



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2016-0097500
(43) 공개일자 2016년08월18일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 7/10 (2016.01) A23L 5/10 (2016.01)	(71) 출원인 방지현
(52) CPC특허분류 A23L 1/10 (2013.01) A23L 1/0121 (2013.01)	전라북도 전주시
(21) 출원번호 10-2015-0019216	(72) 발명자 방지현
(22) 출원일자 2015년02월09일	전라북도 전주시
심사청구일자 2015년02월09일	(74) 대리인 정진석

전체 청구항 수 : 총 5 항

(54) 발명의 명칭 떡 및 떡 제조방법

(57) 요약

본 발명은 떡 및 떡 제조방법에 관한 것으로, 물에 곡물을 불린 후 빵아서 곡물가루로 만드는 단계, 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계, 반죽을 숙성시키는 단계, 숙성된 반죽을 찜기에 찌 떡을 만드는 제 1찜 단계, 제 1찜 도중 떡 위에 계란을 얹는 단계 및 계란이 추가된 떡을 다시 찌는 제 2찜 단계를 거쳐 떡의 식감이 아닌 빵의 식감을 가진 떡 및 떡 제조방법을 제공할 수 있다.

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

- (a) 물에 곡물을 불린 후 빵아서 곡물가루로 만드는 단계;
- (b) 상기 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계;
- (c) 상기 반죽을 숙성시키는 단계;
- (d) 상기 숙성된 반죽을 찜기에 찌 떡을 만드는 제 1찜 단계;
- (e) 상기 제 1찜 도중 상기 떡 위에 계란을 얹는 단계; 및
- (f) 상기 계란이 추가된 떡을 다시 찌는 제 2찜 단계를 포함하는 떡 및 떡 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,

상기 곡물은 쌀, 보리, 현미, 수수, 찹쌀, 멥쌀, 귀리, 밀, 수수, 옥수수, 콩, 녹두, 울무, 조, 기장, 팥 및 메밀 중 어느 하나의 곡물을 포함하는 떡 및 떡 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서,

상기 (c)단계 이전에,

상기 곡물가루를 체치는 단계; 를 더 포함하는 떡 및 떡 제조방법.

청구항 4

제 3항에 있어서,

상기 (c)단계 이전에

설탕을 추가하는 단계; 를 더 포함하는 떡 및 떡 제조방법.

청구항 5

제 1항 내지 제 4항의 제조방법에 의해 제조된 떡.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 떡 및 떡 제조방법에 관한 것으로, 특히 쌀가루와 막걸리를 혼합한 후, 찌는 중간에 계란을 추가해 일반 떡의 식감이 아닌 빵의 식감을 가진 떡 및 떡 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 떡은 우리 민족의 전통 음식이며, 그 종류도 시루떡, 가래떡, 송편, 인절미, 백설기 등 매우 다양하다.

[0003] 이러한 떡은 밀가루를 이용하는 서양식 빵에 밀려서 그 수요가 감소 하였으나 최근 들어 각종 첨가제를 많이 사용하는 빵과 달리 건강 식품으로 알려 지면서 그 영역이 점차 넓어지고 있다.

[0004] 그런데 떡은 점성이 높아 쫄깃한 식감을 주는 반면에 빵과 같은 부드러운 식감을 느끼기에는 한계가 있다. 예를 들면 빵은 이스트나 효모를 이용한 발효과정에서 쉽게 부풀기 때문에 부드러운 질감이 오래 가지만, 쌀가루 반

죽은 부풀리기가 어렵고 수분이 증발하면서 금방 딱딱해지는 특성이 있기 때문이다. 이에 따라, 떡의 식감으로는 어린이나 청소년의 기호를 충족시켜 주지 못하므로, 이를 만족시켜 줄 수 있도록 식감을 개선하는 것이 필요하다.

[0005] 한국등록특허 10-1255634는 "도넛 떡의 제조방법"이 개시되어 있다.

[0006] 한국등록특허 10-1255634는 어린이나 청소년은 물론 성인 여성, 남성과 노인 모두가 좋아할 수 있는 도넛 형상을 가지는 떡을 제조하는 방법이 제시되어 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명이 해결하고자 하는 과제는 빵의 식감을 살리기 위해 떡 제조 과정 중 곡물가루와 막걸리를 혼합 하고 찜기에 넣은 후 찌는 중간에 계란을 추가해 빵의 식감을 가질 수 있는 떡 및 떡 제조방법을 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 상기 과제를 해결하기 위하여, 본 발명은 (a) 물에 곡물을 불린 후 뿜아서 곡물가루로 만드는 단계; (b) 상기 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계; (c) 상기 반죽을 숙성시키는 단계; (d) 상기 숙성된 반죽을 찜기에 찌 떡을 만드는 제 1찜 단계; (e) 상기 제 1찜 도중 상기 떡 위에 계란을 얹는 단계; 및 (f) 상기 계란이 추가된 떡을 다시 찌는 제 2찜 단계를 제공할 수 있다.

[0009] 상기 곡물은 쌀, 보리, 현미, 수수, 찹쌀, 멥쌀, 귀리, 밀, 수수, 옥수수, 콩, 녹두, 울무, 조, 기장, 팥 및 메밀 중 어느 하나의 곡물을 포함할 수 있다.

[0010] 상기 (c)단계 이전에 상기 곡물가루를 체치는 단계; 를 더 포함할 수 있다.

[0011] 상기 (c)단계 이전에 설탕을 추가하는 단계; 를 더 포함할 수 있다.

[0012] 상기 제조방법에 의해 제조된 떡을 제공할 수 있다.

발명의 효과

[0013] 본 발명에 따른 떡 제조방법으로 제조된 떡은 일반 떡의 쫄깃한 식감이 아닌 부드러운 빵의 식감을 가질 수 있다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 떡 및 떡 제조방법을 순차적으로 도시한 흐름도.

도 2는 본 발명의 일 실시 예에 따라 제조된 떡을 나타낸 사진.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이하, 도면을 참조한 본 발명의 설명은 특정한 실시 형태에 대해 한정되지 않으며, 다양한 변환을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있다. 또한, 이하에서 설명하는 내용은 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변환, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다.

[0016] 이하의 설명에서 제1, 제2 등의 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용되는 용어로서, 그 자체에 의미가 한정되지 아니하며, 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다.

[0017] 본 명세서 전체에 걸쳐 사용되는 동일한 참조번호는 동일한 구성요소를 나타낸다.

[0018] 본 발명에서 사용되는 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 또한, 이하에서 기재되는 "포함하다", "구비하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것으로 해석되어야 하며, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.

- [0019] 이하, 본 발명의 실시 예를 첨부한 도 1 및 도 2를 참조하여 상세히 설명하기로 한다.
- [0021] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 떡 및 떡 제조방법을 순차적으로 도시한 흐름도이다.
- [0022] 도 1을 참고하면, 떡 및 떡 제조방법은 물에 곡물을 불린 후 뿜아서 곡물가루를 만드는 단계(S10), 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20), 반죽을 숙성시키는 단계(S30), 제 1점 단계(S40), 계란을 엮는 단계(S50) 및 제 2점 단계(S60)를 포함할 수 있다.
- [0023] 구체적으로, 물에 곡물을 불린 후 뿜아서 곡물가루로 만드는 단계(S10)는 곡물을 물에 충분히 불린 후 체분기 등을 사용하여 곡물 가루를 만든다.
- [0024] 여기서, 곡물은 쌀, 보리, 현미, 수수, 잡쌀, 멥쌀, 귀리, 밀, 수수, 옥수수, 콩, 녹두, 울무, 조, 기장, 팥 및 메밀 중 어느 하나의 곡물 또는 하나 이상이 들어갈 수 있다.
- [0025] 이어서, 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20)는 곡물가루에 막걸리를 혼합할 수 있다. 이에 따라, 뿜아진 곡물가루는 작은 모래알처럼 뭉쳐질 수 있다. 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20)는 막걸리 효모에 의한 미생물을 증가시킬 수 있다.
- [0026] 여기서, 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20)는 미생물의 활동성이 가장 활발한 상온의 막걸리가 사용될 수 있다. 이에 따라, 미생물의 활동성은 제조된 떡(미도시)에 공기층을 형성하여 부드러운 식감을 가질 수 있게 한다.
- [0027] 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20)는 맛을 더 살리기 위해 소금을 넣을 수 있다.
- [0028] 여기서, 소금은 제조된 떡의 색상을 선명하게 하고, 맛을 돋우며, 부패를 방지하기 위하여 첨가한다.
- [0029] 또한, 소금은 일반적으로 곡물의 분쇄 전에 첨가되나, 분쇄물이 형성된 후에도 첨가될 수 있다. 예를 들면, 분쇄물이 형성된 후에 들어간 소금은 분쇄 전에 들어간 소금이 잘 배합되지 못하는 것을 보충해 줄 수 있다.
- [0030] 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20)는 곡물가루와 막걸리를 혼합 후 일정 크기의 뭉쳐진 곡물가루만 통과할 수 있도록 체를 칠 수 있다. 예를 들면, 촘촘하게 형성된 체망에 곡물가루를 넣은 후 막걸리를 체망 위에서 조금씩 떨어뜨리면서 체망 사이로 방울져 나오는 막걸리 방울에 곡물가루가 섞여서 나올 수 있다.
- [0031] 또한, 다른 방법으로는 체망에 막걸리와 곡물가루를 같이 조금씩 떨어뜨리면서 체망을 흔들어 곡물가루와 막걸리가 배합되어 나올 수 있다.
- [0032] 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20)는 설탕을 추가할 수 있다.
- [0033] 여기서, 설탕은 흑설탕, 사카린 및 다른 단맛성분이 있는 재료가 쓰일 수 있다.
- [0034] 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20)는 곡물가루에 물을 첨가하여 점성을 높일 수 있다.
- [0035] 곡물가루에 막걸리를 혼합하여 반죽을 만드는 단계(S20)는 찰져진 곡물가루를 반죽할 수 있다.
- [0036] 반죽을 숙성시키는 단계(S30)는 반죽을 상온 또는 저온에 보관하면서 숙성 시킨다.
- [0037] 여기서, 막걸리에 포함된 효모가 발효 하면서 반죽의 부피가 2배 가까이 증가할 수 있다.
- [0038] 반죽을 숙성시키는 단계(S30)는 1차 숙성 단계를 거쳐 2차 숙성 단계를 가질 수 있으며, 다양한 모양과 맛을 내기 위해 3차 숙성 단계 또는 그 이상의 단계를 가질 수 있다. 이에 따라, 다양한 크기와 다른 식감을 가질 수 있다.
- [0039] 다음으로, 제 1점 단계(S40)는 숙성된 반죽을 찜기에 넣고 열기를 가할 수 있다. 제 1점 단계(S40)는 제 1점(S40)을 통해 떡(미도시)의 형상이 형성되면서 실질적으로 익히는 과정이다. 제 1점(S40)단계는 일반 찜 솥 및 압력 용기로 할 수 있다.
- [0040] 이어서, 계란을 엮는 단계(S50)는 제 1점(S40)단계에서 제조된 떡(미도시) 위에 계란을 엮을 수 있다.
- [0041] 여기서, 계란은 빵의 재료 중 하나로써 부드러운 식감과 고소한 풍미를 더 가질 수 있게 한다.
- [0042] 다음으로, 제 2점 단계(S60)는 계란이 추가된 떡(미도시)을 다시 찜 수 있다. 제 2점 단계(S60)는 엮어진 계란을 익힐 수 있다. 제 2점 단계(S60)는 제 1점(S40)단계보다 높은 온도로 찜 수 있다.

- [0043] 여기서, 제 2점 단계(S60)는 떡(미도시)의 탄력성을 높이고 모양을 유지하며 미각을 향상시킬 수 있다.
- [0044] 이어서, 제조된 떡(미도시)은 일정한 크기로 자르고 포장종이로 감쌀 수 있다.
- [0045] 여기서, 포장종이로 감싸진 떡(미도시)은 수분증발을 억제할 수 있다.
- [0046] 또한, 포장종이는 계란껍질을 연상시키는 크라프트지를 사용할 수 있다. 크라프트지는 표백되지 아니한 크라프트 펄프로 만든 갈색 종이로 친환경적인 느낌을 주며, 재활용이 가능한 종이이다.

- [0048] 도 2는 본 발명의 일 실시 예에 따라 제조된 떡을 나타낸 사진이다.
- [0049] 도 2를 참고하면, 떡(100)은 계란층(200) 및 떡층(300)을 포함할 수 있다.
- [0050] 계란층(200)은 떡(100)위에 얹어진다. 계란층(200)은 노른자와 흰자가 구분이 되거나, 노른자와 흰자가 섞여서 만들어질 수 있다.
- [0051] 떡층(300)은 반죽이 익혀진 형상이다. 떡층(300)은 반죽을 숙성 시키는 단계(S30)에서 막걸리의 미생물작용으로 기포가 형성되어 많은 공기층(300)을 포함할 수 있다.
- [0052] 이에 따라, 떡(100)은 씹는 과정에서 계란층(200)과 떡층(300)에 형성된 공기층(300)의 혼합으로 부드러운 빵의 식감을 가질 수 있다.
- [0053] 또한, 떡(100)은 다른 맛을 더하기 위해 상부에 치즈 및 견과류가 얹어질 수 있다.

- [0055] 한편 이상에서는 본 발명의 바람직한 실시예를 설명하였으나, 본 발명이 전술한 실시예에 한정되는 것은 아니므로 다양한 형태로 변형 또는 수정될 수 있다. 그런데 이와 같이 변형 또는 수정된 실시예도 후술하는 특허청구 범위에 기재된 본 발명의 기술적 사상을 포함한다면 본 발명의 권리범위에 속함은 물론이다.

도면

도면1



도면2

