



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 등록특허공보(B1)**

(45) 공고일자 2017년06월19일  
(11) 등록번호 10-1748530  
(24) 등록일자 2017년06월12일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 13/50 (2016.01) A23L 13/70 (2016.01)  
A23L 23/00 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A23L 13/50 (2016.08)  
A23L 13/70 (2016.08)  
(21) 출원번호 10-2016-0093059  
(22) 출원일자 2016년07월22일  
심사청구일자 2016년07월22일  
(56) 선행기술조사문헌  
KR100503630 B1  
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자  
조갑연  
대구광역시 달성군 가창면 우록길 24  
(72) 발명자  
조갑연  
대구광역시 달성군 가창면 우록길 24  
(74) 대리인  
유호일

전체 청구항 수 : 총 6 항

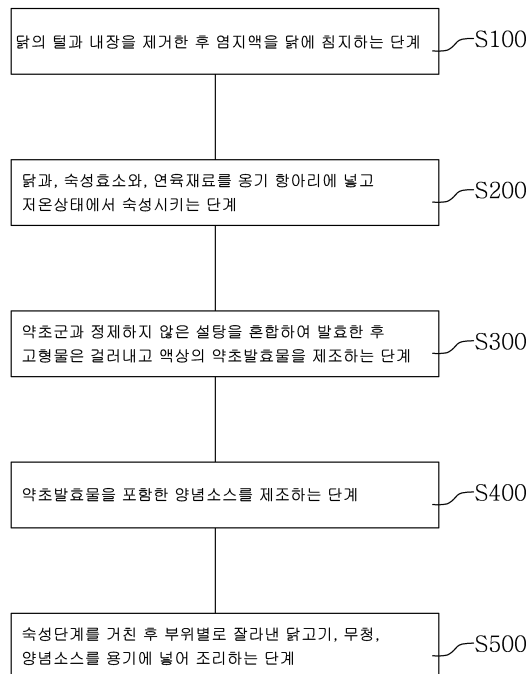
심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **찜닭 조리방법**

**(57) 요약**

본 발명은 닭의 털과 내장을 제거한 후 물 3000 중량부를 기준으로 천일염 100 ~ 150 중량부, 설탕 100 ~ 120 중량부, 청주 50 ~ 100 중량부, 키토산 분말 1 ~ 3 중량부, 마늘분말 0.5 ~ 1 중량부, 생강분말 0.5 ~ 1 중량부, 계피분말 0.5 ~ 1 중량부가 혼합되어 이루어지는 염지액을 털과 내장을 제거한 닭에 침지하는 침지단계; 상기 침 (뒷면에 계속)

**대표도** - 도1



지단계가 완료된 닭과, 숙성효소와, 페이스트 형태로 분쇄된 오이, 파인애플로 이루어지는 연육재료를 용기 항아리에 넣고, 0 ~ 2℃의 저온상태에서 48 ~ 60 시간 숙성시키는 숙성단계; 월계수잎 10 ~ 20g, 구지뽕 10 ~ 20g, 천궁 10 ~ 20g, 맥문동 10 ~ 20g, 구기자 10 ~ 20g, 솔솔 10 ~ 20g, 육종용 10 ~ 20g, 녹각 10 ~ 20g, 백단향 10 ~ 20g, 당귀 10 ~ 20g, 가시오가피 10 ~ 20g, 등굴레 10 ~ 20g, 표고버섯 10 ~ 20g, 도라지 10 ~ 20g, 쑥 10 ~ 20g, 다래 10 ~ 20g, 씬바퀴 10 ~ 20g, 영경귀 10 ~ 20g, 취나물 10 ~ 20g, 인동초 10 ~ 20g로 이루어지는 약초군과 정제하지 않은 설탕을 2 : 0.8 ~ 1.2의 중량비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 20 ~ 50일간 발효한 후 고형물은 걸러내고 액상의 약초발효물을 제조하는 약초발효단계; 상기 약초발효단계에서 발효된 약초발효물 130 ~ 200중량부, 간장 80 ~ 100중량부, 양파즙 50 ~ 80중량부, 새우분말 5 ~ 10중량부를 2 ~ 4일간 숙성하여 양념재를 제조하고, 상기 양념재에 100중량부를 기준으로 정제수 10 ~ 30중량부, 고추가루 30 ~ 60중량부, 된장 5 ~ 10중량부, 물엿 5 ~ 10중량부, 생강 2 ~ 3중량부, 마늘 2 ~ 3중량부, 후추 1 ~ 2중량부가 혼합되는 양념소스가 제조되는 양념소스준비단계; 상기 숙성단계를 거친 후 부위별로 잘라낸 닭고기 60 ~ 70중량%, 무침 15 ~ 20중량%, 양념소스 10 ~ 20중량%, 찹쌀가루 0.5 ~ 1중량%를 용기에 넣어 조리하는 조리단계;로 이루어짐을 특징으로 하는 찜닭 조리방법을 제공한다.

(52) CPC특허분류

**A23L 23/00** (2016.08)  
*A23V 2002/00* (2013.01)  
*A23V 2250/21* (2013.01)  
*A23V 2300/50* (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

KR1020150087673 A  
 KR1020030073019 A  
 KR1020130001557 A  
 KR101209173 B1  
 KR1020020042793 A  
 KR100412282 B1  
 KR1020160067347 A  
 KR1020070084792 A

**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

닭의 털과 내장을 제거한 후 물 3000 중량부를 기준으로 천일염 100 ~ 150 중량부, 설탕 100 ~ 120중량부, 청주 50 ~ 100중량부, 키토산 분말 1 ~ 3 중량부, 마늘분말 0.5 ~ 1 중량부, 생강분말 0.5 ~ 1 중량부, 계피분말 0.5 ~ 1중량부가 혼합되어 이루어지는 염지액을 털과 내장을 제거한 닭에 침지하는 침지단계(S100);

상기 침지단계(S100)가 완료된 닭과, 숙성효소와, 페이스트 형태로 분쇄된 오이, 파인애플로 이루어지는 연육재료를 용기 항아리에 넣고, 0 ~ 2℃의 저온상태에서 48 ~ 60 시간 숙성시키는 숙성단계(S200);

월계수잎 10 ~ 20 g, 구지뽕 10 ~ 20 g, 천궁 10 ~ 20 g, 맥문동 10 ~ 20 g, 구기자 10 ~ 20 g, 솔솔 10 ~ 20 g, 육종용 10 ~ 20 g, 녹각 10 ~ 20 g, 백단향 10 ~ 20 g, 당귀 10 ~ 20 g, 가시오가피 10 ~ 20 g, 둥굴레 10 ~ 20 g, 표고버섯 10 ~ 20 g, 도라지 10 ~ 20 g, 쑥 10 ~ 20 g, 다래 10 ~ 20 g, 씬바퀴 10 ~ 20 g, 영경귀 10 ~ 20 g, 취나물 10 ~ 20 g, 인동초 10 ~ 20 g로 이루어지는 약초군과 정제하지 않은 설탕을 2 : 0.8 ~ 1.2의 중량비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 20 ~ 50일간 발효한 후 고형물은 걸러내고 액상의 약초발효물을 제조하는 약초발효단계(S300);

상기 약초발효단계(S300)에서 발효된 약초발효물 130 ~ 200중량부, 간장 80 ~ 100중량부, 양파즙 50 ~ 80중량부, 새우분말 5 ~ 10중량부를 2 ~ 4일간 숙성하여 양념재를 제조하고, 상기 양념재에 100중량부를 기준으로 정제수 10 ~ 30중량부, 고추가루 30 ~ 60중량부, 된장 5 ~ 10중량부, 물엿 5 ~ 10중량부, 생강 2 ~ 3중량부, 마늘 2 ~ 3중량부, 후추 1 ~ 2중량부가 혼합되는 양념소스가 제조되는 양념소스준비단계(S400);

상기 숙성단계(S200)를 거친 후 부위별로 잘라낸 닭고기 60 ~ 70중량%, 무청 15 ~ 20중량%, 양념소스 10 ~ 20중량%, 찹쌀가루 0.5 ~ 1중량%를 용기에 넣어 조리하는 조리단계(S500);로 이루어짐을 특징으로 하는 찜닭 조리방법.

**청구항 2**

제1항에 있어서,

상기 조리단계(S500)에 사용되는 무청은 끓는 물에 넣어 삶은 후, 무청의 수분함량이 5 ~ 8%로 유지되도록 건조된 것을 사용함을 특징으로 하는 찜닭 조리방법.

**청구항 3**

제1항에 있어서,

상기 침지단계(S100)는 닭 표면에 침지공을 형성한 후, 염지액이 담긴 용기에 담가서 20 ~ 25℃의 온도에서 1 ~ 5시간을 침지시키는 것을 특징으로 하는 찜닭의 조리방법.

**청구항 4**

제1항에 있어서,

상기 숙성단계(S200)는 닭 100중량부를 기준으로 숙성효소 100 ~ 150중량부와, 연육재료 50 ~ 80중량부로 이루어지며,

상기 숙성효소는 사과 20 ~ 30중량부, 배 20 ~ 30중량부, 청국장 분말 5 ~ 20중량부, 상황버섯 분말 5 ~ 20중량부, 톳 분말 5 ~ 10중량부, 꿀 10 ~ 50중량부를 혼합하여 5 ~ 18℃로 유지되는 발효용기에서 2 ~ 3일 동안 발효하여 이루어짐을 특징으로 하는 찜닭의 조리방법.

**청구항 5**

제4항에 있어서,

상기 양념소스준비단계(S400)의 양념소스에 사용되는 정제수에 함초와 물을 1: 10 ~ 12의 중량비율로 중탕에 투

입하여 30 ~ 40분간 조리한 함초액을 추출하고, 추출된 함초액을 100중량부에 대하여 20 ~ 30중량부로 농축된 함초농축액을 혼합하고,

상기 함초농축액과 정제수의 혼합중량비율은 1 : 2 ~ 5임을 특징으로 하는 찜닭의 조리방법.

**청구항 6**

제5항의 조리단계(S500)에서 완성된 닭고기, 무청, 양념소스를 포장재에 진공포장됨을 특징으로 하는 찜닭의 조리방법.

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 찜닭 조리방법에 관한 것으로, 특히 찜닭의 주원료가 되는 닭고기에 염지액의 침지시키고, 숙성하여 닭고기 자체로 식미를 향상시키면서도 인체에 유익하면서도 특유의 향이 있는 약초균을 발효하여 이루어지는 약초발효물을 양념소스에 포함하는 찜닭 조리방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002] 닭고기의 성분은 쇠고기보다 단백질이 많아 100 g 중 20.7 g이고, 지방질은 4.8 g이며, 126 kcal의 열량을 내는데, 비타민 B2가 특히 많다.

[0003] 또한 닭고기는 칼슘 4 mg, 인 302 mg, 비타민 A 40 I.U., 비타민 B1 0.09 mg, 비타민 B2 0.15 mg 등을 함유하며, 닭고기가 맛있는 것은 글루탐산(酸)이 있기 때문이며, 여기에 여러 가지 아미노산과 핵산맛 성분이 들어 있어 강하면서도 산뜻한 맛을 내어 닭고기는 수육에 비해 연하고 맛과 풍미가 담백하며 조리하기 쉽고 영양가도 높아 전 세계적으로 폭넓게 요리에 사용되는 육류 중 하나이다.

[0004] 이러한 닭고기를 이용한 음식으로는 보통 튀김옷을 입혀 기름에 튀기는 후라이드와 기름에 튀겨진 후라이드에 각종 양념을 입혀 취식하거나 삶은 닭고기에 온갖 채소와 양념을 섞어 졸인 찜닭이 있다.

[0005] 상기 찜닭은 닭고기를 주재료로 사용함에 따라 기름에 튀기지 않는 음식이라 해도 닭고기를 이용한 음식이므로 고지방과 고단백질로 이루어져 있어 지방이 높아 고칼로리 음식으로 취급되어지고 있다.

[0006] 최근에는 현대인들의 식성이 서구화됨으로서 건강에 좋은 웰빙음식을 선호함에 따라 고칼로리 음식이라는 이유로 건강을 해치는 식품이라는 선입견이 고착되는 경향이 있어 왔으며, 또한 영양학적으로도 단백질과 지방에 대한 영양소가 지나치게 높아 편식할 경우 영양학적 불균형을 초래할 우려가 높았다.

[0007] 따라서 영양학적으로 균형을 이루면서도 건강에 도움이 되는 찜닭의 조리기술에 대한 개발이 절실히 요구되고 있는 실정이다.

**선행기술문헌**

[0008] (특허문헌 1) 대한민국 등록특허 제10-0503630호 (2005.07.15)

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0009] 본 발명은 상기와 같은 종래 기술의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 찜닭의 주원료가 되는 닭고기에 염지액의 침지시키고, 숙성하여 닭고기 자체로 식미를 향상시키면서도 인체에 유익하면서도 특유의 향이 있는 약초균을 발효하여 이루어지는 약초발효물을 양념소스에 포함하여 식자의 건강을 유지 또는 증대할 수 있으면서도 맛을 향상시킬 수 있는 찜닭 조리방법을 제공하는 데 그 목적이 있다.

**과제의 해결 수단**

[0010] 상기와 같은 목적을 달성하기 위하여, 본 발명은 닭의 털과 내장을 제거한 후 물 3000 중량부를 기준으로 천일염 100 ~ 150 중량부, 설탕 100 ~ 120중량부, 청주 50 ~ 100중량부, 키토산 분말 1 ~ 3 중량부, 마늘분말 0.5 ~ 1 중량부, 생강분말 0.5 ~ 1 중량부, 계피분말 0.5 ~ 1중량부가 혼합되어 이루어지는 염지액을 털과 내장을 제거한 닭에 침지하는 침지단계; 상기 침지단계가 완료된 닭과, 숙성효소와, 페이스트 형태로 분쇄된 오이, 파

인애플로 이루어지는 연육재료를 용기 항아리에 넣고, 0 ~ 2℃의 저온상태에서 48 ~ 60 시간 숙성시키는 숙성단계; 월계수잎 10 ~ 20 g, 구지뽕 10 ~ 20 g, 천궁 10 ~ 20 g, 맥문동 10 ~ 20 g, 구기자 10 ~ 20 g, 솔솔 10 ~ 20 g, 육종용 10 ~ 20 g, 녹각 10 ~ 20 g, 백단향 10 ~ 20 g, 당귀 10 ~ 20 g, 가시오가피 10 ~ 20 g, 둥굴레 10 ~ 20 g, 표고버섯 10 ~ 20 g, 도라지 10 ~ 20 g, 쑥 10 ~ 20 g, 다래 10 ~ 20 g, 썬바퀴 10 ~ 20 g, 영경귀 10 ~ 20 g, 취나물 10 ~ 20 g, 인동초 10 ~ 20 g로 이루어지는 약초군과 정제하지 않은 설탕을 2 : 0.8 ~ 1.2의 중량비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 20 ~ 50일간 발효한 후 고형물은 걸러내고 액상의 약초발효물을 제조하는 약초발효단계; 상기 약초발효단계에서 발효된 약초발효물 130 ~ 200중량부, 간장 80 ~ 100중량부, 양파즙 50 ~ 80중량부, 새우분말 5 ~ 10중량부를 2 ~ 4일간 숙성하여 양념재를 제조하고, 상기 양념재에 100중량부를 기준으로 정제수 10 ~ 30중량부, 고추가루 30 ~ 60중량부, 된장 5 ~ 10중량부, 물엿 5 ~ 10중량부, 생강 2 ~ 3중량부, 마늘 2 ~ 3중량부, 후추 1 ~ 2중량부가 혼합되는 양념소스가 제조되는 양념소스준비단계; 상기 숙성단계를 거친 후 부위별로 잘라낸 닭고기 60 ~ 70중량%, 무청 15 ~ 20중량%, 양념소스 10 ~ 20중량%, 찹쌀가루 0.5 ~ 1중량%를 용기에 넣어 조리하는 조리단계;로 이루어짐을 특징으로 하는 찜닭 조리방법을 제공한다.

### 발명의 효과

[0011] 전술한 바와 같이 본 발명에 따르면, 찜닭의 주원료가 되는 닭고기에 염지액의 침지시키고, 숙성하여 닭고기 자체로 식미를 향상시키면서도 인체에 유익하면서도 특유의 향이 있는 약초군을 발효하여 이루어지는 약초발효물이 양념소스에 포함되기 때문에, 식자의 건강을 유지 또는 증대할 수 있으면서도 찜닭의 맛을 향상시킬 수 있는 효과가 있다.

### 도면의 간단한 설명

[0012] 도 1은 본 발명에 따른 찜닭 조리방법을 나타내는 순서도.

### 발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부한 도면에 의거하여 더욱 상세하게 설명한다.

[0014] 도 1은 본 발명에 따른 찜닭 조리방법을 나타내는 순서도로서, 여기서 본 발명에 따른 찜닭 조리방법은 도 1에 도시된 바와 같이 침지단계(S100), 숙성단계(S200), 약초발효단계(S300), 양념소스준비단계(S400), 조리단계(S500)가 순차적으로 수행되어 이루어진다.

[0015] 침지단계(S100)는 찜닭의 주원료인 닭에 양념을 침지하여 닭의 풍미를 향상시키기 위한 단계로써, 닭의 털과 내장을 제거한 후 물 3000 중량부를 기준으로 천일염 100 ~ 150 중량부, 설탕 100 ~ 120중량부, 청주 50 ~ 100중량부, 키토산 분말 1 ~ 3 중량부, 마늘분말 0.5 ~ 1 중량부, 생강분말 0.5 ~ 1 중량부, 계피분말 0.5 ~ 1중량부가 혼합되어 이루어지는 염지액을 털과 내장을 제거한 닭에 침지하는 단계이다.

[0016] 상기 염지액 중 천일염과 설탕은 닭고기에 조미기능을 부여하기 위한 것으로, 닭고기 자체에 맛을 한층 높여주게 된다.

[0017] 또한 염지액에 포함되는 청주는 숙성과정에서 닭고기의 지방 및 단백질을 분해하여 닭고기의 육질을 연하게 하면서도 락트산이 많이 생성되어 향과 맛이 더욱 좋게 하는 것이다.

[0018] 키토산 분말은 갑각류에 함유되어 있는 키틴을 인체에 흡수가 쉽도록 가공한 물질로서, 약용에 가까운 기능을 하기 때문에 기능성 식품으로 많이 이용되고 있다.

[0019] 이러한 키토산의 효능은, 노폐해진 세포를 활성화하여 노화를 억제하고 면역력을 강화해주며 질병을 예방해준다. 또한 생체의 자연적인 치유 능력을 활성화하는 기능과 함께 생체 리듬을 조절해주며, 체내에 과잉된 유해 콜레스테롤을 흡착, 배설하는 역할 즉, 탈 콜레스테롤 작용을 한다.

[0020] 또한 암 세포의 증식을 억제하는 항암 작용을 하며, 혈압 상승의 원인이 되는 염화물 이온을 흡착, 장에서의 흡수를 억제한 뒤 체외로 배출시킴으로써 혈압 상승 억제 작용 및 장내의 유해 세균을 증식시키고 세포를 활성화시키는 효능을 가진다.

[0021] 그리고 염지액에 마늘분말, 생강분말, 계피분말이 첨가되어 닭고기 특유의 잡내를 없애는 역할을 한다.

[0022] 한편, 침지단계(S100)는 닭 표면에 침지공을 형성한 후, 염지액이 담긴 용기에 담가서 20 ~ 25℃의 온도에서 1

~ 5시간을 침지시키는 것을 포함한다.

- [0023] 이는 염지액이 충분히 생닭 내부에 침지되어 닭고기의 전체적인 맛을 높여주면서 닭 특유의 냄새를 1차적으로 잡아주고, 또한 염지액을 1 ~ 5시간 동안 침지시킴으로써 닭고기의 육질은 향상되는 것이다.
- [0024] 또한 침지단계(S100)에서 형성된 침지공에 의해 후술되는 숙성단계(S200)와 조리단계(S500)에서 숙성효소의 침투와 더불어 양념소스와 함께 조리될 때 닭고기에 양념소스가 보다 용이하게 침투되어 염지액과 더불어 닭에 침투된 숙성효소 및 양념소스로 하여금 찜닭의 풍미 및 맛을 더욱 개선시키는 효과를 가지게 되는 것이다.
- [0025] 숙성단계(S200)는 상기 침지단계(S100)와 더불어 닭고기 자체의 맛과 영양을 향상시키면서도 닭고기의 연육을 위한 단계로써, 상기 침지단계(S100)가 완료된 닭과, 숙성효소와, 페이스트 형태로 분쇄된 오이, 파인애플로 이루어지는 연육재료를 용기 항아리에 넣고, 0 ~ 2℃의 저온상태에서 48 ~ 60시간 숙성시키는 단계이다.
- [0026] 여기서 연육재료의 오이는 수분이 많은 채소로써, 많은 수분이 닭고기에 스며들어 닭고기의 육질을 연하게 하는 연육작용을 극대화하고, 숙성재료를 희석시켜주는 역할도 한다.
- [0027] 또한 파인애플에는 단백질을 분해하는데 탁월한 효능을 가진 브로멜린이 다량 함유되어 닭고기의 연육작용을 더욱 활발하게 한다.
- [0028] 상기 연육재료로 하여금 기존의 인공 연육제의 사용을 배제하여 닭고기의 연한 식감을 즐길 수 있도록 하는 효과가 있다.
- [0029] 여기서 상기 숙성단계(S200)를 더욱 상세하게 설명하면, 닭 100중량부를 기준으로 숙성효소 100 ~ 150중량부와, 연육재료 50 ~ 80중량부로 이루어진다.
- [0030] 또한 상기 숙성효소는 사과 20 ~ 30중량부, 배 20 ~ 30중량부, 청국장 분말 5 ~ 20중량부, 상황버섯 분말 5 ~ 20중량부, 톳 분말 5 ~ 10중량부, 꿀 10 ~ 50중량부를 혼합하여 5 ~ 18℃로 유지되는 발효용기에서 2 ~ 3일 동안 발효하여 이루어지게 되는 것이다.
- [0031] 즉, 숙성효소의 사과와 배는 효소로써의 기능을 발휘하는 것이고, 청국장 분말에는 생리활성물질인 비타민E가 다량으로 함유되어 지방의 산화를 방지하는 항산화 작용을 한다. 또한 청국장 분말에는 콩에서 유래한 플라보노이드류도 많이 있어서 이들이 닭고기의 나쁜지방이 체내에서 산화되는 것을 막아 준다.
- [0032] 또한 청국장에는 뇌졸중의 원인이 되는 혈전을 녹여주는 효소인 레시틴이 많이 함유되어 있어 레시틴으로 하여금 닭고기에서 섭취되는 콜레스테롤이 혈관 등에 부착되는 것을 씻어내는 작용을 하여 혈액순환이 부드럽게 하고 닭고기에서 섭취되는 콜레스테롤이 나쁘게 작용하는 것을 막아주어 청국장 분말이 숙성효소에 포함되어 성인병을 최소화하도록 하는 것이다.
- [0033] 또한 상황버섯 분말은 항암효과와 면역력을 높이면서도 혈당을 낮춰주어 성인병을 예방하는 효능이 있으며, 이러한 효능을 가진 상황버섯을 숙성과정에서 발효되어 찜닭의 영양을 더욱 향상시키는 역할을 한다.
- [0034] 톳 분말은 톳에는 오이의 약 25배에 해당하는 식이섬유가 함유되어 있어 장의 연동운동을 촉진하여 소화가 잘 되게 하여 찜닭의 원활한 소화를 도모하기 위해 사용된다.
- [0035] 약초발효단계(S300)는 양념소스의 원료가 되는 약초발효물을 제조하는 단계로써, 월계수잎 10 ~ 20g, 구지뽕 10 ~ 20g, 천궁 10 ~ 20g, 백문동 10 ~ 20g, 구기자 10 ~ 20g, 솔솔 10 ~ 20g, 육종용 10 ~ 20g, 녹각 10 ~ 20g, 백단향 10 ~ 20g, 당귀 10 ~ 20g, 가시오가피 10 ~ 20g, 둥굴레 10 ~ 20g, 표고버섯 10 ~ 20g, 도라지 10 ~ 20g, 쑥 10 ~ 20g, 다래 10 ~ 20g, 썬바퀴 10 ~ 20g, 영경귀 10 ~ 20g, 취나물 10 ~ 20g, 인동초 10 ~ 20g로 이루어지는 약초군과 정제하지 않은 설탕을 2 : 0.8 ~ 1.2의 중량비율로 혼합하여 이루어진 혼합물을 밀폐된 용기에 20 ~ 50일간 발효한 후 고형물은 걸러내고 액상의 약초발효물을 제조한다.
- [0036] 즉, 인체에 유익하면서도 특유의 향이 있는 약초군을 발효하여 닭의 살균 및 방부 기능과 더불어 정제되지 않은 설탕과 함께 깊은 풍미를 제공함으로써 닭고기 특유의 비린내를 잡아줌과 동시에 깊은 풍미를 제공하여 찜닭의 맛을 한층 살려주는 기능을 하게 된다.
- [0037] 또한 약초발효물의 발효기간을 20 ~ 50일간 이루어지는 것은 약초의 약용 성분에 대한 추출효과를 극대화하기 위한 기간이며, 또한 비교적 장시간 동안 발효가 이루어짐으로서 약초발효물에 포함된 약초성분이 인체에 빨리 흡수되어 빠르고 효율적인 약용효과를 볼 수 있도록 하기 위함이다.
- [0038] 양념소스준비단계(S400)는 찜닭의 식미를 돋울 수 있도록 양념소스를 제조하는 단계로써, 상기 약초발효단계

(S300)에서 발효된 약초발효물 130 ~ 200중량부, 간장 80 ~ 100중량부, 양파즙 50 ~ 80중량부, 새우분말 5 ~ 10중량부를 2 ~ 4일간 숙성하여 양념재를 제조하고, 상기 양념재에 100중량부를 기준으로 정제수 10 ~ 30중량부, 고추가루 30 ~ 60중량부, 된장 5 ~ 10중량부, 물엿 5 ~ 10중량부, 생강 2 ~ 3중량부, 마늘 2 ~ 3중량부, 후추 1 ~ 2중량부가 혼합되어 양념소스가 제조되는 단계이다.

[0039] 조리단계(S500)는 숙성단계(S200)를 거친 후 부위별로 잘라낸 닭고기 60 ~ 70중량%, 무청 15 ~ 20중량%, 양념소스 10 ~ 20중량%, 찹쌀가루 0.5 ~ 1중량%를 용기에 넣어 15 ~ 30분간 조리하는 단계이다.

[0040] 조리단계(S500)에서 무청은 끓는 물에 넣어 삶은 후 1cm ~ 5cm의 길이로 절단한 것을 사용하며, 무청은 무의 잎과 줄기로서 칼슘, 철분, 비타민 A와 C, 식이섬유를 풍부하게 함유하고 있고, 최근의 연구에 따르면 비만, 변비의 치료에 유용하고 위장에도 좋은 효험이 있으며, 맛도 찹쌀과 잘 어우러져 영양학적으로 우수하여 인체에 유익한 무청의 섭취를 도모할 수 있도록 한다.

[0041] 또한 상기 조리단계(S500)에 사용되는 무청은 끓는 물에 넣어 삶은 후, 무청의 수분함량이 5 ~ 8%로 유지되도록 건조된 것을 사용한다.

[0042] 이는 무청의 수분함량이 5% ~ 8%의 범위로 한정됨으로서 무청 고유의 맛이나 색깔이 그대로 유지되면서 무청의 부서짐이나 손상이 방지할 수 있게 되어 양질의 무청을 제공할 수 있도록 하기 위함이다.

[0043] 한편, 상기 양념소스준비단계(S400)의 양념소스에 사용되는 정제수에 함초와 물을 1: 10 ~ 12의 중량비율로 증탕에 투입하여 30 ~ 40분간 조리한 함초액을 추출하고, 추출된 함초액을 100중량부에 대하여 20 ~ 30중량부로 농축된 함초농축액을 혼합한다.

[0044] 상기 함초에는 환원당, 우론산, 아미노산이 다량 함유되어 있어 천연 감미료의 역할을 하기 때문에, 이에 소금 대신 투여함으로써 소금의 간을 대신할 수 있음은 물론 감칠맛을 돋구어 찹쌀의 맛을 더욱 좋게 하는 것이다.

[0045] 그리고 상기 함초농축액과 정제수의 혼합중량비율은 1 : 2 ~ 5로 이루어지는 것이 바람직하다.

[0046] 또한 조리단계(S500)에서 완성된 닭고기, 무청, 양념소스를 포장재에 진공포장시켜 본 발명의 찹쌀을 제품화하여 판매할 수도 있도록 한다.

### 부호의 설명

- |        |               |                 |
|--------|---------------|-----------------|
| [0047] | S100 : 침지단계   | S200 : 숙성단계     |
|        | S300 : 약초발효단계 | S400 : 양념소스준비단계 |
|        | S500 : 조리단계   |                 |

도면

도면1

