(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2021년01월13일
(11) 등록번호 10-2202586
(24) 등록일자 2021년01월07일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23G 3/54 (2006.01) *A21D 13/31* (2017.01)
A21D 2/36 (2006.01) *A23G 3/34* (2006.01)
A23G 3/48 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A23G 3/54 (2013.01)
A21D 13/31 (2017.01)
(21) 출원번호 10-2018-0165801
(22) 출원일자 2018년12월20일
심사청구일자 2018년12월20일
(65) 공개번호 10-2020-0076873
(43) 공개일자 2020년06월30일
(56) 선행기술조사문헌
인터넷 게시물, https://blog.naver.com/dtr6345/220866361070(2016.11.20.)*
인터넷 게시물, https://blog.naver.com/pecan_tarte/120115734218(2010.09.27.)*
인터넷 게시물, https://blog.naver.com/skyung23/221352330141(2018.09.04.)*
인터넷 게시물, https://blog.naver.com/yourstage01/221393641766(2018.11.07.)*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
서원대학교산학협력단
충청북도 청주시 흥덕구 무심서로 377-3 (모충동, 서원대학교)
(72) 발명자
김현룡
경상북도 경주시 충효1길 8 신원아침도시 102동 707호
(74) 대리인
특허법인지담

전체 청구항 수 : 총 7 항 심사관 : 전명숙

(54) 발명의 명칭 **월병의 제조방법 및 상기 제조방법으로 제조된 월병**

(57) 요 약

녹차 가루, 단호박 가루 또는 흑미 가루를 포함하는 월병의 제조방법 및 상기 제조방법으로 제조된 월병이 개시된다.

상기 월병의 제조방법에 따라 제조된 월병은 다양한 향과 맛을 가질 수 있다. 구체적으로, 상기 월병은 녹차 가루를 포함함으로써 녹차 맛을 가질 수 있고, 단호박 가루를 포함함으로써 단호박 맛을 가질 수 있으며, 흑미 가루를 포함함으로써 흑미 맛을 가질 수 있다.

대 표 도 - 도1



(52) CPC특허분류
A21D 2/36 (2013.01)
A23G 3/0031 (2013.01)
A23G 3/48 (2013.01)
A23V 2002/00 (2013.01)
A23V 2300/24 (2013.01)

명 세 서

청구범위

청구항 1

월병의 피와 소를 준비하는 단계;

상기 피와 소를 분할하여 각각의 소에 피를 감싸주는 단계;

상기 소를 감싼 피를 틀에 넣고 압을 가하여 찍어내는 단계; 및

상기 찍어낸 소를 감싼 피를 예열된 오븐에 굽는 단계;

를 포함하고,

상기 피는 물 또는 우유와 설탕을 포함하는 시럽을 제조하여 끓인 후 식히는 단계; 및

중력분을 체에 내려 상기 시럽과 녹차 가루 또는 단호박 가루를 섞어 반죽을 만드는 단계;를 통하여 제조되는 것이고,

상기 반죽은 상기 녹차 가루 또는 단호박 가루 100 중량부 대비 밀가루 300 중량부 내지 500 중량부, 콩가루 100 중량부 내지 150 중량부, 베이킹 파우더 1 중량부 내지 10 중량부, 전지분유 100 중량부 내지 130 중량부, 포도씨유 40 중량부 내지 60 중량부 및 노른자 40 중량부 내지 60 중량부를 포함하고,

상기 녹차 가루를 반죽에 섞는 경우 상기 시럽은 레몬즙을 더 포함하는 것이고, 상기 단호박 가루를 반죽에 섞는 경우 상기 시럽은 계피가루를 더 포함하는 것이고,

상기 소는 춘설앙금, 거피팥, 말린 고구마, 소금, 다진 견과류, 유자청, 크랜베리, 럼주 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 재료를 포함하는 것이고,

상기 소를 감싼 피를 틀에 넣고 압을 가하여 찍어내는 단계는 3번 나누어 압을 가하는 것인 월병의 제조방법으로서,

상기 월병은 녹차 월병 또는 단호박 월병인 것인 월병의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 피는 백앙금, 파래가루 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 재료를 더 포함하는 것인 월병의 제조방법.

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

제1항에 있어서,

상기 피는 재료를 혼합한 후, 30 분 이상 휴지시킨 것을 사용하는 것인 월병의 제조방법.

청구항 6

제1항에 있어서,

상기 피와 소를 분할하는 것 및 소를 감싼 피를 틀에 넣고 압을 가하여 찍어내는 것은 소량의 박력분 또는 기름을 뿌리면서 수행하는 것인 월병의 제조방법.

청구항 7

제1항에 있어서,

상기 소에 피를 감싸주는 단계에서 소와 피의 중량 혼합비율은 1: 0.5 내지 1인 것인 월병의 제조방법.

청구항 8

제1항에 있어서,

상기 월병의 제조방법은 상기 소를 감싼 피를 틀어 넣고 압을 가하여 찍어내는 단계; 이후에,

상기 찍어낸 소를 감싼 피의 윗부분에 노른자 및 럼주의 혼합물을 칠하는 단계;

를 더 포함하는 것인 월병의 제조방법.

청구항 9

제1항에 있어서,

상기 오븐에 굽는 단계는 150℃ 내지 200℃의 온도에서 10 분 내지 30 분 동안 수행하는 것인 월병의 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 녹차 가루, 단호박 가루 또는 흑미 가루를 포함하는 월병의 제조방법 및 상기 제조방법으로 제조된 월병에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 월병(月餠)은 밀가루를 주재료로 한 반죽으로 껍질을 만들고 팥소나 말린 과일 등을 넣어 구운 과자이다. 중국 남송시대(南宋時代)부터 전해지는 과자로, 음력 8월 15일에 둥근 달의 모양을 상징해서 만든다. 중국에는 중추절에 월병을 가까운 이웃과 서로 나누어 먹고 행복을 빌어주는 관습이 있었다.

[0003] 밀가루, 라드, 설탕, 물엿, 달걀, 팥소, 말린 과일 등으로 만들며, 둥근 나무틀이 필요하다. 일반적으로 밀가루에 라드, 설탕, 물엿, 달걀 등을 섞어 뜨거운 물로 반죽해서 껍질을 만들고, 안에 팥소 또는 말린 과일을 넣은 다음 무늬가 있는 둥근 나무틀에 끼워서 모양을 만든다. 마지막으로 표면에 광택을 내는 액(난황, 설탕, 캐러멜 등으로 만든다)을 바르고 구워서 만든다.

[0004] 최근에는 이러한 전통적인 떡이나 과자를 현대적으로 변경하여 소비자들의 기호에 맞추려고 하는 시도가 이루어지고 있다. 그 일예로써 근래 건강에 큰 관심을 가지는 소비자의 요구에 맞추어 건강 기능성 식품으로 제공하기 위하여, 건강 기능성 식재료를 도입하여 전통 과자를 제조하는 방법들이 제안되고 있다. 또한, 월병의 맛을 현대인의 입맛에 맞도록 개선하고자 하는 방법들이 제안되고 있다.

[0005] 이에, 본 발명자들은 상기 월병의 맛을 현대인의 입맛에 맞도록 다양하게 내기 위하여 연구하던 중, 녹차 가루, 단호박 가루 또는 흑미 가루를 이용하여 월병을 제조하면 월병이 다양한 맛을 가질 수 있음을 발견하여 본 발명을 완성하게 되었다.

[0006] 이와 관련하여, 대한민국 등록특허 제10-1637914호는 인삼 월병 및 그 제조방법을 개시하고 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 전술한 문제를 해결하고자 안출된 것으로서, 본 발명의 일 실시예는 월병의 제조방법을 제공한다.

[0008] 본 발명이 이루고자 하는 기술적 과제는 이상에서 언급한 기술적 과제로 한정되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 기술적 과제들은 아래의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0009] 전술한 기술적 과제를 달성하기 위한 기술적 수단으로서, 본 발명의 일 측면은,

[0010] 월병의 피와 소를 준비하는 단계; 상기 피와 소를 분할하여 각각의 소에 피를 감싸주는 단계; 상기 소를 감싼 피를 틀에 넣고 압을 가하여 찍어내는 단계; 및 상기 찍어낸 소를 감싼 피를 예열된 오븐에 굽는 단계;를 포함하고, 상기 피는 녹차 가루, 단호박 가루 또는 흑미 가루를 포함하는 것인 월병의 제조방법을 제공한다.

[0011] 상기 피는 물, 우유, 밀가루, 노른자, 베이킹 파우더, 콩가루, 전지분유, 포도씨유, 백앙금, 설탕, 파래가루 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 재료를 더 포함하는 것일 수 있다.

[0012] 상기 피는 계피가루 또는 레몬즙을 더 포함하는 것일 수 있다.

[0013] 상기 소는 춘설앙금, 거피팥, 말린 고구마, 소금, 다진 견과류, 유자청, 크랜베리, 럼주, 무화과, 대추, 아보카도 퓨레 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 재료를 포함하는 것일 수 있다.

[0014] 상기 피는 재료를 혼합한 후, 30 분 이상 휴지시킨 것을 사용하는 것일 수 있다.

[0015] 상기 피와 소를 분할하는 것 및 소를 감싼 피를 틀에 넣고 압을 가하여 찍어내는 것은 소량의 박력분 또는 기름을 뿌리면서 수행하는 것일 수 있다.

[0016] 상기 소에 피를 감싸주는 단계에서 소와 피의 중량 혼합비율은 1: 0.5 내지 1인 것일 수 있다.

[0017] 상기 월병의 제조방법은 상기 소를 감싼 피를 틀어 넣고 압을 가하여 찍어내는 단계; 이후에, 상기 찍어낸 소를 감싼 피의 윗부분에 노른자 및 럼주의 혼합물을 칠하는 단계;를 더 포함하는 것일 수 있다.

[0018] 상기 오븐에 굽는 단계는 150℃ 내지 200℃의 온도에서 10 분 내지 30 분 동안 수행하는 것일 수 있다.

발명의 효과

[0019] 본 발명의 일 실시예에 따르면 상기 월병의 제조방법에 따라 제조된 월병은 다양한 향과 맛을 가질 수 있다. 구체적으로, 상기 월병은 녹차 가루를 포함함으로써 녹차 맛을 가질 수 있고, 단호박 가루를 포함함으로써 단호박 맛을 가질 수 있으며, 흑미 가루를 포함함으로써 흑미 맛을 가질 수 있다. 또한, 견과류가 포함되어 좋은 식감을 가질 수 있으며, 상기 재료 이외에도 다양한 재료를 포함할 수 있기 때문에 재료의 조성 및 배합비에 따라 제조되는 월병이 다양한 맛을 가질 수 있다. 따라서, 소비자의 기호에 맞게 다양한 맛을 선택적으로 가질 수 있다.

[0020] 본 발명의 효과는 상기한 효과로 한정되는 것은 아니며, 본 발명의 상세한 설명 또는 특허청구범위에 기재된 발명의 구성으로부터 추론 가능한 모든 효과를 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

도면의 간단한 설명

[0021] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 흑미 가루를 포함하는 월병을 나타낸 사진이다.

도 2는 본 발명의 일 실시예에 따른 월병의 피를 제조하는 과정을 나타낸 사진이다.

도 3은 본 발명의 일 실시예에 따른 월병의 소를 제조하는 과정을 나타낸 사진이다.

도 4는 본 발명의 일 실시예에 따른 월병을 제조하는 과정을 나타낸 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0022] 이하, 본 발명을 더욱 상세하게 설명한다. 그러나 본 발명은 여러 가지 상이한 형태로 구현될 수 있으며 여기에서 설명하는 실시예에 의해 본 발명이 한정되지 않으며 본 발명은 후술할 청구범위의 의해 정의될 뿐이다.

[0023] 덧붙여, 본 발명에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 본 발명의 명세서 전체에서 어떤 구성요소를 '포함'한다는 것은 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성요소를 더 포함할 수 있다는 것을 의미한다.

[0025] 본원의 제 1 측면은,

[0026] 월병의 피와 소를 준비하는 단계; 상기 피와 소를 분할하여 각각의 소에 피를 감싸주는 단계; 상기 소를 감싼 피를 틀에 넣고 압을 가하여 찍어내는 단계; 및 상기 찍어낸 소를 감싼 피를 예열된 오븐에 굽는 단계;를 포함하고, 상기 피는 녹차 가루, 단호박 가루 또는 흑미 가루를 포함하는 것인 월병의 제조방법을 제공한다.

[0028] 이하, 본원의 제 1 측면에 따른 상기 월병의 제조방법을 단계별로 상세히 설명한다.

[0030] 우선, 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병의 제조방법은 월병의 피와 소를 준비하는 단계;를 포함한다. 바람직하게 상기 월병이 녹차 가루, 단호박 가루 또는 흑미 가루를 각각 포함할 경우 월병의 피와 소에 함유되는 재료 및 함량이 서로 상이할 수 있는 바, 각각의 경우 월병의 피와 소에 함유되는 재료 및 함량을 하기에 각각 설명하도록 한다.

[0032] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병이 녹차 가루를 포함할 경우 상기 월병의 피는 반죽 및 시럽을 포함하는 것일 수 있다. 이때, 상기 반죽은 녹차 가루, 밀가루, 콩가루, 베이킹 파우더, 파래가루, 전지분유, 포도씨유, 노른자 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있으며, 상기 시럽은 물, 우유, 설탕, 레몬즙 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있다. 이 경우, 상기 시럽은 구성되는 재료를 혼합한 후, 1 분 내지 5 분 정도 끓이고, 식힌 것을 사용하는 것일 수 있다. 또한, 상기 밀가루는 중력분 또는 박력분일 수 있으며, 바람직하게 중력분일 수 있고, 체에 내려서 사용하는 것일 수 있다.

[0033] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 반죽의 조성비는 상기 녹차 가루 100 중량부 대비 상기 밀가루의 함량은 300 중량부 내지 500 중량부, 상기 콩가루의 함량은 100 중량부 내지 150 중량부, 상기 베이킹 파우더의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부, 상기 전지분유의 함량은 100 중량부 내지 130 중량부, 상기 포도씨유의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부 및 상기 노른자의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부일 수 있다.

[0034] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 시럽의 조성비는 상기 물 또는 우유 100 중량부 대비 상기 설탕의 함량은 50 중량부 내지 70 중량부 및 상기 레몬즙의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부일 수 있다. 상기 반죽 및 시럽의 조성비가 상기 수치를 벗어날 경우 제조되는 월병의 식감 및 녹차 월병으로서의 맛이 저하되는 것일 수 있다.

[0035] 본원의 일 구현예에 있어서, 월병의 피는 상기 반죽 및 시럽을 혼합한 후, 30 분 이상 휴지시켜 사용하는 것일 수 있다.

[0037] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병이 녹차 가루를 포함할 경우 상기 월병의 소는 춘설앙금, 거피팥, 말린 고구마, 소금, 다진 견과류, 유자청, 크랜베리, 럼주 및 이들의 조합들로 이루어진 군에서 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있다.

[0038] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 소의 조성비는 상기 춘설앙금 100 중량부 대비 상기 거피팥의 함량은 60 중량부 내지 80 중량부, 상기 말린 고구마의 함량은 20 중량부 내지 40 중량부, 상기 다진 견과류의 함량은 20 중량부 내지 40 중량부, 상기 유자청의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부, 및 상기 크랜베리의 함량은 20 중량부 내지 40 중량부이고, 상기 소금은 간(단맛 증가)을 맞추기 위하여 적절히 사용할 수 있고, 상기 럼주는 크랜베리를 담아서 사용하는 것으로서 적당량 사용하는 것일 수 있다. 한편, 상기 견과류는 살구, 호두, 아몬드 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있으며, 적당히 다진 것을 사용하는 것일 수 있다. 상기 견과류를 너무 많이 다질 경우 식감이 저하될 수 있다.

[0040] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병이 단호박 가루를 포함할 경우 상기 월병의 피는 반죽 및 시럽을 포함하는 것일 수 있다. 이때, 상기 반죽은 단호박 가루, 밀가루, 콩가루, 베이킹 파우더, 파래가루, 전지분유, 포도씨유, 노른자 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있으며, 상기 시럽은

물, 우유, 설탕, 계피가루 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있다. 이 경우, 상기 시럽은 구성되는 재료를 혼합한 후, 1 분 내지 5 분 정도 끓이고, 식힌 것을 사용하는 것일 수 있다. 또한, 상기 밀가루는 중력분 또는 박력분일 수 있으며, 바람직하게 중력분일 수 있고, 체에 내려서 사용하는 것일 수 있다.

[0041] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 반죽의 조성비는 상기 단호박 가루 100 중량부 대비 상기 밀가루의 함량은 300 중량부 내지 500 중량부, 상기 콩가루의 함량은 100 중량부 내지 150 중량부, 상기 베이킹 파우더의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부, 상기 전지분유의 함량은 100 중량부 내지 130 중량부, 상기 포도씨유의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부 및 상기 노른자의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부일 수 있다.

[0042] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 시럽의 조성비는 상기 물 또는 우유 100 중량부 대비 상기 설탕의 함량은 50 중량부 내지 70 중량부 및 상기 계피가루의 함량은 0.01 중량부 내지 1 중량부일 수 있다. 상기 반죽 및 시럽의 조성비가 상기 수치를 벗어날 경우 제조되는 월병의 식감 및 단호박 월병으로서의 맛이 저하되는 것일 수 있다.

[0043] 본원의 일 구현예에 있어서, 월병의 피는 상기 반죽 및 시럽을 혼합한 후, 30 분 이상 휴지시켜 사용하는 것일 수 있다.

[0045] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병이 단호박 가루를 포함할 경우 상기 월병의 소는 춘설앙금, 거피팥, 말린 고구마, 소금, 다진 견과류, 유자청, 크랜베리, 럼주 및 이들의 조합들로 이루어진 군에서 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있다.

[0046] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 소의 조성비는 상기 춘설앙금 100 중량부 대비 상기 거피팥의 함량은 30 중량부 내지 50 중량부, 상기 말린 고구마의 함량은 10 중량부 내지 20 중량부, 상기 다진 견과류의 함량은 10 중량부 내지 20 중량부, 상기 유자청의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부, 및 상기 크랜베리의 함량은 10 중량부 내지 20 중량부이고, 상기 소금은 간(단맛 증가)을 맞추기 위하여 적절히 사용할 수 있고, 상기 럼주는 크랜베리를 담아서 사용하는 것으로서 적당량 사용하는 것일 수 있다. 한편, 상기 견과류는 살구, 호두, 아몬드 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있으며, 적당히 다진 것을 사용하는 것일 수 있다. 상기 견과류를 너무 많이 다질 경우 식감이 저하될 수 있다.

[0048] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병이 흑미 가루를 포함할 경우 상기 월병의 피는 반죽 및 설탕을 녹인 물을 포함하는 것일 수 있다. 이때, 상기 반죽은 흑미 가루, 밀가루, 베이킹 파우더, 백앙금, 전지분유, 포도씨유, 노른자 및 이들의 조합들로 이루어진 군으로부터 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있다. 이 경우, 상기 밀가루는 중력분 또는 박력분일 수 있으며, 바람직하게 중력분일 수 있다. 이 경우, 상기 설탕을 녹인 물은 끓이고, 식힌 것을 사용하는 것일 수 있다. 또한, 상기 밀가루는 중력분 또는 박력분일 수 있으며, 바람직하게 유기농 박력분일 수 있고, 상기 설탕은 백설탕일 수 있다.

[0049] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 반죽 및 설탕을 녹인 물의 조성비는 상기 흑미 가루 100 중량부 대비 상기 밀가루의 함량은 140 중량부 내지 160 중량부, 상기 베이킹 파우더의 함량은 0.1 중량부 내지 0.5 중량부, 상기 백앙금의 함량은 60 중량부 내지 100 중량부, 상기 전지분유의 함량은 40 중량부 내지 60 중량부, 상기 포도씨유의 함량은 20 중량부 내지 40 중량부, 상기 노른자의 함량은 10 중량부 내지 40 중량부, 상기 물의 함량은 60 중량부 내지 80 중량부 및 상기 설탕의 함량은 50 중량부 내지 75 중량부일 수 있다. 상기 반죽 및 설탕을 녹인 물의 조성비가 상기 수치를 벗어날 경우 제조되는 월병의 식감 및 흑미 월병으로서의 맛이 저하되는 것일 수 있다.

[0050] 본원의 일 구현예에 있어서, 월병의 피는 상기 반죽 및 설탕을 녹인 물을 혼합한 후, 하루정도 휴지시켜 사용하는 것일 수 있다.

[0052] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병이 흑미 가루를 포함할 경우 상기 월병의 소는 춘설앙금, 거피팥, 소금, 무화과, 호두, 대추, 크랜베리, 럼주, 아보카도 퓨레 및 이들의 조합들로 이루어진 군에서 선택되는 물질을 포함하는 것일 수 있다.

[0053] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 소의 조성비는 상기 춘설앙금 100 중량부 대비 상기 거피팥의 함량은 65 중량부 내지 85 중량부, 상기 무화과의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부, 상기 호두의 함량은 10 중량부 내지 20 중량부, 상기 대추의 함량은 1 중량부 내지 5 중량부, 상기 크랜베리의 함량은 5 중량부 내지 15 중량부, 및 상기 아보카도 퓨레의 함량은 1 중량부 내지 10 중량부이고, 상기 소금은 간(단맛 증가)을 맞추기 위하여 적절히 사용할 수 있고, 상기 럼주는 크랜베리를 담아서 사용하는 것으로서 적당량 사용하는 것일 수 있다.

[0055] 다음으로, 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병의 제조방법은 상기 피와 소를 분할하여 각각의 소에 피를 감싸주는 단계;를 포함한다.

[0056] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 소는 하나 당 20 g 내지 35 g으로 분할하는 것일 수 있고, 상기 피는 하나 당 15 g 내지 25 g으로 분할하는 것일 수 있다. 또한, 상기 소에 피를 감싸주는 단계에서 소와 피의 중량 혼합비율은 1: 0.5 내지 1인 것일 수 있다. 즉, 상기 소가 피보다 같거나 더 많은 중량을 가지는 것일 수 있다.

[0057] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 피와 소를 분할하는 것은 소량의 박력분 또는 기름을 뿌리면서 수행하는 것일 수 있다. 상기와 같이 소량의 박력분 또는 기름을 뿌리면서 피와 소를 분할하게 되면 분할이 더욱 원활히 진행되는 것일 수 있다. 또한, 상기 피를 팽이모양으로 하여 상기 소를 감싸게 되면 더욱 수월하게 감싸지는 것일 수 있다.

[0058] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 피와 소의 분할은 틀을 이용하여 수행하는 것일 수 있으며, 이때 상기 틀은 가로, 세로 5 cm 내지 10 cm의 크기를 갖는 것일 수 있다.

[0060] 다음으로, 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병의 제조방법은 상기 소를 감싼 피를 틀에 넣고 압을 가하여 찍어내는 단계;를 포함한다.

[0061] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 소를 감싼 피를 틀에 넣고 압을 가하여 찍어내는 것은 소량의 박력분 또는 기름을 뿌리면서 수행하는 것일 수 있다. 또한, 상기 압을 3회 정도로 나누어 가하는 것일 수 있다. 한편, 상기 압은 최대한 강하게 가하여야 제조되는 월병의 형태가 잘 나올 수 있으며, 틀에서 찍어낸 후 한번에 틀에서 빼야 모양이 일그러지지 않을 수 있다.

[0062] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병의 제조방법은 상기 소를 감싼 피를 틀어 넣고 압을 가하여 찍어내는 단계; 이후에, 상기 찍어낸 소를 감싼 피의 윗부분에 노른자 및 럼주의 혼합물을 칠하는 단계;를 더 포함하는 것일 수 있다. 이때, 상기 럼주는 우유일 수도 있으며, 상기와 같이 혼합물을 칠해줌으로써 제조되는 월병의 색이 더욱 발현되는 것일 수 있다.

[0064] 다음으로, 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 월병의 제조방법은 상기 찍어낸 소를 감싼 피를 예열된 오븐에 굽는 단계;를 포함한다.

[0065] 본원의 일 구현예에 있어서, 상기 오븐에 굽는 단계는 150℃ 내지 200℃의 온도에서 10 분 내지 30 분 동안 수행하는 것일 수 있으며, 바람직하게 160℃ 내지 180℃의 온도에서 15 분 내지 25 분 동안 수행하는 것일 수 있다.

[0067] 이하, 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자가 용이하게 실시할 수 있도록 본 발명의 실시예에 대하여 상세히 설명한다. 그러나 본 발명은 여러 가지 상이한 형태로 구현될 수 있으며 여기에서 설명하는 실시예에 한정되지 않는다.

[0069] **실시예 1. 녹차 월병의 제조**

[0070] 1. 녹차 월병의 피 및 소의 준비

[0071] 녹차 월병의 피를 제조하기 위해 우선 냄비에 물 또는 우유 400 g, 설탕 250 g 및 레몬즙 20 g을 포함하는 시럽을 넣고 3~4 분 간 끓인 후 식혀주었다. 그 후, 중력분 1,300 g을 체에 내려 상기 시럽과 녹차 가루 300 g, 콩가루 400 g, 베이킹 파우더 20 g, 소량의 파래가루, 전지분유 350 g, 포도씨유 150 g 및 황란의 노른자 150 g을 섞어 반죽을 만든 뒤 냉장고에서 30 분 이상 휴지시켜 녹차 월병의 피를 제조하였다.

[0072] 한편, 녹차 월병의 소를 제조하기 위해 춘설앙금 1,200 g, 거피팥 800 g, 말린 고구마 300 g, 적당량의 소금(간을 맞추기 위함), 다진 견과류로서 살구, 호두 또는 아몬드 300 g, 유자청 60 g, 럼주에 담근 크랜베리 300 g을 혼합하여 녹차 월병의 소를 제조하였다.

[0074] 2. 녹차 월병의 제조

[0075] 상기 1.에서 준비한 녹차 월병의 피 및 소를 가로, 세로 7.5 cm 틀에 넣어 박력분 또는 기름을 살짝 뿌려가며 분할하였다. 피는 20 g, 소는 25 g씩 분할되었으며, 각각 14개씩 분할되었다. 상기 분할된 소에 피를 감싸준 후, 틀에 넣고 압을 3 번 나누어 가하여 찍어주었다. 이때, 틀에 박력분 또는 기름을 발라서 찍어주었다. 상기 찍어준 월병의 상부에 노른자와 럼주 또는 우유를 섞은 혼합물을 칠해주고, 170℃로 예열된 오븐에 넣어 15 분 간 구워 녹차 월병을 제조하였다.

[0077] **실시예 2. 단호박 월병의 제조**

[0078] 1. 단호박 월병의 피 및 소의 준비

[0079] 단호박 월병의 피를 제조하기 위해 우선 냄비에 물 또는 우유 400 g, 설탕 250 g 및 계피가루 3 g을 포함하는 시럽을 넣고 3~4 분 간 끓인 후 식혀주었다. 그 후, 중력분 1,300 g을 체에 내려 상기 시럽과 단호박 가루 300 g, 콩가루 400 g, 베이킹 파우더 20 g, 소량의 파래가루, 전지분유 350 g, 포도씨유 150 g 및 황란의 노른자 150 g을 섞어 반죽을 만든 뒤 냉장고에서 30 분 이상 휴지시켜 단호박 월병의 피를 제조하였다.

[0080] 한편, 단호박 월병의 소를 제조하기 위해 춘설앙금 2,000 g, 거피팥 800 g, 말린 고구마 300 g, 적당량의 소금(간을 맞추기 위함), 다진 견과류로서 살구, 호두 또는 아몬드 300 g, 유자청 60 g, 럼주에 담근 크랜베리 300 g을 혼합하여 단호박 월병의 소를 제조하였다.

[0082] 2. 단호박 월병의 제조

[0083] 상기 1.에서 준비한 단호박 월병의 피 및 소를 가로, 세로 7.5 ㎝ 틀에 넣어 박력분 또는 기름을 살짝 뿌려가며 분할하였다. 피는 20 g, 소는 25 g씩 분할되었으며, 각각 14개씩 분할되었다. 상기 분할된 소에 피를 감싸준 후, 틀에 넣고 압을 3 번 나누어 가하여 찍어주었다. 이때, 틀에 박력분 또는 기름을 발라서 찍어주었다. 상기 찍어준 월병의 상부에 노른자와 럼주 또는 우유를 섞은 혼합물을 칠해주고, 170℃로 예열된 오븐에 넣어 15 분 간 구워 단호박 월병을 제조하였다.

[0085] **실시예 3. 흑미 월병의 제조**

[0086] 1. 흑미 월병의 피 및 소의 준비

[0087] 흑미 월병의 피를 제조하기 위해 우선 냄비에 물 700 g 및 백설탕 650 g을 넣고 3~4 분 간 끓인 후 식혀주었다. 그 후, 노른자 10 개를 포도씨유 300 g과 섞고, 이를 상기 냄비에 넣어 거품기로 섞어주었다. 또한, 유기농 박력분 1,500 g, 백앙금 800 g, 전지분유 500 g 및 베이킹 파우더 25 g을 섞어서 체에 2 번 내린 뒤, 이를 상기 냄비에 넣어 반죽을 섞어주고 냉장고에서 24 시간 동안 휴지시켰다.

[0088] 한편, 흑미 월병의 소를 제조하기 위해 춘설앙금 800 g, 거피팥 600 g, 소금(간을 맞추기 위함) 4 g, 무화과 50 g, 럼주에 담근 크랜베리 80 g 및 아보카도 퓨레 60 g을 혼합하여 흑미 월병의 소를 제조하였다.

[0090] 2. 흑미 월병의 제조

[0091] 상기 1.에서 준비한 흑미 월병의 피 및 소를 가로, 세로 7.5 ㎝ 틀에 넣어 박력분 또는 기름을 살짝 뿌려가며 분할하였다. 피는 20 g, 소는 30 g씩 분할되었으며, 각각 14개씩 분할되었다. 상기 분할된 소에 피를 감싸준 후, 틀에 넣고 압을 3 번 나누어 가하여 찍어주었다. 이때, 틀에 박력분 또는 기름을 발라서 찍어주었다. 상기 찍어준 월병의 상부에 노른자와 럼주 또는 우유를 섞은 혼합물을 칠해주고, 170℃로 예열된 오븐에 넣어 25 분 간 구워 흑미 월병을 제조하였다. 상기 제조된 흑미 월병의 사진을 도 1에 나타내었으며, 피를 만드는 과정의 사진을 도 2에 나타내었고, 소를 만드는 과정의 사진을 도 3에 나타내었으며, 피와 소를 분할하고, 성형하여 굽는 과정의 사진을 도 4에 나타내었다.

[0093] **비교예. 월병의 제조**

[0094] 상기 실시예 1에서 레몬즙, 녹차 가루 및 다진 견과류를 넣지 않은 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 방법으로 월병을 제조하였다.

[0096] **실험예. 관능평가**

[0097] 상기 실시예 1 내지 3에서 제조한 월병을 실험군으로 하고, 비교예에서 제조한 월병을 대조군으로 하여 실험군 및 대조군에 대한 외관, 맛, 식감 및 기호도의 관능성을 측정하고 이를 하기 표 1에 나타내었다.

[0098] 상기 관능평가는 식품 관련 분야에서 1년 이상의 경력을 지닌 패널 30명(남자 15명, 여자 15명)을 대상으로 5점 척도법(5점 : 매우 좋음, 4점 : 좋음, 3점 보통, 2점: 안좋음, 1점 : 매우 안좋음)으로 측정하였다.

[0100] [표 1]

항목	외관	맛	식감	기호도
실시예 1	4.4	4.6	4.4	4.5
실시예 2	4.3	4.4	4.3	4.4
실시예 3	4.4	4.5	4.4	4.3
비교예	4.1	3.6	3.7	3.6

[0101]

[0103] 상기 표 1에서 실시예 및 비교예에 대한 외관, 맛, 식감 및 기호도의 관능성은 패널의 점수 총합을 패널수로 나눈 후 소수 둘째 자리에서 반올림한 것으로서, 수치가 높을수록 관능성이 우수함을 의미한다.

[0104] 상기 표 1에 나타낸 바와 같이 본 발명의 실시예 1 내지 3에서 제조한 월병은 비교예에서 제조한 월병에 비하여 맛, 식감 및 기호도 측면에서 높은 점수를 받았음을 확인할 수 있었다.

[0105] 이는 상기 실시예 1 내지 3에서 제조한 월병이 견과류를 포함하기 때문에 식감이 우수하고, 실시예 1의 월병이 녹차 가루 및 레몬즙을 포함하고, 실시예 2의 월병이 단호박 가루 및 계피가루를 포함하고, 실시예 3의 월병이 흑미 가루 및 아보카도 퓨레를 포함함으로써 각각의 월병이 색다른 맛을 가지기 때문인 것으로 판단되었다.

도면

도면1



도면2



도면3



도면4

