

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2013-0003337 (43) 공개일자 2013년01월09일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 1/10 (2006.01) A23L 1/29 (2006.01) A23L 1/325 (2006.01)		(71) 출원인 박민경 제주특별자치도 서귀포시 대정읍 송악관광로 421
(21) 출원번호 10-2011-0064617		(72) 발명자 박민경 제주특별자치도 서귀포시 대정읍 송악관광로 421
(22) 출원일자 2011년06월30일 심사청구일자 2011년06월30일		(74) 대리인 박경찬
전체 청구항 수 : 총 6 항		

(54) 발명의 명칭 **성게알이 첨가된 삼복죽 및 이의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 전복, 성게알, 생미역, 마른뚝, 쌀, 좁쌀 등을 주재료로 하여 전복죽을 제조함에 있어, 성게알에 의해 성게향이 느껴지도록 하면서 마른뚝, 생미역 등이 첨가되어 각종 영양성분이 풍부한 성게알이 첨가된 삼복죽에 관한 것으로, 보다 상세하게는 쌀과 좁쌀을 2:1 또는 3:2 비율로 혼합하여 물에 3~5시간 동안 불려 준비하는 단계와, 성게알 및 전복을 손질하되, 상기 전복을 전복살과 전복내장으로 분리하고 상기 전복살을 썰어 준비하는 단계와, 파, 양파 및 당근을 포함한 야채류 재료와 마른뚝과 생미역을 포함한 해조류 재료를 잘게 썰어 준비하는 단계와, 조리용기에 참기름 투입하여 달군 후, 혼합된 쌀과 좁쌀 및 전복살을 차례로 투입하고 50℃~70℃의 약한 불에서 볶는 단계와, 상기 조리용기에 물 1~1.5L를 투입하고 60℃~90℃의 중간 불에서 10분~20분 동안 끓인 후, 준비된 야채재료를 투입하고 5분~10분 동안 더 끓이는 단계와, 상기 준비된 성게알과 소금을 투입하여 50℃~70℃의 약한 불에서 3분~5분 동안 더 끓이는 단계 및 상기 준비된 해조류 재료, 참기름, 통깨 및 계란노른자를 첨가하는 단계를 포함하여 제조되는 것이 특징이다.

특허청구의 범위

청구항 1

쌀과 좁쌀을 2:1 또는 3:2 비율로 혼합하여 물에 3~5시간 동안 불려 준비하는 단계;

성게알 및 전복을 손질하되, 상기 전복을 전복살과 전복내장으로 분리하고 상기 전복살을 썰어 준비하는 단계;

파, 양파 및 당근을 포함한 야채류 재료와 마른 톳과 생미역을 포함한 해조류 재료를 잘게 썰어 준비하는 단계;

조리용기에 참기름 투입하여 달군 후, 혼합된 쌀과 좁쌀 및 전복살을 차례로 투입하고 50℃~70℃의 약한 불에서 볶는 단계;

상기 조리용기에 물 1~1.5L를 투입하고 60℃~90℃의 중간 불에서 10분~20분 동안 끓인 후, 준비된 야채재료를 투입하고 5분~10분 동안 더 끓이는 단계;

상기 준비된 성게알과 소금을 투입하여 50℃~70℃의 약한 불에서 3분~5분 동안 더 끓이는 단계; 및

상기 준비된 해조류 재료, 참기름, 통깨 및 계란노른자를 첨가하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 성게알이 첨가된 삼복죽의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 준비된 야채 재료를 투입하고 60℃~90℃의 중간 불에서 5분~10분 동안 더 끓이는 단계에서, 상기 전복으로부터 분리된 전복 내장을 투입하는 것을 특징으로 하는 성게알이 첨가된 삼복죽의 제조방법.

청구항 3

제 2항에 있어서,

상기 전복 내장을 투입할 시에는,

전복내장 분리 시에 전복내장에 복수의 칼집을 형성시키는 단계와, 형성된 칼집에 마른 톳을 삽입하는 단계와, 마른 톳이 삽입된 전복내장을 2 내지 3시간 냉장보관시키는 단계와, 마른 톳이 삽입된 전복내장을 투입하는 단계를 포함하여 이루어짐을 특징으로 하는 삼복죽의 제조방법.

청구항 4

제 3항에 있어서,

전복내장에 마른 톳을 삽입할 시에는 전복내장 100중량부 대비 마른 톳 5 내지 10중량부로 전복내장에 마른 톳을 삽입하는 것을 특징으로 하는 삼복죽의 제조방법.

청구항 5

제 1항에 있어서,

상기 전복살은 1인분 기준 120g~150g을 구비하고,

상기 전복살 100중량부에 대하여 성게알 20~35중량부와 소금 3~10중량부 및 생미역 20~35중량부가 첨가되는 것을 특징으로 하는 성게알이 첨가된 삼복죽의 제조방법.

청구항 6

제 1항 내지 제 5항 중 어느 한 항의 방법에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 성게알이 첨가된 삼복죽.

명세서

기술분야

- [0001] 본 발명은 전복, 성게알, 생미역, 마른뽕, 쌀, 좁쌀 등을 주재료로 하여 전복죽을 제조함에 있어, 성게알에 의해 성게향이 느껴지도록 하면서 마른뽕, 생미역 등이 첨가되어 각종 영양성분이 풍부한 성게알이 첨가된 삼복죽 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

- [0002] 일반적으로 전복은 조개류 중에서 가장 맛이 좋고 귀하고 비싼 식품으로 꼽히고 있다. 전복은 그 수명이 약 12년으로 수온이 10~23℃의 열대 및 온대의 수심 4~20m까지 층에 따라 널리 분포하고 있으며, 우리 나라에는 5종이 서식하고 있다.
- [0003] 현재의 자연산 전복은 대부분 참전복이고, 제주지방의 큰 전복, 말전복, 오분자기 전복이 잡히고 있으며, 이러한 전복은 전복과에 속하는 큰 타원형의 귀모양으로 껍질 또는 진주 광택이 강하게 나서 나전, 세공, 단추 등의 재료로 쓰이는 등 버릴 것이 없다. 날 것을 먹으면 오돌오돌 씹는 맛을 느낄 수 있으며, 감칠맛을 느끼려면 익혀서 먹으면 된다. 특히, 미식가들이 주로 봄에서 초여름에 먹는 전복 회맛은 살이 단단해서 촉감이 좋을 뿐만 아니라 맛도 일품이다.
- [0004] 전복에는 글루타민산, 글리신 등의 성분이 있어, 감칠맛과 달콤한 맛이 나며, 지방질이 다른 생선보다 아주 적고 단백질이 많기 때문에, 중년이상의 건강식으로 추천된다. 또한 전복 안에는 아르기닌(arginine)이라는 아미노산을 타 식품보다 월등히 많은 1100mg을 함유하고 있고, 이 아르기닌이 성력 발현에 깊이 관계한다고 알려져 있으므로, 그 가치는 충분히 의미가 있다고 할 수 있다.
- [0005] 상기와 같은 전복의 효능을 정리해 보면, 몸이 허약할 때 전복죽을 끓여 먹으면 기운이 나며, 소변이 잘 나오게 하고, 황달이나 방광염에도 도움이 되며, 또 목이 타거나 가슴이 저며오는 증상을 가라앉히고 간장을 강하게 하는 작용이 있다. 그리고, 간 기능의 지나친 활동으로 머리가 아프거나 귀가 울리며 혀와 목이 마르는 증세를 간양이라 하는바, 이때, 전복을 먹으면 신기하게 낫기 때문에 간의 힘을 키워준다고 알려져 있다. 껍질은 한방에서도 석결명(石決明)이라 부르며, 결막염, 백내장 등의 치료약으로 쓰이며, 전복은 조개류 중에서도 수분 함량이 많고 단백질 지방함량이 적으므로, 콜레스테롤의 수치를 낮추어주며, 또 비타민, 칼슘, 인 등의 미네랄이 풍부하여 옛날부터 산모의 것이 나오지 않을 때 전복을 고아먹이면 큰 효과를 보았다고 한다. 그리고, 전복의 효능에 따라, 전복회, 전복볶음, 게우젓, 전복찜 등 여러 전복 요리로서 먹을 수 있지만 전복육을 알파하게 썰어서 참기름에 볶아 향기를 낸 전복죽은 환자식이나 노인에게는 더할 나위 없는 영양식이다.
- [0006] 한편, 전복죽 제조방법으로는, 지방에 따라 약간의 차이는 있으나, 제주도의 경우, 우선 쌀을 씻어서 4시간 정도 물에 담가 충분히 불려 놓고, 전복을 전복 내장(소위, 게우)과 전복육으로 분리한 후, 전복 내장과 불려놓은 쌀을 참기름과 함께 혼합하여 볶다가 적당량의 물을 부어 끓여서 소금으로 간을 맞추어 맛을 내는 것이다.
- [0007] 그러나, 종래 일반적인 제조방법으로 조리되는 전복죽의 경우 그 만드는 방법에 있어 전복에 더하여 전복 내장을 첨가됨으로써 전복의 향이 너무 강하게 풍김으로 인해 어린이 등으로부터 전복죽의 향에 거부감을 일으키는 문제점이 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0009] 따라서, 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 전복죽에 첨가되는 내장 등에 의해 풍겨나는 강한 전복 향을 중화시키기 각종 영양소가 첨가되도록 하는 성게알이 첨가된 삼복죽 및 이의 제조방법을 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0010] 상기와 같은 목적을 해결하기 위한 본 발명의 성게알이 첨가된 삼복죽은 쌀과 좁쌀을 2:1 또는 3:2 비율로 혼합하여 물에 3~5시간 동안 불려 준비하는 단계; 성게알 및 전복을 손질하되, 상기 전복을 전복살과 전복내장으로 분리하고 상기 전복살을 썰어 준비하는 단계; 파, 양파 및 당근을 포함한 야채류 재료와 마른톳과 생미역을 포함한 해조류 재료를 잘게 썰어 준비하는 단계; 조리용기에 참기를 투입하여 달군 후, 혼합된 쌀과 좁쌀 및 전복살을 차례로 투입하고 50℃~70℃의 약한 불에서 볶는 단계; 상기 조리용기에 물 1~1.5L를 투입하고 60℃~90℃의 중간 불에서 10분~20분 동안 끓인 후, 준비된 야채재료를 투입하고 5분~10분 동안 더 끓이는 단계; 상기 준비된 성게알과 소금을 투입하여 50℃~70℃의 약한 불에서 3분~5분 동안 더 끓이는 단계; 및 상기 준비된 해조류 재료, 참기를, 통깨 및 계란노른자를 첨가하는 단계를 포함하여 제조되는 것이 특징이다.
- [0011] 이때, 상기 준비된 야채 재료를 투입하고 60℃~90℃의 중간 불에서 5분~10분 동안 더 끓이는 단계에서, 상기 전복으로부터 분리된 전복 내장을 투입하는 것이 특징이다.
- [0012] 특히 상기 전복 내장을 투입할 시에는,
- [0013] 전복내장 분리 시에 전복내장에 복수의 칼집을 형성시키는 단계와, 형성된 칼집에 마른 톳을 삽입하는 단계와, 마른 톳이 삽입된 전복내장을 2 내지 3시간 냉장보관시키는 단계와, 마른 톳이 삽입된 전복내장을 투입하는 단계를 포함함으로써 전복내장의 비린내를 마른 톳에 의해 중화되도록 하며, 마른 톳이 전복내장의 맛을 흡수함에 따라 전복내장 속에서 마른 톳이 일체화 되어 전복내장의 비린맛도 중화시키게 되는 것이다.
- [0014] 또한, 상기 전복살은 1인분 기준 120g~150g을 구비하고, 상기 전복살 100중량부에 대하여 성게알 20~35중량부와 소금 3~10중량부 및 생미역 20~35중량부가 첨가되는 것이 특징이다.

발명의 효과

- [0015] 본 발명의 성게알이 첨가된 삼복죽 및 이의 제조방법에 의하면, 각종 영양성분이 풍부한 전복죽을 제공하게 되고 이에 더하여 성게알이 첨가됨으로써 전복 특유의 비린 향과 맛을 중화시킬 수 있으며 이로 인해 종래 전복의 강한 향으로 전복죽을 꺼리는 어린이 등을 포함하여 남녀노소 누구나 전복죽을 즐길 수 있는 장점이 있다.
- [0016] 또한, 전복내장을 첨가시에 전복내장에 마른 톳을 삽입.내장시켜 일정시간 냉장 보관 후 첨가함으로써 전복내장 자체에 마른 톳의 맛과 향이 스며들도록 하여 전복내장의 비린 향과 맛을 중화시킴에 따라 거부감을 줄일 수 있어 영양분이 풍부한 전복내장을 누구나 즐길 수 있도록 하는 장점이 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0017] 이하, 본 발명을 상세하게 설명한다.
- [0018] 본 발명은 전복죽과 이의 제조방법에 관한 것으로 성게알과, 생미역, 마른톳 등이 첨가됨에 따라 각종 영양성분이 풍부한 영양죽을 제공함과 더불어 성게알에 의해 전복 특유의 비린 향과 맛을 중화시켜 주는 성게알이 첨가된 전복죽과 이의 제조방법이다.
- [0019] 구체적으로, 본 발명에 따른 성게알이 첨가된 전복죽의 제조방법을 설명하면, 먼저, 주재료로서 전복, 성게알, 생미역, 쌀, 좁쌀, 마른톳, 참기를, 소금, 통깨 및 계란이 사용된다.
- [0020] 전복죽을 제조하기에 앞서, 주재료로 첨가되는 전복과 성게알 등을 손질하여 준비한다.
- [0021] 먼저, 상기 쌀과 좁쌀을 적당비율로 혼합하여 물에 불려 미리 준비해둔다. 이때, 상기 쌀을 그 맛과 영양이 더욱 부가될 수 있도록 햅쌀을 사용하는 것이 바람직하며, 쌀과 좁쌀을 2:1 또는 3:2로 비율로 혼합하여 물에서 3~5시간 동안 불린다.
- [0022] 상기 성게알은 성게로부터 성게알만을 따라 분리하여 껍질, 내장 등의 불순물을 제거하기 위하여 바닷물 농도의 소금물에 행귀 채반을 이용하여 물기를 제거해둔다. 상기 성게알은 신선도가 떨어지면 비린 향이 가미될 수 있기 때문에 신선도 유지를 위해 냉장보관하는 것이 바람직하다.

- [0023] 이러한 성계알은 단백질이 풍부하고, 지방, 당질, 칼슘, 인, 철분 등의 무기질과 비타민 B1, B2 등이 풍부하여 노인이나 어린이 등은 물론 산모들에게 영양식으로 제공될 수 있다.
- [0024] 전복은 활전복을 이용하는 것이 바람직하며, 그 손질은 수세미나 솔 등으로 전복에 붙어있는 불순물들을 제거한 후, 껍데기에서 전복살을 완전히 분리시킨 후, 상기 전복살로부터 숟가락 등을 이용하여 전복 내장을 분리한다.
- [0025] 이렇게 전복내장을 분리한 후에는 전복내장에 복수의 칼집을 형성시키는 단계를 갖는다. 이렇게 형성된 칼집에 마른 톳을 삽입하는 단계를 갖는다. 이 경우 마른 톳을 삽입함으로써 마른 톳이 전복내장의 내용물을 충분히 흡수할 수 있도록 하기 위함이다. 이렇게 마른 톳이 삽입된 전복내장을 2 내지 3시간 냉장보관시키는 단계를 갖는다. 마른 톳이 삽입된 전복내장을 2 내지 3시간 냉장보관시킴에 따라 전복내장의 비린 향과 맛이 마른 톳에 의해 중화되며, 마른 톳 자체에도 전복내장의 맛이 스며들어 마른 톳 자체의 딱딱한 맛을 향상시킬 수 있게 되는 것이다. 출원인의 경험에 의해 마른 톳이 삽입된 전복내장을 2시간미만으로 보관시키는 경우는 전복내장과 마른 톳 간에 향과 맛의 중화가 충분히 이루어지지 않았으며, 3시간을 초과하는 경우에는 전복내장의 신선도가 떨어져 상기와 같이 2 내지 3시간으로 그 보관시간을 한정하는 것이다.
- [0026] 또한, 전복내장에 마른 톳을 삽입 첨가시에는 전복내장 100중량부 대비 마른 톳 5 내지 10중량부로 하여 전복내장에 마른 톳을 삽입.첨가하는 것이 바람직하다. 이는 전복내장에 5중량부 미만의 마른 톳을 첨가하는 경우 전복내장의 향과 맛을 중화시키는 효과가 미미하고, 10중량부를 초과하는 경우에는 전복내장 자체의 맛이 미미해지므로 이와 같이 한정하는 것이다. 이는 출원인이 많은 요리경험에 의해 습득한 것으로 이렇게 한정함에 의해 전복내장의 맛과 향에 있어 거부감을 줄이면서 어느 정도 맛이 그대로 유지되도록 하는 삼복죽이 제시되는 것이다.
- [0027] 여기서, 상기 전복살은 1인분 기준 120g~150g을 구비하는 것으로, 상기 전복살을 먹기 좋은 크기로 잘라 준비한다.
- [0028] 한편, 본 발명에 따른 전복죽에는 상기 언급한 바와 같이 파, 양파 및 당근을 포함한 야채류 재료와 마른 톳 및 생미역을 포함한 해조류 재료가 첨가되는데, 야채류 재료의 맑은 물로 세척하여 먹기 좋게 잘게 썰어 준비한다.
- [0029] 상기 해조류의 생미역과 같은 경우, 단백질, 지질, 탄수화물, 비타민 A, B1, B12, 나이아신인 풍부한 것으로, 본 발명에서는 미역 특유의 비린내를 제거하기 위하여 끓는 물에 살짝 데친 후 물기를 제거하고 먹기 좋은 크기로 썰어 전복죽에 첨가하기 위해 준비한다.
- [0030] 이에 더하여, 상기 마른 톳은 건강식으로 널리 알려진 음식으로 철, 칼슘 등 무기질이 풍부할 뿐만 아니라, 식이섬유소가 풍부하고 칼로리가 낮아 비만인 사람에게 좋아 다이어트 음식으로서도 효과적이다.
- [0031] 상기 해조류를 첨가함으로써 전복과 더불어 소비자에게 각종 영양 성분이 포함된 전복죽을 제공할 수 있게 되는 것이다.
- [0032] 이렇게 손질한 재료들이 준비 완료된 후, 전복죽의 조리가 시작되는 것으로, 본 발명에 따른 성계알이 첨가된 전복죽의 제조방법을 설명하면,
- [0033] 먼저, 조리 용기에 참기름을 적당량 투입하여 상기 참기름이 일정 온도로 상승하도록 달군 후, 미리 준비된 쌀과 좁쌀 및 전복살을 차례로 투입하고 50℃~70℃의 약한 불에서 볶아 상기 전복살이 2/3 정도만 익을 수 있도록 한다.
- [0034] 이후, 상기 조리 용기에 물 1~1.5L를 투입하고 60℃~90℃의 중간 불을 유지하면서 10분~20분 동안 끓여 상기 쌀과 좁쌀이 충분히 불어나도록 한다.
- [0035] 그리고, 상기 조리 용기에 준비된 야채재료를 투입하고 5분~10분 동안 더 끓여 상기 야채재료를 익힌다.
- [0036] 여기서, 상기 야채 재료를 투입하는 과정에서, 상기에서 언급한 바와 같이 마른 톳이 내장되어 일정시간 보관된 전복 내장을 투입함으로써 전복내장에 대한 거부감을 줄이면서도 전복내장의 영양성분을 그대로 부가할 수 있게 되는 것이다.
- [0037] 이후, 준비해둔 성계알 투입하여 50℃~70℃의 약한 불에서 3분~5분 동안 더 끓이고, 소금을 첨가하면서 간을 맞춘다. 이때, 상기 소금으로는 천일염을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0038] 마지막으로 상기 전복죽에 마른 톳 및 생미역을 포함한 해조류 재료와 참기름과 통깨 및 계란 노른자를 곁들임으로써 최종적으로 성계알이 첨가된 전복죽의 조리가 완성된다. 앞서 단계에서 마른 톳은 내장에 부가되어 전복

내장의 맛과 향을 중화시는 기능을 하는 것이고, 본 단계에서 마른 톳을 첨가하는 것은 국물에 마른 톳의 향이 스며들도록 하기 위함이다.

[0039] 이때, 본 발명의 일 실시 예에 따르면, 상기 전복죽에 첨가되는 성게알, 소금 및 생미역은 상기 전복살 100중량부에 대하여 성게알 20~35중량부와 소금 3~10중량부 및 생미역 20~35중량부가 첨가되며 소비자의 기호도에 따라 다양한 배합비로 첨가될 수 있다.

[0040] 이러한 첨가물들의 배합비는 반드시 제한되는 것은 아니지만 이를 지키는 것이 전복죽을 제조함에 있어 가장 맛있게 조리될 수 있다.

[0041] 특히, 상기 성게알의 경우에는 그 사용량이 20중량부 미만일 경우에는 첨가량이 미비하여 식미가 목적하는 정도로 상승되지 않고, 35중량부를 초과할 경우에는 성게알의 맛과 향이 과다하여 식감과 전복죽 고유의 식미가 저하되는 문제점이 있다.

[0042] 이와 같이 각종 영양성분이 풍부한 전복죽에 성게알이 첨가됨으로써 전복 특유의 비린 향과 맛을 중화시킬 수 있으며, 이로 인해 종래 전복의 강한 향으로 전복죽을 꺼리는 어린이 등을 포함하여 남녀노소 누구나 전복죽을 즐길 수 있는 특징이 있다.

[0043] 이상 설명한 내용을 통해 당업자라면 본 발명의 기술사상을 일탈하지 아니하는 범위에서 다양한 변경 및 수정 가능함을 알 수 있을 것이다. 따라서, 본 발명의 기술적 범위는 명세서의 상세한 설명에 기재된 내용으로 한정되는 것이 아니라 특허청구범위에 의해 정해져야 할 것이다.