(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0130099
(43) 공개일자 2016년11월10일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) *A23L 23/00* (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 13/50 (2016.08)
A23L 23/00 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2015-0062229
(22) 출원일자 2015년05월01일
심사청구일자 2015년05월01일

(71) 출원인
농업회사법인 주식회사 온누리
전라북도 전주시 완산구 천잠로 13 (삼천동2가)
(72) 발명자
정희순
전라북도 전주시 완산구 소대배기로 33 현대아파트 101동 1304호
(74) 대리인
정진석

전체 청구항 수 : 총 13 항

(54) 발명의 명칭 **생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법**

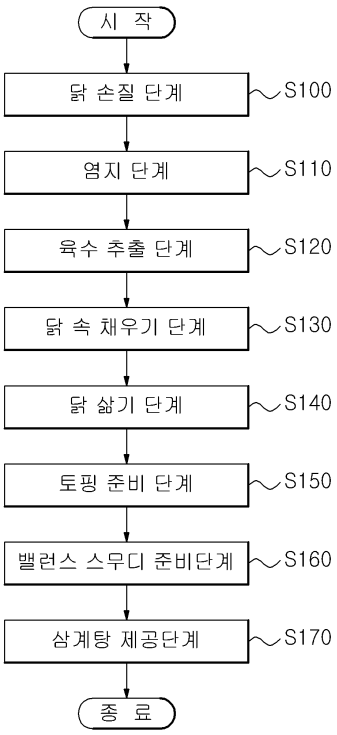
(57) 요 약

본 발명은 삼계탕 수요자의 생애 주기에 맞는 삼계탕을 제공하는 동시에 계절에 맞는 기능성 삼계탕을 제공하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법을 제공하는데 목적이 있다.

이를 위해, 본 발명의 일 측면에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법은, 닭을 손질하는 닭 손질 단계; 상

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도2



기 닭을 염지하는 염지 단계; 닭발을 재료로 육수를 추출하는 육수 추출 단계; 상기 닭의 속을 채우는 닭 속 채우기 단계; 상기 닭을 상기 육수를 이용하여 삶는 닭 삶기 단계; 수요자의 생애 주기별 또는 계절별에 따른 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계; 상기 수요자의 생애 주기별 또는 계절별에 따른 밸런스 스무디를 준비하는 밸런스 스무디 준비단계; 상기 닭 및 육수에 상기 밸런스 스무디와 토핑 및 밥을 넣고 가열한 후 수요자에게 제공하는 삼계탕 제공단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

이를 통해, 삼계탕 이용자의 생애 주기별에 맞고, 계절별로 그에 맞는 재료를 포함하는 삼계탕을 효과적으로 이용자에게 제공할 수 있다.

명 세 서

청구범위

청구항 1

닭을 손질하는 닭 손질 단계;

상기 닭을 염지하는 염지 단계;

닭발을 재료로 육수를 추출하는 육수 추출 단계;

상기 닭의 속을 채우는 닭 속 채우기 단계;

상기 닭을 상기 육수를 이용하여 삶는 닭 삶기 단계;

수요자의 생애 주기별 또는 계절별에 따른 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계;

상기 수요자의 생애 주기별 또는 계절별에 따른 밸런스 스무디를 준비하는 밸런스 스무디 준비단계;

상기 닭 및 육수에 상기 밸런스 스무디와 토핑 및 밥을 넣고 가열한 후 수요자에게 제공하는 삼계탕 제공단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 2

제 1 항에 있어서,

상기 토핑 준비 단계는,

상기 수요자의 생애 주기별에 따라 어린이용, 여성용, 전 연령층용 및 노년층용으로 나누어 이에 상응하는 토핑을 준비하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 3

제 1 항에 있어서,

상기 토핑 준비 단계는,

계절별에 따라 봄에는 냉이, 달래, 브로컬리 또는 동충하초를 포함하는 토핑을, 여름에는 황기, 오기피, 대추, 미삼, 동충하초 또는 녹두를 포함하는 토핑을, 가을에는 대추, 황금팽이버섯, 잎새버섯, 느타리버섯, 표고버섯 또는 동충하초를 포함하는 토핑을, 겨울에는 고구마, 감자, 느타리버섯, 표고버섯, 동충하초 또는 가시오가피를 포함하는 토핑을 준비하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 4

제 2 항에 있어서,

상기 토핑 준비 단계는,

상기 여성용은 냉이 또는 달래를 포함하는 토핑을 준비하고, 전 연령층용은 동충하초를 포함하는 토핑을 준비하고, 노년층용은 녹두 또는 가시오가피를 포함하는 토핑을 준비하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 5

제 1 항에 있어서,

상기 밸런스 스무디 준비 단계는,

상기 수요자의 생애 주기별에 따라 어린이용, 여성용, 전 연령층용 및 노년층용으로 나누어 이에 상응하는 밸런스 스무디를 준비하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 6

제 5 항에 있어서,

상기 밸런스 스무디 준비 단계는,

상기 어린이용은 비타민 나무열매 분말을 포함하고, 상기 여성용은 꾸지뽕 분말을 포함하고, 상기 전 연령층용은 황칠 추출물을 포함하고, 상기 노년층용은 삼채를 포함하도록 밸런스 스무디를 준비하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 7

제 6 항에 있어서,

상기 밸런스 스무디 준비 단계는,

상기 수요자의 생애 주기별로 나눈 것을 다시 사계절별로 나누어서 16개의 밸런스 스무디를 준비하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 8

제 7 항에 있어서,

상기 16개의 밸런스 스무디는,

상기 어린이용이 계절별로 봄에는 클로렐라를, 여름에는 곡물을, 가을에는 비타민 나무열매 분말을, 겨울에는 겨우살이를 포함하도록 하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 9

제 7 항에 있어서,

상기 16개의 밸런스 스무디는,

상기 전 연령층용이 계절별로 봄에는 장생불사초를, 여름에는 음양곽을, 가을에는 황칠을, 겨울에는 해동피를 포함하도록 하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 10

제 7 항에 있어서,

상기 16개의 밸런스 스무디는,

상기 노년층용이 계절별로 봄에는 삼백초를, 여름에는 녹두를, 가을에는 삼채를, 겨울에는 가시오가피를 포함하도록 하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 11

제 7 항에 있어서,

상기 16개의 밸런스 스무디는,

상기 여성용이 계절별로 봄에는 냉이 또는 달래를, 여름에는 백수오를, 가을에는 꾸지뽕을, 겨울에는 금은화를 포함하도록 하는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 12

제 1 항에 있어서,

상기 삼계탕 제공단계는,

먼저 상기 육수와 닭을 용기에 담고, 육수를 넣고, 상기 밸런스 스무디를 넣고 끓인 후, 거품을 걷어내고 밥을 넣는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

청구항 13

제 12 항에 있어서,

상기 삼계탕 제공단계는,

상기 토핑을 1차적으로 끓는 육수에 담근 후 상기 닭과 밥 위에 올리는 것을 특징으로 하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법.

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법에 관한 것으로, 상세하게는 삼계탕 수요자의 생애 주기에 맞는 삼계탕을 제공하는 동시에 계절에 맞는 기능성 삼계탕을 제공하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 토종닭은 쇠고기나 돼지고기에 비해 지방이 적고 소화도 잘 되는 단백질 식품이다. 특히 토종닭의 단백질은 지방산 중에 리놀레산을 많이 함유하고 있어 성인병 예방에 좋으며 노인식ㅇ환자식으로도 적합하고 비타민 A, B1, B2, 니아신도 많이 함유하고 있다.

[0003] 최근 건강에 대한 사람들의 관심과 식재의 효능을 이용한 조리 기술이 발달함에 따라, 여러 종류의 기능성 삼계탕을 발명하는 등의 많은 관심과 연구가 대두 되었다. 이를 위해 종래에는 기능성 칠계탕, 산양산삼삼계탕, 골다공증 예방 삼계탕, 보양 삼계탕 등의 기능성 삼계탕이 개시되어 있다.

[0004] 종래의 기술로, 한국등록특허 제10-1218788호의 '황칠나무를 이용한 기능성 칠계탕 및 그 제조방법'은 황칠나무, 황기, 산사, 당귀 등의 한약재를 맹물에 열탕 가열하여 추출된 육수에 닭을 삶는 방식이 알려져 있다.

[0005] 이는 도 1에 도시된 바와 같이 특정한 한방 육수에 90분 내지 150분 동안 삶는 과정을 통하여 삼계탕에 기능성을 가지게 하는 공정을 포함하고 있다.

[0006] 도 1은 종래 삼계탕 제조방법을 도시한 개략도이다.

[0007] 상기의 방식으로 얻어진 기능성 삼계탕을 일반 음식점업에 적용하려면, 열탕 가열의 공정이 90분 내지 150분 동

안 소요되기 때문에 고객이 음식점을 방문하기 최소 100분 전에 기능성 삼계탕을 조리 하여야 하며, 황칠 기능성 삼계탕 외의 다른 기능성 삼계탕을 원하는 고객에게 특정 기능성 삼계탕을 제공하려면 다른 솥에 특정 기능성 삼계탕을 90분 내지 150분 동안 조리 하여야 한다.

[0008] 이러한 제조방법은 실상 고객의 욕구를 충족시켜야 하는 일반 음식점업에 적용하기에 올바른 조리기술이 아니다. 이는 특정 식재의 효능을 가지는 기능성 삼계탕의 조리 공정이 새로운 방법으로 개발 되어야 함을 뜻한다.

[0009] 종래의 기술로, 한국공개특허 제10-2001-0103113호의 '기능성 삼계탕의 조리방법'은 영계 속에 마늘, 인삼, 은행, 대추, 밤, 찹쌀, 잣, 황기 등을 넣고 끓인 삼계탕 완성품에 기존 육수와 물 0.15~0.2ℓ에 동부가루10~50g과 들깨가루 1~5g를 넣어 끓여 바닥에 누르지 않도록 계속 저어 만든 스프를 첨가하여 4~10분 정도 끓인 것을 특징으로 하는 기능성 삼계탕의 조리방법을 개시하고 있다.

[0010] 이 종래 기술은 어린이, 청소년과 여성, 주부들도 함께 먹을 수 있고, 각종 성인병 예방은 물론 현대인에 건강증진에 도움을 주며 향긋하고 담백한 맛의 삼계탕을 즐겨 어린이와 청소년의 원기 회복과 더위를 이길 수 있게 하며 전통 음식인 삼계탕의 저변 확대를 할 수 있는 효과가 있는 기능성 삼계탕의 조리방법이라 기술하고 있다.

[0011] 그러나, 상기의 방식은 고객의 욕구를 두루 포함하는 포괄적 효능의 기능성 삼계탕 제조방법이나, 자신의 소비 목적이 뚜렷하고, 더욱 세분화 되어있는 현대 고객층의 소비 심리를 고려한 타겟별 마케팅을 하기에는 다소 목적성이 부족하다.

[0012] 또한, 모든 신체의 건강 대사를 돕는다는 효능 제시는 그 신빙성이 부족하다.

[0013] 따라서, 특정 식재의 효능을 가지는 기능성 삼계탕 효능의 목적이 1가지에 집중되도록 하고, 보다 효과적으로 목적을 달성할 수 있도록 하는 삼계탕 개발이 요구되고 있는 실정이다.

선행기술문헌

특허문헌

[0014] (특허문헌 0001) 1. 한국등록특허 제10-1218788호 (2012. 3. 22 공개)

(특허문헌 0002) 2. 한국공개특허 제10-2001-0103113호 (2001. 11. 23 공개)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0015] 본 발명은 상기 종래의 여러 가지 문제점을 해결하기 위한 것으로, 삼계탕 수요자의 생애 주기에 맞는 삼계탕을 제공하는 동시에 계절에 맞는 기능성 삼계탕을 제공하는 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법을 제공하는데 목적이 있다.

[0016] 또한, 본 발명은 앞서 기술한 두 개의 종래 기술의 문제점을 해결하는데 그 목적이 있으며, 종래 기술의 삼계탕 완성품에 시리즈별 식재를 제분하여 삼계탕 육수에 풀어 넣어주는 삼계탕 제조방법을 제공하고자 한다.

과제의 해결 수단

[0017] 위 목적을 달성하기 위해 본 발명의 일 측면에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법은, 닭을 손질하는 닭 손질 단계; 상기 닭을 염지하는 염지 단계; 닭발을 재료로 육수를 추출하는 육수 추출 단계; 상기 닭의 속을 채우는 닭 속 채우기 단계; 상기 닭을 상기 육수를 이용하여 삶는 닭 삶기 단계; 수요자의 생애 주기별 또는 계절별에 따른 토핑을 준비하는 토핑 준비 단계; 상기 수요자의 생애 주기별 또는 계절별에 따른 밸런스 스무디를 준비하는 밸런스 스무디 준비단계; 상기 닭 및 육수에 상기 밸런스 스무디와 토핑 및 밥을 넣고 가열한 후 수요자에게 제공하는 삼계탕 제공단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0018] 또한, 상기 토핑 준비 단계는, 상기 수요자의 생애 주기별에 따라 어린이용, 여성용, 전 연령층용 및 노년층용

으로 나누어 이에 상응하는 토핑을 준비하는 것을 특징으로 한다.

[0019] 또한, 상기 토핑 준비 단계는, 계절별에 따라 봄에는 냉이, 달래, 브로컬리 또는 동충하초를 포함하는 토핑을, 여름에는 황기, 오가피, 대추, 미삼, 동충하초 또는 녹두를 포함하는 토핑을, 가을에는 대추, 황금팽이버섯, 잎새버섯, 느타리버섯, 표고버섯 또는 동충하초를 포함하는 토핑을, 겨울에는 고구마, 감자, 느타리버섯, 표고버섯, 동충하초 또는 가시오가피를 포함하는 토핑을 준비하는 것을 특징으로 한다.

[0020] 또한, 상기 토핑 준비 단계는, 상기 여성용은 냉이 또는 달래를 포함하는 토핑을 준비하고, 전 연령층용은 동충하초를 포함하는 토핑을 준비하고, 노년층용은 녹두 또는 가시오가피를 포함하는 토핑을 준비하는 것을 특징으로 한다.

[0021] 또한, 상기 밸런스 스무디 준비 단계는, 상기 수요자의 생애 주기별에 따라 어린이용, 여성용, 전 연령층용 및 노년층용으로 나누어 이에 상응하는 밸런스 스무디를 준비하는 것을 특징으로 한다.

[0022] 또한, 상기 밸런스 스무디 준비 단계는, 상기 어린이용은 비타민 나무열매 분말을 포함하고, 상기 여성용은 꾸지뽕 분말을 포함하고, 상기 전 연령층용은 황칠 추출물을 포함하고, 상기 노년층용은 삼채를 포함하도록 밸런스 스무디를 준비하는 것을 특징으로 한다.

[0023] 또한, 상기 밸런스 스무디 준비 단계는, 상기 수요자의 생애 주기별로 나눈 것을 다시 사계절별로 나누어서 16개의 밸런스 스무디를 준비하는 것을 특징으로 한다.

[0024] 또한, 상기 16개의 밸런스 스무디는, 상기 어린이용이 계절별로 봄에는 클로렐라를, 여름에는 곡물을, 가을에는 비타민 나무열매 분말을, 겨울에는 겨우살이를 포함하도록 하는 것을 특징으로 한다.

[0025] 또한, 상기 16개의 밸런스 스무디는, 상기 전 연령층용이 계절별로 봄에는 장생불사초를, 여름에는 음양곽을, 가을에는 황칠을, 겨울에는 해동피를 포함하도록 하는 것을 특징으로 한다.

[0026] 또한, 상기 16개의 밸런스 스무디는, 상기 노년층용이 계절별로 봄에는 삼백초를, 여름에는 녹두를, 가을에는 삼채를, 겨울에는 가시오가피를 포함하도록 하는 것을 특징으로 한다.

[0027] 또한, 상기 16개의 밸런스 스무디는, 상기 여성용이 계절별로 봄에는 냉이 또는 달래를, 여름에는 백수오를, 가을에는 꾸지뽕을, 겨울에는 금은화를 포함하도록 하는 것을 특징으로 한다.

[0028] 또한, 상기 삼계탕 제공단계는, 먼저 상기 육수와 닭을 용기에 담고, 육수를 넣고, 상기 밸런스 스무디를 넣고 끓인 후, 거품을 걷어내고 밥을 넣는 것을 특징으로 한다.

[0029] 또한, 상기 삼계탕 제공단계는, 상기 토핑을 1차적으로 끓는 육수에 담근 후 상기 닭과 밥 위에 올리는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0030] 이상에서 기술한 것처럼 본 발명은 삼계탕 이용자의 생애 주기별에 맞는 기능성 삼계탕을 효과적으로 제공할 수 있다.

[0031] 또한, 계절별로 그에 맞는 재료를 포함하는 삼계탕을 효과적으로 이용자에게 제공할 수 있다.

[0032] 또한, 계절별 또는 생애 주기별로 기능성 토종닭 삼계탕의 효능과 제공 목적이 뚜렷하게 나타나는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0033] 도 1은 종래 삼계탕 제조방법을 도시한 개략도이다.

도 2는 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법 과정을 도시한 순서도이다.

도 3 내지 도 4는 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법의 과정 중에서 토핑 준비단계를 도시한 블록도이다.

도 5 내지 도 6은 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법의 과정 중에서 밸런스 스무디 준비단계를 도시한 블록도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0034] 이하에서는 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법의 바람직한 실시예들을 첨부된 도면을 기초로 이하에서 상세히 설명한다.

[0035] 하기에서 본 발명을 설명함에 있어서 공지 기능 또는 구성에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 불필요하게 흐릴 수 있다고 판단되는 경우에는 그 상세한 설명을 생략하도록 한다. 명세서 전체에서, 어떤 부분이 어떤 구성요소를 "포함"한다고 할 때에는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성요소를 더 포함할 수 있는 것을 의미하며, 또한 명세서에 기재된 "...부", "...모듈" 등의 용어는 적어도 하나의 기능이나 동작을 처리하는 단위를 의미한다.

[0036] 먼저, 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법에 대해 도 2를 기초로 이하에서 상세히 설명한다.

[0037] 도 2는 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법 과정을 도시한 순서도이다.

[0038] 도 2에 도시된 바와 같이, 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법은, 먼저 닭을 손질하는 닭 손질 단계(S100)를 거친 후, 닭을 염지하는 염지 단계(S110)를 수행하고, 닭발을 재료로 육수를 추출하는 육수 추출 단계(S120)를 수행하고, 닭의 속을 채우는 닭 속 채우기 단계(S130)를 수행하고, 닭을 육수를 이용하여 삶는 닭 삶기 단계(S140)를 수행하고, 수요자의 생애 주기별 또는 계절별에 따른 토핑을 준비하는 토핑 준비단계(S150)를 수행하고, 수요자의 생애 주기별 또는 계절별에 따른 밸런스 스무디를 준비하는 밸런스 스무디 준비단계(S160)를 수행하고, 마지막으로 닭 및 육수에 밸런스 스무디와 토핑 및 밥을 넣고 가열한 후 수요자에게 제공하는 삼계탕 제공단계(S170)를 수행한다.

[0039] 먼저, 닭 손질 단계(S100)는 손에서 닭이 미끄러지지 않도록 작업의 효율을 위하여 깨끗하게 삶은 목장갑을 끼고 닭을 손질하도록 한다.

[0040] 닭은 날개 끝을 잘라내고 목 전체, 꼬리(항문일절)를 잘라낸다. 목을 자른 닭의 가슴 쪽 껍질이 식도 위치로부터 살과 분리되는 지점이 생기게 되는데 그 지점을 손으로 잡고 닭의 가슴살이 상처 입지 않도록 조심해서 가위로 V자로 닭의 윗 가슴쪽 껍질을 도려내면, 어깨에 이어진 껍질을 축으로 등쪽으로 돌려 뒤집을 수 있게 된다.

[0041] 그러면 닭의 윗등 쪽에 있는 지방질을 보게 되는데 껍질과 함께 전부 도려낸다. 여기서 가슴살이 상처 입지 않도록 주의하여 작업한다. 또한, 엉덩이 부분에 보이는 내장을 손으로 뜯어 제거한다(항문 부산물 검토).

[0042] 닭의 항문 근처에 있는 지방을 전부 떼어낸다. 만약 항문 안쪽으로 내장이 덜 제거된 부분이 있다면 전부 떼어내도록 하고, 닭의 안쪽으로 보이는 등뼈 양 옆으로 위치하여 박혀 있는 빨간 내장을 제거하지 않아도 되는데 기호에 따라 제거 해 주도록 해도 좋다.

[0043] 마지막으로 전부 손질한 닭의 잔털이 남아 있다면 전부 제거하고 흐르는 물에 한차례 헹궈준다.

[0044] 다음으로, 염지 단계(S110)를 수행하는데 있어서, 염지수는 물 1리터 대 소금 10g의 비율로 만들고, 닭이 충분히 잠길 만큼 천일염 수용액을 만들어 하룻밤(12시간) 이상 동안 염지한다.

[0045] 또한, 염지를 하는 목적은 닭의 속에 간이 베어드는 것이며, 소금을 넣고 가열하는 것보다 염지를 하였을 때 닭의 살 속에 베인 염도가 적절하다.

[0046] 또한, 염지수에서 꺼낸 닭은 헹구어서 바로 조리에 들어가거나 그렇지 못한 상황 이라면 건져 두도록 한다.

[0047] 또한, 닭이 마르면 좋지 않으므로 되도록 바로 조리에 들어가도록 한다.

[0048] 마지막으로, 닭을 염지하기 전에도 잔털이 남아 있는 것이 보인다면 제거 하도록 한다.

[0049] 다음으로, 육수 추출 단계(S120)는, 냉동 닭발을 준비하여 해동 후 1시간가량 찬물에 담구어 핏물을 빼면서 닭발의 발톱을 가위로 전부 제거한다(제거하지 않고 할 수도 있다).

[0050] 또한, 손질한 닭발을 잘 씻어서 물(닭발이 잠길 만큼)을 끓인 후에 물이 끓으면 손질해 둔 닭발을 넣는다.

[0051] 또한, 닭발을 넣고 나서 물이 다시 끓어오를 때부터 5분간 닭발을 데쳐낸다.

[0052] 또한, 데쳐낸 닭발은 찬물에 2~3번 헹구어 낸다.

[0053] 또한, 헹구어 낸 닭발을 다시 찬물에 넣어 삶기 시작하는데, 물은 처음부터 많이 넣지 않고, 닭발이 잠길 만큼

만 물을 넣은 후에 삶기 시작한다.

[0054] 또한, 닭발의 물이 다 졸아버리면 닭발이 타버리므로 수시로 물을 약간씩 보충해가면서 삶아서 하루 동안 쓸 육수의 양을 넉넉히 추출 하도록 한다.

[0055] 또한, 하루 쓸 양을 추출 한 후의 닭발은 식혀서 망에 담아 냉동에 보관 하도록 한다. 망에 담아 냉동한 닭발은 다음날 닭발 삶는 솥에 망에 담은 채로 넣어서 함께 삶게 되는데 한번 삶아서 살점이 떨어져 나간 닭발에서 흰색의 육수가 더 잘 우러나온다.

[0056] 또한, 닭발은 2차례 육수를 추출 한 후에 폐기 하도록 해야 하므로 꼭 망에 담아 삶아서 1차 삶는 닭발과 분류하도록 한다.

[0057] 닭 속 채우기 단계(S130)는, 염지해 두었던 닭을 꺼내서 흐르는 물에 한차례 헹군 후, 물기를 수차례 털어서 준비 해 두도록 한다.

[0058] 또한, 전 연령층용 및 노년층용에 쓰일 한 마리용 닭과 어린이용 및 여성용에 쓰일 일반용 닭을 분류 하도록 하는데, 상대적으로 큰 닭을 반계로 사용하고 상대적으로 작은 닭을 한 마리로 하여 속을 채우도록 한다(450g을 기준으로 판단하여 사용 하도록 하며, 미리 계획 한 후에 작업 하도록 한다).

[0059] 또한, 토란5g, 단호박3g, 엄지새송이6g, 미삼2g, 녹두5g, 마늘5g, 대추5g을 기호에 맞게 썰어 집어넣는데 그 속 재료들 중에서 녹두가 가장 닭 밖으로 잘 빠져 나가기 때문에 마늘과 대추로 닭의 목구멍을 막고 그 위에 녹두를 넣은 후에(녹두는 불리지 않고 넣음) 미삼, 단호박, 토란으로 닭의 항문쪽 구멍을 막은 뒤에 닭의 다리를 교차하여 고정해 준다.

[0060] 또한, 반계 닭은 등뼈와 가슴 중간 연골을 기준으로 하여 닭의 가슴살 오른쪽을 반으로 갈랐다면 등뼈의 오른쪽을 반으로 갈라주어 둘의 중량을 같게 제단한다.

[0061] 즉, 닭을 준비하는 방식은 어린이용과 여성용이 같은 방식이고, 전 연령층용과 노년층용이 같은 방식이다.

[0062] 다음으로, 닭 삶기 단계(S140)는, 먼저 닭을 삶을 솥에 누름 방지용 깔판을 깐다.

[0063] 또한, 닭을 차곡차곡 쌓아 넣는다(반계와 속을 채운 닭은 따로 삶아 두어야 추후 제공 시에 쉽게 건질 수 있음).

[0064] 또한, 큰 솥에 삶을 때에 가운데에 국자로 삶은 물을 뜰 수 있을 정도의 공간을 만들어 가며 쌓아야 한다(닭의 다리부분이 솥 벽을 향하도록 함).

[0065] 또한, 물을 자작하게(살짝 잠길 정도) 부어서 불을 붙이고, 끓은 뒤에 5분간 데친 후 불을 끈다.

[0066] 또한, 끓인 물을 가운데에 물을 뜰 수 있도록 만들어둔 공간으로 물을 뜰 수 있는 만큼 전부 떠낸 후 다시 찬물을 자작하게 부은 후에 그 찬물 또한 떠낼 수 있는 만큼 전부 떠낸다(아래 부분에 누름방지용 깔판 아래의 물은 떠내지 못하더라도 그대로 둠).

[0067] 또한, 삶아 둔 닭발 육수를 닭을 쌓아서 한차례 데친 솥에 쏟아 붓는다. 진국으로 추출 해 둔 닭발 육수는 색깔을 봐 가면서 물을 보충해가며 삶기 시작한다.

[0068] 또한, 닭발 육수의 양은 넉넉하게 넣어주고 삶도록 한다.

[0069] 또한, 닭을 그대로 3시간동안 삶아준다(삶는 동안 떠오르는 불순물을 제거함).

[0070] 또한, 닭을 3시간 동안 삶은 시간이 영업을 시작하는 시간에 맞도록 시간을 맞추어 닭을 삶기 시작하도록 한다. 즉, 통상 첫 손님이 오시는 시간이 11시50분부터라면 8시40분부터 삶기 시작해서 11시40분에 미불로 줄이도록 한다(미불은 끓지 않는 상태를 말하며, 85 내지 90도 정도임).

[0071] 또한, 닭을 삶는 방식은 작업장의 특성마다 다를 수 있고, 삶는 도중에 물을 보충해 가면서 삶으며, 닭이 육수 밖에 나오지 않도록 한다.

[0072] 다음으로 토핑 준비 단계(S150)는 다음과 과정을 통해 처리될 수 있다.

[0073] 본 발명의 실시예에 따른 기능성 삼계탕의 토핑 계량은 기호도, 트랜드, 사입 효율 및 원가에 따라서 토핑을 변화시킬 수 있다.

[0074] 또한, 토핑은 전부 먹기 좋은 크기로 썰어 넣는다.

[0075] 또한 토핑은 기본 재료는 아래와 같은 재료를 포함할 수 있다.

[0076] 볶은곡식2g, 볶은야채(새송이/애호박/당근)섞어서 3g, 대파2g, 구은마늘1g, 데친 냉이채2g, 달래1g, 데친브로컬리3g를 포함할 수 있다.

[0077] 또한, 전 연령층용 토핑은 생동충하초1g을 포함할 수 있다.

[0078] 또한, 여성용 토핑은 냉이와 달래를 더 많이(3배 정도) 포함할 수 있다.

[0079] 또한, 토핑 준비 단계(S150)는 도 3 내지 도 4에 도시된 것과 같은 형태를 가지면서 실시될 수 있다.

[0080] 도 3 내지 도 4는 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법의 과정 중에서 토핑 준비단계를 도시한 블록도이다.

[0081] 즉, 토핑 준비 단계(S150)는 도 3에 도시된 바와 같이, 수요자의 생애 주기별에 따라 어린이용, 여성용, 전 연령층용 및 노년층용으로 나누어 이에 상응하는 토핑을 준비할 수 있다.

[0082] 또한, 토핑 준비 단계(S150)는 도 4에 도시된 바와 같이, 계절별로 봄 토핑, 여름 토핑, 가을 토핑, 겨울 토핑으로 나누어 토핑을 준비할 수 있다.

[0083] 즉, 계절별에 따라 봄에는 냉이, 달래, 브로컬리 또는 동충하초를 포함하는 토핑을, 여름에는 황기, 오기피, 대추, 미삼, 동충하초 또는 녹두를 포함하는 토핑을, 가을에는 대추, 황금팽이버섯, 잎새버섯, 느타리버섯, 표고버섯 또는 동충하초를 포함하는 토핑을, 겨울에는 고구마, 감자, 느타리버섯, 표고버섯, 동충하초 또는 가시오가피를 포함하는 토핑을 준비할 수 있다.

[0084] 또한, 토핑 준비 단계(S150)는 여성용은 냉이 또는 달래를 포함하는 토핑을 준비하고, 전 연령층용은 동충하초를 포함하는 토핑을 준비하고, 노년층용은 녹두 또는 가시오가피를 포함하는 토핑을 준비하는 형태로 실시될 수 있다.

[0085] 다음으로, 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법의 과정 중에서 밸런스 스무디 준비단계(S160)에 대해 도 5 내지 도 6을 기초로 이하에서 상세히 설명한다.

[0086] 도 5 내지 도 6은 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법의 과정 중에서 밸런스 스무디 준비단계를 도시한 블록도이다.

[0087] 도 5에 도시된 바와 같이, 생애 주기별로 밸런스 스무디는 어린이용, 여성용, 전 연령층용, 노년층용으로 나눌 수 있고, 어린이용은 특히 비타민 나무열매 성분을 포함하는 것을 특징으로 하고, 여성용은 꾸지뽕 성분을 포함하는 것을 특징으로 하고, 전 연령층용은 황칠 추출물 성분을 포함하는 것을 특징으로 하고, 노년층용은 삼채 성분을 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0088] 여기서 밸런스 스무디 준비단계(S160)는 수요자의 생애 주기별에 따라 어린이용, 여성용, 전 연령층용 및 노년층용으로 나누어 이에 상응하는 밸런스 스무디를 준비한다.

[0089] 또한, 밸런스 스무디 준비 단계(S160)는, 어린이용은 비타민 나무열매 분말을 포함하고, 여성용은 꾸지뽕 분말을 포함하고, 전 연령층용은 황칠 추출물을 포함하고, 노년층용은 삼채를 포함하도록 밸런스 스무디를 준비한다.

[0090] 또한, 밸런스 스무디 준비 단계(S160)는, 도 6에 도시된 바와 같이, 수요자의 생애 주기별로 나눈 것을 다시 사계절별로 나누어서 16개의 밸런스 스무디를 준비할 수 있다.

[0091] 즉, 16개의 밸런스 스무디는, 어린이용이 계절별로 봄에는 클로렐라를, 여름에는 곡물을, 가을에는 비타민 나무열매 분말을, 겨울에는 겨우살이를 포함하도록 할 수 있다.

[0092] 또한, 16개의 밸런스 스무디는, 전 연령층용이 계절별로 봄에는 장생불사초를, 여름에는 음양곽을, 가을에는 황칠을, 겨울에는 해동피를 포함하도록 할 수 있다.

[0093] 또한, 16개의 밸런스 스무디는, 노년층용이 계절별로 봄에는 삼백초를, 여름에는 녹두를, 가을에는 삼채를, 겨울에는 가시오가피를 포함하도록 할 수 있다.

[0094] 또한, 16개의 밸런스 스무디는, 여성용이 계절별로 봄에는 냉이 또는 달래를, 여름에는 백수오를, 가을에는 꾸지뽕을, 겨울에는 금은화를 포함하도록 할 수 있다.

[0095] 마지막으로, 상기 준비 단계를 통해 준비된 재료를 기초로 삼계탕을 제공한다(S170).

[0096] 삼계탕 제공단계(S170)는, 닭 및 육수에 밸런스 스무디와 토핑 및 밥을 넣고 가열한 후 수요자에게 제공한다.

[0097] 여기서 밥은 탕에 들어가는 밥이기 때문에 고슬고슬하게 지어야 하며, 국밥의 형태로 제공할 때에는 탕 아래쪽에 넣어줄 수 있다.

[0098] 또한, 삼계탕 제공단계(S170)는, 육수와 닭을 용기에 담고, 육수를 넣고, 밸런스 스무디를 넣고 끓인 후, 거품을 걷어내고 밥을 넣는 과정을 거친다.

[0099] 또한, 삼계탕 제공단계(S170)는, 토핑을 1차적으로 끓는 육수에 담근 후 닭과 밥 위에 올릴 수 있다.

[0100] 또한, 삼계탕 제공단계(S170)는 구체적으로 아래와 같은 과정을 통해 수행될 수 있다.

[0101] 닭과 육수를 뚝배기에 먼저 담아 두도록 한다. 만약 공간이 허락된다면 손님이 방문하는 시간 전에 미불로 가열해 두어도 좋다. 그렇지만 먼저 뚝배기에 닭과 육수를 담아두는 방식에 있어서, 여성용, 어린이용은 육수의 양이 서로 같기 때문에 반계탕 방식으로서 뚝배기에 여러 개 담아 두어도 된다.

[0102] 그러나, 전 연령층용 및 노년층용의 경우에는 뚝배기에 담게 되는 육수의 양이 서로 다르기 때문에 노년층용에 준한 육수의 양(500ml)를 담아 두고, 전 연령층용 주문을 받게 되면 육수를 조금 덜도록 한다. 즉, 전 연령층용의 경우 보다 노년층용의 주문량이 더 많을 경우의 것이며, 전 연령층용의 평균 주문량이 더 많을 경우 육수를 전 연령층용에 준한 육수의 양(400ml)만을 담아 두도록 한다.

[0103] 육수와 닭을 담아둔 뚝배기에 시리즈별 밸런스 스무디를 넣고 끓으면 거품을 걷고 바로 밥을 넣도록 한다.

[0104] 밥을 넣고 약한 불에 끓이는 동안은 육수가 넘치지 않으나 너무 세게 뚝배기를 가열하게 되면 넘치므로 항상 불은 약한 불 상태로 유지한다(빠른 제공을 해야 할 때에는 육수가 끓으려는 조짐이 보일 때에 바로 약한 불 상태로 줄여야 육수가 넘치지 않는다).

[0105] 토핑은 육수에 들어가서 한김 쐰 후에 집게로 닭과 밥의 위에 올려 주도록 한다.

[0106] 천년약초의 동충하초는 집게로 육수에 잠시 담갔다 빼서 토핑 위에 올려주도록 한다.

[0107] 여름철 동의건강 녹두의 녹두죽은 녹두 죽을 지어서 토핑 옆에 올려 주도록 한다.

[0108] 마지막으로, 본 발명의 실시예에 따른 생애 주기별 기능성 삼계탕 제조방법을 통해 만들어진 삼계탕은 종류별로 다음과 같이 실시될 수 있다.

[0109] 어린이용의 경우에는, 육수는 진하고 고소한 맛이 두 배로 느껴지는 것이 특징이며, 아이들이 좋아하는 단백질이 풍부한 형태의 것이다. 또한, 비타민 나무열매가 갈아 들어가 있어, 우리 몸을 건강하게 하고, 몸에서 단백질을 만들어 성장촉진에 도움을 주는 효소인 양질의 식물성 아미노산 기능성을 가진다.

[0110] 또한, 어린이용의 경우에는 육수 450ml, 계피가루 0.03g, 무가루 0.01g, 메밀가루 0.3g, 비타민 나무열매 가루 0.01g를 포함하는 형태로 실시될 수 있다.

[0111] 또한, 전 연령층용의 경우에는 육수가 갈색을 띄며 진한 육수의 맛과, 약재의 향긋한 향을 깊게 느낄 수 있으며, 황칠 추출물이 듬뿍 들어가 있어서 암 예방 및 항암 활성 기능성을 가진다.

[0112] 또한, 전 연령층용의 경우에는 육수 400ml, 황칠액기스 100ml, 감초 0.03g, 계피 0.05g, 당귀 0.02g, 마늘 0.2g, 생강 0.02g, 무가루 0.01g, 백후추 0.05g, 둥글레 1g을 포함하는 형태로 실시될 수 있다.

[0113] 또한, 노년층용의 경우에는 육수가 옅은 녹색빛을 띄며 깊고 풍부한 맛과 진국 육수의 맛을 가지며, 삼채 분말을 포함할 수 있다. 삼채는 천연식이유황 함유량이 채소 중에 가장 많아서 항노화 기능성을 가진다

[0114] 또한, 노년층용의 경우에는 육수 500ml, 감초 0.03g, 계피 0.05g, 당귀 0.02g, 마늘 0.2g, 생강 0.02g, 무가루 0.01g, 녹두가루 0.1g, 삼채가루 0.5g, 꾸지뽕잎가루 0.3g을 포함하는 형태로 실시될 수 있따.

[0115] 또한, 여성용의 경우에는 육수가 옅은 분홍빛을 띠며 담백한 맛과 기본적으로 깔끔한 바디미인의 맛을 가지며, 꾸지뽕이 분말형태로 들어가 있어서 항암 항균, 항염, 항당뇨 방지 및 다이어트 기능성을 가진다.

[0116] 또한, 여성용의 경우에는 육수 450ml, 삼채가루 0.02, 파가루 0.05g, 마늘가루 0.03g,생강가루 0.02g, 감초가루 0.01g, 비트가루 1g, 꾸지뽕잎가루 0.01g을 포함하는 형태로 실시될 수 있다.

[0117] 이상에서, 출원인은 본 발명의 다양한 실시예들을 설명하였지만, 이와 같은 실시예들은 본 발명의 기술적 사상을 구현하는 일 실시예일 뿐이며, 본 발명의 기술적 사상을 구현하는 한 어떠한 변경예 또는 수정예도 본 발명의 범위에 속하는 것으로 해석되어야 한다.

부호의 설명

[0118] S100 : 닭 손질 단계 S110 : 염지 단계

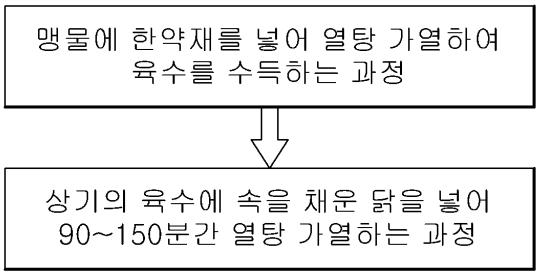
S120 : 육수 추출 단계 S130 : 닭 속 채우기 단계

S140 : 닭 삶기 단계 S150 : 토핑 준비 단계

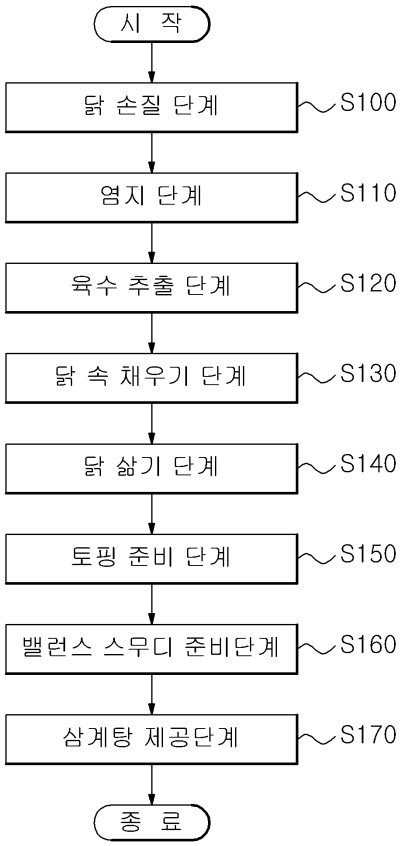
S160 : 밸런스 스무디 준비단계 S170 : 삼계탕 제공단계

도면

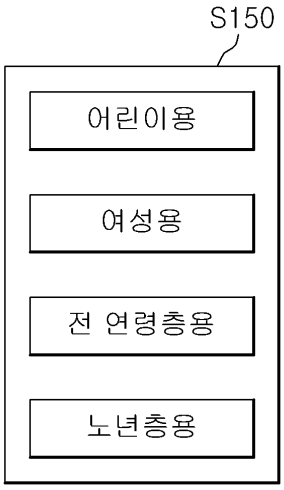
도면1



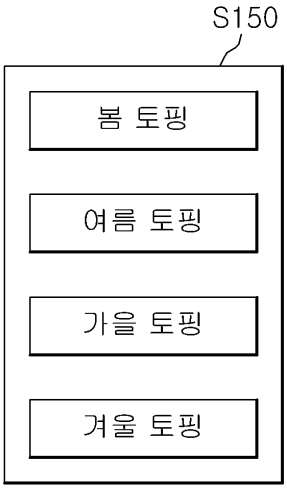
도면2



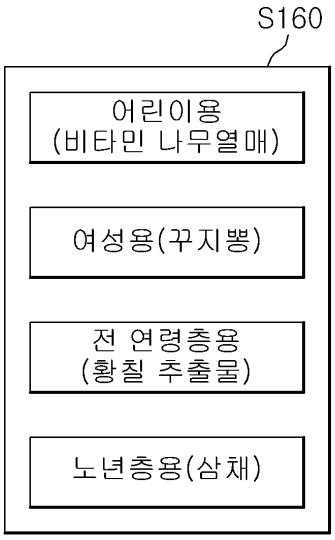
도면3



도면4



도면5



도면6

S160
어린이용
봄(클로렐라)
여름(5 grain)
가을(비타민 나무)
겨울(겨우살이)
전 연령층용
봄(장생불로초)
여름(음양곽)
가을(황칠)
겨울(해동피)
노년층용
봄(삼백초)
여름(녹두)
가을(삼채)
겨울(가시오가피)
여성용
봄(냉이,달래)
여름(백수오)
가을(꾸지뽕)
겨울(금은화)