



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년07월06일
 (11) 등록번호 10-1755104
 (24) 등록일자 2017년06월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/20 (2016.01) *A23L 23/00* (2016.01)
A23L 5/10 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
A23L 13/20 (2016.08)
A23L 23/00 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2015-0094826
 (22) 출원일자 2015년07월02일
 심사청구일자 2015년07월02일
 (65) 공개번호 10-2017-0004458
 (43) 공개일자 2017년01월11일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR1020030018190 A*
 KR100428901 B1*
 KR100635849 B1*
 KR101497092 B1*
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
주식회사 희스토리푸드
 서울특별시 종로구 대학로8가길 56, 402(동숭동, 동숭빌딩)
 (72) 발명자
육경희
 경기도 성남시 분당구 정자일로 248, 606동 504호(정자동, 파크뷰)
 (74) 대리인
방상호

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 염금희

(54) 발명의 명칭 **토마토 감자탕의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 토마토 감자탕의 제조방법에 관한 것이다.

본 발명의 토마토 감자탕의 제조방법은,

1차 양념장을 만들기 위해, 정수된 물 550g에, 고춧가루 420g, 된장 400g, 다시다 250g, 간 마늘 250g, 간 생강 150g, 천일염 100g, 미원 30g을 넣고 교반하여서 1차 양념장을 준비하는 제1단계와;

2차 토마토 양념장을 만들기 위해, 분쇄된 토마토즙 1800g, 정수된 물 500g, 양파 130g, 토마토 페이스트 100g, 치킨 베이스 80g, 올리브 오일 30g, 간 마늘 25g, 이탈리아 고추 25g, 설탕 15g, 소금 10g, 바질 페이스트 5g을 혼합 및 가열하여 2차 토마토 양념장을 준비하는 제2단계와;

혈흔이 있는 냉동된 등뼈 20kg을 선별하여 세척한 다음 상온의 물에서 1~2시간 동안 침지시켜 핏물을 제거하고, 핏물이 제거된 등뼈가 잠길 만큼 찬물을 부은 다음 가열하여 5~10분간 끓인 후, 핏물과 불순물이 우러나온 육수는 버리고, 다시 등뼈를 흐르는 물에 씻어 기름기와 불순물을 제거하여 전처리하는 제3단계와;

상기 단계에서 세척된 등뼈 20kg과, 물 60kg, 제1단계에서 준비한 1차 양념장 1.93kg, 대파 0.4kg, 양파 0.35kg, 고추씨 가루 0.15kg을 넣고 1시간 30분 동안 끓이는, 등뼈를 1차로 삶는 제4단계와;

상기 제4단계에서 1차로 삶아진 등뼈를 2차로 삶기 위해,

상기 제2단계에서 준비한 2차 토마토 양념장 2.72kg을 추가로 넣고 30분 동안 끓인 후 불을 끄고, 다시 20분 동안 뜸을 들인 후 등뼈와 토마토 육수를 분리하는, 등뼈를 2차로 삶는 제5단계와;

상기 단계에서 2차 가열을 거친 등뼈 900g에, 토마토 육수 900g, 방울 토마토 100g, 홍합 100g, 루콜라 100g, 숯 파스타 70g, 감자 50g, 쭈꾸미 40g, 파마산 치즈 30g, 샐러리 20g을 넣고 5~10분간 끓여서 토마토 감자탕을 만드는 제6단계;로 이루어진 것이다.

본 발명의 토마토 감자탕의 제조방법에 의하면,

등뼈의 조리 과정에서 2차 토마토 양념장을 첨가하여 토마토 육수를 추출하고 토마토의 라이코펜 성분이 우러난(뒷면에 계속)

토마토 육수를 사용하여 감자탕을 제조하되, 2차 가열을 거친 등뼈와 토마토 육수의 비율을 1:1로 하여 감자탕을 조리하므로써,

일반소비자가 감자탕을 섭취하면서 자연스럽게 토마토에 함유된 인체에 유익한 항산화 물질인 라이코펜 등 생리 활성 성분을 섭취할 수 있고, 감자탕의 고유한 맛을 해치지 않으면서 등뼈에 붙어있는 고기가 쫄깃쫄깃하고 부드러워지고, 고기에 토마토의 산미가 가미되어 토마토 향이 나면서 새콤하고 감칠맛이 나는 효과를 줄 수 있는 것이다.

(52) CPC특허분류

A23L 5/13 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

1차 양념장을 만들기 위해, 정수된 물 550g에, 고춧가루 420g, 된장 400g, 다시다 250g, 간 마늘 250g, 간 생강 150g, 천일염 100g, 미원 30g을 넣고 교반하여서 1차 양념장을 준비하는 제1단계와;

2차 토마토 양념장을 만들기 위해, 분쇄된 토마토즙 1800g, 정수된 물 500g, 양파 130g, 토마토 페이스트 100g, 치킨 베이스 80g, 올리브 오일 30g, 간 마늘 25g, 이탈리아 고추 25g, 설탕 15g, 소금 10g, 바질 페이스트 5g을 혼합 및 가열하여 2차 토마토 양념장을 준비하는 제2단계와;

혈흔이 있는 냉동된 등뼈 20kg을 선별하여 세척한 다음 상온의 물에서 1~2시간 동안 침지시켜 핏물을 제거하고, 핏물이 제거된 등뼈가 잠길 만큼 찬물을 부은 다음 가열하여 5~10분간 끓인 후, 핏물과 불순물이 우러나온 육수는 버리고, 다시 등뼈를 흐르는 물에 씻어 기름기와 불순물을 제거하여 전처리하는 제3단계와;

상기 단계에서 세척된 등뼈 20kg과, 물 60kg, 제1단계에서 준비한 1차 양념장 1.93kg, 대파 0.4kg, 양파 0.35kg, 고추씨 가루 0.15kg을 넣고 1시간 30분 동안 끓이는, 등뼈를 1차로 삶는 제4단계와;

상기 제4단계에서 1차로 삶아진 등뼈를 2차로 삶기 위해,

상기 제2단계에서 준비한 2차 토마토 양념장 2.72kg을 추가로 넣고 30분 동안 끓인 후 불을 끄고, 다시 20분 동안 뜸을 들인 후 등뼈와 토마토 육수를 분리하는, 등뼈를 2차로 삶는 제5단계와;

상기 단계에서 2차 가열을 거친 등뼈 900g에, 토마토 육수 900g, 방울 토마토 100g, 홍합 100g, 루콜라 100g, 숯 파스타 70g, 감자 50g, 쭈꾸미 40g, 파마산 치즈 30g, 샐러리 20g을 넣고 5~10분간 끓여서 토마토 감자탕을 만드는 제6단계;로 이루어진 것을 특징으로 하는 토마토 감자탕의 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 제6단계는, 제5단계에서 2차 가열을 거친 등뼈와 토마토 육수의 비율을 1:1로 하여 감자탕을 제조하는 것을 특징으로 하는 토마토 감자탕의 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 토마토 감자탕의 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 소나 돼지 등뼈(이하 "등뼈"라고 한다)의 조리 과정에서 2차 토마토 양념장을 첨가하여 토마토 육수를 추출하고 토마토의 라이코펜 성분이 우러난 토마토 육수를 사용하여 감자탕을 제조하되, 2차 가열을 거친 등뼈와 토마토 육수의 비율을 1:1로 하여 감자탕을 조리 하므로서,

[0002] 일반소비자가 감자탕을 섭취하면서 자연스럽게 토마토에 함유된 인체에 유익한 항산화 물질인 라이코펜 등 생리 활성 성분을 섭취할 수 있고, 감자탕의 고유한 맛을 해치지 않으면서 등뼈에 붙어있는 고기가 쫄깃쫄깃하고 부드러우며, 고기에 토마토의 산미가 가미되어 토마토 향이 나면서 새콤하고 감칠맛이 나는 토마토 감자탕의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0003] 감자탕은 돼지 등뼈로 국물을 낸 탕(湯)으로 감자와 야채, 파, 붉은 고추, 간 들깨 등이 들어가 매운맛이 나는 한국의 국물 요리로서, 전라도 지역에서 유래되어 전국 각지로 전파되었다고 한다.

- [0004] 감자탕은 우리나라 음식 중 가장 서민적인 음식이라 할 수 있는데 돼지 등뼈를 주재료로 하기 때문에 돼지 기름과 특유의 냄새를 간직하고 있어서 이에 대해 거부감을 갖는 소비자도 있다.
- [0005] 이러한 감자탕 특유의 이 취미를 제거하기 위하여 일례로 감자탕을 제조하는 과정에서 향신료를 첨가하거나, 감자탕을 조릴 때 깻잎이나 우거지, 묵은김치를 첨가하는 등, 감자탕 특유의 냄새를 제거하기 위한 노력 등이 이루어지고 있다.
- [0006] 그러나 이와 같은 방법으로는 아직 감자탕에 사용되는 돼지 등뼈의 냄새를 획기적으로 제거하지 못하였으며, 이로 인해 감자탕이 고단백 및 기능성 영양식품임에도 불구하고 소비층이 더 이상 확대되지 못하고 일부에 국한되는 문제가 발생하고 있다.
- [0007] 한편, 요즘 세대의 감자탕에 대한 인식은 먹을거리가 넘쳐나는 세상의 그저 먹을 것이 없던 가난한 시절에 먹었던 한국적 음식에 지나지 않는다.
- [0008] 그리고 세대가 변함에 따라 감자탕을 찾는 세대가 고령화되어가고 있으며, 감자탕을 먹지 못하는 사람 및 외국인 은 외형적인 면에서 혐오스러움을 느껴 쉽게 다가갈 수 없는 실정이다.
- [0009] 또한, 종래의 감자탕은 그 맛이 거의 비슷하여 어린아이들이나 청소년들이 쉽게 싫증날 뿐만 아니라 감자탕에서 나는 독특한 냄새로 인하여 감자탕의 섭취를 꺼리는 경향이 있다.
- [0010] 따라서 감자탕도 이제는 하나의 버젓한 식품으로 자리 잡기 위해서는 시대의 요구에 맞추어 점점 다양화되고 서양인들이 즐겨먹는 토마토를 주성분으로 하는 파스타와 같이 새로운 먹거리로 다가가야 한다.
- [0011] 또한, 음식 문화의 발달로 인해 일반 소비자들은 감자탕 식품의 높은 영양가와 맛 및 다양한 식감을 요구하고 있어, 이에 부응하기 위해 서양인들도 흔쾌히 즐길 수 있는 다양한 식감을 지닌 감자탕의 개발이 필요한 실정이다.
- [0012] 토마토가 빨갱게 익으면 의사 얼굴이 파랱게 된다는 유럽 속담이 있다. 즉 토마토는 의사가 필요치 않을 정도로 건강에 좋은 식품이라는 뜻이다.
- [0013] 하지만 토마토에 설탕을 쳐서 먹는 경우, 토마토의 비타민 B1이 설탕에 대한 대사 과정에서 소비되므로 영양학적으로 불리하다.
- [0014] 빨간 토마토에 들어있는 지용성 비타민과 항산화 물질인 라이코펜이 함유되어 있는데 그냥 먹는 것보다는 열을 가해서 고온에서 익혀 먹으면 라이코펜이 체내에 흡수되는 양이 증가하므로 영양학적으로 매우 유리하다.
- [0015] 토마토의 붉은색을 만드는 라이코펜은 활성산소를 배출시켜 세포를 젊게 하여 노화를 방지한다. 이러한 라이코펜은 전립선암, 유방암, 소화기계통의 암을 예방하고, 혈전 형성을 막아 뇌졸중, 심근경색을 예방해 주고, 토마토의 비타민 K는 체내의 칼슘이 빠져나가는 것을 막아 골다공증에 좋다.
- [0016] 토마토의 비타민 C는 잔주름 예방, 멜라닌 색소가 생기는 것을 막아 기미 예방에 좋고, 칼륨도 함유하고 있어 체내 염분을 배출시켜 고혈압 예방에 도움을 준다.
- [0017] 또한, 비타민C 와 비타민A 의 성분이 풍부하여 암을 비롯한 산성화에 의한 성인질환을 개선시켜 주는 효능을 가지고 있을 뿐만 아니라, 토마토가 염증을 진정 시키고 소화기능을 향상시키는 효과가 있어서 위염 치료에도 정말 참 좋은 식품이다.
- [0018] 본 발명자는 최근 고령화 사회와 웰빙시대를 맞이하여 새로운 음식과 기능성 식품에 대한 소비자들의 관심이 높아지면서 종래의 전통적인 감자탕에 맛과 영양이 풍부하고 현대인들에게 좋은 건강식품인 토마토 양념장을 감자탕에 넣고 끓여 토마토 특유의 맛과 향을 느끼고,
- [0019] 또한, 토마토에 함유된 인체에 유익한 항산화 물질인 라이코펜과 같은 다양한 기능성 성분을 들어 있는 토마토를 섭취하여서 감자탕의 색다른 맛도 느끼면서 건강도 증진할 수 있도록 노력을 기울인 결과 본 발명을 완성하였다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0020] (특허문헌 0001) (1) 한국 등록특허 제10-1437654호 "헛개 감자탕의 제조방법"
- (특허문헌 0002) (2) 한국 등록특허 제10-1497092호 "해삼 감자탕 및 그 제조방법"
- (특허문헌 0003) (3) 한국 등록특허 제10-1497095호 "전복 감자탕 및 그 제조방법"
- (특허문헌 0004) (4) 한국 등록특허 제10-855374호 "콩 감자탕 및 그의 조리방법"
- (특허문헌 0005) (5) 한국 등록특허 제10-1133655호 "마 감자탕의 제조방법"
- (특허문헌 0006) (6) 한국 등록특허 제10-480383호 "해물 감자탕 및 그 제조방법"
- (특허문헌 0007) (7) 한국 등록특허 제10-1399082호 "뽕나무를 이용한 감자탕의 제조방법"

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0021] 본 발명은 상기와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위해 개발된 것으로서, 본 발명의 토마토 감자탕의 제조방법은,
- [0022] 등뼈의 조리 과정에서 2차 토마토 양념장을 첨가하여 토마토 육수를 추출하고 토마토의 라이코펜 성분이 우러난 토마토 육수를 사용하여 감자탕을 제조하되,
- [0023] 제6단계는 제5단계에서 2차 가열을 거친 등뼈와 토마토 육수의 비율을 1:1로 하여 감자탕을 조리하므로써 감자탕의 고유한 맛을 해치지 않으면서 등뼈에 붙어있는 고기가 쫄깃쫄깃하고 부드럽고, 고기에 토마토의 산미가 가미되어 토마토 향이 나면서 새콤하고 감칠맛이 나는 토마토 감자탕의 제조방법을 제공하는데 본 발명의 목적이 있다.
- [0024] 아울러, 본 발명의 토마토 감자탕의 제조방법은 감자탕에 항산화 물질인 라이코펜이 다량 함유된 토마토 양념장을 첨가하므로써 기존의 감자탕에 비해 토마토 특유의 맛과 향 및 식감을 느낄 수 있고, 토마토에 함유된 다량의 라이코펜에 의해서 일반소비자들은 자연스럽게 토마토에 함유된 인체에 유익한 라이코펜과 같은 기능성 성분을 섭취할 수 있는 토마토 감자탕의 제조방법을 제공하는데 본 발명의 다른 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0025] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은 토마토 감자탕을 만들기 위해,
- [0026] 1차 양념장을 만들기 위해, 정수된 물 550g에, 고춧가루 420g, 된장 400g, 다시다 250g, 간 마늘 250g, 간 생강 150g, 천일염 100g, 미원 30g을 넣고 교반하여서 1차 양념장을 준비하는 제1단계와;
- [0027] 2차 토마토 양념장을 만들기 위해, 분쇄된 토마토즙 1800g, 정수된 물 500g, 양파 130g, 토마토 페이스트 100g, 치킨 베이스 80g, 올리브 오일 30g, 간 마늘 25g, 이탈리아 고추 25g, 설탕 15g, 소금 10g, 바질 페이스트 5g을 혼합 및 가열하여 2차 토마토 양념장을 준비하는 제2단계와;
- [0028] 혈흔이 있는 냉동된 등뼈 20kg을 선별하여 세척한 다음 상온의 물에서 1~2시간 동안 침지시켜 핏물을 제거하고, 핏물이 제거된 등뼈가 잠길 만큼 찬물을 부은 다음 가열하여 5~10분간 끓인 후, 핏물과 불순물이 우러나온 육수는 버리고, 다시 등뼈를 흐르는 물에 씻어 기름기와 불순물을 제거하여 전처리하는 제3단계와;
- [0029] 상기 단계에서 세척된 등뼈 20kg과, 물 60kg, 제1단계에서 준비한 1차 양념장 1.93kg, 대파 0.4kg, 양파 0.35kg, 고추씨 가루 0.15kg을 넣고 1시간 30분 동안 끓이는, 등뼈를 1차로 삶는 제4단계와;
- [0030] 상기 제4단계에서 1차로 삶아진 등뼈를 2차로 삶기 위해,
- [0031] 상기 제2단계에서 준비한 2차 토마토 양념장 2.72kg을 추가로 넣고 30분 동안 끓인 후 불을 끄고 다시 20분 동안 뜸을 들인 후 등뼈와 토마토 육수를 분리하는, 등뼈를 2차로 삶는 제5단계와;
- [0032] 상기 단계에서 2차 가열을 거친 등뼈 900g에, 토마토 육수 900g, 방울 토마토 100g, 홍합 100g, 루콜라 100g, 숯 파스타 70g, 감자 50g, 쭈꾸미 40g, 파마산 치즈 30g, 셀러리 20g을 넣고 5~10분간 끓여서 토마토 감자탕을

만드는 제6단계;로 이루어진 것을 특징으로 하는 것이다.

[0033] 본 발명의 토마토 감자탕 제조방법의 다른 특징은, 상기 제6단계는 제5단계에서 2차 가열을 거친 등뼈와 토마토 육수의 비율을 1:1로 하여 감자탕을 제조하는 것을 특징으로 하는 것이다.

발명의 효과

- [0034] 이상 상술한 바와 같이 본 발명의 토마토 감자탕의 제조방법으로 제조된 감자탕에 따르면,
- [0035] 등뼈의 조리 과정에서 2차 토마토 양념장을 첨가하여 육수를 추출하고 토마토의 라이코펜 성분이 우러난 2차 토마토 육수를 사용하여 감자탕을 제조하되,
- [0036] 제6단계는 제5단계에서 2차 가열을 거친 등뼈와 2차 토마토 육수의 비율을 1:1로 하여 감자탕을 조리하므로써 감자탕의 고유한 맛을 해치지 않으면서 등뼈에 붙어있는 고기가 쫄깃쫄깃하고 부드럽고, 고기에 토마토의 산미가 가미되어 토마토 향이 나면서 새콤하고 감칠맛이 나는 효과를 줄 수 있다.
- [0037] 또한, 본 발명의 토마토 감자탕은 감자탕에 항산화 물질인 라이코펜이 다량 함유된 토마토 양념장을 첨가하므로써 기존의 감자탕에 비해 토마토 특유의 맛과 향 및 식감을 느낄 수 있고, 토마토에 함유된 다량의 라이코펜에 의해서 일반소비자들은 자연스럽게 토마토에 함유된 인체에 유익한 라이코펜과 같은 다양한 기능성 성분을 섭취하여서 감자탕의 색다른 맛도 느끼면서 건강도 증진할 수 있도록 하는 효과를 기대할 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0038] 상기와 같은 목적을 달성하기 위해서 본 발명의 토마토 감자탕의 제조방법은,
- [0039] 등뼈의 조리 과정에서 2차 토마토 양념장을 첨가하여 토마토 육수를 추출하고 토마토의 라이코펜 성분이 우러난 토마토 육수를 사용하여 감자탕을 제조하되, 2차 가열을 거친 등뼈와 토마토 육수의 비율을 1:1로 하여 감자탕을 조리하므로써,
- [0040] 일반소비자가 감자탕을 섭취하면서 자연스럽게 토마토에 함유된 인체에 유익한 항산화 물질인 라이코펜 등 생리활성 성분을 섭취할 수 있고, 감자탕의 고유한 맛을 해치지 않으면서 등뼈에 붙어있는 고기가 쫄깃쫄깃하고 부드럽고, 고기에 토마토의 산미가 가미되어 토마토 향이 나면서 새콤하고 감칠맛이 나는 토마토 감자탕의 제조방법을 제공한다.
- [0041] 이하, 본 발명의 완성을 위하여 토마토 감자탕의 제조방법을 가공순서에 따라 상세히 설명하면 다음과 같다. 본 발명의 토마토 감자탕의 제조방법은 아래의 각 단계들을 거쳐서 완성된다.

[0042] 제 1 단계 : 1차 양념장을 준비하는 단계

- [0043] 1차 양념장을 만들기 위해,
- [0044] 정수된 물 550g에, 고춧가루 420g, 된장 400g, 다시다 250g, 간 마늘 250g, 간 생강 150g, 천일염 100g, 미원 30g을 넣고 충분히 교반하여서 1차 양념장을 만든다.
- [0045] 이러한 1차 양념장은 등뼈를 삶을 때 고기에 밀간을 하면서 고기에 포함된 잡 냄새를 제거하기 위한 것이다.

[0046] 제 2 단계 : 2차 토마토 양념장을 준비하는 단계

- [0047] 2차 토마토 양념장을 만들기 위해,
- [0048] 분쇄된 토마토즙 1800g, 정수된 물 500g, 양파 130g, 토마토 페이스트 100g, 치킨 베이스 80g, 올리브 오일 30g, 간 마늘 25g, 이탈리아 고추 25g, 설탕 15g, 소금 10g, 바질 페이스트 5g을 혼합 및 가열하여 토마토 양념장을 만든다.
- [0049] 먼저, 용기에 올리브 오일 30g과 양파 130g 및 간 마늘 25g을 넣고 가열하면서 볶다가 분쇄된 토마토즙 1800g, 토마토 페이스트 100g, 치킨 베이스 80g, 이탈리아 고추 25g, 설탕 15g, 소금 10g, 바질 페이스트 5g를 모두 넣고 5분간 다시 볶은 후, 정수된 물 500g을 넣고 3분간 끓이면 토마토 양념장이 완성된다.

[0050] 본 발명은 상기 2차 토마토 양념장을 만들기 위하여 분쇄된 토마토즙 1800g과 토마토 페이스트 100g를 각각 사용하여 토마토의 맛과 향을 높이도록 하였다.

[0051] 상기와 같이 제조된 2차 토마토 양념장에는 지용성 비타민과 항산화물질인 라이코펜이 다량 함유되어 있는데 그냥 먹는 것보다는 열을 가해서 고온에서 익혀 먹으면 토마토에 함유된 라이코펜 성분이 체내에 흡수되는 양이 증가하므로 영양학적으로 매우 유리하다.

[0052] 토마토의 붉은색을 만드는 라이코펜은 활성산소를 배출시켜 세포를 젊게 하여 노화를 방지한다. 이러한 라이코펜은 전립선암, 유방암, 소화기계통의 암을 예방하고, 혈전 형성을 막아 뇌졸중, 심근경색을 예방해 주고, 토마토의 비타민 K는 체내의 칼슘이 빠져나가는 것을 막아 골다공증에 좋다.

[0053] 그리고, 토마토는 비타민C 와 비타민A 의 성분이 풍부하여 암을 비롯한 산성화에 의한 성인질환을 개선시켜 주는 효능을 가지고 있을 뿐만 아니라, 토마토가 염증을 진정 시키고 소화기능을 향상시키는 효과가 있다.

[0054] **제 3 단계 : 등뼈의 전처리 단계**

[0055] 혈흔이 있는 냉동된 등뼈 20kg을 선별하여 깨끗이 세척한 다음 상온의 물에서 1~2시간 동안 침지시켜 핏물을 제거한다.

[0056] 그리고, 핏물이 제거된 등뼈가 잠길 만큼 찬물을 부은 다음 가열하여 5~10분간 끓인 후, 핏물과 불순물이 우려나온 육수는 버린다.

[0057] 그런 연후에, 상기 전처리 단계를 거친 등뼈를 다시 흐르는 물에 깨끗이 씻어 기름기와 불순물을 제거하여 전처리한다.

[0058] **제 4 단계 : 등뼈를 1차로 삶는 단계**

[0059] 상기 세척된 등뼈 20kg과, 정수된 물 60kg, 제1단계에서 준비한 1차 양념장 1.93kg, 대파 0.4kg, 양파 0.35kg, 고추씨 가루 0.15kg을 넣고 1시간 30분 동안 끓인다.

[0060] 상기의 첨가물들은 등뼈 특유의 누린내를 제거하고, 등뼈에 충분히 간이 배어들도록 함으로써 맛과 풍미를 향상시키기 위한 것이다.

[0061] **제 5 단계 : 등뼈를 2차로 삶는 단계**

[0062] 상기 제4단계에서 1차로 삶아진 등뼈를 2차로 삶기 위해서,

[0063] 상기 제2단계에서 준비한 2차 토마토 양념장 2.72kg을 추가로 넣고 30분 동안 끓인 후 불을 끄고, 다시 20분 동안 뜸을 들인 후 등뼈와 토마토 육수를 분리한다.

[0064] 상기 2차 가열단계를 거친 등뼈에 붙어있는 고기는 쫄깃쫄깃하고 부드러운 특징이 있고, 등뼈에 붙어있는 고기에 토마토의 산미가 가미되어 토마토향이 나면서 새콤하면서도 감칠맛이 난다.

[0065] **제 6 단계 : 토마토 감자탕을 만드는 단계**

[0066] 상기 제5단계에서 2차 가열을 거친 등뼈 900g에, 동일한 비율의 토마토 육수 900g을 넣고, 이어서 방울 토마토 100g, 홍합 100g, 루콜라 100g, 슛 파스타 70g, 감자 50g, 쭈쭈미 40g, 파마산 치즈 30g, 샐러리 20g을 넣고 5~10분간 끓여서 토마토 감자탕을 완성한다.

[0067] 본 발명의 제6단계는, 상기 제5단계에서 2차 가열을 거친 등뼈 900g에, 동일한 비율의 토마토 육수 900g을 넣어서 토마토의 맛과 향을 높일 수 있는 토마토 감자탕을 만드는 것이다.

[0068] 아울러, 본 발명의 제6단계는 상기 제5단계에서 2차 가열을 거친 등뼈 900g에, 동일한 비율의 토마토 육수 900g을 넣고, 이어서 방울 토마토 100g을 각각 넣어 조리하므로써 토마토의 맛과 향을 더욱 높일 수 있는 토마토 감자탕을 만드는 것이다.

- [0069] 상기 홍합과 쭈꾸미는 끓는 물에 1~2분간 데쳐서 준비하고, 슛 파스타는 1% 소금물에 삶아서 준비한다.
- [0070] 상기 본 발명의 토마토 감자탕은 일반 요식업소에서 판매하는 2인분을 기준으로 제조한 것으로서, 본 발명의 토마토 감자탕은 오랫동안 끓이지 않고 모든 재료를 넣고 10분 정도 끓여서 살짝 데쳐 먹는 형태의 감자탕이다.
- [0071] 이상 설명한 바와 같이 본 발명에 의하면,
- [0072] 등뼈의 조리 과정에서 2차 토마토 양념장을 첨가하여 토마토 육수를 추출하고 토마토의 라이코펜 성분이 우려난 토마토 육수를 사용하여 감자탕을 제조하되,
- [0073] 상기 제6단계는 제5단계에서 2차 가열을 거친 등뼈와 토마토 육수의 비율을 1:1로 하여 감자탕을 조리하므로써 감자탕의 고유한 맛을 해치지 않으면서 등뼈에 붙어있는 고기가 쫄깃쫄깃하고 부드러우며, 고기에 토마토의 산미가 가미되어 토마토 향이 나면서 새콤하고 감칠맛이 나는 효과를 줄 수 있게 된다.
- [0074] 또한, 본 발명의 토마토 감자탕은 일반소비자들이 감자탕을 먹으면서 토마토에 함유된 인체에 유익한 항산화 물질인 라이코펜과 같은 다양한 기능성 성분을 섭취하여서 감자탕의 색다른 맛도 느끼면서 건강도 증진할 수 있는 효과를 기대할 수 있다.
- [0075] 한편, 본 발명은 상기한 특정 실시예에 한정되는 것이 아니라 본 발명의 요지를 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지로 수정 및 변형하여 실시할 수 있는 것이다. 이러한 수정 및 변형이 첨부하는 특허청구범위에 포함되는 것이라면 본 발명에 속하는 것임은 자명할 것이다.