

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2014-0129664 (43) 공개일자 2014년11월07일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 1/202 (2006.01) A23L 1/313 (2006.01) A23L 1/09 (2006.01)	(71) 출원인 (주)찬드림 전라북도 전주시 덕진구 시천로 65 (송천동2가) 전주시 전라북도 전주시 완산구 노송광장로 10	
(21) 출원번호 10-2013-0048234 (22) 출원일자 2013년04월30일 심사청구일자 2013년04월30일	(72) 발명자 전기동 전라북도 전주시 완산구 새터로 63, 2차동아아파트 201동 1404호 (서신동) (74) 대리인 고만호	

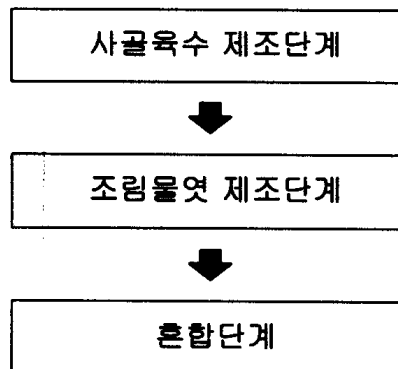
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 더덕 효소액과 더덕청의 제조 단계; 핏물을 제거한 사골을 물에 넣고 가열하는 사골육수제조 단계; 물엿, 사과, 배, 마늘, 생강 및 계피를 가열하는 조림 물엿 제조 단계; 및 식용유를 넣은 팬에 마늘 및 생강을 넣어 볶은 후, 고추장 및 쇠고기를 넣어 볶은 후, 사골육수 및 조림 물엿을 혼합하여 가열한 후, 더덕청과 더덕 효소액을 혼합하는 혼합단계;를 포함하여 이루어지는 것이다.

대표도 - 도1



특허청구의 범위

청구항 1

핏물을 제거한 사골을 물에 넣고 가열하는 사골육수제조 단계;

물엿, 사과, 배, 마늘, 생강 및 계피를 가열하는 조림 물엿 제조 단계; 및

식용유를 넣은 팬에 마늘 및 생강을 넣어 볶은 후, 고추장 및 쇠고기를 넣어 볶은 후, 사골육수 및 조림 물엿을 혼합하여 가열한 후, 더덕청과 더덕 효소액을 혼합하는 혼합단계;

를 포함하는 것을 특징으로 하는 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 더덕 효소액과 더덕청은 손질된 더덕과 설탕을 동일한 비율로 혼합하여 용기에 넣고 1년 동안 발효숙성한 후, 설탕에 의해 생성된 더덕 효소액과 더덕청을 분리한 것을 특징으로 하는 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 혼합단계는 식용유 1~2 중량%, 마늘 1~2 중량%, 생강 0.1~1 중량%, 고추장 58~63 중량%, 쇠고기 5~10 중량%, 사골육수 5~10 중량%, 조림 물엿 8~13 중량%, 더덕청 4~8 중량%, 더덕 효소액 1~5 중량%로 이루어지는 것을 특징으로 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 전주비빔밥 전용 고추장의 제조방법에 관한 것으로, 더덕 효소액과 더덕청의 제조 단계, 핏물을 제거한 사골을 물에 넣고 가열하는 사골육수제조 단계, 물엿, 사과, 배, 마늘, 생강 및 계피를 가열하는 조림 물엿 제조 단계 및 식용유를 넣은 팬에 마늘 및 생강을 넣어 볶은 후, 고추장 및 쇠고기를 넣어 볶은 후, 사골육수 및 조림 물엿, 더덕청 및 더덕 효소액을 혼합하는 혼합단계를 포함하여 이루어지는 것이다.

배경기술

[0002] 고추장은 우리나라 전통적인 발효식품으로 매운맛, 단맛 및 감칠맛이 나는 식품으로 각종 요리의 소스에 사용되고 있다.

[0003] 전주비빔밥은 밥에 각종 야채와 고기 등을 고명으로 얹은 후 고추장으로 비벼 먹는 식품으로 남녀노소 누구나 좋아하는 식품이다.

[0004] 상기와 같은 전주비빔밥에 전통적으로 제조된 고추장을 사용할 수 있으나, 각종 야채와 고기 등과 잘 어우러지며, 전주비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 할 수 있는 비빔밥 전용 고추장을 개발해야 한다.

[0005] 한편, 비빔밥 전용 고추장을 개발한 것으로서, 공개특허 제10-2008-0017505호는 고추장; 양파와 마늘과 함께 쇠고기를 볶은 볶음쇠고기, 설탕, 정제염, 조미료, 볶음참깨, 비프엑기스, 청양고추분말, 식초, 참기름, 청주, 주정, 차콜그릴시즈닝 및 조미향베이스로 구성된 양념재료, 상기 고추장에 상기 볶음쇠고기와 양념재료의 혼합시 점도를 조정하는 정제수를 포함하는 것을 개시한 것으로, 공개특허 제10-2011-0035438호에는 고추장, 건과류, 참기름 및 천연유화제인 난황분말을 포함하는 비빔밥용 고추장 조성물을 개시한 것이다.

[0006] 하지만, 전주비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 할 수 있는 고추장을 개발해야 한다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 전주비빔밥의 고명에 포함되는 각종 야채와 고기 등과 잘 어우러지며, 전주비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 하는 전주비빔밥용 고추장을 제조하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0008] 본 발명은 더덕 효소액과 더덕청의 제조 단계; 찌꺼기를 제거한 사골을 물에 넣고 가열하는 사골육수제조 단계; 물엿, 사과, 배, 마늘, 생강 및 계피를 가열하는 조림 물엿 제조 단계; 및 물엿, 사과, 배, 마늘, 생강 및 계피를 가열하는 조림 물엿 제조 단계; 및 식용유를 넣은 팬에 마늘 및 생강을 넣어 볶은 후, 고추장 및 쇠고기를 넣어 볶은 후, 사골육수 및 조림 물엿을 혼합하여 가열한 후, 더덕청과 더덕 효소액을 혼합하는 혼합단계;를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0009] 또한, 상기 더덕 효소액과 더덕청의 제조 단계는 손질된 더덕과 설탕을 동일한 비율로 혼합하여 용기에 넣고 발효숙성한 후, 설탕에 의해 생성된 더덕 효소액과 더덕청을 분리하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0010] 또한, 상기 혼합단계의 함량비는 식용유 1~2 중량%, 마늘 1~2 중량%, 생강 0.1~1 중량%, 고추장 58~63 중량%, 쇠고기 5~10 중량%, 사골육수 5~10 중량%, 조림 물엿 8~13 중량%, 더덕청 4~8 중량%, 더덕 효소액 1~5 중량%로 이루어지는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0011] 본 발명은 고추장에 사골육수와 소고기, 더덕청과 더덕 효소액을 첨가하여 각종 야채와 고기 등과 잘 어우러지며, 전주 비빔밥의 풍미를 더욱 풍부하게 하는 전주 비빔밥용 고추장을 제조할 수 있다.

[0012] 또한, 고추장의 감칠맛에 쇠고기 및 사골육수의 구수하고 단백한 맛과 더덕의 향이 어우러진 전주 비빔밥용 고추장을 제조할 수 있다.

[0013] 또한, 고추장의 부족한 영양분을 사골육수와 소고기, 더덕청과 더덕 효소액의 영양분이 포함되어 고추장의 영양가를 더 높일 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명에 따른 전주비빔밥 전용 고추장의 제조공정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하, 본 발명에 따른 전주비빔밥 전용 고추장을 제조한다.

[0016] 도 1은 본 발명에 따른 전주비빔밥 전용 고추장의 제조공정도가 도시된 것으로, 사골육수제조 단계; 조림 물엿 제조 단계; 및 혼합단계로 이루어진다.

[0017] 먼저, 사골육수제조단계는 찌꺼기를 제거한 사골을 물에 넣고 가열하는 단계이다.

[0018] 상기 사골육수는 사골을 물에 넣고 1시간 동안 약한불에서 가열하여 제조하는 것으로, 바람직하게는 찌꺼기를 제거한 사골을 용기에 담고 사골이 잠길 수 있는 만큼의 물을 부어 1~2시간 동안 가열하여 제조한다.

[0019] 상기 사골에는 콜라겐과 단백질, 칼슘 등이 풍부하게 함유되어 있기 때문에 사골과 물을 가열하여 육수로 제조함으로써 상기의 영양소가 육수에 우러나와 원기회복, 빈혈 등에 효과가 있다.

[0020] 따라서, 상기와 같은 작용으로 사골육수는 전주비빔밥 전용 고추장에 부족한 칼슘, 단백질 등의 함량을 높일 수 전주비빔밥 전용 고추장의 기능성을 향상시킬 수 있으며, 사골 육수의 구수한 맛이 첨가되어 전주비빔밥 전용 고추장의 맛을 더욱 좋게 할 수 있다.

[0021] 조림 물엿은 물엿, 사과, 배, 마늘, 생강 및 계피를 솥에 넣고 약한불에서 1시간 동안 가열한 후, 여과하는 단계로서, 바람직한 함량비는 물엿 100중량부에 대하여 사과 20~60중량부, 배 20~60 중량부, 마늘 5~10 중량부, 생강 1~5 중량부 및 계피 0.1~5중량부로 이루어진다.

[0022] 상기 사과와 배는 깨끗이 세척한 후에 껍질을 벗기지 않는 대신 사과와 배에 함유되어 있는 수분과 특유의 달콤

한 향과 맛이 잘 우러나올 수 있도록 꼭지를 제거하고 소정의 크기로 등분한 것을 사용하도록 한다.

- [0023] 또한, 상기 마늘 및 생강은 껍질을 제거한 후 다지거나 저민 것을 사용할 수 있다.
- [0024] 상기 계피는 계피가루 또는 통계피를 사용할 수 있다.
- [0025] 상기의 물엿이나, 사과 및 배는 다량의 당분이 함유되어 있기 때문에 가열할 때 방심할 경우 타게 되는 문제점이 발생할 수 있으므로, 반드시 약한불에서 가열하며, 가열하는 중간에 교반하도록 한다.
- [0026] 혼합단계는 식용유를 넣은 팬에 마늘 및 생강을 넣어 볶아 마늘 및 생강의 향이 우러나오면, 고추장 및 쇠고기를 넣어 볶은 후, 사골육수 및 조림 물엿을 혼합하여 가열한 후, 더덕청과 더덕 효소액을 혼합하는 단계이다.
- [0027] 상기 더덕 효소액과 더덕청은 깨끗이 손질된 더덕과 설탕을 동일한 비율로 혼합하여 용기에 넣고 1년 동안 발효 숙성한 후, 설탕에 의해 생성된 더덕 효소액과 더덕청을 분리하여 이루어지는 것이다.
- [0028] 더덕은 뛰어난 약효가 있다고 알려진 식품으로서, 인삼에 함유되어 있는 사포닌과 이눌린 성분이 다량함유하고 있어 한약재로도 널리 사용되고 있으며, 수십년된 야생더덕인 경우는 산삼보다 그 효능이 더욱 우수하다고 알려져 있다.
- [0029] 더덕의 대표적인 효능으로는 폐의 기능을 향상시켜 기관지에 관련된 질병에 효과가 있다고 알려져 있으며, 사포닌과 이눌린, 티아민, 리보플라빈 등과 같은 성분이 다량으로 함유되어 있어 각종 성인병을 예방하며 항암작용을 한다고 알려져 있으며, 위장, 폐, 신장을 보호하고, 해열 및 해독 작용이 뛰어나다고 알려져 있다. 또한, 필수지방산인 리놀렌산, 칼슘, 인, 철분 등이 다량 함유하고 있어 뼈와 혈액을 튼튼하게 유지하는데 효능이 있다고 알려져 있으며, 식이섬유가 풍부하여 다이어트 식품으로도 활용할 수 있다.
- [0030] 상기와 같이 효능이 있다고 알려져 있는 더덕을 설탕과 혼합하여 더덕 효소액과 더덕청을 제조함으로써 더덕의 특유의 쓴맛이 중화되며, 더덕의 유효한 성분이 체내로 흡수가 잘 이루어질 수 있다.
- [0031] 상기와 같이 더덕 효소액과 더덕청이 전주비빔밥 전용 고추장에 함유되어 더덕의 유효한 성분이 다량 함유되어 있으며, 더덕 특유의 은은한 향이 전주비빔밥의 풍미를 더욱 돋굴 수 있다.
- [0032] 상기 더덕과 혼합되는 설탕은 백설탕, 황설탕 또는 흑설탕을 사용할 수 있으나, 바람직하게는 흑설탕을 사용하도록 한다.
- [0033] 상기 쇠고기는 전주비빔밥 전용 고추장의 씹는 맛과 단백한 맛을 위하여 첨가되는 것이며, 조림물엿은 전주비빔밥 전용 고추장의 윤기를 향상시키고, 인위적인 단맛이 아닌 과일의 달콤한 맛과 향이 나도록 첨가하되는 것이다.
- [0034] 상기 더덕청은 한 곳에 뭉쳐있지 않고 다른 재료와 고루 혼합되며, 이물감을 느끼지 않도록 곱게 간 것을 사용하는 것이 바람직하며, 상기 마늘 및 생강은 고추장에 이물감을 느끼지 않도록 다진 것을 사용하는 것이 바람직하며, 쇠고기는 한 곳에 뭉쳐있지 않고 다른 재료와 고루 혼합되며, 이물감을 느끼지 않도록 곱게 간 것을 사용하는 것이 바람직하다.
- [0035] 이후, 사골육수 및 조림 물엿을 혼합한 후에 다시 한번 더 가열하고, 곱게 간 더덕청과 더덕 효소액을 넣고 더덕향이 날 수 있도록 교반한 후 불을 끈다.
- [0036] 상기 혼합단계의 바람직한 함량비는 식용유 1~2 중량%, 마늘 1~2 중량%, 생강 0.1~1 중량%, 고추장 58~63 중량%, 쇠고기 5~10 중량%, 사골육수 5~10 중량%, 조림 물엿 8~13 중량%, 더덕청 4~8 중량%, 더덕 효소액 1~5 중량%로 이루어지도록 한다.
- [0037] 상기와 같은 방법을 통해 제조되는 전주비빔밥 전용 고추장은 고추장의 감칠맛에 쇠고기 및 사골육수의 구수하고 단백한 맛과 더덕의 향이 어우러진 것으로 전주비빔밥의 풍미를 더욱 돋굴 수 있다.
- [0038] 이하, 본 발명에 따른 전주비빔밥 전용 고추장을 실시예를 들어 상세하게 설명하겠다.
- [0039] 핏물을 제거한 사골을 용기에 넣고 사골이 잠길 수 있는 만큼의 물을 부어 1시간 동안 약한 불에서 가열하여 사골육수를 제조한다.
- [0040] 사과 및 배는 세척하여 꼭지를 제거한 후, 4등분하여 준비하고, 마늘과 생강은 껍질을 벗기고 다져 준비한다.
- [0041] 술에 물엿 10kg, 사과 3kg, 배 3kg, 다진 마늘 800g, 다진 생강 400g 및 계피 100g을 넣고 약한 불에서 1시간 동안 가열한 후 여과하여 조림 물엿을 제조한다.

- [0042] 두꺼운 팬에 식용유 800g, 다진 마늘 500g 및 생강 250g을 넣어 볶은 후, 고추장 30kg 및 곱게 간 쇠고기 4kg를 넣어 볶은 후, 사골육수 4kl 및 조림 물엿 5kl을 혼합하여 가열한 후, 더덕청 3kg과 더덕 효소액 1kl를 혼합하여 가열한다.
- [0043] 더덕 효소액과 더덕청을 제조하는데, 껍질을 벗기고 깨끗이 세척한 더덕 10kg과 흑설탕 10kg을 용기에 교대로 넣고 그늘진 곳에서 1년 동안 발효숙성한 후, 흑설탕에 의해 생성된 더덕 효소액과 더덕청을 분리한 것을 사용한다.
- [0044] 상기와 같이 본 발명의 실시예에 따른 전주비빔밥 전용 고추장을 제조할 수 있으며, 고추장의 감칠맛에 쇠고기 및 사골육수의 구수하고 단백한 맛과 더덕의 향이 어우러진 전주 비빔밥용 고추장을 제조할 수 있어 이를 이용하여 다양한 나물 등이 어우러져 있는 전주 비빔밥의 풍미를 더욱 돋굴 수 있다.
- [0045] 또한, 고추장의 부족한 영양분을 사골육수와 소고기, 더덕청과 더덕 효소액의 영양분이 포함되어 고추장의 영양가를 더 높일 수 있다.
- [0046] 상술한 실시예에만 한정되는 것은 아니며 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.

도면

도면1

