



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2023년07월31일
(11) 등록번호 10-2561668
(24) 등록일자 2023년07월26일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 23/00 (2022.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23L 27/10 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 23/00 (2022.01)
A23L 13/03 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2023-0067012(분할)
(22) 출원일자 2023년05월24일
심사청구일자 2023년05월24일
(62) 원출원 특허 10-2023-0016299
원출원일자 2023년02월07일
심사청구일자 2023년02월07일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020150059022 A*
KR1020220112455 A
KR1020200074451 A
KR1020170045050 A
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
주식회사 호윤크리에이티브
경기도 안양시 동안구 시민대로 190, 102동 809호(호계동, 힐스테이트 범계역 모비우스)
장규운
경기도 의왕시 포일세거리로 73, 407동 1302호(포일동, 인덕원숲속마을)
(72) 발명자
장규운
경기도 의왕시 포일세거리로 73, 407동 1302호(포일동, 인덕원숲속마을)
(74) 대리인
특허법인해안

전체 청구항 수 : 총 1 항

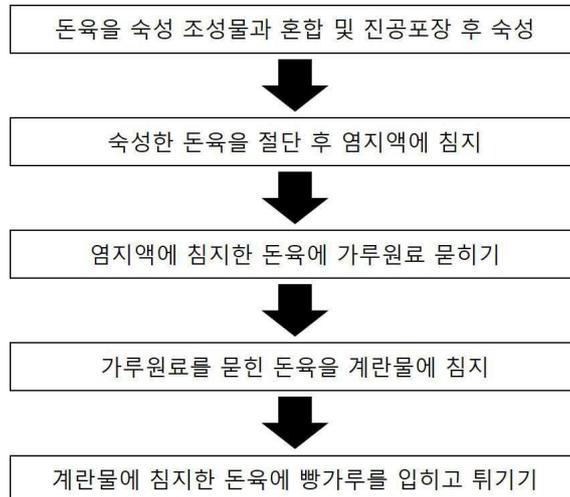
심사관 : 염금희

(54) 발명의 명칭 맛, 풍미 및 식감이 우수한 돈까스, 돈까스소스 조성물 및 이의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 육질이 부드럽고 맛이 풍부한 돈까스를 제공한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 27/10 (2016.08)

A23L 5/11 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2300/10 (2013.01)

A23V 2300/20 (2013.01)

A23V 2300/24 (2013.01)

A23V 2300/31 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

돈육을 숙성 조성물과 혼합하는 단계;

숙성 조성물과 혼합된 돈육을 내포장재에 투입한 후 진공 포장하는 단계;

진공 포장된 돈육을 28-32℃의 온도에서 22-26시간 동안 숙성하는 단계;

숙성한 돈육을 절단한 후 염지액에 침지하는 단계;

염지액에 침지한 돈육에 밀가루를 포함하는 가루원료를 묻히는 단계;

가루원료를 묻힌 돈육에 계란을 포함하는 계란물에 침지하는 단계;

계란물에 침지한 돈육에 빵가루를 입히고 튀기는 단계; 및

튀긴 돈육에 돈까스소스 조성물을 도포하는 단계;를 포함하고,

상기 숙성 조성물은,

가죽밤그물버섯, 만가닥버섯 및 치마버섯을 준비하여, 식초물로 1차 세척한 후, 흐르는 물에 2차 세척하는 단계; 세척된 가죽밤그물버섯 38-42 중량부, 만가닥버섯 38-42 중량부 및 치마버섯 18-22 중량부를 혼합하여 제 1 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제1 혼합물에 소금을 첨가하여 22-26시간 동안 절이는 단계; 절여진 제1 혼합물에 물을 부어 전체 소금의 농도를 4-5%로 맞추어 소금물을 형성하는 단계; 소금물이 형성된 제1 혼합물을 33-37℃의 온도에서 48-72시간 동안 숙성시켜 발효버섯을 제조하는 단계; 상기 발효버섯을 탈수 및 건조하고, 영하 48-52℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하여 발효버섯분말을 제조하는 단계; 및 상기 발효버섯분말 33-37 중량부, 소금 23-27 중량부, 통후추 13-17 중량부 및 버터 23-27 중량부를 혼합하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이고,

상기 염지액은,

개다래열매, 아로니아 및 석류를 세척하여 준비하고, 준비된 개다래열매, 아로니아 및 석류를 53-57℃의 온도에서 5-7시간 동안 건조하는 단계; 건조된 개다래열매, 아로니아 및 석류를 2:2:1의 중량비율로 혼합하여 제2 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제2 혼합물을 통에 담고 상기 제2 혼합물 중량 대비 1.4-1.6배의 설탕을 넣고 3-6개월 동안 발효시키는 단계; 발효시킨 후 여과하여 발효액을 얻는 단계; 및 상기 발효액 62-66 중량부, 과인에 플즙 8-12 중량부, 키위즙 8-12 중량부, 매실원액 8-12 중량부 및 천일염 4-8 중량부를 혼합하는 단계;를 수행하여 제조되고,

상기 돈까스소스 조성물은 밀가루 31-35 중량부, 발효곡물분말 18-22 중량부, 식이섬유분말 8-12 중량부, 동결 건조과일분말 6-10 중량부, 버터 3-7 중량부, 우스터소스 2-6 중량부, 토마토페이스트 1-5 중량부, 스테이크소스 1-5 중량부, 소금 1-5 중량부, 양파즙 1-5 중량부 및 매실액 6-10 중량부를 포함하고,

상기 발효곡물분말은,

현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 세척한 후, 멸균기에 넣어 123-127℃의 온도로 멸균하는 단계; 멸균된 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 1:1:1:1:1:1:1:1의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조하고, 상기 혼합물을 98-100℃의 온도에서 볶는 단계; 볶아진 혼합물 98-102 중량부 및 농도 10 중량%의 소금물 98-102 중량부를 혼합한 후, 여기에 락토바실러스균 1 중량부를 첨가하여 혼합물을 제조하는 단계; 상기 혼합물을 항온 발효조에 넣어 40-44℃의 온도에서 22-26시간 동안 발효시키는 단계; 및 발효시킨 후 혼합물을 여과하고, 여과되어 얻어지는 발효곡물을 건조시킨 후 분쇄하는 단계;를 수행하여 제조되고,

상기 식이섬유분말은,

귤껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 세척하고 적절한 크기로 절단한 후, 40-50℃의 온도에서 2-4시간 동

안 건조하는 단계; 건조된 꺾짐질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 3:3:2:2의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계; 상기 혼합물을 분쇄하는 단계; 분쇄된 혼합물을 15-25℃ 온도의 증류수에 30-90분 동안 침지하는 단계; 침지한 혼합물을 95-105℃ 온도로 3-5시간 동안 가열하는 단계; 가열한 혼합물을 여과하여 여과액을 얻는 단계; 및 상기 여과액을 95-105℃ 온도로 액체가 증발되도록 가열하는 단계;를 수행하여 제조되고,

상기 동결건조과일분말은,

꺾, 사과, 참외 및 포도를 세척하고 적절한 크기로 절단하여 준비하는 단계; 세척된 꺾, 사과, 참외 및 포도를 3:3:2:2의 중량비로 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계; 상기 혼합물을 85-95℃의 온도에서 28-32분 동안 볶는 단계; 볶아진 혼합물을 40-50℃의 온도에서 2-4시간 동안 건조하는 단계; 및 건조된 혼합물을 영하 48-52℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하는 단계;를 수행하여 제조되는 것을 특징으로 하는 돈까스의 제조방법.

청구항 2

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 맛, 풍미 및 식감이 우수한 돈까스, 돈까스소스 조성물 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 돈까스(Pork cutlet)라 함은 돼지고기의 등심 부위를 절단하여 망치 등으로 두드려 부드럽게 연육한 후 연육된 등심부위에 양념, 밀가루, 계란 및 빵가루를 입힌 후 기름에 튀겨 취식하는 것으로 과거에는 외식으로 여겨져 경양식 레스토랑 등에서 주로 판매하였으나, 근래에는 제조 기술과 보존 기술이 발달함에 따라 육가공식품 형태로 유통되어 일반 마트나 슈퍼 정육점 등에서 쉽게 구매하여 가정에서 간편하게 조리하여 취식할 수 있게 됐다.

[0003] 이러한 돈까스는 주로 원육에 소금과 후추로 밑간을 하여 밀가루, 계란, 빵가루를 입혀 제조되는데 소금은 원육에 단순히 짠맛을 부여하여 맛이 일률적이고 쉽게 질리는 문제가 발생하게 된다.

[0004] 상기한 문제점을 해결하기 위해 최근에는 돈까스 내부에 치즈를 넣어 치즈와 함께 취식하는 치즈 돈까스, 피자의 토핑을 넣어 함께 섭취하는 피자 돈까스 등 다양한 형태와 종류로 제조되어 판매되고 있다.

[0005] 하지만 치즈와 피자 토핑 등을 넣을 경우 오히려 돈까스의 고기보다 치즈나 피자 토핑의 맛이 더 강하여 돈까스 특유의 맛을 느낄 수 없게 된다.

[0006] 또한, 돈까스는 콜레스테롤의 함유량이 높아서 고혈압 환자, 비만환자나 다이어트를 실시하고 있는 사람에게는 기피 식품으로 인식되고 있으며, 돈까스의 주 재료인 육류는 소화 속도가 느려 소화기능이 약한 노약자나 어린이가 섭취하게 되면 소화에 지장을 초래할 수도 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 특허문헌 1: 대한민국공개특허 10-2015-0128102

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출된 것으로서, 본 발명의 목적은 육질이 부드럽고 맛이 풍부한 돈까스를 제공하는 것이다.

[0009] 본 발명의 과제는 이상에서 언급한 과제들로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 과제들은 아래의 기재로

부터 당업자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

- [0010] 상기 목적을 달성하기 위하여 본 발명은
- [0011] 육질이 부드럽고 맛이 풍부한 돈까스를 제공한다.
- [0012] 또한, 본 발명은
- [0013] 돈육을 숙성 조성물과 혼합하는 단계;
- [0014] 숙성 조성물과 혼합된 돈육을 내포장재에 투입한 후 진공 포장하는 단계;
- [0015] 진공 포장된 돈육을 28-32℃의 온도에서 22-26시간 동안 숙성하는 단계;
- [0016] 숙성한 돈육을 절단한 후 염지액에 침지하는 단계;
- [0017] 염지액에 침지한 돈육에 밀가루를 포함하는 가루원료를 묻히는 단계;
- [0018] 가루원료를 묻힌 돈육에 계란을 포함하는 계란물에 침지하는 단계; 및
- [0019] 계란물에 침지한 돈육에 빵가루를 입히고 튀기는 단계;를 포함하고,
- [0020] 상기 숙성 조성물은,
- [0021] 가죽밤그물버섯, 만가닥버섯 및 치마버섯을 준비하여, 식초물로 1차 세척한 후, 흐르는 물에 2차 세척하는 단계; 세척된 가죽밤그물버섯 38-42 중량부, 만가닥버섯 38-42 중량부 및 치마버섯 18-22 중량부를 혼합하여 제 1 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제1 혼합물에 소금을 첨가하여 22-26시간 동안 절이는 단계; 절여진 제1 혼합물에 물을 부어 전체 소금의 농도를 4-5%로 맞추어 소금물을 형성하는 단계; 소금물이 형성된 제1 혼합물을 33-37℃의 온도에서 48-72시간 동안 숙성시켜 발효버섯을 제조하는 단계; 상기 발효버섯을 탈수 및 건조하고, 영하 48-52℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하여 발효버섯분말을 제조하는 단계; 및 상기 발효버섯분말 33-37 중량부, 소금 23-27 중량부, 통후추 13-17 중량부 및 버터 23-27 중량부를 혼합하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이고,
- [0022] 상기 염지액은,
- [0023] 개다래열매, 아로니아 및 석류를 세척하여 준비하고, 준비된 개다래열매, 아로니아 및 석류를 53-57℃의 온도에서 5-7시간 동안 건조하는 단계; 건조된 개다래열매, 아로니아 및 석류를 2:2:1의 중량비율로 혼합하여 제2 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제2 혼합물을 통에 담고 상기 제2 혼합물 중량 대비 1.4-1.6배의 설탕을 넣고 3-6개월 동안 발효시키는 단계; 발효시킨 후 여과하여 발효액을 얻는 단계; 및 상기 발효액 62-66 중량부, 파인에 플즙 8-12 중량부, 키위즙 8-12 중량부, 매실원액 8-12 중량부 및 천일염 4-8 중량부를 혼합하는 단계;를 수행하여 제조되는 것을 특징으로 하는 돈까스의 제조방법을 제공한다.
- [0024] 또한, 상기 가루원료는 밀가루 48-52 중량부, 발효곡물분말 18-22 중량부, 식이섬유분말 13-17 중량부, 발효야채분말 10-14 중량부 및 죽염 1-5 중량부를 포함하고,
- [0025] 상기 발효곡물분말은,
- [0026] 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 세척한 후, 멸균기에 넣어 123-127℃의 온도로 멸균하는 단계; 멸균된 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 1:1:1:1:1:1:1:1:1의 중량비율로 혼합하여 제3 혼합물을 제조하고, 상기 제3 혼합물을 98-100℃의 온도에서 볶는 단계; 볶아진 제3 혼합물 98-102 중량부 및 농도 10 중량%의 소금물 98-102 중량부를 혼합한 후, 여기에 락토바실러스균 1 중량부를 첨가하여 제4 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제4 혼합물을 항온 발효조에 넣어 40-44℃의 온도에서 22-26시간 동안 발효시키는 단계; 및 발효시킨 후 제4 혼합물을 여과하고, 여과되어 얻어지는 발효곡물을 건조시킨 후 분쇄하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이고,
- [0027] 상기 식이섬유분말은,
- [0028] 굴껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 세척하고 적절한 크기로 절단한 후, 40-50℃의 온도에서 2-4시간 동안 건조하는 단계; 건조된 굴껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 3:3:2:2의 중량비율로 혼합하여 제5 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제5 혼합물을 분쇄하는 단계; 분쇄된 제5 혼합물을 15-25℃ 온도의 증류수에 30-90분

동안 침지하는 단계; 침지한 제5 혼합물을 95-105℃ 온도로 3-5시간 동안 가열하는 단계; 가열한 제5 혼합물을 여과하여 여과액을 얻는 단계; 및 상기 여과액을 95-105℃ 온도로 액체가 증발되도록 가열하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이고,

[0029] 상기 발효야채분말은,

[0030] 강황, 다시마, 적양배추, 당근 및 우영을 세척하고 적절한 크기로 절단하여 준비하는 단계; 세척된 강황, 다시마, 적양배추, 당근 및 우영을 3:3:2:1:1의 중량비율로 혼합하여 제6 혼합물을 제조하고, 상기 제6 혼합물에 소금을 뿌리고 22-26시간 동안 절이는 단계; 절여진 제6 혼합물에 물을 부어 전체 소금의 농도를 4-5%로 맞추어 소금물을 형성하는 단계; 소금물이 형성된 제6 혼합물을 31-35℃의 온도에서 34-38시간 동안 숙성시켜 발효야채를 제조하는 단계; 및 상기 발효야채를 탈수 및 건조하고, 영하 48-52℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하는 단계;를 수행하여 제조되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0031] 본 발명에 따른 돈까스는 육질이 부드럽고 맛이 풍부하다.

도면의 간단한 설명

[0032] 도 1은 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법을 순서도로 나타낸 것이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0033] 이하에서는 첨부된 도면을 참조하여 다양한 실시예를 보다 상세하게 설명한다. 본 명세서에 기재된 실시예는 다양하게 변형될 수 있다. 특정한 실시예가 도면에서 묘사되고 상세한 설명에서 자세하게 설명될 수 있다. 그러나 첨부된 도면에 개시된 특정한 실시 예는 다양한 실시예를 쉽게 이해하도록 하기 위한 것일 뿐이다. 따라서 첨부된 도면에 개시된 특정 실시예에 의해 기술적 사상이 제한되는 것은 아니며, 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 균등물 또는 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

[0034] 1차, 2차, 제1, 제2 등과 같이 서수를 포함하는 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용될 수 있지만, 이러한 구성요소들은 상술한 용어에 의해 한정되지는 않는다. 상술한 용어는 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다.

[0035] 본 명세서에서, '포함한다' 또는 '가지다' 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다. 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 '연결되어' 있다거나 '접속되어' 있다고 언급된 때에는, 그 다른 구성요소에 직접적으로 연결되어 있거나 또는 접속되어 있을 수도 있지만, 중간에 다른 구성요소가 존재할 수도 있다고 이해되어야 할 것이다. 반면에, 어떤 구성요소가 다른 구성요소에 '직접 연결되어' 있다거나 '직접 접속되어' 있다고 언급된 때에는, 중간에 다른 구성요소가 존재하지 않는 것으로 이해되어야 할 것이다.

[0036] 그 밖에도, 본 발명을 설명함에 있어서, 관련된 공지 기능 혹은 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우, 그에 대한 상세한 설명은 축약하거나 생략한다.

[0037] 본 발명은

[0038] 육질이 부드럽고 맛이 풍부한 돈까스를 제공한다.

[0039] 본 발명에 따른 돈까스는 육질이 부드럽고 맛이 풍부하다.

[0041] 또한, 본 발명은

[0042] 돈육을 숙성 조성물과 혼합하는 단계;

[0043] 숙성 조성물과 혼합된 돈육을 내포장재에 투입한 후 진공 포장하는 단계;

[0044] 진공 포장된 돈육을 28-32℃의 온도에서 22-26시간 동안 숙성하는 단계;

[0045] 숙성한 돈육을 절단한 후 염지액에 침지하는 단계;

[0046] 염지액에 침지한 돈육에 밀가루를 포함하는 가루원료를 묻히는 단계;

- [0047] 가루원료를 묻힌 돈육에 계란을 포함하는 계란물에 침지하는 단계; 및
- [0048] 계란물에 침지한 돈육에 빵가루를 입히고 튀기는 단계;를 포함하는 돈까스의 제조방법을 제공한다.
- [0049] 이때, 도 1에 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법을 순서도로 나타내었으며, 이하, 도 1을 참조하여 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법을 각 단계별로 상세히 설명한다.
- [0051] 먼저, 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법은 돈육을 숙성 조성물과 혼합하는 단계를 포함한다.
- [0052] 상기 단계에서는 돈육을 숙성 조성물과 혼합하고, 후단에서 숙성함으로써 연육작용과 더불어 육즙을 돈육 내부에 가두어 맛이 풍부한 돈까스를 제조할 수 있다.
- [0053] 상기 숙성 조성물은,
- [0054] 가죽밤그물버섯, 만가닥버섯 및 치마버섯을 준비하여, 식초물로 1차 세척한 후, 흐르는 물에 2차 세척하는 단계; 세척된 가죽밤그물버섯 38-42 중량부, 만가닥버섯 38-42 중량부 및 치마버섯 18-22 중량부를 혼합하여 제1 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제1 혼합물에 소금을 첨가하여 22-26시간 동안 절이는 단계; 절여진 제1 혼합물에 물을 부어 전체 소금의 농도를 4-5%로 맞추어 소금물을 형성하는 단계; 소금물이 형성된 제1 혼합물을 33-37℃의 온도에서 48-72시간 동안 숙성시켜 발효버섯을 제조하는 단계; 상기 발효버섯을 탈수 및 건조하고, 영하 48-52℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하여 발효버섯분말을 제조하는 단계; 및 상기 발효버섯분말 33-37 중량부, 소금 23-27 중량부, 통후추 13-17 중량부 및 버터 23-27 중량부를 혼합하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.
- [0055] 상기 숙성 조성물은 발효버섯분말 34-36 중량부, 소금 24-26 중량부, 통후추 14-16 중량부 및 버터 24-26 중량부를 혼합하여 제조하는 것이 더욱 바람직하다.
- [0057] 다음으로, 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법은 숙성 조성물과 혼합된 돈육을 내포장재에 투입한 후 진공 포장하는 단계를 포함한다.
- [0058] 상기 단계에서는 숙성 과정을 수행하기 위해 돈육을 진공 포장한다.
- [0059] 상기 내포장재는 진공백으로 폴리에틸렌(PE) 소재를 적용할 수 있다.
- [0061] 다음으로, 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법은 진공 포장된 돈육을 28-32℃의 온도에서 22-26시간 동안 숙성하는 단계를 포함한다.
- [0062] 상기 단계에서는 돈육을 숙성하며, 더욱 바람직하게는 29-31℃의 온도에서 23-25시간 동안 숙성한다.
- [0064] 다음으로, 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법은 숙성한 돈육을 절단한 후 염지액에 침지하는 단계를 포함한다.
- [0065] 상기 단계에서는 숙성하여 연육된 돈육을 적절한 크기로 절단한 후 염지액에 침지한다.
- [0066] 상기 염지액은,
- [0067] 깨다래열매, 아로니아 및 석류를 세척하여 준비하고, 준비된 깨다래열매, 아로니아 및 석류를 53-57℃의 온도에서 5-7시간 동안 건조하는 단계; 건조된 깨다래열매, 아로니아 및 석류를 2:2:1의 중량비율로 혼합하여 제2 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제2 혼합물을 통에 담고 상기 제2 혼합물 중량 대비 1.4-1.6배의 설탕을 넣고 3-6개월 동안 발효시키는 단계; 발효시킨 후 여과하여 발효액을 얻는 단계; 및 상기 발효액 62-66 중량부, 파인에 플즙 8-12 중량부, 키위즙 8-12 중량부, 매실원액 8-12 중량부 및 천일염 4-8 중량부를 혼합하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.
- [0068] 상기 염지액은 발효액 63-65 중량부, 파인에플즙 9-11 중량부, 키위즙 9-11 중량부, 매실원액 9-11 중량부 및 천일염 5-7 중량부를 포함하는 것이 더욱 바람직하다. 상기 염지액에 발효액을 포함시켜 영양성분 공급을 높이고 돈육의 잡내를 완전히 제거할 수 있다.
- [0070] 다음으로, 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법은 염지액에 침지한 돈육에 밀가루를 포함하는 가루원료를 묻히는 단계를 포함한다.
- [0071] 상기 단계에서는 돈육에 밀가루를 포함하는 가루원료를 묻힌다. 최대한 골고루 묻히는 것이 바람직하고, 돈육 표면에 고르게 묻힘으로써 후단의 계란물을 적절히 입힐 수 있다.
- [0072] 상기 가루원료는 밀가루 48-52 중량부, 발효곡물분말 18-22 중량부, 식이섬유분말 13-17 중량부, 발효야채분말

10-14 중량부 및 죽염 1-5 중량부를 포함하는 것이 바람직하고, 밀가루 49-51 중량부, 발효곡물분말 19-21 중량부, 식이섬유분말 14-16 중량부, 발효야채분말 11-13 중량부 및 죽염 2-4 중량부를 포함하는 것이 더욱 바람직하다. 본 발명에서는 상기 가루원료로 단순히 밀가루만을 적용하는 것이 아닌 발효곡물분말, 식이섬유분말, 발효야채분말을 포함하여 풍미를 더한다.

[0073] 상기 발효곡물분말은,

[0074] 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 세척한 후, 멸균기에 넣어 123-127℃의 온도로 멸균하는 단계; 멸균된 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 1:1:1:1:1:1:1:1의 중량비율로 혼합하여 제3 혼합물을 제조하고, 상기 제3 혼합물을 98-100℃의 온도에서 볶는 단계; 볶아진 제3 혼합물 98-102 중량부 및 농도 10 중량%의 소금물 98-102 중량부를 혼합한 후, 여기에 락토바실러스균 1 중량부를 첨가하여 제4 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제4 혼합물을 항온 발효조에 넣어 40-44℃의 온도에서 22-26시간 동안 발효시키는 단계; 및 발효시킨 후 제4 혼합물을 여과하고, 여과되어 얻어지는 발효곡물을 건조시킨 후 분쇄하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.

[0075] 상기 식이섬유분말은,

[0076] 굴껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 세척하고 적절한 크기로 절단한 후, 40-50℃의 온도에서 2-4시간 동안 건조하는 단계; 건조된 굴껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 3:3:2:2의 중량비율로 혼합하여 제5 혼합물을 제조하는 단계; 상기 제5 혼합물을 분쇄하는 단계; 분쇄된 제5 혼합물을 15-25℃ 온도의 증류수에 30-90분 동안 침지하는 단계; 침지한 제5 혼합물을 95-105℃ 온도로 3-5시간 동안 가열하는 단계; 가열한 제5 혼합물을 여과하여 여과액을 얻는 단계; 및 상기 여과액을 95-105℃ 온도로 액체가 증발되도록 가열하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.

[0077] 상기 발효야채분말은,

[0078] 강황, 다시마, 적양배추, 당근 및 우영을 세척하고 적절한 크기로 절단하여 준비하는 단계; 세척된 강황, 다시마, 적양배추, 당근 및 우영을 3:3:2:1:1의 중량비율로 혼합하여 제6 혼합물을 제조하고, 상기 제6 혼합물에 소금을 뿌리고 22-26시간 동안 절이는 단계; 절여진 제6 혼합물에 물을 부어 전체 소금의 농도를 4-5%로 맞추어 소금물을 형성하는 단계; 소금물이 형성된 제6 혼합물을 31-35℃의 온도에서 34-38시간 동안 숙성시켜 발효야채를 제조하는 단계; 및 상기 발효야채를 탈수 및 건조하고, 영하 48-52℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.

[0080] 다음으로, 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법은 가루원료를 묻힌 돈육에 계란을 포함하는 계란물에 침지하는 단계를 포함한다.

[0082] 다음으로, 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법은 계란물에 침지한 돈육에 빵가루를 입히고 튀기는 단계를 포함한다.

[0084] 또한, 본 발명에 따른 돈까스의 제조방법은 상기 튀기는 단계를 통해 제조되는 돈까스에 돈까스소스 조성물을 도포하는 단계를 포함할 수 있다.

[0085] 상기 돈까스소스 조성물은 밀가루 31-35 중량부, 발효곡물분말 18-22 중량부, 식이섬유분말 8-12 중량부, 동결 건조과일분말 6-10 중량부, 버터 3-7 중량부, 우스터소스 2-6 중량부, 토마토페이스트 1-5 중량부, 스테이크소스 1-5 중량부, 소금 1-5 중량부, 양파즙 1-5 중량부 및 매실액 6-10 중량부를 포함하는 것이 바람직하고, 밀가루 32-34 중량부, 발효곡물분말 19-21 중량부, 식이섬유분말 9-11 중량부, 동결건조과일분말 7-9 중량부, 버터 4-6 중량부, 우스터소스 3-5 중량부, 토마토페이스트 2-4 중량부, 스테이크소스 2-4 중량부, 소금 2-4 중량부, 양파즙 2-4 중량부 및 매실액 7-9 중량부를 포함하는 것이 더욱 바람직하다.

[0086] 상기 발효곡물분말은,

[0087] 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 세척한 후, 멸균기에 넣어 123-127℃의 온도로 멸균하는 단계; 멸균된 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 1:1:1:1:1:1:1:1의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조하고, 상기 혼합물을 98-100℃의 온도에서 볶는 단계; 볶아진 혼합물 98-102 중량부 및 농도 10 중량%의 소금물 98-102 중량부를 혼합한 후, 여기에 락토바실러스균 1 중량부를 첨가하여 혼합물을 제조하는 단계; 상기 혼합물을 항온 발효조에 넣어 40-44℃의 온도에서 22-26시간 동안 발효시키는 단계; 및 발효시킨 후 혼합물을 여과하고, 여과되어 얻어지는 발효곡물을 건조시킨 후

분쇄하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.

- [0088] 상기 식이섬유분말은,
- [0089] 꺾임질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 세척하고 적절한 크기로 절단한 후, 40-50℃의 온도에서 2-4시간 동안 건조하는 단계; 건조된 꺾임질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 3:3:2:2의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계; 상기 혼합물을 분쇄하는 단계; 분쇄된 혼합물을 15-25℃ 온도의 증류수에 30-90분 동안 침지하는 단계; 침지한 혼합물을 95-105℃ 온도로 3-5시간 동안 가열하는 단계; 가열한 혼합물을 여과하여 여과액을 얻는 단계; 및 상기 여과액을 95-105℃ 온도로 액체가 증발되도록 가열하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.
- [0090] 상기 동결건조과일분말은,
- [0091] 꺾, 사과, 참외 및 포도를 세척하고 적절한 크기로 절단하여 준비하는 단계; 세척된 꺾, 사과, 참외 및 포도를 3:3:2:2의 중량비로 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계; 상기 혼합물을 85-95℃의 온도에서 28-32분 동안 볶는 단계; 볶아진 혼합물을 40-50℃의 온도에서 2-4시간 동안 건조하는 단계; 및 건조된 혼합물을 영하 48-52℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.
- [0092] 상기 매실액은,
- [0093] 감초, 녹차잎 및 감차수국잎을 세척한 후 절단하여 준비하고, 준비된 감초, 녹차잎 및 감차수국잎을 53-57℃의 온도에서 5-7시간 동안 건조하는 단계; 건조된 감초 18-22 중량부, 녹차잎 11-15 중량부, 감차수국잎 5-9 중량부 및 물 58-62 중량부를 혼합한 후, 98-100℃의 온도로 28-32분 동안 끓이고 식힌 다음 여과하여 여과액을 제조하는 단계; 매실 32-36 중량부, 마스코바도 설탕 42-46 중량부 및 상기 여과액 20-24 중량부를 혼합하여 혼합물을 제조하는 단계; 상기 혼합물을 58-62℃의 온도에서 80-100분 동안 1차 숙성시키는 단계; 1차 숙성시킨 혼합물을 73-77℃의 온도에서 22-26시간 동안 2차 숙성시키는 단계; 및 2차 숙성시킨 혼합물을 1-5℃의 온도에서 34-38시간 동안 3차 숙성시키는 단계;를 수행하여 제조되는 것이 바람직하다.
- [0094] 상기 돈까스소스 조성물은,
- [0095] 버터 3-7 중량부를 녹인 프라이팬에 밀가루 31-35 중량부 및 발효곡물분말 18-22 중량부를 투입하여 볶는 단계;
- [0096] 볶은 후 식이섬유분말 8-12 중량부, 동결건조과일분말 6-10 중량부, 양파즙 1-5 중량부 및 매실액 6-10 중량부를 투입하고, 물을 적정량 부어 끓이는 단계; 및
- [0097] 끓이면서 우스터소스 2-6 중량부, 토마토페이스트 1-5 중량부, 스테이크소스 1-5 중량부 및 소금 1-5 중량부를 투입하고, 끓여 졸이는 단계;를 수행하여 제조되는 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0099] 이하, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부한 도면을 참조하여 당해 분야의 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 설명하기로 한다. 또한, 본 발명을 설명함에 있어 관련된 공지 기능 또는 공지의 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략하기로 한다. 그리고 도면에 제시된 어떤 특징들은 설명의 용이함을 위해 확대 또는 축소 또는 단순화된 것이고, 도면 및 그 구성요소들이 반드시 적절한 비율로 도시되어 있지는 않다. 그러나 당업자라면 이러한 상세 사항들을 쉽게 이해할 것이다.
- [0100] <제조예 1> 숙성 조성물의 제조
- [0101] 가죽밤그물버섯, 만가닥버섯 및 치마버섯을 준비하여, 식초물로 1차 세척한 후, 흐르는 물에 2차 세척하였다. 세척된 가죽밤그물버섯 40 중량부, 만가닥버섯 40 중량부 및 치마버섯 20 중량부를 혼합하여 혼합물을 제조하고, 여기에 소금을 첨가하여 24시간 동안 절였다. 절여진 혼합물에 물을 부어 전체 소금의 농도를 4-5%로 맞추어 소금물을 형성한 후 35℃의 온도에서 60시간 동안 숙성시켜 발효버섯을 제조하였다. 상기 발효버섯을 탈수 및 건조하고, 영하 50℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하여 발효버섯분말을 제조하였다.
- [0102] 상기 발효버섯분말 35 중량부, 소금 23-27 중량부, 통후추를 그라인더로 갈아서 형성된 통후추분말 15 중량부 및 버터 25 중량부를 혼합하여 숙성 조성물을 제조하였다.
- [0103] <제조예 2> 염지액의 제조
- [0104] 개다래열매, 아로니아 및 석류를 세척하여 준비하고, 준비된 개다래열매, 아로니아 및 석류를 55℃의 온도에서 6시간 동안 건조하였다. 건조된 개다래열매, 아로니아 및 석류를 2:2:1의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조하

고, 상기 혼합물을 통에 담고 상기 혼합물 중량 대비 1.5배의 설탕을 넣고 4.5개월 동안 발효시킨 후 여과하였다. 여과하여 얻은 여과액을 발효액으로 사용한다.

[0105] 상기 발효액 64 중량부, 파인애플즙 10 중량부, 키위즙 10 중량부, 매실원액 10 중량부 및 천일염 6 중량부를 혼합하여 염지액을 제조하였다.

[0106] <제조예 3> 가루원료의 제조

[0107] 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 세척한 후, 멸균기에 넣어 125℃의 온도로 멸균하고, 멸균된 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 1:1:1:1:1:1:1:1:1의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조하였다. 상기 혼합물을 98-100℃의 온도에서 볶고, 볶아진 혼합물 100 중량부 및 농도 10 중량%의 소금물 100 중량부를 혼합한 후, 여기에 락토바실러스 플란타럼 1 중량부를 첨가하여 혼합물을 제조하였다. 상기 혼합물을 항온 발효조에 넣어 42℃의 온도에서 24시간 동안 발효시킨 후 혼합물을 여과하고, 여과되어 얻어지는 발효곡물을 건조시킨 후 분쇄하여 발효곡물분말을 제조하였다.

[0108] 굴껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 세척하고 적절한 크기로 절단한 후, 45℃의 온도에서 3시간 동안 건조하였다. 건조된 굴껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 3:3:2:2의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조한 후 이를 분쇄하였다. 분쇄된 혼합물을 20℃ 온도의 증류수에 60분 동안 침지하고, 침지한 혼합물을 100℃ 온도로 4시간 동안 가열하였다. 가열한 혼합물을 여과하여 여과액을 얻고, 상기 여과액을 100℃ 온도로 액체가 증발되도록 가열한 후, 최종 건조시켜 식이섬유분말을 제조하였다.

[0109] 강황, 다시마, 적양배추, 당근 및 우엉을 세척하고 적절한 크기로 절단하여 준비하고, 이를 3:3:2:1:1의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조하였다. 상기 혼합물에 소금을 뿌리고 24시간 동안 절인 후, 절여진 혼합물에 물을 부어 전체 소금의 농도를 4-5%로 맞추어 소금물을 형성하였다. 소금물이 형성된 혼합물을 33℃의 온도에서 36시간 동안 숙성시켜 발효야채를 제조하였다. 상기 발효야채를 탈수 및 건조하고, 영하 50℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하여 발효야채분말을 제조하였다.

[0110] 밀가루 50 중량부, 상기 발효곡물분말 20 중량부, 상기 식이섬유분말 15 중량부, 상기 발효야채분말 12 중량부 및 죽염 3 중량부를 혼합하여 가루원료를 제조하였다.

[0111] <제조예 4> 돈까스소스 조성물의 제조

[0112] 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 세척한 후, 멸균기에 넣어 125℃의 온도로 멸균하고, 멸균된 현미, 보리, 귀리, 통밀, 호밀, 맥아, 대두, 수수, 검정콩 및 검정깨를 1:1:1:1:1:1:1:1:1의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조하였다. 상기 혼합물을 98-100℃의 온도에서 볶고, 볶아진 혼합물 100 중량부 및 농도 10 중량%의 소금물 100 중량부를 혼합한 후, 여기에 락토바실러스 플란타럼 1 중량부를 첨가하여 혼합물을 제조하였다. 상기 혼합물을 항온 발효조에 넣어 42℃의 온도에서 24시간 동안 발효시킨 후 혼합물을 여과하고, 여과되어 얻어지는 발효곡물을 건조시킨 후 분쇄하여 발효곡물분말을 제조하였다.

[0113] 굴껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 세척하고 적절한 크기로 절단한 후, 45℃의 온도에서 3시간 동안 건조하였다. 건조된 굴껍질, 사과껍질, 참외껍질 및 포도껍질을 3:3:2:2의 중량비율로 혼합하여 혼합물을 제조한 후 이를 분쇄하였다. 분쇄된 혼합물을 20℃ 온도의 증류수에 60분 동안 침지하고, 침지한 혼합물을 100℃ 온도로 4시간 동안 가열하였다. 가열한 혼합물을 여과하여 여과액을 얻고, 상기 여과액을 100℃ 온도로 액체가 증발되도록 가열한 후, 최종 건조시켜 식이섬유분말을 제조하였다.

[0114] 굴, 사과, 참외 및 포도를 세척하고 적절한 크기로 절단하여 준비하고, 이를 3:3:2:2의 중량비로 혼합하여 혼합물을 제조하였다. 상기 혼합물을 90℃의 온도에서 30분 동안 볶은 후, 볶아진 혼합물을 45℃의 온도에서 3시간 동안 건조하였다. 건조된 혼합물을 영하 50℃의 온도로 급속냉동시키고, 동결건조 및 분쇄하여 동결건조과일분말을 제조하였다.

[0115] 감초, 녹차잎 및 감차수국잎을 세척한 후 절단하여 준비하고, 준비된 감초, 녹차잎 및 감차수국잎을 55℃의 온도에서 6시간 동안 건조한 후 건조된 감초 20 중량부, 녹차잎 13 중량부, 감차수국잎 7 중량부 및 물 60 중량부를 혼합한 후, 98-100℃의 온도로 30분 동안 끓이고 식힌 다음 여과하여 여과액을 제조하였다. 매실 34 중량부, 마스코바도 설탕 44 중량부 및 상기 여과액 22 중량부를 혼합한 후, 60℃의 온도에서 90분 동안 1차 숙성시켰다. 1차 숙성시킨 후, 75℃의 온도에서 24시간 동안 2차 숙성시켰다. 2차 숙성시킨 후, 1-5℃의 온도에서 36

시간 동안 3차 숙성시켜 매실액을 제조하였다.

[0116] 버터 5 중량부를 녹인 프라이팬에 밀가루 33 중량부 및 상기 발효곡물분말 20 중량부를 투입하여 볶고, 여기에 상기 식이섬유분말 10 중량부, 상기 동결건조과일분말 8 중량부, 양파즙 3 중량부 및 상기 매실액 8 중량부를 투입하고, 물을 적정량 부어 끓인다. 끓이면서 우스터소스 4 중량부, 토마토페이스트 3 중량부, 스테이크소스 3 중량부 및 소금 3 중량부를 투입하고, 끓이면서 충분히 졸여 돈까스소스 조성물을 제조하였다.

[0117] <실시예 1> 돈까스의 제조-1

[0118] 돈육을 상기 제조예 1에서 제조된 숙성 조성물과 혼합한 후, 내포장재에 투입하고 진공 포장하였다. 이후 30℃의 온도에서 24시간 동안 숙성하였다.

[0119] 숙성한 돈육을 꺼내어 적절한 크기로 절단한 후 상기 제조예 2에서 제조된 염지액에 침지하였다.

[0120] 염지액에 침지한 돈육을 꺼내어 상기 제조예 3에서 제조된 가루원료를 묻히고, 가루원료를 묻힌 돈육을 계란물에 침지한 후, 빵가루를 입히고 튀겨서 돈까스를 제조하였다.

[0121] <실시예 2> 돈까스의 제조-2

[0122] 상기 실시예 1에서 제조된 돈까스에 상기 제조예 4에서 제조된 돈까스소스 조성물을 도포하여 돈까스를 제조하였다.

[0123] <실험예 1> 관능평가

[0124] 상기 실시예 1 및 실시예 2에서 제조된 돈까스의 관능성을 평가하기 위하여, 맛, 풍미, 식감 및 전반적인 기호도를 검토하였다. 관능검사는 성인 남녀 50명을 대상으로 실시하였으며, 기호도를 구분하여 1점 매우 나쁘다, 3점 나쁘다, 5점 보통이다, 7점 좋다, 9점 매우 좋음으로 나타나는 9점 기호척도법을 사용하였으며, 그 결과를 하기 표 1에 나타내었다.

표 1

	맛	풍미	식감	전반적인 기호도
실시예 1	8.2	8.4	8.4	8.3
실시예 2	8.5	8.5	8.4	8.6

[0126] 상기 표 1에 나타낸 바와 같이, 본 발명에 따른 돈까스는 기호성이 우수한 것을 확인할 수 있었다.

도면

도면1

