



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2014-0078153
 (43) 공개일자 2014년06월25일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23B 4/03 (2006.01) *A23L 1/325* (2006.01)
A23L 3/40 (2006.01) *A23L 1/22* (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2012-0147186
 (22) 출원일자 2012년12월17일
 심사청구일자 2012년12월17일

(71) 출원인
 김성환
 전라북도 익산시 용안면 용안로 81-10 ()
 (72) 발명자
 김성환
 전라북도 익산시 용안면 용안로 81-10 ()
 (74) 대리인
 김원준

전체 청구항 수 : 총 8 항

(54) 발명의 명칭 **메기의 가공방법 및 가공된 메기를 이용한 조리방법**

(57) 요약

본 발명은 표피의 끈적거림과 민물어류 특유의 비린내로 인하여 조리방법이 제한되는 메기를 용이하게 조리할 수 있도록 하는 가공방법 및 상기방법에 의해 가공된 메기를 이용한 조리방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 깨끗이 세척된 메기를 포를 떼서 함유율이 30~50%(w/w)이 되도록 10~20℃의 온도에서 8~16시간 냉풍 건조하는 것을 특징으로 하는 메기의 가공방법 및 상기방법에 의해 가공된 메기를 이용한 조리방법에 관한 것이다.

특허청구의 범위

청구항 1

깨끗이 세척된 메기를 포를 떠서 함수율이 30~50%(w/w)이 되도록 10~20℃의 온도에서 8~16시간 냉풍 건조하는 것을 특징으로 하는 반건조 메기포의 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

메기의 세척 전 살아있는 상태로 메기를 녹차 우린 물에 10분~1시간 방치하는 것을 특징으로 하는 반건조 메기포의 제조방법.

청구항 3

제 1 항 또는 제 2 항의 방법에 의해 제조된 메기포에 굵은 소금을 뿌린 후 숯불이나 연탄불, 또는 그릴에 굽는 것을 특징으로 하는 메기 소금구이의 제조방법.

청구항 4

간장, 설탕, 식초 및 전분을 넣고 끓여 제조한 소스를 튀김옷을 입혀 기름에 튀긴 육류와 채소에 부어 제조하는 탕수육의 제조 방법에 있어서,

상기 육류로서 제 1 항 또는 제 2 항의 방법에 의해 제조된 메기포를 사용하는 것을 특징으로 하는 메기 탕수육의 제조방법.

청구항 5

(A) 제 1 항 또는 제 2 항의 방법에 의해 제조한 메기포를 가늘게 썬 후 소금과 후추로 밑간을 한 후 찌거나 튀김옷을 입혀 예열된 기름에 튀기는 단계;

(B) 고추장, 고추가루, 매실액, 다진 파, 다진 마늘, 설탕을 혼합하여 양념장을 제조하는 단계; 및

(C) 상기 (A)단계에서 찌거나 튀긴 메기와 미리 손질된 미나리, 양파 및 오이에 상기 (B) 단계에서 제조된 양념장을 혼합하여 버무리는 단계;

를 포함하는 것을 특징으로 하는 메기 미나리 초무침의 제조방법.

청구항 6

(A) 양파즙, 사과즙, 간장, 설탕, 물엿, 마늘, 생강 및 청주를 혼합하여 양념장을 제조하는 단계;

(B) 제 1 항 또는 제 2 항의 방법에 의해 제조한 메기포를 썰어, 미리 손질한 양파, 당근, 버섯 및 대파와 혼합한 후 상기 (A) 단계에서 제조한 양념장에 버무리는 단계;

(C) 상기 (B) 단계에서 양념에 버무린 재료를 0~5℃에서 12~24시간 숙성하는 단계; 및

(D) 숙성된 재료를 달구어진 팬에서 볶는 단계;

를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 하는 메기 불고기의 제조방법.

청구항 7

- (A) 양파즙, 사과즙, 마늘, 생강, 고춧가루, 고추장, 간장, 설탕, 물엿을 혼합하여 양념장을 제조하는 단계;
 - (B) 제 1 항 또는 제 2 항의 방법에 의해 제조한 메기포를 썰어, 미리 손질한 양파, 당근, 버섯 및 대파와 혼합한 후 상기 (A) 단계에서 제조한 양념장에 버무리는 단계;
 - (C) 상기 (B) 단계에서 양념에 버무린 재료를 0~5℃에서 12~24시간 숙성하는 단계; 및
 - (D) 숙성된 재료를 달구어진 팬에서 볶는 단계;
 - (E) 데친 콩나물에 메기 뼈를 고아 만든 육수와 (A) 단계에서 제조한 양념장을 넣고 끓여 양념이 배어들게 하는 단계; 및
 - (F) (E)단계에서 제조한 콩나물에 (D)단계에서 볶아진 재료를 얹는 단계;
- 를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 하는 메기 불고기의 제조방법.

청구항 8

- (A) 고추장, 고춧가루, 다진마늘, 생강, 후추를 섞어 양념장을 준비하는 단계;
 - (B) 제 1 항 또는 제 2 항의 방법에 의해 제조한 메기포를 썰어, 상기 (A) 단계에서 제조한 양념장에 버무리는 단계;
 - (C) 상기 (B) 단계에서 양념에 버무린 재료를 0~5℃에서 12~24시간 숙성하는 단계; 및
 - (D) 무시래기와 납작하게 썬 무를 깔고 그 위에 (C) 단계에서 숙성시킨 재료를 넣은 후, 재료가 잠길만큼 물을 넣어 국물이 자작하게 될 때까지 끓이는 단계;
- 를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 하는 메기찌의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 표피의 끈적거리고 민물어류 특유의 비린내로 인하여 조리방법이 제한되는 메기를 용이하게 조리할 수 있도록 하는 가공방법 및 상기방법에 의해 가공된 메기를 이용한 조리방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 메기는 언어 또는 점어라고도 불리는 양식이 가능한 싸고도 맛이 좋은 민물어류이다. 메기는 양질의 단백질을 16.8%나 함유하고 있으며 지방이 비교적 많은 고칼로리(78kcal/kg) 영양식품이다. 무기질 성분으로는 칼슘, 인, 철 등의 회분 함량이 높으며 특히 비타민이 많이 함유되어 있다. 그중에서도 비타민 E와 A의 함유량이 가장 많으며, 그밖에 비타민 B1과 나이아신 등 다양한 비타민을 골고루 함유하고 있다.

[0003] 메기는 식품으로서 뿐만 아니라 약용으로도 쓰인다. 동의보감에 의하면, 메기는 맛은 달고, 성질은 따뜻하고 독성이 없으며 이뇨작용이 탁월하여 몸이 부었을 때 메기탕을 먹으면 물(水)을 내리고 소변을 잘 통하게 한다고 하였다. 메기의 머리에 달린 침으로는 당뇨병을 치료하고, 더울 때 메기 매운탕 한그릇을 먹으면 몸속의 노폐물이 땀과 소변으로 빠지고 단백질이 보충되므로 여름철 복달임 음식으로 제격이며 복막염에도 좋다. 몸이 허약하여 코피를 흘리고 소변을 자주보며 얼굴색이 검어지는 어린이나 기력이 약한 노약자의 허약체질 보양식으로 효과적이다. 또한 강장효능이 뛰어나 몸이 피곤하고 나른하며 식욕이 없을 때 끓여 먹으면 좋다.

[0004] 그러나 메기는 몸에 비늘이 없고 끈적거리는 점액질로 뒤덮혀있는데, 점액질은 비늘을 대신하여 감염을 예방하는 역할을 하지만, 조리 시에는 이를 처리하는 것이 관건이 될 정도로 손질 시 문제가 된다. 뿐만아니라, 몸의 점액질은 뮤신이라는 당단백질로 단백질 흡수를 촉진시키고, 위점막을 보호하는 등 유익한 효능을 가지고 있으

나, 유용성분임에도 불구하고 조리의 편리성을 위해 이를 제거하는 것은 영양학적인 측면에서도 손실이 된다. 또한 구이의 경우 비늘이 없기 때문에 구이 판에 눌러붙기가 쉽고, 민물어류 특유의 비린내가 많이 나기 때문에 매운탕과 같이 양념의 맛이 강한 조리에도 주로 이용되는 등 조리방법에 제한이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0005] 본 발명은 상기와 같은 메기의 손질 및 조리법의 제한에 따른 문제점을 해소하기 위하여, 간편하게 조리에 사용할 수 있는 메기의 가공방법을 제공하고자 하는 것을 목적으로 한다.
- [0006] 또한, 본 발명은 상기 방법에 의해 가공된 메기를 이용한 다양한 조리방법을 제공하는 것을 다른 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

- [0007] 전술한 목적을 달성하기 위한 본 발명은 깨끗이 세척된 메기를 포를 떼서 함수율이 30~50%(w/w)이 되도록 10~20℃의 온도에서 8~16시간 냉풍 건조하는 것을 특징으로 하는 반건조 메기포의 제조방법에 관한 것이다.
- [0008] 본 발명에서는 포를 떼는 것에 의해 산패가 빨리 일어나는 내장부위를 제거하고, 건조 시에도 10~20℃의 온도에서 냉풍 건조를 하기 때문에 비린내의 원인이 되는 아민류의 산패를 최소화하여 비린내가 나지 않는 반건조 메기포를 제조할 수 있다.
- [0009] 본 발명에서는 또한 세척 전 살아있는 메기를 녹차를 우린 물에 10분~1시간 방치한 후 사용하는 것에 의해 비린내를 더욱 제거하는 것과 함께 부수적으로 녹차의 유용성분을 축적할 수 있다. 녹차 우린 물은 20~100배(w/w)의 80~100℃ 물에 녹차 또는 녹차가루를 넣고 10~30분간 우린 후 상온으로 냉각하여 사용한다. 녹차의 사용량이 너무 적으면 비린내 제거 효과가 적으며, 녹차의 농도가 너무 진하여도 효과 상으로 큰 차이는 없다. 녹차의 처리시간은 최소 10분은 되어야 비린내 제거 효과를 볼 수 있으며, 1시간 이상을 처리한다고 하여도 문제가 되는 것은 아니다. 메기 100 중량부에 대해 상기 녹차 우린 물은 50~500 중량부를 사용하는 것이 바람직하다. 물의 양이 너무 적으면 메기가 물 속에서 활동할 수 없으므로 효과가 저하되며, 물의 양이 너무 많으면 효율성이 저하된다.
- [0010] 상기 녹차 우린 물에는 0.05~0.3%(w/v)의 소금을 함유하는 것이 바람직하다. 소금은 민물생선 특유의 흠냄새를 제거하는 데 효과적이며, 메기의 육질을 더 쫄깃하게 할 수 있다. 소금의 양이 너무 적은 경우에는 소금 첨가의 효과가 없으며, 소금의 양이 너무 많으면 민물생선인 메기를 폐사시킬 수 있다.
- [0011] 상기 방법에 의해 제조한 메기포는 냉동하여 저장, 유통할 수도 있으며, 0~5℃에서 냉장 저장, 유통할 수도 있다.
- [0012] 본 발명의 반건조 메기포는 통째로 유통하여 조리시 적절한 크기로 절단하여 사용할 수도 있으며, 미리 적절한 크기로 절단하여 포장, 유통할 수도 있다. 또한 본 발명의 반건조 메기포의 제조 시 포를 떼고 남은 생선 뼈를 물을 넣고 고아 육수를 제조한 후, 본 발명의 메기포를 이용한 조리 시 물대신 사용하여 더욱 깊은 맛을 낼 수 있도록 함께 포장하여 유통하는 것이 더욱 바람직하다.
- [0013] 본 발명의 반건조 메기포는 조미처리가 되어 있지 않은 것으로, 각종 요리에 다양하게 응용할 수 있다. 즉, 통째로 별도의 양념없이 소금을 뿌려 소금구이나, 기름에 튀길 수도 있으며, 적절한 크기로 절단하여 탕수육, 미나리 초무침, 불고기, 찜, 매운탕과 같은 다양한 종류의 조리에도 사용할 수도 있다. 상기 각종 조리에서 사용되는 양념의 양은 개인의 취향과 구미에 따라 달라질 수 있는 것으로 구체적인 비율을 제한하는 것은 큰 의미가 없으며, 하기 실시예에는 통상적인 비율의 양념을 기재하였으나 기호에 따라 그 비율을 변경할 수 있음은 당연하다.

발명의 효과

- [0014] 이상과 같이 본 발명의 반건조 메기포에 의하면 메기의 조리 시 끈적거리는 점액질로 인하여 다듬는데 시간이

오래 걸리는 문제점이 없이 간편하게 사용할 수 있으므로, 때와 장소에 구애받지 않고 다양한 메기 요리에 폭넓게 이용할 수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0015] 이하 첨부된 실시예를 들어 본 발명을 보다 상세히 설명한다. 그러나 이러한 실시예는 본 발명의 기술적 사상의 내용과 범위를 쉽게 설명하기 위한 예시일 뿐, 이에 의해 본 발명의 기술적 범위가 한정되거나 변경되는 것은 아니다. 또한 이러한 예시에 기초하여 본 발명의 기술적 사상의 범위 안에서 다양한 변형과 변경이 가능함은 당업자에게는 당연할 것이다.
- [0016] **실시예 1 : 반건조 메기포의 제조**
- [0017] 먼저 살아있는 메기를 세척한 후 뼈를 발라내고, 포를 떼서 15~20℃의 온도에서 12시간 냉풍 건조하여 함수율이 30~50%(w/w)가 되도록 하였다.
- [0018] **실시예 2 : 반건조 메기포의 제조**
- [0019] 살아있는 메기를 녹차를 우린 물에 10분~1시간 방치한 후 사용한 것을 제외하고는 실시예 1과 동일한 방법에 의해 반건조 메기포를 제조하였다.
- [0020] **실시예 3: 반건조 메기육의 제조**
- [0021] 실시예 1 또는 2의 방법으로 제조한 반건조 메기포를 잘게 잘라 반건조 메기육을 제조하였다. 메기육은 3~4cm x ~2cm의 크기로 잘랐으나, 용도에 따라 크기를 조절할 수 있다.
- [0022] **실시예 4 : 메기 소금 구이의 제조**
- [0023] 실시예 1 또는 2에서 제조한 메기포에 굵은 소금을 뿌린 후 숯불이나 연탄불, 또는 그릴에 노릇하게 구웠다.
- [0024] **실시예 5 : 메기탕수육의 제조**
- [0025] 실시예 2에서 제조한 메기육에 소금과 후추로 밑간을 하였다. 계란 한 개를 흰자만 분리하고 전분 5~6큰술을 넣어 섞어준 후 밑간한 메기육을 넣어 튀김옷을 입혔다. 180~190℃로 예열된 기름에 튀김옷을 입힌 메기육을 하나씩 넣고 노릇하게 튀긴 후 채에 받혀 기름을 뺀 후 접시에 담았다.
- [0026] 프라이팬을 예열하여 소량의 기름을 두른 후 각뚝썰기한 양파, 당근, 오이, 파프리카를 넣고 살짝 볶았다. 이어 미리 불려놓은 목이버섯과 물을 넣고 간장으로 색을 낸 후, 설탕과 식초를 2:1(v/v)의 비율로 넣고 끓였다. 녹말물을 넣어 소스의 묽기를 조절한 후, 위에서 접시에 담아놓은 메기육에 부어주었다.
- [0027] **실시예 6 : 메기 미나리 초무침의 제조**
- [0028] 실시예 2에서 제조한 메기육에 소금과 후추로 밑간을 하였다. 계란 한 개를 흰자만 분리하고 전분 5~6 스푼을 넣어 섞어준 후 밑간한 메기육을 넣어 튀김옷을 입혔다. 180~190℃로 예열된 기름에 튀김옷을 입힌 메기육을 하나씩 넣고 노릇하게 튀긴 후 채에 받혀 기름을 뺐다. 또는 메기육을 찌서 준비하였다.
- [0029] 미나리는 소금물에 30분간 담가 놓은 후 깨끗이 씻어 7cm 정도의 길이로 잘라 준비하였다. 양파는 껍질을 벗겨 낸 후 깨끗이 씻어 가늘게 채썰어 준비한 후 차가운 물에 30분간 담가 매운맛을 제거하였다. 오이는 채썰거나 길이로 반을 자른 후 어슷썰기하여 준비하였다.
- [0030] 고추장 2큰술, 고추가루 1큰술, 매실액 1큰술, 다진 파, 다진 마늘, 설탕 약간의 비율로 양념을 배합하여 양념

장을 만든 후 위에서 준비한 모든 재료와 함께 버무린 후 통깨를 뿌려주었다.

[0031] **실시예 7 : 메기 불고기의 제조**

[0032] 양파, 사과, 간장, 설탕, 물엿, 마늘, 생강 및 청주를 블렌더에 넣고 곱게 갈아 양념장을 준비하였다. 실시예 2에서 제조한 메기육에 채썰은 양파와 당근, 버섯, 다진 과를 넣고 위에서 준비한 양념장을 넣어 버무린 후, 후추, 참기름, 깨소금을 넣고 다시 한번 섞어주었다. 양념장에 버무린 메기육은 0~5℃에서 24시간 숙성시킨 후 달구어진 프라이팬에 볶았다.

[0033] **실시예 8 : 메기 매운불고기의 제조**

[0034] 양파, 사과, 마늘, 생강을 블렌더에 넣고 곱게 간 후, 고춧가루, 고추장, 간장, 설탕, 물엿과 함께 섞어 매운 양념장을 준비하였다. 실시예 2에서 제조한 메기육에 채썰은 양파와 당근, 버섯, 다진 과를 넣고 위에서 준비한 양념장을 넣어 버무린 후, 후추, 참기름, 깨소금을 넣고 다시 한번 섞어주었다. 양념장에 버무린 메기육은 0~5℃에서 24시간 숙성시킨 후 달구어진 프라이팬에 볶았다.

[0035] 콩나물은 머리를 떼고 다듬은 후 살짝 데친 후 찬물에 행구었다. 메기 뼈를 고아 만든 육수에 위에서 준비한 양념장을 넣고 팔팔 끓인 후, 데친 콩나물을 넣고 뒤섞어 양념이 배어들게 하였다.

[0036] 양념을 한 콩나물을 접시에 깔고, 볶아준 메기 육을 그 위에 얹었다.

[0037] **실시예 9 : 메기찜의 제조**

[0038] 고추장, 고춧가루, 다진마늘, 생강, 후추를 섞어 양념장을 준비한 후 실시예 2에서 제조한 메기육에 넣어 버무린 후, 0~5℃에서 24시간 숙성하였다.

[0039] 냄비에 무시래기와 납작하게 썬 무를 깔고 그 위에 양념장을 넣어 숙성시킨 메기육을 넣고 메기육이 잠기도록 물(또는 메기뼈를 고은 육수)을 넣어 끓이다가 국물이 자작하게 되면 어슷하게 썬 대파와 붉은 고추를 얹고 한소끔 더 끓였다.

[0040] **실시예 10 : 메기 매운탕의 제조**

[0041] 무를 나박썰기하여 냄비의 바닥에 깔았다. 무 위에 실시예 2에서 제조한 메기육을 얹고, 고춧가루, 간장, 고추장, 된장, 다진 마늘, 후추가루를 섞은 후 0~5℃에서 숙성하여 만들어 놓은 양념장을 넣고 물(또는 메기뼈를 고은 육수)을 부어 끓였다. 어슷 썰은 대파와 미리 다듬어 잘라놓은 썩갯, 미나리를 넣고 한소끔 더 끓였다.