(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2010-0121035
(43) 공개일자 2010년11월17일

(51) Int. Cl.
A23L 1/31 (2006.01) *A23L 1/313* (2006.01)
A23L 1/327 (2006.01) *A23L 1/48* (2006.01)
(21) 출원번호 10-2009-0039987
(22) 출원일자 2009년05월08일
심사청구일자 2009년05월08일

(71) 출원인
이승철
대전 동구 가오동 468번지 3층
차보영
대전광역시 유성구 노은동 522-2 열매마을10단지 아파트 1003-601
(72) 발명자
이승철
대전 동구 가오동 468번지 3층
차보영
대전광역시 유성구 노은동 522-2 열매마을10단지 아파트 1003-601

전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 약선(藥膳)음식의 제조방법

(57) 요 약

본 발명의 약선음식의 제조방법은 허약체질 개선, 비위개선에 좋은 효과가 있으나, 육질이 뭉컹거려 씹는 맛이 불쾌감을 주며 개구리 특유의 불쾌한 냄새(양서류에서 나는 냄새로 일반적으로 '묵은내' 또는 '비린내' 라고 불리는 냄새)가 났으나, 향신료와 한약재를 이용하여 불쾌한 냄새를 제거하였으며, 육질이 쫀득한 씹는 맛을 내게 하였다.

또한, 개구리를 통째로 사용할 경우 맛의 문제를 떠나 혐오감 때문에 음식으로 꺼려지는 문제점을 해결한 약선음식에 관한 발명이다.

특허청구의 범위

청구항 1

제 1 단계 ; 삼베주머니에 녹차 10내지 20중량부를 담은 제1주머니, 모과 10 내지 20중량부, 월계수잎 2 내지 5 중량부, 옥수수수염 10내지 20중량부, 감초 5내지 10중량부, 마늘 5 내지 10중량부를 담은 제2주머니, 마가목 50 내지 100중량부, 인삼 50 내지 100중량부, 새삼씨 20 내지 50중량부, 구인 20 내지 50중량부를 담은 제3주머니를 준비하는 제 1 단계;

제 2 단계 ; 상온의 물 1000중량부에 제1주머니를 넣고 가열하여 물의 온도가 섭씨 70 내지 80도씨에 도달하면 물의 온도를 70 내지 80도씨 사이를 유지하도록 10분간 가열한 뒤 제1주머니를 제거 후 다시 가열하여 물의 온도가 95 내지 100도씨에 도달하면 제2주머니와 제3주머니를 넣고 물의 온도를 95 내지 100도씨를 유지하도록 10 내지 20분간 가열한 뒤 제2주머니를 제거 후 물의 온도를 95 내지 100도씨를 계속 유지하면서 50 내지 60분간 계속 가열 후 제3주머니를 제거하는 기본육수를 만드는 제 2 단계;

제 3 단계 ; 제 2 단계의 95도 내지 100도씨의 기본육수에 개구리 500중량부를 넣고 5 내지 10분간 삶은 후 개구리를 건져낸 후 오리뼈 100 내지 200중량부, 황태 50 내지 100중량부를 넣어 50내지 60분간 95도씨 내지 100도씨로 계속 가열 후 오리뼈, 황태를 건져내어 개구리육수를 제조하는 제 3 단계;

제 4 단계 ; 제 3 단계에서 제거된 개구리를 1분당 200회 회전하는 탈수기에 넣어 1분간 탈수 후 탈수된 개구리 100중량부당 바질 0.5 내지 1중량부, 후추 0.1 내지 0.2중량부, 소금 2 내지 5중량부, 다진마늘 1 내지 2중량부를 넣고 분쇄기로 고기갈이 후 밀가루 20 내지 70중량부, 전분 10 내지 50중량부를 넣고 교반기로 교반 후 섭씨 100도씨의 끓는 물에 5 내지 10분간 삶은 후 제 3 단계의 개구리육수에 넣어 제조되는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법

청구항 2

제 1 항에 있어서, 제 4 단계의 섭씨 100도씨의 끓는 물에 5 내지 10분간 삶는 것을, 150 내지 170도씨로 가열된 식용유에 1분 30초 내지 3분간 튀기는 것으로 대체되는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법

청구항 3

제 2 항에 있어서, 식용유는 500중량부당 10 내지 50중량부의 지초를 48시간 침지하여 지초의 지용성 붉은색 색소를 용출한 지초기름을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법

청구항 4

제 1 항에 있어서, 제 4 단계 이후에 추가로 고춧가루 10 내지 100중량부, 고추 2 내지 10중량부, 다진마늘 2 내지 10중량부, 생강 2 내지 10중량부, 버섯 20 내지 50중량부, 콩나물 20 내지 100중량부를 추가로 넣어 섭씨 95내지 100도씨로 5 내지 10분간 더 가열하는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법

명 세 서

발명의 상세한 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 약선(藥膳)음식에 관한 것으로 개구리와(蛙)자는 그것이 잘 우는데서 붙여진 이름이다. 개구리의 단백질 구성 아미노산은 세린, 트레오닌, 아스파라긴산, 글루타민산, 아르기닌, 리진, 글리신, 알라닌, 발린이 대부분이고 약간의 로이신, 메타오닌, 시스틴, 히스티딘, 프롤린, 페닐알라닌, 티로신이 함유되어 있다.

[0002] 오래 전부터 개구리는 폐결핵의 특효약으로 사용해 왔다. 이것은 개구리의 영양가가 높고 단백질이 풍부하기 때

문이다. 특히 동면하는 개구리는 양기가 약한 남성의 강정제로 이용하고 있다. 실제 개구리는 오장육부가 약하여 몸이 몹시 피곤하고 의욕이 없는 사람이 먹으면 바로 그 효과를 느낄 수 있다.

[0003] 젤라틴 주머니로 싸여 있는 알 역시 뛰어난 정력제로 알려져 있다, 따라서 알덩어리는 성 기능장애, 발기부전에 사용한다. 그 외 개구리의 약효는 아래와 같다.

[0004] 비위를 강화 시키고 소화를 돕는 작용이 있다. 기운이 없고 위의 기능이 약한 사람이 먹으면 좋고 어린아이의 오장육부가 선천적으로 약하게 태어나 발육이 부진하고 비위기능이 떨어져 소화불량을 일으키는 경우에 효과를 볼 수 있다. 산후에 기운이 없는 사람, 몸이 허약한 사람, 성장기 어린이에게 좋다. 이수작용이 있어 부종을 가라앉히고 소변을 잘 나가게 한다. 배가 불러오고 물소리가 나며 항상 물을 마시려 하며 피부가 거칠고 검어지면서 온몸이 붓는 경우에 좋다.

[0005] '동의보감' 에 개구리의 찬 성질을 이용하여 소아의 열창, 기창, 제상을 다스린다고 했다. 제상은 탯줄의 상처가 잘 아물지 않는 것이다.

[0006] 특히, 전신허약에는 인삼과 함께 끓이고 아이를 낳고 젖이 부족하면 통초와 함께 끓이며 부종에는 콩과 함께 삶고 체중 감소에는 돼지 고기, 산약, 진피, 식용유로 볶은 검정콩 등을 함께 넣여 끓여 먹는다.

[0007] 황소개구리의 쓸개에서는 웅담성분이 확인되고 위에서 강력한 자연 항균 물질이 발견됐다는 보고가 있다.

[0008] 개구리는 성질이 차서 몸에 열이 많은 사람에게 좋다. 속이 냉한 사람도 소금을 찍어서 먹으면 소화가 잘 된다.

[0009] 마가목은 찬바람이 매섭게 몰아치는 높은 산꼭대기에서 자란다. 이 나무가 본래 춥고 메마른 땅을 좋아해서가 아니라 척박한 곳에서도 잘 자랄 수 있는 억센 생명력을 지닌 까닭에 높은 산꼭대기로 밀려난 비운의 나무다.

[0010] 마가목은 잎지는 넓은 잎, 중간 키 나무로 수백 년 묵은 것이라고 해도 지름이 한 뼘 정도밖에 되지 않는다. 나무껍질은 갈라지지 않고 적갈색이며 약간 반질반질한 느낌이 든다. 잎은 아까시나무를 닮았으나 작은 잎들은 끝이 뾰족하고 가장자리에는 겹톱니를 이루고 있다. 꽃은 늦은 봄에서 초여름에 걸쳐서 하얗게 피고 가을철에 콩알만한 열매가 다발로 빨갛게 익는다.

[0011] 요즈음에는 마가목을 가을철에 빨갛게 익는 열매와 단풍이 아름다워서 정원수나 가로수로 더러 심는다. 열매를 먹어 보면 시금털털한 맛이 입안에 가득 차는데 이 열매는 기침과 가래를 없애는 약으로 이름 높다. 산골에 사는 사람들은 이 열매를 주워서 술을 담근다. 35도 쯤 되는 증류주에 담가 6개월 쯤 두면 은은한 붉은 빛깔이 나는 술이 되는데 중풍, 기침, 위장병, 양기부족 등에 효험이 있다. 하루 3번 한 번에 소주잔으로 한 잔씩 마신다. 몸이 허약한 사람한테 특히 좋고 오래 먹으면 혈액순환이 잘 되고 근육과 뼈가 튼튼해지며 소변이 잘 나오고 변비가 없어지며 피로가 쉽게 풀리며 양기가 세어진다.

[0012] 술을 마시지 못하는 사람이나 술을 좋아하지 않는 사람은 마가목 열매를 5시간 동안 술에 담갔다가 시루에 쪄서 말려 가루를 만든다. 이것을 밥숟갈로 하나씩(5그램) 하루 3번 더운 물과 함께 먹는다. 호흡기질환, 기관지염, 기침, 폐결핵, 천식 등에 매우 좋은 효과가 있다.

[0013] 마가목 줄기나 잔가지 껍질로 술을 담글 수도 있는 데 역시 재료 분량의 3~4배 되는 증류주를 붓고 6개월에서 1년 동안 숙성시킨 다음 소주잔으로 한 잔씩 오래 복용한다. 류마티스 관절염, 신경통, 기침 등에 좋은 효력이 있다.

[0014] 마가목은 높고 추운 산꼭대기 능선에서 주로 자란다. 특히 울릉도에는 마가목이 지천이라고 할 만큼 많다. 가을철에 울릉도의 성인봉을 오르다 보면 군데 군데 빨갛게 단풍이 든 나무는 모두 마가목이다. 마가목은 다른 나무보다 일찍 단풍이 들므로 멀리서 보아도 단번에 알아볼 수 있다. 울릉도에는 길 옆의 가로수를 모두 마가목으로 심을 만큼 흔하고 아름드리가 되어 매우 크게 자란다. 그만큼 울릉도의 땅이 기름지기 때문이다.

[0015] 마가목을 한자로는 정공등(丁公藤)이라고 쓴다. 덩굴이 아닌 데도 등(藤)자가 붙은 것은 중국에는 우리나라의 마가목과 닮은 덩굴성 식물을 정공등이라고 부르기 때문이다. 마가목을 한자로 마아목(馬芽木)으로 쓰는 것이 옳다. 이밖에 화추(花楸), 백화화추(百華花楸), 산화추(山花楸), 마가목(馬家木) 등의 여러 이름이 있다. 이른 봄철 눈이 트려 할 때의 모습이 말의 이빨처럼 힘차게 솟아오른다고 해서 붙은 이름이다. 또 줄기껍질이 말가죽을 닮았다고도 한다.

[0016] 마가목은 중풍, 고혈압, 위장병, 기침, 신경통, 류마티스관절염 등에 두루 좋은 효과가 있다. 성질은 따뜻하고 맛은 맵다. 줄기를 꺾으면 특이한 향이 나는데 산 속에서 수도하는 사람들이나 절간의 스님들이 마가목 잔가지를 잘게 썰어서 차를 달여 마신다. 약간 매운 듯 하면서도 산뜻한 향이 일품이다.

[0017] 마가목은 콩팥의 기능을 세게 하여 허리와 다리를 튼튼하게 하고 막힌 기혈을 풀어주며 손발이 마비된 것을 풀어주고 땀을 잘 나게 하며 종기와 염증을 낫게 하고 흰 머리칼을 까맣게 바꾸는 등의 효력이 있다. <동의보감(東醫寶鑑)>에는 풍증과 어혈을 낫게 하고 늙은이와 몸이 쇠약한 것을 보하고 성기능을 높이며 허리 힘과 다리의 맥을 세게 하며 흰 머리를 검게 한다고 적혔다.

[0018] 맛은 달고 쓰며 성질은 평하다. 줄기와 껍질은 맛이 쓰고 성질은 차다. 기침을 멎게 하고 가래를 삭이며 비장을 튼튼하게 하고 소변을 잘 나오게 한다. 만성 기관지염, 폐결핵, 수종 등을 치료한다. 폐를 튼튼하게 하고 진액을 늘린다. 위염, 위무력증, 비타민 A, C 결핍을 치료한다. 마음을 편안하게 하고 잠을 잘 자게 한다.

[0019] 마가목 껍질을 약으로 쓸 때에는 겉 껍질을 긁어내어 버리고 속 껍질만을 잘게 썰어서 하루 30~40그램을 물 한 되에 붓고 물이 반으로 줄어들 때까지 달여서 하루 3번에 나누어 마신다. 뿌리껍질이나 잔가지를 껍질 대신 써도 된다.마가목 기름을 내어 약으로 쓸 수도 있는 데 마가목 기름은 신경통, 관절염, 중풍 등에 뛰어난 치료효과가 있다. 마가목을 잘게 잘라서 오지항아리에 넣어서 엎어 놓고 그 위에 왕겨를 쏟아붓고 불을 붙여 태워서 기름을 얻는다. 이 기름 두 찻숟갈에 생수를 200밀리그램씩 타서 하루 세 번 마신다. 잘 낫지 않는 중풍과 관절염에 매우 좋은 효과가 있다.

[0020] 가수나 선생님처럼 목을 많이 쓰는 직업을 가진 사람들한테는 마가목 열매가 좋은 약이다. 목이 쉬거나 소리가 제대로 안 나올 때, 목에 가래가 끼었을 때 마가목 열매로 차를 달여서 먹거나 가루 내어 물에 타서 먹으면 곧 낫는다. 북한에서는 마가목 열매로 기침과 기관지질환을 치료하는 약을 만들어 시판하고 있으며 마가목 술도 꽤 널리 알려져 있다. 마가목 종류에는 마가목, 당마가목, 차빛당마가목, 서양마가목 등이 있으나 어느 것이나 같은 효능이 있다.

배 경 기 술

[0021] 생선묵이란 국어사전적 의미로 생선의 살을 으깨어 갈분·조미료 등을 섞고, 나무판에 올려 익힌 음식(명사)로, 흔히 '어묵' 으로 알려져 있다.

[0022] 어묵의 백과사전적 의미로는 어육에 식염을 가해 다진 다음, 설탕·녹말 등의 조미료를 쳐서 반죽을 만들고, 찌거나 구워서 단백질을 가열 응고시킨 식품으로 어묵은 일본에서 처음 만든 식품인데, 일본말로 가마보코라 한다. 이것은 무로마치시대(室町時代(실정시대), 1336~1573)에 만들기 시작하였다고 하며, 처음에는 메기 같은 생선살을 으깨서 굵은 대꼬챙이에 둥글게 막대모양으로 덧발라서 구웠다고 한다. 한국에는 1700년대 요리책 가운데 중인계급이 지은 소문사설에 처음 어묵이 등장한다. 이 책은 역관 이표(李杓)가 쓴 것으로, 그는 일본에서 어묵을 먹어 보고 와서 일본이름 그대로 가마보곶(可麻甫串)이라 표기하였으나, 만드는 법을 달리했다. 소문사설에 수록된 가마보곶은 물고기살을 얇게 저미고, 여기에 돼지고기·쇠고기·버섯·해삼·파·고추 등을 다져 만든 소를 얹어 3, 4켜가 되도록 하여 두루마리종이 말듯이 둥글게 말아 삶아낸 것을 썰어서 먹는다. 어묵은 단백질 함유량이 높고 소화도 잘 되는 식품이다. 순백하고 광택이 있으며 탄력이 센 것이 좋은 어묵인데, 입에 씹히는 느낌이 좋고 씹으면 씹을수록 맛이 나는 것이 특징이다. 부패하기 쉬우므로 보존에는 주의가 필요하다. 흔히 그대로 잘라서 먹기도 하나, 꼬치나 된장찌개 등에 폭넓게 이용할 수 있다. 어육단백질의 특성을 이용한 독특한 식품이다. 게맛살도 어묵의 응용품이다.

[0023] 본 발명은 개구리를 주재료로 제조된 음식으로, 동물성단백질을 이용한 조리법이라는 측면에서는 유사할 수 있으나, 동물성단백질 이라고 해서 소고기를 갈아서 갈분, 조미료를 넣어 익힌 음식과 생선을 갈아서 갈분, 조미료를 넣어 익힌 음식과는 전혀 다른 맛이 나며, 소고기를 갈아서 만든 완자와 어묵을 유사하게 생각하지는 않을 것이다.

[0024] 역시 주재료가 소고기(포유류), 생선(어류)과는 종의 분류부터 전혀 다른 개구리(양서류)를 주재료로 하는 점에서 중대한 차이가 있다.

[0025] 또한, 기능성 어묵으로 인삼, 콩, 해초, 쌀가루, 조기, 치즈, 계란, 빵가루, 계육, 버섯, 민물고기, 게, 은행, 새우, 오징어, 다시마, 멸치, 검은콩, 홍화씨를 부재료로 하여 기름에 튀김 또는 찜의 형태로 제조되는 다양한 어묵의 제조방법이 특허출원 등록 되었다.

[0026] 그러나, 본 발명은 양서류인 개구리를 주재료로 하는 점에서 근본적인 차이가 있는 것으로 앞서 설명하였듯이

제조방법은 유사하나, 소고기를 주재료로 한 완자와 생선을 주재료로 어묵의 맛의 차이는 확연히 다르듯이 개구리를 주재료로한 본 발명과는 그 맛에 있어 확연한 차이를 나타내는 것으로 어묵과 본 발명은 결코 결과 및 효과적인 측면에서 다르다.

[0027] 종래기술의 문헌 정보

[0028] [문헌1] 출원번호 10-2005-0039450 '오징어 어묵의 제조 방법'

[0029] [문헌2] 출원번호 10-2001-0038070 '버섯 함유 어묵'

[0030] [문헌3] 출원번호 10-2001-0076895 '허브식물과 생약이 첨가된 어묵'

[0031] [문헌4] 출원번호 10-2002-0068929 '해초어묵의 제조방법 및 이 제조방법에 의하여 제조된 해초어묵'

[0032] [문헌5] 출원번호 10-2001-0016410 '인삼어묵 및 그 제조방법'

[0033] [문헌6] 출원번호 10-2001-0005092 '어묵의 제조방법'

[0034] [문헌7] 출원번호 10-2000-0037170 작약 또는 육두구 추출물을 함유하는 가공식품

[0035] [문헌8] 출원번호 10-2004-0100369 '복어육을 주원료로 한 어묵 및 그 제조방법'

[0036] [문헌9] 출원번호 10-2001-0083853 '굴비어묵의 제조방법'

[0037] [문헌10] 출원번호 10-2003-0075876 '콩두부어묵 및 이의 제조방법'

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

[0038] 종래의 개구리를 주원료한 요리의 경우 개구리의 뒷다리만 요리에 사용되고 나머지는 버려지게 되었다.

[0039] 개구리를 통째로 사용할 경우 혐오감을 불러일으켜 먹기에 좋지 않았으며, 개구리의 물컹하는 촉감이 주는 느낌은 특히 여성들로 하여금 거부감을 불러 일으켜 일부 미식가들만의 기호식품이 되었다.

[0040] 먹을때 혐오감을 불러일으키지 않는 모양(시각)으로 개구리탕 본연의 맛(미각)을 잃지 않으면서도 비린내을 제거 및 향(후각)을 더해 식욕을 증가 시키며, 물컹한 느낌으로 식욕을 잃었던 종래의 질감을 개선하여 탄력성 있는 질감(촉각)을 향상시키며, 야생동물보호법에 저촉되지 않고 양식 개구리를 합법적인 식재료로 사용하여 미각을 비롯해 시각적인 면에서도 혐오스러움을 제거하여 오감을 만족시키는 약선음식의 제조방법이다.

[0041] 또한, 개구리의 효능을 배가시키기 위한 기능성 첨가물로 약이되는 음식으로 마가목과 인삼등의 한약재를 통해 몸이 허약한 사람들의 강정제로써의 효과와 깊은 국물맛과 쫀득한 씹는 맛의 배가를 통해 먹는 사람들의 전체적인 기호도를 향상시킨다.

과제 해결수단

[0042] 혐오감을 주는 개구리를 통째로 요리하지 않고 갈아 개구리의 형상을 원하는 형상으로 변형하며, 밀가루와 전분을 추가하여 쫀득한 질감을 갖게 하며, 녹차, 바질 등의 향신료를 어우러지게 하는 제조공정을 통해 비린내를 없애며, 찬성질의 개구리와 잘 어울리는 마가목, 인삼, 새삼씨, 구인을 이용하여 약성을 배가시킨다.

[0043] 또한, 설탕이나 인공감미료로 단맛을 부가하지 않고 옥수수수염으로 단맛과 구수한 맛을 부가하는 특징을 갖고 있다.

효 과

[0044] 이상에서 상술한 바와 같이, 본 발명에 의한 약선음식의 제조방법은 허약체질 개선, 비위개선에 좋은 효과가 있으나, 육질이 뭉컹거려 씹는 맛이 불쾌감을 주며 개구리 특유의 불쾌한 냄새(양서류에서 나는 냄새로 일반적으로 '묵은내' 또는 '비린내' 라고 불리는 냄새)가 났으나, 인삼, 새삼씨, 구인(지렁이), 마늘, 생강, 녹차, 월계수잎, 바질과 같은 향신료와 한약재를 이용하여 불쾌한 냄새를 제거하였으며, 육질이 쫀득한 씹는 맛을 내게 하였다.

[0045] 또한 상기 사용한 한약재 중 종래의 요리과정에서 향과 맛을 더하는 부재료로 사용이 된 경우가 있으나, 본 발명은 개구리 특유의 약성을 배가시키기 위하여 특별히 마가목과 새삼씨를 사용하여 신장의 기능을 활성화 시키고 양기를 회복 하게하며, 일반적으로 혐오성을 지녀 음식 재료로는 사용한 예가 없는 구인(지렁이의 한약재 이름)을 사용하여 풍(중풍, 두풍, 풍열)에 효과를 배가 시키면서도 한약재 고유의 거부감이 없는 보양식의 제조방법으로 특히, 새삼씨와 구인(지렁이)에 대한 거부감 없이 관능시험 평가와 같은 높은 선호도(기호도)를 갖는 것을 특징으로 하며, 마늘, 녹차, 월계수잎, 바질은 종래의 향신료로 사용되는 재료이나, 본 발명에서의 제조방법 및 제조단계에 따라 일반적인 향신료의 적용과는 다른 특성이 있으며 그 효과 역시 기존에 단순한 방법으로 사용한 향신료의 효과 보다 탁월한 효과를 갖으며, 모과 옥수수수염으로 인공감미료를 대체하여 약간 떫으면서로 뒷맛이 개운하고 단맛을 부가하였다.

[0046] 특히 개구리를 통째로 사용할 경우 맛의 문제를 떠나 혐오감 때문에 음식으로 꺼려지는 문제점이 대부분 해결되었다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

[0047] 오래전부터 개구리는 폐결핵의 특효약으로 사용해 왔는데, 이것은 개구리의 영양가가 높고 단백질이 풍부하기 때문이다.

[0048] 특히 동면하는 개구리는 양기가 약한 남성의 강정제로 이용되고 있으며, 실제 개구리는 오장육부가 약하여 몸이 몹시 피곤하고 의욕이 없는 사람이 먹으면 바로 그 효과를 느낄 수 있다.

[0049] 젤라틴 주머니로 싸여 있는 알 역시 뛰어난 정력제로 알려져 있다, 따라서 알 덩어리는 성 기능장애, 발기부전에 사용하며, 비위를 강화 시키고 소화를 돕는 작용이 있다.

[0050] 기운이 없고 위의 기능이 약한 사람이 먹으면 좋고 선천적으로 약하게 태어나 발육이 부진하고 비위기능이 떨어져 소화불량을 일으키는 경우에 효과를 볼 수 있다.

[0051] 산후에 기운이 없는 사람, 몸이 허약한 사람, 성장기 어린이에게 좋으며, 이수작용이 있어 부종을 가라앉히고 소변을 잘 나가게 한다.

[0052] 배가 불러오고 물소리가 나며 항상 물을 마시려 하며 피부가 거칠고 검어지면서 온몸이 붓는 경우에 치료효과가 있는 개구리는 특히 허약체질 개선, 비위개선에 좋은 효과가 있는 보양식으로 개구리를 주재료로 하며, 허약체질개선을 위한 인삼, 신장기능을 향상 시키는 새삼씨와 두풍, 중풍, 풍열에 효과가 좋은 구인(지렁이)을 주요 부재료로 사용하며 다양한 한약재를 이용하여 개구리의 효능을 배가시키는 약선음식의 제조방법에 관한 것이다.

[0053] 부재료로 사용되는 재료 중 가장 중요한 마가목과 인삼은 그 효능이 잘 알려져 있으나, 대표적인 효능은 체력증진, 신진대사 개선, 스트레스 해소, 독소 제거, 항암작용을 들 수 있으며 특히, 마가목은 중풍, 고혈압, 위장병, 기침, 신경통, 류마티스관절염 등에 두루 좋은 효과가 있다. 성질은 따뜻하고 맛은 맵다. 줄기를 꺾으면 특이한 향이 나는데 산 속에서 수도하는 사람들이나 절간의 스님들이 마가목 잔가지를 잘게 썰어서 차를 달여 마신다. 약간 매운 듯 하면서도 산뜻한 향이 일품이다.

[0054] 마가목은 콩팥의 기능을 세게 하여 허리와 다리를 튼튼하게 하고 막힌 기혈을 풀어주며 손발이 마비된 것을 풀어주고 땀을 잘 나게 하며 종기와 염증을 낫게 하고 흰 머리칼을 까맣게 바꾸는 등의 효력이 있다. <동의보감(東醫寶鑑)>에는 풍증과 어혈을 낫게 하고 늙은이와 몸이 쇠약한 것을 보하고 성기능을 높이며 허리 힘과 다리의 맥을 세게 하며 흰 머리를 검게 한다고 적혔다.

[0055] 맛은 달고 쓰며 성질은 평하다. 줄기와 껍질은 맛이 쓰고 성질은 차다. 기침을 멎게 하고 가래를 삭이며 비장을 튼튼하게 하고 소변을 잘 나오게 한다. 만성 기관지염, 폐결핵, 수종 등을 치료한다. 폐를 튼튼하게 하고 진액을 늘린다. 위염, 위무력증, 비타민 A, C 결핍을 치료한다. 마음을 편안하게 하고 잠을 잘 자게 한다.

[0056] 마가목 껍질을 약으로 쓸 때에는 겉 껍질을 긁어내어 버리고 속 껍질만을 잘게 썰어서 하루 30~40그램을 물 한 되에 붓고 물이 반으로 줄어들 때까지 달여서 하루 3번에 나누어 마신다. 뿌리껍질이나 잔가지를 껍질 대신 써도 된다.마가목 기름을 내어 약으로 쓸 수도 있는 데 마가목 기름은 신경통, 관절염, 중풍 등에 뛰어난 치료효과가 있다. 마가목을 잘게 잘라서 오지항아리에 넣어서 엎어 놓고 그 위에 왕겨를 쏟아붓고 불을 붙여 태워서 기름을 얻는다. 이 기름 두 찻숟갈에 생수를 200밀리그램씩 타서 하루 세 번 마신다. 잘 낫지 않는 중풍과 관절염에 매우 좋은 효과가 있다.

[0057] 부재료로 사용되는 재료 중 두번째로 중요한 새삼씨는 맛은 달고 매우며 성질은 평하다. 주로 간과 신장에 들

어가 간과 신장을 보호하며 눈을 밝게 한다. 새삼씨에는 칼슘, 마그네슘, 나트륨, 니켈, 라듐, 철, 아연, 망간, 구리 등 광물질과 당분, 알칼로이드, 기름, 비타민 B1, B2 등이 들어 있는데, 이는 양기를 돕고 신장 기능을 튼튼하게 하는 약재로써, 신장이 허약하여 생긴 음위증, 유정, 몽설 등에 효과가 좋다. 또 뼈를 튼튼하게 하고 허리 힘을 세게 하며 신장 기능이 허약하여 허리와 무릎이 시리고 아픈 것을 치료하며, 오줌소태와 소변을 잘 보지 못하는 것, 설사를 낫게 한다. 간을 보하여 눈을 밝게 하고 태아를 보호하는 작용도 있다.

[0058] 부재료로 사용되는 재료 중 세번째로 중요한 지렁이(구인)는, 지렁이를 찬물에 10시간이상 담가두어 불순물을 다 토하게 한 다음 그늘에 말려서 사용하게 되는데 지렁이는 이뇨, 해열작용이 있으면서 두풍, 중풍, 간질, 풍열을 치료하는 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

[0059] 부재료로 사용되는 재료 중 네번째로 중요한 모과는 칼슘, 철분 등의 무기질이 풍부한 알칼리성 식품으로 열매는 썰어서 약재로 쓴다. 신진대사를 돕고 소화 효소의 분비를 촉진하며 근육경련 따위의 여러 가지 경련 증상을 다스린다. 또한 곽란 토사와 폐렴, 기관지염, 갑자기 체했을 때, 더위를 먹었을 때, 목이 쉬었을 때, 두통 등에 약용한다. 여러 가지 통증과 염증을 제거하는 작용이 있으며 위를 좋게 하며 다리에 힘이 빠졌을 때 원기를 돋우어 준다. 모과의 성분으로 중요한 것은 당분이 5%가량이고 주로 과당형태로 들어있다. 모과에 단맛을 주는 이 과당은 다른 당분보다도 혈당의 상승을 막아주는 효과가 있다. 체내의 당분 흡수를 더디게 할 뿐 아니라 이미 흡수된 당분을 빨리 소비시킨다. 모과의 신맛은 사과산을 비롯한 유기산인데 이들은 신진대사를 도와주며 떫은 맛의 타닌 성분은 피부를 오므라들게 하는 작용이 있어 설사로 고통받는 사람에게 한방에서 처방하는 이유가 여기에 있다. 모과의 신맛은 기운이 탈진된 것과 근육이 이완된 것 등의 허탈 상태를 받아 들이는 수렴작용을 한다. 한방에서는 감기, 기관지염, 폐렴 등을 앓아 기침을 심하게 하는 경우에 탁월한 효과가 있는 것으로 알려져 있다. 「본초강목」에 기록된 모과의 효능은 주독을 풀고 가래를 삭이고, 속이 울렁거릴 때 속을 가라앉히고 구워먹으면 설사를 가라앉히며, 기름에 적셔 머리를 감으면 백발을 고쳐준다.

[0060] 상기 외 맛과 향을 배가하기 위해서 사용하는 향신료로 마늘은 혈액순환을 원활하게 하고, 적혈구를 증가시켜 몸속에 신선한 혈액을 공급하기 때문에 세포를 젊게 하여 노화를 막고, 체력을 증진시킴으로써 건강을 유지케 하는 것으로 알려져 있다. 또 혈관의 신진대사를 좋게 하고 끈끈해진 혈액을 깨끗하고 유연하게 함으로서 성인병의 가장 큰 주범인 암이나 심장질환, 뇌혈관질환을 예방하기도 하고 동맥경화에도 좋으며, 풍부하게 들어있는 칼륨이 혈액을 정상으로 유지시키고 고혈압을 개선한다. 그리고, 모든 인간의 질병은 면역력과 저항력의 약화에 의해 생긴다고 볼 때 마늘은 인간의 몸에 저항력을 향상시키는 우리 식생활에 꼭 필요한 식품이다. 노인이나 병후 환자에게는 우유와 함께 먹으면 효과가 있고,「본초강목」에서는 "쇠약한 몸을 보하고 입이 마른 것을 고치며 심폐를 기르고 열독을 없애며 피부를 윤기나게 하며, 마늘과 함께 우유를 마시면 냉증에 좋으며 노인은 삶아서 먹는 것이 좋다. 여기에 생강이나 파를 넣어서 먹으면 어린아이의 구역질에 좋다."라고 기록되어 있다. 마늘에 함유된 알리신에는 페니실린보다 강한 살균 항균작용이 있어, 12만배로 묽게 해도 결핵균이나 디프테리아균, 이질균, 티푸스균, 임균 등에 대해 항균력이 있는 것으로 조사되었다. 뿐만 아니라 생마늘은 페니실린이나 테트라마이신보다 강력하다고 알려져 있다. 이때문에 식중독의 예방에도 좋고, 장 내에서 세균의 번식을 억제하므로 장의 기능을 좋게 하는 정장작용도 있다. 감기의 인플루엔자 바이러스를 죽이기도 하고 그 힘을 약하게 하는 항바이러스 작용도 있는데, 먹거나 발라도 효과가 있다.

[0061] 녹차에 대해서는 다양한 분야에서 연구가 진행되어 왔는 바, 대표적인 것으로는 암발생 억제, 콜레스테롤 제거, 동맥경화 억제 식중독 예방, 전염병 예방 (티푸스, 적리균, 콜레라균, 장염비브리오균 등), 충치 예방 (치아 표면의 불소 코팅 효과, 치석 형성의 억제, 충치 세균에 대한 살균 작용) 등이 알려져 있고, 그 밖에 항산화 작용, 노화 억제 효과, 중금속 제거 효과, 항당뇨 효과, 지방간의 예방, 다이어트 효과, 항알레르기 효과, 에이즈 바이러스 역전사 효소에 대한 억제 효과, 담배의 해독효과, 구취 및 냄새 제거 효과, 차 향기 성분의 기능성, 알칼리성 체질 개선 효과, 염증 치료 효과, 기억력 및 판단력 증진, 피부 미용 효과, 면역력 증강, 스트레스 해소, 변비 개선 효과, 카페인의 생리 작용, 데아닌의 생리 작용, 방사능 해독 작용 등이 있다.

[0062] 월계수 잎은 방향성(芳香性) 건위약이나 도포제로 쓰이며, 2~3g의 말린잎을 300cc의 물로 달여 마시면 신경통, 류마티스 등에 진통효과가 있다.

[0063] 열매는 지방유와 정유가 함유되어 있어서 건위약, 류마티스 도포제 외에 향수의 원료, 소스의 향료, 양고기 요리의 향신료로도 쓰인다.

[0064] 생잎은 약간 쓴맛이 있으나 건조시킨 잎은 달고 강하며 독특한 향기가 있어서 서양요리에는 필수적일 만큼 널리 쓰이는 향신료다.

[0065] 또한 식욕을 촉진시킬 뿐 아니라 풍미를 더하며 방부제에도 뛰어나므로 소스, 소시지, 피클, 스프 등의 부향제로 쓰이고 생선, 육류, 조개류 등의 요리에 많이 이용된다.

[0066] 천연방충제로써의 효능도 있어 쌀독에 말린 월계수잎 2~3장을 넣어 두면 벌레가 생기지 않는다.

[0067] 바질은 달콤하면서도 강한 약기가 있어서 잎을 뜯기만 하여도 공기중에 향이 퍼져 향기로울 정도이다.

[0068] 바질의 잎에서 추출한 정유(엣센셜오일)는 향수에 이용되지만 옛날에는 신경장애, 류마티스의 약으로 쓰였으며 건조시켜서 가루로 만들어 자그마한 주머니에 넣어 갖고 다니면서 "Snuff"라 하여 코로 향기를 흡입했다 한다.

[0069] 더위에 강하고 요리에 폭넓게 사용할 수 있어 인기 있는 허브 중 하나이다. 이탈리아 요리를 비롯한 여러 가지 요리의 향기를 돋우고, 올리브오일이나 비니거에 잎을 절여 향기를 배게하여 이용한다.

[0070] 특히 토마토의 요리에는 뺄 수 없는 부향제이며, 닭고기, 어패류, 채소와 샐러드, 스파게티, 피자파이, 스튜, 스프, 소스 등의 요리에 널리 쓰인다.

[0071] 오시멘(ocimene), 알파피넨(α-pinene)의 성분이 있고 진해(鎭咳)·해열·해독·설사·변비 등의 약재로도 사용한다.

[0072] 생강은 그 맛이 맵고 성질은 따뜻하며, 폐와 비장, 위에 작용한다. 폐로 들어가 찬 기운을 몰아내며 땀을 내는 작용이 있고, 또한 속을 따뜻하게 하여 구토를 멎게 하고 부종을 없애는 효과를 가지고 있다. 따라서 가벼운 감기와 기침, 속이 차면서 구토를 하고 담이 많을 때 등에 주로 이용된다. 약리실험 결과 중추성 구토에 대한 억제작용, 건위작용, 일시적 혈압상승작용, 항균작용이 있음이 밝혀졌다.

[0073] 본 발명에서 중요한 천연 감미료로 사용하는 것으로 단맛을 내기위한 감초 및 단맛과 구수한 국물 맛을 내기위한 옥수수수염의 가공방법 및 제조공정의 차별성을 들 수 있는데, 일단 일반적인 특성을 살펴보면 아래와 같다.

[0074] 동의 보감에서는 "감초는 5장 육부의 한열(寒熱)과 사기(邪氣)를 다스리며 눈 코 입 귀와 대소변의 생리를 정상으로 되게 하고 모든 혈맥을 소통시키며 근육과 뼈를 튼튼하게 하고 영양 상태를 좋게 할 뿐만 아니라, 모든 약의 독성을 해독하고 72가지 석약(石藥)과 1200가지 초약 (草藥)을 서로 조화하여 약효를 잘 나타나게 하므로 별명을 국노(國老)라한다." 라고 적혀있다.

[0075] 한의학에서 감초의 쓰임은 비위의 기능의 허약으로 기운이 없고 몸이 나른하여 아무 의욕도 생기지 않을 때 및 사지 무력, 식욕 부진, 변을 묽게 보는 증상에 유효하게 쓰이며, 심장의 혈기 부족으로 맥박이 고르지 않고 가슴이 뛰는 증상에 쓰며, 정신을 안정시켜 히스테리를 다스리고, 폐에 작용하여 진해 , 거담의 효과를 보이며, 위장의 경련과 동통을 그치게 하는데 쓰인다. 또한 사지의 근육 경련을 풀어주고, 무엇보다도 생강 대추와 함께 갖가지 독을 푸는데 그 뛰어난 효과가 있다.

[0076] 한의학에서 감초를 주로 하여 처방을 하는 병명을 이야기하면 수도 없이 많은데, 가래, 간염, 간질, 강정, 거담, 건위, 과실 중독, 근골을 못 필때, 기관지 천식, 기침, 뇌졸중, 담, 당뇨병, 만성 위염, 미용, 뱀에 물린데, 변비, 보비 , 보혈, 복통, 비염, 비위허약, 생인손, 습진, 식중독, 신경쇠약, 심장병, 십이지장궤양, 아디손병, 암내, 오로보호, 오한, 옹종, 완화작용, 위경련, 위궤양, 위통, 음경통, 이뇨, 인후통증, 자양, 정장작용, 종독, 진경작용, 진정, 진통, 진해, 창양, 천식, 태독, 편도선염, 피부염, 항균 작용, 항알레르기, 항암(위암), 항염증, 항히스타민 작용, 해독, 해수, 해열, 황달 등 수많은 병증에 쓰이고 있다.

[0077] 또한, 중약(中藥)대사전에는 '옥수수는 혈당을 낮춰 당뇨병 환자에게 효과적이며 혈압. 콜레스테롤 등을 떨어뜨려 성인병 예방에 도움이 된다'고 쓰여 있다.

[0078] 한방에선 수염을 주로 이용한다. '방약합편'이란 국내 한의서엔 "소변이 찔금거리며 잘 안나올 때 이뇨제로 옥수수수염이 효과적"이라고 기술돼 있으며, 잘 말려 하루 5~10g씩 달여 마시면 급성 위염, 신장염, 임신부 부종(浮腫)에 좋다

[0079] 본 발명의 주재료는 합법적으로 식용이 가능한 양식 개구리를 사용하며, 부재료로 마가목, 인삼, 새삼씨, 구인(지렁이), 모과, 마늘, 생강, 녹차, 월계수잎, 바질을 사용하여 개구리 특유의 불쾌한 비릿내 냄새를 제거하고 물컹한 기분 나쁜 맛이 아닌 쫀든한 씹는 맛을 낸 보양식으로 혐오감을 갖지 않게하는 약선음식의 제조방법에 관한 것으로 이하 본 발명에 대해 상세히 설명한다.

[0080] 본 발명의 제 1 단계는 기본 육수를 제조하기 위한 준비단계로 삼베주머니에 녹차 10내지 20중량부를 담은 제1주머니, 모과 10 내지 20중량부, 월계수잎 2 내지 5중량부, 옥수수수염 10내지 20중량부, 감초 5내지 10중량부, 마늘 5 내지 10중량부를 담은 제2주머니, 마가목 50 내지 100중량부, 인삼 50 내지 100중량부, 새삼씨 20 내지 50중량부, 구인 20 내지 50중량부를 담은 제3주머니를 준비하는 제 1 단계이다.

[0081] 제 2 단계는 기본육수를 제조하는 것으로 상온의 물 1000중량부에 제1주머니를 넣고 가열하여 물의 온도가 섭씨 70 내지 80도씨에 도달하면 물의 온도를 70 내지 80도씨 사이를 유지하도록 10분간 가열한 뒤 제1주머니를 제거 후 다시 가열하여 물의 온도가 95 내지 100도씨에 도달하면 제2주머니와 제3주머니를 넣고 물의 온도를 95 내지 100도씨를 유지하도록 10내지 20분간 가열한 뒤 제2주머니를 제거 후 물의 온도를 95 내지 100도씨를 계속 유지하면서 50 내지 60분간 계속 가열 후 제3주머니를 제거하는 기본육수를 만드는 제 2 단계이다.

[0082] 제 3 단계는 제 2 단계의 95도 내지 100도씨의 기본육수에 개구리 500중량부를 넣고 5 내지 10분간 삶은 후 개구리를 건져낸 후 오리뼈 100 내지 200중량부, 황태 50 내지 100중량부를 넣어 50내지 60분간 95도씨 내지 100도씨로 계속 가열 후 오리뼈, 황태를 건져내어 개구리육수를 제조하는 제 3 단계이다.

[0083] 제 4 단계는 제 3 단계에서 제거된 개구리를 1분당 200회 회전하는 탈수기에 넣어 1분간 탈수 후 탈수된 개구리 100중량부당 바질 0.5 내지 1중량부, 후추 0.1 내지 0.2중량부, 소금 2 내지 5중량부, 다진마늘 1 내지 2중량부를 넣고 분쇄기로 고기갈이 후 밀가루 20 내지 70중량부, 전분 10 내지 50중량부를 넣고 교반기로 교반 후 섭씨 100도씨의 끓는 물에 5 내지 10분간 삶은 후 제 3 단계의 개구리육수에 넣어 제조되는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법이다.

[0084] 일 실시 예로, 상기 제 4 단계의 섭씨 100도씨의 끓는 물에 5 내지 10분간 삶는 것을, 150 내지 170도씨로 가열된 식용유에 1분 30초 내지 3분간 튀기는 것으로 대체되는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법.

[0085] 일 실시 예로, 상기에서 식용유는 500중량부당 10 내지 50중량부의 지초를 48시간 침지하여 지초의 지용성 붉은색 색소를 용출한 지초기름을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법.

[0086] 일 실시 예로, 상기 제 4 단계 이후에 추가로 고춧가루 10 내지 100중량부, 고추 2 내지 10중량부, 다진마늘 2 내지 10중량부, 생강 2 내지 10중량부, 버섯 20 내지 50중량부, 콩나물 20 내지 100중량부를 추가로 넣어 섭씨 95내지 100도씨로 5 내지 10분간 더 가열하는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법.

[0087] 이하 본 발명의 실시예에 대하여 설명한다.

[0088] < 실시 예 >

[0089] 실시 예 : 본 발명의 제조방법에 의해 제조된 약선음식의 제조방법

[0090] 제 1 단계는 기본 육수를 제조하기 위한 준비단계로 삼베주머니에 녹차 10내지 20중량부를 담은 제1주머니, 모과 10 내지 20중량부, 월계수잎 2 내지 5중량부, 옥수수수염 10내지 20중량부, 감초 5내지 10중량부, 마늘 5 내지 10중량부를 담은 제2주머니, 마가목 50 내지 100중량부, 인삼 50 내지 100중량부, 새삼씨 20 내지 50중량부, 구인 20 내지 50중량부를 담은 제3주머니를 준비하는 제 1 단계이다.

[0091] 제 2 단계는 기본육수를 제조하는 것으로 상온의 물 1000중량부에 제1주머니를 넣고 가열하여 물의 온도가 섭씨 70 내지 80도씨에 도달하면 물의 온도를 70 내지 80도씨 사이를 유지하도록 10분간 가열한 뒤 제1주머니를 제거 후 다시 가열하여 물의 온도가 95 내지 100도씨에 도달하면 제2주머니와 제3주머니를 넣고 물의 온도를 95 내지 100도씨를 유지하도록 10내지 20분간 가열한 뒤 제2주머니를 제거 후 물의 온도를 95 내지 100도씨를 계속 유지하면서 50 내지 60분간 계속 가열 후 제3주머니를 제거하는 기본육수를 만드는 제 2 단계이다.

[0092] 제 3 단계는 제 2 단계의 95도 내지 100도씨의 기본육수에 개구리 500중량부를 넣고 5 내지 10분간 삶은 후 개구리를 건져낸 후 오리뼈 100 내지 200중량부, 황태 50 내지 100중량부를 넣어 50내지 60분간 95도씨 내지 100도씨로 계속 가열 후 오리뼈, 황태를 건져내어 개구리육수를 제조하는 제 3 단계이다.

[0093] 제 4 단계는 제 3 단계에서 제거된 개구리를 1분당 200회 회전하는 탈수기에 넣어 1분간 탈수 후 탈수된 개구리 100중량부당 바질 0.5 내지 1중량부, 후추 0.1 내지 0.2중량부, 소금 2 내지 5중량부, 다진마늘 1 내지 2중량부를 넣고 분쇄기로 고기갈이 후 밀가루 20 내지 70중량부, 전분 10 내지 50중량부를 넣고 교반기로 교반 후 섭씨 100도씨의 끓는 물에 5 내지 10분간 삶은 후 제 3 단계의 개구리육수에 넣어 제조되는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법이다.

[0094] 비교 예 1 : 본 발명의 1단계와 2단계를 생략하고 끓인 약선음식의 제조방법

[0095] 95도 내지 100도씨의 맹물에 개구리 500중량부를 넣고 5 내지 10분간 삶은 후 개구리를 건져낸 후 오리뼈 100 내지 200중량부, 황태 50 내지 100중량부를 넣어 50내지 60분간 95도씨 내지 100도씨로 계속 가열 후 오리뼈, 황태를 건져내어 개구리육수를 제조한 후 제거된 개구리를 1분당 200회 회전하는 탈수기에 넣어 1분간 탈수 후 탈수된 개구리 100중량부당 바질 0.5 내지 1중량부, 후추 0.1 내지 0.2중량부, 소금 2 내지 5중량부, 다진마늘 1 내지 2중량부를 넣고 분쇄기로 고기갈이 후 밀가루 20 내지 70중량부, 전분 10 내지 50중량부를 넣고 교반기로 교반 후 섭씨 100도씨의 끓는 물에 5 내지 10분간 삶은 후 개구리육수에 넣어 제조되는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법이다.

[0096] 비교 예 2 : 본 발명의 1, 2, 3단계를 생략하고 끓인 약선음식의 제조방법

[0097] 95도 내지 100도씨의 맹물에 개구리 500중량부를 넣고 5 내지 10분간 삶은 후 개구리를 건져내 개구리 100중량부당 바질 0.5 내지 1중량부, 후추 0.1 내지 0.2중량부, 소금 2 내지 5중량부, 다진마늘 1 내지 2중량부를 넣고 분쇄기로 고기갈이 후 밀가루 20 내지 70중량부, 전분 10 내지 50중량부를 넣고 교반기로 교반 후 상기 개구리 삶은 물에 15 내지 30분간 넣어 끓여 제조되는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법이다.

[0098] 비교 예 3 : 개구리를 고기갈이하여 성형하지 않은 약선음식의 제조방법

[0099] 제 1 단계는 기본 육수를 제조하기 위한 준비단계로 삼베주머니에 녹차 10내지 20중량부를 담은 제1주머니, 모과 10 내지 20중량부, 월계수잎 2 내지 5중량부, 옥수수수염 10내지 20중량부, 감초 5내지 10중량부, 마늘 5 내지 10중량부를 담은 제2주머니, 마가목 50 내지 100중량부, 인삼 50 내지 100중량부, 새삼씨 20 내지 50중량부, 구인 20 내지 50중량부를 담은 제3주머니를 준비하는 제 1 단계이다.

[0100] 제 2 단계는 기본육수를 제조하는 것으로 상온의 물 1000중량부에 제1주머니를 넣고 가열하여 물의 온도가 섭씨 70 내지 80도씨에 도달하면 물의 온도를 70 내지 80도씨 사이를 유지하도록 10분간 가열한 뒤 제1주머니를 제거 후 다시 가열하여 물의 온도가 95 내지 100도씨에 도달하면 제2주머니와 제3주머니를 넣고 물의 온도를 95 내지 100도씨를 유지하도록 10내지 20분간 가열한 뒤 제2주머니를 제거 후 물의 온도를 95 내지 100도씨를 계속 유지하면서 50 내지 60분간 계속 가열 후 제3주머니를 제거하는 기본육수를 만드는 제 2 단계이다.

[0101] 제 3 단계는 제 2 단계의 95도 내지 100도씨의 기본육수에 개구리 500중량부를 넣고 5 내지 10분간 삶은 후 개구리를 건져낸 후 오리뼈 100 내지 200중량부, 황태 50 내지 100중량부를 넣어 50내지 60분간 95도씨 내지 100도씨로 계속 가열 후 오리뼈, 황태를 건져내어 개구리육수를 제조하는 제 3 단계이다.

[0102] 제 4 단계는 제 3 단계에서 제거된 개구리와 바질 0.5 내지 1중량부, 후추 0.1 내지 0.2중량부, 소금 2 내지 5중량부, 다진마늘 1 내지 2중량부를 넣고 섭씨 100도씨의 끓는 물에 15 내지 30분간 끓여내 제조되는 것을 특징으로 하는 약선음식의 제조방법이다.

[0103] 상기 실시예 및 비교예에서 제조된 약선음식의 제조방법에 육질의 탄력감(쫀득한 맛), 불쾌감을 주는 냄새, 국물 맛, 선호도(혐오감) 및 전체적인 맛을 비교하기 위하여 관능검사를 실시하였다.

[0104] 관능검사는 잘 훈련된 20세에서 40세 50인의 관능검사단을 대상으로 관능검사를 실시하여 그 결과를 다음 표 1에 나타내었다.

[0105] 관능검사 항목은 조직감(육질의 탄력감), 이취(불쾌감을 주는 냄새), 국물 맛의 기호도, 선호도(혐오감)에 대하여 실시하였으며 5점 척도법에 따라 5점을 만점으로 하여 다음의 평가기준에 의하여 피시험자가 점수를 기록

한 후 이들의 평균값을 구하여 기록하였다.

[0106] 5 : 아주좋다(질기거나 물컹거리지 않고 먹기 좋은 육질감(탄력감), 불쾌한 냄새가 전혀 나지 않는다, 아주 맛있는 국물 맛(기호도), 혐오감을 전혀 느끼지 않는다)

[0107] 4 : 좋다(먹기좋은 정도의 육질감, 불쾌한 냄새가 나지 않는다, 맛있는 국물 맛(기호도), 혐오감을 느끼지 않는다)

[0108] 3 : 보통

[0109] 2 : 나쁘다 내지는 좋지 않다(육질이 먹기에는 좋은 육질감이 아니다, 불쾌한 냄새가 약간 난다, 국물 맛(기호도)이 별로이다, 혐오감을 느낀다)

[0110] 1: 아주 나쁘다(육질이 질기거나 물컹거리는 기분 나쁜 육질감. 불쾌한 냄새가 난다, 국물 맛(기호도)이 없다, 혐오감을 많이 느낀다)

[0111] [표 1]

[0112]

	실시 예	비교 예1	비교 예2	비교 예3
조직감	4.6	4.3	4.2	2.8
이취	4.7	3.7	3.1	2.8
기호도	4.7	3.8	2.8	3.5
선호도	4.7	4.7	4.6	1.5
평균	4.68	4.13	3.67	2.65

[0113] 관능검사 결과, 조직감은 실시 예에 비해 비교 예1, 비교 예2는 큰 차이는 없으나 약간 실시 예가 좋은 평가결과가 나왔으며, 비교 예3은 조직감(육질감)이 매우 떨어졌다.

[0114] 이취(불쾌감을 주는 냄새)는 큰 차이를 나타냈으며, 국물 맛의 기호도는 차이를 보였으며, 특히 비교 예2의 경우 많은 차이를 나타냈으며, 선호도(혐오감)의 경우 비교 예3에서 많은 차이가 났다.

[0115] 전체적으로 실시 예와 비교 예1의 경우 실시예가 전체적으로 좋은 평가를 받았으며, 비교 예2는 기호도(국물 맛), 비교 예3은 선호도에서 많은 차이로 실시 예가 우월한 평가를 받았다.

[0116] 또한, 상기 관능검사단을 통해 5일간에 걸쳐 점심과 저녁식사를 본 발명의 약선음식의 제조방법으로 제조된 것으로 총 10회에 걸쳐 시식한 후 신체변화를 설문한 결과 70%가 음습(陰濕, 고환에 땀이 차는 질병)이 확연히 나아지거나, 전에 비해 음습이 없어진 느낌을 받았다고 응답하였다.