



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2012년05월07일  
 (11) 등록번호 10-1142181  
 (24) 등록일자 2012년04월25일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
**A23L 1/315** (2006.01)

(21) 출원번호 10-2009-0078765

(22) 출원일자 2009년08월25일

심사청구일자 2009년08월25일

(65) 공개번호 10-2011-0021144

(43) 공개일자 2011년03월04일

(56) 선행기술조사문헌

KR1019990044312 A

KR1020040063717 A

KR1020080036266 A

W09801042 A1

전체 청구항 수 : 총 2 항

(73) 특허권자

**송수익**

경기도 하남시 산곡북로 49-9 (하산곡동)

(72) 발명자

**송수익**

경기도 하남시 산곡북로 49-9 (하산곡동)

(74) 대리인

**김윤배**

심사관 : 김기연

(54) 발명의 명칭 **허브를 함유하는 닭 구이 제조방법**

**(57) 요약**

본 발명은 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 닭을 준비하여 손질하는 제 1 단계; 허브 양념을 제조하여 상기 닭에 첨가하는 제 2 단계; 상기 제 2 단계의 허브 양념이 첨가된 닭을 올리브 오일 및 백포도주의 혼합물에 30~40분 동안 재워두는 제 3 단계; 및 상기 제 3 단계의 닭을 굽는 제 4 단계를 포함하여 이루어지며, 이때, 상기 허브 양념은 닭 2000 중량부를 기준으로 생로즈마리 40~60 중량부, 생다임 20~40 중량부, 생바질잎 10~30 중량부, 생마늘 40~60 중량부 및 통후추 3~8 중량부를 다져서 혼합하여 제조되며, 상기 올리브 오일 및 백포도주의 혼합물은 닭 2000 중량부를 기준으로 올리브 오일 40~60 중량부 및 백포도주 5~15 중량부를 혼합하여 제조되는 것을 특징으로 하는 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법에 관한 것이다.

**특허청구의 범위**

**청구항 1**

닭을 준비하여 손질하는 제 1 단계;

허브 양념을 제조하여 상기 닭에 첨가하는 제 2 단계;

상기 제 2 단계의 허브 양념이 첨가된 닭을 올리브 오일 및 백포도주의 혼합물에 30~40분 동안 재워두는 제 3 단계; 및

상기 제 3 단계의 닭을 굽는 제 4 단계를 포함하되,

상기 허브 양념은 닭 2000 중량부를 기준으로 생로즈마리 40~60 중량부, 생다임 20~40 중량부, 생바질잎 10~30 중량부, 생마늘 40~60 중량부 및 통후추 3~8 중량부를 다져서 혼합하여 제조되고,

상기 올리브 오일 및 백포도주의 혼합물은 상기 닭 2000 중량부를 기준으로 올리브 오일 40~60 중량부 및 백포도주 5~15 중량부를 혼합하여 제조되는 것을 특징으로 하는 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법.

**청구항 2**

삭제

**청구항 3**

삭제

**청구항 4**

제 1항에 있어서,

상기 제 4 단계에서 구워진 닭에 브랜드 3~8 중량부를 첨가하는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법.

**명세서**

**발명의 상세한 설명**

**기술분야**

[0001] 본 발명은 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 손질한 닭에 로즈마리, 다임, 바질 등을 포함하는 허브 양념을 첨가하고, 이를 올리브 오일과 백포도주의 혼합물에 재워둔 후, 그릴이나 숯불 등에서 구워 섭취함으로써, 허브의 맛과 향을 느낄 수 있을 뿐만 아니라 허브의 효능을 얻을 수 있는 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법에 관한 것이다.

**배경기술**

[0002] 일반적으로 닭고기는 돼지고기, 소고기 등과 함께 소비자들이 가장 보편적으로 구입하여 섭취하고 있는 육류로서, 특히 여름철에는 삼계탕, 영계백숙 등 닭고기를 이용한 보양 음식으로 널리 섭취되고 있다.

[0003] 닭고기는 따뜻한 기운을 갖고 있어, 소화기능이 약해 늘 피로한 사람, 비위가 약한 사람, 살이 붙지 않는 사람, 중병을 앓은 회복기 환자, 양기가 부족해 기력이 약해지고 귀가 잘 들리지 않는 사람에게 특히 효능이 있으며, 또한, 닭고기에는 칼슘, 인, 티아민, 리보플라빈, 니아신 등의 영양소와 체내에서 비타민으로 바뀌는 레티놀이 풍부하고, 불포화지방산 역시 다량 함유되어 있어, 체력 회복 및 성인병 예방 등을 위한 건강식으로 애용할 만하다.

[0004] 그러나, 상기와 같은 닭고기의 효능에도 불구하고, 닭고기가 아토피 피부염을 앓고 있는 환자에게는 악영향이

있어 섭취를 피하여 왔다.

[0005] 한편, 허브는 향초, 약초 등의 풀잎을 가리키는 말로, 향신료로 요리에 쓰이거나 허브 티라 하여 잎을 달여 마시는 등 향기 좋은 풀의 총칭으로, 오늘날의 허브는 그 이용 부위와 범위가 예전에 비해 훨씬 넓어져 향료나 약용, 채소, 양념, 식품 보존제 및 첨가물 등으로 광범위하게 확대 사용되고 있으며, 특히 한동안 합성향료 등의 발달로 인해 뒤편으로 밀려났던 허브는 근래에 들어 합성 조미료, 방부제, 인공 향료 등에서 발생하는 부작용과 각종 문제로 인하여 다시 자연으로 돌아가려는 분위기 속에 서양은 물론 가까운 일본에서도 허브에 대한 관심이 높아지고 있는 실정이다.

### 발명의 내용

#### 해결 하고자하는 과제

[0006] 본 발명의 목적은 아토피 피부염의 치료에 효과가 있는 로즈마리, 다임, 바질 등의 허브를 포함하는 허브 양념을 닭고기에 첨가한 후 이를 조리함으로써, 아토피 피부염이 있는 환자도 닭고기를 섭취할 수 있을 뿐만 아니라 동시에 아토피 피부염을 완화시키는 효과를 얻을 수 있는 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법을 제공하고자 하는 것이다.

#### 과제 해결수단

[0007] 상기 목적을 달성하기 위한 본 발명의 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법은, 닭을 준비하여 손질하는 제 1 단계; 허브 양념을 제조하여 상기 닭에 첨가하는 제 2 단계; 상기 제 2 단계의 허브 양념이 첨가된 닭을 올리브 오일 및 백포도주의 혼합물에 30~40분 동안 재워두는 제 3 단계 및 상기 제 3 단계의 닭을 굽는 제 4 단계를 포함하되, 상기 허브 양념은 닭 2000 중량부를 기준으로 생로즈마리 40~60 중량부, 생다임 20~40 중량부, 생바질 잎 10~30 중량부, 생마늘 40~60 중량부 및 통후추 3~8 중량부를 다져서 혼합하여 제조되고, 상기 올리브 오일 및 백포도주의 혼합물은 상기 닭 2000 중량부를 기준으로 올리브 오일 40~60 중량부 및 백포도주 5~15 중량부를 혼합하여 제조된다.

[0008] 삭제

[0009] 또한, 상기 제 4 단계에서 구워진 닭에 브랜드 3~8 중량부를 첨가하는 단계를 더 포함할 수도 있다.

#### 효 과

[0010] 본 발명에 의한 허브를 함유하는 닭 구이 제조방법에 따르면, 화학 조미료를 전혀 첨가하지 않는 대신 천연 생 허브를 사용하여 맛과 향을 좋게 하였으며, 닭 구이를 섭취함과 동시에 허브가 가지고 있는 효능인 피부 트러블 개선 효과 등을 얻을 수 있어 평소 닭고기 요리를 피해야 하는 아토피 피부염 환자들도 거리낌없이 본 발명에 의한 닭 구이를 먹을 수 있다는 장점이 있다.

#### 발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0011] 이하, 본 발명을 보다 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0012] 본 발명의 허브를 함유하는 닭 구이를 제조하기 위하여, 우선 제 1 단계로 닭을 준비하여 손질한다. 닭을 준비하여 손질할 때에는 닭의 뼈를 발라낸 후에 한입 크기로 잘라 먹기 간편하게 하는 것이 좋다.

[0013] 다음, 제 2 단계로 상기 제 1 단계에서 준비된 닭에 첨가할 허브 양념을 제조한다. 이때, 상기 허브 양념의 제조는 닭 2000 중량부를 기준으로 하였을 때, 생로즈마리 40~60 중량부, 생다임 20~40 중량부, 생바질 잎 10~30 중량부, 생마늘 40~60 중량부 및 통후추 3~8 중량부를 혼합하여 제조하며, 상기 모든 재료는 다져서 첨가하여야 닭에 허브의 맛과 향이 골고루 배어들게 된다.

[0014] 상기에서 첨가되는 허브는 각각 인체에 유익한 효능을 가지고 있는데, 우선 상기 생로즈마리는 항균 및 소독 작

용을 하며, 피부 트러블을 진정시키는 효과가 있으며, 인체에서 항산화 및 항암 작용도 한다. 또한, 상기 생다 임은 항균 및 거담 작용을 하며, 특히 여성의 자궁에 매우 효과적인 치료 효과가 있다고 알려져 있으며, 상기 생바질은 항균 작용 뿐만 아니라 소화 촉진 작용을 하며, 두통을 치료하는데 효과가 있다.

- [0015] 다음, 제 3 단계로 상기 제 2 단계에서 허브 양념이 첨가된 닭을 올리브 오일 및 백포도주의 혼합물에 일정 시간 동안 재워둔다. 이때, 상기 올리브 오일 및 백포도주의 혼합물은 닭 2000 중량부를 기준으로 하였을 때, 올리브 오일 40~60 중량부 및 백포도주 5~15 중량부를 혼합하는 것이 바람직하며, 닭을 재워두는 시간은 30~40분 인 것이 바람직하다.
- [0016] 이와 같이 닭을 재워두면 닭을 구워 섭취할 시에 보다 부드러운 맛을 느낄 수 있으며, 닭이 가지고 있는 특유의 비린내 등도 완전히 제거되어 섭취시 거부감을 없앨 수 있다. 또한, 올리브 오일이 가지고 있는 효능인 성인병 예방, 변비 및 당뇨 예방, 간 기능개선 및 피부보호 효과를 얻을 수 있으며, 동시에 백포도주의 효능인 해독 작용 및 면역 증강, 호르몬 조절 등의 효과도 얻을 수 있다.
- [0017] 다음, 제 4 단계로 상기 제 3 단계를 거친 닭을 그릴에 굽는다. 그릴에 구울 시에는 한꺼번에 많은 양을 굽지 말고, 조금씩 구워서 섭취하는 것이 닭 구이 고유의 맛을 느낄 수 있으며, 숯불에 굽게 되면 닭 구이의 맛을 더 증가시킬 수 있다.
- [0018] 또한, 상기 제 4 단계에서 구워진 닭을 섭취할 시에는 섭취하기 직전에 소량(닭 2000 중량부를 기준으로 하였을 때 브랜드 3~8 중량부)의 브랜드를 첨가할 수도 있는데, 브랜드를 첨가함으로써 혹시 닭에 함유되어 있을지도 모를 불순물을 제거할 수 있으며, 살균작용도 하여 보다 안전하게 닭 구이를 섭취할 수 있다.
- [0019] 또한, 닭 구이를 섭취할 시에 닭 구이와 어울리는 새송이버섯, 팽이버섯, 양파 등을 함께 구워 섭취하면 닭 구이의 맛을 더욱 증가시킬 수 있을 뿐만 아니라 상기 새송이버섯, 팽이버섯, 양파 등이 가지고 있는 인체에 유익한 효과를 동시에 얻을 수 있으며, 취식자의 기호에 따라 닭 구이를 상추나 깻잎 등의 쌈 종류에 싸먹어도 더욱 맛있는 닭 구이를 즐길 수 있다.