



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2013년05월30일
(11) 등록번호 10-1267400
(24) 등록일자 2013년05월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/182 (2006.01) A23L 3/36 (2006.01)

A23L 3/44 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2012-0116611

(22) 출원일자 2012년10월19일

심사청구일자 2012년10월19일

(56) 선행기술조사문헌

KR101173421 B1

KR1019980000118 A

KR1020090066628 A

전체 청구항 수 : 총 4 항

(73) 특허권자

(유)동건홀딩스

전라북도 전주시 완산구 만내2길 19-6(평화동2가)

(72) 발명자

이길규

전라북도 전주시 완산구 메너머2길 26(중화산동2가)

(74) 대리인

특허법인드림

심사관 : 최정현

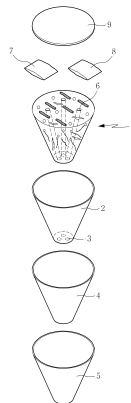
(54) 발명의 명칭 즉석 제조용 컵 비빔밥 및 이의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 즉석 제조용 컵 비빔밥 및 이의 제조방법에 관한 것으로 산업적으로 간편하게 상품화할 수 있으면서도 우리 민족 고유의 나물밥의 맛과 영양을 유지하고 들고다니면서 먹을 수 있도록 하는 것이다.

이를 위한 본 발명은 잡곡류에 차가운 물에 담가 핏물을 제거한 사과과 양지를 물에 끓여 우려낸 사과양지육수를 붓고 밥을 짓다 뜸들이기 직전에 야채를 추가하여 제조한 후 식혀 실링 포장하여 냉동시키거나 동결건조시킨 육수야채밥과, 진간장, 매실 액기스, 마늘, 사과, 대파, 사과양지육수, 삶아 다진 양지를 넣고서 중불에서 25~35 분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지를 넣은 간장소스와, 고추장, 매실 액기스, 마늘, 갈은 사과 및 배, 껍질 제거한 양파, 황설탕, 물엿을 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시킨 고추장 소스와 그리고 상기 육수야채밥과 포장지에 담긴 간장소스 및 고추장 소스를 수용할 수 있는 용기를 포함하여 구성된다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

삭제

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

즉석 제조용 컵 비빔밥의 제조방법에 있어서,

잡곡류에 차가운 물에 담가 핏물을 제거한 사골과 양지를 물에 끓여 우려낸 사골양지육수를 붓고 밥을 짓다 뜸들이기 직전에 야채를 추가하여 제조한 후 식혀 실링 포장하여 냉동시키거나 동결 건조시켜 육수야채밥을 얻을 때 사골과 양지를 차가운 냉수에 8~12시간 동안 담가두어 핏물과 지방을 제거한 후 끓는 물에 세척하여 불순물과 지방, 잡내를 제거하고 끓은 물에 넣어 센불로 18~22 시간 동안 끓여 사골양지육수를 제조하는 제1과정과

쌀, 보리, 현미 중 하나 또는 이들이 일정비율로 혼합된 잡곡에 상기 사골양지육수를 붓고 가마솥이나 증기를 이용하여 밥을 짓는 제2과정과

상기 밥을 지는 과정에서 뜸들이기 3~7분 전에 콩나물, 무, 시래기, 고구마, 단호박, 취나물 중 하나 이상의 야채를 넣고 밥을 뜸들이는 제3과정 및 상기 육수야채밥을 식혀 용기를 담은 후 형틀을 이용하여 증기의 순환을 위한 증기공을 형성하는 제4과정을 포함하여 수행되는 제1단계 공정과;

진간장, 매실 액기스, 마늘, 사과, 대파, 사골양지육수, 삶아 다진 양지를 넣고서 중불에 25~35분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지를 넣어 간장소스를 제조하는 제2단계 공정과;

고추장, 매실 액기스, 마늘, 갈은 사과 및 배, 껍질 제거한 양파, 황설탕, 물엿을 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시켜 고추장 소스를 제조하는 제3단계 공정과 및

상기 육수야채밥과 포장지에 담긴 간장소스 및 고추장 소스를 용기에 담아 밀봉하는 제4단계 공정을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 즉석 제조용 컵 비빔밥의 제조방법.

청구항 6

삭제

청구항 7

제5항에 있어서,

상기 제3과정에서의 콩나물은 콩깍지가 제거될 때까지 세척한 후 수분을 제거하여 준비하고, 상기 무와 고구마는 껍질을 제거한 후 4~6cm의 크기를 채 썰어 차가운 물에 3~5시간 동안 담가서 녹말을 제거하여 준비하고, 상기 시래기와 취나물은 건조된 것을 삶아 씻어 이물질을 제거한 후 1~2cm의 크기로 잘라 준비하는 것을 특징으로 하는 즉석 제조용 컵 비빔밥의 제조방법.

청구항 8

제5항에 있어서,

상기 제2단계는, 진간장 90~110 중량부, 매실 액기스 27~33 중량부, 마늘 13~17 중량부, 사과 13~17중량부, 대파 13~17 중량부, 사골양지육수 180~220 중량부, 삶아 다진 양지 22~28 중량부를 넣고서 중불에 25~35분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지 22~28 중량부를 넣어 간장소스를 제조하는 것을 특징으로 하는 즉석 제조용 컵 비빔밥의 제조방법.

청구항 9

제5항에 있어서,

상기 제3단계는, 고추장 5,000~6,000 중량부, 매실 액기스 220~260 중량부, 마늘 180~220 중량부, 같은 사과 및 배 각각 270~330 중량부, 껍질 제거한 양파 270~330 중량부, 황설탕 270~330 중량부, 물엿 160~200 중량부를 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시켜 고추장 소스를 제조하는 것을 특징으로 하는 즉석 제조용 컵 비빔밥의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 즉석 제조용 컵 비빔밥 및 이의 제조방법에 관한 것으로서 더욱 상세하게는 산업적으로 간편하게 상품화할 수 있으면서도 우리 민족 고유의 나물밥의 맛과 영양을 유지하고 들고다니면서 먹을 수 있도록 하는 즉석 제조용 컵 비빔밥 및 이의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 현재 제공되고 있는 비빔밥은 현재까지 다양한 종류가 상업적으로 시판되고 있고, 그에 따른 소스도 각 업소 나름으로 제조하고 있으나, 종래의 비빔밥은 밥에 미리 준비된 양념을 포함하는 각종 나물을 얹어서 밥과 비벼 먹는 것을 위주로 하고 있다.

[0003] 그러나 이와 같은 비빔밥은 식당에서 무쇠 솥에 직접 가열 조리하여 밥을 지은 상태로 상기 양념을 포함하는 각종 나물을 넣어 가열식품상태로 공급되거나, 가열조리되어 냉각상태의 그릇에 담고 상기 양념을 포함하는 각종 나물을 별도의 반찬용 용기에 담아 공급하므로 식객이 반찬용 그릇에 밥을 넣은 다음 고추장이나 간장 등을 더 투입하고 비벼서 취식할 수 있는 음식이다.

[0004] 이 밖에 이미 등록공고된 비빔밥 및 그의 제조방법을 살펴보면, 밥과, 야채류, 고기류, 해조류, 잡곡류, 장류, 과실류, 알류, 식물성 유지 중 선택된 1종 이상이 포함된 양념을 준비하는 단계, 상기 밥과 양념을 일정한 결합력으로 결합시킬 수 있는 점착제를 상기 밥과 양념에 골고루 혼합하여 일정한 형상으로 성형하는 단계를 포함하여 이루어지고, 상기 점착제는 밀가루 페이스트, 찹쌀가루 페이스트, 전분 페이스트, 젤라틴 페이스트, 굳기 전 페이스트상의 목, 순두부, 초콜릿 페이스트, 계란 중 선택된 1종 이상으로 이루어지는 휴대용 비빔밥의 제조방법은 국내 등록특허 제10-0772437호에 개시되어 있다.

[0005] 또한, 외력에 의해 탄성 변형이 가능한 외피에 의해 통 형상으로 형성된 용기 본체와, 그 용기 본체의 내부에 외피에 따라 일정한 간격을 유지하도록 내피가 격벽으로 서로 구획된 제1음식물 저장부와 제2음식물 저장부를 가지며, 상기 내피 전역에는 다수의 통공이 고르게 분산되도록 형성되어 있고, 상기 외피의 내벽에는 상기 내피의 통공과 대응되도록 돌출 형성된 다수의 돌출핀이 마련되며, 상기 외피에 가해지는 외력에 의해 상기 돌출핀이 상기 통공으로 출입하여 상기 제1음식물 저장부에 출몰 가능하게 구비되는 휴대용 비빔밥 용기세트는 국내 등록특허 제10-0914487호에 개시되어 있다.

[0006] 또한, 고추장 35~38 중량부를 주원료로 하고, 물엿 12~14 중량부, 마늘 2~3 중량부, 식초 14~17 중량부, 녹차가루 1~2 중량부, 설탕 7~8 중량부, 사이다 3~5 중량부, 후추 0.4~0.6 중량부, 빙초산 0.2~0.3 중량부, 생강즙 0.1~0.2 중량부, 볶음 통깨 0.3~0.4 중량부, 들기름 12~14 중량부, 사과 2~3 중량부 및 배 2~3 중량부로 이루어진 회 비빔밥용 고추장 소스는 국내 등록특허 제10-1106585호에 개시되어 있다.

[0007] 그리고, 쌀을 수세하고 수침시키는 단계와, 수침된 쌀을 탈수시킨 후에 80~90℃의 온도에서 10~15분 동안 가열하여 밥을 알파화시키는 제1차 증숙 단계, 1차 증숙과정을 통해 알파화된 밥에 물을 분사하거나 또는 물에 담가 두어 밥알에 수분을 침투시키는 가수단계, 가수단계를 거친 밥을 100~140℃의 높은 온도에서 약 5~35분 동

안 가열하여 밥알의 경도를 증가시키는 2차 증숙 단계로 이루어진 밥 제작단계와, 2차 증숙 과정을 거쳐 알파화된 밥과 비빔밥 재료를 넣고 균일하게 혼합하는 비빔밥 재료 혼합단계와, 밥과 비빔밥 재료가 균일하게 혼합되면 혼합된 비빔밥을 동결시키는 급속 동결단계와, 동결된 밥과 비빔밥 재료를 건조시키는 동결건조단계와, 동결건조단계를 거쳐 동결된 비빔밥을 포장하는 단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 동결건조 비빔밥의 제조방법은 국내 등록특허 제10-1156459호에 개시되어 있다.

[0008] 상기한 바와 같은 선행기술들에 기재된 비빔밥과 이를 휴대하기 편리하게 포장할 수 있는 용기세트는 비빔밥의 영양가를 높이는데 한계가 있고 즉석에서 쉽게 취식할 수 없다는 한계가 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0009] (특허문헌 0001) 국내 등록특허 제10-0772437호(2007. 11. 01. 등록공고)
(특허문헌 0002) 국내 등록특허 제10-0914487호(2009. 08. 28. 등록공고)
(특허문헌 0003) 국내 등록특허 제10-1106585호(2012. 01. 19. 등록공고)
(특허문헌 0004) 국내 등록특허 제10-1156459호(2012. 06. 18. 등록공고)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0010] 따라서 본 발명은 상기한 바와 같은 선행기술의 한계점을 극복하기 위해 제안된 것으로 산업적으로 상품화할 수 있으면서도 우리 민족 고유의 나물밥의 맛과 영양을 유지하고 언제 어디서나 들고다니면서도 편리하게 먹을 수 있도록 하는데 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0011] 상기한 바와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명에 의한 즉석 제조용 컵 비빔밥은, 잠곡류에 차가운 물에 담가 핏물을 제거한 사골과 양지를 물에 끓여 우려낸 사골양지육수를 붓고 밥을 짓다 뜸들이기 직전에 야채를 추가하여 제조한 후 식혀 실링 포장하여 냉동시키거나 동결건조시킨 육수야채밥; 진간장, 매실 액기스, 마늘, 사과, 대파, 사골양지육수, 삶아 다진 양지를 넣고서 중불에서 25~35분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지를 넣은 간장소스; 고추장, 매실 액기스, 마늘, 같은 사과 및 배, 껍질 제거한 양파, 황설탕, 물엿을 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시킨 고추장 소스; 상기 육수야채밥과 포장지에 담긴 간장소스 및 고추장 소스를 수용할 수 있는 용기를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0012] 상기 육수야채밥은 해동시 증기의 순환을 위한 증기공을 가지는 것을 특징으로 한다.

[0013] 상기 용기는 2중으로 이루어지고, 상기 안쪽에 위치한 용기의 바닥에는 증기의 순환을 위한 구멍이 형성되는 것을 특징으로 한다.

[0014] 상기 용기는 통상의 분말 스프를 담아 국물을 만들 수 있는 용기를 더 가지는 것을 특징으로 한다.

[0015] 또한 본 발명에 의한 즉석 제조용 컵 비빔밥의 제조방법은, 잠곡류에 차가운 물에 담가 핏물을 제거한 사골과 양지를 물에 끓여 우려낸 사골양지육수를 붓고 밥을 짓다 뜸들이기 직전에 야채를 추가하여 제조한 후 식혀 실링 포장하여 냉동시켜 육수야채밥을 제조하는 제1단계; 진간장, 매실 액기스, 마늘, 사과, 대파, 사골양지육수, 삶아 다진 양지를 넣고서 중불에 25~35분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지를 넣어 간장소스를 제조하는 제2단계; 고추장, 매실 액기스, 마늘, 같은 사과 및 배, 껍질 제거한 양파, 황설탕, 물엿을 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시켜 고추장 소스를 제조하는 제3단계; 및 상기 육수야채밥과 포장지에 담긴 간장소스 및 고추장 소스를 용기에 담아 밀봉하는 제4단계를 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

- [0016] 상기 제1단계는, 사골과 양지를 차가운 냉수에 8~12시간 동안 담가두어 핏물과 지방을 제거한 후 끓는 물에 세척하여 불순물과 지방, 잡내를 제거하고 끓는 물에 넣어 센불로 18~22 시간 동안 끓여 사골양지육수를 제조하는 제1과정; 쌀, 보리, 현미 중 하나 또는 이들이 일정비율로 혼합된 잡곡에 상기 사골양지육수를 붓고 가마솥이나 증기를 이용하여 밥을 짓는 제2과정; 상기 밥을 지는 과정에서 뜸들이기 3~7분 전에 콩나물, 무, 시래기, 고구마, 단호박, 취나물 중 하나 이상의 야채를 넣고 밥을 뜸들이는 제3과정; 및 상기 육수사골야채밥을 식혀 용기를 담은 후 형틀을 이용하여 증기의 순환을 위한 증기공을 형성하는 제4과정을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.
- [0017] 상기 제3과정에서의 콩나물은 콩깍지가 제거될 때까지 세척한 후 수분을 제거하여 준비하고, 상기 무와 고구마는 껍질을 제거한 후 4~6cm의 크기를 채 썰어 차가운 물에 3~5시간 동안 담가서 녹말을 제거하여 준비하고, 상기 시래기와 취나물은 건조된 것을 삶아 씻어 이물질을 제거한 후 1~2cm의 크기로 잘라 준비하는 것을 특징으로 한다.
- [0018] 상기 제2단계는 진간장 90~110 중량부, 매실 액기스 27~33 중량부, 마늘 13~17 중량부, 사과 13~17중량부, 대파 13~17 중량부, 사골양지육수 180~220 중량부, 삶아 다진 양지 22~28 중량부를 넣고서 중불에 25~35분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지 22~28 중량부를 넣어 간장소스를 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0019] 상기 제3단계는 고추장 5,000~6,000 중량부, 매실 액기스 220~260 중량부, 마늘 180~220 중량부, 같은 사과 및 배 각각 270~330 중량부, 껍질 제거한 양파 270~330 중량부, 황설탕 270~330 중량부, 물엿 160~200 중량부를 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시켜 고추장 소스를 제조하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0020] 따라서 본 발명에 의하면, 본 발명은 야채를 포함하는 잡곡류에 사골과 양지를 우려낸 육수를 넣고 밥을 지은 후 실링 포장하여 간장 소스나 고추장 소스 등과 함께 용기에 담아 즉석 제조용 비빔밥을 제조함으로써 비빔밥을 유통이 편리한 상품으로 산업화할 수 있을뿐더러 우리 민족 고유의 나물밥의 맛과 영양을 유지하면서도 언제 어디서나 편리하게 먹을 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0021] 도1은 본 발명에 의한 즉석 제조용 컵 비빔밥의 일 예를 보여주는 분해 사시도이다.
도2는 본 발명에 의한 즉석 제조용 컵 비빔밥의 제조과정을 보여주는 도면이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0022] 이하, 출원인은 본 발명의 바람직한 실시예를 예시도면과 함께 상세히 설명한다.
- [0023] 도1은 본 발명에 의한 즉석 제조용 컵 비빔밥의 일 예를 보여주는 분해 사시도이다.
- [0024] 본 발명에 의한 즉석 제조용 컵 비빔밥은 도1에 도시한 바와 같이, 잡곡류에 차가운 물에 담가 핏물을 제거한 사골과 양지를 물에 끓여 우려낸 사골양지육수를 붓고 밥을 짓다 뜸들이기 직전에 야채를 추가하여 제조한 후 식혀 실링 포장하여 냉동시키거나 동결건조시킨 육수야채밥(1)과, 진간장, 매실 액기스, 마늘, 사과, 대파, 사골양지육수, 삶아 다진 양지를 넣고서 중불에서 25~35분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지를 넣은 간장소스(7)와, 고추장, 매실 액기스, 마늘, 같은 사과 및 배, 껍질 제거한 양파, 황설탕, 물엿을 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시킨 고추장 소스(8)와, 상기 육수야채밥(1)과 포장지에 담긴 간장소스(7) 및 고추장 소스(8)를 수용할 수 있는 용기(2)(4)로 구성된다.
- [0025] 상기 육수야채밥(1)은 시식을 위해 증기나 전자렌지에 의해 해동시 증기가 골고루 순환되도록 하기 위한 증기공(6)을 구비한다.
- [0026] 상기 육수야채밥(1), 간장소스(7), 고추장 소스(8)를 담은 용기(2)(4)는 종이나 알루미늄 등에 의해 2중으로 이루어지고, 상기 안쪽에 위치한 용기(2)의 바닥에는 시식을 위해 증기나 전자렌지에 의해 해동시 증기가 골고루

순환되도록 하기 위한 다수의 구멍(3)이 형성된다.

- [0027] 위에서 언급한 바와 같이 용기(2)(4)가 2중으로 이루어질 수 있을 뿐만 아니라 통상의 분말 스프를 담아 국물을 만들 수 있는 용기를 더 가질 수 있다.
- [0028] 상기한 바와 같이 옥수야채밥(1), 간장소스(7), 고추장 소스(8)를 담긴 용기(2)(4)는 커버(9)에 의해 밀봉된다.
- [0029] 도2는 본 발명에 의한 즉석 제조용 컵 비빔밥의 제조과정을 보여주는 도면이다.
- [0030] 본 발명에 의한 즉석 제조용 컵 비빔밥은 도2에서와 같이 잡곡류에 차가운 물에 담가 핏물을 제거한 사골과 양지를 물에 끓여 우려낸 사골양지육수를 붓고 밥을 짓다 뜸들이기 직전에 야채를 추가하여 제조한 후 식혀 실링 포장하여 냉동시키거나 동결건조시킨 옥수야채밥을 제조하는 제1단계와, 진간장, 매실 액기스, 마늘, 사과, 대파, 사골양지육수, 삶아 다진 양지를 넣고서 중불에 25~35분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지를 넣어 간장소스를 제조하는 제2단계와, 고추장, 매실 액기스, 마늘, 같은 사과 및 배, 껍질 제거한 양파, 황설탕, 물엿을 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시켜 고추장 소스를 제조하는 제3단계 그리고 옥수야채밥과 포장지에 담긴 간장소스 및 고추장 소스를 용기에 담아 밀봉하는 제4단계를 통해 제조된다.
- [0031] 상기 옥수야채밥을 제조하는 단계는 사골과 양지를 차가운 냉수에 8~12시간 동안 담가두어 핏물과 지방을 제거한 후 끓는 물에 세척하여 불순물과 지방, 잡내를 제거하고 끓는 물에 넣어 센불로 18~22 시간 동안 끓여 사골양지육수를 제조하는 제1과정과, 쌀, 보리, 현미 중 하나 또는 이들이 일정비율로 혼합된 잡곡에 상기 사골양지육수를 붓고 가마솥이나 증기를 이용하여 밥을 짓는 제2과정과, 밥을 짓는 과정에서 뜸들이기 3~7분 전에 콩나물, 무, 시래기, 고구마, 단호박, 취나물 중 하나 이상의 야채를 넣고 밥을 뜸들이는 제3과정 그리고 옥수야채밥을 식혀 용기를 담은 후 형틀을 이용하여 증기의 순환을 위한 증기공을 형성하는 제4과정을 통해 제조된다.
- [0032] 위에서와 같이 옥수야채밥을 제조하기 위해, 콩나물은 콩각지가 제거될 때까지 세척한 후 수분을 제거하여 준비하고, 무와 고구마는 껍질을 제거한 후 4~6cm의 크기를 채 썰어 차가운 물에 3~5시간 동안 담가서 녹말을 제거하여 준비하고, 시래기와 취나물은 건조된 것을 삶아 씻어 이물질을 제거한 후 1~2cm의 크기로 잘라 준비한다.
- [0033] 또한 즉석 제조용 비빔밥을 제조하기 위해, 진간장 90~110 중량부, 매실 액기스 27~33 중량부, 마늘 13~17 중량부, 사과 13~17 중량부, 대파 13~17 중량부, 사골양지육수 180~220 중량부, 삶아 다진 양지 22~28 중량부를 넣고서 중불에 25~35분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아 다진 양지 22~28 중량부를 넣어 간장소스를 제조한다.
- [0034] 그리고 즉석 제조용 비빔밥을 제조하기 위해, 고추장 5,000~6,000 중량부, 매실 액기스 220~260 중량부, 마늘 180~220 중량부, 같은 사과 및 배 각각 270~330 중량부, 껍질 제거한 양파 270~330 중량부, 황설탕 270~330 중량부, 물엿 160~200 중량부를 배합하여 0℃~5℃의 냉장 숙성고에서 45~51시간 동안 숙성시켜 고추장 소스를 제조한다.
- [0035] 이하, 즉석 제조용 비빔밥을 제조하기 위한 각 단계 및 과정의 실시예를 설명한다.
- [0036] 사골양지육수 제조과정
- [0037] 사골 10kg, 양지 2kg를 차가운 냉수에 8시간에서 12시간 동안 담가두어 핏물과 지방을 제거한 후 100℃ 끓는 물로 3~5 회 정도 세척하여 불순물과 지방, 잡내를 제거한 후 끓는 물 300ℓ에 세척한 사골 10kg, 양지 2kg를 넣어서 1차로 2시간을 끓인 후 양지는 건져내고 2차로 정제수 물 100ℓ를 넣은 후 센 불로 20시간 동안 끓여서 식혀 밥 지을 사골양지육수로 사용한다.
- [0038] 잡곡 준비하는 과정
- [0039] 잡곡은 쌀, 보리, 현미 중 하나나 이종 둘 이상을 일정한 비율로 혼합하여 사용한다. 이렇게 선택된 잡곡은 세척한 후 수분을 일정비율 제거한 후 사용한다.

[0040] 야채를 준비하는 과정

[0041] 콩나물은 흐르는 물로 콩깍지가 제거될 때까지 세척한 후 수분을 제거하여 사용한다. 무와 고구마는 껍질을 제거한 후 5cm의 크기를 채 썰어 차가운 물에 4시간 동안 담가서 녹말을 일정비율 제거하여 사용한다. 시래기와 취나물은 건조된 것을 삶아서 여러 번 씻어 이물질을 제거한 후 1cm의 크기로 잘라 사용한다.

[0042] 간장소스를 제조하는 과정

[0043] 간장소스는 진간장 100g, 3년 숙성 매실 액기스 30g, 마늘 15g, 사과 15g, 대파 15g, 사골양지육수 200g, 삶은 양지 다진 것 25g, 삶은 양지 다진 것 25g을 빼고 나머지 종류들을 비율대로 넣어서 중불에서 30분 동안 가열하여 식힌 후 찌꺼기를 제거하고 삶아서 다진 양지 25g을 넣은 후 사용한다.

[0044] 고추장 소스를 제조하는 과정

[0045] 고추장 소스는 태양초 고추장 5,600g, 3년 숙성 매실 액기스 240g, 마늘 200g, 사과 300g, 배 300g, 양파 300g, 황설탕 300g, 물엿 180g, 위 재료 중 양파는 껍질을 제거한 후 세척하여 갈아서 사용하고, 사과나 배는 씨앗부분을 제거한 후 갈아서 사용하는데, 이후 준비된 내용물을 태양초 고추장, 3년 숙성 매실 액기스, 물엿, 황설탕과 배합한 후 0℃~5℃ 냉장 숙성고에서 48시간 숙성시켜 사용한다.

[0046] 육수야채밥을 제조하는 과정

[0047] 위에서와 같이 제조된 사골양지육수 360g, 잡곡 중 선택된 하나 혹은 2개 이상이 일정비율로 혼합된 것 200g, 위에서와 같이 준비된 야채류 중 하나 이상을 세척한 후 절단하여 수분을 일정비율 제거한 것 100g, 포장된 간장소스나 고추장 소스 각각 40g 그리고 용기를 준비한다.

[0048] 위와 같이 육수야채밥을 제조하기 위한 재료를 준비한 상태에서, 잡곡에 사골양지육수를 붓고 가마솥이나 증기를 이용하여 중불에서 밥을 짓는다. 밥을 짓는 과정, 즉 뜸들이기 5분 전에 야채를 넣고 5분간 약불로 뜸들이기를 하여 육수야채밥을 짓는다.

[0049] 이후 완성된 육수야채밥을 식혀 냉동한다.

[0050] 여기서 냉동된 육수야채밥을 종이나 알루미늄 등으로 제조된 용기에 200g 넣은 후 3개의 기둥으로 만든 형틀을 이용하여 용기에 담긴 육수야채밥에 3개의 증기공을 만든 후 실링 포장하여 냉동 보관하거나 동결건조시켜 보관한다.

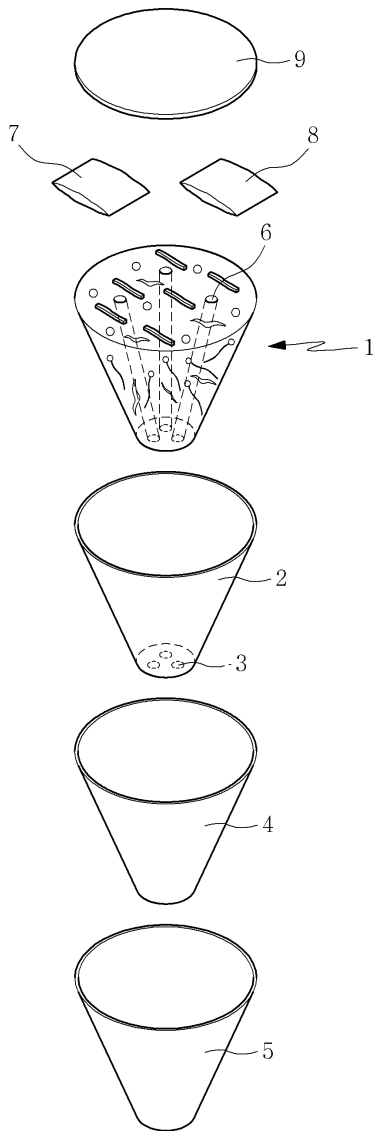
[0051] 이후, 위와 같이 제조된 용기에 담긴 육수야채밥은 언제 어디서나 해동 후 증기나 뜨거운 물, 전자렌지를 이용하여 뜨겁게 만든 후 간장 소스나 고추장 소스 중 하나를 넣어 비벼서 먹을 수 있다.

부호의 설명

- | | | |
|--------|-----------|--------------|
| [0052] | 1 : 육수야채밥 | 2, 4, 5 : 용기 |
| | 3 : 구멍 | 6 : 증기공 |
| | 7 : 간장소스 | 8 : 고추장 소스 |
| | 9 : 커버 | |

도면

도면1



도면2

