

**(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)****(11) 공개번호 10-2020-0074446
(43) 공개일자 2020년06월25일**

- | | |
|--|--|
| (51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/157 (2016.01) A23L 13/50 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 7/157 (2016.08)
A23L 13/57 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0162840
(22) 출원일자 2018년12월17일
심사청구일자 없음 | (71) 출원인
가배기관차커피 협동조합
강원도 강릉시 남구길30번길 23 (포남동)
(72) 발명자
이용래
강원도 강릉시 강변로 328-8 102동 1207호
(74) 대리인
특허법인(유한)유일하이스트 |
|--|--|

전체 청구항 수 : 총 2 항

(54) 발명의 명칭 쌀가루를 이용한 치킨 파우더 및 그 제조 방법**(57) 요 약**

본 발명에서는 쌀가루를 이용한 치킨 파우더가 제공된다.

프라이드 치킨용의 치킨 파우더 조성은 튀김가루 50wt%, 치킨가루 10wt%, 쌀가루 20wt%, 후추 2wt%, 밀가루 8wt%, 카레가루 10wt%를 포함한다.

또 치킨 강정용의 치킨 파우더는 튀김가루 55wt%, 치킨가루 15wt%, 쌀가루 20wt%, 후추 10wt%를 포함한다.

명세서

청구범위

청구항 1

튀김가루 50wt%, 치킨가루 10wt%, 쌀가루 20wt%, 후추 2wt%, 밀가루 8wt%, 카레가루 10wt%를 포함하는 프라이드 치킨용의, 쌀가루를 이용한 치킨 파우더.

청구항 2

튀김가루 55wt%, 치킨가루 15wt%, 쌀가루 20wt%, 후추 10wt%를 포함하는 치킨 강정용의, 쌀가루를 이용한 치킨 파우더.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 쌀가루를 이용한 치킨 파우더 및 그 제조 방법에 관한 것으로서, 보다 구체적으로는 치킨의 잡냄새를 제거하고 풍미를 증진시키며 고소함과 바삭함을 높이고, 치킨에 밀착이 잘 되고 소화율을 높일 수 있도록 한 쌀가루를 이용한 치킨 파우더 제조 방법에 대한 것이다.

배경 기술

[0002] 닭고기는 단백질 함량 및 필수지방산 함량이 높은 반면, 지방 함량이 낮고, 다른 육류에 비해 칼로리가 낮아 우수한 건강식품으로 인식되고 있다. 또 다른 육류에 비해 값이 싸고, 조리가 빠르며, 육질이 부드러워 때문에 소화율이 높은 뿐만 아니라 향이 부드러워 다른 향신료나 식품과의 조화가 우수하다.

[0003] 이에 따라 닭고기는 다양한 요리방법이 있고, 이 중 대표적인 것이 치킨이다. 치킨은 주로 기름에 닭을 튀기는 방식으로 조리되는데, 생닭에 치킨 파우더(튀김가루)를 입혀 기름에 튀겨내는 방식으로 조리한다.

[0004] 이때 사용되는 치킨 가루는 밀가루와 전분, 설탕 및 다수의 첨가제를 혼합하여 반죽하고 숙성시켜 제조된다.

[0005] 한편, 기존의 치킨 가루는 주로 밀가루를 사용하기 때문에 칼로리 함량이 높아 비만을 유발하거나 성인병을 유발시킬 수 있고 소화가 잘 되지 않는 문제가 있다. 또 치킨은 대부분이 기름에 튀겨서 조리되므로 기본적으로 콜레스테롤 함유량이 높다. 또 밀가루에는 글루텐 성분이 들어있어 설사와 소화불량 등의 알레르기 반응을 일으키기도 한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 전술한 종래 치킨 파우더의 문제점을 해결할 수 있도록 쌀가루를 이용한 치킨 파우더 및 그 제조 방법을 제공하기 위한 것이다.

과제의 해결 수단

[0007] 상기 과제를 해결하기 위해 본 발명에서는 아래와 같은 성분으로 이루어지는 치킨 파우더를 제공한다.

[0008] 튀김가루 50wt%, 치킨가루 10wt%, 쌀가루 20wt%, 후추 2wt%, 밀가루 8wt%, 카레가루 10wt%를 포함하는 프라이드 치킨용의, 쌀가루를 이용한 치킨 파우더.

[0009] 또 본 발명에서는 아래와 같은 성분으로 이루어지는 치킨 파우더를 제공한다.

[0010] 튀김가루 55wt%, 치킨가루 15wt%, 쌀가루 20wt%, 후추 10wt%를 포함하는 치킨 강정용의, 쌀가루를 이용한 치킨 파우더.

발명의 효과

- [0011] 본 발명에 따르면 쌀가루를 포함함에 따라 고소하면서 바삭한 치킨을 조리할 수 있는 치킨 파우더가 제공된다.
- [0012] 또 조리 시 치킨에 밀착이 잘 되고 소화율을 높일 수 있는 치킨 파우더가 제공된다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0013] 이하, 본 발명을 바람직한 실시예를 통해 보다 상세히 설명한다.
- [0014] 본 발명의 실시예에 따른 치킨 파우더는 아래와 같은 조성으로 이루어지는 치킨 파우더를 제조하였다.
- [0015] 튀김가루 5kg, 치킨가루 1kg, 쌀가루 2kg, 후추 200g, 밀가루 약간분, 카레가루 1kg.
- [0016] 이러한 치킨 파우더는 프라이드 치킨을 제조하기에 적합하다.
- [0017] 또 본 발명의 다른 실시예에서는 아래와 같은 조성으로 이루어지는 치킨 파우더를 제조하였다.
- [0018] 튀김가루 5.5kg, 치킨가루 1kg, 쌀가루 2kg, 후추 200g
- [0019] 이러한 치킨 파우더는 치킨 강정을 제조하기에 적합하다.
- [0020] 이상 본 발명의 바람직한 실시예를 설명하였으나 본 발명은 기재된 실시예에 한정되는 것이 아니고, 본 발명의 기술 사상 범위를 벗어나지 않고 다양하게 수정 및 변형할 수 있음은 이 기술의 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 자명하다. 따라서 그러한 수정예 또는 변형예들은 본 발명의 청구범위에 속하는 것으로 이해되어야 할 것이다.