



(19) 대한민국특허청(KR)  
 (12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0086720  
 (43) 공개일자 2016년07월20일

- (51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23L 23/00* (2016.01) *A23L 27/10* (2016.01)  
 (52) CPC특허분류  
*A23L 1/39* (2013.01)  
*A23L 1/221* (2013.01)  
 (21) 출원번호 10-2015-0004465  
 (22) 출원일자 2015년01월12일  
 심사청구일자 2015년01월12일

- (71) 출원인  
**씨제이푸드빌 주식회사**  
 서울특별시 중구 동호로 330 (쌍림동, 씨제이제일  
 제당빌딩)  
 (72) 발명자  
**권우중**  
 서울특별시 강남구 봉은사로57길 4-6, 401호 (삼  
 성동)  
**이희섭**  
 서울특별시 송파구 송이로 88, 2동 909호 (가락동,  
 가락대림아파트)  
 (뒷면에 계속)  
 (74) 대리인  
**특허법인(유)화우**

전체 청구항 수 : 총 16 항

(54) 발명의 명칭 **돼지고기 숙성용 간장소스 및 이를 이용한 고추장 삼겹살 구이의 제조방법**

### (57) 요 약

본 발명은 돼지고기 숙성에 사용되는 간장소스 및 이를 이용한 고추장 삼겹살 구이의 제조방법에 관한 것으로서, 자세하게는 고추장 삼겹살 구이의 조리 전에 삼겹살을 별도의 간장소스에 숙성과정을 거치게 함으로써 고기에 감칠맛을 더할 수 있을 뿐만 아니라 육류 특유의 이취와 맛의 편차를 줄이는 것을 특징으로 하는 숙성용 간장소스 및 이를 이용한 고추장 삼겹살 구이의 제조방법에 관한 것이다.

**대 표 도** - 도4



(52) CPC특허분류

*A23L 1/238* (2013.01)

*A23L 1/31* (2013.01)

(72) 발명자

임성희

서울특별시 종로구 혜화로6길 77, 301호 (혜화동,  
혜화가든빌라)

**이상열**

경기도 용인시 기흥구 연원로 49, 104동 503호 (보  
정동, 연원마을성원상페빌아파트)

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

물, 대파, 양파, 마늘, 생강, 후추, 무우, 건고추, 진간장, 물엿, 설탕, L-글루타민산나트륨 및 월계수잎을 포함하는 돼지고기 숙성용 간장소스.

#### 청구항 2

제1항에 있어서,

물 100 중량부에 대파 1~5 중량부, 양파 0.5~3 중량부, 마늘 0.5~3 중량부, 생강 0.1~1.5 중량부, 후추 0.01~0.5 중량부, 무우 3~8 중량부, 건고추 0.1~1.5 중량부, 진간장 10~20 중량부, 물엿 2~7 중량부, 설탕 5~10중량%, L-글루타민산나트륨 0.01~0.5 중량부 및 월계수잎 0.001~0.05 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 돼지고기 숙성용 간장소스.

#### 청구항 3

물, 대파, 양파, 마늘, 생강, 후추, 무우, 건고추, 진간장 및 월계수잎을 포함하는 조성물을 가열하는 제1 가열단계; 및

상기 제1가열단계의 조성물에 맥아물엿, 설탕 및 L-글루타민산나트륨을 추가로 혼합한 후 가열하는 제2 가열단계;를 포함하는 돼지고기 숙성용 간장소스의 제조방법.

#### 청구항 4

제3항에 있어서,

상기 제1 가열단계는,

상기 조성물을 90°C 이상의 온도에서 교반 없이 가열하는 제1-1 가열단계; 및

상기 소스 조성물이 끓기 시작하면 90°C 이상의 온도에서 20~40분 동안 추가로 가열하는 제1-2 가열단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 돼지고기 숙성용 간장소스의 제조방법.

#### 청구항 5

제4항에 있어서,

상기 제1-1 가열단계는 스텀압(atm) 0.2~0.25 하에서 서 이루어지며, 상기 제1-2 가열단계는 스텀압(atm) 0.02~0.1 하에서 이루어지는 것을 특징으로 하는 돼지고기 숙성용 간장소스의 제조방법.

#### 청구항 6

제3항에 있어서,

상기 제2 가열단계는 90°C 이상의 온도에서 3~8분 동안 이루어지는 것을 특징으로 하는 돼지고기 숙성용 간장소스의 제조방법.

#### 청구항 7

제3항에 있어서,

상기 제1 가열단계는 외불과 내불을 모두 켜 상태에서 이루어지며, 상기 제2 가열단계는 외불을 켜 상태에서 이루어지는 것을 특징으로 하는 돼지고기 숙성용 간장소스의 제조방법.

#### 청구항 8

제3항에 있어서,

상기 제1 가열단계의 조성물은, 물 100 중량부에 대파 1~5 중량부, 양파 0.5~3 중량부, 마늘 0.5~3 중량부, 생강 0.1~1.5 중량부, 후추 0.01~0.5 중량부, 무우 3~8 중량부, 건고추 0.1~1.5 중량부, 진간장 10~20 중량부 및 월계수잎 0.001~0.05 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 돼지고기 숙성용 간장소스의 제조방법.

### 청구항 9

제8항에 있어서,

상기 제2 가열단계에서, 물엿 2~7 중량부, 설탕 5~10중량% 및 L-글루타민산나트륨 0.01~0.5 중량부가 추가로 혼합되는 것을 특징으로 하는 돼지고기 숙성용 간장소스의 제조방법.

### 청구항 10

물, 대파, 양파, 마늘, 생강, 후추, 무우, 건고추, 진간장, 물엿, 설탕, L-글루타민산나트륨 및 월계수잎을 포함하는 간장소스의 제조단계;

상기 간장소스에 삼겹살을 침지하여 숙성시키는 숙성단계;

상기 숙성된 삼겹살을 초벌구이하는 제1 구이단계; 및

상기 초벌구이된 삼겹살을 고추장소스를 발라가며 굽는 제2 구이단계;

를 포함하는 고추장 삼겹살 구이의 제조방법.

### 청구항 11

제10항에 있어서,

상기 숙성단계는 15 °C 이하의 냉장온도에서 18~30 시간 동안 이루어지는 것을 특징으로 하는 고추장 삼겹살 구이의 제조방법.

### 청구항 12

제10항에 있어서,

상기 간장소스에 숙성되는 삼겹살의 두께가 0.5~2.0 cm 인 것을 특징으로 하는 고추장 삼겹살 구이의 제조방법.

### 청구항 13

제10항에 있어서,

상기 제1 구이단계는 숙성된 삼겹살을 350~400 °C에서 앞뒤 각각 20초~40초 동안 굽는 것임을 특징으로 하는 고추장 삼겹살 구이의 제조방법.

### 청구항 14

제10항에 있어서,

상기 제2 구이단계는 초벌구이된 삼겹살을 고추장소스를 양면에 발라가면서 400~450°C에서 50~70초 동안 굽는 것임을 특징으로 하는 고추장 삼겹살 구이의 제조방법.

### 청구항 15

제10항에 있어서,

상기 고추장소스는 고추장, 진간장, 간마늘, 액상과당, 요리주, 식용유, 참기름, 고추가루, 설탕, 후추가루, 쇠고기다시다 및 L-글루타민산나트륨, 사과퓨레, 배퓨레, 및 양파퓨레를 포함하는 것을 특징으로 하는 고추장 삼겹살 구이의 제조방법.

### 청구항 16

제15항에 있어서,

상기 고추장소스는 고추장 20~30 중량%, 진간장 5~15 중량%, 간마늘 2~7 중량%, 물엿 30~40 중량%, 요리주 0.1~4 중량%, 식용유 0.1~4 중량%, 참기름 0.1~3 중량%, 고추가루 3~10 중량%, 설탕 5~10 중량%, 후추 0.1~1 중량%, 쇠고기다시다 0.1~1 중량% 및 L-글루타민산나트륨 0.1~1 중량%, 사과퓨레 0.1~5 중량%, 배퓨레 0.1~5 중량%, 및 양파퓨레 0.1~5 중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는 고추장 삼겹살 구이의 제조방법.

## 발명의 설명

### 기술 분야

[0001]

본 발명은 돼지고기 숙성에 사용되는 간장소스 및 이를 이용한 고추장 삼겹살 구이의 제조방법에 관한 것으로서, 자세하게는 고추장 삼겹살 구이의 조리 전에 삼겹살을 별도의 간장소스에 숙성과정을 거치게 함으로써 고기에 감칠맛을 더할 수 있을 뿐만 아니라 육류 특유의 이취와 맛의 편차를 줄이는 것을 특징으로 하는 숙성용 간장소스 및 이를 이용한 고추장 삼겹살 구이의 제조방법에 관한 것이다.

## 배경기술

[0002]

삼겹살은 돼지고기 부위 중 갈비를 떼어낸 부분에서 복부까지의 넓고 납작한 모양의 부위를 지칭하는 것으로, 붉은 살코기와 지방부분이 삼겹으로 겹쳐져 있다 하여 삼겹살이라 불리우며 풍부한 영양과 고소한 맛으로 인하여 대중들이 즐겨 섭취하고 있다.

[0003]

삼겹살은 지방성분이 많아 기관지나 폐의 오염을 막아 진폐증을 예방하고, 수은, 납 등의 유해물질을 체외로 배출시켜 해동작용을 한다. 특히 삼겹살은 다른 육류에 비해 비타민 B군 및 양질의 단백질, 칼륨, 철분, 인 등의 각종 미네랄이 풍부하며, 철분의 함량이 높아 철 결핍성 빈혈을 예방하여 주는 것으로 알려져 있다.

[0004]

그러나, 상기와 같은 유용성에도 불구하고, 삼겹살 특유의 이취로 인하여 이를 기피하는 경우가 있었다. 이에, 삼겹살 특유의 이취를 제거하고 현대인의 입맛에 맞도록, 다양한 양념 소스와 조리법들이 개발되고 있다.

[0005]

일 예로, 매운맛을 좋아하는 한국인들의 입맛에 맞추어 고추장 양념을 돼지고기에 발라 굽는 고추장 삼겹살 구이가 일찍이 개발되었으며, 그 외에도 정향에서 추출된 독특한 향으로 냄새와 맛을 제거하는 방법(등록특허 제0338356호)이 개시되어 있고, 수용성 키토산을 함유한 고기 양념소스를 이용하는 방법(등록특허 제0366853호), 된장소스를 이용하여 돼지고기를 숙성하는 방법(등록특허 제0382281호) 등 다양한 방법들이 시도되고 있다.

[0006]

그러나, 상기와 같은 종래의 방법들은 여전히 돼지고기의 특유의 감칠맛을 살리면서도 이취를 완벽하게 제거하지 못할 뿐만 아니라, 고추장 삼겹살 구이의 경우 삼겹살의 종류에 따라 맛의 편차가 심하다는 문제가 있었다.

## 선행기술문헌

### 특허문헌

[0007]

(특허문헌 0001) 등록특허 제0338356호(2002.05.15)

(특허문헌 0002) 등록특허 제0366853호(2002.12.18)

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

[0008]

상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여, 본 발명은 간장소스로 숙성시켜 돼지고기의 특유의 이취와 맛의 편차를 줄이면서 돼지고기의 감칠맛을 살릴 수 있을 뿐만 아니라 고추장 양념을 사용하여 풍미와 향미가 좋은 돼지고기 숙성용 간장소스 및 이를 이용한 고추장 삼겹살 구이의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

## 과제의 해결 수단

- [0009] 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여, 본 발명은 물, 대파, 양파, 마늘, 생강, 후추, 무우, 건고추, 진간장, 물엿, 설탕, L-글루타민산나트륨 및 월계수잎을 포함하는 돼지고기 숙성용 간장소스를 제공한다.
- [0010] 구체적으로, 상기 돼지고기 숙성용 간장소스는 물 100 중량부에 대파 1~5 중량부, 양파 0.5~3 중량부, 마늘 0.5~3 중량부, 생강 0.1~1.5 중량부, 후추 0.01~0.5 중량부, 무우 3~8 중량부, 건고추 0.1~1.5 중량부, 진간장 10~20 중량부, 물엿 2~7 중량부, 설탕 5~10중량%, L-글루타민산나트륨 0.01~0.5 중량부 및 월계수잎 0.001~0.05 중량부를 포함할 수 있다.
- [0011] 한편, 본 발명의 돼지고기 숙성용 간장소스는 물, 대파, 양파, 마늘, 생강, 후추, 무우, 건고추, 진간장 및 월계수잎을 포함하는 조성물을 가열하는 제1 가열단계; 및 상기 제1가열단계의 조성물에 맥아물엿, 설탕 및 L-글루타민산나트륨을 추가로 혼합한 후 가열하는 제2 가열단계로 제조될 수 있다.
- [0012] 또한, 상기 제1 가열단계는, 상기 조성물을 90°C 이상의 온도에서 교반 없이 가열하는 제1-1 가열단계; 및 상기 소스 조성물이 끓기 시작하면 90°C 이상의 온도에서 20~40분 동안 추가로 가열하는 제1-2 가열단계;로 이루어질 수 있다.
- [0013] 이때, 상기 제1-1 가열단계는 스텀압(atm) 0.2~0.25 하에서 서 이루어지며, 상기 제1-2 가열단계는 스텀압(atm) 0.02~0.1 하에서 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0014] 또한, 상기 제2 가열단계는 90°C 이상의 온도에서 3~8분 동안 이루어지는 것이 바람직하며, 상기 제1 가열단계는 외불과 내불을 모두 켜 상태에서 이루어지며, 상기 제2 가열단계는 외불을 켜 상태에서 이루어지는 것이 바람직하다.
- [0015] 그리고, 상기 제1 가열단계의 조성물은, 물 100 중량부에 대파 1~5 중량부, 양파 0.5~3 중량부, 마늘 0.5~3 중량부, 생강 0.1~1.5 중량부, 후추 0.01~0.5 중량부, 무우 3~8 중량부, 건고추 0.1~1.5 중량부, 진간장 10~20 중량부 및 월계수잎 0.001~0.05 중량부를 포함할 수 있으며, 상기 제2 가열단계에서는, 물엿 2~7 중량부, 설탕 5~10중량% 및 L-글루타민산나트륨 0.01~0.5 중량부가 추가로 혼합될 수 있다.
- [0016] 한편, 본 발명에 따른 고추장 삼겹살 구이의 제조방법은 물, 대파, 양파, 마늘, 생강, 후추, 무우, 건고추, 진간장, 물엿, 설탕, L-글루타민산나트륨 및 월계수잎을 포함하는 간장소스의 제조단계; 상기 간장소스에 삼겹살을 침지하여 숙성시키는 숙성단계; 상기 숙성된 삼겹살을 초벌구이하는 제1 구이단계; 및 상기 초벌구이된 삼겹살을 고추장소스를 발라가며 굽는 제2 구이단계;를 포함한다. 이때, 상기 간장소스의 제조방법은 앞서 살펴본 바와 같다.
- [0017] 또한, 상기 숙성단계는 15 °C 이하의 냉장온도에서 18~30 시간 동안 이루어지는 것이 바람직하며, 상기 간장소스에 숙성되는 삼겹살의 두께는 0.5~2.0cm 인 것이 바람직하다.
- [0018] 그리고, 상기 제1 구이단계는 초벌에 적당한 온도와 시간 범위 안에서 이루어지는 것이 바람직하며, 일 실시예로 숙성된 삼겹살을 350~400°C에서 앞뒤 각각 20초~40초 동안 굽는 것이 바람직하다.
- [0019] 또한, 상기 제2 구이단계는 삼겹살이 완전히 익을 수 있는 적당한 온도와 시간 범위 안에서 이루어지는 것이 바람직하며, 일 실시예로 초벌구이된 삼겹살을 고추장소스를 양면에 발라가면서 400~450°C에서 50~70초 동안 굽는 것이 바람직하다.
- [0020] 한편, 상기 고추장소스는 다양한 고추장소스가 사용될 수 있으며, 일 실시예로서 고추장, 진간장, 간마늘, 액상파당, 요리주, 식용유, 참기름, 고추가루, 설탕, 후추가루, 쇠고기다시다 및 L-글루타민산나트륨, 사과퓨레, 배퓨레, 및 양파퓨레를 포함할 수 있다.
- [0021] 더욱 자세하게는, 상기 고추장소스는 고추장 20~30 중량%, 진간장 5~15 중량%, 간마늘 2~7 중량%, 물엿 30~40 중량%, 요리주 0.1~4 중량%, 식용유 0.1~4 중량%, 참기름 0.1~3 중량%, 고추가루 3~10 중량%, 설탕 5~10 중량%, 후추 0.1~1 중량%, 쇠고기다시다 0.1~1 중량% 및 L-글루타민산나트륨 0.1~1 중량%, 사과퓨레 0.1~5 중량%, 배퓨레 0.1~5 중량%, 및 양파퓨레 0.1~5 중량%을 포함할 수 있다.
- [0022]

### 발명의 효과

- [0023] 본 발명에 따라 조리된 고추장 삼겹살 구이는 간장 소스로 사전 숙성함으로써 돼지고기 특유의 이취를 제거함과 동시에 삼겹살의 종류에 따른 맛의 편차를 최소화하고 자연스럽게 간이 되도록 하는 효과를 얻을 수 있다. 또

한, 숙성된 삼겹살의 양면에 고추장 소스를 덧발라 가면서 구움으로써 육즙이 빠져나가지 않아 육질이 부드럽고 고추장 소스와 삼겹살의 맛이 어우러져 삼겹살의 풍미와 향미가 높아진다.

### 도면의 간단한 설명

[0024]

도 1 - 삼겹살이 적당한 크기로 손질되는 과정을 보여주는 사진

도 2 - 마늘쫑을 손질하는 모습을 보여주는 사진

도 3 - 초벌구이한 삼겹살을 2차 가열하는 모습을 보여주는 사진

도 4 - 본 발명에 따라 조리된 고추장 삼겹살 구이의 모습을 보여주는 사진

### 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0025]

이하 도면을 참조하여 본 발명의 바람직한 실시예를 상세히 설명하기로 한다. 이에 앞서, 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정하여 해석되어서는 아니 되며, 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야 한다.

[0026]

본 명세서 전체에서, 어떤 부분이 어떤 구성요소를 "포함"한다고 할 때, 이는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성 요소를 더 포함할 수 있는 것을 의미한다.

[0027]

"제1", "제2" 등의 용어는 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하기 위한 것으로, 이를 용어들에 의해 권리범위가 한정되어서는 아니 된다.

[0028]

각 단계들은 문맥상 명백하게 특정 순서를 기재하지 않는 이상 명기된 순서와 다르게 실시될 수 있다. 즉, 각 단계들은 명기된 순서와 동일하게 실시될 수도 있고 실질적으로 동시에 실시될 수도 있으며 반대의 순서대로 실시될 수도 있다.

[0029]

본 발명의 고추장 삼겹살 구이는 물, 대파, 양파, 마늘, 생강, 후추, 무우, 건고추, 진간장, 물엿, 설탕, L-글루타민산나트륨 및 월계수잎을 포함하는 간장소스의 제조단계, 상기 간장소스에 삼겹살을 침지하여 숙성시키는 숙성단계, 상기 숙성된 삼겹살을 초벌구이하는 제1 구이단계, 및 상기 초벌구이된 삼겹살을 고추장소스를 발라 가며 굽는 제2 구이단계를 통하여 제조될 수 있다. 이하 각 단계별로 상세히 살펴본다.

[0030]

#### 1. 숙성용 간장소스의 제조단계

[0031]

본 발명은 돼지고기 특유의 이취를 제거하고 맛의 편차를 줄이기 위하여, 삼겹살을 먼저 간장소스에 숙성시키는 것을 특징으로 한다. 이를 통하여 고기에 감칠맛을 더할 수 있을 뿐만 아니라 간을 하는 효과도 얻을 수 있다. 본 발명의 간장소스는 삼겹살 이외의 다른 돼지고기 부위에도 적용 가능하다.

[0032]

돼지고기 숙성용 간장소스를 제조하기 위하여, 먼저 물에 대파, 양파, 마늘, 생강, 후추, 무우, 건고추, 진간장 및 월계수잎을 첨가한 조성물을 제조한 후 이를 1차 가열한다. 상기 물은 재료의 맛과 향을 우려내기 위하여 냉수를 이용하는 것이 바람직하나, 이에 한정하는 것은 아니다.

[0033]

상기 마늘, 생강, 양파, 대파, 무는 모두 껍질을 제거하여 25°C 미만의 흐르는 물에 세척한 후, 약 2mm 정도의 크기로 잘라서 준비하는 것이 바람직하며, 건고추는 약 5mm 크기로 잘라서 준비하되 홍고추를 사용하는 것이 바람직하다.

[0034]

또한, 상기 재료들은 물 100 중량부를 기준으로 대파 1~5 중량부, 양파 0.5~3 중량부, 마늘 0.5~3 중량부, 생강 0.1~1.5 중량부, 후추 0.01~0.5 중량부, 무우 3~8 중량부, 건고추 0.1~1.5 중량부, 진간장 10~20 중량부 및 월계수잎 0.001~0.05 중량부가 포함되는 것이 바람직하다.

[0035]

상기 재료들의 함량들이 상기 범위를 초과하는 경우 간 또는 향이 너무 세져 삼겹살의 풍미나 감칠맛을 오히려 저하시킬 수 있으며, 상기 재료들의 함량들이 상기 범위에 미달하는 경우 돼지고기의 이취를 충분히 제거하기 어려울 수 있다.

[0036]

재료들의 맛과 향이 효과적으로 우러나올 수 있도록, 상기 1차 가열은 두 단계로 이루어질 수 있는데, 먼저 조성물을 90°C 이상의 온도에서 약 5~10분 동안 교반 없이 가열(1-1)한 후, 상기 소스 조성물이 끓기 시작하면 90

℃ 이상의 온도를 유지하면서 20~40분 동안 추가로 가열(1-2)하는 것이 바람직하다.

[0037] 이때, 두 번째 가열단계(1-2)는 첫 번째 가열단계(1-1)에 비하여 스텀압을 줄이는 것이 바람직하며, 일 실시예로 첫 번째 가열단계(1-1)는 0.2~0.25의 스텀압(atm) 하에서 이루어지고, 두 번째 가열단계(1-2)는 0.02~0.1의 스텀압(atm) 하에서 이루어지는 것이 바람직하다.

[0038] 상기 1차 가열을 통하여 재료들이 충분히 소스에 우러나오게 되면, 상기 조성물에 단맛과 감칠맛을 첨가하기 위하여 맥아물엿, 설탕 및 L-글루타민산나트륨을 추가로 혼합한 후 가열하는 2차 가열단계를 거치게 된다.

[0039] 이때, 상기 추가로 투입된 원료들은 서로 골고루 섞일 수 있도록 투입 후에 휘파기 등으로 교반되는 것이 바람직하며, 상기 2차 가열단계는 90℃ 이상의 온도에서 3~8분 동안 이루어지는 것이 바람직하다.

[0040] 상기 2차 가열단계에서는 1차 가열단계에 비하여 불의 세기를 줄이는 것이 바람직하며, 일 실시예로 1차 가열단계는 외불과 내불을 모두 켜 상태에서 이루어지며, 상기 2차 가열단계는 외불을 켜 상태에서 이루어질 수 있다.

[0041] 이와 같이 2차 가열단계까지 거쳐 완성한 숙성용 간장소스는 소스통에 담아 식힌 후 15℃ 이하의 온도에서 보관하고, 제조일로부터 30일 이내에 사용하는 것이 바람직하다.

## 2. 침지단계

[0043] 상기 완성된 숙성용 간장소스에 삼겹살을 침지시킨다. 상기 삼겹살은 생고기 외에 냉동육을 사용할 수도 있으며, 냉동육을 사용하는 경우 약 72시간 정도의 상미기간을 가지는 것이 바람직하다.

[0044] 또한, 상기 간장소스가 삼겹살 내부까지 충분히 스며들 수 있도록, 상기 간장소스에 숙성되는 삼겹살의 두께는 0.5~2.0 cm인 것이 바람직하며, 가장 바람직하게는 1cm이다. 삼겹살의 두께가 너무 작은 경우 식감이 떨어질 수 있으며, 너무 두꺼운 경우에는 소스가 충분히 스며들지 못하게 되므로 손질단계에서 미리 잘라주어 준비한다.

[0045] 상기 삼겹살의 두께가 너무 두꺼운 경우 도 1에 도시된 것과 같이 손바닥으로 고기를 눌러 고정 시킨 뒤 칼을 수평으로 넣어 고기를 반으로 잘라주어 준비할 수 있다.

[0046] 상기 숙성단계는 간장소스가 충분히 배어들 수 있도록 15 ℃ 이하의 냉장온도에서 18~30 시간 동안 이루어지는 것이 바람직하며, 구체적으로는 동절기는 10~12℃, 하절기는 4~10℃ 이하의 온도에서 숙성되는 것이 바람직하다.

[0047] 상기 숙성단계를 거친 삼겹살은 꽈지고기 특유의 이취가 제거되고 육질이 부드러워질 뿐만 아니라 조리 시 별도의 간을 할 필요가 없다.

## 3. 구이단계

[0049] 숙성된 삼겹살은 고추장 양념소스를 바르기 전에 먼저 초벌구이를 거치게 된다. 상기 초벌구이는 초벌에 적당한 온도와 시간 범위 안에서 다양하게 이루어질 수 있으며, 일 실시예로 삼겹살을 350~400 ℃의 화덕에서 앞뒤 각각 20초~40초 동안 구움으로써 이루어질 수 있다.

[0050] 상기 초벌구이가 완료된 삼겹살은 다시 고추장 양념소스를 양면에 발라가며 굽는 2차 가열단계를 거치게 된다. 상기 2차 가열단계는 삼겹살이 완전히 익을 수 있는 적당한 온도와 시간 범위 안에서 다양하게 이루어질 수 있으며, 일 실시예로 도 3에 도시된 것과 같이 초벌구이된 삼겹살을 그릴 위에서 약 30초 간격으로 뒤집어 구워주면서 앞뒤로 고추장 양념소스가 발라줄 수 있으며, 400~450℃의 그릴에서 총 50~70초 동안 굽는 것이 바람직하다.

[0051] 한편, 상기 고추장 양념소스는 고추장을 베이스로 하여 제조된 고추장 소스이면 종류를 제한하지 않고 사용 가능하며, 일 실시예로서 고추장, 진간장, 간마늘, 액상과당, 요리주, 식용유, 참기름, 고추가루, 설탕, 후추가루, 쇠고기다시다 및 L-글루타민산나트륨, 사과퓨레, 배퓨레, 및 양파퓨레를 포함하는 고추장 소스가 사용될 수 있다.

[0052] 더욱 자세하게는, 상기 고추장소스는 고추장 20~30 중량%, 진간장 5~15 중량%, 간마늘 2~7 중량%, 물엿 30~40 중량%, 요리주 0.1~4 중량%, 식용유 0.1~4 중량%, 참기름 0.1~3 중량%, 고추가루 3~10 중량%, 설탕 5~10 중량

%, 후추 0.1~1 중량%, 쇠고기다시다 0.1~1 중량% 및 L-글루타민산나트륨 0.1~1 중량%, 사파유레 0.1~5 중량%, 배유레 0.1~5 중량%, 및 양파유레 0.1~5 중량%을 혼합하여 제조하는 것이 바람직하며, 이와 같이 제조된 소스는 바로 사용될 수도 있으나, 밀봉 포장하여 85°C 이상의 물에서 15분 이상 후살균한 후에 다시 사용할 수도 있다.

[0053] 본 발명의 조리방법은 돼지고기 또는 삼겹살에 한정하지 않고 소고기, 닭고기 및 오리고기 등 다양한 육류의 구이에 적용이 가능하다.

[0054] 4. 음식 데코 단계

[0055] 구이단계가 완료된 삼겹살은 그대로 소비자에게 제공될 수도 있지만, 기호에 따라 맛, 향, 색감이 고추장 삼겹살과 어울리는 마늘쫑 위에 올려져 제공될 수도 있다. 상기 마늘쫑은 도 2에 도시된 것과 같이 양끌을 절단한 후 6cm간격으로 자른 후, 팬에 기름을 두르고 자른 마늘쫑을 1분간 앞뒤로 익혀 수용기에 담아 준비할 수 있다. 이와 같이 준비된 마늘쫑 위에 구운 삼겹살을 오려 최종적으로 소비자에게 제공한다.

[0056] 이하, 실시예 및 실험예를 통하여 본 발명에 대해서 설명하고자 한다. 다만, 하기의 실시예는 본 발명을 구체적으로 설명하기 위한 것으로, 본 발명의 범위를 하기의 실시예로 한정하는 것은 아니다.

[0057] [실험예 1]

#### 간장 숙성소스 제조

[0059] 하기 표 1과 같은 조성비로, 물에 양파, 대파, 마늘, 생강, 흑후추, 무우, 건홍고추, 진간장(몽고진간장) 및 월계수잎을 넣고 0.23 bar의 스텀압에서 100 °C온도로 7분간 가열하였다.

**표 1**

[0060]	구분 (단위 :Kg)	물	양파 (중국 산)	대파	마늘 (국내 산)	생강	흑후추	무우	건홍고추 (국내산)	진간장 (몽고 진간장)	맥아 물엿	흑설탕 ( 삼온당)	미풍 (제일 제당)	월계수잎
비교예1	175	0.7	1.6	0.7	0.1	0.11	7.0	0.5	10.1	1.0	8.0	0.1	0.002	
실시예1	160	1.2	2	1.2	0.8	0.2	8.0	0.8	17.5	3.0	10.0	0.2	0.012	
실시예2	144	1.8	3.6	1.8	1.2	0.3	9.0	0.9	24.0	6.0	12.0	0.3	0.012	
실시예3	137	2.1	3.6	2.1	1.7	0.5	10.0	1.1	26.3	7.2	13.0	0.5	0.012	
비교예2	123	2.5	4	2.5	1.94	0.7	11.5	1.5	27.4	9.05	20	0.8	0.022	

[0061] 가열 후 끓기 시작하면 스텀압을 0.05 bar로 줄여 30분간 더 가열하였다. 이후, 상기 표 1과 같은 조성비로 맥아물엿, 흑설탕 및 미풍을 투입한 뒤 휘펴기로 섞어주면서 5분간 가열하여 간장 숙성소스인 비교예 1,2 및 실시예 1~3을 완성하였다. 제조된 간장 숙성소스인 비교예 1,2 및 실시예 1~3는 소스통에 담아 0~10 °C의 온도로 냉장 보관하였다.

[0062] [실험예 2]

#### 숙성 및 구이단계

[0064] 상기 비교예 1,2 및 실시예 1~3의 간장 숙성소스에 두께 1cm의 돼지고기 삼겹살 3 kg을 침지시켜 상온에서 20분간 숙성시킨 뒤, 5 °C의 숙성고에 넣고 1일간 숙성하였다.

[0065] 상기 비교예 1,2 및 실시예 1~3의 간장 숙성소스에 숙성된 삼겹살과, 간장에 숙성시키지 않은 비교예 3의 삼겹살을 화덕에서 2분간 초벌구이하였다. 상기 초벌구이된 삼겹살을 그릴에 놓고 고추장소스를 균일하게 앞뒤로 발라가면서 구운 후, 가위로 3 cm 간격으로 먹기 좋은 크기로 잘라 수용기에 담았다. 이때, 상기 고추장 소스는 하기와 같은 조성을 가지는 양념소스를 사용하였다.

표 2

[0066]

원료명	투입양(중량%)
고추장	27.67
진간장	9.12
간마늘	3.67
액상과당	35.85
소주	1.84
식용유	1.84
참기름	1.02
고운고추가루	6.72
설탕	7.73
흑후추가루	0.41
쇠고기다시다	0.31
미원	0.20
사과퓨레	0.92
배퓨레	1.32
양파퓨레	1.38

[0067]

[실험예 3]

[0068]

관능검사 1

[0069]

상기 실험예 2에서 제조된 비교예 1~3 및 실시예 1~3의 고추장 삼겹살 구이에 대한 관능검사를 실시하였다. 관능검사는 성인 남녀 20대에서 50대까지 각각 10명을 대상으로 실시하였으며, 색, 향, 맛, 씹는맛(쫄깃한 맛), 전체적인 기호도 등 5개 항목으로 나누어 10점 만점의 기호 척도법로 측정하였고, 그 결과를 하기 표 3에 나타내었다.

표 3

[0070]

항목	비교예1	실시예1	실시예2	실시예3	비교예2	비교예3
색	9.1	9.2	9.8	9.5	9.1	8.9
향	8.5	9.4	9.6	9.2	8.7	7.4
맛	짠맛	7.5	9.2	9.2	7.0	7.1
	단맛	8.2	9.1	9.5	8.7	6.7
	매운맛	9.0	9.3	9.1	8.9	8.8
씹는맛(쫄깃한 맛)	9.1	9.4	9.7	9.5	8.9	8.7
전체적인 기호도	8.5	9.2	9.8	9.5	8.5	7.9

[0071]

상기 표 3과 같이 본 발명의 실시예 1~3이 비교예 1~3에 비하여 전반적으로 모든 항목에서 고르게 우수한 평가를 받았고, 특히 참가자들은 본 발명의 고추장 삼겹살 구이에 대해 돼지고기 특유의 누린내가 없어 맛과 향미가 우수하다고 평가하였다.

[0072]

관능검사 2

[0073]

상기 실험예 2에서 제조된 실시예 2의 고추장 삼겹살 구이를 삼겹살 두께를 달리하여 관능검사를 실시하였다. 관능검사는 성인 남녀 20대에서 50대까지 각각 10명을 대상으로 실시하였으며, 육즙, 쫄깃함, 단단함, 이취, 짠맛 등 5개 항목으로 나누어 5점 만점의 기호 척도법로 측정하였고, 그 결과를 하기 표 4에 나타내었다.

표 4

[0074]

구분(cm)	Texture			Flavor	
	육즙	쫄깃함	단단함	이취	짠맛
0.3cm(비교예)	1	1	5	1	5
0.5cm	1	2	4	2	4
0.8cm	3	2	3	3	3

1cm	4	5	2	2	3
1.2cm	5	4	2	3	3
1.5cm	5	4	2	4	2
1.8cm	5	3	1	5	2
2cm	4	1	1	5	2

[0075] 상기 표 4와 같이 본 발명의 범위보다 삼겹살 두께보다 작은 경우 구이가 단단해지고 짠맛이 강해지는 것을 확인할 수 있었으며, 특히 1cm 전후의 두께가 가장 식감 및 맛이 우수한 것을 알 수 있었다.

[0076] 앞서 설명되고 도면에 도시된 본 발명의 실시예들은 본 발명의 기술적 사상을 한정하는 것으로 해석되어서는 안 된다. 본 발명의 보호범위는 청구범위에 기재된 사항에 의하여만 제한되고, 본 발명의 기술분야에서 통상의 지식을 가진 자는 본 발명의 기술적 사상을 다양한 형태로 개량 변경하는 것이 가능하다. 따라서 이러한 개량 및 변경은 통상의 지식을 가진 자에게 자명한 것인 경우에는 본 발명의 보호범위에 속하게 될 것이다.

## 도면

### 도면1



### 도면2



도면3



도면4

