



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년06월03일
(11) 등록번호 10-1985485
(24) 등록일자 2019년05월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/20 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23L 17/00 (2016.01) A23L 5/20 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/20 (2016.08)
A23L 13/06 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2017-0004851
(22) 출원일자 2017년01월12일
심사청구일자 2017년01월12일
(65) 공개번호 10-2018-0083063
(43) 공개일자 2018년07월20일
(56) 선행기술조사문헌

KR1020000032632 A
KR1020060029324 A*

순대전골 만드는법~ 집에서 남은 순대로 간단하세
순대전골만들기! 네이버 블로그. [online],
2015.07.13., [2018.12.03. 검색], 인터넷:
<URL:

<https://blog.naver.com/dew36/220418362082>>

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

송영필

경기도 부천시 원미구 계남로 126 ,412동304호
(중동,금강마을)

(72) 발명자

송영필

경기도 부천시 원미구 계남로 126 ,412동304호
(중동,금강마을)

(74) 대리인

이영수

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법에 관한 것으로, 전골에 들어가는 순대의 순대소에 황태를 충전 하므로 비린내가 나지 않고 담백하며 고소하고 황태 특유의 씹히는 식감을 맛볼수 있는 즉석요리용 황태순대 전 골의 제조방법에 관한 것이다.

따라서 본 발명에 따른 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법은 황태순대를 준비하는 황태순대 준비단계와, 주재 료를 준비하는 주재료 준비단계와, 고명재료를 준비하는 고명재료 준비단계와, 1차 가열단계와, 2차 가열단계 및 포장단계를 포함한다.

(52) CPC특허분류

A23L 17/70 (2016.08)

A23L 5/20 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2200/14 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

삭제

청구항 2

순대창 20중량% 내지 30 중량%와 순대소 70중량% 내지 80중량%를 포함하는 순대로서, 상기 순대소에 황태가 상기 순대소 100중량%를 기준으로 적어도 10중량% 이상을 포함하는 황태순대를 준비하는 황태순대 준비단계;

물 75중량% 내지 91.96중량%, 간장 0.75중량% 내지 2.5중량%, 고추장 0.75중량% 내지 3.5중량%, 청랑고추와 일반고추를 1:1 중량비율로 배합하여 조성된 고춧가루 0.52중량% 내지 3.2중량%, 다진마늘 0.52중량% 내지 3.2중량%, 30° 이상의 고도수의 술 1.5중량% 내지 5.5중량%, 버섯 4.0중량% 내지 11.0중량%를 혼합한 주재료를 준비하는 주재료 준비단계;

양배추 65중량%, 양파 25중량%, 당근 10중량%를 혼합한 고명재료를 준비하는 고명재료 준비단계;

상기 황태순대와 상기 주재료의 배합비가 상기 황태순대 8중량% 내지 20중량%, 상기 주재료 80중량% 내지 92중량%가 되도록 상기 황태순대와 상기 주재료를 용기에 투입하고 10분 내지 15분 동안 가열하는 1차 가열단계;

상기 황태순대와 상기 고명재료의 배합비가 상기 황태순대 55중량% 내지 70중량%, 상기 고명재료 30중량% 내지 45중량%가 되도록 상기 황태순대와 상기 주재료를 용기에 투입하고 5분 내지 10분 동안 가열하는 2차 가열단계;

상기 2차 가열단계에서 제조된 황태순대 전골을 식혀서 파우치에 투입한 후 밀봉하는 포장단계;를 포함하는 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법에 있어서

상기 황태순대의 순대소는 순대소 100중량%를 기준으로 돈육 8중량% 내지 12중량%, 황태 10중량% 내지 15중량%, 대파 4중량% 내지 6중량%, 양파 4중량% 내지 6중량%, 당근 4중량% 내지 6중량%, 버섯 2중량% 내지 5중량%, 완두콩 1중량% 내지 3중량%, 마늘 2중량% 내지 5중량%, 들깨가루 0.05중량% 내지 0.15중량%, 미원 0.2중량% 내지 0.4중량%, 다시다 0.4중량% 내지 0.8중량%, 설탕 0.3중량% 내지 0.5중량%, 후추 0.05중량% 내지 0.15중량%, 지방 5중량% 내지 8중량%, 소금 0.5중량% 내지 1중량%, 된장 0.05중량% 내지 0.15중량%, 찹쌀 12중량% 내지 18중량%, 양배추 25중량% 내지 35중량%를 포함하는 것을 특징으로 하는 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법에 관한 것으로, 전골에 들어가는 순대의 순대소에 황태를 충전하므로 비린내가 나지 않고 담백하며 고소하고 황태 특유의 씹히는 식감을 맛볼수 있는 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 일반적으로 순대는 돼지 창자에 숙주, 우거지, 찰밥과 돼지 선지를 섞어서 된장으로 간을 하여 채운 후 삶은 음식으로 각 지역마다 다양한 형태의 순대가 만들어지고 있다.

[0004] 이러한 순대는 돼지의 창자를 깨끗이 씻어 내고 소금으로 주무른 후 하룻밤 물에 담가 놓는다. 또한 찹쌀은 물에 충분히 불린 후 밥을 하고, 숙주는 데쳐서 다진 후 물기를 제거하여 준비한다.

[0005] 먼저 식은 찹쌀밥과 선지를 혼합한 후 채소를 섞고 갖은 양념을 한다. 이 때 기호에 따라 된장, 간장, 소금으로 간을 한다.

[0006] 다음으로 돼지 창자를 건져 물기를 닦고 칼때기를 대고 준비한 다음 순대소를 밀어 넣어 채우고 양쪽 끝을 실로 묶는다.

- [0007] 다음으로 끓는 물에 된장을 풀고 순대를 30분 정도 삶은 후 대침으로 순대 곳곳에 침을 주고 계속 삶아 1시간 정도 지나면 꺼내 식혀서 완성한다.
- [0008] 이러한 순대를 만드는 방법과 다양한 순대들은 국내 특허등록 제0394538호(선행기술문헌 1), 국내 특허등록 제1419825호(선행기술문헌 2) 및 국내 특허등록 제0612817호(선행기술문헌 3)에 개시되어 있다.
- [0009] 이와 같이 종래의 선행기술로 제조된 순대는 찌서 그냥 먹는 경우도 있지만 온도가 낮은 겨울에는 따뜻한 국물을 먹기 위하여 순대를 이용한 전골요리들이 조리되고 있다.
- [0010] 하지만 이와 같은 종래의 선행기술로 제조된 순대를 이용한 전골요리는 순대 자체에 잔존해 있는 특유의 잡내 때문에 여성이나 어린이들이 기피하는 음식이 되고 있다.
- [0011] 더욱이 전골을 끓이기 위해서 주방에서 별도로 요리해야 하는 점이 번거로워서 즉석에서 바로 섭취할 수 없는 문제점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0013] (특허문헌 0001) 1. 국내 특허등록 제0394538호(2003.07.31 등록)
(특허문헌 0002) 2. 국내 특허등록 제1419825호(2014.07.09 등록)
(특허문헌 0003) 3. 국내 특허등록 제0612817호(2006.08.08 등록)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0014] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 전골에 들어가는 순대의 순대소에 황태를 충전하므로 비린내가 나지 않고 담백하며 고소하고 황태 특유의 씹히는 식감을 맛볼수 있는 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법을 제공하는 데 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0016] 따라서 본 발명은 순대창 20중량% 내지 30 중량%와 순대소 70중량% 내지 80중량%를 포함하는 순대로서, 상기 순대소에 황태가 상기 순대소 100중량%를 기준으로 적어도 10중량% 이상을 포함하는 황태순대를 준비하는 황태순대 준비단계;
- [0017] 물 75중량% 내지 91.96중량%, 간장 0.75중량% 내지 2.5중량%, 고추장 0.75중량% 내지 3.5중량%, 청랑고추와 일반고추를 1:1 중량비율로 배합하여 조성된 고춧가루 0.52중량% 내지 3.2중량%, 다진마늘 0.52중량% 내지 3.2중량%, 30° 이상의 고도수의 술 1.5중량% 내지 5.5중량%, 버섯 4.0중량% 내지 11.0중량%를 혼합한 주재료를 준비하는 주재료 준비단계;
- [0018] 양배추 50중량% 내지 65중량%, 양파 10중량% 내지 25중량%, 당근 5중량% 내지 15중량%를 혼합한 고명재료를 준비하는 고명재료 준비단계;
- [0019] 상기 황태순대와 상기 주재료의 배합비가 상기 황태순대 8중량% 내지 20중량%, 상기 주재료 80중량% 내지 92중량%가 되도록 상기 황태순대와 상기 주재료를 용기에 투입하고 10분 내지 15분 동안 가열하는 1차 가열단계;
- [0020] 상기 황태순대와 상기 고명재료의 배합비가 상기 황태순대 55중량% 내지 70중량%, 상기 고명재료 30중량% 내지 45중량%가 되도록 상기 황태순대와 상기 주재료를 용기에 투입하고 5분 내지 10분 동안 가열하는 2차 가열단계;
- [0021] 상기 2차 가열단계에서 제조된 황태순대 전골을 식혀서 파우치에 투입한 후 밀봉하는 포장단계;를 포함하는 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법을 제공한다
- [0022] 여기서 상기 황태순대의 순대소는 순대소 100중량%를 기준으로 돈육 8중량% 내지 12중량%, 황태 10중량% 내지 15중량%, 대파 4중량% 내지 6중량%, 양파 4중량% 내지 6중량%, 당근 4중량% 내지 6중량%, 버섯 2중량% 내지 5중량%, 완두콩 1중량% 내지 3중량%, 마늘 2중량% 내지 5중량%, 들깨가루 0.05중량% 내지 0.15중량%, 미원 0.2중량%

% 내지 0.4중량%, 다시다 0.4중량% 내지 0.8중량%, 설탕 0.3중량% 내지 0.5중량%, 후추 0.05중량% 내지 0.15중량%, 지방 5중량% 내지 8중량%, 소금 0.5중량% 내지 1중량%, 된장 0.05중량% 내지 0.15중량%, 찹쌀 12중량% 내지 18중량%, 양배추 25중량% 내지 35중량%를 포함하는 것이 바람직하다.

발명의 효과

- [0023] 본 발명에 따른 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법은 전골에 들어가는 순대의 순대소에 황태를 충전하므로 비린내가 나지 않고 담백하며 고소하고 황태 특유의 씹히는 식감을 맛볼수 있다.
- [0024] 또한 본 발명에 따른 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법은 기존에 개시되어 있는 순대전골의 맛과 영양을 개선하여 음식 선호도를 높임으로써, 남녀노소 누구나가 쉽게 섭취할 수 있다.
- [0025] 아울러 본 발명에 따른 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법은 파우치에 담긴 전골을 용기에 담아 전자렌지에 돌려 바로 섭취할 수 있으므로 취식이 매우 용이하다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0027] 이하, 본 발명에 따른 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법의 일실시예를 간 단계별로 살펴보면 다음과 같다.
- [0029] 제1단계: 황태순대 준비단계
- [0030] 본 발명의 일실시예에 따른 황태 순대는 시중에 판매되고 있는 순대와 마찬가지로, 소나 돼지의 창자로 이루어진 순대창과, 상기 순대창의 내에 삽입되는 곡류, 육류, 채소 및 양념으로 이루어진 순대소를 포함한다.
- [0031] 본 실시예에 따른 황태 순대는 순대창이 돼지창자로 이루어지고, 순대소는 곡류, 육류, 채소 및 양념으로 이루어진다.
- [0032] 여기서 돼지창자는 3000g이고 순대소는 8904g이며, 순대소 8904g 중에 돈육 900g, 황태 1100g, 대파 500g, 양파 500g, 당근 500g, 버섯 300g, 완두콩 200g, 마늘 300g, 들깨가루 6g, 미원 28g, 다시다 50g, 설탕33g, 후추 10g, 지방 600g, 소금 70g, 된장 7g, 찹쌀 1300g, 양배추 2500g를 포함한다.
- [0033] 상기 본 실시예에 따른 순대소를 중량비율로 환산하면 순대소를 100중량%로 했을 때 돈육 10.1중량%, 황태 12.4중량%, 대파 5.6중량%, 양파 5.6중량%, 당근 5.6중량%, 버섯 3.4중량%, 완두콩 2.2중량%, 마늘 2.5중량%, 들깨가루 0.1중량%, 미원 0.3중량%, 다시다 0.6중량%, 설탕 0.4중량%, 후추 0.1중량%, 지방 6.7중량%, 소금 0.8중량%, 된장 0.1중량%, 찹쌀 14.6중량%, 양배추 28.1중량%를 포함한다.
- [0034] 본 실시예의 특징은 일반적인 순대에 황태를 포함함에 따라 황태의 풍미와 영양학적 장점들을 발휘할 수 있다.
- [0035] 황태는 동태나 생태보다 가공을 통해 단백질의 양이 2배 이상 늘어나 전체 성분중 단백질의 양이 약 60% 차지할 정도의 고단백 식품으로 알려져 있다.
- [0036] 이러한 황태의 영양성분을 자세히 살펴보면 요리백과 쿡쿡TV에 개시된 바와 같이 100g을 기준으로 니아신 3.90mg, 나트륨 499.00mg, 단백질 80.30g, 비타민 B1 0.09mg, 비타민 B2 0.29mg, 비타민 B6 0.24mg, 비타민 E 3.94mg, 아연 1.18mg, 엽산 13.00 μ g, 인 943.00mg, 지질 3.80g, 철분 2.90mg, 칼륨 1,210.00mg, 칼슘 415.00mg, 콜레스테롤 347.00mg, 회분 5.30g이 함유되어 있다.
- [0037] 아울러 황태의 효능으로는 저지방 식품으로 콜레스테롤이 거의 없고 영양가가 높아 신진대사를 활성화시켜 수험생이나 성장기 아동과 노인들에게 좋다. 특히, 간을 보호해주는 메타오닌 등 아미노산이 풍부해 과음 후 숙취 해소에 탁월한 효과가 있다. 또한 황태는 상술한 바와 같이 지방이 적고 단백질이 풍부하므로 다이어트 음식으로도 적합하다.
- [0038] 더욱이 황태순대를 섭취할 경우 황태의 담백하고 고소한 맛으로 인해 순대 특유의 잡내를 잡아주는 효과 또한 우수하다.
- [0039] 이러한 구성에 따른 황태 순대의 제조방법은 황태를 수분이 거의 없을 정도로 완전하게 건조한 다음 분쇄기에 넣어 분쇄하여 준비한다. 하지만 돈육과 지방은 건조시킬 필요없이 수분이 포함된 상태에서 분쇄하여 준비한다.
- [0040] 아울러 돼지 창자를 1차 세척하여 손질한 다음 밀가루와 소금을 이용하여 2차 세척한다. 여기서 돼지 창자를 2차 세척할 때 소창 내부에 소금을 넣고 주물러 주면 소금의 손실 없이 소창 내부를 충분히 세척할 수 있다.
- [0041] 다음으로 찹쌀을 상온의 물에 담가서 불린 후 혼합한다. 본 실시예에서 순대소에 포함되는 채소인 양배추,

대파, 양파, 당근, 버섯 등은 작은 크기로 잘라서 준비한다. 완두콩이나 마늘은 잘 씻어서 분쇄기에 갈아 준비한다.

[0042] 다음으로 준비된 재료를 배합기에 넣고 배합시킨다. 여기에 본 실시예에서 순대소에 포함되는 양념인 들깨가루, 미원, 다시다, 설탕, 후추, 소금, 된장 등을 투입하여 잘 배합되도록 한다. 이와 같이 배합된 재료를 위에서 준비한 돼지 창자의 속에 적절한 양을 충전하여 순대의 형태를 만든다.

[0043] 준비한 순대를 스팀으로 가열하고, 약한 불로 뜸을 들인 후 꺼내어 차가운 냉수에 식힌 다음 건조대에서 건조한 후 냉장실에서 숙성시켜 준비한다.

[0045] 제2단계: 주재료 준비단계

[0046] 본 실시예에서 주재료 준비단계는 물, 간장, 고추장, 고춧가루, 다진마늘, 술, 버섯을 일정비율로 배합하여 주 재료를 조성하는 단계로서,

[0047] 더욱 상세하게는 물 75중량% 내지 91.96중량%, 간장 0.75중량% 내지 2.5중량%, 고추장 0.75중량% 내지 3.5중량%, 청양고추와 일반고추를 1:1 중량비율로 배합하여 조성된 고춧가루 0.52중량% 내지 3.2중량%, 다진마늘 0.52중량% 내지 3.2중량%, 30° 이상의 고도수의 술 1.5중량% 내지 5.5중량%, 버섯 4.0중량% 내지 11.0중량%를 혼합하여 양념 기능을 하는 주재료를 조성한다.

[0048] 본 실시예에서 상기 주재료의 구체적인 배합은 물 9kg, 간장 200g, 고추장 200g, 고춧가루 80g, 다진마늘 80g, 술 250g, 버섯 700g으로 이루어진다.

[0049] 이때, 주재료를 구성하는 재료 중 다진마늘과 술은 가금류 특유의 비린내를 제거하는 기능을 갖는 것으로서, 상기 제시된 함량비를 벗어나는 경우 역한 냄새를 제거하기 어렵거나, 또는 맛이 떨어지는 역기능이 일어날 수 있으므로, 상기 제시된 범위 내에서 다진마늘과 술의 함량비를 조절하는 것이 바람직하다.

[0050] 상기 물은 지하수를 사용하며, 간장은 진간장을 사용한다. 그리고 고춧가루는 청양고추와 일반 고추를 1:1 중량비율로 배합하여 조성된 것을 사용한다.

[0051] 상기 술은 30° 이상의 도수가 높은 술을 사용하며, 본 실시예에서는 알콜도수 30°의 담금소주를 사용한다.

[0052] 그리고 버섯은 구체적인 예로서 표고버섯을 사용한다. 상기 표고버섯에는 에리다데닌 성분을 포함하고 있어 콜레스테롤을 제거하여 피가 잘 흐르도록 하고, 비타민 D가 많아 건강에 이롭다. 또한 채소요리에 표고버섯을 넣으면 감칠맛이 강해지는데 이는 표고버섯에 감칠맛 성분인 구아닐산이 포함되어 있기 때문이다.

[0053] 특히 표고버섯은 건조시키면 감칠맛이 강해지며, 건조 표고버섯을 물에 불릴 때 감칠맛 성분인 구아닐산과, 콜레스테롤 제거 기능의 에리다데닌 성분이 물에 녹아 나오므로 표고버섯 자체를 이용하고자 하는 경우에는 단시간 내에 불려 사용하는 것이 바람직하다.

[0055] 제3단계: 고명재료 준비단계

[0056] 본 단계는 황태순대 전골의 맛을 한층 더 돋우기 위해 첨가하는 재료를 준비하는 단계로서 양배추, 양파, 당근, 고추, 파를 일정한 크기로 절단하여 한입에 먹을 수 있도록 한다.

[0057] 이로써 황태순대 전골 맛을 돋우면서 가시적 효과가 있어 취식자의 식욕을 높여주는 효과를 줄 수 있다.

[0058] 상기 고명재료는 양배추 65중량%, 양파 25중량%, 당근 10중량%를 혼합으로 조성된다.

[0059] 본 실시예에서 상기 고명재료의 구체적인 배합은 양배추 500g, 양파 160g, 당근 100g, 고추 100g, 파 100g으로 이루어진다.

[0061] 제4단계: 1차 가열단계

[0062] 본 단계는 용기에, 상기 제1단계에서 준비된 황태순대와, 제2단계에서 준비된 주재료를 투입하여 가열하는 단계이다.

[0063] 1차 가열은 10분 내지 15분간 가열한다.

[0064] 상기 용기에 투입된 황태순대와 주재료의 배합비는 황태순대 8중량% 내지 20중량%와 주재료 80중량% 내지 92중량%로 이루어진다.

[0065] 상기 주재료의 배합비가 80중량% 미만인 경우에는 맛이 너무 약하여 황태순대 전골 특유의 맛을 내기가 어렵고,

92중량%를 초과하게 되는 경우에는 맛이 너무 진하여 거부감이 들 수 있으므로, 상기 주재료의 배합비는 상기 제시된 범위 내로 한정하는 것이 바람직하다.

[0066] 본 실시예에서는 1,500g의 황태순대를 기준으로 하여, 주재료 10,510g을 사용한다.

[0068] 제5단계: 2차 가열단계

[0069] 본 단계는 1차 가열에 이어 연속적으로 이루어지는 2차 가열단계로서, 용기에 고명재료를 추가로 투입하여 풍미가 더해지도록 가열한다.

[0070] 본 단계에서는 상기 고명재료를 용기에 투입한 후 5분 내지 10분간 가열한다. 이와 같은 과정을 거쳐 황태순대 전골이 완성된다.

[0071] 여기서 상기 고명재료의 투입량은 상기 황태순대의 양을 기준으로 정해지며, 상기 황태순대 55중량% 내지 70중량%와 상기 고명재료 30중량% 내지 45중량%의 배합비로 첨가한다.

[0072] 본 실시예에서는 황태순대 1,500g을 기준으로 하여, 고명재료 960g을 사용한다.

[0073] 제6단계: 포장단계

[0074] 본 단계는 상기 2차 가열단계에서 제조된 황태순대 전골을 식혀서 판매가 가능하도록 포장하는 단계이다.

[0075] 상기 2차 가열단계에서 제조된 황태순대 전골을 1인이 취식하기 적당한 200g 내지 300g의 단위로 파우치에 담은 후 밀봉한다.

[0076] 이 때 필요에 따라 유통기한을 연장하기 적량의 인체에 무해한 방부제를 사용할 수 있다.

[0077] 이와 같이 제조된 즉석요리용 황태순대 전골은 취식자가 파우치를 용기에 담아 개봉한 후 전자렌지에서 2분 내지 4분동안 데워서 용이하게 취식할 수 있다.

산업상 이용가능성

[0079] 본 발명에 따른 즉석요리용 황태순대 전골의 제조방법은 황태순대 고유의 담백한 맛이 남아 있는 전골을 장소와 시간에 관계없이 즐길 수 있으므로 식품제조업, 요식업, 유통업 등 다양한 산업에 응용하여 이용할 수 있는 분야가 매우 넓다.