

(19)대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) 。 Int. Cl.⁷
A23L 1/10

(11) 공개번호 10-2005-0092601
(43) 공개일자 2005년09월22일

(21) 출원번호 10-2004-0017702
(22) 출원일자 2004년03월16일

(71) 출원인 정화자
전라북도 완주군 상관면 용암리 682-16
김일형
경기 수원시 권선구 권선동 1285-7번지 201호

(72) 발명자 정화자
전라북도 완주군 상관면 용암리 682-16
김일형
경기도수원시권선구권선동1285-7번지201호
김현우
인천광역시 남동구 간석2동 142-13번지
이은미
전라북도전주시덕진구장동452-32전라북도생물벤처기업지원센터바이
오연구소

(74) 대리인 황이남

심사청구 : 있음

(54) 청국장이 함유된 떡볶이 떡 및 떡볶이의 제조방법

요약

본 발명은 청국장이 함유된 떡볶이 떡 및 이 떡볶이 떡으로부터 떡볶이를 제조하는 방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 떡볶이 떡에 청국장을 포함하도록 하여 청국장이 함유된 떡볶이 떡을 얻고, 이 떡볶이 떡에 정제수 및 청국장이 함유된 고추장 소스를 첨가하여 가열하는 단계를 포함하는 떡볶이 제조방법에 관한 것이다.

본 발명의 청국장이 함유된 떡볶이 떡은 떡볶이 떡의 주재료인 곡물가루 100중량부에 대하여 청국장을 10~20중량부 포함할 수 있다.

본 발명의 떡볶이 제조방법은 종래 떡볶이 제조에 있어서, 청국장이 함유된 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 정제수 30~50중량부와 청국장이 함유된 고추장 소스 20~30중량부를 첨가하여 가열하는 단계를 포함한다.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 청국장이 함유된 떡볶이 떡 및 이 떡볶이 떡으로부터 떡볶이를 제조하는 방법에 관한 것으로 보다 상세하게는 떡볶이 떡에 청국장을 포함하도록 하여 청국장이 함유된 떡볶이 떡을 얻고, 이 떡볶이 떡에 정제수 및 청국장이 함유된 고추장 소스를 첨가하여 가열하는 단계를 포함하는 떡볶이 제조방법에 관한 것이다.

떡볶이는 떡을 주재료로 하는 한국 요리의 하나로서 이의 사전적 의미는 쇠고기와 다진 양념을 볶다가 일정한 길이로 잘라놓은 흰떡을 넣고 골고루 버무려서 흰떡에 고기 간이 완전히 배게 되면, 파, 미나리, 당근, 양파 등의 재료를 떡 길이로 썰어 참기름에 볶아서 함께 넣고 간을 맞추어 낸 요리의 일종이다.

그러나 현재 떡볶이라고 하면 소정의 지름을 가지면서 일정한 길이로 절단한 떡에 물, 고추장 소스 및 물엿을 첨가하고 가열하여 고추장 같은 색을 지닌 점성의 액체를 함유한 떡 볶음을 나타내고 있다.

떡볶이는 고추장 소스에 의해 매운 맛을 가지게 되어 우리나라 사람들의 입맛에 맞으며, 특히 가격이 저렴해서 청소년들이나 주머니 사정이 넉넉하지 않은 사람들이 간식이나 식사대용으로 섭취하고 있다. 요즘에는 떡볶이에 여러 가지 부재료를 첨가하여 다양한 떡볶이가 있으며, 떡볶이 전문점이 나타날 정도로 많은 사람들에게 인기를 끌고 있다. 부재료를 첨가한 떡볶이의 일례로서 라면사리를 함유한 라면 떡볶이, 잡채면을 넣은 잡채 떡볶이, 오징어 등의 해물을 넣은 해물 떡볶이 등의 퓨전 떡볶이가 유행하고 있다.

떡볶이에서 가장 중요한 요소는 주재료인 떡볶이 떡과 떡볶이의 맛을 내는 고추장 소스이다. 특히 고추장 소스에 첨가되는 재료의 성분 및 함량이나 고추장 소스의 가공은 떡볶이 집의 노하우(know-how)로서 외부에 노출을 꺼리고 있는 실정이다.

떡볶이는 청소년들이 주로 섭취하고 있는 간식의 하나이지만 떡볶이 떡은 통상적으로 탄수화물이 주로 함유되어 있는 곡물가루를 주재료로 하여 제조되고 있어 성장기의 청소년들에게 필요한 기타 다른 영양성분이 부족한 실정이다. 또한 떡볶이 제조시 사용되는 고추장 소스는 떡볶이의 매운맛과 독특한 향미만을 제공할 뿐 떡볶이 떡과 마찬가지로 성장기의 청소년들에게 필요한 영양성분이 부족하다.

청국장은 무르게 익힌 콩을 뜨거운 곳에서 납두균이 생기도록 띄워 만든 한국 된장의 일종으로서 바실러스(*Bacillus*)라는 막대기 형태의 세균이 발효의 주역으로 생산된 장류의 일종이다. 바실러스 균주가 콩에 증식하면서 균체로부터 단백질을 분해효소가 만들어지고, 대두의 단백질을 분해하여 아미노산으로 만들기 때문에 대두에 비해 청국장의 소화 흡수율이 훨씬 높다.

청국장이 바실러스 균주에 의해 발효가 일어나면 대두가 갖고 있던 원래의 유익한 물질과 더불어 대두에 없었던 고분자 핵산, 갈변물질, 단백질 분해효소(혈전용해제), 끈적끈적한 점질물질(polyglutamic acid) 등의 새로운 물질들이 만들어진 것이다. 또한 대두가 분해되면서 그것을 먹이로 미생물이 증식하고, 각종 향암물질, 항산화물질, 면역증강물질과 같은 생리활성물질이 만들어진다. 청국장을 먹는다는 것은 결국 수백억마리의 청국장 발효균주, 각종 효소, 생리 활성물질을 먹는다는 것과 같은 의미가 된다.

청국장 효능 중 가장 대표적인 것이 정장 효과이다. 대두에는 5% 이상의 섬유질이 풍부하게 존재하는데 이러한 대두의 섬유질이 청국장 발효 균주와 섬유질의 복합적인 효과에 의해 장(腸)이 건강하게 되고 변비와 설사 문제가 해결될 수 있는 것이다. 이외에도 청국장에는 제니스테인, 단백질 분해효소, 사포닌, 파이틱 산과 같은 항암물질이 풍부하여 암 예방효과가 있다. 이렇듯 청국장은 우수한 영양성분과 기능성이 있으므로 청국장의 섭취로 인해 많은 성인병을 예방할 수 있는 효과가 있다. 그러나 청국장은 보통 냄새가 심하게 나게 때문에 찌개로 끓여 먹는데 찌개로 청국장을 섭취하면 미생물과 효소의 활성이 파괴되어 위에서 언급한 효과를 빠른 시간에 기대하기가 어려운 문제가 있다.

한편 본 발명과 관련된 종래 기술로서 한국특허출원 제2001-0070875호에 떡볶이용 떡가래를 제조함에 있어서, 떡가래의 중앙부에 떡가래 평균 직경의 25%~35%로 이루어진 중공부를 길이 방향으로 형성한 뒤, 상기 떡가래의 중공부에 참치, 치즈, 과일잼, 땅콩잼, 호박잼, 다진 오징어, 고추장과 어묵 중의 하나 이상의 내용물을 충전하고, 내용물이 충전된 떡가래의 양단부를 밀폐하는 것으로 이루어진 떡가래의 제조방법이 나타나 있다.

또한 한국특허출원 제1996-0014311호에 원료미를 수세하여 물에 일정시간 침지시킨 후 분쇄하여 증자시킴으로써 떡국 및 떡볶이용 떡의 제조하는 방법에 있어서, 상기의 증자과정 전에 원료미 또는 이 원료미를 분쇄한 상태로 70~100℃의 열로 5~20분간 열을 가하는 것을 특징으로 하는 떡국 및 떡볶이용 떡의 제조방법이 나타나 있다.

그러나 상기 두 개의 종래 기술은 떡볶이 떡에 청국장을 첨가하는 본원발명과는 그 기술적 구성을 달리한다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 떡볶이 떡에 유용한 영양성분이 함유된 청국장을 포함하는 떡볶이 떡과 이 떡볶이 떡으로 떡볶이를 제조시 청국장이 함유된 고추장 소스를 첨가하여 성장기의 청소년들에게 필요한 영양성분을 공급할 수 있는 떡볶이 떡 및 이 떡볶이 떡으로부터 떡볶이 제조방법 제공을 목적으로 한다.

발명의 구성 및 작용

상기에서 언급한 목적을 달성하기 위해 본 발명은 곡물을 주재료로 하는 떡볶이 떡에 있어서, 청국장이 함유된 떡볶이 떡을 포함한다.

본 발명의 떡볶이 떡의 주재료는 종래 떡볶이 떡 제조시 일반적으로 주재료로 사용하는 곡물가루를 사용할 수 있다. 이러한 곡물가루의 일례로서 본 발명에서는 쌀가루, 밀가루, 찹쌀가루, 보리가루, 옥수수가루 중에서 선택된 어느 하나의 곡물가루를 사용하거나 또는 둘 이상의 곡물가루가 혼합된 혼합물을 사용할 수 있다. 이때 두 개의 곡물가루가 혼합되는 경우 이들의 혼합비는 1:9~9:1의 비로 혼합된 혼합 곡물가루를 사용할 수 있다. 그리고 세 개의 곡물가루가 혼합되는 경우 이들의 혼합비는 1:1:8~1:8:1~8:1:1의 비로 혼합된 혼합 곡물가루를 사용할 수 있다.

본 발명의 청국장이 함유된 떡볶이 떡은 떡의 기능성 및 관능성 향상을 위해 향신료, 양념, 식품학적으로 허용된 첨가제가 소정의 함량으로 첨가되어질 수 있다. 이러한 향신료, 양념, 식품학적으로 허용된 첨가제는 당업자가 적의 선택하여 실시할 수 있는 것이며, 본원발명에서 필수 구성요소가 아니므로 이하 자세한 내용은 생략하기로 한다.

본 발명의 청국장이 함유된 떡볶이 떡에서 필수 구성성분인 청국장을 떡볶이 떡의 주재료인 곡물가루 100중량부에 대하여 10~20중량부 포함할 수 있다. 본 발명에서 청국장이 곡물가루 100중량부에 대하여 10중량부 미만 사용되면 떡볶이 떡에 함유되는 청국장의 영양성분이 적은 문제가 있고, 20중량부 초과 사용하면 청국장 특유의 독특한 냄새 때문에 떡볶이 떡의 관능성이 감소할 수 있다. 따라서 본 발명의 떡볶이 떡에서 청국장은 떡볶이 떡의 주재료인 곡물가루 100중량부에 대하여 10~20중량부 포함되어지는 것이 바람직하다.

본 발명의 청국장이 함유된 떡볶이 떡에서 청국장은 떡볶이 떡 내부에 청국장이 고르게 분산되도록 하기 위해서 떡볶이 떡의 주재료인 곡물가루와 유사한 입도 크기로 분말화하여 첨가하는 것이 바람직하다. 본 발명에서 이러한 청국장 분말의 일례로서 50~100메쉬인 분말형태의 청국장을 떡볶이 떡에 첨가할 수 있다.

본 발명에서 필수 구성성분인 청국장은 장류 제조회사에서 제조되어 상품으로 시중에 판매되고 있는 것을 사용하거나 또는 직접 청국장을 제조하여 사용할 수 있다. 이때 청국장을 직접 제조의 일례로서 대두 중량의 3~5배의 물에 대두를 침지하여 대두를 불린 다음 100~120℃의 증기로 1~5시간 동안 증자하는 공정과, 증자된 콩을 벗질 위에 놓고 담요로 감싸서 40~50℃ 정도의 온도에서 1~4일 정도 발효시키는 공정으로부터 청국장을 얻을 수 있다. 청국장을 얻을 때 사용하는 균주는 벗질 위에 많이 존재하는 고초균으로부터 얻을 수 있다. 증자된 콩을 벗질 위에 놓아 벗질에 존재하는 고초균을 이용한 발효 대신에 증자된 콩을 바실러스 서브틸리스(*Bacillus subtilis*)로 직접 접종하여 발효시킬 수 있다.

한편 청국장을 직접 제조시 청국장은 상기에서 언급한 일례의 청국장 제조방법 이외에도 종래 간행물이나 일반 대중에게 널리 알려진 일반적인 청국장 제조방법을 이용하여 얻을 수 있다. 본 발명에서 이러한 청국장의 제조방법은 당해 기술분야에서 통상의 지식을 가진 당업자가 적의 선택하여 실시할 수 있는 것이므로 이하 자세한 내용은 생략하기로 한다.

한편, 본 발명은 떡볶이 제조방법을 포함한다.

본 발명의 떡볶이 제조방법은 종래 떡볶이 제조에 있어서, 상기에서 얻은 청국장이 함유된 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 정제수 30~50중량부와 청국장이 함유된 고추장 소스 20~30중량부를 첨가하여 가열하는 단계를 포함한다.

이하 상기에서 청국장이 함유된 떡볶이 떡으로부터 제조한 떡볶이는 청국장 떡볶이로 약칭한다.

본 발명에서 떡볶이 제조시 주재료인 떡볶이 떡은 종래 일반적인 떡볶이 떡을 사용할 수 있으나 영양성분이 우수한 청국장을 보다 많이 섭취하기 위해서 상기에서 얻은 청국장이 함유된 떡볶이 떡을 사용하는 것이 좋다.

또한 본 발명의 떡볶이 제조시 청국장 분말을 소정의 함량으로 첨가하여 영양성분이 우수한 청국장을 보다 더 쉽게 섭취할 수 있다. 이때 떡볶이 제조시 청국장 분말의 함량은 소비자의 기호에 따라 적의 선택할 수 있으며, 일반적으로 떡볶이의 관능성을 고려하면 청국장 떡볶이의 함량을 100중량부로 하여 떡볶이를 제조할 때 청국장 분말을 1~2중량부 첨가할 수 있다.

청국장 떡볶이 제조시 청국장이 함유된 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 정제수를 30중량부 미만 사용하면 청국장 떡볶이의 맛을 내는 청국장이 함유된 고추장 소스가 완전히 용해되지 못하는 문제가 있다. 또한 정제수를 50중량부 초과하여 사용하면 청국장 떡볶이의 국물이 묽어져 시각적인 관능성이 감소할 뿐만 아니라 청국장이 함유된 고추장 소스가 청국장 떡볶이 떡에 충분히 스며들지 않아 청국장 떡볶이의 맛이 감소하는 문제가 있다. 따라서 청국장 떡볶이 제조시 정제수는 청국장 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 30~50중량부 사용되어지는 것이 바람직하다.

상기에서 청국장 떡볶이 제조시 떡볶이의 맛을 향상시키기 위해 부재료를 단독으로 사용하거나 또는 두 개 이상을 소정의 함량으로 첨가할 수 있다. 이러한 부재료의 일례로서 삶은계란, 오뎅, 파, 오징어, 라면사리, 쫄면, 양배추를 사용할 수 있다. 이러한 부재료는 당업자가 적의 선택하여 사용할 수 있으며, 본원발명에서 필수 구성성분이 아니므로 이하 자세한 내용은 생략하기로 한다.

청국장 떡볶이 제조시 청국장이 함유된 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 청국장이 함유된 고추장 소스를 20중량부 미만 사용하면 청국장 떡볶이 제조시 사용하는 소스가 부족해서 떡볶이 떡에 소스가 완전히 스며들지 않아 맛이 감소하는 문제가 있다. 또한 청국장이 함유된 고추장 소스를 30중량부 초과하여 사용하면 청국장 떡볶이의 매운맛이 증가되어 청국장 떡볶이의 맛 관능성이 감소할 수 있다. 따라서 청국장 떡볶이 제조시 청국장이 함유된 고추장 소스는 청국장 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 20~30중량부 사용되어지는 것이 바람직하다.

청국장 떡볶이의 맛을 내기 위해 사용하는 청국장이 함유된 고추장 소스는 고추장 100중량부에 대하여 청국장 10~30중량부를 포함할 수 있다.

청국장이 함유된 고추장 소스에서 고추장 100중량부에 대하여 청국장 10중량부 미만 사용하면 고추장 소스에서 유용한 영양성분이 함유된 청국장이 함량이 감소하는 문제가 있고, 30중량부 초과 사용하면 청국장의 독특한 냄새 때문에 고추장 소스의 관능성이 감소할 수 있다. 따라서 청국장이 함유된 고추장 소스에서 청국장은 고추장 100중량부에 대하여 10~30중량부 포함되어지는 것이 바람직하다.

청국장이 함유된 고추장 소스는 고추장과 청국장 두 개의 혼합물을 사용할 수 있다. 이때 청국장은 고추장내에서 분산이 용이하도록 50~100메쉬의 분말형태로 첨가되어지는 것이 바람직하다.

청국장이 함유된 고추장 소스는 고추장과 청국장 이외에도 공지의 양념류 및 식품학적으로 허용된 첨가제를 소정의 함량으로 첨가하여 고추장 소스의 맛 관능성을 향상시킬 수 있다. 상기에서 공지의 양념류의 일례로서 간장, 다진양파, 다진마늘, 땅콩분말, 물엿, 설탕을 사용할 수 있다. 상기에서 청국장이 함유된 고추장 소스에 공지의 양념류 및 식품학적으로 허용된 첨가제를 소정의 함량으로 첨가하는 것은 당업자가 적의 선택하여 선택할 수 있는 사항이므로 이하 자세한 내용은 생략하기로 한다.

이하 본 발명의 내용을 준비예, 실시예 및 시험예를 통하여 구체적으로 설명한다. 그러나, 이들은 본 발명을 보다 상세하게 설명하기 위한 것으로 본 발명의 권리범위가 이들에 의해 한정되는 것은 아니다.

<준비예> 청국장 분말의 제조

대두 2kg을 상온에서 7kg의 물에 24시간 동안 침지하여 대두를 불린 다음 100℃의 온도에서 3시간 동안 증자하였다.

증자된 콩을 직사각형 모양으로 형성한 후 빗질 위에 놓고 담요로 감싸서 42~45℃의 온도에서 3일 동안 발효시켜 청국장 메주를 얻었다. 청국장 메주에 소금 130g, 고춧가루 20g을 첨가하여 혼합하고 마쇄한 후 43~45℃의 온도에서 1일 동안 후숙하여 청국장을 제조하였다.

제조한 청국장은 그늘에서 충분히 건조한 다음 분쇄기로 분쇄하여 80~100메쉬의 청국장 분말을 얻었다.

<실시예 1> 청국장 떡볶이 떡 제조(1)

쌀을 물에 4~5회 수세한 후 하루 동안 물에 침지시킨 다음 물기를 빼고 로울러 분쇄기에서 2~3회 분쇄하여 쌀가루를 제조하였다.

상기에서 제조한 쌀가루 100중량부와 준비예에서 미리 제조한 청국장 분말 10중량부, 소금 1중량부를 넣어 고루 혼합하고 증기솥에서 40분간 찌고난 다음 가래떡을 뽑는 기계에 넣고 지름이 8~11mm의 형상이 되도록 압출, 성형하였다.

가래떡을 뽑는 기계에서 압출되어 나오는 압출물을 찬물속에서 굳힌 다음 길이가 6~7cm이 되도록 절단하고 물기를 제거하여 떡볶이 떡을 제조하였다.

<실시예 2> 청국장 떡볶이 떡 제조(2)

쌀가루 100중량부에 대하여 청국장 분말 15중량부 첨가하는 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 조성 및 방법으로 떡볶이 떡을 제조하였다.

<실시예 3> 청국장 떡볶이 떡 제조(3)

쌀가루 100중량부에 대하여 청국장 분말 20중량부 첨가하는 것을 제외하고는 상기 실시예 1과 동일한 조성 및 방법으로 떡볶이 떡을 제조하였다.

<실시예 4> 청국장 떡볶이 제조(1)

실시예 3에서 제조한 청국장 떡볶이 떡 100중량부에 정제수 40중량부와 청국장이 함유된 고추장 소스 20중량부, 오뎅 10중량부를 첨가하여 70~80℃의 온도에서 떡의 색깔이 고추장 소스의 색과 같아질 때까지 가열하여 청국장 떡볶이를 제조하였다.

상기에서 청국장이 함유된 고추장 소스는 고추장 100중량부에 준비예에서 제조한 청국장 분말 20중량부를 혼합한 것을 사용하였다.

<실시예 5> 청국장 떡볶이 제조(2)

실시예 3에서 제조한 청국장 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 청국장이 함유된 고추장 소스 25중량부 첨가하는 것을 제외하고는 실시예 4와 동일한 조성 및 방법으로 청국장 떡볶이를 제조하였다.

<실시예 6> 청국장 떡볶이 제조(3)

실시예 3에서 제조한 청국장 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 청국장이 함유된 고추장 소스 30중량부 첨가하는 것을 제외하고는 실시예 4와 동일한 조성 및 방법으로 청국장 떡볶이를 제조하였다.

<실시예 7> 청국장 떡볶이 제조(4)

실시예 3에서 제조한 청국장 떡볶이 떡 100중량부에 정제수 40중량부와 청국장이 함유된 고추장 소스 20중량부, 오뎅 10중량부, 준비예에서 미리 제조한 청국장 분말 1중량부를 첨가하여 70~80℃의 온도에서 떡의 색깔이 고추장 소스의 색과 같아질 때까지 가열하여 청국장 떡볶이를 제조하였다.

상기에서 청국장이 함유된 고추장 소스는 고추장 100중량부에 준비예에서 제조한 청국장 분말 20중량부를 혼합한 것을 사용하였다.

<시험예 1> 관능평가(1)

상기 실시예 1 내지 실시예 3에서 제조한 청국장 떡볶이 떡과 비교예로서 청국장을 함유하지 않은 떡볶이 떡으로 맛에 대한 관능검사를 실시하고 그 결과를 아래의 표 1에 나타내었다.

상기에서 관능검사는 식품관련 분야에서 3년 이상 종사한 관능검사 요원 30인(남여 각각 15명)으로 하여금 5점 평점법으로 측정하고 소수 둘째 자리에서 반올림하여 수치로 나타낸 것으로 수치가 높을수록 우수함을 의미한다.

표 1. 관능검사 결과

항목	실시에 1	실시에 2	실시에 3	비교예
맛	4.0	4.1	4.2	3.9

<시험예 2> 관능평가(2)

상기 실시예 4에서 제조한 청국장 떡볶이와 비교예로서 청국장을 함유하지 않은 떡볶이 떡과 청국장이 함유되지 않은 고추장 소스로 제조한 떡볶이에 대하여 맛의 관능검사를 실시하고 그 결과를 아래의 표 2에 나타내었다.

상기에서 관능검사는 식품관련 분야에서 3년 이상 종사한 관능검사 요원 30인(남여 각각 15명)으로 하여금 5점 평점법으로 측정하고 소수 둘째 자리에서 반올림하여 수치로 나타낸 것으로 수치가 높을수록 우수함을 의미한다.

표 2. 관능검사 결과

항목	실시에 4	비교예
맛	4.1	4.0

발명의 효과

상기 시험예 1의 관능검사 결과 본 발명의 청국장이 함유된 떡볶이 떡은 청국장이 함유되지 않은 떡볶이 떡에 비해 동등 수준 이상의 맛 관능성이 있음을 알 수 있다. 또한 시험예 2의 관능검사 결과 본 발명의 청국장이 함유된 떡볶이 떡을 주재료로 하고 청국장이 함유된 고추장 소스를 첨가하여 제조한 떡볶이는 청국장이 함유되지 않은 떡볶이 떡과 일반 고추장 소스로 제조한 떡볶이에 비해 동등 수준 이상의 맛 관능성이 있음을 알 수 있다.

결과적으로 본 발명의 떡볶이 떡 및 이 떡볶이 떡을 주재료로 하는 떡볶이는 종래 떡볶이 떡 및 떡볶이에 비해 동등 수준 이상의 맛 관능성을 지니고 있으며, 우수한 영양성분을 함유한 청국장을 함유하고 있어 성장기 청소년들에게 필요한 영양성분을 쉽게 섭취할 수 있다.

상술한 바와 같이, 본 발명의 바람직한 실시예를 참조하여 설명하였지만 해당 기술 분야의 숙련된 당업자라면 하기의 특허청구범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

곡물을 주재료로 하는 떡볶이 떡에 있어서,

청국장이 함유된 떡볶이 떡.

청구항 2.

제1항에 있어서, 떡볶이 떡은 쌀가루, 밀가루, 찹쌀가루, 보리가루, 옥수수가루 중에서 선택된 어느 하나의 곡물가루 또는 둘 이상의 곡물가루가 혼합된 혼합물을 주재료로 함을 특징으로 하는 떡볶이 떡.

청구항 3.

제1항에 있어서, 곡물가루 100중량부에 대하여 청국장 10~20중량부 포함됨을 특징으로 하는 떡볶이 떡.

청구항 4.

제1항에 있어서, 청국장은 50~100메쉬의 분말형태로 첨가됨을 특징으로 하는 떡볶이 떡.

청구항 5.

떡볶이 제조에 있어서,

특허청구범위 제1항의 떡볶이 떡 100중량부에 대하여 정제수 30~50중량부와 청국장이 함유된 고추장 소스 20~30중량부를 첨가하여 가열하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 떡볶이 제조방법.

청구항 6.

제5항에 있어서, 청국장이 함유된 고추장 소스는 고추장 100중량부에 대하여 청국장 10~30중량부를 포함함을 특징으로 하는 떡볶이 제조방법.

청구항 7.

제5항에 있어서, 청국장이 함유된 고추장 소스의 청국장은 50~100메쉬의 분말형태로 첨가하는 것을 특징으로 하는 떡볶이 제조방법.

청구항 8.

제5항에 있어서, 청국장 분말 1~2중량부를 추가로 첨가하는 것을 특징으로 하는 떡볶이 제조방법.