

(19)대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(51) Int. Cl.<sup>7</sup>  
A23L 1/39

(45) 공고일자 2005년07월28일  
(11) 등록번호 10-0503930  
(24) 등록일자 2005년07월18일

(21) 출원번호 10-2003-0044285  
(22) 출원일자 2003년07월01일

(65) 공개번호 10-2005-0005262  
(43) 공개일자 2005년01월13일

(73) 특허권자 홍성표  
경기 남양주시 진접읍 진벌리 14

(72) 발명자 홍성표  
경기 남양주시 진접읍 진벌리 14

(74) 대리인 오세중

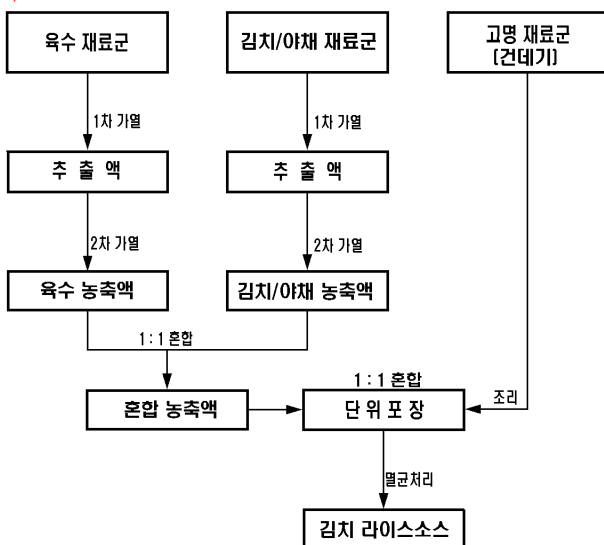
심사관 : 염금희

(54) 김치 라이스 소스 및 그 제조방법

요약

본 발명은 면이나 밥에 부어 먹을 수 있는 라이스 소스에 관한 것으로, 특히 우리나라 특산물인 김치 특유의 맛과 영양을 추출, 농축하고, 상기 김치의 맛을 살릴 수 있는 육수와 고명을 별도로 농축하거나 조리하여 일정비율로 혼합하여 제조되며, 단위별로 파우치 포장과 멸균 처리를 실시하여 소비자에게 빠른 시간내에 간단히 먹을 수 있도록 하는 김치 라이스 소스 및 그 제조방법을 제공한다.

대표도



색인어

## 김치 라이스 소스 및 그 제조방법

### 명세서

#### 도면의 간단한 설명

도1은 본 발명에 따른 김치 라이스 소스의 제조공정을 나타낸 도면.

도2는 본 발명에 따라 생크림을 더 혼합한 김치 라이스 소스의 제조공정을 나타낸 도면.

#### 발명의 상세한 설명

##### 발명의 목적

##### 발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 면이나 밥에 부어 먹을 수 있는 라이스 소스에 관한 것으로, 특히 우리나라 특산물인 김치 특유의 맛과 영양을 추출, 농축하고, 상기 김치의 맛을 살릴 수 있는 육수와 고명을 별도로 농축하거나 조리하여 일정비율로 혼합하여 제조되며, 단위별로 파우치 포장과 멸균 처리를 실시하여 소비자에게 빠른 시간내에 간단히 먹을 수 있도록 하는 김치 라이스 소스 및 그 제조방법을 제공한다.

전통음식으로서의 지위와 함께 최근 김치의 효능이 다양한 방법으로 입증되면서 국내외 많은 사람들이 김치를 이용한 음식들을 직접 조리해 먹거나 판매되는 음식을 구입하여 먹고 있다. 이전부터 전해지는 김치찌개나 김치 볶음밥, 두부 김치 등은 김치를 이용한 대표적인 음식으로 많은 사람들이 직접 조리하여 먹거나, 식당 등에서 구입하여 먹고 있다.

그러나, 김치를 이용한 음식은 상술한 바와 같이 기존에 알려진 음식을 조리하거나 조리하여 판매하는 것 외에는 다양한 음식이 개발되지 못하고 있으며, 또한, 김치의 활용범위가 극히 제한적이라는 문제점이 있었다.

또한, 기존의 음식 중 소스를 이용한 음식은 커리, 짜장 등과 같이 서양음식이나 중국 음식이 주를 이루고 있으며, 이로 인해 중식이나 양식을 싫어하는 사람은 소스의 선택을 기피하고 있으며, 이를 해결하기 위한 한식을 이용한 소스의 실시예가 적은 실정이다.

또한, 현대인의 생활패턴은 빠른 식생활을 요구하고 있다. 이러한 상황에서 소비자가 직접 음식을 조리하여 먹기에는 시간이 많이 소요되고 장소의 제약이 있으며, 또한 식당 등에서 음식을 주문할 경우에도 조리시간 동안 대기해야 하는 등 기존 요리방법으로는 바쁜 현대인의 생활패턴에 맞추기에는 한계가 있었다.

특히, 직장인들은 아침식사의 경우 출근 시간에 쫓겨 빵이나 우유 등 간단한 음식을 찾기 때문에 제대로 된 식사를 하지 못한다는 문제점이 있으며, 아침을 주로 제공하는 식당의 경우에도 조리시간을 단축하기 위해 간단한 패스트푸드 음식이나 김밥 등을 애용하고 있는 실정이며, 또한, 파우치 포장 형태로 뜨거운 물이나 전자 레인지를 이용하여 데워 먹을 수 있는 즉석 음식들이 판매되고 있으나 이것들은 젊은층이 선호하는 서양음식이나 중국음식이 대부분이어서 김치를 선호하는 우리나라 성인들의 전통적인 기호에 맞지 않는다는 문제점이 있었다.

##### 발명이 이루고자 하는 기술적 과제

이러한 문제점을 해결하기 위하여 본 발명은 육류를 이용하여 추출한 육수와 김치를 주 원료로 추출한 김치/야채 농축액을 이용하여 라이스 소스를 제조하는 방법과 그 방법에 의해 제조된 김치 라이스 소스를 제공함으로써 김치를 이용하여 지금까지 개발되지 않은 독특한 맛과 식감을 가지며 영양가가 높은 김치를 이용한 음식을 제공하는 것을 목적으로 한다.

또한, 상기와 같이 제조된 김치 라이스 소스를 파우치를 이용한 단위별 포장을 하고 이를 멸균처리하여 유통시킬 수 있도록 함으로써 고영양의 김치 라이스 소스를 누구나 간편하고 빠른 시간내에 먹을 수 있도록 하는 것을 다른 목적으로 한다.

또한, 상기 김치 라이스 소스에 생크림을 일정비율로 더 혼합함으로써 생크림의 부드러운 맛과 김치의 맛을 동시에 느낄 수 있는 김치 라이스 소스를 제공하는 것을 또 다른 목적으로 한다.

또한, 김치를 이용하여 라이스 소스를 제조함으로써 김치의 활용 범위를 넓히는 것을 또 다른 목적으로 한다.

상기 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 옥수를 제조하기 위한 사골 또는 육류, 힘줄, 야채를 혼합한 옥수 재료군과 물을 2기압 상태에서 120℃로 2 내지 4시간 동안 가열한 후, 옥수 재료군을 건져내고 옥수 추출액을 다시 100℃로 가열하여 최초 투입한 육류 또는 사골과 힘줄을 더한 중량만큼 농축하여 옥수를 제조하는 단계와; 김치를 주재료로 양파, 콩, 된장, 고추장, 멸치, 다시다, 오일을 혼합한 김치/야채 재료군과 물을 2기압 상태에서 120℃로 1 내지 2시간 동안 가열한 후, 김치/야채 재료군을 건져내고 김치/야채 추출액을 다시 100℃로 가열하여 추출전에 투입한 김치 중량만큼 농축하여 김치/야채 농축액을 제조하는 단계와; 건더기로 사용하기 위해 버섯, 김치, 육류 또는 해산물, 마늘, 소금, 오일을 혼합한 고명 재료군의 재료들을 잘게 절단한 후 혼합하여 볶아 고명을 제조하는 단계와; 상기 제조된 옥수와 김치/야채 농축액을 혼합하여 혼합 농축액을 제조한 후, 상기 고명을 혼합 농축액과 혼합하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 라이스 소스의 제조방법을 제공한다.

또한, 상기 방법에 의해 제조되며, 육류와 야채를 가열하여 추출한 옥수와; 김치, 양파, 된장, 고추장을 주재료로 하는 김치/야채 농축액과; 버섯, 김치, 육류, 마늘, 소금, 오일을 혼합한 후 볶아서 만든 고명을 혼합하여 용량별로 멸균 포장된 것을 특징으로 하는 김치 라이스 소스를 제공한다.

**발명의 구성 및 작용**

이하, 첨부된 도면을 참조로 하여 본 발명을 상세히 설명하기로 한다.

도1은 본 발명에 따른 김치 라이스 소스의 제조공정을 순차적으로 나타낸 것으로서, 표1의 실시예와 같이 옥수 재료군과 김치/야채 재료군 그리고 고명 재료군을 각각 조리하여 김치 라이스 소스를 제조한다.

**표 1.**  
김치 라이스 소스의 재료(단위:중량%)

옥수 재료군	김치/야채 재료군	고명 재료군
사골 또는 육류 50~60(56)	김치 30~80(57.9)	육류 또는 해산물
스지(힘줄) 30~40(34)	양파 5~55(28.9)	40~45(42.4)
마늘 1~3(1)	콩 2~5(3.5)	버섯 5~15(10.5)
대파 또는 야채 7~9(9)	된장 2~5(3.5)	김치 40~45(42.4)
	고추장 1~3(1.7)	마늘 1~2(2)
	멸치 0.5~2(0.7)	소금 0.5~1(0.7)
	다시마 0.1~1(0.3)	오일 1~2(2)
	오일 2~5(3.5)	
<b>옥수중량 = 조리전 투입된 사골 또는 육류 + 힘줄 중량</b>	<b>김치/야채 농축액 중량 = 조리전 투입된 김치의 중량</b>	<b>조리된 전체 중량</b>

상기 표1에서 각각의 숫자는 각 재료군에 대한 중량%를 나타내면 특히 옥수 재료군과 김치/야채 재료군의 각 재료군 무게의 적어도 2배 이상의 중량의 물을 부어 농축액을 추출하게 된다. 상기 표1에서 각 재료군의 괄호안의 숫자는 최적의 비율을 나타낸다.

상기 김치 라이스 소스의 제조방법을 상세히 설명하면, 상기 옥수를 우려내기 위하여 상기 표1의 옥수 재료군에 물을 부어 2기압에서 120℃로 2시간 내지 4시간 동안 1차 가열 처리하여 맑은 옥수를 추출한 다음, 옥수 재료군을 건져내고 상기 추출액을 약 100℃의 온도에서 2차 가열 농축하여 원하는 양의 옥수를 제조한다.

상기 옥수 재료군은 한 실시예로서 사골 또는 육류 50 내지 60 중량%, 스킨(힘줄) 30 내지 40중량%, 마늘 1 내지 3 중량% 그리고 대파 등의 야채 7 내지 9 중량%를 혼합하여 사용한다. 이때, 상기 옥수 재료군의 바람직한 실시예로서 사골 또는 육류 56중량%와, 힘줄 34 중량%, 마늘 1중량%, 대파 또는 야채 9%를 혼합 사용한다. 이때, 최종적으로 농축되는 옥수의 중량은 조리전 옥수재료군에 포함되는 사골 또는 육류와 힘줄의 중량과 같은 중량이 될 때까지 농축한다.

다음에 김치/야채 재료군에 물을 부어 2기압에서 120℃로 1시간 내지 2시간 동안 1차 가열 처리하여 묽은 김치/야채 추출액을 제조한 다음, 사용된 주 재료군을 건져내고 약 100℃의 온도에서 상기 추출액을 2차 가열하여 원하는 양의 김치/야채 농축액을 제조한다.

상기 김치/야채 재료군은 김치 30 내지 80 중량%와, 양파 5 내지 55 중량%, 된장 2 내지 5 중량%, 고추장 1 내지 3 중량%를 주재료로 하고, 멸치, 다시다, 콩 그리고 오일 등을 혼합하여 사용한다. 이때, 상기 김치/야채 재료군의 바람직한 실시예로서 김치 57.9 중량%, 양파 28.9 중량%, 콩 3.5 중량%, 된장 3.5 중량%, 고추장 1.7 중량%, 멸치 0.7 중량%, 다시마 0.3 중량%, 오일 3.5 중량%를 혼합 사용한다. 이때, 상기 김치/야채 농축액의 양은 김치/야채 재료군을 구성하는 김치의 중량과 같은 중량이 될 때까지 농축한다.

다음에 김치 라이스 소스의 고명, 즉 건데기로 사용되는 고명 재료군은 육류 또는 해산물 40 내지 45 중량%와, 버섯 5 내지 15 중량%, 김치 40 내지 45 중량%, 마늘 1 내지 2 중량%, 소금 0.5 내지 1 중량%, 오일 1 내지 2 중량 %를 혼합하여 중간 불로 육류 또는 해산물이 익을 때까지 볶아서 사용한다. 이때, 상기 고명 재료군의 바람직한 실시예로서 육류 또는 해산물 42.4 중량%, 버섯 10.5 중량%, 김치 42.4 중량%, 마늘 2 중량%, 소금 0.7중량%, 오일 2 중량%를 혼합하여 사용한다.

상기와 같이 육수 재료군과 물을 가열 처리하여 얻어진 육수와, 김치/야채 재료군과 물을 가열 처리하여 얻어진 김치/야채 농축액, 그리고 고명이 각각의 제조공정에 의해 준비되면, 육수와 김치/야채 농축액을 2:1 내지 1:2의 중량비로 혼합하여 혼합 농축액을 제조하고, 상기 제조된 혼합 농축액에 고명을 원하는 만큼 혼합하여 김치 라이스 소스를 제조한다. 이때, 육수와 농축액의 가장 적절한 혼합비는 1:1 중량비이며, 혼합 농축액과 고명의 혼합비 또한 1:1 중량비가 가장 적당하다.

또한, 도2에 도시된 바와 같이 육수와, 김치/야채 농축액을 혼합한 후, 생크림을 일정 비율로 혼합하여 제조할 수도 있다.

이때, 상기 김치/야채 농축액과 육수를 혼합한 혼합액 60 내지 95 중량%에 생크림 5 내지 40 중량%를 혼합하며, 가장 적절한 실시예로 김치/야채 농축액과 육수를 혼합한 혼합액 80 중량%와 생크림 20 중량%를 혼합하여 혼합 농축액을 제조하고, 상기 제조된 혼합 농축액과 고명을 혼합하여 생크림이 첨가된 김치 라이스 소스를 제조한다.

상기와 같이 제조된 김치 라이스 소스 또는 생크림이 첨가된 김치 라이스 소스는 필요에 따라 뜨거운 물이나 전자레인지를 이용하여 바로 데워 먹을 수 있도록 1인분 이상의 단위별로 파우치 진공포장을 실시하고, 상기 개별 파우치 포장된 김치 라이스 소스를 120℃에서 약 10분 이상 가열하여 멸균 처리함으로써 장기간 시중에 유통시킬 수 있도록 포장할 수도 있다.

### 발명의 효과

상술한 바와 같이 본 발명은 육류를 이용한 육수와 김치를 주재료로 야채와 혼합하여 추출한 김치 농축액을 일정 비율로 혼합하여 밥이나 면류에 부어 먹을 수 있는 라이스 소스를 제공함으로써, 김치의 독특한 맛과 식감을 가지며 영양가가 높은 김치 활용 음식을 제공할 수 있다.

또한, 상기와 같이 김치를 이용하여 라이스 소스를 제조함으로써 김치의 활용 범위를 넓힐 수 있다.

또한, 상기 김치 라이스 소스에 생크림을 첨가함으로써 매운맛을 줄이면서 생크림의 부드러운 맛과 김치 고유의 맛을 동시에 느끼도록 한다.

또한, 상술한 바와 같이 제조된 김치 라이스 소스를 진공 파우치 포장을 실시한 후 멸균 처리하여 시중에 유통시킴으로써 장기간 보존이 가능하고, 원하는 소비자가 구입하여 빠른 시간내에 먹을 수 있도록 한다.

또한, 다양한 용량별로 포장이 가능하므로 원하는 사람의 숫자만큼만 구입하거나 데워 먹을 수 있으므로 음식이 남는 것을 방지할 수 있다.

또한, 김치를 이용하여 라이스 소스를 제조함으로써 서구화된 소스 음식문화에 김치를 이용한 소스를 포함시킴과 아울러 기존 소스에 식상한 어린이나 성인들의 기호에 맞는 소스를 제공할 수 있다.

### (57) 청구의 범위

## 청구항 1.

사골 또는 육류, 힘줄, 마늘 그리고 대파 등의 야채를 혼합한 육수 재료군에 물을 부어 2기압 상태에서 120℃로 2 내지 4 시간 동안 가열한 후, 육수 재료군을 건져내고 육수 추출액을 다시 100℃로 가열하여 상기 육수 재료군에 포함된 사골 또는 육류와 힘줄의 중량과 같은 중량이 될 때까지 농축하여 육수를 제조하는 단계와;

김치와, 양파, 콩, 된장, 고추장, 멸치, 다시다, 오일을 혼합한 김치/야채 재료군에 물을 부어 2기압 상태에서 120℃로 1 내지 2시간 동안 가열한 후, 김치/야채 재료군을 건져내고 김치/야채 추출액을 다시 100℃로 가열하여 상기 김치/야채 재료군에 포함된 김치의 중량과 같은 중량이 될 때까지 농축하여 김치/야채 농축액을 제조하는 단계와;

건더기로 사용하기 위해 버섯, 김치, 육류 또는 해산물, 마늘, 소금, 오일을 혼합한 고명 재료군의 재료들을 잘게 절단한 후 혼합하여 볶아 고명을 제조하는 단계와;

상기 제조된 육수와 김치/야채 농축액을 혼합하여 혼합 농축액을 제조하는 단계와;

상기 제조된 혼합 농축액에 상기 고명을 넣어 혼합하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 김치 라이스 소스의 제조방법.

## 청구항 2.

제 1 항에 있어서,

상기 김치/야채 재료군은 김치 30 내지 80 중량%와, 양파 5 내지 55 중량%, 콩 2 내지 5 중량%, 된장 2 내지 5 중량%, 고추장 1 내지 3 중량%, 멸치 0.5 내지 2 중량%, 다시마 0.1 내지 1 중량%, 그리고 오일 2 내지 5 중량%가 혼합되어 사용되는 것을 특징으로 하는 김치 라이스 소스의 제조방법.

## 청구항 3.

제 1 항에 있어서,

상기 김치/야채 농축액을 육수와 1:1 중량비로 혼합한 후 혼합된 농축액 60 내지 95 중량%에 생크림 5 내지 40%를 더 혼합하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 김치 라이스 소스 제조방법.

## 청구항 4.

사골 또는 육류, 힘줄, 마늘 그리고 대파 등의 야채를 물과 혼합한 후 가열, 추출하여 사골 또는 육류와 힘줄의 중량과 같은 중량으로 농축된 육수와;

김치와, 양파, 콩, 된장, 고추장, 멸치, 다시다, 오일을 물과 혼합한 후 가열, 추출하여 상기 김치의 중량과 같은 중량으로 농축된 김치/야채 농축액과;

버섯, 김치, 육류 또는 해산물, 마늘, 소금, 오일을 혼합하여 볶은 고명을 포함하며;

상기 육수와 김치/야채 농축액을 혼합한 혼합 농축액에 상기 고명을 혼합한 것을 특징으로 하는 김치 라이스 소스.

## 청구항 5.

제 4 항에 있어서,

상기 김치/야채 농축액은 김치 30 내지 80 중량%와, 양파 5 내지 55 중량%, 콩 2 내지 5 중량%, 된장 2 내지 5 중량%, 고추장 1 내지 3 중량%, 멸치 0.5 내지 2 중량%, 다시마 0.1 내지 1 중량%, 그리고 오일 2 내지 5 중량%을 혼합하여 추출한 것을 특징으로 하는 김치 라이스 소스.

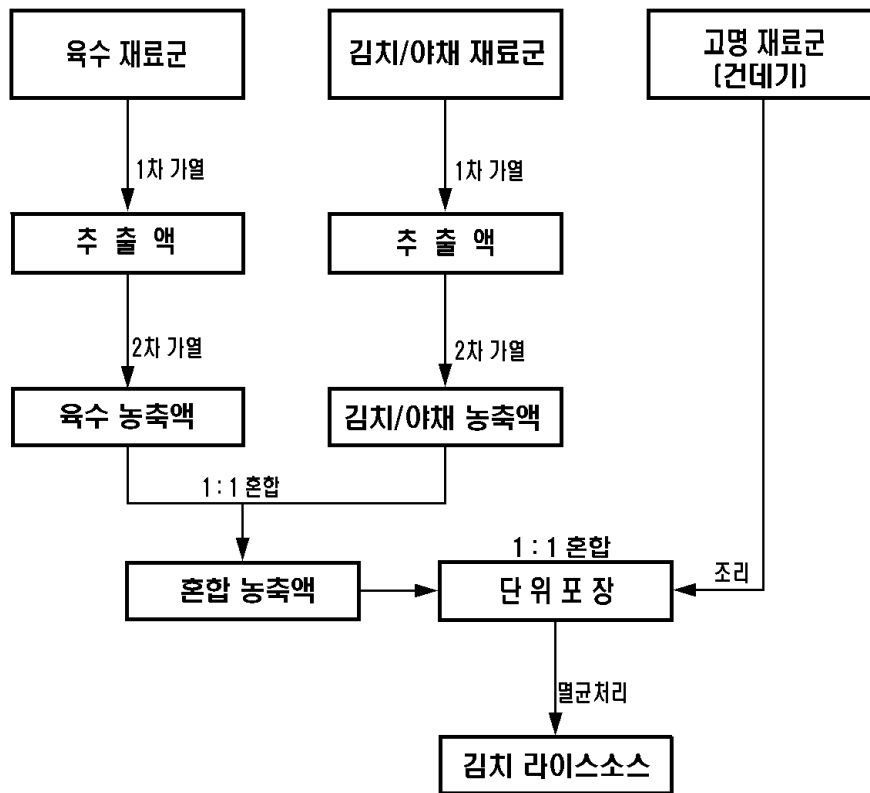
**청구항 6.**

제 4 항에 있어서,

상기 육수와 김치/야채 농축액의 혼합액 60 내지 95 중량%에 생크림 5 내지 40 중량%를 더 혼합하는 것을 특징으로 하는 김치 라이스 소스.

**도면**

도면1



도면2

