



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0046108
 (43) 공개일자 2016년04월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) *A23L 1/18* (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2014-0141500
 (22) 출원일자 2014년10월20일
 심사청구일자 없음

(71) 출원인
대덕대학산학협력단
 대전광역시 유성구 가정북로 68, 대덕대학 (장동)
 (72) 발명자
김진욱
 대전광역시 중구 태평로 15, 133동2001호(태평동, 버드내마을아파트)

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 **누룽지 한방 삼계탕**

(57) 요약

본 발명은 곡물 육수와 닭 육수를 섞은 배합 육수를 사용함으로써 개운한 맛을 내며, 누룽지와 산삼 고명을 얹어 식감을 향상시킨 누룽지 한방 삼계탕의 제조방법으로서, 찹쌀과 흑미를 1:1로 혼합하고 30~60℃의 약한불에서 30~40분간 누르는 찹쌀 누룽지 준비 단계; 중량 450g을 기준으로 닭 한 마리를 손질한 상태에서, 불린 찹쌀 (뒷면에 계속)

대표도



180g, 5·6년근 인삼 주근 6g, 밤 1~2개, 대추 1~2개, 마늘 1~2개를 닭 배속에 채워 넣고 다리를 꼬아 묶는 재료 준비단계; 손질한 닭 25마리를 기준으로 물 25L에 엄나무 100g, 닭발 650g를 닭 25마리와 함께 넣고 100~130℃의 센불을 유지하여 30분간 끓이며, 물이 끓어오르면 50~80℃의 약한불에서 40분 더 가열하는 삶기 단계; 25인분을 기준으로 닭 육수 20L와 곡물 육수 1.2~1.3L를 혼합하여 80~100℃에서 10분간 가열한 배합 육수 준비 단계; 뚜배기에 삶은 닭과 배합 육수를 넣고 90~120℃의 센불로 가열한 후, 삶은 닭고기 위에 찹쌀 누룽지와 산삼 배양근을

고명으로 올리는 조리 단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

명세서

청구범위

청구항 1

참쌀과 흑미를 1:1로 혼합하고 30~60℃의 약한불에서 30~40분간 누르는 참쌀 누룽지 준비 단계; 중량 450g을 기준으로 닭 한 마리를 손질한 상태에서, 불린 참쌀 180g, 5·6년근 인삼 주근 6g, 밤 1~2개, 대추1~2개, 마늘 1~2개를 닭 배속에 채워 넣고 다리를 꼬아 묶는 재료 준비 단계; 손질한 닭 25마리를 기준으로 물 25L에 엄나무 100g, 닭발 650g를 닭 25마리와 함께 넣고 100~130℃의 센불을 유지하여 30분간 끓이며, 물이 끓어오르면 50~80℃의 약한불에서 40분 더 가열하는 삶기 단계;

25인분을 기준으로 닭 육수 20L와 곡물 육수 1.2~1.3L를 혼합하여 80~100℃에서 10분간 가열한 배합 육수 준비 단계;뚝배기에 삶은 닭과 배합 육수를 넣고 90~120℃의 센불로 가열한 후, 삶은 닭고기 위에 참쌀 누룽지와 산삼 배양근을 고편으로 올리는 조리 단계;를 포함하는 누룽지 한방 삼계탕의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 배합 육수 준비 단계는 25인분을 기준으로, 삶기 단계에서 닭 25마리를 삶아 건져 낸 육수에 인삼뿌리 25g을 생수 500mL에 같은 것, 땅콩가루 250g, 참쌀가루 250g을 넣고 70~100℃의 중간불에서 1시간 동안 가열하여 육수의 부피가 20L가 되도록 하는 닭 육수 준비 단계;

날콩가루 65g, 거피한 들깨가루 65g, 참쌀가루 40g, 볶은 현미가루 32g, 볶은 보리쌀가루 32g, 볶은 울무가루 16g을 물 1.5L에 풀어서 80~120℃의 10분 가열하다가 끓으면 인삼뿌리 25g을 생수 500mL에 넣어 같은 것을 더 넣고 20분간 더 가열하여, 곡물 육수의 최종 부피가 1.2~1.3L가 되도록 하는 곡물 육수 준비 단계;를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 누룽지 한방 삼계탕의 제조방법.

청구항 3

제1항 또는 제2항에 있어서, 상기 참쌀 누룽지는 1인분을 기준으로 물에 불린 참쌀과 흑미를 각각 30g씩 섞어 찐 후, 후라이팬에 눌러는 것을 특징으로 하는 누룽지 한방 삼계탕의 제조방법.

청구항 4

제1항 또는 제2항에 있어서, 상기 참쌀 누룽지는 1인분을 기준으로 120mL의 물, 참쌀 30g, 흑미 30g으로 밥을 지은 후, 후라이팬에 눌러 만드는 것을 특징으로 하는 누룽지 한방 삼계탕의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 누룽지 한방 삼계탕의 제조방법에 관한 것으로, 구체적으로는 곡물 육수와 닭 육수를 섞은 배합 육수를 사용함으로써 개운한 맛을 내며, 누룽지와 산삼 고편을 얹어 식감을 향상시킨 누룽지 삼계탕의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 삼계탕은 닭에 인삼을 넣고 푹 고아서 먹는 한국 전통 보양식으로, 계삼탕이라고도 한다. 일반적인 삼계탕의 조리 방법은 다음과 같다. 먼저, 내장을 꺼낸 닭의 배속에 깨끗한 헹겂으로 찐 참쌀·마늘·대추 등을 넣고, 물을 넉넉히 부은 냄비나 솥에 푹 삶아 고기가 충분히 익었을 때 건져낸다. 인삼을 헹겂에 싸서 국에 넣고 푹 고아 인삼의 성분이 우러나게 하여 소금으로 간을 맞추어 국물만을 마시거나,

[0003] 국물에 양념한 고기를 넣어 먹기도 한다. 또한, 인삼을 참쌀 등과 섞어서 닭 배속에 함께 넣고 고아 먹기도 한다. 인삼은 사포닌을 함유하여, 간장을 보호하고 혈액순환과 항암작용에 탁월하다고 알려져 있으며, 5년근 이상 인삼의 사포닌 양은 3~4년근에 비해 7배 정도의 많은 양이 함유되어 있다. 그러나 인삼을 따로 국에 넣는 경우

에는, 인삼의 성분을 비교적 많이 흡수할 수 있으나, 닭 고기와 인삼 맛의

[0004] 조합이 어렵고, 인삼을 닭 배속에 넣어 고는 경우에는 닭 뼈에 인삼의 영양분이 스며들어 인삼의 영양분이 감소된다. 뿐만 아니라, 어느 경우이나 인삼을 탕과 함께 끓여내기 때문에 인삼의 영양성분이 가열로 인하여 파괴되며, 근령(根齡)이 모호한 인삼을 사용하는 경우가 많아 영양성분을 신뢰할 수 없었다.

[0005] 또한, 종래의 삼계탕은 닭을 삶은 물을 그대로 사용하거나, 닭 뼈로 육수를 내어 뒷맛이 느끼하여, 이를 개선하기 위한 목적으로 별도의 한약재를 첨가하기도 하는데, 한약재는 간에 부담을 줄 우려가 있고, 특히 당뇨 환자와 같이 특정 한약재를 피해야하는 경우에는 부적절하며, 잔류 농약에 대한 건강상의 우려가 있다.

[0006] 이밖에도, 종래의 삼계탕은 닭의 배속에 쌀을 넣은 상태로 삼계탕을 조리하므로, 닭의 배속에서 밥알이 뭉치거나 국물과 맛이 어울리지 못하여 식감을 떨어뜨리는 단점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 위와 같이 종래 기술이 가지는 한계 및 문제점을 극복하기 위하여 개발된 것으로서, 조리시 가열을 하더라도 사포닌 성분을 충분히 섭취할 수 있도록 하기 위한 것이다. 또한, 고혈압, 당뇨와 같은 성인병이 증가하고 있는 최근에 특정 한약재의 섭취를 제한해야되는 경우가 많은데, 본 발명은 한약재를 첨가하지 않고도 개운한 국물 맛을 내도록 하는 것을 목적으로 한다. 특히, 당뇨환자들의

[0008] 식이요법을 도울 수 있도록 곡물을 사용하는 것을 목적으로 한다.

[0009] 이밖에도, 찹쌀의 식감을 향상시키고 국물 맛과 조화되도록 하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0010] 위와 같은 문제를 해결하기 위하여 본 발명에서는 찹쌀과 흑미를 1:1로 혼합하고 30~60℃의 약한불에서 30~40분간 누르는 찹쌀 누룽지 준비 단계; 중량 450g을 기준으로 닭 한 마리를 손질한 상태에서, 불린 찹쌀 180g, 5·6년근 인삼 주근 6g, 밤 1~2개, 대추 1~2개, 마늘 1~2개를 닭 배속에 채워 넣고 다리를 꼬아 묶는 재료 준비 단계; 손질한 닭 25마리를 기준으로 물 25L에 엄나무 100g, 닭발 650g을 닭 25마리와 함께 넣고 100~130℃의 센불을 유지하여 30분간 끓이며, 물이 끓어오르면 50~80℃의 약한불에서 40분 더 가열하는 삶기 단계; 25인분을 기준으로 닭 육수 20L와 곡물 육수 1.2~1.3L를 혼합하여 80~100℃에서 10분간 가열한 배합 육수 준비 단계; 뚜껑에 삶은 닭과 배합 육수를 넣고 90~120℃의 센불로 가열한 후, 삶은 닭고기 위에 찹쌀 누룽지와 산삼 배양근을 고명으로 올리는 조리 단계;를 포함하는 누룽지 한방 삼계탕의 제조방법을 제공한다. 또한, 본 발명에서 배합 육수 준비 단계는 25인분을 기준으로, 삶기 단계에서 닭 25마리를 삶아 건져 낸 육수에 인삼뿌리 25g을 생수 500mL에 같은 것, 땅콩가루 250g, 찹쌀가루 250g을 넣고 70~100℃의 중간불에서 1시간 동안 가열하여 육수의 부피가 20L가 되도록 하는 닭 육수 준비 단계; 날콩가루 65g, 거피한 들깨가루 65g, 찹쌀가루 40g, 볶은 현미가루 32g, 볶은 보리쌀가루 32g, 볶은 율무가루 16g을 물 1.5L에 풀어서 80~120℃의 10분 가열하다가 끓으면 인삼뿌리 25g을 생수 500mL에 넣어 같은 것을 더 넣고 20분간 더 가열하여, 곡물 육수의 최종부피가 1.2~1.3L가 되도록 하는 곡물 육수 준비 단계;를 더 포함할 수 있다. 이밖에도, 찹쌀 누룽지는 1인분을 기준으로 물에 불린 찹쌀과 흑미를 각각 30g씩 섞어 찐 후, 후라이팬에 눌러만들거나, 120mL의 물, 찹쌀 30g, 흑미 30g으로 밥을 지은 후, 후라이팬에 눌러 만들 수 있다.

발명의 효과

[0011] 본 발명에 따르면 산삼 배양근을 고명으로 올림으로써, 가열로 인한 영양분의 파괴를 방지할 수 있다. 또한, 곡물 육수와 닭 육수를 배합하여 사용함으로써 높은 영양분과 개운한 맛을 내며, 곡물 섭취를 통해 성인병의 예방 및 식이요법을 도울 수 있다. 이밖에도, 찹쌀 누룽지를 고명으로 올림으로써, 닭고기 배속에 든 밥알과는 별도로 누룽지 맛이 육수와 어우러져 별미의 식감을 낼 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0012] 본 발명은 위와 같이 종래 기술이 가지는 한계 및 문제점을 극복하기 위하여 개발된 것으로서, 조리시 가열을 하더라도 사포닌 성분을 충분히 섭취할 수 있도록 하기 위한 것이다. 또한, 고혈압, 당뇨와 같은 성인병이 증가하

고 있는 최근에 특정 한약재의 섭취를 제한해야되는 경우가 많은데, 본 발명은 한약재를 첨가하지 않고도 개운한 국물 맛을 내도록 하는 것을 목적으로 한다. 특히, 당뇨병자들의

식이요법을 도울 수 있도록 국물을 사용하는 것을 목적으로 한다.

이밖에도, 찹쌀의 식감을 향상시키고 국물 맛과 조화되도록 하는 것을 목적으로 한다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하 첨부된 도면을 참조하면서 본 발명에 따른 바람직한 실시예를 상세히 설명하기로 한다. 이에 앞서, 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 아니 되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위해 용어의 개념을 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여, 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다. 따라서, 본 명세서에 기재된 실시예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 가장 바람직한 일 실시예에 불과할 뿐이고 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원시점에 있어서 이들을 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다. 본 발명의 누룽지 한방 삼계탕은 찹쌀 누룽지와 산삼 배양근을 첨가한 것으로, 국물 육수와 닭 육수를 섞은 배합 육

[0014] 수를 이용한다. 먼저, 삼계탕의 주재료인 닭을 손질하여 준비한다. 닭 한 마리는 손질한 상태에서 중량 450g을 기준으로 하여, 불린 찹쌀 180g, 5·6년근 인삼 주근 6g, 밤 1~2개, 대추 1~2개, 마늘 1~2개를 닭 배속에 채워 넣고 다리를 꼬

[0015] 아 묶는다. 이와 같이 손질한 닭 25마리를 기준으로 물 25L에 엽나무 100g, 닭발 650g를 닭 25마리와 함께 넣고 100~130℃의 센불을 유지하여 30분 정도 끓이며, 물이 끓어오르면 50~80℃의 약한불에서 40분 정도를 더 가열한다. 본 발명의 배합 육수는 상술한 바와 같이 닭 육수와 국물 육수를 섞어서 만드는데, 닭 육수의 경우, 위와 같이 닭 25마리를 삶아 건져 낸 육수에 땅콩가루 250g, 찹쌀가루 250g, 인삼뿌리 25g을 생수 500mL에 같은 것을 넣고 70~100℃의 중간불에서 육수의 부피가 20L가 될 때까지 1시간 정도 끓여 만든다. 이때, 땅콩가루를 넣음으로써 불포화지방산 섭취를 높여 콜레스테롤 수치를 개선하고, 비타민 E의 섭취량을 높여 항산화 작용을 함으로써 노화를 방지할 수 있으며, 고소한 맛을 내고 식감을 개선할 수 있다. 국물 육수의 경우, 25인분 기준으로 날콩가루 65g, 거피한 들깨가루 65g, 찹쌀가루 40g, 볶은 현미가루 32g, 볶은 보리쌀가루 32g, 볶은 울무가루 16g을 물 1.5L에 풀어서 80~120℃의 센불로 10분 정도 가열하다가 끓으면 인삼뿌리 25g을 생수 500mL에 넣어 같은 것을 더 넣고 20분간 더 가열하며, 이 때 국물 육수의 최종 부피는 2~1.3L가 된다.

[0016] 이와 같이 25인분 기준으로 만든 닭 육수 20L와 국물 육수 1.2~1.3L를 섞어 10분간 80~100℃에서 가열하여 배합 육수를 만들어 사용하며, 국물 육수가 들어가게 되므로, 닭 뼈로만 육수를 낸 경우보다 뒷맛이 깔끔하고 개운하여 별도로 한약재를 넣지 않아도 된다. 뚜껑에 삶은 닭과 배합 육수를 넣고 90~120℃의 센불로 가열하여 삼계탕을 만들며, 삶은 닭고기 위에 찹쌀 누룽지와 산삼 배양근을 고명으로 올린다. 상기 찹쌀 누룽지는 흑미와 찹쌀을 주재료로 하는 것으로, 1인분을 기준으로 흑미 30g과 찹쌀 30g, 물 120mL로 밥을 지은 후, 후라이팬 등 넓은 조리 도구에 두께 2~5mm로 펴고, 30~60℃의 약한불에서 30~40분간 눌러 만든다. 이때, 밥을 짓지 않고, 물에 불린 찹쌀과 흑미를 1:1(30g씩)로 섞어 찐 후, 후라이팬 등에 눌러 만들 수도 있으며, 완성된 누룽지는 30~40g 이다. 이와 같이 누룽지를 만들어 삼계탕의 고명으로 얹으면, 닭 배속의 쌀이나 찹쌀과는 달리 물에 불지 않은 상태의 누룽지로 인하여 식감이 향상된다. 특히, 흑미와 찹쌀을 이용하여 누룽지를 만듦으로써, 항산화기능이 뛰어난 안토시아닌과 노화방지 기능이 뛰어난 미네랄을 섭취할 수 있다. 또한, 찹쌀 누룽지와 함께 고명으로 올라가는 산삼 배양근은 약5~7g이다. 산삼 배양근은 70~100년 된 산삼에서 추출하여 55~65일간 배양된 것을 사용하는데, 산삼 배양근은 산삼의 유전적 성질을 그대로 가지며, 활성산소에 의해 손상된 세포를 복원 및 해독하는 진세노사이드(사포닌) 성분이 그대로 함유(DNA 및 유전형질이 산삼과 98.8% 동일한 성분)되어 있어, 삼계탕의 보양 기능을 강화한다.

[0017] 이와 같이 본 발명의 누룽지 삼계탕은 보리, 현미, 흑미, 울무 등의 국물을 사용함으로써 당뇨병과 같은 성인병의 예방에 도움을 주며, 삼계탕 국물의 느끼한 맛을 제거하고, 산삼 배양근을 가열하지 않고 사용하여 영양분이 파괴되지 않은 채로 섭취되도록 한다.

[0018] (실시예)

[0019] (1) 누룽지 제조 공정

[0020] 120mL 물에 불린 흑미 30g와 찹쌀 30g을 섞고, 후라이팬에 눌러 누룽지를 만든다.

- [0021] (2) 닭 준비 공정
- [0022] 중량 450g을 기준으로 닭 한 마리를 손질한 상태에서, 불린 찹쌀 180g, 5·6년근 인삼 주근 6g, 밤 1~2개, 대추 1~2개, 마늘 1~2개를 닭 배속에 채워 넣고 다리를 꼬아 묶는다.
- [0023] (3) 닭 삶기 공정
- [0024] 손질한 닭 25마리를 기준으로 물 25L에 엄나무 100g, 닭발 650g를 닭 25마리와 함께 넣고 100~130℃의 센불을 유지하여 30분간 끓이며, 물이 끓어오르면 50~80℃의 약한불에서 40분 더 가열한다.
- [0025] (4) 배합 육수 준비 공정 (25인분 기준)
- [0026] 1) 닭 육수 준비 공정
- [0027] (3) 공정에서 닭 25마리를 삶아 건져 낸 육수에 인삼뿌리 25g을 생수 500mL에 같은 것, 땅콩가루 250g, 찹쌀가루 250g 넣고 70~100℃의 중간불에서 1시간 동안 육수의 부피가 20L가 되도록 한다.
- [0028] 2) 곡물 육수 준비 공정
- [0029] 날콩가루 65g, 거피한 들깨가루 65g, 찹쌀가루 40g, 볶은 현미가루 32g, 볶은 보리쌀가루 32g, 볶은 울무가루 16g을 물 1.5L에 풀어서 80~120℃의 센불로 10분 가열하다가 끓으면 인삼뿌리 25g을 생수 500mL에 넣어 같은 것을 더 넣고 20분간 더 가열하여, 곡물 육수의 최종 부피가 1.2~1.3L가 되도록 한다.
- [0030] 3) 배합 단계
- [0031] 1), 2) 공정에서 만든 닭 육수와 곡물 육수를 각각 20L, 1.2~1.3L 섞어 10분간 80~100℃에서 가열하여 배합 육수를 만든다.
- [0032] (5) 삼계탕 조리 과정
- [0033] 뚜껑에 삶은 닭과 배합 육수를 넣고 90~120℃의 센불로 가열하여 삼계탕을 만들며, 삶은 닭고기 위에 찹쌀 누룽지와 산삼 배양근을 곁들여 올린다.

부호의 설명

- [0034] 본 발명은 위와 같이 종래 기술이 가지는 한계 및 문제점을 극복하기 위하여 개발된 것으로서, 조리시 가열을 하더라도 사포닌 성분을 충분히 섭취할 수 있도록 하기 위한 것이다. 또한, 고혈압, 당뇨와 같은 성인병이 증가하고 있는 최근에 특정 한약재의 섭취를 제한해야되는 경우가 많은데, 본 발명은 한약재를 첨가하지 않고도 개운한 국물 맛을 내도록 하는 것을 목적으로 한다. 특히, 당뇨환자들의 식이요법을 도울 수 있도록 곡물을 사용하는 것을 목적으로 한다.
이밖에도, 찹쌀의 식감을 향상시키고 국물 맛과 조화되도록 하는 것을 목적으로 다.

도면

도면1

