



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2007년11월01일
 (11) 등록번호 10-0772437
 (24) 등록일자 2007년10월26일

(51) Int. Cl.

A23L 1/10 (2006.01) *A23L 1/48* (2006.01)

(21) 출원번호 10-2006-0109813

(22) 출원일자 2006년11월08일

심사청구일자 2006년11월08일

(56) 선행기술조사문헌

KR1020020006325 A

(뒷면에 계속)

(73) 특허권자

허균

전라북도 전주시 덕진구 인후동1가 951-7 아중마을부영아파트 503-1006

(72) 발명자

허균

전라북도 전주시 덕진구 인후동1가 951-7 아중마을부영아파트 503-1006

(74) 대리인

이승현

전체 청구항 수 : 총 6 항

심사관 : 조현경

(54) 휴대용 비빔밥의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 용기없이 비빔밥을 시식할 수 있는 휴대용 비빔밥의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 (a) 밥과, 야채류, 고기류, 해조류, 잡곡류, 장류, 과일류, 알류, 식물성 유지 중 선택된 1종이상이 포함된 양념을 준비하는 단계; (b) 상기 밥과 양념을 일정한 결합력으로 결합시킬 수 있는 점착제를 상기 밥과 양념에 골고루 혼합하여 일정한 형상으로 성형하는 단계;를 포함하여 이루어지고, 상기 (b)단계의 점착제는 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트, 젤라틴 페이스트, 굳기 전 페이스트상의 목, 순두부, 초콜릿 페이스트, 달걀 중 선택된 1종이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법에 관한 것이다.

이와 같은 휴대용 비빔밥의 제조방법에 의하여 제조된 휴대용 비빔밥은 비빔밥을 별도의 용기없이 간편하게 휴대하여 장소에 구애받지 않고 쉽게 시식할 수 있는 이점이 있다.

(56) 선행기술조사문헌
KR1020050032042 A
KR1020050089100 A
KR1020020068992 A
KR1019910002381 A

특허청구의 범위

청구항 1

(a) 밥과, 야채류, 고기류, 해조류, 잡곡류, 장류, 과실류, 알류, 식물성 유지 중 선택된 1종이상이 포함된 양념을 준비하는 단계;

(b) 상기 밥과 양념을 일정한 결합력으로 결합시킬 수 있는 점착제를 상기 밥과 양념에 골고루 혼합하여 일정한 형상으로 성형하는 단계;를 포함하여 이루어지고,

상기 (b)단계의 점착제는 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트, 젤라틴 페이스트, 굳기전 페이스트상의 목, 순두부, 초콜릿 페이스트, 달걀 중 선택된 1종이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 (b)단계에 의하여 성형된 성형물을 압착하는 단계가 부가되는 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 (a)단계의 양념은 1~20mm로 세절되어 사용되는 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법.

청구항 4

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항에 있어서, 상기 (b)단계의 점착제는 상기 (a)단계의 밥과 양념의 중량 합에 대하여 10~70중량부 혼합되는 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법.

청구항 5

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항에 있어서, 상기 (b)단계의 점착제 중 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트 및 젤라틴 페이스트에는 물이 5~70 중량부 함유되는 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법.

청구항 6

제1항 내지 제3항 중 어느 한 항에 있어서, 상기 (b)단계의 점착제 중 굳기전 페이스트상의 목, 순두부, 달걀 및 초콜릿 페이스트는 수분함량이 5~70%인 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법.

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

- <1> 본 발명은 용기없이 비빔밥을 시식할 수 있는 휴대용 비빔밥의 제조방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 (a) 밥과, 야채류, 고기류, 해조류, 잡곡류, 장류, 과실류, 알류, 식물성 유지 중 선택된 1종이상이 포함된 양념을 준비하는 단계; (b) 상기 밥과 양념을 일정한 결합력으로 결합시킬 수 있는 점착제를 상기 밥과 양념에 골고루 혼합하여 일정한 형상으로 성형하는 단계;를 포함하여 이루어지고, 상기 (b)단계의 점착제는 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트, 젤라틴 페이스트, 굳기전 페이스트상의 목, 순두부, 초콜릿 페이스트, 달걀 중 선택된 1종이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법에 관한 것이다.
- <2> 일반적으로, 비빔밥은 우리나라의 고유의 음식으로서, 밥에 나물, 고기, 고명, 참기름 등의 양념을 넣어 골고루 비빔 밥으로서, 영양소가 풍부하고 입맛이 없을 때에 식욕을 돋구어 주는 음식 중 하나이다.
- <3> 그러나, 이러한 비빔밥은 항상 그릇 등의 용기에 담아 시식해야 하는 번거로움이 있을 뿐만 아니라, 보관성 및

휴대성이 좋지 않아 바쁜 일상생활을 하는 현대인들이 쉽게 시식하지 못하는 문제가 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

<4> 이와 같은 종래의 비빔밥의 문제점을 극복하기 위한 본 발명은 그릇 등의 용기없이 간편하게 비빔밥을 휴대하여 장소에 구애받지 않고 시식할 수 있는 휴대용 비빔밥을 제조할 수 있는 휴대용 비빔밥의 제조방법을 제공함에 그 목적이 있다.

발명의 구성 및 작용

<5> 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은 (a) 밥과, 야채류, 고기류, 해조류, 잡곡류, 장류, 과일류, 알류, 식물성 유지 중 선택된 1종이상이 포함된 양념을 준비하는 단계; (b) 상기 밥과 양념을 일정한 결합력으로 결합시킬 수 있는 점착제를 상기 밥과 양념에 골고루 혼합하여 일정한 형상으로 성형하는 단계;를 포함하여 이루어지고,

<6> 상기 (b)단계의 점착제는 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트, 젤라틴 페이스트, 굳기전 페이스트상의 목, 순두부, 초콜릿 페이스트, 달걀 중 선택된 1종이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 휴대용 비빔밥의 제조방법을 제공한다.

<7> 그리고, 상기 (b)단계의 점착제는 상기 (a)단계의 밥과 양념의 중량 함에 대하여 10~70중량부 혼합되는 것이 바람직하다.

<8> 특히, 상기 (b)단계의 점착제 중 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트 및 젤라틴 페이스트에는 물이 5~70 중량부 함유되는 것이 바람직하다.

<9> 또한, 상기 (b)단계의 점착제 중 굳기전 페이스트상의 목, 순두부, 달걀 및 초콜릿 페이스트는 수분함량이 5~70%인 것이 바람직하다.

<10> 그리고, 상기 (a)단계의 양념은 1~20mm로 세절되어 사용되는 것이 바람직하다.

<11> 이하 본 발명의 휴대용 비빔밥의 제조방법에 대하여 상세히 설명한다.

<12> 본 발명의 휴대용 비빔밥의 제조방법은 밥과, 야채류, 고기류, 해조류, 잡곡류, 장류, 과일류, 알류, 식물성 유지 중 선택된 1종이상이 포함된 양념을 준비하는 단계와; 상기 밥과 양념을 일정한 결합력으로 결합시킬 수 있는 점착제를 상기 밥과 양념에 골고루 혼합하여 일정한 형상으로 성형하는 단계;를 포함하여 이루어진다.

<13> 상기 밥은 쌀, 보리 중 선택된 1종으로 이루어질 수 있고, 또한 쌀과 보리를 일정한 비율로 혼합하여 형성할 수 있는 등 크게 한정되는 것은 아니다.

<14> 그리고, 상기 양념은 야채류, 고기류, 해조류, 잡곡류, 장류, 과일류, 알류, 식물성 유지 중 선택된 1종이상으로 이루어지고, 상기 양념은 우수한 식감과, 소화가 원활하게 이루어지도록 각각 1~20mm로 세절되어 사용되는 것이 바람직하다.

<15> 이와 같은 상기 양념은 상기 밥에 대하여 80~500중량부 혼합되어 사용되는 것이 바람직하고, 80중량부 미만으로 혼합되는 경우 상기 양념의 맛, 향기 및 식감을 살리지 못할 뿐만 아니라 딱딱하여 소화가 원활하게 이루어지지 않으며, 500중량부 초과로 혼합되는 경우 제조원가가 상승하는 등의 문제가 있다.

<16> 상기 양념 중 야채류로서 사용가능한 야채는 크게 한정되는 것은 아니고, 예를 들면, 고사리, 고추, 냉이, 나물, 당근, 도라지, 마늘, 버섯, 상치, 숙주, 시금치, 오이, 우엉, 죽순, 콩나물, 파, 피망, 호박 등을 사용할 수 있다. 이 중 콩나물은 미리 삶아 사용하고, 고사리, 시금치, 우엉, 죽순 및 호박 등은 미리 데쳐 사용하는 등 필요에 따라 삶거나 데쳐 사용할 수 있다.

<17> 그리고, 상기 고기류 또한, 크게 한정되는 것은 아니고, 예를 들면, 돼지고기, 소고기, 닭고기, 오리고기, 꿩고기 등을 사용할 수 있으며, 날것을 그대로 사용할 수 있으나 익혀 사용할 수 있음은 물론이다.

<18> 상기 해조류는 감태, 다시마, 모자반, 미역, 톳, 파래, 해태 등을 사용할 수 있고, 상기 잡곡류로서는 깨, 조 등을 사용할 수 있으며, 상기 장류로서는 간장, 고추장, 된장, 청국장 등을 사용할 수 있다.

<19> 그리고, 상기 과일류로서는 배, 사과, 은행, 잣, 등을 사용할 수 있으며, 상기 알류로서는 달걀, 메추리알, 오리알 등을 사용할 수 있다. 상기 알류는 날것으로 사용하거나 프라이(fry)상태로 사용할 수 있다.

- <20> 상기 식물성 유지로서는 들기름, 참기름, 올리브유, 콩기름, 해바라기유 등을 사용할 수 있다.
- <21> 상기 양념으로서 사용되는 야채류, 고기류, 해조류, 잡곡류, 장류, 과일류, 알류 및 식물성 유지의 혼합비율은 크게 한정되는 것은 아니고, 제품의 특성에 따라 조정이 가능함은 물론이다.
- <22> 다음으로, 상기 점착제는 상기 밥과 상기 양념을 일정한 결합력으로 점착시켜 일정한 형상을 유지시키기 위한 것으로서, 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트, 젤라틴 페이스트, 굳기전 페이스트상의 목, 순두부, 초콜릿 페이스트, 달걀 중 선택된 1종 이상이 사용되고, 이러한 상기 점착제는 상기 밥과 양념의 중량 합에 대하여 10~70중량부 함유되는 것이 바람직하다.
- <23> 상기 점착제가 10중량부 미만으로 함유되는 경우에는 상기 밥과 상기 양념의 결합력이 약하여 상기 밥과 상기 양념이 각각 분리되는 등 일정한 형상을 유지할 수 없는 문제가 있고, 70중량부 초과로 함유되는 경우에는 상기 밥과 상기 양념간의 결합력은 우수하나, 함유되는 양념의 맛, 식감 등이 부족하는 등 관능성이 현저히 저하되는 문제가 있다.
- <24> 그리고, 상기 점착제 중 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트, 젤라틴 페이스트에는 밀가루, 찹쌀가루, 전분 및 젤라틴의 각각에 대하여 물이 5~70중량부 함유되고, 굳기전 페이스트상의 목, 순두부, 달걀 및 초콜릿 페이스트는 수분함량이 5~70%인 것이 바람직하다.
- <25> 물이 5 중량부 미만으로 혼합되거나, 수분함량이 5% 미만인 경우 상기 점착제의 유동성이 적어 상기 밥과 상기 양념사이로 원활하게 침투하지 못하여 상기 밥과 상기 양념을 일정한 결합력으로 점착시키지 못하는 문제가 있고, 물이 70중량부 초과로 혼합되거나, 수분함량이 70% 초과로 이루어지는 경우 상기 점착제의 유동성이 우수하여 상기 밥과 상기 양념사이로 원활하게 침투할 수 있으나, 점착성을 갖는 밀가루 등이 적게 함유되어 있어 상기 밥과 상기 양념을 일정한 결합력으로 점착시키지 못하여 상기 밥과 상기 양념이 쉽게 분리되는 문제가 있다.
- <26> 그리고, 여기서 상기 점착제로서 사용되는 달걀은 통상의 달걀, 오리알, 메추리알 등을 포함하는 것이다.
- <27> 이와 같은 상기 밥, 양념 및 점착제를 골고루 혼합하여 일정한 형상으로 성형한 다음 상기 성형물을 건조하거나, 굽거나, 찌거나 튀기면 휴대용 비빔밥이 완성된다.
- <28> 이때 형성된 성형물의 형상은 크게 한정되는 것은 아니고, 예를 들면 직육면체 형상, 원기둥 형상, 삼각기둥 형상, 원반형상, 찌빵형상 등으로 형성할 수 있는 것이다.
- <29> 한편, 상기 성형물의 존재하는 상기 밥과 상기 양념간의 결합력을 향상시키기 위하여 압착하는 것이 바람직하다.
- <30> 이와 같이 제조된 휴대용 비빔밥은 밥과 양념이 분리되지 않음에 따라 시식자가 별도의 용기없이 간편하게 휴대하여 장소에 구애받지 않고 시식할 수 있는 이점이 있다. 상기 휴대용 비빔밥을 냉동보관한 후 해동하여 시식할 수 있다.
- <31> 다음으로 본 발명의 휴대용 비빔밥의 실시예를 들어 더욱 상세하게 설명하면 다음과 같고, 본 발명의 권리범위는 하기의 실시예에 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 요지를 벗어나지 않는 범위 내에서 당해 기술 분야의 통상적인 지식을 가진 자에 의하여 다양하게 변형 실시될 수 있음은 물론이다.
- <32> [실시예 1]
- <33> 쌀로 이루어진 밥200g과; 각각 3mm로 세절된 삶은 콩나물 55g, 데친 시금치 40g, 데친 고사리 40g, 들나물 40g, 익힌 소고기 45g, 데친 다시마 45g, 배 50g, 참기름 5g, 고추장 60g, 다진 마늘 10g, 다진 파 10g으로 이루어진 양념과; 밀가루 46g, 물 14g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 혼합기에 투입하여 골고루 혼합한 후 10cm×4cm×2.5cm의 성형물을 제조한 다음, 상기 성형물을 구워 실시예 1인 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <34> [실시예 2]
- <35> 쌀:보리의 비율이 6:4로 이루어진 밥200g과; 각각 10mm로 세절된 콩나물 55g, 데친 시금치 40g, 데친 고사리 40g, 들나물 40g, 익힌 소고기 45g, 데친 다시마 45g, 배 50g, 참기름 5g, 고추장 60g, 다진 마늘 10g, 다진 파 10g으로 이루어진 양념과; 밀가루 138g, 물 42g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 1과 같은 방법으로 실시예 2인 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.

- <36> [실시예 3]
- <37> 실시예 2와 달리 밀가루 272g, 물 28g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 3인 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <38> [실시예 4]
- <39> 실시예 2와 달리 밀가루 230g, 물 70g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 4인 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <40> [실시예 5]
- <41> 실시예 2와 달리 밀가루 200g, 물 100g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 5인 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <42> [실시예 6]
- <43> 실시예 2와 달리 밀가루 176g, 물 134g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 6인 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <44> [실시예 7]
- <45> 실시예 1과 달리 밀가루 323g, 물 97g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 7인 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <46> [실시예 8~10]
- <47> 실시예 1의 밀가루 페이스트 대신에 찹쌀가루 230g, 물 70g으로 이루어진 찹쌀가루 페이스트, 전분 138g, 물 42g으로 이루어진 전분 페이스트, 젤라틴 272g, 물 28g으로 이루어진 젤라틴 페이스트를 각각 이용하여 실시예 1과 같은 방법으로 실시예 8~10의 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <48> [실시예 11]
- <49> 실시예 1의 밀가루 페이스트 대신에 수분함량이 70%인 굳기전의 죽상태의 묵 150g을 밥, 양념과 혼합기에 투입하여 골고루 혼합한 후 10cm×4cm×2.5cm의 성형물을 제조한 다음, 상기 성형물을 건조하여 실시예 11의 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <50> [실시예 12]
- <51> 실시예 1의 밀가루 페이스트 대신에 수분함량이 50%인 순두부 180g을 밥, 양념과 혼합기에 투입하여 골고루 혼합한 후 압착 성형하여 10cm×4cm×2.5cm의 성형물을 제조한 다음, 상기 성형물을 건조하여 실시예 12의 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <52> [실시예 13]
- <53> 실시예 1의 밀가루 페이스트 대신에 수분함량이 70%인 노란자와 흰자를 저어 균일하게 푼 달걀 200g을 밥, 양념과 혼합기에 투입하여 골고루 혼합한 후 10cm×4cm×2.5cm의 성형물을 제조한 다음, 상기 성형물을 기름에 튀겨 실시예 13의 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <54> [실시예 14]
- <55> 실시예 1의 밀가루 페이스트 대신에 수분함량이 30%인 초콜릿 페이스트 180g을 밥, 양념과 혼합기에 투입하여 골고루 혼합한 후 10cm×4cm×2.5cm의 성형물을 제조한 다음, 상기 성형물을 건조하여 실시예 14의 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 이때, 밥, 양념 및 밀가루 페이스트의 혼합 및 성형은 원활하게 이루어졌다.
- <56> [비교예 1]
- <57> 실시예 1과 달리 밀가루 15g, 물 15g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 1과 같은 방법으로 휴대용 비빔밥을 완성하였으나, 밥과 양념의 결합력이 약하여 쉽게 밥과 양념이 분리되었다.
- <58> [비교예 2]

<59> 실시예 1과 달리 밀가루 369g, 물 111g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 1과 같은 방법으로 휴대용 비빔밥을 완성하였다. 완성된 휴대용 비빔밥은 밥과 양념의 결합력이 강하여 밥과 양념이 분리되지 않았으나, 비빔밥의 고유의 맛이 적어 상품성이 저하되었다.

<60> [비교예 3]

<61> 실시예 3과 달리 밀가루 285g, 물 15g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 1과 같은 방법으로 휴대용 비빔밥을 완성하였으나, 밀가루 페이스트에 물이 적게 혼합되어 밥과 양념에 골고루 혼합되지 않아, 일부 밥과 양념이 분리되었다.

<62> [비교예 4]

<63> 실시예 3과 달리 밀가루 166g, 물 134g으로 이루어진 밀가루 페이스트를 이용하여 실시예 1과 같은 방법으로 휴대용 비빔밥을 완성하였고, 밥과 양념의 혼합이 원활하게 이루어졌으나, 밀가루 페이스트의 점착성이 적어 성형이 이루어지지 않았다.

<64> 그리고, 실시예 및 비교예의 밥, 양념 및 점착제를 중량부로 나타내면 다음 표 1과 같다.

<65> [표 1] 점착제 및 점착제에 함유된 물의 중량부.

	점착제			점착제	
	중량부(1)	중량부(2)		중량부(1)	중량부(2)
실시예 1	10	30	실시예 10	50	10
실시예 2	30	30	실시예 11	25	-
실시예 3	50	10	실시예 12	30	-
실시예 4	50	30	실시예 13	33.3	-
실시예 5	50	50	실시예 14	30	-
실시예 6	50	70	비교예 1	5	50
실시예 7	70	30	비교예 2	80	30
실시예 8	50	30	비교예 3	50	5
실시예 9	50	30	비교예 4	50	80

<67> ※ 중량부(1)은 밥과 양념의 혼합 중량에 대한 점착제의 중량부이고, 중량부(2)는 점착제에 함유된 밀가루, 쌀가루, 전분 및 젤라틴에 대한 물의 중량부임.

<68> 이와 같이 실시예 1 내지 실시예 14의 경우 밥, 양념과 점착제의 혼합 및 성형이 원활하게 이루어져, 밥과 양념이 분리되지 않았고, 비빔밥의 고유의 맛이 나는 등 관능성이 우수하였다. 그러나, 비교예 1의 경우 밥과 양념의 결합력이 약하여 쉽게 밥과 양념이 분리되었고, 비교예 2의 경우 밥과 양념의 결합력이 강하여 밥과 양념이 분리되지 않았으나, 점착제인 밀가루 페이스트가 상대적으로 많이 함유되어 비빔밥의 고유의 맛이 적어 상품성이 좋지 않았다.

<69> 그리고, 비교예 3의 경우 밀가루 페이스트에 물이 적게 혼합되어 밀가루 페이스트가 밥과 양념에 골고루 혼합되지 않아, 일부 밥과 양념이 분리되었으며, 비교예 4의 경우 밥과 양념과 혼합을 원활하게 이루어졌으나, 밀가루 페이스트의 점착성이 적어 성형이 이루어지지 않았다.

발명의 효과

<70> 이상에서 살펴본 바와 같이 본 발명의 휴대용 비빔밥의 제조방법은 간단한 공정에 의하여 밥과 양념을 밀가루 페이스트 등의 점착제를 이용하여 혼합 및 성형할 수 있을 뿐만 아니라, 혼합된 상기 점착제가 상기 밥과 상기 양념의 결합력을 향상시켜 상기 밥과 상기 양념이 쉽게 분리되지 않음으로써, 시식자가 별도의 용기없이 간편하게 휴대하여 장소에 구애받지 않고 시식할 수 있는 효과가 있다.

<71> 그리고, 상기 밥, 양념과 상기 밀가루 페이스트 등의 점착제를 골고루 혼합한 후 압착성형하여 휴대용 비빔밥을 제조함으로써, 밥과 양념간의 결합력이 더욱 향상되어 밥과 양념이 분리되지 않아 휴대성이 보다 향상되는 효과가 있다.

<72> 특히, 상기 점착제가 상기 밥과 양념의 중량 합에 대하여 10~70중량부 혼합되어 사용됨으로써, 상기 점착제가

상기 밥, 양념과 원활하게 혼합 및 성형이 이루어질 뿐만 아니라 점착력이 우수하여 상기 밥과 상기 양념이 분리되지 않을 뿐만 아니라, 상기 점착제가 적정량 혼합되어 고유의 비빔밥의 맛을 낼 수 있는 효과가 있다.

<73> 또한, 상기 점착제 중 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트 및 젤라틴 페이스트에 물이 5~70 중량부 함유됨으로써, 상기 점착제가 상기 밥 및 상기 양념과 원활하게 혼합되고, 점착성이 우수하여 성형성이 우수한 효과가 있다.

<74> 그리고, 상기 양념을 1~20mm로 세절하여 사용함으로써, 향상된 식감과 소화가 잘 이루어지는 휴대용 비빔밥을 제조할 수 있는 효과가 있다.