



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2019년04월25일
(11) 등록번호 10-1972744
(24) 등록일자 2019년04월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 7/10 (2016.01) A23L 13/30 (2016.01)
A23L 13/50 (2016.01) A23L 5/20 (2016.01)
A23L 7/117 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 7/10 (2016.08)
A23L 13/30 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2017-0006488
(22) 출원일자 2017년01월13일
심사청구일자 2017년01월13일
(65) 공개번호 10-2018-0083769
(43) 공개일자 2018년07월23일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020070024687 A
KR1020110130568 A
네이버 카페 '현미잡곡 누룽지'
<http://cafe.naver.com/2bab/104518>(2013.02.03.)

(73) 특허권자
권영진
경기도 파주시 법원읍 술이홀로907번길 8-1
(72) 발명자
권영진
경기도 파주시 법원읍 술이홀로907번길 8-1
(74) 대리인
김영관

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 김태산

(54) 발명의 명칭 영양 누룽지죽 제조방법

(57) 요약

본 발명은 오리의 영양성분에 부재료들의 영양이 더해져서 영양이 우수하고 오리의 누린내도 나지 않고 맛이 구수하여 풍미가 좋아 남녀노소 누구나 좋아하며 소화도 잘되는 새로운 영양 누룽지죽의 제조방법에 대한 것이다.

본 발명에 따르면, (i) 백미, 찹쌀, 찰현미, 찰수수 및 율무를 세척하여 물에 불리는 과정; (ii) 압력솥에 상기 (뒷면에 계속)

대표도 - 도1



(i) 과정에 불려 놓은 재료와, 뽕잎가루, 마가루, 아마씨가루, 햄프시드, 소금을 넣고 오리 삶은 육수를 부은 다음, 상기 뽕잎가루, 마가루, 아마씨가루가 육수에 뭉치지 않고 풀어지도록 저어 주는 과정; (iii) 상기 (ii) 과정에서 만든 것에 마늘, 대추, 은행을 넣는 과정; (iv) 재료를 넣은 압력솥의 뚜껑을 닫고, 센불에서 가열하여 내용물이 끓기 시작하면 불을 약하게 줄이고 50분 가열하여 재료들이 퍼지게 익으면서 압력솥 바닥에 재료들이 눌러붙어서 누룽지를 만드는 과정; (v) 조리한 다음 불을 끄고 압력을 제거한 후 그릇에 죽을 먼저 담고 압력솥 바닥에 눌러붙은 누룽지를 떼어내어 죽 위에 뒤집어 담는 과정;을 포함하여 이루어진 것을 특징으로 하는 영양 누룽지죽 제조방법이 제공된다.

(52) CPC특허분류

A23L 13/50 (2016.08)

A23L 5/20 (2016.08)

A23L 7/117 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2250/21 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

(i) 백미, 찹쌀, 찰현미, 찰수수 및 율무를 세척하고, 백미, 찹쌀, 찰현미, 찰수수, 율무를 2:2:1:1:1 중량비로 혼합하여 물에 불리는 과정;

(ii) 압력솥에 상기 (i)과정에 불려 놓은 재료와, 팥잎가루, 마가루, 아마씨가루, 햄프시드, 소금을 넣고 오리 삶은 육수를 부은 다음, 상기 팥잎가루, 마가루, 아마씨가루가 육수에 뭉치지 않고 풀어지도록 저어 주는 과정;

(iii) 상기 (ii)과정에서 만든 것에 마늘, 대추, 은행을 넣는 과정; 및

(iv) 재료를 넣은 압력솥의 뚜껑을 닫고, 센불에서 가열하여 내용물이 끓기 시작하면 불을 약하게 줄이고 50분 가열하여 재료들이 퍼지게 익으면서 압력솥 바닥에 재료들이 눌러붙어서 누룽지를 만드는 과정;

(v) 조리한 다음 불을 끄고 압력을 제거한 후 그릇에 죽을 먼저 담고 압력솥 바닥에 눌러붙은 누룽지를 떼어내어 죽 위에 뒤집어 담는 과정;을 포함하되,

상기 (ii) 과정에서는 팥잎가루, 마가루, 아마씨가루 및 햄프시드를 각각 상기 백미 중량의 1/10~2/10에 해당되는 양으로 넣으며;

상기 (ii) 과정에서 사용되는 소금은,

천일염을 볶는 과정,

물 100중량부에 대해 야관문, 상백피, 산청목, 유근피, 황칠나무, 황기, 감초, 연자방 및 계피를 각각 2~5중량부씩 넣고 달인 물을 상기 볶은 천일염에 붓고 졸여서 볶는 과정을 통해 만들어진 약소금이고,

상기 오리 삶은 육수는,

손질하여 세척한 오리와 마늘, 대추, 은행을 베주머니에 넣고 약재 달인물로 삶아서 만든 것으로서, 상기 약재 달인물은 물 100중량부에 대해 야관문, 상백피, 산청목, 유근피, 황칠나무, 황기, 감초, 연자방 및 계피를 각각 2~5중량부씩 넣고 끓여서 만든 것을 특징으로 하는 영양 누룽지죽 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 영양 누룽지죽 제조방법에 관한 것으로서, 보다 상세하게는 영양이 우수하고 풍미도 좋은 누룽지죽을 제조할 수 있는 새로운 방식의 영양 누룽지죽 제조방법에 관한 것이다.

배경 기술

[0002] 오리는 필수 아미노산이 풍부하여 기력회복에 좋으며, 불포화지방산이 소고기나 돼지고기에 비해 월등히 높고, 칼슘, 철, 인, 비타민 C, B등이 풍부하여 혈중콜레스테롤을 낮추고 혈액순환에도 도움이 되며, 피부건강에도 좋

은 등 다양한 효능을 가진다. 따라서 오리는 인기있는 보양식 재료 중의 하나이다.

[0003] 이러한 오리를 이용한 요리 중에서 가장 보편적인 것이 오리누룽지백숙이다. 오리누룽지백숙은 냄비에 오리와, 맵쌀, 찹쌀 등을 넣고, 오리의 누린내를 제거하기 위해 한약재를 같이 넣고 가열하되, 맵쌀과 찹쌀이 퍼지면서 냄비에 눌러붙어서 누룽지죽이 생기도록 하여 조리된다.

[0004] 이러한 오리누룽지백숙은 오리백숙과 누룽지죽이 한꺼번에 조리되는 것으로서, 누룽지죽은 오리백숙에 곁들어 먹는 부수적인 요리로 취급되며, 각 음식점마다 누룽지죽의 맛이 대동소이하고 차별화되지 못한다.

선행기술문헌

특허문헌

[0005] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제10-0990137호(2010. 10. 20.)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0006] 본 발명은 상기의 문제점에 착안하여 기존 누룽지와 맛이 차별화되고 영양도 더욱 우수한 누룽지죽을 제공하기 위해 제안된 것으로서, 오리의 영양성분에 부재료들의 영양이 더해져서 영양이 우수하고 오리의 누린내도 나지 않고 맛이 구수하여 풍미가 좋아 남녀노소 누구나 좋아하며 소화도 잘되는 새로운 영양 누룽지죽의 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

[0007] 본 발명의 일 특징에 따르면, (i) 백미, 찹쌀, 찰현미, 찰수수 및 율무를 세척하고 백미, 찹쌀, 찰현미, 찰수수, 율무를 2:2:1:1:1 중량비로 혼합하여 물에 불리는 과정;

(ii) 압력솥에 상기 (i)과정에 불러 놓은 재료와, 팽잎가루, 마가루, 아마씨가루, 햄프시드, 소금을 넣고 오리 삶은 육수를 부은 다음, 상기 팽잎가루, 마가루, 아마씨가루가 오리 삶은 육수에 뭉치지 않고 풀어지도록 저어 주는 과정;

(iii) 상기 (ii)과정에서 만든 것에 마늘, 대추, 은행을 넣는 과정;

(iv) 압력솥의 뚜껑을 닫고 센불에서 가열하여 내용물이 끓기 시작하면 불을 약하게 줄이고 50분 가열하여 재료들이 퍼지게 익으면서 압력솥 바닥에는 재료들이 눌러붙어서 누룽지를 만드는 과정;

(v) 조리한 다음 불을 끄고 압력을 제거한 후 그릇에 죽을 먼저 담고 압력솥 바닥에 눌러붙은 누룽지를 떼어내어 죽 위에 뒤집어 담는 과정을 포함하되,

상기 (ii) 과정에서는 팽잎가루, 마가루, 아마씨가루 및 햄프시드를 각각 상기 백미 중량의 1/10~2/10에 해당되는 양으로 넣으며;

상기 (ii) 과정에서 사용되는 소금은,

천일염을 볶는 과정,

물 100중량부에 대해 야관문, 상백피, 산청목, 유근피, 황칠나무, 황기, 감초, 연자방 및 계피를 각각 2~5중량부씩 넣고 달인 물을 상기 볶은 천일염에 붓고 줄여서 볶는 과정을 통해 만들어진 약소금인 것;을 특징으로 하는 영양 누룽지죽 제조방법 및 이에 의해 제조된 영양 누룽지죽이 제공된다.

[0008] 본 발명의 다른 특징에 따르면, 상기 오리 삶은 육수는 손질하여 세척한 오리와 마늘, 대추, 은행을 배주머니에 넣고 약재 달인물로 삶아서 만든 것으로서, 상기 약재 달인물은 물 100중량부에 대해 야관문, 상백피, 산청목, 유근피, 황칠나무, 황기, 감초, 연자방 및 계피를 각각 2~5중량부씩 넣고 끓여서 만든 것이다.

발명의 효과

[0009] 이상과 같은 구성을 가지는 본 발명에 의해 제조되는 영양 누룽지죽은 오리의 영양성분이 함유되어 있는 오리

삶은 옥수에 곡물의 영양과 더불어 팥잎, 마, 아마씨, 햄프시드 등과 같은 부재료들의 영양이 더해져서, 영양학적으로 상당히 우수하다. 또한, 본 발명에 의한 영양 누룽지죽은 상기 재료들에 의해 종래 누룽지죽에 비해 맛이 고소하여 풍미가 좋으며, 특히, 쫄득하면서도 부드러운 식감을 가지며, 소화도 잘된다.

[0010] 또, 아관문, 상백피, 산청목, 유근피, 황칠나무, 황기, 감초, 연자방 및 계피를 물에 넣고 달여서 만든 약재 달인물에 오리는 삶은 것을 옥수로 사용하면 상기 약재들의 영양이 더 해져서 누룽지죽의 영양이 한층 더 우수하며, 약재들에 의해 오리의 누린내도 효과적으로 제거되어 풍미도 한층 더 좋다.

[0011] 따라서 본 발명에 의해 제조되는 영양 누룽지죽은 종래의 누룽지죽과 맛과 영양면에서 차별화되며, 이에 따라 소비자들로 부터 좋은 반응을 얻을 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0012] 도 1은 본 발명의 제1실시예에 의해 제조된 영양 누룽지죽 사진

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0013] 이하에서, 본 발명을 더욱 구체적으로 설명한다.

[0014] 본 발명은 다음과 같은 방법으로 제조된다.

[0015] 1) 백미, 찰쌀, 찰현미, 찰수수 및 율무를 깨끗하게 씻은 다음, 물에 불려 놓는다. 이때 백미, 찰쌀, 찰현미, 찰수수 및 율무는 2:2:1:1:1 중량비로 혼합하여 불린다.

[0016] 2) 압력솥에 불려 놓은 백미, 찰쌀, 찰현미, 찰수수, 율무를 넣고, 팥잎가루, 마가루, 아마씨가루, 햄프시드와 소금을 더 넣은 다음 오리 삶은 옥수를 붓는다. 그리고 상기 팥잎가루, 마가루, 아마씨가루가 오리 삶은 옥수에 묻치지 않고 풀어지도록 주걱이나 거품기 등으로 잘 저어준다.

[0017] 이때 각 재료들의 사용량이 크게 제약을 받지 않으나, 바람직하게는 팥잎가루, 마가루, 아마씨가루, 햄프시드는 각각 백미 중량의 1/10 ~2/10 정도 섞어 준다. 예들 들어 백미가 10g 사용되는 경우에 팥잎가루, 마가루, 아마씨가루, 햄프시드를 각각 1~2g 정도 섞어 준다.

[0018] 이러한 상기 각 재료들의 유효성분들에 의해 누룽지죽의 영양이 좋아지고 맛도 구수해져서 전체적인 풍미가 좋아지며, 특히, 각 재료들의 유효성분들이 상호 보완됨으로써 시너지효과도 얻을 수 있다.

[0019] 이들 재료 중에서 본 발명에서 특징적으로 사용되는 재료들의 효능을 살펴보면 다음과 같다.

[0020] 팥잎은 루틴(rutin)성분이 다량 함유되어 있어서 혈관을 강화시켜주며, 고혈압에 좋을 뿐만 아니라 면역력도 증가시켜 준다. 또한, 섬유질이 풍부하여 장을 튼튼하게 하며, 변비에도 도움을 주고, 노화예방 및 피부미용에도 좋다.

[0021] 마는 칼륨과 칼슘, 당질이 많이 함유되어 있어서 자양강장효과가 우수한 약재로서, 장내 유익균을 증식시켜 병원성 대장균을 감소시키기 때문에 대장암예방에 좋고, 식이섬유가 풍부하여 변비예방에도 좋으며, 인슐린분비를 촉진시키므로 고혈압 당뇨에도 좋고 위보호기능도 좋다.

[0022] 그리고 아마씨는 단백질과 식이섬유가 풍부하여 신진대사를 원활하게 해주기 때문에 다이어트에 도움을 주며, 오메가3와 지방산이 풍부하여 동맥경화, 뇌졸중 등 혈관질환 예방에도 도움을 주고, 리그란 성분이 함유되어 있어서 갱년기증상과 골다공증, 관절염 등에도 효과가 좋다.

[0023] 햄프시드(heam seed)는 대마씨의 길겉질을 벗긴 것으로서, 필수아미노산, 단백질, 아르기닌, 오메가3, 6, 9 등이 풍부하게 함유되어 있으며, 탄수화물의 함량은 낮기 때문에 슈퍼푸드로 각광받고 있다.

[0024] 한편, 상기 오리 삶은 옥수는 맹물에 마늘 등과 같은 통상의 향신료와 오리를 삶아서 만들 수도 있으나, 바람직하게는 여러 종류의 한약재를 물에 넣고 달여서 만든 약재 달인물에 오리를 넣고 삶아서 만든 것을 사용한다.

[0025] 그리고 소금은 일반 소금을 사용할 수도 있으나, 바람직하게는 약소금을 사용한다. 약소금은 볶은 천일염에 약재다린 물을 붓고 졸인 다음, 고슬고슬하게 볶은 것이다. 약초달인물은 물 100중량부에 아관문, 상백피, 산청목, 유근피, 황칠나무, 황기, 감초, 연자방 및 계피를 각각 2~5중량부 씩 넣고 끓여서, 이들 약재들의 유효성분을 용출시킨 것이다. 이와 같이 제조되는 약소금은 소금에 이들 약재들의 유효성분이 함유되므로 건강에 유익하다. 바람직하게는 소금에 약초다린 물을 붓고 볶는 과정을 여러 번 반복하여 소금에 약재들의 유효성분이

상대적으로 많이 함유되도록 한다.

- [0026] 3) 그리고 마늘, 대추, 은행을 적당량 넣는다. 이들 재료에 의해 누룽지죽의 영양과 맛이 더 좋아지고, 누린내 제거에도 도움이 된다.
- [0027]
- [0028] 4) 재료를 넣은 압력솥의 뚜껑을 닫고 센불에서 가열하여 내용물이 끓기 시작하면, 불을 약하게 줄이고 약 50분 정도 더 가열한다. 이와 같이 하면 재료들이 푹 퍼지게 잘 익으면서도 압력솥 바닥에 재료들이 노릇노릇하게 눌러붙어서 쫄딱하면서도 부드러운 식감을 가지는 누룽지죽이 만들어진다.
- [0029] 5) 이와 같이 조리한 다음, 불을 끄고 압력을 제거한 후, 그릇에 죽을 먼저 담아내고 압력솥 바닥에 눌러붙은 누룽지를 살살 떼어내서 죽 위에 뒤집어 담는다.
- [0030] 도 1은 이와 같이 제조된 영양 누룽지죽의 사진이다. 이와 같은 방법으로 제조되는 누룽지죽은 백미, 찰쌀, 찰현미, 찰수수, 울무 등과 같은 백숙 누룽지에 일반적으로 사용되는 재료들 외에도 뽕잎, 마, 아마씨, 햄프시드 등이 더 추가되어 영양이 우수하고, 맛도 구수하고 전체적인 풍미가 좋으며 소화도 잘된다. 따라서 이러한 본 발명에 의한 누룽지죽은 종래 백숙에 곁들여지는 음식으로서가 아니라 메인음식으로 제공되어도 영양이나 맛에서 손색이 없으며, 종래 누룽지죽과 차별화된 맛과 영양을 가진다.
- [0031] 이하에서는 본 발명의 다른 실시예를 설명하되, 전술한 실시예와 동일한 구성 및 효과에 대해서는 설명을 생략한다.
- [0032] 본 발명의 제2실시예에서는 오리 삶은 육수를 다음과 같은 방법으로 제조하여 사용한다.
- [0033] 1) 물 100중량부에 야관문, 상백피, 산청목, 유근피, 황칠나무, 황기, 감초, 연자방 및 계피를 각각 2~5중량부씩 넣고 끓여서 약재 달인물을 만든다.
- [0034] 야관문(夜關門)은 맛이 쓰고 약간 매우며 성질은 평하고 독이 없다. 이러한 야관문은 부작용이 전혀 없는 천연 비아그라 효능을 지니며, 또한, 당뇨병의 혈당치를 낮추는데 상당한 효력을 가진다. 상백피(桑白皮)는 뽕나무 뿌리껍질로서, 폐열로 인한 해수, 천식을 치료하며 이뇨 작용이 있다. 급성신우염, 허약성 부종에 쓰이고 혈압 강하 작용이 있으며 코피와 각혈에도 사용한다. 또한 유행성 간염 등에도 쓰인다. 약리작용은 진해, 이뇨, 혈압 강하, 진정, 진통, 해열, 진경, 항균작용 등이 보고되고 있다. 산청목은 단풍나무과의 낙엽활엽교목으로서, 강원도와 경북 일대 골짜기나 계곡에 서식하게 되는데, 특히 간암이나 간경화로 복수가 찬 환자들에게 좋은 약재로 이용되고 있고, 간위 및 백혈병 등의 질환에도 탁월한 효능을 가진다. 이러한 산청목은 벌나무로도 불리우며, 맛이 담백하고 약성이 따뜻한 청혈제이다.
- [0035] 그리고 유근피(楡根皮)는 느릅나무의 뿌리껍질로서 위궤양, 십이지장궤양, 소장궤양, 대장궤양 등 갖가지 궤양에 뛰어난 효능을 보이고 있으며, 부종이나 수종에도 효능이 좋다. 위암이나 직장암 치료에도 쓰인다. 황칠나무(*Dendropanax morbifera*)는 텐드로 파낙스(*Dendro-panax*), 즉, '나무인삼'이라는 학명을 가지고 있을 정도로 그 약리학적 효능이 매우 뛰어난 약용식물로서, 당뇨, 고혈압, 혈액순환장애, 간기능개선, 항산화, 골다공증, 치주질환, 면역력강화, 신경안정, 항균, 항암 등에 효능이 있다고 보고되고 있다. 황기는 맛이 달고 성질은 약간 따뜻하며, 인삼과 함께 비장과 폐를 다스리는 것으로 알려져 있는 인체의 기를 보하는 대표적인 한약제이다. 감초는 그 성질이 평하고 맛이 달며 독성이 없는 것으로 온갖 약의 독을 풀어 주는 역할을 수행하며, 약 72가지의 광물성 약제와 1200가지의 초약 등 모든 약제들을 조화시키는 효과가 있다. 오장 육부에 기를 통하게 하며 모든 맥이 원활하도록 돕고 힘줄과 뼈의 건강을 촉진시킨다.
- [0036] 연자방은 연꽃의 씨방으로서, 심신의 안정과 기를 다스리는데, 좋고, 특히 비염에 좋다. 계피는 향신료로도 사용되는 한방약재로서, 혈액순환을 촉진시키고 소화기계통과 자궁을 따뜻하게 하며, 항균작용도 가진다.
- [0037] 2) 베주머니에 깨끗하게 손질한 오리와 마늘, 대추, 은행을 넣고 베주머니를 묶는다. 마늘, 대추, 은행은 오리 백숙에 통상적으로 사용되는 재료로서, 적당량 사용한다. 마늘과 대추, 은행은 전술한 과정에서 사용되는 약재들에 비해 빠른 시간에 익어서 유효성분이 육수에 유출되기 때문에 상기 약재들처럼 장시간 달이지 않아도 되므로 오리를 삶은 때 같이 넣는다.
- [0038] 3) 약재 달인물을 솥에 넣고 가열하여 끓기 시작하면, 상기 베주머니를 넣고 센불(7,000~8,000Kcal/s)에서 1시간 정도 가열하여 오리를 삶은 다음, 육수에 떠있는 기름과 불순물을 걷어낸다. 이어서 불을 끄고 냄을 열을 이용하여 1시간 정도 뜸을 들인다. 이와 같이 뜸들이는 과정에서 오리고기가 충분히 삶아지고, 약재 달인물과 오

리에서 유출되는 맛 성분들이 잘 어우러져서 육수의 맛이 진해진다.

[0039] 4) 뜸을 들인 다음 배주머니를 육수에서 건져내고, 육수에 떠 있는 기름 및 불순물을 한 번 더 걷어내어 오리 삶은 육수를 완성한다.

[0040] 이와 같이 만든 오리 삶은 육수는 약재들의 유효성분들과 오리에서 유출되는 성분들에 의해 영양이 우수하며, 오리의 누린내도 효과적으로 제거된다. 특히, 맛과 효능이 조화되는 약재들을 선별하여 약재 달인물을 만들고 이 약재 달인물에 오리를 삶아서 육수를 만들기 때문에 건강에 좋은 것은 물론이며, 육수의 풍미도 좋다.

[0041] 이와 같이 만들어진 오리 삶은 육수를 사용하여 전술한 실시예와 동일한 방법으로 누룽지죽을 만드는데, 오리 삶은 육수 자체의 영양과 풍미가 좋기 때문에 누룽지죽의 영양이 한층 더 우수하고, 풍미도 향상된다.

도면

도면1

