



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년06월12일  
(11) 등록번호 10-1528337  
(24) 등록일자 2015년06월05일

- |  |                        |
|--|------------------------|
| (51) 국제특허분류(Int. Cl.)<br>A23P 1/08 (2006.01)   | (73) 특허권자<br>최석효       |
| (21) 출원번호 10-2014-0129157  | 경상남도 진주시 금산면 금산순환로 586 |
| (22) 출원일자 2014년09월26일<br>심사청구일자 2014년09월26일  | (72) 발명자<br>최석효        |
| (56) 선행기술조사문헌<br>KR1020090039270 A*<br>KR1020120037792 A*<br>KR1020130130214 A<br>KR100881834 B1 | (74) 대리인<br>선종철        |
- \*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 양경진

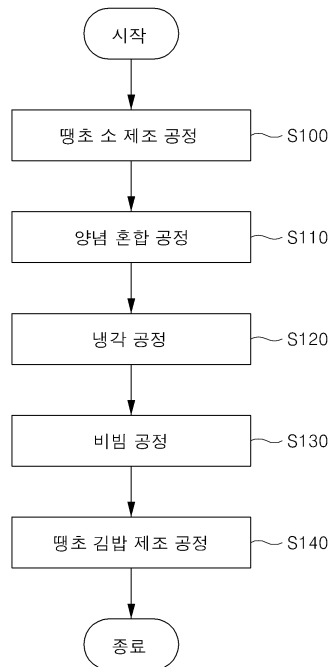
(54) 발명의 명칭 **맹초 김밥 제조 방법 및 이를 통해 제조된 맹초 김밥**

(57) 요약

본 발명은 맹초 김밥 제조 방법 및 이를 통해 제조된 맹초 김밥에 관한 것으로서, 특히 청 청양고추(청맹초), 홍 청양고추(홍맹초), 당근이 혼합된 맹초 소에 후추와, 식용유를 넣고 볶아 맹초 소를 제조하는 맹초 소 제조 공정과; 상기 맹초 소에 조미료와 건조 분말이 혼합된 분말 양념을 함께 넣은 다음 다시 볶는 양념 혼합 공정과; 상

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



기 분말 양념이 혼합된 땡초 소를 상온에서 냉각시키는 냉각 공정과; 밥에 김정깨를 뿌린 다음 냉각된 땡초 소를 넣고 비비는 비빔 공정; 및 김 위에 상기 비벼진 밥을 펴 바른 다음 말아 땡초 김밥을 제조하는 땡초 김밥 제조 공정으로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

상기와 같은 본 발명에 따르면 땡초와 천연 재료 분말을 이용하여 김밥 소를 제조하고, 밥과 김밥 소를 혼합한 다음 김에 말아 김밥을 제조하도록 함으로써 인공적이지 않은 천연의 매운 맛을 제공하여 취식자의 요구에 부응하고, 취식자의 신진대사를 원활하게 하며, 스트레스를 해소할 수 있다.

---

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

스코빌 지수(scoville, SHU:scoville heat unit) 4,000~10,000이고, 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 청 청양고추(청땡초) 20~40 중량%와, 스코빌 지수 4,000~10,000이고, 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 홍 청양고추(홍땡초) 20~40 중량% 및 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 당근 20~40 중량%로 혼합된 땡초 소에 후추와, 식용유를 넣고 볶아 땡초 소를 제조하는 땡초 소 제조 공정과;

상기 땡초 소 100 중량부에 대하여 조미료 20~40 중량부, 다시마 건조분말 1~20 중량부, 시금치 건조분말 1~20 중량부 및 표고버섯 건조분말 1~20 중량부로 혼합된 분말 양념을 함께 넣은 다음 다시 볶는 양념 혼합 공정과;

상기 분말 양념이 혼합된 땡초 소를 상온에서 냉각시키는 냉각 공정과;

밥에 김정개를 뿌린 다음 냉각된 땡초 소를 넣고 비비되, 밥 60~90 중량%와, 땡초 소 10~40 중량%로 이루어지고, 김밥 1줄 기준으로 무게가 100~400g인 비빔 공정; 및

김 위에 상기 비벼진 밥을 펴 바른 다음 말아 땡초 김밥을 제조하는 땡초 김밥 제조 공정으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 땡초 김밥 제조 방법.

**청구항 2**

삭제

**청구항 3**

삭제

**청구항 4**

삭제

**청구항 5**

제 1 항의 땡초 김밥 제조 방법에 의해 제조된 땡초 김밥.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 땡초 김밥 제조 방법 및 이를 통해 제조된 땡초 김밥에 관한 것으로서, 상세하게는 땡초와 천연 재료 분말을 이용하여 김밥 소를 제조하고, 밥과 김밥 소를 혼합한 다음 김에 말아 김밥을 제조하도록 함으로써 인공적이지 않은 천연의 매운 맛을 제공하여 취식자의 요구에 부응하고, 취식자의 신진대사를 원활하게 하며, 스트레스를 해소하도록 하는 땡초 김밥 제조 방법 및 이를 통해 제조된 땡초 김밥에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002] 일반적으로 김밥은 김 고유의 맛을 느끼면서 밥과 함께 다양한 반찬을 매우 간편하게 취식할 수 있어 남녀노소 누구나 즐겨 찾고 있으며, 특히 어린이들의 간식이나 소풍 등의 야외 나들이할 경우 식사대용으로 널리 이용되고 있다.

[0003] 이와 같은 종래 김밥은 김 위에 밥을 골고루 펼쳐서 배치한 후, 당근, 단무지, 시금치 등의 야채와 소시지, 고기 등의 육류 등 김밥 속재료를 길이방향으로 배열하고, 이를 김발과 함께 가압하면서 말아서 통으로 된 김밥을 만들고, 이를 먹기 좋은 크기로 절단하여 만든다.

[0004] 이러한 일반적인 김밥과 더불어 각종 소를 넣어 다양한 형태로 제조되는데, 김치, 참치, 치즈 등의 재료를 넣어 다양하게 맛을 내고 있고, 모양에 따라 밥을 삼각형으로 만들어 김으로 싸 삼각김밥, 어린이의 한입에 들어갈

정도로 크기를 작게 만든 꼬마김밥, 재료를 김으로 싸고 밥이 겉으로 나오게 만든 누드김밥, 맨밥에 김을 싸고 반찬은 별도로 내는 충무김밥 등 여러 종류가 있다.

[0005] 한편 현대 사회에서는 매운 음식을 찾는 경향이 강한 데, 매운맛이란 생리학상으로는 통각(痛覺)과 온도감각이 복합된 피부감각에 속한다. 매운맛을 내는 성분이 들어 있는 것을 향신료라고 한다. 매운맛을 느끼게 하는 식품의 성분에는 각종 화합물이 있어, 매운맛의 강약이나 방향(芳香) 등에 따라, ① 무취성 성분: 캡사이신(함유식품은 고추)·산초올(산초)·채비신(후추), ② 자극취성 성분: 아틸겨자유(油: 겨자·고추냉이)·황화아틸(파), ③ 방향성 성분: 신나밀알데하이드·생강올(생강)·유제놀(올스파이스) 등으로 분류한다. 매운맛은 음식의 맛을 조정하여 식욕을 촉진시키고 동시에 소화를 돕는 효과가 있다. 따라서 모든 요리에는 재료에 적합한 매운맛 성분을 함유하는 향신료를 이용하고 있다.

[0006] 그러나, 이러한 종래의 김밥은 이러한 매운 맛을 내기 위해 주로 양념이나 소스가 사용되어 인공적으로 매운 맛을 내기 때문에 취식자의 요구에 부응을 못하는 문제점이 있었다.

### 선행기술문헌

#### 특허문헌

- [0007] (특허문헌 0001) 국내특허등록 10-1332098호
- (특허문헌 0002) 국내특허등록 10-1354999호
- (특허문헌 0003) 국내특허등록 10-0874244호

### 발명의 내용

#### 해결하려는 과제

[0008] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위한 것으로, 맵초와 천연 재료 분말을 이용하여 김밥 소를 제조하고, 밥과 김밥 소를 혼합한 다음 김에 말아 김밥을 제조하도록 함으로써 인공적이지 않은 천연의 매운 맛을 제공하여 취식자의 요구에 부응하고, 취식자의 신진대사를 원활하게 하며, 스트레스를 해소하도록 하는 맵초 김밥 제조 방법 및 이를 통해 제조된 맵초 김밥을 제공하는데 그 목적이 있다.

#### 과제의 해결 수단

[0009] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명의 특징은,

[0010] 청 청양고추(청맵초), 홍 청양고추(홍맵초), 당근이 혼합된 맵초 소에 후추와, 식용유를 넣고 볶아 맵초 소를 제조하는 맵초 소 제조 공정과; 상기 맵초 소에 조미료와 건조 분말이 혼합된 분말 양념을 함께 넣은 다음 다시 볶는 양념 혼합 공정과; 상기 분말 양념이 혼합된 맵초 소를 상온에서 냉각시키는 냉각 공정과; 밥에 검정깨를 뿌린 다음 냉각된 맵초 소를 넣고 비비는 비빔 공정; 및 김 위에 상기 비벼진 밥을 펴 바른 다음 말아 맵초 김밥을 제조하는 맵초 김밥 제조 공정으로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0011] 여기에서, 상기 맵초 소는 스코빌 지수(scoville, SHU:scoville heat unit) 4,000~10,000이고, 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 청 청양고추 20~40 중량%와, 스코빌 지수 4,000~10,000이고, 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 홍 청양고추 20~40 중량% 및 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 당근 20~40 중량%로 이루어진다.

[0012] 여기에서 또한, 상기 분말 양념은 상기 맵초 소 100 중량부에 대하여 조미료20~40 중량부, 다시마 건조분말 1~20 중량부, 시금치 건조분말 1~20 중량부 및 표고버섯 건조분말 1~20 중량부가 혼합된다.

[0013] 여기에서 또, 상기 비빔 공정은 밥 60~90 중량%와, 맵초 소 10~40 중량%로 이루어지되, 김밥 1줄 기준으로 무게가 100~400g이다.

[0014] 본 발명의 다른 특징은,

[0015] 상기의 맵초 김밥 제조 방법에 의해 제조된 맵초 김밥을 특징으로 한다.

**발명의 효과**

[0016] 상기와 같이 구성되는 본 발명인 땡초 김밥 제조 방법 및 이를 통해 제조된 땡초 김밥에 따르면, 땡초와 천연 재료 분말을 이용하여 김밥 소를 제조하고, 밥과 김밥 소를 혼합한 다음 김에 말아 김밥을 제조하도록 함으로써 인공적이지 않은 천연의 매운 맛을 제공하여 취식자의 요구에 부응하고, 취식자의 신진대사를 원활하게 하며, 스트레스를 해소할 수 있다.

**도면의 간단한 설명**

[0017] 도 1은 본 발명에 따른 땡초 김밥 제조 방법을 설명하기 위한 공정 설명도이다.  
 도 2는 본 발명에 따른 땡초 김밥 제조 방법에 의해 제조된 땡초 소의 사진이다.  
 도 3은 본 발명에 따른 땡초 김밥 제조 방법에 의해 제조된 땡초 김밥의 사진이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0018] 이하, 본 발명에 따른 땡초 김밥 제조 방법을 첨부된 도면을 참조하여 상세하게 설명하면 다음과 같다.

[0019] 하기에서 본 발명을 설명함에 있어, 관련된 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명은 생략할 것이다. 그리고 후술되는 용어들은 본 발명에서의 기능을 고려하여 정의된 용어들로서 이는 사용자, 운용자의 의도 또는 관례 등에 따라 달라질 수 있다. 그러므로 그 정의는 본 명세서 전반에 걸친 내용을 토대로 내려져야 할 것이다.

[0020] 도 1은 본 발명에 따른 땡초 김밥 제조 방법을 설명하기 위한 공정 설명도이고, 도 2는 본 발명에 따른 땡초 김밥 제조 방법에 의해 제조된 땡초 소의 사진이며, 도 3은 본 발명에 따른 땡초 김밥 제조 방법에 의해 제조된 땡초 김밥의 사진이다.

[0021] 본 발명을 설명하기 앞서 용어를 설명하면, 땡초는 아주 매운 고추(청양고추)를 뜻하는 경상도 사투리이고, 스코빌 지수(scoville, SHU:scoville heat unit)는 매운맛의 강도를 비교하기 위한 단위로서, 매운맛의 단위를 처음으로 제안한 미국 과학자(Wilbur Scoville)의 이름을 딴 것이다.

《땡초 소 제조 공정-S100》

[0022] 먼저, 청 청양고추(청땡초), 홍 청양고추(홍땡초), 당근이 혼합된 땡초 소에 후추와, 식용유를 적당량 넣고 센 불로 숨이 죽을때까지 볶아 땡초 소를 제조한다. 이때, 땡초 소는 스코빌 지수(scoville, SHU:scoville heat unit) 4,000~10,000이고, 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 청 청양고추 20~40 중량%와, 스코빌 지수 4,000~10,000이고, 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 홍 청양고추 20~40 중량% 및 가로·세로 1~5mm의 크기로 절단된 당근 20~40 중량%로 이루어지는 것이 바람직하다.

《양념 혼합 공정-S110》

[0023] 그리고, 땡초 소에 조미료와 건조 분말이 혼합된 분말 양념을 함께 넣은 다음 센불로 다시 죽처럼 걸죽하게 될 때까지 볶는다. 이때, 분말 양념은 땡초 소 100 중량부에 대하여 소고기맛 조미료 20~40 중량부, 다시마 건조분말 1~20 중량부, 시금치 건조분말 1~20 중량부 및 표고버섯 건조분말 1~20 중량부가 혼합되는 것이 바람직하다.

《냉각 공정-S120》

[0024] 그런 다음, 도 2에 도시된 바와 같이 분말 양념이 혼합된 땡초 소를 용기에 담아 상온에서 냉각시킨다.

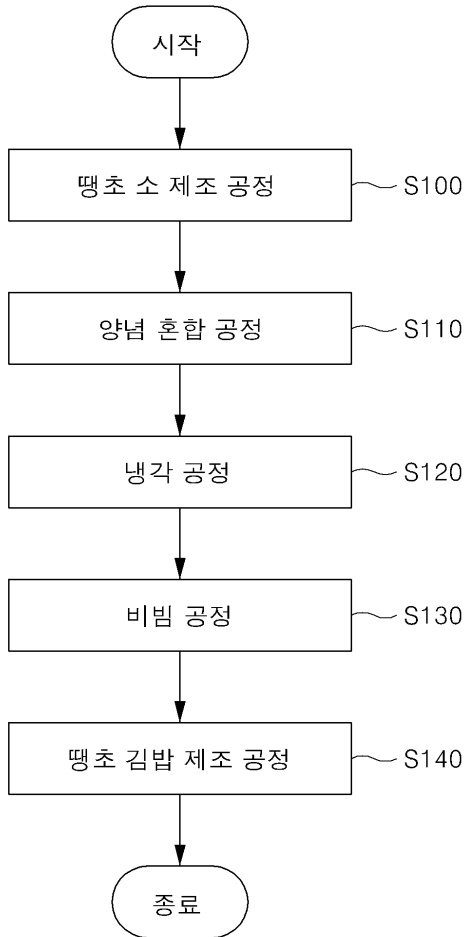
《비빔 공정-S130》

[0025] 땡초 소의 냉각이 완료되면, 밥에 검정깨를 일정량 뿌린 다음 냉각된 땡초 소를 넣고 비빈다. 이때, 밥 60~90 중량%와, 땡초 소 10~40 중량%로 이루어지되, 김밥 1줄 기준으로 무게가 100~400g인 것이 바람직하다.

- [0030] 《땡초 김밥 제조 공정-S140》
- [0031] 이어서, 김 위에 비벼진 밥을 펴 바른 다음 말아 도 3에 도시된 바와 같은 땡초 김밥을 제조한다. 이때, 땡초 김밥을 일정 크기로 절단하여 취식자가 용이하게 취식하도록 한다.
- [0032] 이하, 본 발명에 따른 땡초 김밥 제조 방법의 실시예를 설명하면 다음과 같다.
- [0033] 먼저, 1인분 기준으로 각각 가로·세로 3~4mm의 크기로 절단된 청 청양고추(청땡초) 20g, 홍 청양고추(홍땡초) 20g, 당근 20g을 후라이팬에 넣고, 후추 5g, 식용유 20g을 넣고 센불로 5분간 볶아 숨을 죽인다.
- [0034] 그리고, 후라이팬에 소고기맛 조미료 20g, 다시마 건조분말 5g, 시금치 건조분말 5g 및 표고버섯 건조분말 5g을 넣은 다음 센불로 10분간 볶아 죽처럼 걸죽하게 만든다.
- [0035] 그런 다음, 완성된 땡초 소를 용기에 담아 상온에서 약 2시간~3시간 냉각시킨다.
- [0036] 냉각이 완료된 땡초 소를 밥과 함께 비비는 데, 밥 250g에 검정깨 2g을 뿌린 다음 땡초 소 80g을 넣고 골고루 비빈다.
- [0037] 그리고, 김을 펼치고, 김 위에 비벼진 밥을 넓게 펴 바른 다음 돌돌 말아 땡초 김밥을 완성한다.
- [0038] 본 발명은 다양하게 변형될 수 있고 여러 가지 형태를 취할 수 있으며 상기 발명의 상세한 설명에서는 그에 따른 특별한 실시 예에 대해서만 기술하였다. 하지만 본 발명은 상세한 설명에서 언급되는 특별한 형태로 한정되는 것이 아닌 것으로 이해되어야 하며, 오히려 첨부된 청구범위에 의해 정의되는 본 발명의 정신과 범위 내에 있는 모든 변형물과 균등물 및 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

도면

도면1



도면2



도면3

