



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2009-0021908
(43) 공개일자 2009년03월04일

(51) Int. Cl.

A23P 1/08 (2006.01) A23L 1/18 (2006.01)
A23L 1/10 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2007-0086810

(22) 출원일자 2007년08월29일

심사청구일자 2007년08월29일

(71) 출원인

신남식

서울 동대문구 회경2동 49-151

(72) 발명자

신남식

서울 동대문구 회경2동 49-151

전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 누룽지 김밥 및 누룽지 핫바 제조방법

(57) 요약

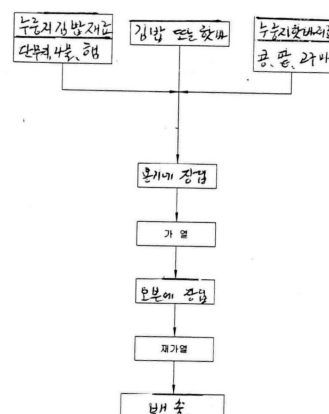
본 발명은 구수한 맛과 영양이 어우러지는 새로운 먹거리를 제공할 수 있도록 하는 것에 관한 것으로, 더욱 자세히는 종래의 김밥과 핫바와는 차별화된 것으로서 우리 고유의 식품인 누룽지를 업그레이드 시켜 새로운 먹거리를 제공할 수 있게 됨으로서 가능한 것이며, 소정의 순차적인 공정으로 제조해 낸 누룽지 양면 내피에 김을 한장 깔고, 단무지, 시금치나물, 소시지 등의 속내용물을 넣고 대나무 발에 올려진 상태에서 둥글게 말아주게 되면 종래의 김밥과는 차별화된 누룽지 김밥이 탄생되게 되며, 또한 첨가하는 속내용물에 따라 쇠고기 누룽지김밥, 참치 누룽지김밥, 치즈 누룽지김밥, 김치 누룽지김밥 등의 다양한 종류의 새로운 김밥을 선보이게 된다.

한편, 누룽지 핫바는 상기의 누룽지 김밥과 거의 같은 공정으로 제조하게 되는데, 소정의 순차적인 공정으로 제조해 낸 누룽지 양면 내피에 검은콩, 팥, 잣, 호두, 땅콩, 고구마, 감자 등을 종류별로 각각 토핑하고, 대나무발에 올려 둥글게 말고, 참기름을 식용붓으로 골고루 바르고, 대략 220℃~250℃ 정도의 열량의 오븐에서 대략 3~4분 정도 재가열하여 구워내는 방식으로 새로운 누룽지 핫바가 탄생되게 된다.

또한 누룽지 핫바도 그 투입되는 재료에 따라 검은콩 핫바, 팥 핫바, 잣 핫바, 호두 핫바, 고구마 핫바, 감자 핫바 등 다양한 종류의 누룽지 핫바를 선보이게 되는 것이다.

그리고 상기의 투입되는 재료들은 하나의 예시에 불과할 뿐, 그 외에도 다양한 종류의 재료를 첨가하는 것도 얼마든지 가능하다.

대 표 도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

밥술의 종류에는 상관없이 밥을 미리 준비하고, 취반용기에 대략 200g 정도의 양을 담아 뚜껑을 닫고, 대략 15,000kal/s~16,000kal/s 정도의 열량의 불에 올려 대략 3~4분 정도 가열하여 생성되는 누룽지와,

상기한 공정으로 완성된 누룽지 양면 내피에 김을 깔고, 단무지, 시금치나물, 소시지 등의 내용물을 토핑하고, 대나무발에 올려 둥글게 말게 되면 종래의 김밥과 같은 모양의 누룽지 김밥이 완성되는 것과,

상기 완성된 누룽지 김밥을 손에 들고 그대로 시식할 수 있는가 하면, 취식자의 기호에 따라 참기름을 발라 대략 220℃~250℃ 내외의 오븐에서 다시한번 구워서 먹게 되는 방법과,

상기 누룽지 김밥은 그 첨가되는 재료에 따라 쇠고기 누룽지김밥, 참지 누룽지김밥, 치즈 누룽지김밥, 김치 누룽지김밥 등으로 다양하게 업그레이드 되는 것을 특징으로 하게 되는 것이다.

청구항 2

상기와 같은 순차적인 공정으로 생성되는 누룽지와,

상기한 완성된 누룽지 양면 내피에 통공을 형성하는 것과,

상기한 통공에 갈대기를 이용하여 검은콩, 팥, 잣, 호두, 땅콩, 감자, 고구마 등 준비된 재료들을 이용하여 그 속을 채우게 되는 것과,

상기한 방법으로 완성된 누룽지 핫바에 참기름을 골고루 바르고, 대략 220℃~250℃ 정도의 열량의 오븐에서 대략 3~4분 정도 재가열 하여 즉석에서 시식할 수 있는 것을 특징으로 하는 누룽지 핫바 제조방법.

청구항 3

제1항과 2항에 있어서,

상기한 누룽지 먹거리를 제조해내게되는 취반용기는 양은주물로 제작하되, 상기한 제품들이 늘어붙거나 타지않게 될 것이 요구되는 내면이 코팅된 누룽지식품 제조방법.

명 세 서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <2> 본 발명은 누룽지 김밥과 누룽지 핫바의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 자세히는 소정의 순차적인 방법에 의해 제조해 낸 누룽지에 각종의 재료를 토핑하여 즉석에서 시식할 수 있도록 하는 것을 특징으로 하는 누룽지 김밥과, 역시 소정의 순차적인 공정으로 제조해 낸 것을 특징으로 하는 누룽지 핫바가 있는 것이다.
- <3> 일반적으로 누룽지는 재래식 밥술에 밥을 지을 때 밥술 밑바닥에 깔린 곡물이 대략 220℃~250℃ 내외의 온도로 대략 3~4분간 유지될 때 그대로 눌러붙어 갈반현상이 생긴 부산물이며, 누룽지는 밥이 익혀질 때 솥바닥의 수분이 휘발되면서 아미노카르보닐반응에 의해서 휘발성 카르보닐 화합물이 생성되어 구수한 맛을 내게 된다.
- <4> 그리고 재래식 밥술에 밥을 지어 그 밑바닥에 늘어붙어 생성된 누룽지를 이용한 먹거리로는 즉석 컵누룽지, 누룽지 쿠키, 누룽지 카나페 등 여러 형태로 개발 제조되고 있고, 또한 누룽지 자체의 제조판매, 누룽지 제조기계 등도 개발되어 판매되고 있다.
- <5> 상기와 같이 누룽지를 이용한 다양한 먹거리가 제공되고 있는 실정이긴 하나, 그 시식의 편리성과 간편성에서, 또한 맛에서 종래의 패스트 푸드 음식과는 차별화가 안된 상태에서 소비자들로부터 외면당해온 것은 사실이며, 또한 자체의 신제품개발에도 이렇다할 성과를 못내오던 것이 종래의 실정이었다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

- <6> 종래의 패스트 푸드 음식은 손에 들고다니면서 한끼의 식사와 간식을 해결할 수 있다는 그 간편성과 편리성에서 많은 지역 많은 사람들에게 호평을 받아왔지만, 반면 자체의 높은 열량으로 인한 비만과 성인병의 원인이 된다는 사실보고도 있어, 지금은 정작 본고장에서도 각종 규제와 함께 비판받고 있는 실정이다.
- <7> 따라서 본 발명은 상기의 간편성과 편리성 뿐만 아니라 구수한 맛과 영양이 어우러지는 새로운 먹거리를 개발하여 언제, 어디서, 어느 때나, 그리고 남녀노소 누구나가 즐겨 찾을 수 있게 우리 전래의 식품인 누룽지를 단순한 간식거리가 아닌 식품으로 이용할 필요성과, 더우기 쌀시장 개방에 따른 그 소비진작책의 하나로 우리의 먹거리가 부족한 점에 착안하여 새로운 제조공법을 선보이게 된 것이다.
- <8> 그리고 일반적으로 누룽지의 주요성분은 탄수화물로서 단당류중의 텍스트린 성분으로 되어있어 이런 단당류는 소화가 잘 되는 물질로서 뿐만 아니라 섭취시 포만감을 쉽게 느낄 수 있는 반면 칼로리는 낮아서 다이어트식품으로도 알려져 있다.

발명의 구성 및 작용

- <9> 본 발명을 이루고자 누룽지를 얻게 되는 방법은 우선 쌀을 씻어 물에 침지시키고, 일정한 시간이 흘러 침지용수를 버리고, 침지쌀과 함께 1.2배의 물을 솥에 담아 강한 불에서 1차 가열하고, 이어서 약한 불에서 추가 가열하여 뜸을 들이는 순차적인 공정으로 누룽지를 얻어내는 것이 종래의 방법인데 반하여, 본 발명에서는 그 목적인 누룽지를 얻는 방법이 신속하고도 간편하다는 점에 그 특징이 있다.
- <10> 상기와 같은 방법으로 얻어진 밥을 본 발명이 안출한 취반용기를 사용하여 대략 200g정도의 양을 주걱으로 취반용기에 담아 골고루 퍼서 꼭꼭 눌러준다음, 뚜껑을 닫고, 대략 15,000kal/s~16,000kal/s 정도의 열량의 불에 올려 대략 3~4분 정도 가열하고, 대략 220℃~250℃ 정도의 열량인 오븐에서 다시한번 구워내는 과정으로 이루어진다.
- <11> 그리고 상기 누룽지 김밥의 경우에는 조금 더 습윤한 것을 선호하는 시식자에게는 오븐에서 재가열하여 굽는 과정을 생략할 수 있다.
- <12> 한편, 상기 누룽지 재료로는 흰 쌀만을 채용하는 것이 아니라, 취식자의 기호에 따라 여러가지의 곡물을 사용할 수 있다. 예를 들면, 쌀에 찰쌀을 섞어 사용하면 위장병이 있는 사람에게 도움이 되고, 흑미를 섞으면 흑미는 안토시아닌이라는 성분이 신장에 도움을 주고, 현미를 사용하게 되면 현미는 혈중 콜레스테롤을 감소시키는 효과가 있고, 검은콩을 쓰게 되면 시력과 모발에 도움이 되는 등, 이런 곡물의 다양한 성분으로 볼때 누룽지의 재료는 다양할수록 좋을 것이다.
- <13> <누룽지 김밥 제조의 예>
- <14> 본 발명에 있어서 도면 제 1 도는 누룽지를 주재료한 누룽지식품을 제조하는 순차적인 공정흐름도인데, 그 구체적인 내용을 첨부도면에 의거하여 더욱 자세히 설명하면 다음과 같다.
- <15> 즉, 본 발명은 상기에서 자세히 설명한대로 밥술의 종류에는 상관없이 밥을 미리 준비하고, 준비된 밥 대략 200g을 기준으로 내면이 코팅된 취반용기에 주걱으로 퍼담아 골고루 펼치고, 팔에 힘이 들어갈 정도로 꼭꼭 눌러준다음, 뚜껑을 닫고, 상기한 취반용기를 대략 15,000kal/s~16,000kal/s 정도의 불에 올려 대략 3~4분 정도 가열하는 공정으로 목적인 누룽지가 얻어지게 된다.
- <16> 상기의 공정으로 얻어진 누룽지를 습윤한 쪽을 상부로하여 대나무발에 올리고, 김을 깔고, 단무지, 시금치나물, 소시지 등 속의 내용물을 차례로 토핑을 하여 상기의 대나무발을 둥글게 말게되면 종래의 김밥과 같은 모양의 누룽지 김밥이 탄생되게 된다.
- <17> 여기서, 상기의 완성된 누룽지 김밥을 손에 들고 그대로 시식할 수 있으나, 시식자의 기호에 따라 참기름을 발라 오븐에서 한번 더 구워 시식하게 된다면 한결 더 구수하고 고소한 누룽지 김밥을 맛보게 될 수 있을 것이다.
- <18> 그리고 상기의 누룽지 김밥은 그 첨가하는 속내용물에 따라 다양한 종류의 김밥이 형성되게 된다.
- <19> 따라서 쌀로 된 식품으로도 종래의 패스트 푸드 음식같이 손에 들고다니면서 한끼의 식사나 간식을 간편하고 편리하게 해결할 수가 있게 될 것이다.
- <20> <누룽지 핫바 제조의 예>
- <21> 본 장에서 소개하게 되는 누룽지 핫바는 상기의 누룽지 김밥을 제조하는 공정과 거의 흡사한데, 자세히 설명하

면 다음과 같다.

- <22> 우선 밥을 하는 공정과 취반용기를 사용하여 누룽지를 얻는 방법은 생략하고,
- <23> 상기 얻어낸 누룽지를 대나무발에 올려 기름을 바른 둥글고 긴 나무공이를 습윤한 누룽지 쪽에 얹어, 상기의 발을 덮어 모양새를 잡으며 둥글게 말아주게 되면, 둥글게 말려진 누룽지 가운데에 통공이 생기게 된다.
- <24> 상기 통공이 난 누룽지에 깔대기를 사용하여 재료별로 준비한 검은콩, 팥, 땅콩, 잣, 호두, 고구마, 감자 등을 각각 주입하고, 참기름을 골고루 칠하고, 대략 220℃~250℃ 정도의 오븐에서 대략 3~4분 정도 재가열하면 목적인 누룽지 핫바가 만들어지게 된다.
- <25> 여기서, 상기 검은콩, 팥 등은 알맞게 삶아 적당량의 설탕을 첨가하고, 고구마, 감자 등은 적당히 삶아 역시 적당량의 설탕을 첨가하여 믹서 등에 넣어 반죽처럼 으개야 하고, 그 외 땅콩, 잣, 호두 등은 적당량의 썰과 혼합하면 된다.
- <26> 그리고 상기의 재료들은 하나의 예시에 불과하며, 본 발명의 특성상 그 첨가하는 재료는 얼마든지 가능하다 할 것이다.

발명의 효과

- <27> 이상에서와 같은 본 발명은 종래의 김밥과 핫바는 물론 종래의 패스트 푸드의 음식과 차별화를 두면서 우리의 진정한 먹거리가 부족하다는 점에 착안하여 언제, 어디서, 어느때나, 그리고 남녀노소 누구나가 손쉽게 접할 수 있게 우리 전래의 식품인 누룽지를 단순한 간식거리가 아닌 식품으로 이용할 필요성에서, 더우기 쌀시장 개방에 따른 소비진작책의 하나로 새로운 먹거리의 제조공법을 선보이게 된 것이다.

도면의 간단한 설명

<1>

도면

도면1

