



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년11월05일
(11) 등록번호 10-1325643
(24) 등록일자 2013년10월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 1/16 (2006.01) A23L 1/29 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2011-0064628
(22) 출원일자 2011년06월30일
심사청구일자 2011년06월30일
(65) 공개번호 10-2013-0003345
(43) 공개일자 2013년01월09일
(56) 선행기술조사문헌
KR101141202 B1
KR1019980000114 A
KR1020030006864 A

(73) 특허권자
문동일
제주특별자치도 제주시 서사로17길 26 (삼도일동)
(72) 발명자
문동일
제주특별자치도 제주시 서사로17길 26 (삼도일동)
(74) 대리인
특허법인 태웅

전체 청구항 수 : 총 6 항

심사관 : 이규안

(54) 발명의 명칭 **따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수 및 이의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 따개비와 게가 첨가된 녹차 칼국수 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 녹차의 영양성분을 그대로 섭취하되 녹차 맛의 식상함을 제거하며 따개비와 게 등의 해산물을 이용하여 육수를 제조함으로써 육수의 느끼함을 제거하고 따개비 및 게 등으로부터 우러나오는 시원한 육수의 맛을 느낄 수 있도록 하는 것이다. 이러한 따개비와 게가 첨가된 녹차 칼국수는 밀가루 100중량부, 녹차 가루 50 내지 80중량부, 계란 10 내지 15 중량부 및 소금 0.5 내지 1중량부를 포함하는 원재료에 물을 첨가하여 반죽물을 반죽하는 단계와, 상기 반죽물을 이용하여 칼국수 면을 제조하는 단계와, 따개비, 게 및 바지락을 포함한 해물 육수재료를 준비하는 단계와, 소고기, 들깨가루, 마늘, 감자, 단호박, 청량고추, 대파, 톳가루, 김가루, 다시다 및 검은깨를 포함한 소고기 육수재료를 준비하는 단계와, 물에 열을 가하고 상기 준비된 해물 육수 재료와 소고기 육수 재료를 차례로 투입하여 30분 내지 40분 동안 상기 물을 끓여 육수를 제조하는 단계 및 상기 육수에 제조된 상기 녹차 칼국수 면을 투입하고 10분 내지 15분 동안 물을 더 끓여 상기 녹차 칼국수의 면을 익히는 단계를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 한다.

특허청구의 범위

청구항 1

밀가루 100중량부, 녹차 가루 50 내지 80중량부, 계란 10 내지 15 중량부 및 소금 0.5 내지 1중량부를 포함하는 원재료에 물을 첨가하여 반죽물을 반죽하는 단계와;

상기 반죽물을 이용하여 녹차 칼국수 면을 제조하는 단계와;

따개비, 게 및 바지락을 포함한 해물 육수 재료를 준비하는 단계와;

소고기, 들깨가루, 마늘, 감자, 단호박, 청랑고추, 대파, 톳가루, 김가루, 다시다 및 검은깨를 포함한 소고기 육수 재료를 준비하는 단계와;

물에 열을 가한 후, 상기 준비된 해물 육수 재료와 소고기 육수 재료를 차례로 투입하여 30분 내지 40분 동안 상기 물을 끓여 육수를 제조하는 단계; 및

상기 육수에 제조된 상기 녹차 칼국수 면을 투입하고 10분 내지 15분 동안 물을 더 끓여 상기 녹차 칼국수 면을 익히는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 해물 육수 재료는

따개비 100중량부에 대하여 게 40 내지 50중량부 및 바지락 20 내지 30중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수의 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 소고기 육수 재료는

소고기 100중량부에 대하여 들깨가루 5 내지 10중량부, 마늘 10 내지 15중량부, 감자 30 내지 50중량부, 단호박 20 내지 30중량부, 청랑고추 5 내지 15중량부, 대파 20 내지 40중량부, 톳가루 10 내지 20중량부, 김가루 10 내지 20중량부, 다시다 10 내지 20중량부 및 검은깨 5 내지 10중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수의 제조방법.

청구항 4

제 1항에 있어서,

상기 끓는 물 100중량부에 준비된 해물 육수 재료 60 내지 80중량부 및 소고기 육수 재료 15 내지 30중량부를 투입하여 육수를 제조하며, 이후 상기 육수에 제조된 녹차 칼국수 면 15 내지 20중량부를 투입하는 것을 특징으로 하는 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수의 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,

상기 반죽물을 반죽하는 단계에서,

상기 밀가루 100중량부에 대하여 콩식용유 10 내지 15 중량부를 더 첨가하며,

기계 반죽기를 이용하여 20 내지 40rpm 속도로 2분 내지 2분 30초 동안 반죽하는 단계;

80 내지 90rpm 속도로 1분 30초 내지 2분 동안 다시 반죽하는 단계;

50 내지 70rpm 속도로 2분 내지 2분 30초 동안 또다시 반죽하여 반죽물을 제조하는 단계;

상기 반죽물을 6시간 내지 10시간 동안 냉장고에서 숙성시키는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 하는 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수의 제조방법.

청구항 6

제 1항 내지 제 5항 중 어느 한 항의 방법에 의하여 제조되는 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 녹차 칼국수에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 녹차의 영양성분을 그래도 섭취하되 녹차 맛의 식상함을 제거하며 따개비와 게 등의 해산물을 이용하여 육수를 제조함으로써 육수의 느끼함을 제거하고 따개비 및 게 등으로부터 우리나라의 시원한 육수의 맛을 느낄 수 있는 따개비와 게가 첨가된 녹차 칼국수 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 국수요리는 조리 방법이 비교적 간단하기 때문에 기원전부터 아시아 지방에서 만들어 먹기 시작한 것으로 전해지며, 한국에서도 오래전부터 지방별로 그 조리 방법 등을 달리하여 애용되어 왔다.

[0003] 이러한 국수는 그 종류가 매우 다양하며, 재료에 따라 밀가루로 만든 밀국수, 소면, 메밀국수, 감자의 녹말로 만든 당면 등이 있고, 제조방법에 따라 반죽하여 뽑아낸 면을 수분이 14 ~ 15% 정도가 되게 건조시킨 건면, 반죽한 것을 끈 모양으로 만들어 가열한 생면, 생면을 삶은 다음 기름에 튀기거나 또는 그대로 뜨거운 바람으로 건조시킨 석면 등이 제시되어 왔다.

[0004] 국수를 만드는 방법도 다양한데 그 예로는 칼국수와 같이 얇게 민 반죽을 칼로 가늘게 자르거나 소면 또는 중국면 같이 반죽을 잡아당겨 가늘게 뽑거나 마카로니와 같이 강한 압력으로 뽑아내는 방법 등이 있으며, 한국 전통적인 면 요리로는 온면(국수장국), 냉면, 비빔 국수, 칼국수, 콩국수 등이 있다.

[0005] 이러한 국수 요리는 여러 가지 곡물을 이용하여 만듦으로써 각각의 곡물이 지닌 독특한 맛과 영양을 살릴 수 있고 소화도 잘 되어 성인은 물론이고 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 음식이라 할 수 있다.

[0006] 그러나, 현대화로 인해 식생활이 서구화됨에 따라 국수 요리 또한 현재의 입맛에 맞게 점차 변화되고 있는 추세에 있다. 예를 들면, 과일이나 야채 등의 농수산물에 첨가된 국수 등이 선보이고 있으며 소비자 입장에서는 다양한 맛과 색상을 제공하는 국수 음식을 취향에 맞게 선택적으로 즐길 수 있게 되었다.

[0007] 일 예로써 녹차 칼국수가 제시되었는 바, 상기 녹차 칼국수는 일반 국수 반죽에 녹차 가루 등을 부과함에 의하여 녹차 맛과 색상을 제공하는 영양 칼국수를 제공하고 있으나, 녹차 성분에 의하여 다소 느끼함이 있을 수 있을뿐더러 이미 다양한 녹차 칼국수가 선보이고 있어 식상하며, 그 맛에 있어서도 가뻡다는 관능이 있을 수 있는 문제점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 따라서, 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 녹차의 영양성분을 그래도 섭취하되, 녹차 맛의 식상함을 제거하며 따개비와 게 등의 해산물을 이용하여 육수를 제조함으로써 육수의 느끼함을 제거하고 따개비 및 게 등으로부터 우리나라의 시원한 육수의 맛과 향을 느끼게 하는 따개비와 게가 첨가된 녹

차 칼국수 및 이의 제조방법을 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0009] 상기와 같은 목적을 해결하기 위한 본 발명의 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수의 제조방법은 밀가루 100중량부, 녹차 가루 50 내지 80중량부, 계란 10 내지 15 중량부 및 소금 0.5 내지 1중량부를 포함하는 원재료에 물을 첨가하여 반죽물을 반죽하는 단계와, 상기 반죽물을 이용하여 녹차 칼국수 면을 제조하는 단계와, 따개비, 게 및 바지락을 포함한 해물 육수 재료를 준비하는 단계와, 소고기, 들깨가루, 마늘, 감자, 단호박, 청량고추, 대파, 톳가루, 김가루, 다시다 및 검은깨를 포함한 소고기 육수 재료를 준비하는 단계와, 물에 열을 가한 후, 상기 준비된 해물 육수 재료와 소고기 육수 재료를 차례로 투입하여 30분 내지 40분 동안 상기 물을 끓여 육수를 제조하는 단계 및 상기 육수에 제조된 상기 녹차 칼국수 면을 투입하고 10분 내지 15분 동안 물을 더 끓여 상기 녹차 칼국수 면을 익히는 단계를 포함하여 제조되는 것이 특징이다.
- [0010] 또한, 상기 해물 육수 재료는 따개비 100중량부, 게 40 내지 50중량부 및 바지락 20 내지 30중량부를 포함하며, 상기 소고기 육수 재료로는 소고기 100중량부, 들깨가루 5 내지 10중량부, 마늘 10 내지 15중량부, 감자 30 내지 50중량부, 단호박 20 내지 30중량부, 청량고추 5 내지 15중량부, 대파 20 내지 40중량부, 톳가루 10 내지 20중량부, 김가루 10 내지 20중량부, 다시다 10 내지 20중량부 및 검은깨 5 내지 10중량부를 포함하여 제조될 수 있다.
- [0011] 그리고, 상기 끓는 물 100중량부에 준비된 해물 육수 재료 60 내지 80중량부 및 소고기 육수 재료 15 내지 30중량부를 투입하여 육수를 제조하며, 이후 상기 육수에 제조된 녹차 칼국수 면 15 내지 20중량부를 투입하는 것을 특징으로 한다.
- [0012] 한편, 상기 반죽물을 반죽하는 단계에서, 상기 밀가루 100중량부에 대하여 콩식용유 10 내지 15 중량부를 더 첨가하며, 기계 반죽기를 이용하여 20 내지 40rpm 속도로 2분 내지 2분 30초 동안 반죽하는 단계; 80 내지 90rpm 속도로 1분 30초 내지 2분 동안 다시 반죽하는 단계; 50 내지 70rpm 속도로 2분 내지 2분 30초 동안 또다시 반죽하여 반죽물을 제조하는 단계; 및 상기 반죽물을 6시간 내지 10시간 동안 냉장고에서 숙성시키는 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0013] 본 발명의 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수에 따르면, 녹차의 영양성분을 그래도 섭취하되 녹차 맛의 식상함을 제거하며 따개비와 게 등의 해산물을 이용하여 육수를 제조함으로써 육수의 느끼함을 제거하고 따개비 및 게 등으로부터 우리나라의 시원한 육수의 맛과 향을 느끼도록 하는 효과가 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0014] 이하, 본 발명을 상세하게 설명한다.
- [0015] 본 발명은 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수 및 이의 제조방법에 관한 것으로, 먼저 녹차 칼국수 면을 제조한다. 상기 녹차 칼국수 면은 밀가루와 녹차 가루를 물에 혼합하고 이를 반죽하여 제조되는 것으로 이에 더하여 계란과 소량의 소금이 더 첨가한다. 상기 밀가루와 녹차 가루는 녹차 칼국수의 주원료가 되며, 상기 녹차 가루가 첨가됨으로써 녹차의 영양성분을 비롯하여 맛 및 색상이 칼국수 면에 포함되도록 한다.
- [0016] 이때, 상기 녹차 가루의 경우 시중에서 유통되고 있는 것을 구입하여 사용할 수 있는 바, 그 분쇄입도에 있어 한정되지 않음은 당연하다.
- [0017] 상기 밀가루 역시 통상의 칼국수 면에 이용되는 밀가루로서 시중에 유통되고 있는 것을 구입하여 사용할 수 있다.
- [0018] 본 발명의 일 실시 예에 따른 상기 녹차 칼국수 면의 배합비는 상기 밀가루 100중량부를 기준으로 녹차 가루 50 내지 80중량부, 계란 10 내지 15 중량부 및 소금 0.5 내지 1중량부를 포함하고 있으며, 이러한 원재료에 물을

첨가하여 반죽물을 반죽하게 된다.

[0019] 상술한 녹차 가루는 50중량부 이하일 경우 그 맛과 향이 미비하며, 80중량부 이상일 경우 그 맛과 향이 강하고 다소 떼떠름한 맛과 느끼한 맛이 나게 되므로 맛과 영양적인 면을 고려하여 70중량부를 첨가하는 것이 가장 바람직하다.

[0020] 이렇게 제조되는 반죽물을 이용하여 녹차 칼국수 면을 제조하게 되는데, 이때 기계를 이용하거나 수작업으로 반죽물을 얇게 펴고 이것을 잘라 면을 제조하는 등, 면을 뽑아냄에 있어 그 방법을 제한하지 않음은 당연하다.

[0021] 일 예로, 반죽물을 기계 반죽기를 이용하여 제조하는 경우를 설명한다.

[0022] 본 발명의 일 실시 예에 의하면 밀가루와 녹차가루, 계란, 소금을 포함한 상기 반죽물의 원재료에는 콩식용유가 더 첨가되어 반죽물 제조한다.

[0023] 상기 콩식용유는 면의 소화를 돕고, 보다 부드러우면서 탄력적인 면을 제조하기 위한 것으로, 상기 밀가루 100중량부에 대하여 10 내지 15 중량부의 콩식용유가 첨가된다.

[0024] 상기 언급한 원재료들을 물과 함께 혼합하여 기계 반죽기에 투입하고, 상기 기계 반죽기의 속도를 20 내지 40rpm로 서서히 회전시켜 원재료들을 고루 섞일 수 있도록 2분 내지 2분 30초 동안 반죽한다.

[0025] 이후, 상기 기계 반죽기를 고속으로 회전시키게 되는데 이때의 반죽 속도는 80 내지 90rpm로 고속 회전시켜 1분 30초 내지 2분 동안 다시 반죽하고, 마지막으로 50 내지 70rpm 속도로 2분 내지 2분 30초 동안 중간 속도로 또 다시 반죽하여 반죽물을 제조한다.

[0026] 이렇게 기계 반죽기를 이용하여 제조되는 반죽물은 냉장 보관하여 숙성하게 되는데, 냉장고의 온도가 3℃ 내지 10℃를 유지하고 6시간 내지 10시간 동안 숙성하는 것이 바람직하다.

[0027] 상술한 바와 같이 녹차 칼국수 면의 제조가 완료되면, 이후 육수의 제조를 실시하게 된다.

[0028] 본 발명에 따른 녹차 칼국수의 육수는 따개비와 게가 첨가되는 것으로 따개비와 게 등의 해산물이 첨가됨으로써 시원하며 감칠맛 나는 칼국수를 제공하게 되는 것이다.

[0029] 구체적으로, 육수의 제조방법을 살펴보면, 상기 육수는 해물 육수 재료와 야채를 포함한 소고기 육수 재료로 구분되는 바, 각기 구분하여 준비한다.

[0030] 먼저, 따개비, 게 및 바지락을 포함한 해물 육수 재료를 준비하고, 이후 소고기, 들깨가루, 마늘, 감자, 단호박, 청량고추, 대파, 톳가루, 김가루, 다시다 및 검은깨를 포함한 소고기 육수 재료를 준비한다.

[0031] 본 발명은 상기에서 언급하는 육수 재료에 한정되지 않으며 이에 더하여 해산물로서 새우와 기타 조개류 등이 더 포함될 수 있지만, 따개비와 게의 시원하고 깔끔한 맛이 저해되는 요인을 작용할 수 있으므로 상기 육수 재료들로 육수를 제조하는 것이 바람직하다.

[0032] 상기 따개비, 게 및 바지락은 해산물이므로 이물질을 제거하기 위하여 미리 맑은 물에 수시간 동안 담가둔 후 껍질 제거를 비롯한 손질과 세척이 실시되어 있어야 하며, 소고기 육수 재료의 야채들은 흐르는 맑은 물에 세척하고 먹기 좋은 크기로 절단하여 이하의 육수 제조 과정에서 바로 투입될 수 있도록 함이 바람직하다.

[0033] 본 발명의 일 실시 예에 따른 상기 육수의 배합비는 해물 육수 재료의 경우 따개비 100중량부를 기준으로 게 40 내지 50중량부 및 바지락 20 내지 30중량부로 구성될 수 있으며, 상기 소고기 육수 재료의 경우 소고기 100중량부를 기준으로 들깨가루 5 내지 10중량부, 마늘 10 내지 15중량부, 감자 30 내지 50중량부, 단호박 20 내지 30중량부, 청량고추 5 내지 15중량부, 대파 20 내지 40중량부, 톳가루 10 내지 20중량부, 김가루 10 내지 20중량부, 다시다 10 내지 20중량부 및 검은깨 5 내지 10중량부로 구성될 수 있다.

[0034] 여기서, 상기 해물 육수 재료에서 따개비와 게의 배합비를 한정하는 것은 상기 배합범위를 벗어날 경우 한가지 재료의 맛이 도드라지게 날 수 있기 때문인 것으로, 이러한 배합비는 반드시 제한되는 것은 아니지만 이를 지키는 것이 맛과 칼국수 간의 어우러짐 측면에서 바람직하다.

[0035] 한편, 상기 육수의 재료가 준비가 완료되면, 냄비에 물을 적당량 넣어 열을 가한 후, 상기 준비된 해물 육수 재료와 소고기 육수 재료를 차례로 투입한다.

[0036] 그리고, 상기 물이 끓을 정도로 열을 가열 및 유지하고 30분 내지 40분 동안 상기 물을 끓여 육수의 해물 내지 야채 등의 맛과 영양성분이 육수에 우러나오도록 제조한다.

- [0037] 이렇게 제조된 육수에 앞서 제조된 상기 녹차 칼국수 면을 투입하고, 상기 면이 다 익을 수 있도록 10분 내지 15분 동안 물을 더 끓여 상기 녹차 칼국수 면이 다 익으면 본 발명에 따른 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수의 제조가 완료된다.
- [0038] 본 발명의 일 실시 예에 따르면, 상기 물과 육수 재료 간의 배합비는 끓는 물 100중량부를 기준으로 준비된 해물 육수 재료 60 내지 80중량부 및 소고기 육수 재료 15 내지 30중량부를 투입하여 육수를 제조하게 되며, 그 이후 상기 제조된 육수에 제조된 녹차 칼국수 면 15 내지 20중량부를 투입한다. 이러한 배합비는 따개비와 게를 포함한 해물 육수의 맛이 더욱 두드러지도록 하기 위함이다.
- [0039] 상술한 바에 의해 제조되는 따개비 및 게가 첨가된 녹차 칼국수는 녹차의 영양성분을 그래도 섭취하되 녹차 맛의 식상함을 제거하게 되며 따개비와 게 등의 해산물을 이용하여 육수를 제조함으로써 육수의 느끼함을 제거하고 따개비 및 게 등으로부터 우리나라는 시원한 육수의 맛과 향을 느끼도록 하는 바, 맛과 영양적인 측면에서 우수하여 남녀노소 누구나 쉽게 즐길 수 있는 음식이 되는 것이다.
- [0040] 이상 설명한 내용을 통해 당업자라면 본 발명의 기술사상을 일탈하지 아니하는 범위에서 다양한 변경 및 수정 가능성을 알 수 있을 것이다. 따라서, 본 발명의 기술적 범위는 명세서의 상세한 설명에 기재된 내용으로 한정되는 것이 아니라 특허청구범위에 의해 정해져야 할 것이다.