



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2012년05월24일
 (11) 등록번호 10-1147953
 (24) 등록일자 2012년05월15일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 1/39 (2006.01) A23L 1/325 (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2010-0002091
 (22) 출원일자 2010년01월11일
 심사청구일자 2010년01월11일
 (65) 공개번호 10-2011-0082212
 (43) 공개일자 2011년07월19일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR1020010025261 A*
 KR1020040009822 A*
 KR1020100095296 A
 KR1020020076077 A
 *는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
 임은영
 경상북도 영덕군 창수면 백청리 394번지
 (72) 발명자
 임은영
 경상북도 영덕군 창수면 백청리 394번지
 (74) 대리인
 유미특허법인

전체 청구항 수 : 총 1 항

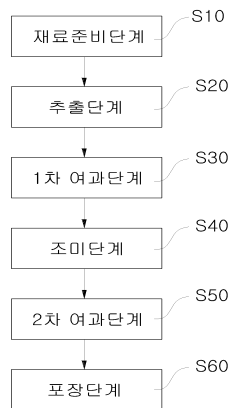
심사관 : 김민정

(54) 발명의 명칭 **대게를 이용한 냉면 육수 제조방법**

(57) 요약

영양이 풍부하고 개운하고 깔끔한 맛을 내도록, 대게, 무, 된장을 준비하는 재료준비단계와, 물 10ℓ에 대게 1.5~2kg, 무 0.5~0.7kg을 넣고 수량이 15~30% 감소할 때까지 약한 불로 끓여 육수추출물을 제조하는 추출단계와, 육수추출물로부터 건더기를 제거하는 1차 여과단계와, 여과된 육수추출물에 된장 200~300g을 첨가하여 혼합하고 1~10분 동안 다시 끓이고 식혀 혼합추출물을 제조하는 조미단계와, 혼합추출물로부터 건더기를 다시 제거하는 2차 여과단계를 포함하여 이루어지는 대게를 이용한 냉면 육수 제조방법을 제공한다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

대게, 무, 된장을 준비하는 재료준비단계와,

물 10ℓ에 대게 1.5~2kg, 무 0.5~0.7kg을 넣고 수량이 15~30% 감소할 때까지 약한 불로 끓여 육수추출물을 제조하는 추출단계와,

상기 육수추출물로부터 건더기를 제거하는 1차 여과단계와,

상기 여과된 육수추출물에 된장 200~300g을 첨가하여 혼합하고 1~10분 동안 다시 끓이고 식혀 혼합추출물을 제조하는 조미단계와,

상기 혼합추출물로부터 건더기를 다시 제거하는 2차 여과단계와,

상기 건더기를 제거한 혼합추출물을 일정량씩 밀봉 포장하는 포장단계를 포함하고,

상기 무는 2~10cm 크기로 잘라서 사용하고,

상기 된장은 메주가루 55~60중량%, 식염사과즙 40~45중량%를 혼합하여 배합한 후 발효 숙성시킨 것을 사용하고,

상기 식염사과즙은 사과즙 70~90중량%과 식염 10~30중량%를 포함하고,

상기 사과즙은 물 500~700cc에 씨방을 빼지 않은 상태로 잘게 썰은 사과 20kg을 넣어 20~50분 끓이고 식힌 후 다시 10~30분 끓이고 식힌 다음 건더기를 제거하여 이루어지는 대게를 이용한 냉면 육수 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 대게를 이용한 냉면 육수 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 대게를 무와 함께 끓인 물에 된장을 풀어 다시 끓여 제조되므로 맛과 영양이 풍부하고 미각을 돋구어 주는 것이 가능한 대게를 이용한 냉면 육수 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 냉면은 옛 우리의 선조 때부터 즐겨먹던 전통음식으로서, 차게 식힌 국물에 국수(면)를 말아서 만듦과, 영양냉면, 함흥냉면, 칩냉면, 동치미냉면 등이 유명하다.

[0003] 상기 냉면은 국수도 중요하지만, 육수가 어떠한 맛을 내느냐에 따라 냉면의 맛을 크게 좌우할 수 있다.

[0004] 종래 냉면 육수는 사용하는 재료에 따라 각기 다른 맛을 내며, 동치미국물을 이용하거나 멸치, 새우, 사골 등으로 우려낸 육수 등을 이용하여 제조된다.

[0005] 그런데 종래 옥수의 경우 새로운 맛과 영양에 관심이 많은 소비자에게 식상함을 주기 쉬운 측면이 있으므로, 보다 새로운 맛을 내고 영양이 풍부한 냉면 옥수의 개발이 필요한 실정이다.

[0006] 한편, 본 출원인은 대한민국 영덕군에 살면서 지역특산물인 대게의 맛과 영양이 우수함을 알고 지속적인 관심을 기울이던 중, 상기한 냉면에 이러한 대게의 유익한 맛과 성분을 접목할 필요성이 있음을 인식하게 되었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 대한민국 전통음식인 냉면에 영덕 대게의 우수한 맛과 성분을 접목하여 소비자에게 제공하기 위해 지속적인 노력과 연구를 시도하던 중 개발된 것으로서, 대게와 무를 삶은 물에 사과성분이 함유된 된장을 혼합하는 것에 의하여 맛과 영양이 우수하고 미각을 돋구어주는 것이 가능한 대게를 이용한 냉면 옥수 제조방법을 제공하는 데, 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 본 발명이 제안하는 대게를 이용한 냉면 옥수 제조방법은 대게, 무, 된장을 준비하는 재료준비단계와, 물에 대게와 무를 넣고 약한 불로 끓여 옥수추출물을 제조하는 추출단계와, 상기 옥수추출물로부터 건더기를 제거하는 1차 여과단계와, 상기 여과된 옥수추출물에 된장을 첨가하여 혼합하고 다시 끓이고 식혀 혼합추출물을 제조하는 조미단계와, 상기 혼합추출물로부터 건더기를 다시 제거하는 2차 여과단계를 포함하여 이루어진다.

[0009] 상기 추출단계는 물 10ℓ에 대하여 대게 대략 1.5~2kg, 무 대략 0.5~0.7kg 정도를 넣고 수량이 대략 15~30%정도 감소할 때까지(물이 8.5~7ℓ 일 때까지) 약한 불로 끓인다.

[0010] 상기 조미단계에서는 된장을 대략 200~300g 정도 첨가하여 혼합하고 대략 1~10분 정도 동안 끓인다.

[0011] 상기 된장은 메주가루 55~60중량%에 대하여 식염사과즙 40~45중량%를 혼합하여 배합한 후 발효 숙성시킨 것을 사용하며, 식염사과즙은 사과즙 70~90중량%와 식염 10~30중량%를 포함하여 이루어진다.

[0012] 상기에서 사과즙은 물 500~700cc에 씨방을 빼지 않은 상태로 잘게 썰은 사과 20kg을 넣어 20~50분 정도 끓이고 식힌 후, 다시 10~30분 정도 끓이고 식힌 다음 건더기 및 부유물, 침전물 등의 이물질을 제거하여 이루어진다.

[0013] 그리고 본 발명은 상기 건더기를 제거한 혼합추출물을 일정량씩 밀봉 포장하는 포장단계를 더 포함하여 이루어지는 것도 가능하다.

발명의 효과

[0014] 본 발명에 따른 대게를 이용한 냉면 옥수 제조방법에 의하면, 대게를 무와 함께 끓이고 된장을 혼합하고 다시 끓여 냉면 옥수를 제조하므로 맛과 영양이 풍부하고 개운하고 미각을 돋우면 대게 특유의 맛과 향취를 느끼는 것이 가능하다.

[0015] 그리고 본 발명에 따른 대게를 이용한 냉면 옥수 제조방법에 의하면, 사과즙을 이용한 된장을 사용하므로 구수하고 깔끔한 맛을 내는 것이 가능하다.

도면의 간단한 설명

[0016] 도 1은 본 발명에 따른 대게를 이용한 냉면 옥수 제조방법의 일실시예를 나타내는 블럭도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0017] 다음으로 본 발명에 따른 대게를 이용한 냉면 옥수 제조방법의 바람직한 실시예를 도면을 참조하여 상세히 설명한다.

[0018] 본 발명에 따른 대게를 이용한 냉면 옥수 제조방법의 일실시예는 도 1에 나타낸 바와 같이, 재료준비단계(S10)와, 옥수추출물을 제조하는 추출단계(S20)와, 건더기를 제거하는 1차 여과단계(S30)와, 혼합추출물을 제조하는 조미단계(S40)와, 2차 여과단계(S50)를 포함하여 이루어진다.

[0019] 상기 재료준비단계(S10)에서는 대게, 무, 된장을 준비한다.

- [0020] 상기 대게는 싱싱한 영덕 대게를 준비하여 사용하며, 그 외에 대한민국의 동해나 북한에서 잡히는 대게를 사용하는 것도 가능하고, 러시아, 일본, 알래스카, 그린란드 등에서 잡히는 대게도 사용 가능하다.
- [0021] 상기 무는 싱싱한 것을 여러 토막으로 (약 2~10cm 정도 크기) 잘라서 사용한다.
- [0022] 상기 된장은 메주가루 58중량%, 식염사과즙 42중량%를 혼합하여 배합한 후 발효 숙성시킨 것을 사용한다.
- [0023] 상기에서 메주가루는 55~60중량%, 식염사과즙 40~45중량%의 범위내에서 배합하는 것이 가능하다.
- [0024] 상기 메주가루는 콩을 이용하여 만든 메주를 분쇄하여 사용한다.
- [0025] 상기 식염사과즙은 사과즙 대략 70~90중량% 정도와 식염 대략 10~30중량% 정도를 포함하여 이루어지며, 상기 사과즙은 물 대략 500~700cc 정도에 씨방을 빼지 않은 상태로 잘게 썰은 사과 대략 20kg 정도를 넣어 대략 20~50분 정도 끓이고 식힌 후 다시 10~30분 정도 끓이고 식힌 다음 건더기를 제거한 것을 사용한다.
- [0026] 상기 추출단계(S20)에서는 물 대략 10ℓ에 대게 대략 2kg 정도, 무 0.7kg정도를 넣고 수량이 대략 20% 정도 감소할 때까지 약한 불로 끓여 상기 육수추출물을 제조한다.
- [0027] 상기에서 대게는 대략 1.5~2kg, 무 0.5~0.7kg을 사용하는 것도 가능하며, 수량은 대략 15~30% 정도 감소할 때까지 약한 불로 끓이는 것도 가능하다.
- [0028] 상기 1차 여과단계(S30)는 거름망, 채 등을 이용하여 상기 육수추출물로부터 건더기를 제거한다.
- [0029] 상기 조미단계(S40)에서는 상기 여과된 육수추출물에 상기 된장 대략 300g 정도를 첨가하여 혼합하고 대략 10분 동안 다시 끓이고 식혀 혼합추출물을 제조한다.
- [0030] 상기에서 된장은 200~300g을 첨가하며, 끓이는 시간은 1~10분 정도가 가능하다.
- [0031] 상기 2차 여과단계(S50)에서는 상기 혼합추출물로부터 침전물, 부유물 등의 건더기를 제거한다.
- [0032] 상기와 같이 이루어지는 본 발명에 따른 대게를 이용한 냉면 육수 제조방법에 있어서는 상기 건더기를 제거한 혼합추출물을 일정량씩 밀봉 포장하는 포장단계(S60)를 더 포함하여 이루어지는 것도 가능하다.
- [0033] 상기와 같이 얻어진 본 발명의 일실시예에 따른 대게를 이용한 육수 제조방법에 의해 제조된 냉면 육수로 냉면을 만들어 20~60대의 일반인 50명에게 시식을 행하게 하고 맛에 대한 평가를 조사하였다.
- [0034] 시식을 행한 사람에 대하여 맛에 대한 평가를 조사한 결과, 40명이 육수의 맛이 좋고 된장의 구수한 맛이 나는 것으로 답변하였고, 나머지 10명은 맛에 대한 거부감은 없는 것으로 답변하였다.
- [0035] 그리고 맛이 좋다고 생각하는 사람 중 10명은 맛이 개운하므로 스트레스가 풀리는 것으로 답변하였고, 18명은 대게 특유의 맛과 향이 나며, 12명은 미각을 돋구는 것으로 답변하였다.
- [0036] 상기에서는 본 발명에 따른 대게를 이용한 냉면 육수 제조방법의 바람직한 실시예에 대하여 설명하였지만, 본 발명은 이에 한정되는 것이 아니고 특허청구범위 및 발명의 상세한 설명의 범위내에서 여러가지로 변형하여 실시하는 것이 가능하고, 이 또한 본 발명의 범위내에 속한다.

도면

도면1

