이 요리는 뇌세포를 활성화시켜주는 고도 불포화지방산, 뇌세포의 주성분인 오메가-3계열의 DHA, EPA 뿐만 아니라 셀레늄, 비타민, 미네랄 성분이 들어 있어 어린이, 청소년에서부터 성인, 노인들에게까지 유의한 고단백, 저지방, 저칼로리 식품으로 기억력 향상, 학습능력 향상, 콜레스테롤 감소, 다이어트, 노인성 치매 예방 등에 도움이 된다고 알려져 있는 참치의 영양 효과와 더불어 지황의 고유한 쓴맛에 의해 식욕을 돋우고 지황 및 기타 첨가되는 천연첨가물의 다양한 약효까지도 얻을 수 있어 식품의 수준을 한차원 높인 고급 약선 식품으로서 평가받을 수 있을 것이다.

발명의 효과

본 발명의 방법에 따라 제조되는 지황을 이용한 소스는 생선이나 육류의 특유한 비린내를 중화하여 요리의 맛을 향상시킬 뿐만 아니라 지황의 고유한 쓴맛에 의해 식욕을 돋우고 지황 및 기타 첨가되는 천연첨가물의 다양한 약효 성분을 함유하고 있으므로 한방에서 널리 알려진 약재의 다양한 약리적 효과를 다양한 음식을 통해 언제나 보충할 수 있도록 한다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.
삭제

청구항 2.
삭제

청구항 3.
삭제

청구항 4.

생선뼈, 소고기, 닭고기 또는 오골계를 포함하는 육수용재료에 물, 생강, 마늘, 소금, 통후추를 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 준비된 육수 100중량부에 대하여 생지황 2중량부와 산약가루 1중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 이 용액을 체에 내리고 여기에 용액의 전체 부피 100중량부에 대하여 물엿 5중량부를 넣어 점도가 생길 때까지 끓여 내는 것으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 영양보강용 지황 소스의 제조방법.

청구항 5.

생선뼈, 소고기, 닭고기 또는 오골계를 포함하는 육수용재료에 물, 생강, 마늘, 소금, 통후추를 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 준비된 육수 100중량부에 대하여 숙지황 2중량부와 산약가루 1중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 이 용액을 체에 내리고 여기에 용액의 전체 부피 100중량부에 대하여 물엿 5중량부를 넣어 점도가 생길 때까지 끓여 내는 것으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 영양보강용 지황 소스의 제조방법.

청구항 6.

생선뼈, 소고기, 닭고기 또는 오골계를 포함하는 육수용재료에 물, 생강, 마늘, 소금, 통후추를 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 준비된 육수 100중량부에 대하여 생지황 2중량부와 치자 및 황색 피망 1중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 이 용액을 체에 내리고 여기에 용액의 전체 부피 100중량부에 대하여 물엿 5중량부를 넣어 점도가 생길 때까지 끓여 내는 것으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 영양보강용 지황 소스의 제조 방법.

청구항 7.

생선뼈, 소고기, 닭고기 또는 오골계를 포함하는 육수용재료에 물, 생강, 마늘, 소금, 통후추를 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 준비된 육수 100중량부에 대하여 생지황 2중량부와 완두콩 및 청고추 1중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 이 용액을 체에 내리고 여기에 용액의 전체 부피 100중량부에 대하여 물엿 5중량부를 넣어 점도가 생길 때까지 끓여 내는 것으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 영양보강용 지황 소스의 제조 방법.

청구항 8.

생선뼈, 소고기, 닭고기 또는 오골계를 포함하는 육수용재료에 물, 생강, 마늘, 소금, 통후추를 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 준비된 육수 100중량부에 대하여 건지황 2중량부와 산수유 및 홍고추 1중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 이 용액을 체에 내리고 여기에 용액의 전체 부피 100중량부에 대하여 물엿 5중량부를 넣어 점도가 생길 때까지 끓여 내는 것으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 영양보강용 지황 소스의 제조 방법.

청구항 9.

닭고기에 물, 생강, 마늘, 소금, 통후추를 첨가하여 센불에서 끓여 육수를 준비하고, 준비된 육수 100중량부에 대하여 지황 2중량부와 산약가루 1중량부를 첨가하여 전체 용액의 분량이 1/2 정도로 줄어들 때까지 끓여서 냉각한 후, 여기에 겨자, 약콩기름, 난황, 수삼, 레몬즙, 설탕, 소금을 넣고 같은 방향으로 저어 냉각시키는 것을 포함하는 샐러드용 지황 소스의 제조 방법.