

(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)(11) 공개번호 10-2023-0147266
(43) 공개일자 2023년10월23일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 7/109 (2016.01) A23L 11/00 (2021.01)
A23L 13/30 (2016.01) A23L 17/20 (2016.01)
A23L 19/00 (2022.01) A23L 23/00 (2022.01)
A23L 27/10 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 7/109 (2016.08)
A23L 11/05 (2021.01)

(21) 출원번호 10-2022-0046047

(22) 출원일자 2022년04월14일

심사청구일자 없음

(71) 출원인

우보람

인천광역시 서구 검단로 836, 123동 603호 (블로
동, 월드아파트)

(72) 발명자

우보람

인천광역시 서구 검단로 836, 123동 603호 (블로
동, 월드아파트)

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 냉이잠뽕의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 냉이잠뽕의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 봄나물의 대표인 냉이를 넣어 씹사름한 특유의 맛과 향, 그리고 구수함을 강조하여 차별화 된 국물맛과 영양성이 뛰어난 냉이잠뽕의 제조방법에 관한 것이다.

본 발명의 제조 방법에 따른 냉이잠뽕은 새로운 영양 별미식으로서, 맛과 영양이 우수하면서도 섭취자의 건강증진에 기여할 수 있어 매우 유용한 발명이다.

대표도



(52) CPC특허분류

A23L 13/30 (2016.08)

A23L 17/20 (2016.08)

A23L 19/00 (2022.01)

A23L 23/00 (2022.01)

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 5/13 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

다음의 단계들을 포함하는 냉이짬뽕의 제조 방법:

- (1)사골육수제조하는 단계;
- (2) 밀가루, 탄산수 및 함초 소금을 반죽하여 면을 뽑고 삶는 단계;
- (3)냉이(100g) 중 반툼(50 g)은 마른전분을 입혀 끓는물에 데치는 단계;
- (4)달군 팬에 기름을 두르고 편편마늘(10g) 어슷 썬 대파, 베트남고추(5개)넣고 볶아 고추기름을 내는단계;
- (5)상기단계 (3)에 냉이,날콩가루, 채선양파, 채 썬 양파, 저며 썬 알배추, 채 썬 당근 넣어 볶은 뒤 소금(약간), 후춧가루(약간) 넣어 양념혼합물 제조하는 단계;
- (6)상기단계 (4)에 상기단계(1)의 사골육수(2컵/400ml), 뜨거운 물(2컵/400ml) 넣고 후춧가루($\frac{1}{2}$ T) 넣고 해산물(홍합, 오징어, 새우)을 넣어
- 짬뽕 국물을 만드는 단계;
- (7) 상기단계 (2)의 면에 상기 단계 (3)의 데친 냉이를 면에 올리는 단계;
- (8)상기 제조된 짬뽕국물을 면에 투입하는 단계

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 냉이짬뽕에는 냉이와 날콩가루를 넣어 조리하는 제조방법 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

청구항 3

제 1항에 있어서, 상기 냉이짬뽕에는 냉이 100g 중 반은 채소와함께 볶고, 반은 마른전분을 입혀 끓는물에 데치는 것을 특징으로 한다.

청구항 4

제 1항에 있어서, 상기 냉이짬뽕에는 짬뽕국물을 붓기 전, 데친 냉이를 면에 먼저 올리는 것을 특징으로 한다.

청구항 5

제 1항 내지 제 4항 중 어느 한 항에 기재된 제조 방법으로 제조되는 냉이 짬뽕.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 냉이짬뽕의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 봄나물의 대표인 냉이를 넣어 씹사름한 특유의 맛과 향, 그리고 구수함을 강조한 냉이짬뽕의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 짬뽕은 중국 상인들이 부두 근로자들을 상대로 저렴하되, 빨리 먹을 수 있는 음식을 개발하기 위해 만들어진 음식으로 해물, 또는 고기와 다양한 야채를 기름에 볶은 후 닭이나 돼지뼈로 만든 육수를 넣어 끓이고 삶은 국수를 넣어 먹는 음식으로서, 짜장면과 같이 20세기 초부터 한국에 거주하던 화교들에 의해 소개되어 서민들의 사랑을 받아온 대표적인 외식 요리이다.

[0003] 그러나 종래 시중에서 중국음식점을 통해 제공되던 짬뽕은 육류 및 닭 육수를 사용함으로써 그 맛이 획일적이

있으며, 성인의 콜레스트롤 등의 수치를 높이는 등 성인병 등의 우려가 있는 사람들이 섭취하기에는 부적절하다는 문제가 있었다.

[0004] 그래서 최근에는 이러한 찜뽕의 단점을 해소하기 위한 다양한 시도로 해물을 우려낸 국물을 사용하거나 닭발, 미꾸라지, 한약재 등을 이용하여 찜뽕을 제조함으로써, 찜뽕의 영양성을 개선하고 담백하고 개운한 맛의 여러 찜뽕이 제조되고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명의 상기에서 언급한 방법에 의한 냉이찜뽕의 제조방법을 제공하고자 한다.

[0006] 본 발명의 목적은 기존의 자극적인 찜뽕과 차별화 된 국물맛과 영양성을 위해 냉이를 첨가한 냉이찜뽕의 제조방법을 제공하고자 한다.

과제의 해결 수단

[0007] 본 발명은 냉이찜뽕의 제조방법에 있어서, 냉이와 날콩가루를 넣어 조리하는 제조방법 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0008] 본 발명에 따른 냉이찜뽕의 제조방법에 의하면, 냉이는 다음과 같은 효능과 효과를 가지고 있다.

[0009] 1. 냉이는 추운 겨울을 견뎌내 자란 봄나물이기 때문에, 단백질 함량이 높고 각종 비타민이 풍부한 알칼리성 작물로 특히 비타민 A, B1, C가 풍부해 원기를 돋우고 기력을 회복하는데 우수한 효능이 있어 피로 회복에 효과적이다.

[0010] 2. 칼슘, 칼륨, 인, 철 등 무기질 성분도 다양하여 지혈과 산후출혈 등에 처방하는 약재로도 사용된다.

[0011] 3. 혈액을 맑게 해주기 때문에 간과 눈에도 좋은 것으로 알려져 있다. 동의보감에서는 냉이를 ‘국을 끓여 먹으면 피를 간에 운반해 주고, 눈을 맑게 해 준다’고 기록하고 있다. 잎에는 베타카로틴이 다량 함유되어 있으며, 뿌리에는 알싸한 향의 콜린 성분이 들어있어서 간경화, 간염 등 간 질환 예방에 도움을 준다. 거칠어진 피부 개선과 여드름 예방에도 도움을 주며, 생리불순을 비롯한 각종 부인병 완화에 효과가 있다.

[0012] 4. 단백질 함량이 높은 냉이는 날콩가루와 함께 조리했을때 최고의 영양효과를 내는 궁합으로 우수한 영양가 있는 음식이 된다.

[0013] 이러한 효능으로 냉이찜뽕 이라는 새로운 영양 별미식을 제공하여 맛과 영양이 우수하면서도 섭취자의 건강증진에 기여할 수 있어 탁월한 효과를 나타낸다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명의 냉이찜뽕을 나타낸 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하에서는, 본 발명을 상세하게 설명한다.

[0016] 본 발명의 발명자는 사골 육수를 기본으로 천연조미료를 사용하여 나트륨 함량을 낮추고, 봄맞이 건강식으로 단백질 함량이 높고 비타민이 풍부한 냉이에 더 날콩가루를 첨가하여 단백질의 상승효과가 커지게끔 해 영양이 더 향상되고, 조리 시 파괴되기 쉬운 비타민 손실도 적어지게끔 하여 별미식 이자, 영양면에서도 우수한 찜뽕을 만들어서 소비자의 욕구를 충족하고자 하였다.

[0017] 따라서, 본 발명은 다음의 단계를 포함하는 냉이찜뽕의 제조방법을 제공한다:

[0018] (1)사골육수제조하는 단계;

[0019] (2) 밀가루, 탄산수 및 함초 소금을 반죽하여 면을 뽑고 삶는 단계;

[0020] (3)냉이(100g) 중 반툽(50 g)은 마른전분을 입혀 끓는물에 데치는 단계;

- [0021] (4)달군 팬에 기름을 두르고 편썬마늘(10g) 어슷 썬 대파, 베트남고추(5개) 넣고 볶아 고추기름을 내는단계;
- [0022] (5)상기단계 (3)에 냉이,나물가루, 채선양파, 채 썬 양파, 저며 썬 알배추, 채 썬 당근 넣어 볶은 뒤 소금(약간), 후춧가루(약간) 넣어 양념혼합물 제조하는 단계;
- [0023] (6)상기단계 (4)에 상기단계(1)의 사골육수(2컵/400ml), 뜨거운 물(2컵/400ml) 넣고 후춧가루($\frac{1}{2}$ T) 넣고 해산물(홍합, 오징어, 새우) 을 넣어
- [0024] 찜뽕 국물을 만드는 단계;
- [0025] (7) 상기단계 (2)의 면에 상기 단계 (3)의 데친 냉이를 면에 올리는 단계;
- [0026] (8)찜뽕국물을 붓고 음식을 완료하는 단계
- [0027] 이하, 구체적인 실시예를 통해 본 발명을 상세히 설명한다.
- [0028] (실시예1)
- [0029] 90℃에서 7시간동안 열을 가하여 사골국물을 우려내었다. 또한, 밀가루, 탄산수 및 함초 소금을 반죽하여 면을 뽑고 110℃ 15초간 물에 데친 후, 찬물로 행구어 물기를 제거하였다.
- [0030] 오징어(100g) 다리 먹기 좋게 썬 뒤 몸통 저며썰고 새우(60g) 등에 칼집 넣는다.
- [0031] 달군 팬에 기름 두르고 편 썬 마늘(10g), 어슷 썬 대파, 베트남 고추(5개) 넣어 볶는다.
- [0032] 상기에 설명된 반툼남은 냉이(50g)와, 나물가루, 채 썬 양파, 저며 썬 알배추, 채 썬 당근 넣어 볶은 뒤 소금(약간), 후춧가루(약간) 넣어 볶는다.
- [0033] 뜨거운 사골육수(2컵/400ml), 뜨거운 물(2컵/400ml) 넣어 팔팔끓인다.
- [0034] 국물 끓어오르면 후춧가루($\frac{1}{2}$ T) 넣고 홍합(60g), 오징어, 새우 넣어 끓인다.
- [0035] 그리고, 진간장($\frac{1}{2}$ t), 소금(약간), 어슷 썬 청양고추(2개), 홍고추($\frac{1}{2}$ 개), 채 썬 대파 넣어 조금더 끓인다.
- [0036] 마지막으로 삶은 중화 면(180g)이 담긴 그릇에 상기 제일 처음 마른전분을 입혀 끓는물에 익혀준 냉이를 얹고 다 끓여진 찜뽕국물을 붓고 음식을 완료하였다.

부호의 설명

- [0041] 부호없음

도면

도면1

