



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2019-0099594
(43) 공개일자 2019년08월28일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/20 (2016.01) A23L 25/00 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/20 (2016.08)
A23L 13/428 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2018-0019220
(22) 출원일자 2018년02월19일
심사청구일자 2018년02월19일

(71) 출원인
이창선
경기도 용인시 기흥구 용구대로2152번길 39, 101
동 909호 (신갈동, 드림랜드아파트)
(72) 발명자
이창선
경기도 용인시 기흥구 용구대로2152번길 39, 101
동 909호 (신갈동, 드림랜드아파트)
(74) 대리인
김윤우

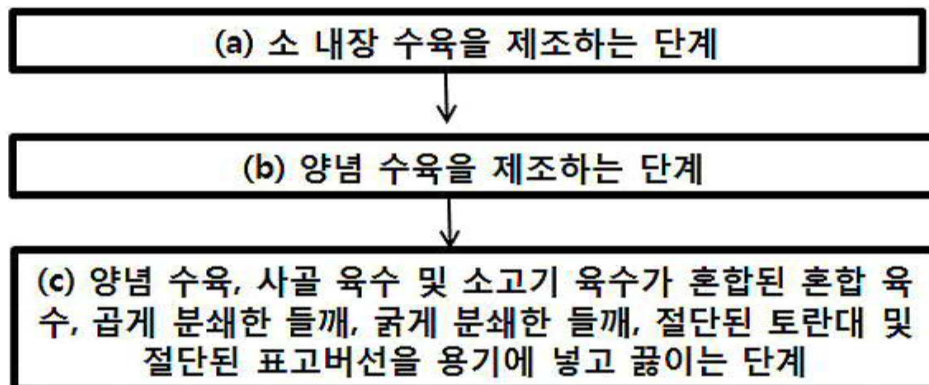
전체 청구항 수 : 총 10 항

(54) 발명의 명칭 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법

(57) 요약

본 발명은 다음의 단계를 포함하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법을 제공한다: (a) 소 내장 수육을 제조하는 단계; (b) 상기 단계 (a)의 소 내장 수육을 간장, 고춧가루, 파, 마늘 및 참기름을 포함하는 혼합 양념으로 버무려 양념 수육을 제조하는 단계; 및 (c) 상기 단계 (b)의 양념 수육, 사골 육수 및 소고기 육수가 혼합된 혼합 육수, 곱게 분쇄한 들깨, 굵게 분쇄한 들깨, 절단된 토란대 및 절단된 표고버섯을 용기에 넣고 끓이는 단계. 본 발명의 방법으로 제조한 소 내장탕은 소 내장의 식감이 매우 부드럽고, 소 내장의 잡내가 거의 나지 않는 것은 물론, 소 내장에 포함된 ‘곱’의 식감을 그대로 살릴 수 있는 장점을 제공한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2016.08)

A23L 25/30 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

다음의 단계를 포함하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법:

- (a) 소 내장 수육을 제조하는 단계;
- (b) 상기 단계 (a)의 소 내장 수육을 간장, 고춧가루, 파, 마늘 및 참기름을 포함하는 혼합 양념으로 버무려 양념 수육을 제조하는 단계; 및
- (c) 상기 단계 (b)의 양념 수육, 사골 육수 및 소고기 육수가 혼합된 혼합 육수, 굵게 분쇄한 들깨, 굵게 분쇄한 들깨, 절단된 토란대 및 절단된 표고버섯을 용기에 넣고 끓이는 단계.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 단계 (a)의 소 내장 수육은 소 곱창 수육 및 소 양 수육의 혼합물인 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

청구항 3

제 2 항에 있어서,

상기 단계 (a)의 소 내장 수육은 생강 및 된장을 넣은 물에 소 양을 넣고 15 분 내지 25 분 삶는 단계; 소 양을 끓이는 물에 소 곱창을 넣고, 50 분 내지 70 분 삶는 단계; 및 삶아진 소 양 및 소 곱창을 뜸들이는 단계를 포함하여 제조되는 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

청구항 4

제 3 항에 있어서,

상기 생강 및 된장을 넣은 물은 물 100 중량부, 상기 물 100 중량부를 기준으로 생강 5-10 중량부 및 된장 2-5 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

청구항 5

제 4 항에 있어서,

상기 양념 수육은 상기 소 내장 수육을 상기 간장, 고춧가루, 파, 마늘 및 참기름을 포함하는 혼합 양념으로 버무린 다음, 섭씨 -2도 내지 1도의 온도에서 20-30 시간 숙성하여 제조되는 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

청구항 6

제 5 항에 있어서,

상기 혼합 육수는 사골 육수 100 중량부 및 상기 사골 육수 100 중량부를 기준으로 상기 소고기 육수 100-200 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

청구항 7

제 6 항에 있어서,

상기 들깨는 기피들깨인 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

청구항 8

제 7 항에 있어서,

상기 곱게 분쇄한 들깨의 평균 입자 사이즈는 0.05 mm 내지 0.1 mm인 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

청구항 9

제 8 항에 있어서,

상기 곱게 분쇄한 들깨의 평균 입자 사이즈는 0.25 mm 내지 0.5 mm인 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

청구항 10

제 9 항에 있어서,

상기 들깨를 이용한 소 내장탕은 상기 양념 수육 100 중량부, 상기 양념 수육 100 중량부를 기준으로 상기 혼합 육수 200-300 중량부, 상기 절단된 토란대 10-20 중량부, 상기 절단된 표고버섯 5-10 중량부를 포함하는 것을 특징으로 하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법에 관한 것으로, 보다 상세하게는 뜯배기에 삶은 곱창과 양을 고춧가루, 파, 마늘 등의 갖은 양념 버무려 제조한 양념 수육, 소 사골육수, 소 양지머리 육수, 곱게 분쇄한 기피들깨, 거칠게 분쇄한 기피들깨, 표고버섯 및 토란대를 넣고 끓이는 단계를 포함하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0003] 해장국은 술국이라고도 하며, 술기운을 풀기 위해서 먹는 국의 총칭이다. 고려 말기의 중국어 회화교본인 노걸대(老乞大)에 술 깨는 국이라는 뜻의 성주탕(醒酒湯)이 나온다. 이것이 해장국의 원형이라 할 수 있으며, 이에 의하면 "육즙에 정육을 잘게 썰어 국수와 함께 넣고 천초(川椒)가루와 파를 넣는다."고 되어 있어 얼큰한 오늘날의 해장국과 그 기본이 같다.

[0004] 이와 같은 해장국으로는 육수 및 주원료에 따라 선지를 주원료로 하여 조리되는 선지 해장국, 황태를 주원료로 하여 조리되는 황태 해장국, 사골을 푹 고아 달인 육수에 우거지를 넣고 된장을 풀어 끓인 사골우거지 해장국 및 돼지뼈를 고아 달인 육수를 이용하는 뼈다귀 해장국 등 여러 가지가 있다.

[0005] 이러한 해장국은 식재료와 기호도에 따라 성장기의 어린이, 노약자, 환자 등의 건강증진에 도움이 되고, 성인 남성에게는 스테미나 음식으로 여성이나 노약자에게는 골다공증과 노화방지 및 숙취해소에도 좋은 음식으로 알

려지고 있다.

[0006] 하지만, 해장국의 주재료로 많이 쓰이는 돼지뼈, 소 내장, 선지는 고기에서 나오는 누린내 또는 잡내가 발생하여 사람에게 따라 섭취 시 거부감이 들 수 있는 문제가 있다.

[0007] 상술한 문제를 해결하기 위해 KR 특허출원번호 제10-2010-0097590호(발명의 명칭 : 숙취 해소용 해장국 제조방법)에서는 생수100 중량부 대비, 갈근2 중량부, 감초0.3 중량부, 진피1 중량부, 산사0.5 중량부, 구기자1 중량부로 배합하고, 30분간을 끓여서 우려낸 한약재 육수를 이용하고 돼지뼈와, 우거지와, 다진 생강, 다진 마늘, 청량 고춧가루, 고춧가루를 배합하여 만든 다데기 양념으로 이루어진 것을 특징으로 한 숙취 해소용 해장국 제조방법을 개시하고 있고,

[0008] KR 특허출원번호 제10-2017-0050962호(발명의 명칭 : 해장국 제조방법)에서는 핏물을 제거한 닭뼈에 쌀뜨물을 붓고 양파, 생강, 대파, 상백피와 함께 끓여 닭육수를 제조하는 제 1단계; 선지, 소 내장을 삶아 식재료를 준비하는 제 2단계; 소고기에 간장, 마늘, 생강, 무, 소금, 고춧가루, 아스파라거스 분말, 후추를 포함하는 양념장을 첨가하여 식재료를 볶는 제 3단계; 상기 제 3단계에서 볶아진 식재료에 상기 닭육수를 첨가하고, 콩나물, 우거지를 넣고 5 내지 10분 동안 끓이는 제 4단계; 상기 제 4단계에서 끓인 닭육수 및 식재료에 상기 선지 및 소 내장, 대파, 아스파라거스를 넣고 끓이는 제 5단계;를 포함하고, 상기 제 1단계에서, 핏물을 제거한 닭뼈는 쌀뜨물 100 중량부에 대하여 양파 5 내지 10 중량부, 생강 2 내지 5 중량부, 대파 1 내지 4 중량부, 상백피 3 내지 8 중량부가 포함된 용기에 넣고 끓이고, 상기 제 3단계에서 양념장은 소고기 100 중량부에 대하여 간장 2 내지 10 중량부, 마늘 2 내지 6 중량부, 생강 1 내지 3 중량부, 무 10 내지 15 중량부, 소금 0.5 내지 2 중량부, 고춧가루 1 내지 4 중량부, 아스파라거스 분말 3 내지 8 중량부, 후추 0.5 내지 3 중량부를 포함하고, 상기 제 4단계에서는 식재료 및 닭육수 100 중량부에 대하여 콩나물 10 내지 15 중량부, 우거지 5 내지 8 중량부를 포함하고, 상기 제 5단계에서 닭육수 및 식재료 100 중량부에 대하여 선지 3 내지 10 중량부, 소 내장 2 내지 5 중량부, 대파 1 내지 3 중량부, 아스파라거스 2 내지 8 중량부를 포함하는 해장국 제조방법에 대해 개시하고 있다.

[0009] KR 특허출원번호 제10-2006-0018696호(발명의 명칭 : 찹쌀과 들깨를 함유한 삼계탕 및 그 제조방법)에서는 닭 100 중량부, 육수 72 내지 108 중량부, 찹쌀-들깨 소스 36.8 내지 55.2 중량부, 소금 0.08 내지 0.12 중량부, 조미료 0.05 내지 0.07 중량부, 간 마늘 5.60 내지 8.40 중량부, 다진 파 3.20 내지 4.80 중량부, 및 후추가루 0.10 내지 0.14 중량부를 포함하고, 상기 육수는 물 100 중량부에 닭발 6.32 내지 9.47 중량부 및 닭목 5.26 내지 7.89 중량부를 첨가하고 가열한 후 다시 물 10.53 내지 15.79 중량부를 첨가하고 끓여 제조하는 찹쌀 들깨 삼계탕에 대해 개시하고 있다.

[0010] 그러나 상술한 특허 문헌에 기록된 해장국의 경우 제조방법이 매우 복잡한 것은 물론, 해장국에 포함된 소 내장 등의 잡내가 충분히 제거되지 않는 문제가 존재한다.

[0013] 본 명세서 전체에 걸쳐 다수의 논문 및 특허문헌이 참조되고 그 인용이 표시되어 있다. 인용된 논문 및 특허문헌의 개시 내용은 그 전체로서 본 명세서에 참조로 삽입되어 본 발명이 속하는 기술 분야의 수준 및 본 발명의 내용이 보다 명확하게 설명된다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0015] 본 발명의 발명자들은 소 내장의 식감이 매우 부드럽고, 소 내장의 잡내가 거의 나지 않는 것은 물론, 소 내장에 포함된 ‘곱’의 식감을 그대로 살릴 수 있는 소 내장탕을 개발하기 위해 예의 연구 노력하였다. 그 결과, 뚝배기에 삶은 곱창과 양을 고춧가루, 파, 마늘 등의 갖은 양념 버무려 제조한 양념 수육, 소 사골육수, 소 양지머리 육수, 곱게 분쇄한 기피들깨, 거칠게 분쇄한 기피들깨, 표고버섯 및 토란대를 넣고 끓여줄 경우 소 내장이 매우 부드럽고, 잡내가 나지 않는 것은 물론, 곱창을 삶는 과정에서 대부분 소실된 ‘곱’의 식감을 풍부하게 느낄 수 있다는 사실을 발견하여 본 발명을 완성하였다.

[0016] 따라서 본 발명의 목적은 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법을 제공하는데 있다.

[0018] 본 발명의 다른 목적 및 이점은 하기의 발명의 상세한 설명, 청구범위 및 도면에 의해 보다 명확하게 된다.

과제의 해결 수단

[0020] 본 발명은 소 내장탕 제조방법을 제공한다.

[0021] 본 발명의 발명자들은 소 내장의 식감이 매우 부드럽고, 소 내장의 잡내가 거의 나지 않는 것은 물론, 소 내장에 포함된 ‘곱’의 식감을 그대로 살릴 수 있는 소 내장탕을 개발하기 위해 예의 연구 노력하였다. 그 결과, 뚝배기에 삶은 곱창과 양을 고춧가루, 파, 마늘 등의 갖은 양념 버무려 제조한 양념 수육, 소 사골육수, 소 양지머리 육수, 곱게 분쇄한 기피들깨, 거칠게 분쇄한 기피들깨, 표고버섯 및 토란대를 넣고 끓여줄 경우 소 내장이 매우 부드럽고, 잡내가 나지 않는 것은 물론, 곱창을 삶는 과정에서 대부분 소실된 ‘곱’의 식감을 풍부하게 느낄 수 있다는 사실을 확인하였다.

[0022] 본 발명의 일 양태에 따르면, 본 발명은 다음의 단계를 포함하는 들깨를 이용한 소 내장탕 제조방법을 제공한다: (a) 소 내장 수육을 제조하는 단계; (b) 상기 단계 (a)의 소 내장 수육을 간장, 고춧가루, 파, 마늘 및 참기름을 포함하는 혼합 양념으로 버무려 양념 수육을 제조하는 단계; 및 (c) 상기 단계 (b)의 양념 수육, 사골 육수 및 소고기 육수가 혼합된 혼합 육수, 곱게 분쇄한 들깨, 곱게 분쇄한 들깨, 절단된 토란대 및 절단된 표고버섯을 용기에 넣고 끓이는 단계.

[0023] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘곱’은 동물의 내장에 포함된 일련의 소화액을 의미할 수 있다.

[0024] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘기피들깨’는 볶은 들깨 중 껍질을 벗긴 들깨를 의미할 수 있다.

[0025] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘곱게 분쇄’는 불분명한 용어이나, 본 명세서에서는 상대적 개념으로 후술하는 ‘곱게 분쇄’한 상태보다 가늘게 분쇄된 상태를 의미할 수 있다.

[0026] 본 명세서에서 사용하는 용어 ‘곱게 분쇄’는 불분명한 용어이나, 본 명세서에서는 상대적 개념으로 상술한 ‘곱게 분쇄’한 상태보다 곱게 분쇄된 상태를 의미할 수 있다.

[0027] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 단계 (a)의 소 내장 수육은 바람직하게는 소 곱창 수육 및 소 양 수육의 혼합물일 수 있다.

[0028] 본 발명에서 상술한 소 내장 수육이 소 곱창 수육 및 소 양 수육의 혼합물인 것은 매우 중요한 구성이다. 왜냐하면, 다수의 반복 실험 결과, 곱창, 양, 대창, 곱창 등의 여러 소 내장 부위를 이용하여 제조한 내장 수육과 여러 소 부위를 이용하여 제조한 소고기 수육을 혼합하여 실험을 진행한 결과, 소 곱창 수육과 소 양 수육을 혼합하여 사용하였을 때, 가장 뛰어난 풍미를 나타냈기 때문이다.

[0029] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 단계 (a)의 소 내장 수육은 바람직하게는 생강 및 된장을 넣은 물에 소 양을 넣고 15 분 내지 25 분 삶는 단계; 소 양을 끓이는 물에 소 곱창을 넣고, 50 분 내지 70 분 삶는 단계; 및 삶아진 소 양 및 소 곱창을 뜸들이는 단계를 포함하여 제조될 수 있다.

[0030] 본 발명에서 삶아진 소 내장 수육에 뜸들이기 과정을 거치는 것은 매우 중요한 구성이다. 왜냐하면, 삶아진 소 내장 수육에 뜸들이기 과정을 거칠 경우 그렇지 않은 경우와 비교하여 소 내장 수육의 부드러움 정도가 비약적으로 우수하였기 때문이다.

[0031] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 생강 및 된장을 넣은 물은 바람직하게는 물 100 중량부, 상기 물 100 중량부를 기준으로 생강 5-10 중량부 및 된장 2-5 중량부를 포함할 수 있다.

[0032] 본 발명에서 소 내장을 삶는 물에 생강 및 된장을 넣는 것은 매우 중요한 구성이다. 왜냐하면, 소 내장을 삶는 물에 생강 및 된장을 넣을 경우 그렇지 않은 경우와 비교하여 소 내장 수육의 잡내를 현저히 우수하게 제거할 수 있었기 때문이다.

[0033] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 양념 수육은 바람직하게는 상기 소 내장 수육을 상기 간장, 고춧가루, 파, 마늘 및 참기름을 포함하는 혼합 양념으로 버무린 다음, 섭씨 -2도 내지 1도의 온도에서 20-30

시간 숙성하여 제조되는 것일 수 있다.

- [0034] 본 발명에서 소 내장 수육을 갖은 양념으로 버무린 후, 섭씨 -2도 내지 1도의 온도에서 20-30 시간 숙성하는 것은 매우 중요한 구성이다. 왜냐하면, 다수의 실험 결과 양념 수육을 저온에서 일정 시간 숙성시킬 경우, 그렇지 않은 경우와 비교하여 완성된 소 내장탕의 풍미가 좋아지는 것은 물론, 내장 수육의 부드러움 정도도 향상시킬 수 있기 때문이다.
- [0035] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 혼합 육수는 바람직하게는 사골 육수 100 중량부 및 상기 사골 육수 100 중량부를 기준으로 상기 소고기 육수 100-200 중량부를 포함할 수 있다.
- [0036] 본 발명에서 상술한 비율로 사골 육수 및 소고기 육수를 혼합하여 사용하는 것은 매우 중요한 구성이다. 왜냐하면, 다수의 반복 실험 결과, 상술한 비율로 사골 육수와 소고기 육수를 혼합하여 소 내장탕을 제조하였을 때, 가장 뛰어난 풍미를 나타냈기 때문이다.
- [0037] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 들개는 바람직하게는 기피들개일 수 있고, 보다 바람직하게는 붉은 상태의 기피들개일 수 있으며, 보다 더 바람직하게는 분쇄된 기피들개일 수 있고, 가장 바람직하게는 분쇄도를 달리하여 분쇄된 기피들개일 수 있다.
- [0038] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 곱게 분쇄한 들개의 평균 입자 사이즈는 바람직하게는 0.05 mm 내지 0.1 mm일 수 있다.
- [0039] 본 발명에서 곱게 분쇄한 기피들개를 사용하는 것은 매우 중요한 구성이다. 왜냐하면, 곱게 분쇄한 기피들개가 소 내장 수육의 잡내를 제거하는 것은 물론, 국물의 식감을 매우 부드럽게 해주기 때문이다.
- [0040] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 곱게 분쇄한 들개의 평균 입자 사이즈는 0.25 mm 내지 0.5 mm일 수 있다.
- [0041] 본 발명에서 곱게 분쇄한 기피들개를 사용하는 것은 매우 중요한 구성이다. 왜냐하면, 곱게 분쇄한 기피들개가 소 내장 수육의 잡내를 제거하고, 국물의 식감을 매우 부드럽게 해주는 것은 물론, 소 내장에 포함된 곱의 식감을 더욱 뛰어나게 만들기 때문이다(곱게 분쇄한 기피들개가 소 내장탕 용기 바닥에 침전되어 소 내장의 곱과 혼합된다.).
- [0042] 본 발명의 바람직한 양태에 따르면, 본 발명의 상기 들개를 이용한 소 내장탕은 바람직하게는 상기 양념 수육 100 중량부, 상기 양념 수육 100 중량부를 기준으로 상기 혼합 육수 200-300 중량부, 상기 절단된 토란대 10-20 중량부, 상기 절단된 표고버섯 5-10 중량부를 포함할 수 있다.
- [0043] 본 발명에서 절단된 토란대 및 절단된 표고버섯을 사용하는 것은 매우 주요한 구성이다. 왜냐하면, 다수의 반복 실험 결과, 절단된 토란대 및 절단된 표고버섯을 혼합하여 소 내장탕을 제조하였을 때, 가장 뛰어난 풍미를 나타냈기 때문이다.

발명의 효과

- [0045] 본 발명의 특징 및 이점을 요약하면 다음과 같다:
- [0046] 본 발명은 다음의 단계를 포함하는 들개를 이용한 소 내장탕 제조방법을 제공한다: (a) 소 내장 수육을 제조하는 단계; (b) 상기 단계 (a)의 소 내장 수육을 간장, 고춧가루, 파, 마늘 및 참기름을 포함하는 혼합 양념으로 버무려 양념 수육을 제조하는 단계; 및 (c) 상기 단계 (b)의 양념 수육, 사골 육수 및 소고기 육수가 혼합된 혼합 육수, 곱게 분쇄한 들개, 곱게 분쇄한 들개, 절단된 토란대 및 절단된 표고버섯을 용기에 넣고 끓이는 단계.
- [0047] 본 발명의 방법으로 제조한 소 내장탕은 소 내장의 식감이 매우 부드럽고, 소 내장의 잡내가 거의 나지 않는 것은 물론, 소 내장에 포함된 ‘곱’의 식감을 그대로 살릴 수 있는 장점을 제공한다.

도면의 간단한 설명

- [0049] 도 1은 본 발명인 들개를 이용한 소 내장탕 제조방법의 순서도를 나타낸다.
- 도 2는 본 발명의 방법으로 제조한 소 내장 양념수육의 모습을 나타낸다.

도 3은 본 발명의 방법으로 제조한 혼합 육수의 모습을 나타낸다.

도 4는 본 발명의 방법으로 제조한 소 내장탕의 모습을 나타낸다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0050] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명 하고자 한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 보다 구체적으로 설명하기 위한 것으로서, 본 발명의 요지 따라 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되지 않는다는 것은 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 자명할 것이다.
- [0052] **실시예**
- [0053] 본 명세서 전체에 걸쳐, 특정 물질의 농도를 나타내기 위하여 사용되는 “% “는 별도의 언급이 없는 경우, 고체/고체는 (중량/중량) %, 고체/액체는 (중량/부피) %, 그리고 액체/액체는 (부피/부피) %이다.
- [0055] **제조예 : 들깨를 이용한 소 내장탕 제조**
- [0056] **제조예 1 : 소 내장 수육의 제조**
- [0057] 상기 단계 (a)의 소 내장 수육은 물 10 L에 껍질을 벗긴 생강 500 g 및 된장 500 g을 넣고 혼합한 물에 손질한 소 양 1 kg을 넣고 20 분 동안 삶았다. 이후, 소 양을 끓이는 물에 손질한 소 곱창 1 kg을 넣고, 60 분 동안 추가로 삶았다. 마지막으로 가스불을 끄고, 뚜껑을 닫아 1 시간 뜸들이기 과정을 거쳐 삶아진 소 내장 수육을 완성하였다.
- [0059] **제조예 2 : 양념 수육의 제조**
- [0060] 먼저 고춧가루 4 큰술을 그릇에 담아 참기름 4 큰술을 조금씩 넣고 으깨어 고추기름을 만들었다. 이후, 상기 고추기름에 청장 2 큰술, 소금 1 큰술, 다진 파 4 큰술, 다진 마늘 2 큰술, 후춧가루 0.5 큰술, 간장 1 큰술 및 아스파라거스 1 큰술을 넣고 혼합하여 양념장을 만들었다. 상기 제조예 1의 방법으로 완성한 소 내장 수육에 완성한 양념장을 버무려 준 이후, 섭씨 0도에서 24시간 숙성시켜 양념 수육을 제조하였다.
- [0062] **제조예 3 : 육수의 제조**
- [0063] **제조예 3-1 : 사골 육수의 제조**
- [0064] 사골은 깨끗이 씻었다. 큰 불에 사골이 잠길 만큼 물을 담아 하루 동안 핏물을 뺀다. 체에 밭쳐 다시 한 번 헹군 뒤 물기를 뺀다(중간 중간에 물을 갈아준다.). 큰 냄비에 사골이 잠길 만큼 물을 넣고 센 불에서 바글바글 끓어오르면 사골을 넣어 10분간 데친 다음 체에 밭쳐 흐르는 물에 행궜다. 냄비에 물, 데친 사골, 대파, 마늘을 넣고 뚜껑을 덮어 끓였다. 센 불에서 끓어오르면 약한 불로 줄여 한소끔 끓이다가 대파와 마늘을 건졌다. 국물이 보얗게 우러나도록 중간 불로 6-7시간 동안 끓였다. 마지막으로 체에 밭쳐 국물을 거르고 차게 식힌 후 기름을 제거하여 사골 육수를 제조하였다.
- [0066] **제조예 3-2 : 소고기 육수의 제조**
- [0067] 양지머리를 찬물에 담가 핏물을 제거하였다. 냄비에 양지머리와 물, 청주, 파, 마늘을 넣고 센 불에서 끓였다. 끓기 시작하면 약한 불을 줄이고 젓가락으로 찔렀을 때 양지머리가 다 익을 때까지 끓인 후(약 1 시간) 체에 걸러 소고기 육수를 제조하였다.
- [0069] **제조예 4 : 소 내장탕의 제조**
- [0070] 떡배기에 상기 제조예 2의 방법으로 제조한 양념 수육 100 g, 상기 제조예 3-1의 방법으로 제조한 사골 육수 0.1 L, 상기 제조예 3-2의 방법으로 제조한 소고기 육수 0.2 L, 절단된 토란대 15 g, 절단된 표고버섯 10 g, 곱

게 분쇄한 들깨(평균 직경 0.1 mm 이하로 분쇄) 1 큰술 및 곱게 분쇄한 들깨(평균 직경 0.5 mm) 1 큰술을 넣고 끓여 실시예 1의 소 내장탕을 완성하였다. 실시예 2 내지 실시예 5 및 비교예 1 및 비교예 2의 소 내장탕은 하기 표 1의 조성으로 제조하였다.

표 1

공정	실시예 1	실시예 2	실시예 3	실시예 4	실시예 5	비교예 1	비교예 2
양념수육	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g	100 g
육수	사골육수	0.1 L	0.3 L	-	0.1 L	0.1 L	물 0.3 L
	소고기육수	0.2 L	-	0.3 L	0.2 L	0.2 L	
들깨	고운들깨	1 큰술	1 큰술	1 큰술	2 큰술	-	1 큰술
	곱은들깨	1 큰술	1 큰술	1 큰술	-	2 큰술	1 큰술
토란대	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g	15 g
표고버섯	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g	10 g

실험예 : 관능 테스트

기호 평가에서는 상기 실시예 1 내지 실시예 5, 비교예 1 및 비교예 2의 방법으로 제조한 소 내장탕의 풍미 기호를 조사하였으며, 30명을 선정하여 해당 인원을 대상으로 하여 실시하였다. 상기 실시예 1 내지 실시예 5, 비교예 1 및 비교예 2의 방법으로 제조한 소 내장탕을 그 대상으로 하며, 시식 후 1에서 10까지 10단계로 제조방법 별 처리구의 기호성을 평가하여 기록하게 하였다. 시식 시에는 상기 실시예 1 내지 실시예 5, 비교예 1 및 비교예 2의 방법으로 제조한 소 내장탕 200 g을 제공하였다. 기호성은 풍미 기호성을 주요 과점으로 시식 및 기록하였다.

상기 실시예 1 내지 실시예 5, 비교예 1 및 비교예 2의 방법으로 제조한 소 내장탕의 기호도는 하기 표 2와 같다. 정리하자면 본 발명의 실시예 1에서 제시한 소 내장탕, 실시예 3, 실시예 2, 실시예 4, 실시예 5, 비교예 1 및 비교예 2 순으로 풍미가 높게 평가되었다. 즉 풍미 기호성 측면에서 실시예 1에 해당하는 시료가 가장 높은 선호도를 얻어냈으며, 그 수치에 있어서도 비교예와 비교하여 현저히 우수한 수치를 나타냈다. 이는 본 발명에서 제시하는 방식과 비율의 제조 방법이 기타 제조 방법에 비하여 뛰어난 효과를 가지고 있음을 입증한다.

상술한 결과로 판단하건대, 본 발명에서 제시하는 제조 방법으로 제조한 소 내장탕의 풍미 기호성이 다른 제조 방법에 의한 것에 비하여 월등히 향상되었음을 확인할 수 있다.

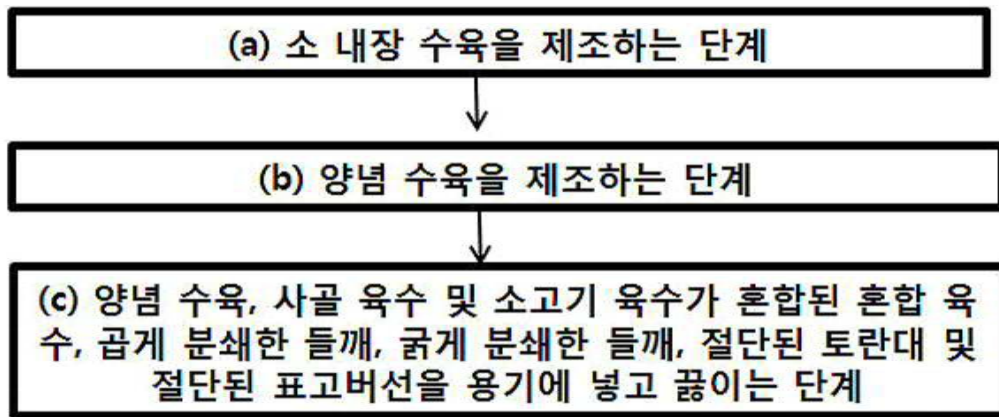
표 2

	실시예1	실시예2	실시예3	실시예4	실시예5	비교예1	비교예2
풍미	9.27	7.12	7.34	6.98	6.12	4.57	4.32
	1.13	1.23	1.17	1.48	1.52	1.09	1.31

각 항목별 상단칸은 평균값, 하단칸은 그 표준편차

도면

도면1



도면2



도면3



도면4

