



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0062449  
(43) 공개일자 2020년06월04일

- |  |   |
|--|---|
| <p>(51) 국제특허분류(Int. Cl.)<br/> <i>A23L 7/196</i> (2016.01) <i>A23L 17/10</i> (2016.01)<br/> <i>A23L 19/00</i> (2016.01) <i>A23L 19/12</i> (2016.01)<br/> <i>A23L 5/10</i> (2016.01)</p> <p>(52) CPC특허분류<br/> <i>A23L 7/196</i> (2016.08)<br/> <i>A23L 17/10</i> (2016.08)</p> <p>(21) 출원번호 10-2018-0147551<br/> (22) 출원일자 2018년11월26일<br/> 심사청구일자 2018년11월26일</p> | <p>(71) 출원인<br/> <b>윤혁재</b><br/> 강원도 횡성군 둔내면 삽교리 841 2/1</p> <p>(72) 발명자<br/> <b>윤혁재</b><br/> 강원도 횡성군 둔내면 삽교리 841 2/1</p> <p>(74) 대리인<br/> <b>안창우</b></p> |
|--|---|

전체 청구항 수 : 총 7 항

(54) 발명의 명칭 **곤드레 감자밥의 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 전처리된 곤드레나물과 감자, 기타 부재료가 혼합된 곤드레 감자밥을 제조하는 방법에 관한 것으로, 본 발명의 방법으로 제조된 곤드레 감자밥은 기호도와 영양성이 동시에 향상된 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

*A23L 19/00* (2016.08)

*A23L 19/12* (2016.08)

*A23L 5/13* (2016.08)

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

세척한 쌀, 전처리된 곤드레, 전처리된 감자 및 부재료를 솥에 넣고 혼합하는 단계; 및 상기 혼합물에 정제수를 넣고 혼합한 후 가열하여 밥을 짓고 뜸을 들이는 단계를 포함하는 곤드레 감자밥의 제조방법으로,

상기 전처리된 곤드레는, 곤드레를 세척하고 건조시킨 후 절단하는 단계; 및 절단한 곤드레를 튀은 후 유념하는 단계를 포함하는 전처리 방법에 의해 준비되는 것이며,

상기 전처리된 감자는, 감자를 세절하는 단계; 상기 세절한 감자를 식염처리된 물에 데치는 단계; 및 상기 데친 감자에 튀어 건조하는 단계를 포함하는 전처리 방법에 의해 준비되는 것을 특징으로 하는 곤드레 감자밥의 제조방법.

#### 청구항 2

제1항에 있어서,

상기 전처리된 곤드레는, (a) 곤드레를 세척하고 건조시킨 후 2~4cm의 길이로 절단하는 단계; (b) 절단한 곤드레를 180~200℃에서 10~15분 동안 튀은 후 유념하는 단계; 및 (c) 상기 (b) 단계를 한 번 더 반복하는 단계를 포함하는 전처리 방법에 의해 준비되는 것을 특징으로 하는 곤드레 감자밥의 제조방법.

#### 청구항 3

제1항에 있어서,

상기 전처리된 감자는, (a) 세척 후 껍질을 벗긴 감자를 5~10mm 크기의 다이스 형태로 세절하는 단계; (b) 상기 세절한 감자를 80~100℃의 식염처리 된 물에 7~10분 동안 데치는 단계; 및 (c) 상기 감자에 150~180℃에서 7~10분 동안 튀는 단계를 포함하는 전처리 방법에 의해 준비되는 것을 특징으로 하는 곤드레 감자밥의 제조방법.

#### 청구항 4

제1항에 있어서,

상기 부재료는 황태가루를 포함하는 것을 특징으로 하는 곤드레 감자밥의 제조방법.

#### 청구항 5

제1항에 있어서,

상기 세척한 쌀, 전처리된 곤드레, 전처리된 감자 및 부재료는 1:0.05:0.25:0.015의 중량비로 혼합되는 것을 특징으로 하는 곤드레 감자밥의 제조방법.

#### 청구항 6

제1항에 있어서,

상기 정제수는 상기 혼합물 100 중량부에 대해 80~120 중량부의 비율로 혼합되는 것을 특징으로 하는 곤드레 감자밥의 제조방법.

#### 청구항 7

제1항 내지 제6항 중 어느 한 항의 방법에 따라 제조된 곤드레 감자밥.

### 발명의 설명

## 기술분야

[0001] 본 발명은 곤드레나물과 감자, 기타 부재료가 혼합된 곤드레 감자밥을 제조하는 방법에 관한 것이다.

## 배경기술

[0003] 곤드레(*Cirsium setidens*)는 강원도 지방의 전통음식으로서 맛이 담백하고 부드러우며 향이 독특한 특징이 있고, 탄수화물, 단백질, 칼슘, 비타민 A 등이 많아 성인병을 예방하는 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 곤드레는 강원도 정선과 평창의 특산물로 매년 5월에 채취되며, 곤드레의 어린 순은 데쳐서 나물, 장아찌, 튀김으로 먹거나 생으로 쌈을 싸서 먹는 등의 다양한 방법으로 조리할 수 있다.

[0004] 한편, 밥을 주식으로 하는 우리나라에서는 부족하기 쉬운 영양소를 보충하기 위하여 여러 가지 식재료를 반찬을 만들어 밥과 함께 섭취하거나, 밥에 여러 가지 나물과 부재료 등을 혼합하여 밥을 짓거나 밥에 비벼 먹는 음식 문화가 발달하였는데, 위 곤드레나물 역시 나물밥 또는 비빔밥의 식재료로 널리 활용되고 있다.

[0005] 종래부터 곤드레나물밥을 만드는 여러 방법이 알려져 있는데, 일반적으로는 세척한 곤드레나물을 끓는 물에 데치거나 부재료와 혼합하여 볶은 후 밥을 지을 때 함께 넣는 방법이 사용된다.

[0006] 그러나 생나물을 이용한 곤드레밥은 곤드레나물이 채취되는 시기가 짧아 자주 접할 수 없는 문제가 있고, 건곤드레 나물을 이용할 경우 조리과정이 복잡하고, 곤드레에 함유된 유효성분이 일부 소실되는 단점이 있다. 또한, 위와 같이 곤드레 나물이 밥에 부족한 영양성분을 일부 보완해 줄 수는 있으나 곤드레 나물의 첨가만으로 균형 있는 영양을 갖출 수는 없으므로 영양성분을 균형 있게 포함하면서도 조리가 용이하고 기호도가 향상된 곤드레밥의 개발이 여전히 요구된다.

## 선행기술문헌

### 특허문헌

[0008] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-0589649호  
(특허문헌 0002) 대한민국 공개특허공보 제10-2018-0117001호

## 발명의 내용

### 해결하려는 과제

[0009] 본 발명의 목적은 조리가 용이하도록 전처리된 곤드레와 감자, 기타 부재료를 이용하여 기호도 및 영양성이 향상된 곤드레 감자밥을 제조하는 방법을 제공하는 것이다.

### 과제의 해결 수단

[0011] 상기 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 (1) 세척한 쌀, 전처리된 곤드레, 전처리된 감자 및 부재료를 솥에 넣고 혼합하는 단계; 및 (2) 상기 혼합물에 정제수를 넣고 혼합한 후 가열하여 밥을 짓고 뜬을 들이는 단계를 포함하는 곤드레 감자밥의 제조방법을 제공한다.

[0013] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 전처리된 곤드레는 (a) 곤드레를 세척하고 건조시킨 후 절단하는 단계; (b) 절단한 곤드레를 볶은 후 유념하는 단계; 및 (c) 상기 (b)단계를 한 번 더 반복하는 단계를 포함하는 전처리 방법에 의해 준비된 것이다. 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (a)단계의 곤드레는 갓 채취한 곤드레의 잎 또는 줄기이거나 이를 냉동보관 후 해동시킨 것일 수 있다. 상기 절단 길이는 이후의 전처리 공정의 효율이나 곤드레밥의 기호도를 고려하여 결정될 수 있으며, 본 발명의 일실시예에 있어서, 2~4cm의 길이로 절단하는 것이 바람

직하다. 상기 (b)단계의 튀음 공정은 튀음솥을 이용하여 수행할 수 있으며, 튀음 시간은 온도에 따라 달리 정할 수 있다. 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 튀음 공정은 180~200℃에서 10~15분 동안 이루어지는 것이 바람직하나, 이에 제한되는 것은 아니다. 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (b)단계의 유념은 튀음 공정을 거친 콘드레를 비벼서 유념하는 단계로 유념기를 이용하여 수행할 수 있다.

[0015] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 전처리된 감자는, (a) 세척 후 껍질을 벗긴 감자를 5~10mm 크기의 다이스 형태로 세절하는 단계; (b) 상기 세절한 감자를 80~100℃의 식염처리(1~2%)한 물에 7~10분 동안 데치는 단계; 및 (c) 상기 감자를 튀어서 건조하는 단계를 포함하는 전처리 방법으로 제조된 것이다. 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 (c)단계의 튀음 공정은 150~180℃에서 7~10분 동안 이루어지는 것이 바람직하나, 이에 제한되는 것은 아니다.

[0017] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 부재료는 콘드레 감자밥의 영양과 기호도를 높여주는 식재료라면 특별히 제한 없이 사용될 수 있으며, 예를 들어 황태, 오가피순, 두릅, 콩나물, 당근, 표고버섯, 애호박, 단호박, 대추, 밤, 잣 등이 사용될 수 있다. 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 부재료는 황태를 포함할 수 있으며, 상기 황태는 시중에서 유통되는 자연건조된 황태를 준비하여 머리와 꼬리, 몸통의 뼈, 지느러미 등 비가식 부위를 제거하고 손질한 다음, 건조시키고 세절하여 만든 황태가루일 수 있다.

[0019] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 콘드레 감자밥 제조방법의 (1)단계에서 첨가되는 세척한 쌀, 전처리된 콘드레, 전처리된 감자 및 부재료는 1:0.05:0.25:0.015의 중량비로 첨가되어 혼합되는 것이 기호도 측면에서 바람직하다.

[0020] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 콘드레 감자밥 제조방법의 (2)단계에서 첨가되는 정제수는 상기 혼합물 100 중량부에 대해 80~120 중량부의 비율로 첨가되어 혼합될 수 있다.

[0021] 본 발명의 일실시예에 있어서, 상기 콘드레 감자밥 제조방법의 (2)단계에서 밥을 짓는 공정은 솥의 뚜껑을 덮고 90~120℃의 온도에서 15~30분 동안 가열하는 단계를 포함한다.

[0022] 또한, 본 발명은 상기 콘드레 감자밥의 제조방법에 의해 제조된 콘드레 감자밥을 제공한다.

**발명의 효과**

[0024] 본 발명은 콘드레와 감자의 전처리로 인하여 기호도와 영양성이 동시에 향상된 콘드레밥을 제공하는 효과가 있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0026] 이하 본 발명을 실시예에 의하여 더욱 상세하게 설명한다. 하기 실시예는 단지 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로, 본 발명의 범위가 이들 실시예에 국한되지 않는다는 것은 당업계에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 자명할 것이다.

**[0028] 실시예 1. 본 발명의 콘드레 감자밥의 제조**

**[0030] 1-1. 재료의 준비**

**[0031] (1) 콘드레나물의 전처리**

[0032] 강원도에서 재배된 콘드레나물을 구입하여 깨끗한 물에 세척한 후 증숙시켰다. 물기가 제거된 콘드레나물을 2~4cm의 길이로 절단한 후 180℃로 가열된 튀음솥에 넣고 10분 동안 튀은 후 유념기에 넣어 5분 동안 비벼 형태를

만들었다. 유념을 끝낸 곤드레나물에 대해 다시 상기 뒤움 및 유념을 수행하였다.

[0033] 본 발명자는 상기 뒤움 공정의 온도와 시간 및 횟수를 다양하게 조절하여 전처리를 수행한 결과 온도를 너무 높게 설정하거나 뒤움 공정을 3회 이상 수행할 경우 곤드레 특유의 향이 사라지는 등 기호도가 떨어지는 것을 확인하였으며, 이에 상기 조건을 최적의 조건으로 결정하였다.

[0034] 또한, 곤드레 감자밥에 제공되는 곤드레나물은 2~4cm의 길이로 채썰기 된 상태로 제공되는 것이 바람직하는데, 곤드레나물을 2cm보다 작은 크기로 제공하는 경우, 곤드레나물의 표면적이 증가하여 쓴맛이 증가하고 영양성분이 손실되는 문제가 있고, 반대로 4cm보다 큰 크기로 제공하는 경우에는 곤드레밥의 혼화성과 향미가 떨어지는 문제가 있기 때문이다.

[0036] **(2) 감자의 전처리**

[0037] 강원도에서 재배된 감자를 구입하여 깨끗한 물로 세척하고, 물기를 제거한 후 껍질을 벗겼다. 세절기를 사용하여 직경 5mm 크기의 다이스 형태로 감자를 세절하였다. 다이스 형태로 세절한 감자를 100℃의 식염처리(1.5%) 된 물에서 8분 동안 데친 후 세척 하였다. 그 후 160℃로 가열된 뒤움 술에 넣고 5분 동안 뒤움 공정을 진행한 후 건조하였다.

[0038] 일반적으로 감자가 밥에 사용되는 경우에는 생감자나 살짝 데친 감자를 쌀과 함께 넣어 밥을 짓거나 완성된 밥에 익힌 감자를 섞는 방법으로 감자밥이 제조되는데 본 발명의 제조방법에서는 뒤움 공정을 포함하는 감자의 전처리 단계를 거침으로써 감자의 식감 등 기호도를 높이고 곤드레와 잘 어울릴 수 있도록 하였다.

[0040] **(3) 부재료의 준비**

[0041] 본 실시예에서는 곤드레밥의 부재료로 사용되는 식재료들 중 황태 가루를 부재료로 사용하여 실험하였다.

[0042] 시중에서 유통되는 황태를 구입하여 머리와 꼬리를 잘라내고 몸통을 물에 잠시 불린 후 뼈와 지느러미를 제거하였다. 상기 황태 몸통부를 건조시킨 후 세절하여 황태 가루를 준비하였다.

[0044] **1-2. 곤드레 감자밥의 제조**

[0045] 세척한 쌀 200g에 상기 전처리된 곤드레나물 10g, 전처리된 감자 5g 및 황태가루 3g을 넣어 혼합하였다. 본 발명자는 본 발명에 따른 곤드레 감자밥의 재료들을 다양한 비율로 혼합하여 실험한 결과, 쌀, 전처리된 곤드레나물, 전처리된 감자 및 부재료가 1:0.05:0.25:0.015의 중량비로 첨가되어 혼합되는 것이 식감과 향미 등 기호도 측면에서 가장 바람직한 것으로 확인하였다.

[0046] 상기 혼합물에 정제수 260g을 넣고 혼합한 후 술의 뚜껑을 덮고 100℃의 온도에서 25분 동안 가열하여 밥을 짓고, 약 50-60℃의 온도에서 10분 동안 뜸을 들여 곤드레 감자밥을 완성하였다.

[0048] **실시예 2. 관능평가**

[0050] 20대 내지 50대의 일반인 남녀 30명에 대해 실시예 및 비교예의 곤드레 감자밥에 대한 만족도를 평가하도록 하였으며, 평가방법은 외관, 맛, 향, 식감 및 전체적인 기호도의 5가지 항목에 대해 5점 척도법에 따라 평가하고 (1점: 매우 싫다, 3점: 보통이다, 5점: 매우 좋다), 그 평균 점수를 표 1 내지 표 3에 나타냈다.

[0052] **2-1. 곤드레나물 전처리에 따른 관능평가**

[0054] 상기 실시예 1-1의 곤드레나물 전처리 공정에서 뒤움 및 유념 공정을 거치지 않거나 그 조건 및 횟수를 달리하여 전처리한 재료로 제조된 곤드레 감자밥을 비교예로 하여 상기 실시예 1에 따라 제조된 곤드레 감자밥과 비교

하였다(표 1).

- [0055] [비교예 1]은 튀음 및 유념 공정을 거치지 않은 콘드레나물을 사용하여 만든 콘드레 감자밥이다.
- [0056] [비교예 2]는 실시예 1-1의 튀음 공정을 150℃에서 10분 동안 수행한 콘드레나물을 사용하여 만든 콘드레 감자밥이다.
- [0057] [비교예 3]은 실시예 1-1의 튀음 공정을 150℃에서 5분 동안 수행한 콘드레나물을 사용하여 만든 콘드레 감자밥이다.
- [0058] [비교예 4]는 실시예 1-1의 튀음 공정을 100℃에서 10분 동안 수행한 콘드레나물을 사용하여 만든 콘드레 감자밥이다.
- [0059] [비교예 5]는 실시예 1-1과 동일한 튀음 및 유념 공정을 1회만 수행한 콘드레나물을 사용하여 만든 콘드레 감자밥이다.
- [0060] [비교예 6]은 실시예 1-1과 동일한 튀음 및 유념 공정을 3회 수행한 콘드레나물을 사용하여 만든 콘드레 감자밥이다.

**표 1**

	외관	맛	향	식감	전체적인 기호도
실시예 1	3.53	3.71	3.78	3.89	4.00
비교예 1	3.66	3.01	3.32	2.98	2.83
비교예 2	3.57	3.68	3.34	3.60	3.39
비교예 3	3.64	3.71	3.25	3.07	3.44
비교예 4	3.42	3.69	3.45	3.31	3.86
비교예 5	3.27	3.57	3.41	3.13	3.36
비교예 6	3.51	3.64	3.35	3.07	3.37

[0062] 상기 결과들로부터 확인할 수 있는 바와 같이 본 발명에 따른 튀음 공정은 콘드레 감자밥의 향과 식감 등을 비롯한 종합적인 기호도를 개선하는 효과가 있음을 알 수 있었다.

**[0064] 2-2. 감자 전처리에 따른 관능평가**

[0066] 상기 실시예 1-1의 감자 전처리 공정에서, 데침 공정 후 튀음 공정을 거치지 않은 감자를 사용하여 만든 콘드레 감자밥(비교예 7), 및 데침 공정 없이 튀음 공정만을 거친 감자를 사용하여 만든 콘드레 감자밥(비교예 8)을 상기 실시예 1에 따라 제조된 콘드레 감자밥과 비교하였다(표 2).

**표 2**

	외관	맛	향	식감	전체적인 기호도
실시예 1	3.57	3.73	3.70	3.92	4.01
비교예 7	3.51	3.69	3.32	2.98	3.11
비교예 8	3.59	3.70	3.74	3.80	3.79

[0068] 상기 결과로부터 확인할 수 있는 바와 같이 본 발명에 따른 감자의 전처리 공정은 콘드레 감자밥의 종합적인 기호도를 개선하는 효과가 있음을 알 수 있다.

**[0070] 2-3. 재료의 혼합비율에 따른 관능평가**

[0072] 상기 실시예 1-2의 재료들(쌀, 전처리된 콘드레나물, 전처리된 감자 및 부재료)의 혼합비를 달리하여 제조한 콘드레 감자밥을 비교예로 하여 상기 실시예 1에 따라 제조된 콘드레 감자밥과 비교하였다(표 3).

- [0073] [비교예 9]는 쌀, 전처리된 곤드레나물, 전처리된 감자 및 부재료가 1:0.02:0.27:0.02의 중량비로 혼합되어 제조된 곤드레 감자밥이다.
- [0074] [비교예 10]은 쌀, 전처리된 곤드레나물, 전처리된 감자 및 부재료가 1:0.04:0.27:0.02의 중량비로 혼합되어 제조된 곤드레 감자밥이다.
- [0075] [비교예 11]은 쌀, 전처리된 곤드레나물, 전처리된 감자 및 부재료가 1:0.03:0.26:0.02의 중량비로 혼합되어 제조된 곤드레 감자밥이다.
- [0076] [비교예 12]는 쌀, 전처리된 곤드레나물, 전처리된 감자 및 부재료가 1:0.03:0.28:0.02의 중량비로 혼합되어 제조된 곤드레 감자밥이다.
- [0077] [비교예 13]은 쌀, 전처리된 곤드레나물, 전처리된 감자 및 부재료가 1:0.03:0.72:0.01의 중량비로 혼합되어 제조된 곤드레 감자밥이다.
- [0078] [비교예 14]는 쌀, 전처리된 곤드레나물, 전처리된 감자 및 부재료가 1:0.03:0.27:0.03의 중량비로 혼합되어 제조된 곤드레 감자밥이다.

**표 3**

[0079]	외관	맛	향	식감	전체적인 기호도
실시예 1	3.53	3.61	3.78	3.83	4.03
비교예 9	3.56	3.51	3.32	3.78	3.73
비교예 10	3.54	3.58	3.34	3.79	3.89
비교예 11	3.34	3.71	3.75	3.37	3.54
비교예 12	3.32	3.62	3.63	3.41	3.61
비교예 13	3.27	3.57	3.51	3.81	3.46
비교예 14	3.61	3.64	3.45	3.80	3.71

- [0080] 상기 결과로부터 확인할 수 있는 바와 같이 세척한 쌀, 전처리된 곤드레, 전처리된 감자 및 부재료를 1:0.05:0.25:0.015의 중량비로 혼합한 본 발명에 따른 곤드레 감자밥의 종합적인 기호도가 가장 우수함을 확인할 수 있었다.
- [0081] 이상으로 본 발명의 특정한 부분을 상세히 기술하였는 바, 당업계의 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 이러한 구체적인 기술은 단지 바람직한 구현예일 뿐이며, 이에 본 발명의 범위가 제한되는 것이 아닌 점은 명백하다.
- [0082] 따라서, 본 발명의 실질적인 범위는 첨부된 청구항과 그의 등가물에 의하여 정의된다고 할 것이다.