



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2020-0023021
(43) 공개일자 2020년03월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 13/00 (2016.01) A23L 13/20 (2016.01)
A23L 13/30 (2016.01) A23L 13/50 (2016.01)
A23L 23/00 (2016.01) A23L 3/36 (2006.01)
A23L 5/20 (2016.01)

(52) CPC특허분류

A23L 13/00 (2016.08)
A23L 13/03 (2016.08)

(21) 출원번호 10-2018-0099355

(22) 출원일자 2018년08월24일

심사청구일자 2018년08월24일

(71) 출원인

박형용

경기도 수원시 권선구 서둔로200번길 52-10, B동 101호 (서둔동, 중앙하이츠빌라)

(72) 발명자

박형용

경기도 수원시 권선구 서둔로200번길 52-10, B동 101호 (서둔동, 중앙하이츠빌라)

(74) 대리인

특허법인태평양

전체 청구항 수 : 총 15 항

(54) 발명의 명칭 국물 요리를 위한 반조리 식재료 세트 및 이의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 반 조리 식재료 세트 국물 요리에 관한 것으로, 더욱 자세하게는 주문요리의 식재료들을 반 조리 상태로 배달하여 식당과 가정에서 간단하여 손쉽게 요리할 수 있는 포장된 식재료 세트에 관한 것이다. 본 발명에 따른 식품 공장에서 제조하는 (1-1) 초벌 고기의 준비 과정, (1-2a, 1-2b) 혼합 양념의 도포 및 식육 부재의 포장

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



과정, (1-3) 식육 부재의 숙성 과정이 포함된 식육 부재 준비단계; (2a) 제1 채소를 이용한 반조리 채소의 준비 및/또는 (2b) 제2 채소를 이용한 무처리 채소의 준비 과정이 포함된 채소 부재의 준비단계; 및 (3) 단열 용기에 상기 부재들을 배치하는 포장단계;를 포함하는 반조리 식재료 세트의 제조 단계에 관한 것이다. 본 발명의 반 조리 식재료 세트 국물 요리에 의하면, 뼈와 고기의 잡냄새를 제거한 양념육과 구분된 채소 식재료가 분리 포장되어 있고 계량 물 컵이 있어 간이 쉽고 간단히 편하다. 질긴 뼈와 고기가 부드럽고 채소의 식감 및 향이 좋아서 전문 요리점에서 먹는 것과 같은 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

A23L 13/20 (2016.08)

A23L 13/30 (2016.08)

A23L 13/50 (2016.08)

A23L 23/00 (2016.08)

A23L 3/36 (2013.01)

A23L 5/20 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

삶은 고기 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와, 정제수 또는 농축 육수를 포함하는 식육 부재; 및 반조리 채소 및 무처리 채소로 이루어진 군에서 선택된 1 이상을 포함하는 채소 부재;를 포함하고, 상기 삶은 고기는 돼지 등뼈, 돼지와 소 머리 및 내장, 닭고기, 소꼬리고기, 소사태살 및 소갈비로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나인 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 2

청구항 1에 있어서, 상기 삶은 고기에 뼈가 포함된 경우, 초벌 고기와, 정제수 또는 농축 육수는 함께 포장되고, 상기 삶은 고기에 뼈가 없는 경우, 초벌 고기와, 정제수 또는 농축 육수는 별개 포장되는 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 3

청구항 1에 있어서, 상기 반조리 채소는 배추, 우거지, 토란대 및 고사리로 이루어진 군에서 선택된 1 이상을 포함하는 제1 채소가 전처리된 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 4

청구항 1에 있어서, 상기 무처리 채소는 감자, 당근, 무, 인삼, 양파, 버섯, 대파 및 숙주로 이루어진 군에서 선택된 1 이상을 포함하는 제2 채소인 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 5

청구항 1에 있어서, 상기 반조리 식재료 세트는 뼈다귀 해장국이고, 상기 식육 부재는 돼지고기 등뼈 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와 정제수를 포함하며, 상기 채소 부재는 배추 및 우거지를 포함하는 반조리 채소와, 깻잎을 포함하는 무처리 채소를 포함하고, 들깨 가루를 더 포함하는 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 6

청구항 1에 있어서, 상기 반조리 식재료 세트는 닭볶음탕이고,

상기 식육 부재는 닭고기 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와, 정제수를 포함하며,

상기 채소 부재는 감자, 당근, 양파, 팽이버섯 및 대파를 포함하는 무처리 채소를 포함하는 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 7

청구항 1에 있어서,

상기 반조리 식재료 세트는 꼬리 곰탕이고,

상기 식육 부재는 소꼬리 고기 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와 정제수를 포함하며,

상기 채소 부재는 무 및 대파를 포함하는 무처리 채소를 포함하고,

다진 마늘을 더 포함하는 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 8

청구항 1에 있어서,

상기 반조리 식재료 세트는 육개장이고,

상기 식육 부재는 소사태살 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와 농축 육수를 포함하며,

상기 채소 부재는 토란대 및 고사리를 포함하는 반조리 채소와, 무, 느타리 버섯, 숙주 및 대파를 포함하는 무처리 채소를 포함하는 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 9

청구항 1에 있어서,

상기 반조리 식재료 세트는 갈비탕이고,

상기 식육 부재는 소갈비 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와 농축 육수를 포함하며,

상기 채소 부재는 무, 인삼 및 대파를 포함하는 무처리 채소를 포함하는 것인 반조리 식재료 세트.

청구항 10

(1-1) 세절된 생고기 및 황칠 건재를 포함하는 냄새 제거제를 물에 넣고 70℃ 이상으로 가열하여 초벌 고기를 준비하는 과정,

(1-2a) 상기 초벌 고기에 혼합 양념을 도포하고, 정제수 또는 농축 육수를 첨가하여 함께 포장하는 과정 또는

(1-2b) 상기 초벌 고기에 혼합 양념을 도포한 것과, 정제수 또는 농축 육수를 별개로 포장하는 과정, 및

(1-3) 상기 포장된 식육 부재를 1℃ 내지 4℃에서 12시간 내지 30시간 동안 숙성하는 과정을 포함하는 식육 부재 준비단계;

(2a) 제1 채소를 삶아 세절하고 포장하는 반조리 채소의 준비 과정, 및

(2b) 제2 채소를 세절하고 포장하는 무처리 채소의 준비 과정; 중 1 이상을 포함하는 채소 부재 준비단계; 및

(3) 단열 용기에 상기 식육 부재 및 채소 부재를 배치하는 포장단계;를 포함하는 반조리 식재료 세트의 제조방법.

청구항 11

청구항 10에 있어서,

상기 냄새 제거제는 통후추 및 월계수 잎을 더 포함하는 것인 반조리 식재료 세트의 제조방법.

청구항 12

청구항 10에 있어서,

상기 냄새 제거제는 세절된 생고기 100 중량부 대비, 3 내지 40 중량부로 투입되는 것인 반조리 식재료 세트의 제조방법.

청구항 13

청구항 10에 있어서,

상기 식육 부재를 포장하는 과정 이전에, 초벌 고기에 혼합 양념을 도포하고, 정제수 또는 농축 육수를 첨가하여 70℃ 내지 100℃에서 10분 내지 50분 동안 가열하는 과정을 더 포함하는 것인 반조리 식재료 세트의 제조방법.

청구항 14

청구항 10에 있어서,

상기 식육 부재 및 반조리 채소는 -18℃ 이하의 온도에서 냉동 보관되는 것이고,

상기 무처리 채소는 1℃ 내지 5℃의 온도에서 냉장 보관되는 것인 반조리 식재료 세트의 제조방법.

청구항 15

청구항 10에 있어서, 상기 요리 책자와 계량 컵 것인 반조리 식재료 세트의 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 질긴 고기 또는 뼈가 포함된 고기를 이용하여 국물 요리로 조리할 수 있는 반조리 식재료 세트와 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 국물 요리는 전 세계인들이 흔히 즐겨 먹는 음식이지만, 특히 한국인들은 국물 요리를 즐겨 먹으며, 매우 높은 빈도로 식단에 올라오는 요리이다. 국물 요리는 예컨대, 각종 탕, 국, 찌개, 전골 등이 있으며, 이는 전문화된 음식점에서는 물론 일반 가정에서도 조리하여 즐기는 음식 중에 하나이다. 이러한 국물 요리의 맛을 좌우하는 가장 중요한 요인은 국물이며, 이 국물의 맛을 좌우하는 식재료는 뼈나 고기 등을 장시간 고아서 만드는 육수이다.

[0004] 그러나, 국물 요리는 장시간 끓이고 고아야 하는 슬로우 푸드로서 일반 가정에서 육수를 이용한 음식을 만드는 것은 복잡하고 어려운 작업이며, 공간상 또는 설비상의 제약으로 조리하기가 난해하고, 최근 1인 가구 중심의 소핵가족으로 가족 구성이 변화하면서, 국물 요리를 집에서 조리하는 일이 상당히 감소하고 있다.

[0005] 한편, 국내 축산물 소비는 등심과 삼겹살에 편중된 왜곡된 소비패턴으로 저지방 부위의 낮은 가격이 선호부위로

가격전이가 심화되고 있어, 식육 동물의 뼈의 처분 문제는 육가공업계에서 공통으로 안고 있는 문제점이다. 각 가공 공장 또는 농가의 창고마다 여러 종의 뼈 부산물의 보관기간이 길어지면서 보관 비용의 부담이 증가하며, 처리 비용도 상당하여, 이러한 뼈 부산물의 적체 현상은 길어지고 있고, 뼈 부산물을 활용한 가격 보전의 필요성은 더욱 시급한 실정이다.

[0006] 종래의 레토르트 식품은 121℃ 이상 살균하는 것으로, 과다한 열처리로 인하여 육류, 채소류, 장류 등으로 고유의 영양소가 파괴되고 원료들의 육질 및 외관이 뭉그러지고, 조직이 변하여 식감을 떨어뜨리는 원인이 되기도 하며, 이질적인 맛과 냄새가 나는 문제가 있으며, 수분이 정량으로 포함된 채 유통되어 가격이 비싸다는 문제 또한 내포하고 있는 실정이다.

[0007] 또한, 위 레토르트 식품을 개선하기 위해 출시되는 냉동 식품은 양이나 풍미를 변화시키지 않고 1년 이상 장기간 보존할 수 있는 장점이 있으나, 유통 및 보관 과정에서 물이 얼음 결정으로 변하면서 부피가 커져 채소와 같은 식품의 조직을 파괴하고, 이로 인해 해동 후에도 조리한 채소가 뭉그러지고 식감이 변하는 문제점이 있다.

[0008] 이에 냉동 식품의 문제점을 해결하기 위해 특정한 요리를 쉽게 만들 수 있도록 식재료를 적절하게 포장하여 제공되는 식품으로, 가열처리하기 전에, 세척 및 세절까지만 제공되는 식재료 세트와, 일체의 전처리 없이 정량된 식재료 세트가 있지만 포장지의 가지 수가 상당하여, 비닐 환경오염과 원가를 상승시키는 요인이 되고, 각 가정에서의 뒤처리 또한 번거롭다는 문제가 여전히 존재하고 있다.

[0009] 또한, 최근 현대인들의 여가시간을 갖고자 하는 방향의 생활 패턴의 변화로 1차 식재료를 이용한 조리보다는, 인스턴트 식품, 반재료 요리 등 다양한 형태의 상품들을 찾는 경우가 많아지고, 이러한 수요에 의해 이와 같은 상품들이 출시, 활성화되고 있으며, 사용자들의 이용률과 빈도가 빠르게 성장하고 있는 실정이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0011] 본 발명은 상기 종래의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로, 질긴 고기 또는 뼈가 포함된 고기를 활용하여 식감과 풍미가 유통 및 보관 동안 변화되지 않고, 간편한 방법으로 국물 요리를 즐길 수 있는 반조리 식재료 세트를 제공하고자 한다.

과제의 해결 수단

[0013] 상기의 과제를 해결하기 위하여, 본 발명은 삶은 고기 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와, 정제수 또는 농축 육수를 포함하는 식육 부재; 및 반조리 채소 및 무처리 채소로 이루어진 군에서 선택된 1 이상을 포함하는 채소 부재;를 포함하고, 상기 삶은 고기는 돼지고기 등뼈, 돼지와 소머리 및 내장, 닭고기, 소꼬리, 소사태살 및 소갈비로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나인 것인 반조리 식재료 세트가 제공된다.

[0015] 상기의 과제를 해결하기 위하여, 본 발명은 세절된 생고기 및 황칠 건재를 포함하는 냄새 제거제를 물에 넣고 70℃ 이상으로 가열하여 초벌 고기를 준비하는 과정, 상기 초벌 고기에 혼합 양념과, 정제수 또는 농축 육수를 첨가하여 식육 부재를 포장하는 과정, 및 상기 포장된 식육 부재를 1℃ 내지 4℃에서 20시간 내지 30시간 동안 숙성한 후 영하 18℃ 이하로 보관하는 과정을 포함하는 식육 부재 준비단계; 제1 채소를 염수에서 60℃ 내지 90℃에서 2분 내지 10분 동안 삶아 세절하고 포장하는 반조리 채소의 준비 과정, 및 제2 채소를 세절하고 포장하는 무처리 채소의 준비 과정; 중 1 이상을 포함하는 채소 부재 준비단계; 및 단열 용기에 상기 식육 부재 및 채소 부재를 배치하는 단계;를 포함하는 반조리 식재료 세트의 제조방법이 제공된다.

발명의 효과

[0017] 본 발명에 따른 반조리 식재료 세트는 간편한 방법으로 조리하여 국물 요리를 즐길 수 있고, 질긴 고기 또는 뼈가 포함된 고기를 이용하여 원가가 절감되며 고기를 포장할 때 정제수 또는 농축 육수가 함께 포장됨으로 인하여 부드러운 식감과 풍미가 유지되며, 채소도 별도로 구별하여 포장함으로써 식감이 유지될 수 있으며, 포장지

를 최소화 함으로써 비용을 절감할 수 있다. 주문한 반조리 세트 요리 안내서와 조리방법까지 자세하게 설명해 줘 따로 고민할 필요가 없다. 또 가공포장해서 배달하기 때문에 믿고 먹을 수 있는 장점이 있다.

도면의 간단한 설명

[0019] 도 1은 뼈 반 조리 식재료 세트는 배달용 박스다.

도 2은 뼈 반 조리 식재료 세트 요리의 제조방법을 나타낸 공정도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0020] 이하, 본 발명에 대한 이해를 돕기 위하여 본 발명을 더욱 상세하게 설명한다.

[0021] 본 명세서 및 청구범위에서 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 아니 되며, 발명자는 그 자신의 발명을 가장 최선의 방법으로 설명하기 위해 용어의 개념을 적절하게 정의할 수 있다는 원칙에 입각하여 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다.

[0023] 본 발명의 일 실시예에 따르면, 삶은 고기 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와, 정제수 또는 농축 육수를 포함하는 식육 부재; 및 반조리 채소 및 무처리 채소로 이루어진 군에서 선택된 1 이상을 포함하는 채소 부재; 를 포함하고, 상기 삶은 고기는 돼지고기 등뼈, 닭고기, 돼지와 소머리 및 내장, 소꼬리고기, 소사태살 및 소갈 비로 이루어진 군에서 선택된 어느 하나인 것인 반조리 식재료 세트가 제공된다.

[0025] 본 발명의 일 실시예에 따르면, 상기 삶은 고기로 활용되는 각종 육류는 모두 질긴 고기이거나, 뼈가 포함된 고기로서, 삼겹살, 소등심, 안심 등 사람들이 즐겨 찾는 고기는 아닐 수 있으며, 이에 상대적으로 가격이 저렴한다는 장점이 있을 수 있다.

[0026] 다만, 상기 질긴 고기 또는 뼈가 포함된 고기는 필연적으로 잡냄새를 함유하고 있으며, 이러한 잡냄새를 제거하지 않으면 조리된 음식의 맛이 크게 저하될 우려가 있다. 그러나, 본 발명에 따른 반조리 식재료 세트에 포함된 식육 부재는 상기 질긴 고기 또는 뼈가 포함된 고기를 삶는 등의 초벌 과정과, 혼합 양념을 도포하는 등의 전처리를 통해서 상기 잡냄새를 제거한 것일 수 있다. 이에 따라 잘 소비되지 않은 질긴 고기 또는 뼈가 포함된 고기를 활용하여 식재료 세트를 구성함으로써 원가를 낮춤과 동시에, 잡냄새의 제거를 통해 풍미를 살린 반조리 식재료 세트를 제공할 수 있다.

[0027] 본 발명의 일 실시예에 따르면, 상기 삶은 고기에 뼈가 포함된 경우, 초벌 고기와, 정제수 또는 농축 육수는 함께 포장되고, 상기 삶은 고기에 뼈가 없는 경우, 초벌 고기와, 정제수 또는 농축 육수는 별개 포장될 수 있다.

[0028] 뼈가 포함된 고기의 경우, 식육 부재에 정제수 또는 농축 육수를 함께 포장함으로써, 포장을 용이하게 하고, 뼈의 날카로운 부분으로 인해 포장간 포장지가 파손되는 문제를 해결할 수 있으며, 정제수 또는 농축 육수를 통해 초벌 고기가 숙성될 수 있어, 음식 전체의 풍미를 높일 수 있다. 삶은 등뼈는 뼈와 고기에 공기가 있고 지방이 빠르게 산패하여 냄새가 나서 배달이나 보관이 어렵다. 뽕쪽한 뼈가 있어서 진공포장을 하기 어렵다. 그러나 정제수를 첨가함으로써 진공 포장이 쉽고 뼈의 고기를 지방산패로 막는다. 또한 다데기는 첨가된 소금과 된장이 많아서 부패 미생물을 억제한다. 뼈와 고기내의 단백질 성분이 아미노산으로 분해되어 풍미가 향상되는데 이 과정을 숙성이라고 한다. 이러한 숙성은 인위적인 환경을 만들어 주면 보다 효과적으로 단백질의 분해를 촉진시켜 육질을 부드럽게 해주는데 연육 숙성시킨다. 또한 숙성기간을 단축하기 위해 다데기의 경우, 마늘, 고추, 된장 각종 등의 영양성분을 첨가하여 질긴 뼈와 고기를 부드럽게 해준다. 가열 살균을 저온에서 숙성한 고급 스테미너식와 기능성 식품이다. 감칠 맛을 한층 높인다.

[0029] 또한, 뼈가 포함되지 않은 경우, 뼈가 포함된 고기에 비하여 혼합 양념의 도포가 용이하고, 수분이 없는 경우에도 숙성이 가능하고 포장지를 훼손할 가능성이 없기 때문에, 정제수 또는 농축 육수를 별개로 포장하여도 무방하다.

[0030] 이 때, 혼합 양념이 도포된 초벌 고기와 함께 또는 별개로 포장되는 상기 정제수 또는 농축 육수는, 초벌 고기 100 중량부 대비 1 내지 50 중량부로 포함될 수 있고, 바람직하게는 1 내지 40 중량부가 포함될 수 있으며, 뼈

가 포함된 고기의 경우 초벌 고기 100 중량부 대비 약 15 내지 30 중량부로 포함되는 것이 바람직하고, 질긴 고기의 경우 초벌 고기 100 중량부 대비 약 1 내지 10 중량부로 포함되는 것이 바람직하다. 이 범위로 정제수 또는 농축 육수가 포함되는 경우 전술한 것과 같이 초벌 고기의 숙성으로 조리된 후의 음식의 풍미를 더욱 살릴 수 있고, 포장 동안 포장지의 파손을 최소화 할 수 있다. 또한 숙성한 후 영하 18℃ 이하로 냉동하여 1년간 유통이 가능하며 특히, 질긴 고기의 근섬유 내부에 양념육이 충전되어 고기가 부드러워진다.

- [0032] 본 발명의 일 실시예에 따르면, 반조리 식재료 세트에 포함되는 채소 부재는 1종 이상으로 반조리 채소 및 무처리 채소 중에서 선택될 수 있다.
- [0033] 상기 반조리 채소는 제1 채소가 소정의 전처리가 된 것일 수 있으며, 예컨대, 배추, 우거지, 토란대 또는 고사리 중에서 1 이상을 포함하는 것일 수 있다. 이러한 제1 채소는 일반적으로 질긴 채소로서 삶거나 데치는 등의 전처리가 없이 바로 조리하는 경우 식감이 상당히 나쁠 우려가 있기 때문에, 특정 전처리 과정을 거쳐 식재료 세트에 포함되는 것일 수 있다.
- [0034] 또한, 상기 무처리 채소는 별도의 전처리가 필요 없는 채소로서, 본 명세서에서는 제2 채소로 칭해질 수 있고, 이 제2 채소는, 예컨대 감자, 당근, 무, 인삼, 양파, 버섯, 대파 또는 숙주와 같이, 연하거나 조리 과정에서 좋은 식감으로 변할 수 있는 채소일 수 있으며, 조리 과정의 초기에 투입되어 조리가 필요한 채소 또는 조리 과정의 후기에 투입되어 토폰으로 사용되는 채소로 구별될 수 있고, 이에 따라 식재료 세트에 포함되는 때에는 조리 과정에 투입되는 시기에 따라서 별도 포장으로 구성될 수 있다.
- [0035] 상기와 같이, 채소의 종류에 따라 전처리를 하거나 포장의 구성을 달리하는 경우, 조리시 소비자에게 보다 간편함을 제공할 수 있고, 조리 후 각종 채소의 식감을 유지할 수 있다.
- [0036] 이처럼, 상기 반조리 식재료 세트는 식당과 행사장 및 가정에서는 물론 붓고 라면을 끓이듯이 간편하게 조리할 수 있고, 원재료 구입과 관리가 필요가 없으며, 제조시간이 크게 단축될 수 있다. 구체적으로, 뼈가 포함된 고기를 구입해서 핏물을 빼고 전처리하는 시간을 절약할 수 있고, 질긴 채소를 구입해서 다듬고 전처리하는 시간이 절약될 수 있으며, 혼합 양념이 도포된 삶은 고기와 최소량의 정제수 또는 농축육수, 그리고 다양한 채소가 제공되기 때문에 냉동 등 저장 공간을 최소화할 수 있고, 뒷처리에 있어서 조리에 사용되지 않고 버려지는 쓰레기가 최소화될 수 있다.
- [0037] 또한, 혼합 양념에는 각 완제품의 조리에 필요한 모든 양념이 일정량 포함되어 맛을 일정하게 유지할 수 있어, 풍미가 뛰어난 고품질의 음식을 제공할 수 있다.
- [0039] 본 발명의 일 실시예에 따른 상기 반조리 식재료 세트는 뼈다귀 해장국, 닭볶음탕, 꼬리 곰탕, 육개장 또는 갈비탕, 순대국, 소머리국밥, 내장탕일 수 있고, 각각에 따라 포함되는 식육 부재와 채소 부재는 적절하게 선택될 수 있다.
- [0040] 상기 반조리 식재료 세트가 뼈다귀 해장국인 경우, 식육 부재는 돼지고기 등뼈 및 혼합 양념으로부터 유래된 초벌 고기와 정제수를 포함할 수 있는데, 상기 초벌 고기는 잡냄새를 제거한 삶은 돼지고기 등뼈에 혼합 양념을 도포하는 등의 전처리 과정을 거친 것일 수 있으며, 이 초벌 고기에 정제수가 포함된 것일 수 있고, 상기 채소 부재는 배추 및 우거지를 포함하는 반조리 채소와, 깻잎을 포함하는 무처리 채소를 포함하며, 들깨 가루를 더 포함하는 것일 수 있다.
- [0042] 상기 반조리 식재료 세트가 닭볶음탕인 경우, 상기 식육 부재는 닭고기 및 양념으로부터 유래된 초벌 고기와, 정제수를 포함하며, 상기 채소 부재는 감자, 당근, 양파, 팽이버섯 및 대파를 포함하는 무처리 채소를 포함하는 것일 수 있다.
- [0043] 상기 반조리 식재료 세트가 꼬리 곰탕인 경우, 상기 식육 부재는 소꼬리 고기 및 양념으로부터 유래된 초벌 고기와 정제수를 포함하며, 상기 채소 부재는 무 및 대파를 포함하는 무처리 채소를 포함할 수 있고, 다진 마늘을 더 포함하는 것일 수 있다.
- [0044] 상기 반조리 식재료 세트가 육개장인 경우, 상기 식육 부재는 소사태살 및 양념으로부터 유래된 초벌 고기와 농축 육수를 포함하며, 상기 채소 부재는 토란대 및 고사리를 포함하는 반조리 채소와, 무, 느타리 버섯, 숙주 및

대파를 포함하는 무처리 채소를 포함하는 것일 수 있다.

- [0045] 상기 반조리 식재료 세트가 갈비탕인 경우, 상기 식육 부재는 소갈비 및 양념으로부터 유래된 초벌 고기와 농축 육수를 포함하며, 상기 채소 부재는 무, 인삼 및 대파를 포함하는 무처리 채소를 포함하는 것일 수 있다.
- [0046] 본 발명의 일 실시예에 따른 상기 반조리 식재료 세트는 계량컵 및 조리척자를 더 포함할 수 있으며, 계량컵은 각 가정 또는 식당에서 이 세트를 이용하여 조리할 때 물을 계량하는 용도로 사용될 수 있도록 세트에 함께 동봉되는 것일 수 있고, 조리 척자는 각 식육 부재와 채소 부재들을 투입하는 순서, 조리하는 시간 등이 기재된 것으로서, 각 가정 또는 식당에서 반조리 식재료 세트를 이용한 조리시 도움을 줄 수 있도록 함께 동봉할 수 있다.
- [0048] 본 발명의 다른 일 실시예에 따르면, (1-1) 초벌 고기의 준비 과정, (1-2a, 1-2b) 혼합 양념의 도포 및 식육 부재의 포장 과정, (1-3) 식육 부재의 숙성 과정이 포함된 식육 부재 준비단계; (2a) 제1 채소를 이용한 반조리 채소의 준비 및/또는 (2b) 제2 채소를 이용한 무처리 채소의 준비 과정이 포함된 채소 부재의 준비단계; 및 (3) 단열 용기에 상기 부재들을 배치하는 포장단계;를 포함하는 반조리 식재료 세트의 제조방법이 제공된다.
- [0050] 본 발명의 일 실시예에 따른 반조리 식재료 세트의 제조방법 중, (1-1) 상기 식육 부재의 준비단계에 대하여 상세히 설명한다.
- [0051] 먼저, 식육 부재의 주재료인 초벌 고기를 준비하는 것으로, 이 과정은 세절된 생고기 및 황칠 건재를 포함하는 냄새 제거제를 물에 넣고 70℃ 이상으로 가열하여 초벌 고기를 준비하는 과정이다. 세절된 생고기로는 전술한 것과 동일한 종류의 고기가 사용될 수 있으며, 예를 들면, 돼지고기 등뼈, 닭고기, 소꼬리고기, 소사태살 또는 소갈비살이 사용될 수 있다.
- [0052] 상기 초벌 고기를 준비하는 과정은 세절된 생고기에 존재하는 잡냄새를 제거하면서 익히는 과정으로서, 생고기를 적절한 크기로 세절하고, 세절된 생고기의 핏물을 제거하는 과정이 포함될 수 있으며, 핏물을 제거하는 과정은 상기 생고기가 모두 잠길 정도로 물에 담구어 두는 과정이며, 약 3 내지 7시간 동안 담구어 둘 수 있으며, 이는 약 2 내지 3회 정도 반복 수행될 수 있다.
- [0053] 핏물이 제거된 생고기는 황칠 건재를 포함하는 냄새 제거제와 함께 물에서 70℃ 이상의 온도로 일정시간 가열되는 과정이 이후 수행될 수 있으며, 상기 냄새 제거제는 생고기 100 중량부 대비, 3 내지 40 중량부가 투입되어 함께 가열되는 것일 수 있고, 이 과정을 통해서 생고기에 잔류하는 잡냄새를 제거할 수 있다. 냄새 제거제가 3 내지 40 중량부의 양으로 투입되는 경우, 고기의 풍미를 해치지 않으면서도 열계 냄새를 제거하는 성분에 의한 향이 가미되어 음식의 맛을 향상시킬 수 있고, 잡냄새 제거에도 탁월한 효과를 발휘할 수 있다.
- [0054] 상기 냄새 제거제는 황칠 건재를 포함하고, 이 황칠 건재는 냄새 제거제 총 중량의 약 50 중량% 이상으로 포함되도록 구성된 것일 수 있으며, 상기 황칠 건재는 잔가지와 잎의 비율이 약 5:5 내지 3:7의 비율로 혼합된 재료일 수 있다.
- [0055] 또, 상기 냄새 제거제는 통후추 및 월계수 잎을 더 포함할 수 있으며, 상기 냄새 제거제는 통후추와 월계수 잎의 혼합 중량은 약 50 중량% 이하일 수 있다. 상기 통후추 및 월계수 잎의 중량비는 8:2 내지 2:8의 범위 내에서 적절하게 적용될 수 있다. 상기 냄새 제거제에는 위 황칠 건재, 통후추 및 월계수 잎 외에도, 추가적으로 다른 한약재나 허브 등이 더 포함될 수 있으며, 황칠 건재를 50 중량% 이상으로 함유하기만 하면, 냄새 제거제의 조성 및 성분이 특별히 제한되는 것은 아니다.
- [0057] 다음으로, (1-2a) 상기 초벌 고기에 혼합 양념을 도포하고, 정제수 또는 농축 육수를 첨가하여 식육 부재를 포장하는 과정이 수행되며, 이는 초벌 고기에 뼈가 포함된 경우에 해당할 수 있다.
- [0058] 상기와 같이 잡냄새를 제거하는 초벌 과정을 거친 초벌 고기는 혼합 양념으로 도포하는 과정을 수행할 수 있다. 즉, 초벌 고기를 혼합 양념과 함께 버무리는 과정일 수 있다. 이 때 사용되는 혼합 양념은 어떠한 식재료로 만들 것인지에 따라 상이할 수 있으며, 된장, 다진 마늘, 후추 분말, 정제수 등이 사용될 수 있다.
- [0059] 예를 들어, 뼈다귀 해장국 세트를 제조하고자 하는 경우, 상기 혼합 양념은 요리미 분말, 돈 분말, 다진 마늘,

된장 및 정제수를 포함할 수 있으며, 상기 요리미 분말은 고추분말, 생강분말, 참깨분말, 다시마분말, 마늘분말, 후추분말, 콩분말, 쌀분말 및 천일염이 포함된 것일 수 있다.

- [0060] 또한, 닭볶음탕 세트를 제조하고자 하는 경우, 상기 혼합 양념은 흑설탕, 고추가루, 진간장, 다진 마늘, 다진 생강 및 참기름을 포함할 수 있고, 꼬리곰탕 세트를 제조하고자 하는 경우에는, 농축 사골육수, 천일염 및 후추 분말을 포함하는 혼합 양념이 사용될 수 있다.
- [0061] 그리고, 갈비탕의 경우에는, 국간장, 참기름, 후추가루, 다진 마늘 및 다진 파를 포함하는 혼합 양념이 사용될 수 있다.
- [0062] 이어서 혼합 양념에 의해 양념된 초벌 고기를 정제수 또는 농축 육수에 투입하는 과정이 수행될 수 있으며, 이때 정제수 또는 농축 육수는 초벌 고기가 적절히 잠길 정도의 최소량을 사용하여 포장지 외부로 뼈 등이 돌출되지 않도록 하는 것일 수 있고, 정제수 또는 농축 육수에 초벌 고기를 담은 후 진공 포장 등의 방법으로 포장하는 과정이 수행될 수 있다.
- [0063] 또, (1-2b) 상기 초벌 고기에 혼합 양념을 도포한 것과 정제수 또는 농축 육수를 별개로 하여 식육 부재를 포장하는 과정이 수행되며, 이는 초벌 고기에 뼈가 포함되지 않은 경우에 해당할 수 있으며, 정제수 또는 농축 육수를 별개로 포장하는 것 외에는 상기 (1-2a) 과정에서 수행되는 것과 동일한 방법일 수 있다.
- [0064] 예컨대, 육개장 세트를 제조하고자 하는 경우, 상기 혼합 양념은 고추가루, 고추씨분말, 분쇄된 양파 및 무, 다진 마늘, 다진 생강, 된장, 천일염, 국간장, 새우젓갈, 액젓, 소주, 후추분말, 혼다시, 계육분말, 다시마, 사골분말 및 정제수를 포함할 수 있으며, 추가적으로 육개장 세트에는 맛기름이 더 포함될 수 있는데, 상기 맛기름은 우지, 다진 마늘 및 고추가루를 포함하여 제조된 것일 수 있다.
- [0065] 추가로, 상기 식육 부재를 포장하는 과정 이전에, 초벌 고기에 혼합 양념을 도포하고, 정제수 또는 농축 육수를 첨가(뼈가 포함되지 않은 고기의 경우에는 첨가하지 않고 수행한다.)하여 70℃ 내지 100℃에서 10분 내지 50분 동안 가열하는 과정을 더 포함할 수 있는데, 이는 최종적으로 살균의 의미와 함께 혼합 양념이 고기로 충분히 스며들 수 있도록 하여 고기와 양념이 잘 어우러질 수 있도록 하는 과정일 수 있다.
- [0066] 상기와 같이, 혼합 양념으로 초벌 고기를 도포하고 정제수 또는 농축 육수를 함께 식육 부재에 포함하여 진공 포장 하는 경우에는 초벌 고기의 숙성을 유도할 수 있는데, 소금이나 된장이 포함된 양념으로 인해 산패를 억제하면서도 단백질 성분을 아미노산으로 분해시켜 풍미를 향상시키고 육질을 부드럽게 해 주어 식감 또한 살릴 수 있다. 또한, 정제수 또는 농축 육수를 별개로 포장하는 경우는 초벌 고기에 뼈가 포함되지 않은 경우이기 때문에, 뼈가 포함된 고기와 달리, 수분 없이도 숙성이 가능하기 때문에, 정제수 또는 농축 육수가 함께 포장되어 있지 않더라도 혼합 양념에 의하여 충분히 숙성될 수 있다.
- [0067] 이와 같은 숙성 과정은, 상기 포장된 식육 부재를 1℃ 내지 4℃에서 20시간 내지 30시간 동안 숙성하는 과정이며, 초벌 고기의 육질 연화 및 아미노산 생성 유도 과정일 수 있다. 위 범위의 온도 및 시간에 따른 숙성 과정을 수행하는 경우에는 전술한 것과 같은 숙성 메커니즘에 따라 풍미와 식감을 향상시킬 수 있다.
- [0068] 이렇게 제조된 식육 부재는 -18℃ 이하의 온도에서 냉동 보관될 수 있다.
- [0070] 본 발명의 일 실시예에 따른 반조리 식재료 세트의 제조방법 중, 상기 채소 부재의 준비단계에 대하여 상세히 설명한다.
- [0071] 어떤 식재료 세트를 제조하느냐에 따라 포함될 수 있는 채소는 다양할 수 있고, 각각이 서로 상이할 수 있으나, 전처리가 필요한 제1 채소와 전처리가 필요 없는 제2 채소로 구별될 수 있고, 본 명세서에서 "반조리 채소"는 전처리가 수행된 제1 채소를 의미할 수 있고, "무처리 채소"는 처리할 필요가 없는 제2 채소를 의미할 수 있다. 구체적으로 상기 제1 채소와 제2 채소의 종류 등에 대한 설명은 전술한 것과 중복되므로 생략한다.
- [0072] 상기 채소 부재의 준비단계는 반조리 채소의 준비 과정 및/또는 무처리 채소의 준비 과정을 포함한다.
- [0073] 상기 반조리 채소의 준비 과정은 제1 채소를 염수에서 60℃ 내지 90℃에서 2분 내지 10분 동안 삶아 세절하고 포장하는 과정이다. 이러한 제1 채소는 전술한 것과 같이, 식감이 질기고 역센 채소들일 수 있고, 이에 사전에 전처리를 통해서 식감을 향상시키는 것일 수 있으며, 이러한 전처리는 제1 채소를 염수에서 데치기 전 소금으로 염장하고, 염장된 제1 채소를 염수에서 상기의 온도 범위 및 시간 동안 데치는 과정을 더 포함하는 과정일 수 있다. 이러한 전처리 과정을 거칠 수 있는 제1 채소는 예컨대, 배추 또는 우거지 등이 있을 수 있다.

- [0074] 상기 반조리 채소의 준비 과정은, 전술한 염장 및 염수 데치기에 의한 전처리가 수행되는 것일 수 있지만, 채소의 종류 및 식재료 세트의 종류에 따라 다른 전처리가 수행될 수도 있다.
- [0075] 별법으로, 제1 채소를 물에서 충분히 불린 후 이를 삶는 것일 수 있다. 구체적으로, 제1 채소를 물에 넣고 약 2시간 내지 6시간 동안 충분히 불린 후에, 삶아내는 과정일 수 있으며, 이러한 제1 채소의 예로는, 토란대 또는 고사리가 있을 수 있다.
- [0076] 상기 무처리 채소의 준비 과정은 특별한 전처리가 없으므로, 세척하고 탈수한 후 세절하는 과정이며, 이러한 세척, 탈수 및 세절은 상기 반조리 채소의 준비 과정에서 전처리가 수행된 후에도 동일하게 수행될 수 있다.
- [0077] 이와 같은 반조리 채소의 준비 과정과 무처리 채소의 준비 과정은 제조되는 반조리 식재료 세트의 종류에 따라서, 포함될 채소가 무엇이냐에 따라서, 둘 모두가 수행될 수 있고, 어느 하나만 수행될 수 있다.
- [0078] 상기 반조리 채소 및 무처리 채소는 준비가 완료되면, 반조리 채소의 경우 소정의 전처리 과정이 수행된 것이기 때문에, -18℃ 이하의 온도에서 냉동 보관되는 것일 수 있고, 무처리 채소의 경우, 식감 유지를 위해서 냉동 보관이 아닌 1℃ 내지 5℃의 온도에서 냉장 보관되는 것일 수 있다.
- [0080] 본 발명의 일 실시예에 따른 반조리 식재료 세트의 제조방법 중, 포장단계에 대하여 설명한다.
- [0081] 상기 포장단계는 단열 용기에 상기 식육 부재 및 채소 부재를 배치하는 것이며, 식육 부재와 채소 부재 외에 아이스 팩과 계량컵, 그리고 조리 책자가 함께 배치될 수 있다. 포장 용기로 사용되는 단열 용기는 냉동 보관 또는 냉장 보관되던 식육 부재 및 채소 부재의 온도를 유지하기 위한 것으로서, 단열 기능, 즉 보냉 기능이 있는 용기라면 그 재질은 특별히 제한되지 않는다.
- [0083] **실시예**
- [0084] 이하, 하기 실시예에 의거하여 본 발명을 보다 구체적으로 설명한다. 이들 실시예는 본 발명의 이해를 돕기 위한 것으로서 본 발명의 범위가 이들에 의해 한정되는 것은 아니다.
- [0086] **실시예 1: 뼈다귀 해장국 세트의 제조**
- [0087] **(1) 식육 부재의 준비**
- [0088] 1) 초벌 고기 준비
- [0089] 돼지고기의 등뼈 15,000g을 감자와 비슷한 크기로 세절하여, 약 5시간 동안 냉수에 담구어 물을 약 2~3회 교체하면서 핏물을 제거하였다. 용기에 정제수를 붓고 상기 핏물이 제거된 돼지고기 등뼈 및 냄새 제거제 400g(10g 짜리 티백 40개, 황칠 건재 50 중량%, 통후추 38 중량% 및 월계수 잎 12 중량%)을 넣고 센 불에서 끓여 잡냄새를 제거하였다. 팔팔 끓기 시작하면 가열을 멈추고 끓여낸 등뼈를 냉수로 세척하여 불순물을 제거하였다.
- [0090] 2) 혼합 양념의 제조
- [0091] 고추분 41 중량%, 생강분 3.2 중량%, 참깨분 12 중량%, 다시마 13.9 중량%, 천일염 11.6 중량%, 마늘 6 중량%, 후추분 5.3 중량%, 콩가루 3.8 중량%, 쌀가루 3.2 중량%로 구성된 조리미 가루를 준비하였다.
- [0092] 상기 조리미 가루 42.6 중량%, 돈 분말 6.4 중량%, 다진 마늘 4.3 중량%, 재래식 된장 29.7 중량%에 정제수 약 17 중량%를 투입하여 배합하였고, 이로써 혼합 양념을 제조하였다.
- [0093] 3) 혼합 양념의 도포 및 숙성
- [0094] 초벌된 돼지고기 등뼈에 상기 혼합 양념 1,500g을 도포하고, 상기 등뼈 중량의 약 25% 정도의 정제수를 첨가한 후 잘 혼합하면서 약 85℃로 가열하여 30분 동안 살균하였다. 이후, 투명한 비닐 포장지에 담아 진공포장하고 밀봉하였다. 그리고, 이렇게 제조된 식육 부재를 1 내지 4℃의 조건에서 12~24시간 동안 숙성한 후 영하 18℃ 이하에서 냉동 보관하였다.

[0096] (2) 채소 부재의 준비

[0097] 반조리 채소로서, 배추 및 우거지 4,500g을 소금으로 염장하고 세척하였다. 용기에 정제수를 붓고 80℃로 가열하여 소금 45g을 넣은 후, 염장된 배추 및 우거지를 3 내지 5분 동안 삶은 후, 즉시 냉수에 냉각한 다음 탈수하여 물기를 제거하였다. 이후 배추 및 우거지의 길이가 3cm 정도가 되도록 세절하고, 비닐 봉투에 담아 탈기 한 후 진공포장 하였다. 이렇게 포장된 채소 부재를 동결한 다음 -18℃ 이하로 보관하였다.

[0098] 무처리 채소로서, 깻잎 20g을 포장하였다. 깻잎을 세척하고 세절하여 비닐 포장하였고, 추가로 들깨가루 20g을 함께 포장하되, 서로 완전 혼합되지 않도록 포장하였다. 상기 포장은 진공 포장이며, 이후 1 내지 5℃에서 냉장 보관하였다.

[0100] 실시예 2: 닭볶음탕 세트의 제조

[0101] (1) 식육 부재의 준비

[0102] 1) 초벌 고기 준비

[0103] 닭고기 12,000g을 핏지와 목 주변의 기름을 제거하고 세절하되 큰 덩어리에는 칼집을 넣어 세절하였다. 용기에 정제수를 붓고 상기 닭고기 및 냄새 제거제 20g(10g짜리 티백 2개, 황칠 건재 50 중량%, 통후추 7 중량% 및 월계수 잎 43 중량%)을 넣고 팔팔 끓여 거품이 발생하기 시작하고 약 5분 내지 10분 정도 후에 가열을 멈추었다. 이후 냉수로 세척하여 불순물을 제거하였다.

[0104] 2) 혼합 양념의 제조

[0105] 흑설탕 35g, 고추가루 70g, 진간장 150g, 다진 마늘 40g, 다진 생강 5g, 참기름 10g을 투입하여 배합하였고, 이로써 혼합 양념을 제조하였다.

[0106] 3) 혼합 양념의 도포 및 숙성

[0107] 초벌된 닭고기에 상기 혼합 양념 310을 도포하고, 상기 닭고기 중량의 약 25% 정도의 정제수를 첨가한 후 잘 혼합하면서 약 85℃로 가열하여 10분 동안 살균하였다. 이후, 투명한 비닐 포장지에 담아 진공포장하고 밀봉하였다. 그리고, 이렇게 제조된 식육 부재를 1 내지 4℃의 조건에서 1일 동안 숙성한 후 영하 18℃ 이하에서 냉동 보관하였다.

[0109] (2) 채소 부재의 준비

[0110] 무처리 채소로서, 감자 100g짜리 1개와 당근 80g을 세척 및 세절하여 진공포장하고, 양파 50g을 세척 및 세절하여 진공 포장하였으며, 팽이버섯 30g을 결대로 찢고 대파 20g을 세절하여 진공 포장하였다. 이후 1 내지 5℃에서 냉장 보관하였다.

[0112] 실시예 3: 꼬리 곰탕 세트의 제조

[0113] (1) 식육 부재의 준비

[0114] 1) 초벌 고기 준비

[0115] 소꼬리 고기 980g을 약 2시간 동안 냉수에 담구어 물을 약 2~3회 교체하면서 핏물을 제거하였다. 용기에 정제수를 붓고 상기 핏물이 제거된 소꼬리 고기 및 냄새 제거제 40g(10g짜리 티백 4개, 황칠 건재 50 중량%, 통후추 15 중량% 및 월계수 잎 35 중량%)을 넣고 센 불에서 끓여 잡냄새를 제거하였다. 팔팔 끓기 시작하면 20분 가량 더 끓여준 후 가열을 멈추고 냉수로 세척하여 불순물을 제거하면서 기름 및 비계 부분을 제거하였다.

[0116] 2) 혼합 양념의 제조

[0117] 농축 사골육수 20g, 천일소금 3g, 후추 2g을 투입하여 배합하였고, 이로써 혼합 양념을 제조하였다.

[0118] 3) 혼합 양념의 도포 및 숙성

[0119] 초벌된 소꼬리 고기에 상기 혼합 양념 25g을 도포하고, 정제수 200g을 첨가한 후 잘 혼합하면서 약 85℃로 가열

하여 30분 동안 살균하였다. 이후, 투명한 비닐 포장지에 담아 진공포장하고 밀봉하였다. 그리고, 이렇게 제조된 식육 부재를 1 내지 4℃의 조건에서 1일 동안 숙성한 후 영하 18℃ 이하에서 냉동 보관하였다.

[0121] (2) 채소 부재의 준비

[0122] 무처리 채소로서, 무 120g과 대파 15g을 세척하고 세절하여 각각 진공포장하였고, 추가로 다진 마늘 10g을 진공포장하였으며, 이후 1 내지 5℃에서 냉장 보관하였다.

[0124] 실시예 4: 육개장 세트의 제조

[0125] (1) 식육 부재의 준비

[0126] 1) 초벌 고기 준비

[0127] 소 양지 생고기 2,000g을 약 30분 동안 냉수에 담구어 핏물을 제거하고 다시 정제수에서 약 10분 가량 끓여 불순물을 제거하였다. 1회 끓여낸 소 양지를 세척하여 용기에 투입한 후 정제수를 붓고 냄새 제거제 70g(10g짜리 티백 7개, 황칠 건재 50 중량%, 통후추 15 중량% 및 월계수 잎 35 중량%)을 넣고 30분 동안 삶은 후 냉각하고 결대로 찢어 초벌 고기를 준비하였다.

[0128] 2) 혼합 양념의 제조

[0129] 중량 기준으로 고추가루 6.5%, 고추씨분 0.3%, 간 양파 1.3%, 간 무우 1.3%, 간 마늘 6.5%, 간 생강 0.1%, 된장 49.6%, 천일염 13.1%, 국간장 0.7%, 새우젓 0.1%, 액젓 0.9%, 소주 1.3%, 후추 0.1%, 혼다시 0.7%, 계육분말 0.5%, 다시마 10.4%, 사골분말 2% 및 정제수 4.7%를 투입하여 배합하였고, 이로써 혼합 양념을 제조하였다.

[0130] 여기에 추가로 맛기름을 제조하였는데, 중량 기준으로 우지 88.5%, 간 마늘 4.4% 및 고추가루 7.1%를 배합하여 제조하였다.

[0131] 3) 혼합 양념의 도포 및 숙성

[0132] 초벌된 소 양지 고기에 상기 혼합 양념 900g 및 맛기름 100g을 도포하고, 잘 혼합하면서 약 85℃로 가열하여 30분 동안 살균하였다. 이후, 투명한 비닐 포장지에 담아 진공포장하고 밀봉하였다. 그리고, 이렇게 제조된 식육 부재를 1 내지 4℃의 조건에서 1일 동안 숙성한 후 영하 18℃ 이하에서 냉동 보관하였다.

[0133] 별개로 준비한 농축 육수는 한우 사골의 뼈를 절단하여 핏물을 빼고, 잡냄새를 제거한 후 정제수를 투입하여 지속적으로 끓이면서 기름 및 불순물을 제거하면서 농축한 것으로서, 고형분 52.3 brix, 수분 88%가 될 때까지 농축하여 제조하였으며, 농축 육수 120g을 영하 18℃ 이하에서 냉동 보관하였다.

[0135] (2) 채소 부재의 준비

[0136] 반조리 채소로서, 토란대와 고사리를 아래와 같이 준비하였다.

[0137] 말린 토란대를 물에 6시간 이상 불린 후 흐르는 물에 2 내지 3회 깨끗이 세척하고 찹뜨물과 함께 정제수에서 삶았다. 끓기 시작하면 약한 불로 20분 동안 더 삶아주어 독성을 제거하여 아린 맛을 제거하였다. 이를 세척한 후 12시간 동안 물에 담가 두어 충분히 불린 후 탈수하여 수분을 제거하였다. 이렇게 제조된 토란대는 길이가 약 3cm 정도가 되도록 세절하여 2,000g을 진공 포장한 후 영하 18℃ 이하에서 냉동 보관하였다.

[0138] 말린 고사리가 잠길 정도로 물을 부어 충분히 불린 후, 강한 불에서 끓이다가 끓기 시작한 후 4분 동안 더 끓여내어 삶았다. 이 상태로 2시간 동안 정지시켜 고사리를 더욱 불린 다음 탈수하여 수분을 제거하였다. 이렇게 제조된 고사리는 길이가 약 3cm가 되도록 세절하여 2,000g을 진공 포장한 후 영하 18℃ 이하에서 냉동 보관하였다.

[0139] 무처리 채소로서, 무 1,000g과 느타리 버섯 800g을 세척하고 세절하여 각각 진공포장하였고, 이후 1 내지 5℃에서 냉장 보관하였다.

[0140] 또한, 숙주 1,400g과 대파 800g을 세척하고 세절하여 각각 진공포장하였고, 이후 1 내지 5℃에서 냉장 보관하였다.

[0142] **실시예 5: 갈비탕 세트의 제조**

[0143] **(1) 식육 부재의 준비**

[0144] 1) 초벌 고기 준비

[0145] 소갈비 1,000g을 약 5시간 동안 냉수에 담구어 핏물을 제거하였다. 용기에 정제수를 붓고 상기 핏물이 제거된 소꼬리 고기 및 냄새 제거제 170g(10g짜리 티백 17개, 황칠 건재 50 중량%, 통후추 15 중량% 및 월계수 잎 35 중량%)을 넣고 센 불에서 끓여 잡냄새를 제거하였다. 팔팔 끓여 거품이 발생하기 시작했을 때 가열을 멈추고 이를 제거한 후 냉수로 세척하여 불순물을 제거하였다.

[0146] 2) 혼합 양념의 제조

[0147] 국간장 300g, 참기름 120g, 후추 24g, 다진 마늘 120g 및 다진 파 120g을 투입하여 배합하였고, 이로써 혼합 양념을 제조하였다.

[0148] 3) 혼합 양념의 도포 및 숙성

[0149] 초벌된 소갈비에 상기 혼합 양념 684g을 도포하고, 농축 육수 1,000g을 첨가한 후 잘 혼합하면서 약 85℃로 가열하여 30분 동안 살균하였다. 이후, 투명한 비닐 포장지에 담아 진공포장하고 밀봉하였다. 그리고, 이렇게 제조된 식육 부재를 1 내지 4℃의 조건에서 1일 동안 숙성한 후 영하 18℃ 이하에서 냉동 보관하였다.

[0150] 상기 농축 육수는 정제수 1,000g에 무를 3cm 정도로 세절한 것 1,000g과, 통 마늘 150g, 대파 120g, 진간장 30g 및 소금 40g을 용기에 같이 넣고 끓인 후 무가 충분히 물러지면 이를 제거하고 다시 끓여 총 1,000g이 되도록 농축하였다.

[0152] **(2) 채소 부재의 준비**

[0153] 무처리 채소로서, 무 800g과 인삼 200g을 세척하고 세절하여 각각 진공포장하였고, 이후 1 내지 5℃에서 냉장 보관하였다.

[0154] 또한, 대파 300g을 세척하고 세절하여 각각 진공포장하였고, 이후 1 내지 5℃에서 냉장 보관하였다.

[0156] **비교예 1: 레토르트 식품**

[0157] 레토르트 식품(즉석조리식품)으로서 상온 유통기한은 제조일부터 12개월이다. 제품명 "[오뚜기] 옛날 들깨 감자탕"을 이용하였다. 원재료명 및 함량은 돼지등뼈(국산) 36%, 정제수, 얼갈이배추(중국산) 14%, 감자(국산) 10%, 들깨가루 2.2%, 감자탕양념, 고추분, 마늘, 파엑기스, 돈골농축액, 돼지고기, 깻잎(국산) 된장, 정제소금, 생강, 변성전분, 참깨, 양파다.

[0159] **비교예 2: 냉동 식품**

[0160] 냉동 식품으로서 즉석조리식품이다. 냉동보관은 -18℃이하로 제조일부터 1년이다. 제품명 "뼈다귀 해장국"을 이용하였다. 원재료 및 함량은 목, 등뼈 36%(국내산), 유거지(국내산) 9%, 조미고춧가루(혼합양념, 고추씨), 조미다시마, 된장, 마늘, 생강, 후추, L-글루타민산나트륨, 정제수[돼지고기 함유]다. 냉동제품은 아이스박스과 아이스팩이 함께 동봉되어 포장이다.

[0162] **비교예 3: 직접 조리 식품**

[0163] 뼈다귀 해장국은 4인분을 가정에서 직접 만들었다. 재료를 준비하고 일반적인 조리 방법에 따라서 절차에 따라 했다.

[0164] 돼지등뼈 삶는 향신재료는 돼지등뼈 1kg, 청주 3큰술, 된장 1큰술, 통마늘 6-7쪽, 생강 1쪽, 양파 1/2개, 대파 1뿌리, 월계수 잎 3장다. 뼈 핏물을 제거하기 위해서 찬물에 돼지 등뼈를 담가 4-5 시간 핏물을 빼준다. 중간중

간에 물을 갈아 준다. 찢물을 잘 빼야 한다. 찢물에 잘 빠졌으면 물을 넉넉히 넣고 끓여 준다. 끓기 시작하면 5분 정도 끓인 후 불을 끄고 등뼈 삶은 물을 버린다. 누린 냄새를 제거하기 위해서 등뼈 삶은 향신재료를 준비한다. 다시 물을 넉넉히 넣고 청주, 된장, 통마늘, 생강, 양파, 대파, 월계수 잎을 넣고 중불에서 푹 삶아 준다. 40-50분 정도 삶으면 뼈에서 고기가 쫄 빠질 정도로 삶아 진다. 등뼈가 잘 익었으면 대파, 통마늘, 양파, 생강을 건져준다. 삶은 채소는 감자 작은 것 3개, 삶은 우거지 100g다. 껍질을 벗긴 통감자를 물에 반 정도 익게 삶아 준다. 양념장은 국간장 4큰술, 고추가루 3큰술, 다진마늘 1큰술이다. 우거지와 감자, 양념장을 넣고 우거지가 퍼질 때까지 끓여 준다. · 삶은 뼈를 넣고 끓인다. 깻잎 3묶음, 들깨가루 4큰술은 용기 그릇에 담고 들깨와 깻잎 등을 토평하였다.

[0166] 실험예

[0167] 본 발명의 뼈다귀 해장국 대표 실시예에 따른 반조리 식재료 세트를 평가하기 위하여 맛, 풍미, 식감, 기호도를 측정하였다. 상기 실시예 및 비교예에 따라 제조된 식재료 세트를 각 조리 방법에 따라 제조한 것의 맛, 풍미, 식감, 기호도의 평가결과를 하기 표 1에 나타내었다.

[0168] 관능 평가는, 10대 ~ 60대의 다양한 연령층에서 무작위로 선정된 15개 가정에게 각각을 시식하도록 하여 맛, 풍미, 식감, 기호도와 요리시간을 평가하였으며, 5점 기호도 검사법(1점: 매우 나쁨, 2점: 나쁨, 3점: 보통, 4점: 좋음, 5점: 매우 좋음)을 이용하여 평가하였다.

[0169] 또한, 조리 시간을 측정하되, 실시예들의 반조리 식재료 세트와, 비교예들의 레토르트 식품 또는 냉동식품은 제품 개봉 후부터, 취식이 가능한 수준이 되었을 때까지로 시점과 종점을 정하였고, 비교예 3의 직접 조리에는 재료가 모두 구비된 상태에서 손질을 시작하는 것으로부터 시점을 정하였다.

표 1

구분	맛	풍미	식감	기호도	요리시간	총점
실시예 1	5	5	5	5	4	24.0
비교예 1	2	3	3	2.3	4	14.3
비교예 2	3	4	4	3.6	5	19.6
비교예 3	4	5	3	4	1	17.0

[0172] 참고로, 실시예 2 내지 5의 경우, 요리의 종류가 다르기 때문에 비교예 1 내지 3과의 비교는 적절하지 않고, 다만, 공통적인 특징이 적용된 제조방법에 의해 제조된 반조리 식재료 세트이기 때문에, 실시예 1의 결과와 동일할 것이라고 충분히 예상할 수 있다.

[0173] 상기 표 1을 참조하면, 실시예 1이 맛, 풍미, 식감, 기호도 모두 비교예 1 내지 3에 비하여 우수하게 나타나는 것을 알 수 있다. 비교예 1의 경우에는 특히 맛, 풍미, 감이 모두 현저히 낮은 것으로 나타났는데, 고온에서 장시간 끓여내는 방법으로 제조하여 채소는 거의 물탕으로 모두 해체된 상태가 되었고 뼈의 관절이나 살이 떨어져서 식감이 저하된 것을 알 수 있다. 또한, 고온으로 풍미와 기호도가 떨어졌다. 비교예 2는 모든 재료를 가열하고 다시 냉각하여 냉동하는 것이어서 뼈 식감은 부드러운데 향 풍미가 떨어지며, 거의 모든 토평 채소를 첨가하지 않아 맛이 떨어졌다. 비교예 3은 소금 등을 실패하는 경우가 많아서 맛이 떨어졌다. 뼈의 식감도 질겨서 떨어졌다. 풍미는 좋았다.

[0174] 즉, 냉동 식품이나 레토르트 식품의 편리함은 그대로 가져가되, 직접 조리한 것 이상으로 맛과, 풍미, 그리고 식감을 유지할 수 있음을 상기 결과를 통해 확인할 수 있었다.

[0175] 또한, 실시예 1과 비교예 1 내지 3의 요리 시간을 평가하였다. 냉동식품이 조리하는 데에 소요된 시간이 가장 짧았고, 레토르트 식품과 본 발명의 반조리 식재료 세트를 조리하는 시간은 거의 유사하였다. 그러나, 집에서 직접 조리한 경우에 해당하는 비교예 3의 경우, 원 식재료 준비와 조리하는 데 소요되는 시간이 상당하였고 복잡하였음을 확인할 수 있다.

[0176] 즉, 비교예 1과 2의 경우 조리하는 데 시간은 상당히 단축시킬 수 있으나, 빨리 조리가 되더라도 재료가 그대로 뭉쳐있거나, 해동이 덜 되는 부분이 있고, 재료들이 전부 해체되어 풍미나 식감이 떨어짐을 고려한다면, 본 발

명의 반조리 식재료 세트의 경우 시간 단축 효과가 더욱 우수하다는 것을 확인할 수 있는 부분이다.

[0178] 본 발명이 속하는 기술분야의 통상의 지식을 가진 자는 순대국, 소머리국밥이나 소꼬리 탕 및 내장탕 등 뼈와 질긴 고기를 사용한 음식이며, 특허청구의 범위의 의미 및 범위 그리고 그 균등 개념으로부터 도출되는 모든 변경 또는 변형된 형태가 본 발명의 범위에 포함되는 것으로 해석되어야 한다.

도면

도면1



도면2

