



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2017-0054094
(43) 공개일자 2017년05월17일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 11/20 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)
A23L 23/00 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23L 11/20 (2016.08)
A23L 13/00 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2015-0156822
(22) 출원일자 2015년11월09일
심사청구일자 2015년11월09일

(71) 출원인
추정임
전북 전주시 완산구 유연로 217, 101동 902호 (효자동3가, 호반베르디움아파트)
(72) 발명자
추정임
전북 전주시 완산구 유연로 217, 101동 902호 (효자동3가, 호반베르디움아파트)
(74) 대리인
고만호

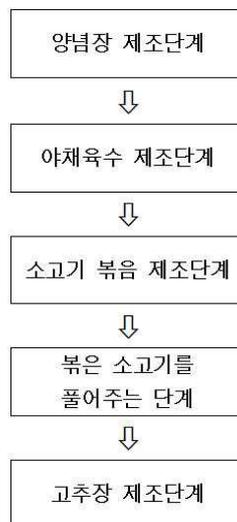
전체 청구항 수 : 총 4 항

(54) 발명의 명칭 **매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 각종 양념을 혼합하여 양념장을 제조하는 양념장 제조단계; 물과 건표고버섯, 무 및 다시마를 넣고 가열하여 야채육수를 제조하는 단계; 다진 소고기 100중량부에 대하여 상기 양념장 8~13중량부를 혼합한 다음 솥에 넣어 볶는 소고기 볶음 제조단계; 상기 볶은 소고기에 배즙을 첨가하고 저어주면서 볶음 소고기를 잘게 풀어주는 단계; 및 상기 볶음 소고기와 야채육수, 매실청 및 고추장을 혼합한 다음 솥에서 교반하면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열함으로써 볶음 고추장을 완성하는 고추장 제조단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법에 관한 것이다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 23/00 (2016.08)

명세서

청구범위

청구항 1

각종 양념을 혼합하여 양념장을 제조하는 양념장 제조단계;

물과 건표고버섯, 무 및 다시마를 넣고 가열하여 야채육수를 제조하는 단계;

다진 소고기 100중량부에 대하여 상기 양념장 8~13중량부를 혼합한 다음 솥에 넣어 볶는 소고기 볶음 제조단계;

상기 볶은 소고기에 배즙을 첨가하고 저어주면서 볶음 소고기를 잘게 풀어주는 단계; 및

상기 볶음 소고기와 야채육수, 매실청 및 고추장을 혼합한 다음 솥에서 교반하면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열함으로써 볶음 고추장을 완성하는 고추장 제조단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 양념장은 전체조성물 100중량부에 대하여 간장 5~7중량부, 다진 파 47~50중량부, 다진 마늘 10~13중량부, 다진 생강 5~7중량부, 파인애플 33~37중량부, 깨소금 55~60중량부, 참기름 5~7중량부, 설탕 15~10중량부, 배즙 15~10중량부, 정종 50~55중량부, 후추 1~4중량부가 혼합되는 것을 특징으로 하는 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 야채육수는 물 100중량부에 대하여 건표고버섯 3~5중량부, 무 50~70중량부 및 다시마 1~5중량부를 넣고 20~25분간 가열하는 것을 특징으로 하는 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법.

청구항 4

제1항에 있어서, 상기 고추장 제조단계는 고추장 75~80중량%와 볶음 소고기 10~12중량%, 야채육수 6~9중량%, 매실청 1~3중량%가 투입되는 것을 특징으로 하는 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 각종 양념을 혼합하여 양념장을 제조하는 양념장 제조단계; 물과 건표고버섯, 무 및 다시마를 넣고 가열하여 야채육수를 제조하는 단계; 다진 소고기 100중량부에 대하여 상기 양념장 8~13중량부를 혼합한 다음 솥에 넣어 볶는 소고기 볶음 제조단계; 상기 볶은 소고기에 배즙을 첨가하고 저어주면서 볶음 소고기를 잘게 풀어주는 단계; 및 상기 볶음 소고기와 야채육수, 매실청 및 고추장을 혼합한 다음 솥에서 교반하면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열함으로써 볶음 고추장을 완성하는 고추장 제조단계를 포함하는 것을 특징으로 하는 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0003] 고추장은 메줏가루에 질게 지은 밥이나 떡가루, 또는 되게 쏘 죽을 버무리고 고춧가루와 소금을 섞어서 만든 장

으로써, 단백질, 지방, 비타민 A, C 등의 영양이 풍부한 조미료이자 매운맛과 단맛, 구수한 맛과 짠맛 등이 조화된 우리나라 고유의 대표적인 발효식품이다. 이러한 고추장은 탄수화물이 가수분해되어 생긴 단맛과 콩단백에서 나온 아미노산의 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짠맛 등이 잘 조화를 이룬 조미료인 동시에 기호식품이다. 또한, 숙성기간 중 생육하는 효모나 젖산균의 작용으로 생성된 알코올과 유기산에 의해 잘 조화된 향신 발효 조미식품으로 우리나라 식단에 빠질 수 없는 중요한 위치를 차지하고 있다. 그리고 김치, 된장, 간장과 함께 오늘날까지 전래되어 온 우리나라의 전통적인 발효식품이며, 특히 매운 맛과 붉은 색을 내는 고추를 사용하여 만든 기호 식품으로 우리의 식생활에서도 많이 이용되고 있다. 고추장은 주로 각종 찌개의 맛을 내고, 생채나 숙채, 조림, 구이 등의 조미료로 이용되고 있다.

- [0004] 또한, 고추장은 영양이 풍부하고 매운맛을 내는 캡사이신(capsaicin)이 식욕을 돋우며 소화를 촉진하며, 고추장은 쌀의 전분질이 분해되어 생긴 단맛, 콩의 단백질이 아미노산으로 분해되어 생긴 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짠맛 등이 발효과정을 거치면서 생성된 유기산의 신맛과 미량의 알코올이 생성하는 에스테르(ester)의 향이 조화롭게 어우러진다. 또한, 고추장은 고추분이나 찹쌀 및 콩의 발효물에서 유래된 단백질, 당류, 카로틴, 비타민과 캡사이신, 대두 펩타이드 등 영양성분 및 생리활성물질이 함유되어 있어 영양학적으로 유용하다.
- [0005] 통상적인 고추장의 제조방법은 고추가루, 엿기름, 찹쌀가루, 메주가루 및 소금 등을 주재료로 사용하여 제조한다. 이들 재료를 사용하여 고추장을 제조하는 과정을 살펴보면, 먼저 찹쌀가루를 반죽하여 찐 다음 여기에 메주가루를 혼합하여 저은 후 당화되어 묽어지면 여기에 고추가루를 섞고 소금으로 간을 맞추어 숙성시킴으로서 제조하게 된다.
- [0006] 그러나 이러한 전통적인 고추장 제조방법은 고추장 고유의 맛을 유지하고 제조 공정이 간단하다는 장점이 있으나, 고추장의 고유한 맛만으로는 수요자의 다양한 욕구를 충족시키기 어려웠다. 즉, 전통적인 고추장 제조방법으로는 수요자 기호의 다양성 및 고급성에 따른 욕구를 만족시키기에는 부족한 실정이었다.
- [0007] 한편, 최근에 경제수준의 향상과 건강 및 기호에 대한 관심의 증가에 따라 다양한 수요자의 욕구를 충족시키기 위한 여러 가지 성분 등을 함유한 기능성 고추장이 연구 개발되었고 많은 특허출원이 있어 왔다.
- [0008] 이러한 대표적인 예로서, 국내 등록특허 제10-1183247호에는 마늘 고추장 및 그 제조방법이 개시되어 있으며, 마늘 발효 및 대추 발효액을 사용하여 제조하므로, 고추장이 가지고 있는 특유한 냄새가 없을 뿐만 아니라 짠맛 및 매운맛을 감소시켜 내 외국인의 기호에 대응할 수 있으며, 건강 증진에 도움이 되는 고추장을 제조할 수 있다.
- [0009] 또한, 국내 등록특허 제10-1470289호에는 꾸지뽕 고추장 및 그 제조방법이 개시되어 있으며, 붉은색을 띄면서도 맵지 않아 어린이나 외국인이 먹을 수 있고, 또 각종 암과 아토피에 탁월한 효능이 있고 다양한 비타민이 풍부하게 함유된 꾸지뽕을 용이하게 음용할 수 있는 꾸지뽕 고추장을 제조할 수 있다.
- [0010] 이러한 대부분의 기능성 고추장은 고추장에 인체에 유익한 다른 성분을 함유시킨 기능성 고추장이 그 주를 이루고 있다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0012] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 공보 제10-0420295 (매실 고추장 제조방법 및 그에 의해 제조된 매실 고추장)
- (특허문헌 0002) 대한민국 공개특허 공보 제10-2002-0002960 (볶음 고추장의 제조방법)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0013] 본 발명은 한식의 세계화에 따라 우리나라를 대표하는 고유의 장류 중 하나인 고추장을 가지고 다양해진 소비자의 요구와 기호성에 맞춰 제공할 수 있도록 매실청이 첨가된 볶음 고추장의 제조하는 방법을 제공하는 것에 그

목적이 있다.

[0014] 또한, 다진 소고기를 양념장에 볶아내고 양과를 비롯한 각종 야채를 부재료로 하여 우려낸 야채육수를 첨가하여 고추장을 제조함으로써 맛의 조화와 영양의 균형을 이룰 수 있도록 하며, 간 기능 강화와 피로회복 및 숙취 제거에 뛰어난 효능이 있는 매실청을 첨가하여 고추장에 풍미를 더하여 주고 소화를 도울 수 있도록 하며, 설탕의 투입량을 줄이고 배의 과즙을 이용하여 교반하므로 고추장 제조 시 교반시간을 단축할 수 있도록 하며, 과인에 플을 포함한 꿀 및 배즙 등을 추가하여 단맛을 내는 것은 물론 건강에도 유익한 볶음 고추장을 제조하는 방법을 제공하는 것에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0016] 본 발명은 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법에 관한 것으로, 각종 양념을 혼합하여 양념장을 제조하는 양념장 제조단계; 물과 건표고버섯, 무 및 다시마를 넣고 가열하여 야채육수를 제조하는 단계; 다진 소고기 100중량부에 대하여 상기 양념장 8~13중량부를 혼합한 다음 솥에 넣어 볶는 소고기 볶음 제조단계; 상기 볶음 소고기에 배즙을 첨가하고 저어주면서 볶음 소고기를 잘게 풀어주는 단계; 및 상기 볶음 소고기와 야채육수, 매실청 및 고추장을 혼합한 다음 솥에서 교반하면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열함으로써 볶음 고추장을 완성하는 고추장 제조단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0017] 또한, 본 발명에서 상기 양념장은 전체조성물 100중량부에 대하여 간장 5~7중량부, 다진 파 47~50중량부, 다진 마늘 10~13중량부, 다진 생강 5~7중량부, 파인애플 33~37중량부, 깨소금 55~60중량부, 참기름 5~7중량부, 설탕 15~10중량부, 배즙 15~10중량부, 정종 50~55중량부, 후추 1~4중량부가 혼합되는 것을 특징으로 한다.

[0018] 또한, 본 발명에서 상기 야채육수는 물 100중량부에 대하여 건표고버섯 3~5중량부, 무 50~70중량부 및 다시마 1~5중량부를 넣고 20~25분간 가열하는 것을 특징으로 한다.

[0019] 또한, 본 발명에서 상기 고추장 제조단계는 고추장 75~80중량%와 볶음 소고기 10~12중량%, 야채육수 6~9중량%, 매실청 1~3중량%가 투입되는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0021] 본 발명은 다진 소고기와 간장, 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강 및 참기름 등의 부재료를 첨가하여 만든 양념장을 함께 볶아주어 볶음 소고기를 제조하고, 상기 볶음 소고기를 고추장과 혼합하므로 볶음 고추장은 일반적인 고추장을 섭취하는 것보다 단백질 등의 부족한 영양 측면을 추가 보완할 수 있음은 물론이거니와 다진 고기의 씹히는 맛이 식감을 높여주는 효과가 있다.

[0022] 상기 양념장은 제조할 때 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강을 사용하므로 곱게 다져진 양념이 고기와 잘 어우러져 혼합되는 효과가 있어 고기를 솥에서 볶아주면서 가열 할 때 양념장이 고기에 잘 배어들어가는 효과를 볼 수 있다.

[0023] 상기 볶음 소고기를 물과 건표고버섯 및 다시마 등을 넣고 끓여낸 야채육수와 매실청 및 배즙 등을 혼합하여 고추장을 제조하기 때문에, 종래 고추장의 대표적인 맛인 매콤하고 칼칼한 맛은 기본적으로 유지하면서, 본 발명에서는 볶음 소고기와 매실청을 첨가하므로 매운맛이 중화되어 고소하고 담백한 맛을 내는 고추장으로서 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 조미료로 제공할 수 있는 효과가 있다.

[0024] 또한, 몸의 해독과 배설을 돕는 작용을 하며 기능성 성분을 함유하고 있어 음식으로 인한 질병 치료에도 효능이 있다고 알려진 매실청을 첨가함으로써 건강에 도움이 되는 것은 물론 새콤하면서 달콤한 맛을 지니고 있어 입맛을 돋우게 하며 전체적으로 고추장의 향미를 잡아주고 풍미를 높여 주는 효과를 볼 수 있다.

[0025] 또한, 고추장 제조 시 일반적으로 첨가하는 설탕의 투입량을 줄이는 대신 배즙으로 대체하여 고체 입자인 설탕보다 액체 상태인 갈아 만든 배즙이 교반시간을 줄일 수 있어 경제성이 높으므로 고추장 농도를 수월하게 맞출 수 있는 효과가 있으며, 더불어 배의 과즙을 활용하여 설탕보다 더 건강한 단맛으로 볶음 고추장을 제조하게 되므로 건강 기능성을 향상시키는 효과가 있다.

[0026] 또한, 비빔밥의 고추장 소스와 떡볶이 소스 등으로 고추장을 활용한 각종 조리 시, 다양한 용도로 간편하게 이

용할 수 있는 양념이 가미된 볶음 고추장의 제공할 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0028] 도 1은 본 발명에 따른 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법의 개략적인 제조공정도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0029] 본 발명은 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법에 관한 것으로, 양념장 제조단계, 야채육수 제조단계, 소고기 볶음 제조단계, 볶은 소고기를 풀어주는 단계, 고추장 제조단계로 이루어지는 것이다.

[0031] 이하, 본 발명에 따른 매실청을 첨가한 볶음 고추장의 제조방법을 첨부한 도면을 참조하여 상세히 설명하면 다음과 같다.

[0033] (1) 양념장 제조단계

[0034] 양념장 제조단계는 각종 야채와 양념을 혼합하여 양념장을 제조하는 단계로써, 다진 소고기에 양념을 하기 위하여 양념장을 준비한다.

[0036] 상기 양념장에는 간장, 다진 파, 다진 마늘, 다진 생강, 파인애플, 깨소금, 참기름, 설탕, 배즙, 정종, 후추를 포함하는 것이 바람직하며, 이때 다진 파는 대파만 첨가할 수도 있으며 양파와 대파를 혼합하여 첨가할 수도 있다.

[0037] 상기 소고기 양념장은 간장 5~7중량부, 다진 파 47~50중량부, 다진 마늘 10~13중량부, 다진 생강 5~7중량부, 파인애플 33~37중량부, 깨소금 55~60중량부, 참기름 5~7중량부, 설탕 15~10중량부, 배즙 15~10중량부, 정종 50~55중량부, 후추 1~4중량부가 혼합되는 것이 바람직하다.

[0038] 이때, 다진 파 47~50중량부는 양파와 대파를 혼합하여 첨가할 수도 있으며, 좀 더 자세하게는 양파 36~37중량부와 대파 11~13중량부를 첨가하여 혼합될 수 있다.

[0039] 특히, 파와 마늘 및 생강 등의 야채는 모두 잘게 다져서 양념끼리 고루 쉽게 혼합될 수 있도록 하며, 양념장이 소고기에 잘 배어들 수 있도록 하여주므로, 고기를 솥에서 볶아주면서 가열하게 될 때 타거나 양념끼리 늘어붙지 않는 효과를 볼 수 있다.

[0040] 상기와 같은 양념의 종류 및 함유량은 고추장을 이용하는 요리 등에 이용할 수 있도록 하며, 특히 고기와 함께 어우러질 수 있도록 계량되어 있으므로 일반적인 조리에서도 다양하게 이용할 수 있도록 한다.

[0042] (2) 야채육수 제조단계

[0043] 야채육수 제조단계는 물과 건표고버섯, 무 및 다시마를 넣고 가열하여 끓이므로 야채육수를 제조하는 단계이다.

[0045] 먼저, 솥에 깨끗한 물을 넣고 건표고버섯과 무 및 다시마를 투입한 다음 100~110℃로 20~25분간 끓여 야채육수를 제조한다. 이때, 야채육수는 물 100중량부에 대하여 건표고버섯 3~5중량부, 무 50~70중량부 및 다시마 1~5중량부를 넣고 20~25분간 가열하는 것이 바람직하다.

[0046] 상기 야채육수는 끓인 후 건표고버섯, 무, 다시마를 건져내어 따로 분리하고 육수 국물만을 사용한다. 이와 같이 우려낸 야채육수는 영양적으로 좋은 것은 물론이며 깔끔하면서도 텁텁하지 않고 담백한 맛을 내 감칠맛을 살리게 하는 역할을 한다.

[0047] 상기 표고버섯에는 단백질, 지방, 탄수화물뿐만 아니라 칼슘, 칼륨, 인, 셀레늄, 철분 등의 미네랄, B1, B2 등의 비타민, 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있으며, 특히 비타민 B1, B2의 함유량은 채소의 두 배에 달한다. 또

한, 건조된 표고버섯은 필수 아미노산이 고르게 분포되어 있으며, 특히 글루타민산과 아스파르트산, 플로린, 알라닌, 아르기닌 등이 포함되어 있다. 비타민 D의 전 구체인 에르고스테롤이 풍부하여 혈중 콜레스테롤 농도를 낮춰주는 작용이 있으므로 고혈압과 동맥경화 예방에 좋다.

[0048] 상기 무(Raphanus sativus L.)는 십자화과(Cruciferae)에 속하며 뿌리에 함유된 당분은 주로 포도당, 과당이고, 이외에 쿠마르산, 카페인산(caffeic acid), 페룰린산(ferulic acid), 페닐피루빈산(phenylpyruvic acid), 젠티딘산(gentidinic acid), 히드록시 안식향산 및 다종의 아미노산이 함유되어 있다. 이러한 무는 소화촉진과 해독 기능이 있으며, 무에 함유되어 있는 특유의 전분 분해 효소는 음식의 소화 흡수를 촉진하고, 풍부한 식물성 섬유소는 장내의 노폐물을 청소하는 역할을 한다고 알려져 있다.

[0049] 상기 다시마는 대표적인 효능으로 동맥경화 예방, 고혈압 예방, 변비 예방에 효과가 있다고 알려져 있다. 이러한 다시마에는 단백질과 다양한 비타민은 물론 미네랄 성분인 요오드, 아연, 유황, 칼슘, 철분, 마그네슘 등이 함유되어 있음은 물론 모발발육촉진제 역할을 하게 되는 옥소성분이 함유되어 있어 탈모 등에도 효과가 있으며, 뼈를 튼튼하게 하는 칼슘이나 비타민 및 마그네슘도 풍부하다.

[0051] (3) 소고기 볶음 제조단계

[0052] 소고기 볶음 제조단계는 잘게 다져진 소고기에 상기 양념장을 혼합하여 볶아주는 단계이다.

[0054] 먼저, 소고기를 준비하여 잘게 다져줌으로써 곱게 다져진 다진 소고기를 만든다.

[0055] 본 발명에서 사용되는 소고기는 지방질이 적은 살코기만을 사용하는 것이 바람직한데, 대표적으로 예를 들면 소의 엉덩이 안쪽에 위치한 우둔살을 이용할 수 있다. 상기 우둔살은 흔히 ‘불기살’ 이라고도 불리며, 육질의 결이 곱고 지방이 적고 덩어리가 크고 마블링이 적으며, 소의 뒷다리 부위 중 가장 연하고 맛도 담백하며, 육회보다는 조미해서 먹는 요리와 가장 적합한 부위이다. 예를 들면, 지방이 들어가면 안 되는 요리로 장조림, 불고기, 주물럭, 산적, 육포, 전갈, 잡채 등에 이용하면 더욱 좋은 부위라 할 수 있다.

[0057] 이와 같이, 곱게 다져진 소고기에는 상기 양념장을 혼합한 다음 솥에 넣고 물기가 거의 없을 때까지 볶아준다. 이때, 다진 소고기 100중량부에 대하여 상기 양념장 8~13중량부를 혼합한다.

[0058] 상기 양념장을 혼합한 소고기를 솥에 투입하고 물기가 거의 없어질 때까지 볶아주는데, 볶는 시간은 약 15분~20분간 볶아 주는 것이 바람직하다.

[0059] 이와 같이 양념 된 소고기를 볶으면 가열하면서 양념이 졸아 간이 소고기에 골고루 배어들도록 하며, 또한 소고기에서 날 수 있는 특유의 누린내를 제거할 수 있도록 하기 위해서이다.

[0060] 상기와 같이 다진 소고기에 상기와 같이 각종 야채와 양념을 첨가하여 양념장을 제조함으로써, 고소한 맛을 더 하여줄 뿐만 아니라 제조되는 볶음 고추장에 단백질 등 영양 성분의 균형을 맞추고, 다진 소고기의 씹히는 맛의 식감을 높여주는 효과가 있으며, 별도로 추가 양념을 하지 않아도 고추장을 바탕으로 한 각종 조리 레시피에 활용할 수 있는 효과가 있다.

[0062] (4) 볶은 소고기를 잘게 풀어주는 단계

[0063] 상기 볶음 소고기에 배즙을 첨가하고 저어줌으로써 볶은 소고기를 잘게 풀어주는 단계이다.

[0065] 상기 볶음이 완료된 소고기는 단맛을 추가하고, 볶은 소고기가 잘게 풀어질 수 있도록 갈아 만든 배즙을 4L 첨가하여 저어준다.

[0067] 일반적으로 배는 프룩토스, 수크로스, 글루코스, 소르비톨 등 당분 함량이 10~13% 정도로 음식을 조리할 때 설탕을 대신할 수 있는 장점이 있다. 특히 배는 식이섬유가 많아 변비 및 정장 작용에도 효과가 있는 것은 물론

기능성 물질인 플라보노이드류 중 케르세틴이 함유되어 있어 항암이나 항산화 작용에 탁월하다고 알려져 있다. 또한, 배는 기관지염 및 가래를 다스리는 효과가 있다.

- [0068] 상기 갈아 만든 배즙은 시판 중인 음료 또는 신선한 과일 배를 착즙하는 것 둘 중에서 선택적으로 사용할 수 있으며, 본 발명에서 사용되는 배즙은 시판되는 갈아서 만들어진 배즙 음료를 구입하여 사용하였다.
- [0069] 한편, 신선한 배를 사용하는 경우 배를 흐르는 물에서 깨끗하게 세척하여 이물질을 제거한 후 잘게 자르고 분쇄한 다음 껍질과 씨는 분리하고 과육만을 추출하여 착즙기에서 착즙하여 사용할 수 있다.
- [0070] 한편, 고추장 제조 시 일반적으로 첨가하는 설탕의 투입량을 줄이는 대신 배즙으로 대체하여 고체 입자인 설탕보다 액체 상태인 갈아 만든 배즙이 교반 시간을 줄일 수 있어 경제성이 높다. 또한, 상기 배즙은 고추장과 쉽게 혼합되어 고추장 농도를 수월하게 맞출 수 있는 효과가 있다. 더불어 배즙은 설탕보다 더 건강한 단맛으로 볶음 고추장을 제조하므로 건강 기능성을 향상시키는 효과가 있다.
- [0072] (5) 고추장 제조단계
- [0073] 고추장 제조단계는 상기 볶음 소고기와 야채육수, 매실청 및 고추장을 혼합한 다음 술에서 교반하면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열함으로써 볶음 고추장을 완성하는 단계이다.
- [0075] 스팀 술에 고추장 75~80중량%와 볶음 소고기 10~12중량%, 야채육수 6~9중량%, 매실청 1~3중량%를 넣고 가열하여 85~95℃가 될 때까지 교반하면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열해준다.
- [0076] 가열하는 동안에는 혼합물이 골고루 혼합되고 멎치지 않도록 계속 같은 방향으로 저어주는 것이 바람직하다. 고추장과 볶음 소고기, 야채육수 및 매실청을 교반할 때는 조청 및 갈아 만든 배즙을 첨가해주면서 함께 혼합하는 것도 좋다.
- [0077] 술의 온도가 85~95℃가 될 때까지 교반하다가 고추장의 농도가 거의 완성되면 가열을 중지하고 냉각시켜 고추장을 제조한다. 상기 냉각시킨 고추장에 참기름 4~5kg과 깨소금 1~2kg 및 꿀 4~5kg 등의 부재료를 함께 첨가하면서 5~10분간 더 교반 할 수 있다.
- [0079] 본 발명에 사용되는 고추장은 통상적인 고추장을 사용한다. 즉, 고춧가루, 엿기름, 찹쌀가루, 메주가루 및 소금 등을 주재료로 하여 제조된 고추장으로서, 찹쌀가루를 반죽하여 쥘 다음 여기에 메주가루를 혼합하여 저은 후 당화 되어 묽어지면 여기에 고춧가루를 섞고 소금으로 간을 맞추어 숙성시킨 고추장을 사용하며, 시중에 판매되는 일반적인 고추장 제품을 구입하여 사용할 수도 있다.
- [0080] 상기 매실은 매화나무의 열매로서, 매화를 따 말려서 차로 쓰기도 하며, 막 익기 시작하면 장아찌를, 중간 정도 익었을 때 액기스를 담그고, 완전히 익으면 소금절임을 만들어 먹는다. 매실은 2~20g의 구형 핵과로, 과육 부분이 전체의 85%이며, 주성분은 탄수화물이고, 당분 10%와 다량의 유기산을 함유하고 있다. 이러한 매실의 효능은 매실의 색깔이 아닌 익은 정도에 따라 달라진다. 잘 익은 매실은 향긋하고 달콤한 맛이 나며, 풋매실에 비해 구연산 함유량이 14배 더 많다. 구연산은 야채나 과일에 함유되어 있는 유기산의 일종으로 우리 몸의 산소 이용률을 높이고 혈액 속의 산성 노폐물을 몸 밖으로 배출하여 피를 깨끗하게 해 성인병을 예방한다. 특히 매실을 매실청으로 만들어 섭취하는 경우에는 계절에 관계없이 1년 내내 매실의 효과를 잘 얻을 수 있는 방법이다. 이러한 매실은 특히 간기능 강화, 피로회복, 숙취 제거에 효과가 있으며 매실 속에 함유된 피크린산은 간과 신장의 기능을 활성화시켜 몸의 해독과 배설을 도와서 식중독, 배탈 등 음식으로 인한 질병 치료에 효과적이며 숙취와 피로 회복에도 좋다. 또한, 상기 매실청은 건강에 도움이 되는 것은 물론 입맛을 돋우게 하며 전체적으로 볶음 고추장의 풍미를 높여 주는 효과가 있다.
- [0081] 상기 볶음 소고기를 물과 건표고버섯 및 다시마 등을 넣고 끓여낸 야채육수와 매실청 및 배즙 등을 혼합하여 고추장을 제조하게 되므로 종래 고추장의 대표적인 맛인 매콤하고 칼칼한 맛뿐만 아니라 본 발명에서는 볶음 소고기와 매실청을 첨가하므로 매운맛이 중화되어 담백한 맛을 내는 고추장으로서 남녀노소 누구나 즐길 수 있는 조미료로 제공할 수 있는 효과가 있다.

- [0083] 이하, 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 상세히 설명하고자 한다. 이들 실시예는 오로지 본 발명을 예시하기 위한 것으로서, 본 발명의 범위가 이들 실시예에 의해 제한되는 것으로 해석되지는 않는 것은 당업계에서 통상의 지식을 가진 자에게 있어서 자명할 것이다.
- [0085] <실시예>
- [0086] 다진 소고기에 양념을 하기 위하여 간장 200ml, 다진 파 1.65kg, 다진 마늘 400g, 다진 생강 200g, 파인애플 1.2kg, 깨소금 2kg, 참기름 200ml, 설탕 600g, 배즙 600g, 정종 1,800ml, 후추 100g을 혼합하여 양념장을 제조하였다.
- [0087] 술에 깨끗한 물 30L를 넣고 건포고버섯 40g과 무 600g 및 다시마 30g을 투입한 다음 110℃로 20분간 끓여 야채육수를 제조한다.
- [0088] 소고기 우둔살 32kg을 준비하여 잘고 고르게 다쳐주어 다진 소고기를 만든 다음, 다쳐진 소고기에 상기 양념장 3.4kg을 혼합하고, 물기가 거의 없어질 때까지 술에서 15분간 볶아주었다.
- [0089] 상기 볶은 소고기에 시판 중인 음료용 갈아 만든 배즙 4L를 첨가하고 저어주면서 볶은 소고기를 잘게 풀어준다.
- [0090] 스팀 술에 고추장 240kg과 볶은 소고기 35.4kg, 야채육수 25L, 매실청 8L를 넣고 불을 가열하여 85℃가 될 때까지 계속 같은 방향으로 저어주면서 교반하고, 술의 온도가 90℃가 될 때까지 교반하다가 고추장의 농도가 완성되었을 때, 가열을 중지하고 냉각시킨다. 상기 냉각된 볶음 고추장에 참기름 4kg 깨소금 2kg 꿀 5kg을 첨가하면서 5분간 더 교반하여 매실청을 첨가한 볶음 고추장을 제조하였다.

도면

도면1

