

(19) 대한민국특허청(KR) (12) 등록특허공보(B1)

(51) 。 Int. Cl. 6
A23L 1/315

(45) 공고일자 2003년04월23일
(11) 등록번호 10 - 0381663
(24) 등록일자 2003년04월11일

(21) 출원번호 10 - 1999 - 0041637
(22) 출원일자 1999년09월28일

(65) 공개번호 특2001 - 0029043
(43) 공개일자 2001년04월06일

(73) 특허권자 강성모
서울 은평구 응암4동 594 - 81호

(72) 발명자 강성모
서울 은평구 응암4동 594 - 81호

(74) 대리인 문창화
이수종

심사관 : 최규환

(54) 순살치킨 및 그 조리방법

요약

본 발명은 육질이 부드럽고 영양가가 높으며, 또한 비릿한 맛이 없는 순살치킨 및 그 조리방법에 관한 것으로, 닭다리에 서 순 살코기만을 발라내어 야채즙에 10 ~ 24시간 숙성시키고, 숙성된 닭고기의 크기를 지름 3 ~ 5cm, 무게 100 ~ 200g 정도로 잘라 파인애플,사과,체리,백도의 과일과 소맥분,전분,정제염,마늘가루,고춧가루,흑후추,글루타민산나트륨, MSG의 재료들과 혼합된 파우더를 물 220g에 개어 골고루 섞은 후, 바로 온도 180℃의 기름에 6분간 튀겨서 조리한 것이다.

색인어
순살치킨

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 육질이 부드럽고 영양가가 높으며, 또한 비릿한 맛이 없는 순살치킨 및 그 조리방법에 관한 것이다.

일반적으로 종래에는 닭을 불에 직접 구워서 조리하거나 닭을 기름에 튀겨서 조리하거나 또는 닭을 절단하여 양념에 무치거나 닭고기 전체를 통째로 뜨거운 물에 삶아서 조리하였다.

그러나 상기와 같은 방법으로 조리된 종래의 치킨요리는 육질이 부드럽지 못하고 영양가가 높지 못한 문제점이 있었으며, 또한 닭고기 특유의 비릿한 맛이 나타나게 되는 문제점이 있었다.

따라서 기존의 치킨에 식상한 현대인들은 특이한 맛을 가지는 새로운 치킨을 요구하고 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명의 목적은 상기에서와 같은 종래의 결점을 해소하기 위해 발명한 것으로, 육질이 부드럽고 영양가가 높으며, 또한 비릿한 맛이 없는 순살치킨 및 그 조리방법을 제공하는 데 있다.

상기 목적을 달성하기 위해 본 발명은 닭고기를 발라내어 야채즙에 숙성시킨후 먹기 좋은 크기로 절단하여 과일 또는 야채와 소맥분등 다른 재료들과 혼합된 파우더에 알맞게 개어 골고루 섞은 상태에서 기름에 튀긴 것이다.

발명의 구성 및 작용

이하 본 발명의 순살치킨 및 그 조리방법을 실시예들을 통하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

(제1실시예) : 과일 순살치킨

닭다리살 70%, 파인애플 1.07%, 사과 0.57%, 체리 0.3%, 백도 0.16%, 소맥분 21%, 전분 1.2%, 정제염 1.97%, 마늘가루 1.5%, 고춧가루 0.7%, 흑후추 1.1%, 글루타민산나트륨 0.03%, MSG 0.4%의 비율로 혼합한다.

(제2실시예) : 과일 순살치킨 조리방법

닭다리에서 순 살코기만을 발라내어 야채즙에 10 ~ 24시간 숙성시키고, 숙성된 닭고기의 크기를 지름 3 ~ 5cm, 무게 100 ~ 200g 정도로 잘라 파인애플,사과,체리,백도의 과일과 소맥분,전분,정제염,마늘가루,고춧가루,흑후추,글루타민산나트륨,MSG의 재료들과 혼합된 파우더를 물 220g에 개어 골고루 섞은 후, 바로 온도 180°C의 기름에 6분간 튀겨서 조리한다.

상기 제1실시예와 제2실시예를 통해 조리된 과일 순살치킨은 크기가 지름 약 4 ~ 7cm로 순살의 표면을 파우더와 과일이 고루고루 덮고 있으며 과일의 색상이 살아있어 먹음직스러운 모양을 가진다.

(제3실시예) : 야채 순살치킨

닭다리살 70%, 완두콩 0.5%, 당근 0.5%, 옥수수 0.5%, 라바빈 0.1%, 까투리콩 0.5%, 소맥분 21%, 전분 1.2%, 정제염 1.97%, 마늘가루 1.5%, 고춧가루 0.7%, 흑후추 1.1%, 글루타민산나트륨 0.03%, MSG 0.4%의 비율로 혼합한다.

(제4실시예) : 야채 순살치킨 조리방법

닭다리에서 순 살코기만을 발라내어 야채즙에 10 ~ 24시간 숙성시키고, 숙성된 닭고기의 크기를 지름 3 ~ 5cm, 무게 100 ~ 200g 정도로 잘라 완두콩,당근,옥수수,리바빈,까투리콩의 야채와 소맥분,전분,정제염,마늘가루,고춧가루,흑후추,글루타민산나트륨,MSG의 재료들과 혼합된 파우더를 물 220g에 개어 골고루 섞은 후, 바로 온도 180°C의 기름에 6분간 튀겨서 조리한다.

상기 제3실시예와 제4실시예를 통해 조리된 야채 순살치킨은 크기가 지름 약 4 ~ 7cm로 순살의 표면을 파우더와 야채가 고루고루 덮고 있는 울퉁불퉁한 먹음직스러운 모양을 가진다.

발명의 효과

이상에서 살펴본 바와 같이 본 발명에 의해 조리되는 과일 및 야채 순살치킨은 그 육질이 부드럽고 영양가가 높으며, 또한 비릿한 맛이 없어 종래 치킨에 식상한 현대인들에게 특이한 맛을 충족시킬 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

닭다리살 70%, 파인애플 1.07%, 사과 0.5%, 체리 0.3%, 백도 0.16%, 소맥분 21%, 전분 1.2%, 정제염 1.97%, 마늘가루 1.5%, 고춧가루 0.7%, 흑후추 1.1%, 글루타민산나트륨 0.03%, MSG 0.4%의 비율로 혼합된 것을 특징으로 하는 과일 순살치킨.

청구항 2.

닭다리에서 순 살코기만을 발라내어 야채즙에 10 ~ 24시간 숙성시키고, 숙성된 닭고기의 크기를 지름 3 ~ 5cm, 무게 100 ~ 200g 정도로 잘라 파인애플,사과,체리,백도의 과일과 소맥분,전분,정제염,마늘가루,고춧가루,흑후추,글루타민산나트륨,MSG의 재료들과 혼합된 파우더를 물 220g에 개어 골고루 섞은 후, 바로 온도 180°C의 기름에 6분간 튀겨서 조리되는 것을 특징으로 하는 과일 순살치킨 조리방법.

청구항 3.

닭다리살 70%, 완두콩 0.5%, 당근 0.5%, 옥수수 0.5%, 리바빈 0.1%, 까투리콩 0.5%, 소맥분 21%, 전분 1.2%, 정제염 1.97%, 마늘가루 1.5%, 고춧가루 0.7%, 흑후추 1.1%, 글루타민산나트륨 0.03%, MSG 0.4%의 비율로 혼합된 것을 특징으로 하는 야채 순살치킨.

청구항 4.

닭다리에서 순 살코기만을 발라내어 야채즙에 10 ~ 24시간 숙성시키고, 숙성된 닭고기의 크기를 지름 3 ~ 5cm, 무게 100 ~ 200g 정도로 잘라 완두콩,당근,옥수수,라비반,까투리콩의 야채와 소맥분,전분,정제염,마늘가루,고춧가루,흑후추,글루타민산나트륨,MSG의 재료들과 혼합된 파우더를 물 220g에 개어 골고루 섞은 후, 바로 온도 180°C의 기름에 6분간 튀겨서 조리되는 것을 특징으로 하는 과일 순살치킨 조리방법.