

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2009-0058102 (43) 공개일자 2009년06월09일
(51) Int. Cl. <i>A23L 1/39</i> (2006.01) <i>A23L 1/325</i> (2006.01) (21) 출원번호 10-2007-0124742 (22) 출원일자 2007년12월04일 심사청구일자 2007년12월04일	(71) 출원인 안용섭 전북 남원시 식정동 1-21 (72) 발명자 안용섭 전북 남원시 식정동 1-21 (74) 대리인 박사룡	
전체 청구항 수 : 총 6 항		

(54) 장어구이용 소스 및 장어 조리방법

(57) 요약

본 발명은 고추장을 주원료로 제조된 장어구이용 소스 및 이 소스를 이용한 장어구이의 조리방법을 제공하는 것이며, 본 발명에 의하여 고추장 50 내지 500중량부, 식용 알콜 음료 5 내지 50중량부, 물엿 10 내지 100중량부, 마늘 5 내지 50중량부, 후추분 0.01 내지 1중량부를 주성분으로 함유하는 장어구이 소스를 제공하는 것이다. 본 발명의 장어구이 소스는 마늘을 제외한 고추장 및 기타 부재료를 끓이거나 익히지 않고 사용되기 때문에 영양가 및 향미가 좋고, 본 발명의 장어구이 소스로 조리된 장어에서는 장어 특유의 느끼한 비린내를 완전히 제거할 수 있다.

특허청구의 범위

청구항 1

고추장 50 내지 500중량부, 식용 알콜 음료 5 내지 50중량부, 물엿 10 내지 100중량부, 증자하고 마쇄한 마늘 5 내지 50중량부, 후추분 0.01 내지 1중량부를 주성분으로 함유하는 장어구이 소스.

청구항 2

제 1항에 있어서, 조미료 0.01 내지 0.1중량부, 생강 0.1 내지 5중량부, 대파 0.1 내지 5중량부, 더덕 0.5 내지 5중량부 및 참깨 0.001 내지 0.1중량부에서 선택된 1종이상의 성분을 더 포함하는 장어구이용 소스.

청구항 3

제 2항에 있어서, 생강, 대파, 더덕을 마쇄한 페이스트상으로 사용하거나, 또는 잘게 썰어서 사용한 장어구이용 소스.

청구항 4

제 1항에 있어서, 증자하고 마쇄한 마늘 이외에, 마늘을 마쇄하거나 또는 잘게 썰은 마늘을 더 사용한 장어구이용 소스.

청구항 5

장어를 손질하고, 장어를 1차로 그릴 위에서 구운 다음, 청구항 1 또는 2의 장어구이용 소스를 장어의 앞, 뒤로 바르며 굽고, 이 공정을 2 내지 3회 반복하여 장어구이 조리하는 방법.

청구항 6

장어를 손질하고, 청구항 1 또는 2의 장어구이용 소스와 섞은 다음, 돌판 위에서 뚜껑을 덮고 강한 불로 가열하여 2 내지 5분 후 장어를 저어주거나 뒤집고, 장어가 타지 않도록 약 2 내지 5분간 온화한 온도로 가열하는 공정을 2 내지 3회 반복하고, 뚜껑을 열어서 장어 살이 위로 향하도록 정렬한 후, 잘게 썰은 생강, 대파, 더덕을 차례로 놓은 다음, 참깨를 소량 뿌려주는 것을 특징으로 하는 장어구이 조리방법.

명 세 서

발명의 상세한 설명

기술 분야

<1> 본 발명은 장어구이용 소스 및 그 소스를 이용한 장어의 조리방법에 관한 것이다.

배경 기술

<2> 장어는 보양 식품으로서 널리 사용되고 있으며, 특히 장어에 소스를 바르며 구운 장어구이는 우리나라 국민들이 애용하는 식품 중의 하나이며, 장어의 종류에는 민물장어, 바닷장어인 먹장어, 붕장어 및 갯장어 등이 있다.

<3> 보통 자연산 장어와 양식 장어는 빛깔이 비슷해 생김새로 구분한다. 양식 장어는 몸통에 비해 머리가 작고 살이 단단한 반면, 자연산 장어는 아가미 부분이 머리보다 더 커서 조금 불거져 있고 살은 적지만 훨씬 쫄깃쫄깃하다.

<4> 민물장어인 뱀장어는 제일 클 때 길이가 60cm 정도이며 몸에 점액이 많아 몹시 미끄럽고 피부는 겉으로 보기에는 비늘이 없는 것 같으나 살갗에 작은 비늘이 묻어 있다. 민물에 살지만 깊은 바다에 가서 알을 낳으며, 어린 뱀장어는 1~2년을 바다에서 살다가 봄철에 강물을 거슬러 올라와 자란다. 붕장어는 생김새가 뱀장어와 비슷하나 바닷물고기로 몸길이는 약 90cm이며 입이 크고 이가 날카로우며 옆줄의 작은 구멍이 흰 점모양으로 되어 있다. 우리나라와 일본에 분포한다.

<5> 장어의 효능을 보면, 장어에는 비타민 A, B, E가 많이 함유되어 있다. 특히 비타민 A가 살코기의 3배나 포함되어 있는데, 비타민 A는 시력보호, 암의 예방 및 치료에 효과가 있으며, 인체의 거의 모든 조직에 영향을

미치기 때문에 비타민 중에서도 가장 중요하게 인식되고 있는 것이다. 또한 비타민 E는 불포화지방산의 산화를 억제하고 혈관에 활기를 불어넣는 작용을 한다. 풍부한 비타민 A와 비타민 E의 영향으로 남성의 스테미나에 특히 좋은 장어는 예부터 성인병 예방과 보신 식품으로 널리 알려진 장어를 각종의 한약재와 접목시켜 새로운 맛의 요리를 만들어서 조리되어 많은 남성들의 사랑을 받고 있다, 장어는 고단백 및 고지질의 식품임에도 불구하고 성인병(고혈압, 동맥경화)에 아무런 영향이 없다고 알려져 있다. 비타민 E의 다량 함유로 불포화 지방산의 산화를 억제하고 혈관을 튼튼하게 해주며, 활기를 불어 넣어주는 작용을 하여 혈액순환을 좋게 하며, 여성의 난소작용을 활발하게 하여 주름방지, 피부탄력에 효과가 있으며 노화방지도 좋다. 장어의 지방에는 몸에 좋은 불포화지방산인 DHA와 EPA가 풍부하며, 또한 장어에 풍부한 레시틴은 인체의 세포막을 구성하는 주성분으로 뇌 세포에 없어서는 안 될 귀중한 영양소이다. 또한 레시틴은 기억력과 학습능력을 무려 20%나 향상시킨 실험결과도 보고되었다. 그 외 성장발육에 필요한 비타민 A, 칼슘, 철분 등이 소고기보다 많이 함유되어 있다.

<6> 이러한 장어를 장어구이로 요리할 때에는 장어구이용으로 제조된 소스를 발라서 구워서 섭취하는 것이 보통이다.

<7> 장어구이용 소스에 관한 종래의 기술로는 발명특허 제 10-0412212호에 기재되어 있으며, 여기에는 물 100용량부, 케첩 150 내지 180용량부, 식초 40 내지 60용량부, 껌질제 간 레몬 15 내지 25용량부 및 머스타드 25 내지 35용량부로 구성된 소스가 개시되어 있다.

<8> 특허공개 제 2001-0053748호에는 양파, 무, 대파를 굽는 단계와, 여기에 생강, 통후추, 장어뼈, 마늘 등의 재료와 물을 넣고 장시간 끓여 줄이는 단계와, 줄여진 재료에 설탕, 물엿, 진간장 등을 넣고 끓이는 단계와, 끓여낸 재료를 식힌 후 온수에서 장시간 숙성된 분말 겨자를 혼합하는 단계를 거쳐서 제조된 소스를 개시하고 있다.

<9> 특허공개 제 2003-0048771호에는 선인장 열매 추출물 1 내지 20중량%, 선인장 잎추출물 0.01 내지 5중량% 및 올리브당 0.5 내지 5중량%를 함유하는 고기구이용 양념 조성물을 개시하고 있다.

<10> 특허공개 제 10-2004-0089982호에는 자작나무에서 자란 차가버섯을 물 20리터당 500g을 넣고 100℃이상으로 12시간 다려 우려낸 후 걸러내어 만든 차가버섯 원액으로, 다시마를 끓여 소스에 사용할 물을 준비하고, 진간장, 구운 당근, 대파, 구운 마늘, 구운 양파, 다시마를 끓인 뒤, 다시 설탕, 물엿, 감초, 통계피, 청주, 구운 장어뼈를 넣어 만든 장어구이용 소스를 개시하고 있다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

<11> 그러나 이러한 공지의 장어구이 소스들은 아직도 장어 특유의 느끼한 비린내를 완전히 제거하지 못하는 문제점이 있다.

과제 해결수단

<12> 본 발명에 의하여 고추장을 주원료로 하고, 여기에 소주, 물엿, 증자 마늘 페이스트, 후추분 및 필요하면 조미료, 더덕, 파, 생강에서 선택된 1종 이상을 함유하는 장어구이 소스에 의하여 상기와 같은 장어구이 소스의 문제점이 해결되었다.

효 과

<13> 본 발명은 고추장을 주원료로 제조된 장어구이용 소스를 제공하는 것이며, 고추장 50 내지 500중량부, 식용 알콜 음료 5 내지 50중량부, 물엿 10 내지 100중량부, 마늘 5 내지 50중량부, 후추분 0.01 내지 1중량부를 주성분으로 함유하는 장어구이 소스를 제공하는 것이다. 본 발명의 장어구이 소스는 마늘을 제외한 고추장 및 기타 부재료를 끓이거나 익히지 않고 사용되기 때문에 영양가 및 향미가 좋고, 본 발명의 장어구이 소스로 조리된 장어에서는 장어 특유의 느끼한 비린내를 완전히 제거할 수 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

<14> 본 발명의 목적은 고추장을 주성분으로 하는 장어구이용 소스를 제공하는 것이다.

<15> 본 발명의 다른 목적은 고추장 50 내지 500중량부, 식용 알콜 음료 5 내지 50중량부, 물엿 10 내지 100중량부, 마늘 5 내지 50중량부, 후추분 0.01 내지 1중량부를 주성분으로 함유하는 장어구이 소스를 제공하는 것이다.

- <16> 본 발명의 또 다른 목적은 고추장 50 내지 500중량부, 식용 알콜 음료 5 내지 50중량부, 물엿 10 내지 100중량부, 마늘 5 내지 50중량부, 후추분 0.01 내지 1중량부를 주성분으로 함유하는 장어구이 소스에, 조미료 0.01 내지 1중량부, 생강 0.1 내지 5중량부, 대파 0.1 내지 5중량부, 더덕 0.5 내지 5중량부 및 참깨 0.001 내지 0.1중량부에서 선택된 1종이상의 성분을 더 포함하는 장어구이용 소스를 제공하는 것이다.
- <17> 본 발명의 장어구이 소스는 마늘을 제외한 고추장 및 기타 부재료를 끓이거나 익히지 않고 사용되기 때문에 영양가 및 향미가 좋고, 본 발명의 장어구이 소스로 조리된 장어에서는 장어 특유의 느끼한 비린내를 완전히 제거할 수 있다.
- <18> 본 발명에서 식용 알콜음료란 소주, 청주, 고량주, 포도주, 위스키 및 주정을 사용할 수 있으며, 약 20 용량%의 소주를 사용하는 것이 바람직하다. 주정은 고구마전분, 감자전분, 쌀전분, 밀전분, 타피오카 전분 등 전분을 당화하고 효소로 알콜 분해시킨 다음 증류시켜서 제조된 것을 말하며, 소주는 이 주정을 희석하여 제조한다. 본 발명에서 사용되는 식용알콜 음료는 약 20%의 희석식 소주를 기준으로 한 양이며, 기타의 식용 알콜음료는 그 알콜 함유%에 따라서 가감하여 사용될 수 있다.
- <19> 본 발명에서 사용되는 조미료는 모노 소듐 글루타메이트(상품명 : 미원 등) 또는 핵산 조미료에서 선택된 조미료를 1종이상 사용할 수 있다.
- <20> 본 발명에서 마늘은 증자한 후 마쇄하여 페이스트 상으로 사용되며, 이 페이스트 상 증자마늘에 생마늘을 마쇄하거나 또는 잘게 썰어서 장어의 조리과정에서 더 사용할 수도 있다.
- <21> 본 발명에서 생강은 마쇄하여 페이스트 상으로 소스에 첨가할 수도 있고, 잘게 썰어서 조리중에 사용될 수도 있다.
- <22> 본 발명에서 사용되는 파는 마쇄하여 페이스트상으로 소스에 첨가할 수도 있고, 잘게 썰어서 조리중에 사용할 수도 있다.
- <23> 본 발명에서는 기본적으로 물을 별도로 사용하지는 않으나, 제조된 소스의 점도가 너무 높을 때에는 약간의 음용수를 가하여 점도를 조절할 수도 있다.
- <24> 고추장은 우리나라의 전통 양조된 식품으로 단백질, 지방, 탄수화물, 비타민 B₂, 비타민C, 카로틴을 다량 함유하고 있을 뿐만 아니라 특히 고추의 주성분인 캡사이신(capsaicin)이 다량 함유되어 있으며, 이 캡사이신은 탁월한 항균, 진통 작용이 있고, 탁월한 위장내에 기생하는 파이로리균에도 작용을 가지며, 위암의 예방효과도 있다. 또한 고추장은 최근의 연구에 의하면 비만 예방의 효과도 매우 우수한 것으로 알려지고 있다.
- <25> 장어구이의 소스로서 고추장이 사용된 것은 본 발명에 의하여 최초로 발명된 것이다.
- <26> 다음에 본 발명을 실시예로 더욱 상세히 설명한다.
- <27> 실시예 1
- <28> 고추장 50 내지 500g, 희석식 소주 5 내지 50g, 물엿 10 내지 100g, 증자하여 마쇄한 마늘 5 내지 50g, 후추분 0.01 내지 1g을 잘 혼합하여 장어구이용 소스를 제조하였다.
- <29> 실시예 2
- <30> 고추장 50 내지 500g, 희석식 소주 5 내지 50g, 물엿 10 내지 100g, 증자하여 마쇄한 마늘 5 내지 40g, 생마늘을 잘게 썰은 마늘 10g, 더덕을 마쇄하여 얻는 더덕 페이스트 10g, 후추분 0.01 내지 1g 및 음용수 10g을 잘 혼합하여 장어구이용 소스를 제조하였다.
- <31> 실시예 3
- <32> 고추장 50 내지 500g, 희석식 소주 5 내지 50g, 물엿 10 내지 100g, 증자하여 마쇄한 마늘 5 내지 50g, 후추분 0.01 내지 1g 및 모노소듐 글루타메이트(상품명 : 미원) 0.01 내지 1g을 잘 혼합하여 장어구이용 소스를 제조하였다.
- <33> 실시예 4
- <34> 고추장 50 내지 500g, 희석식 소주 5 내지 50g, 물엿 10 내지 100g, 증자하여 마쇄한 마늘 5 내지 50g, 후추분 0.01 내지 1g, 모노소듐 글루타메이트(상품명 : 미원) 0.01 내지 1g, 마쇄한 대파 510g, 및 마쇄한 더덕 10g을 잘 혼합하여 장어구이용 소스를 제조하였다.

- <35> 실시예 5
- <36> 고추장 50 내지 500g, 희석식 소주 5 내지 50g, 물엿 10 내지 100g, 증자하여 마쇄한 마늘 5 내지 50g, 후추분 0.01 내지 1g 및 모노소듐 글루타메이트(상품명 : 미원) 0.01 내지 1g, 마쇄한 생강 5g, 마쇄한 대파 5g, 마쇄한 더덕 5g 및 음용수 10g을 잘 혼합하여 장어구이용 소스를 제조하였다.
- <37> 실시예 6
- <38> 고추장 50 내지 500g, 희석식 소주 5 내지 50g, 물엿 10 내지 100g, 증자하여 마쇄한 마늘 5 내지 50g, 후추분 0.01 내지 1g 및 모노소듐 글루타메이트(상품명 : 미원) 0.01 내지 1g을 잘 혼합하여 장어구이용 소스를 제조하였다.
- <39> 별도로, 생강 5g 및 대파 5g 및 더덕 5g을 잘게 썰어서 별도로 보관하거나 또는 혼합한다. 이 들은 별도로 저장하였다가, 장어구이의 조리 장어위에 넣어서 향미를 더 할 수 있다.
- <40>
- <41> 실시예 7
- <42> 장어를 손질하여 실시예 6의 장어구이용 소스를 석어 놓는다.
- <43> 그릴 위에서 1차로 장어를 구은 다음, 소스를 장어의 앞뒤로 바르며 굽는다. 이 공정을 3회 반복한 다음, 구어진 장어 위에 잘게 썰은 생강, 대파, 더덕을 차례로 놓은 다음, 참깨를 소량 뿌려주어서 장어구이 요리를 완성한다.
- <44> 실시예 8
- <45> 손질한 장어를 실시예 6의 소스와 섞어 놓은 다음, 돌판위에서 뚜껑을 덮고 강한 불로 가열한다. 2 내지 5분후 장어를 저어주거나 뒤집고, 장어가 타지 않도록 약 2 내지 5분간 온화한 온도로 가열한다. 이 공정을 2 내지 3 회 반복하고, 뚜껑을 열어서 장어 살이 위로 향하도록 정렬한 후, 잘게 썰은 생강, 대파, 더덕을 차례로 놓은 다음, 참깨를 소량 뿌려주어서 장어구이 요리를 완성한다.
- <46> 실시예 9
- <47> 장어를 손질하여 실시예 5의 장어구이용 소스를 섞어 놓는다.
- <48> 그릴 위에서 1차로 장어를 구은 다음, 소스를 장어의 앞뒤로 바르며 굽는다. 이 공정을 3회 반복하여 장어구이 조리를 행한다.