



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2010-0134890
(43) 공개일자 2010년12월24일

(51) Int. Cl.

A23L 1/31 (2006.01) A23L 1/318 (2006.01)

A23L 1/39 (2006.01) A23P 1/08 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0053241

(22) 출원일자 2009년06월16일

심사청구일자 2009년06월16일

(71) 출원인

함대천

서울특별시 성북구 장위1동 237-232

(72) 발명자

함대천

서울특별시 성북구 장위1동 237-232

(74) 대리인

황원택

전체 청구항 수 : 총 6 항

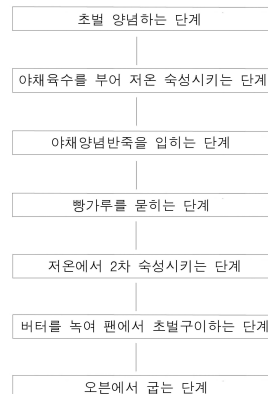
(54) 오븐용 수제 돈까스 제조방법

(57) 요약

본 발명은 수제 돈까스 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 돈까스를 기름에 튀기지 않고 오븐에 구워 조리함으로써 인체에 유해한 기름을 사용하지 않게 되고, 굽는 동안에도 돼지고기가 가지는 육즙이 유지되어 촉촉하고 부드러운 오븐용 수제 돈까스 제조방법에 관한 발명이다.

본 발명은 생돈등심살에 소금, 후추로 초벌 양념하는 단계; 상기 초벌 양념된 생돈등심살에 야채육수를 잠기도록 부어 8~10℃에서 3~4시간동안 숙성시키는 단계; 상기 숙성된 생돈등심살에 야채양념반죽을 입히는 단계; 상기 야채양념반죽이 입혀진 생돈등심살에 빵가루를 묻히는 단계; 및 상기 빵가루가 묻혀진 생돈등심살을 오븐에 넣고 굽는 단계로 이루어진다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

생돈등심살에 소금, 후추로 초벌 양념하는 단계;

상기 초벌 양념된 생돈등심살에 야채육수를 잠기도록 부어 8~10℃에서 3~4시간 동안 숙성시키는 단계;

상기 숙성된 생돈등심살에 야채양념반죽을 입히는 단계;

상기 야채양념반죽이 입혀진 생돈등심살에 빵가루를 묻히는 단계; 및

상기 빵가루가 묻혀진 생돈등심살을 오븐에 넣고 굽는 단계로 이루어지는 것을 특징으로 하는 오븐용 수제 돈까스 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서, 상기 야채육수는,

통후추, 배, 파인애플, 키위, 양파, 감초, 검은콩이 혼합된 야채와 물을 1.5 : 7의 비율로 혼합하여 6시간 가열하여 제조하는 것을 특징으로 하는 오븐용 수제 돈까스 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서, 상기 야채양념반죽은,

야채와 우유, 계란, 밀가루 및 야채육수를 혼합하여 반죽한 것을 특징으로 하는 오븐용 수제 돈까스 제조방법.

청구항 4

제 1항 또는 제 3항에 있어서,

상기 야채양념반죽을 입힌 생돈등심살을 8~10℃에서 2시간 동안 2차 숙성시키는 단계가 더 포함되는 것을 특징으로 하는 오븐용 수제 돈까스 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,

상기 수제 돈까스를 오븐에 굽는 단계에서 240℃의 온도에서 6분의 시간동안 굽는 것을 특징으로 하는 오븐용 수제 돈까스 제조방법.

청구항 6

제 1항 또는 제 5항에 있어서,

상기 수제 돈까스를 오븐에 굽기 전에 팬에 버터를 녹인 후, 상기 수제 돈까스를 초벌구이한 후 오븐에 굽는 것을 특징으로 하는 오븐용 수제 돈까스 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 수제 돈까스 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 돈까스를 기름에 튀기지 않고 오븐에 구워 조리함으로써 인체에 유해한 기름을 사용하지 않게 되고, 굽는 동안에도 돼지고기가 가지는 육즙이 유지되어 촉촉하고 부드러운 오븐용 수제 돈까스 제조방법에 관한 발명이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 돈까스는 포크 컷렛(pork cutlet)을 다르게 부르는 용어로서, 비교적 저렴하면서도 영양이 풍부한 식품으로 특히 어린이들에게 인기가 많다.

[0003] 이러한 돈까스를 수제로 제조하는 방법은 먼저 돼지고기를 소정의 두께로 두툼하게 썰어 얇게 편 후 소금과 후춧가루를 뿌려 간을 한다. 그리고, 밀가루를 입힌 후 계란을 묻히고, 빵가루를 씌워 냉장보관하고 필요할때마다 간단하게 조리하여 먹는다.

[0004] 특히, 돈까스는 오븐 등에 굽는 경우 돼지고기의 육즙이 말라 딱딱하고 부드러운 느낌이 줄어들게 되므로, 주로 고온의 기름에 튀겨서 먹는다.

[0005] 그러나 이렇게 돈까스를 기름에 튀기게 되면 돼지고기에 함유된 지방성분이 고온에 의해 열량이 증가하게 된다. 또한, 돈까스를 튀기는 기름을 제때 갈아주지 않고 계속 튀기게 되면, 몸에 쌓이기는 쉽고 배출은 쉽지 않은 형태로 기름이 과산화되어 인체에 해로운 기름이 된다.

[0006] 따라서, 어린이 비만이 심각한 문제로 대두되고 있는 어린이나, 다이어트와 성인병에 민감한 성인들도 즐겨 먹을 수 없는 음식으로 인식되고 있는 실정이다. 또한, 돈까스의 돼지고기에 함유된 지방과, 조리하는 튀김기름으로 인해 느끼하게 느껴져 섭취를 꺼리는 경향이 있다.

[0007] 아울러, 튀김기름을 자주 갈아주어야 하고, 튀김기름을 고온으로 가열하기 위한 비용이 많이 소요되고, 튀김기름을 자주 갈아주지 않으면 매장 내에 역한 냄새가 나는 등 문제점이 있었다.

[0008] 또한, 튀김기름에서 조리 시 정확한 조리시간 체크가 어려워 돈까스가 타거나 덜 익는 등 조리에 어려움이 많았다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0009] 본 발명은 상기와 같은 종래 돈까스가 가지는 문제점을 해결하고자 하여 안출된 발명으로서, 기름에 튀기지 않고 오븐에 구워서 먹을 수 있는 수제 돈까스를 제공함에 목적이 있다.

[0010] 또한, 본 발명은 돈까스를 오븐에 구워 조리하면서도 돼지고기의 육즙이 마르지 않도록 하여 딱딱하지 않은 돈까스를 제공함에 다른 목적이 있다.

[0011] 또한, 본 발명은 돈까스가 고소하면서도 부드러운 질감을 가지도록 하여 시식자에게 만족감을 주도록 함에 다른 목적이 있다.

과제 해결수단

- [0012] 본 발명은 상기와 같은 목적을 위해 생돈등심살에 소금, 후추로 초벌 양념하는 단계; 상기 초벌 양념된 생돈등심살에 야채육수를 잠기도록 부어 8~10℃에서 3~4시간동안 숙성시키는 단계; 상기 숙성된 생돈등심살에 야채양념반죽을 입히는 단계; 상기 야채양념반죽이 입혀진 생돈등심살에 빵가루를 묻히는 단계; 및 상기 빵가루가 묻혀진 생돈등심살을 오븐에 넣고 굽는 단계로 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0013] 본 발명의 일 실시예에 따르면 야채육수는, 통후추, 배, 파인애플, 키위, 양파, 감초, 검은콩이 혼합된 야채와 물을 1.5 : 7의 비율로 혼합하여 6시간 가열하여 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0014] 본 발명의 다른 일 실시예에 따르면, 야채양념반죽은 야채와 우유, 계란, 밀가루 및 야채육수를 혼합하여 반죽한 것을 특징으로 한다.
- [0015] 본 발명의 다른 일 실시예에 따르면, 야채양념반죽을 입힌 생돈등심살을 8~10℃에서 2시간 동안 2차 숙성시키는 단계가 더 포함되는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 본 발명의 다른 일 실시예에 따르면, 수제 돈까스를 오븐에 굽는 단계에서 240℃의 온도에서 6분의 시간동안 굽는 것을 특징으로 한다.
- [0017] 본 발명의 다른 일 실시예에 따르면, 수제 돈까스를 오븐에 굽기 전에 팬에 버터를 녹인 후, 상기 수제 돈까스를 초벌구이한 후 오븐에 굽는 것을 특징으로 한다.

효 과

- [0018] 본 발명에 따른 오븐용 수제 돈까스는 기름에 튀기지 않고 오븐에 구워서 조리함으로써 조리된 돈까스의 열량이 높아질 염려가 없다.
- [0019] 또한, 본 발명에 따른 오븐용 수제 돈까스는 오븐에 구워조리하면서도 육즙이 마르지 않아 고기가 퍽퍽하지 않고 부드러운 장점이 있다.
- [0020] 또한, 본 발명에 따른 오븐용 수제 돈까스는 고소하면서도 부드러운 질감을 가지고, 역한 냄새가 나지 않아 소비자와 판매자 모두에게 만족감을 줄 수 있다.
- [0021] 또한, 본 발명에 따른 오븐용 수제 돈까스는 조리 시 오븐을 사용함으로써, 연료절감 및 조리비용을 절감하고 오븐의 타이머를 이용하여 초보자도 누구나 쉽게 조리가 가능하다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- [0022] 이하, 본 발명의 가장 바람직한 일 실시예의 구성을 첨부한 도면을 참고하여 설명하면 다음과 같다.

- [0023] 도 1은 본 발명에 따른 오븐형 수제 돈까스의 제조방법 순서도이다.
- [0024] 생돈등심살 100g을 5mm 두께로 절단하여 연육기에서 칼집을 낸 후 고기망치를 이용하여 골고루 다져 퍼지도록 하여 생돈등심살의 두께가 약 3mm가 되도록 한다.
- [0025] 얇게 퍼진 생돈등심살에 소금과 후추를 뿌려 초벌양념을 한다. 그리고, 이를 별도로 제조한 야채육수에 담구어 8~10℃의 저온에서 3~4시간 정도 숙성시킴으로써 생돈등심살이 부드러워지도록 한다.
- [0026] 야채육수는 각종 야채(양파, 배, 키위, 파인애플, 대파, 통후추, 감초, 무우 등)를 물과 1.5 : 7의 비율로 혼합하여, 100℃ 이상의 온도에서 6시간 동안 가열하여 제조한다.
- [0027] 숙성된 생돈등심살에 미리 만들어 둔 야채양념반죽을 입힌다. 야채양념반죽은 양파, 마늘, 생강, 후추, 대파 등의 야채 : 우유 : 계란 : 밀가루를 1 : 1 : 1 : 7의 비율로 혼합하여 반죽하여 제조한다.
- [0028] 야채양념반죽이 입혀진 생돈등심살에 빵가루를 묻힌다. 야채양념반죽이 입혀지고 빵가루가 묻혀진 생돈등심살을 다시 8~10℃의 냉장고에서 2시간 동안 2차 숙성시킴으로써, 야채양념반죽은 보다 찰지게 하고 생돈등심살은 보다 부드러워지도록 한다.
- [0029] 제조된 수제 돈까스는 급속 냉장 보관하고, 필요시마다 꺼내어 오븐에서 240℃의 온도에서 약 6분여 동안 구워 조리한다. 이때, 수제 돈까스를 오븐에 굽기 전에 먼저 팬에서 초벌구이를 하는 것이 바람직하며, 이를 위해 팬에 무염 버터를 녹인 후 수제 돈까스의 앞 뒤를 초벌구이한다.
- [0030] 고온의 오븐에서 구워지는 수제 돈까스는 야채양념반죽이 돼지고기의 육즙이 마르지 않도록 보호하고, 곱게 갈은 야채가 수분을 함유하여 돼지고기가 쫄쫄해지는 것을 보완해 준다.
- [0031] 또한, 초벌구이에 사용하는 버터가 고소한 맛을 지니는 수제 돈까스를 제공하며, 튀김기름에 튀기지 않음으로써 열량이 높아지지 않고 느끼하지 않다. 그리고, 오래된 튀김기름으로 인한 역한 냄새가 발생할 염려가 없으며, 구수함과 부드러움이 지속되는 수제 돈까스가 제공된다. 튀김기름을 가열하기 위한 연료를 절감할 수 있으며, 튀김기름의 사용에 따른 비용도 절감할 수 있다.
- [0032] 특히, 본 발명에 따른 오븐형 수제 돈까스는 오븐을 이용하여 누구나 쉽게 조리가 가능하며, 너무 오랜시간동안 조리되어 타거나, 너무 덜익는 등의 염려가 전혀 없게 된다.
- [0033] 상기에서는 본 발명의 바람직한 실시예를 참조하여 설명하였지만, 해당 기술 분야의 숙련된 당업자는 하기의 특허 청구의 범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

도면의 간단한 설명

- [0034] 도 1은 본 발명에 따른 오븐형 수제 돈까스의 제조방법 순서도이다.

도면

도면1

