



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2016년09월26일  
(11) 등록번호 10-1660132  
(24) 등록일자 2016년09월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23G 3/48 (2006.01)  
(21) 출원번호 10-2014-0188107  
(22) 출원일자 2014년12월24일  
심사청구일자 2014년12월24일  
(65) 공개번호 10-2016-0077782  
(43) 공개일자 2016년07월04일  
(56) 선행기술조사문헌  
KR1020140075317 A\*  
KR1020090120989 A\*  
KR1020060121787 A\*  
\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자  
김주희  
강원도 강릉시 사천면 중앙서로 62  
(72) 발명자  
김주희  
강원도 강릉시 사천면 중앙서로 62  
(74) 대리인  
박진수

전체 청구항 수 : 총 2 항

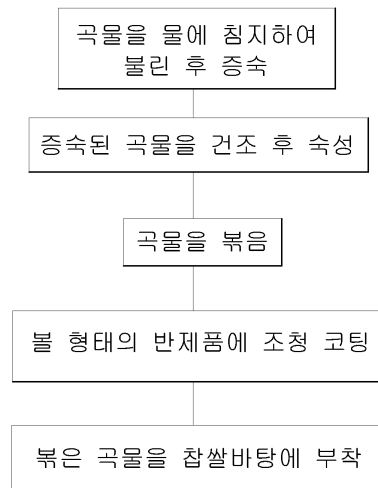
심사관 : 김지연

(54) 발명의 명칭 곡물이 부착된 한과 제조방법

(57) 요약

곡물이 부착된 한과 제조방법이 개시된다. 본 발명의 일 측면에 따른 한과 제조방법은, 찹쌀을 물에 침지하여 발효시킨 후 분쇄한 찹쌀 가루를 반죽하고, 반죽된 찹쌀 가루를 증숙 및 건조한 후 기름에 튀겨서 찹쌀바탕을 형성하는 단계와, 곡물을 물에 침지하여 불린 후 증숙하는 단계와, 증숙된 곡물을 건조 후 숙성하는 단계와, 곡물을 볶는 단계와, 찹쌀바탕 표면에 조청을 코팅한 후 볶은 곡물을 부착하는 단계를 포함한다.

대표도 - 도2



## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

참쌀을 28~32℃의 물에 침지하여 발효시키는 단계;

발효된 참쌀 가루를 분쇄하고 반죽한 후 숙성하는 단계;

숙성된 참쌀 가루를 증숙하고 발효 감자 전분이 첨가된 틀에 부어서 성형한 후 건조하는 단계;

성형 및 건조된 참쌀 반죽을 기름에 튀겨서 참쌀바탕을 형성하는 단계;

곡물을 천일염 및 활성탄 숯가루가 투입된 물에 20~30 시간 침지하여 불린 후 세척 및 증숙하는 단계;

증숙된 곡물을 건조 후 24~48시간 밀봉하여 숙성하는 단계;

건조 및 숙성된 곡물을 볶는 단계; 및

상기 참쌀바탕의 표면에 조청을 코팅한 후 볶은 곡물을 부착하는 단계를 포함하는 곡물이 부착된 한과 제조방법.

#### 청구항 2

제1항에 있어서,

곡물은 현미, 수수, 율무, 통밀, 보리, 기장, 조, 밀, 호밀, 귀리, 메밀, 옥수수, 팥 중에서 선택된 하나를 포함하는 것을 특징으로 하는 곡물이 부착된 한과 제조방법.

#### 청구항 3

삭제

#### 청구항 4

삭제

#### 청구항 5

삭제

#### 청구항 6

삭제

#### 청구항 7

삭제

#### 청구항 8

삭제

#### 청구항 9

삭제

#### 청구항 10

삭제

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 곡물이 부착되어 있는 한과 제조방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002] 우리나라 고유의 전통 과자인 한과(韓菓)는 순 우리말로 과줄이라고 하며, 서양의 과자나 중국의 한과(漢菓)와 구분하여 부르는 우리나라 전통의 과자이다. 한과는 쌀, 밀가루, 견과류 등을 주재료로 하고 꿀과 기름 등을 부재료로 하여 만든 우리나라 전통 과자로서, 한과의 종류는 만드는 방법 및 재료에 따라서 유밀과류, 유과류, 다식류, 정과류, 숙실과류, 과편류, 엿강정류, 당류 등으로 구분할 수 있다. 이 중에서 유과류(유과)는 기름에 튀긴 것으로 산자라고도 한다.

[0003] 최근에는 쌀의 소비촉진과 함께 슬로 푸드(slow food)에 대한 관심이 높아지면서 우리나라 전통 음식인 한과가 새롭게 주목 받고 있다. 한과는 제품이 완성되기까지 약 한달 정도가 소요되는 슬로우 푸드이며 또한 설탕 및 화학 첨가제가 전혀 포함되어 있지 않는 자연 건강 식품이다.

**선행기술문헌**

**특허문헌**

[0004] (특허문헌 0001) 대한민국 등록특허 제1083524호 공보

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0005] 본 발명은 자연의 곡물을 첨가제 없이 단순 가공하는 최근의 식품 트렌드에 부합하는 것으로, 곡물이 부착되어 있는 한과 및 그 제조방법을 제공하고자 한다.

[0006] 본 발명의 다른 목적들은 이하에 서술되는 실시예를 통하여 더욱 명확해질 것이다.

**과제의 해결 수단**

[0007] 본 발명의 일 측면에 따른 한과 제조방법은, 찹쌀을 물에 침지하여 발효시킨 후 분쇄한 찹쌀 가루를 반죽하고, 반죽된 찹쌀 가루를 증숙 및 건조한 후 기름에 튀겨서 찹쌀바탕을 형성하는 단계와, 곡물을 물에 침지하여 불린 후 증숙하는 단계와, 증숙된 곡물을 건조 후 숙성하는 단계와, 곡물을 볶는 단계와, 찹쌀바탕 표면에 조청을 코팅한 후 볶은 곡물을 부착하는 단계를 포함한다.

[0008] 본 발명에 따른 한과 제조방법은 다음과 같은 실시예들을 하나 또는 그 이상 구비할 수 있다. 예를 들면, 곡물을 물에 침지하여 불리는 과정에서 천일염 및 숯가루를 첨가하고, 곡물을 물에 불린 후 세척하는 단계를 추가로 포함할 수 있다

[0009] 곡물을 물에 20~30 시간 침지한 후 증숙할 수 있다. 그리고 곡물을 물에 3~4시간 침지한 후 고압으로 증숙할 수도 있다.

[0010] 곡물은 현미, 수수, 울무, 통밀, 보리, 기장, 조, 밀, 호밀, 귀리, 메밀, 옥수수, 팥 중에서 선택된 하나를 포함할 수 있다

[0011] 삭제

[0012] 삭제

[0013] 삭제

[0014] 삭제

**발명의 효과**

[0015] 본 발명은 곡물 본래의 맛을 그대로 유지하면서도 부드러운 식감을 갖는 한과와 조화되어 우수한 맛을 제공하는 한과 제조방법을 제공할 수 있다.

[0016] 또한, 본 발명은 곡물 이외 다른 첨가물을 사용하지 않기 때문에 건강에 유익한 한과 제조방법을 제공할 수 있다.

**도면의 간단한 설명**

[0017] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 한과 제조방법에서, 찹쌀바탕을 형성하는 방법을 예시하는 순서도이다.

도 2는 본 발명의 제1 실시예에 따른 곡물이 부착된 한과 제조방법을 예시하는 순서도이다.

도 3은 본 발명의 제1 실시예에 따른 한과를 예시하는 도면으로서, 현미가 부착된 한과를 예시한다.

도 4는 본 발명의 제2 실시예에 따른 한과를 예시하는 도면으로서, 수수가 부착된 한과를 예시한다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0018] 본 발명은 다양한 변환을 가할 수 있고 여러 가지 실시 예를 가질 수 있는 바, 특정 실시 예들을 도면에 예시하고 상세한 설명에서 상세하게 설명하고자 한다. 그러나, 이는 본 발명을 특정한 실시 형태에 대해 한정하려는 것이 아니며, 본 발명의 사상 및 기술 범위에 포함되는 모든 변환, 균등물 내지 대체물을 포함하는 것으로 이해되어야 한다. 본 발명을 설명함에 있어서 관련된 공지 기술에 대한 구체적인 설명이 본 발명의 요지를 흐릴 수 있다고 판단되는 경우 그 상세한 설명을 생략한다.

[0019] 본 출원에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 본 출원에서, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 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.

[0020] 제1, 제2 등의 용어는 다양한 구성요소들을 설명하는데 사용될 수 있지만, 상기 구성요소들은 상기 용어들에 의해 한정되어서는 안 된다. 상기 용어들은 하나의 구성요소를 다른 구성요소로부터 구별하는 목적으로만 사용된다.

[0021] 이하, 첨부한 도면들을 참조하여 본 발명에 따른 실시예들을 상세히 설명하기로 하며, 첨부 도면을 참조하여 설명함에 있어 도면 부호에 상관없이 동일하거나 대응하는 구성 요소는 동일한 참조번호를 부여하고 이에 대한 중복되는 설명은 생략하기로 한다.

[0022] 본 발명은 찹쌀바탕에 곡물 또는 과일 중 하나를 부착한 한과 및 그 제조방법에 관한 것이다. 이하에서는 본 발명에 따른 한과를 제조하기 위한 찹쌀바탕을 제조하는 방법에 대해서 도 1을 참고하면서 설명하기로 한다.

[0023] 도 1은 본 발명의 일 실시예에 따른 한과 제조방법에서, 찹쌀바탕을 형성하는 방법을 예시하는 순서도이다.

[0024] 도 1을 참고하면, 찹쌀바탕을 형성하는 방법은, 찹쌀을 세척한 후 물에 침지하여 발효하는 단계, 발효된 찹쌀을 고운 가루 형태로 분쇄하는 단계, 분쇄된 찹쌀에 콩물을 추가하여 반죽하는 단계, 찹쌀 반죽을 증숙한 후 교반하는 단계, 성형 및 건조하는 단계 및 튀겨서 찹쌀바탕을 형성하는 단계를 포함한다

[0025] 찹쌀을 세척한 후 찹쌀을 발효하는 단계에서, 찹쌀을 28~32℃의 맑은 물에 침지한 후 첨가물을 첨가하지 않은 상태에서 온도 및 습도를 일정하게 유지하면서 약 10~20일 정도 발효시킨다. 발효를 위한 물의 온도가 28℃ 미만인 경우 발효가 안되거나 진행이 느리고, 물의 온도가 32℃ 초과인 경우 부패하기 쉽다. 발효 과정에서 약간의 냄새가 나지만, 발효 과정에 의해서 유익한 미생물이 생성된다. 발효된 찹쌀을 추가로 세척할 수 있다.

- [0026] 발효된 찹쌀을 고운 가루 형태로 분쇄하여 찹쌀 가루를 형성한다. 발효된 찹쌀은 두 번 이상의 분쇄 과정을 거칠 수 있다. 분쇄 과정은 일반적인 분쇄 기계에 의해서 수행될 수 있지만, 수작업에 의해서도 진행될 수 있다.
- [0027] 분쇄된 찹쌀 가루를 반죽하기에 앞서서 반죽에 사용될 콩물을 제조한다. 콩물의 제조에 사용되는 콩으로는, 대두, 녹두, 완두, 강낭콩, 검정콩 등 다양한 콩이 사용될 수 있으며, 본 발명은 콩의 종류에 의해서 제한되지 않는다. 콩을 물에 침지하여 하루 정도 물에 불린 후 콩물을 추출한다. 추후 찹쌀 가루를 반죽한 후 증숙할 때, 콩물은 그 단백질 성분에 의해서 조직이 서로 잘 붙고 영기게 하며 과자의 식감을 더욱 부드럽게 한다. 물론, 필요에 따라서 콩물을 첨가하지 않고 찹쌀 가루를 반죽할 수도 있다.
- [0028] 찹쌀 가루에 콩물을 첨가하여 묽게 반죽한다. 그리고 반죽한 찹쌀을 필요에 따라서 하루 이상 숙성하는데, 이는 부드러운 식감을 얻기 위한 것이다.
- [0029] 반죽한 찹쌀 가루를 스팀 등을 이용하여 4~5시간 증숙하여 골고루 익도록 한다.
- [0030] 증숙된 찹쌀 반죽은 교반되는데, 이로 인해 공기가 반죽에 골고루 혼합되어서 과자 내부에 포자가 형성된다. 과자 내부에 포함된 포자가 많을수록 씹는 식감이 향상된다. 또한, 이와 같은 교반은 찹쌀 반죽을 더욱 부드럽고 찰지게 만든다.
- [0031] 교반된 찹쌀 반죽은 일정한 모양으로 성형 및 건조된다. 본 실시예에 따른 한과의 경우에는 찹쌀 반죽이 구(sphere) 또는 다면체 형상으로 그 모양이 결정된다. 물론, 본 발명은 찹쌀 반죽이 제작되는 형상에 의해서 제한되지 않는다.
- [0032] 성형 및 건조 방법은, 우선 교반한 찹쌀 반죽을 틀 등에 부어서 원하는 형상을 갖도록 한다. 이때, 틀에는 발효 감자 전분이 첨가될 수 있다. 발효 감자 전분은 찹쌀 반죽이 틀에 부착되는 것을 방지하는 역할을 한다. 찹쌀 반죽을 성형한 후 건조를 수행할 수 있고, 1차 건조, 성형 및 2차 건조의 순서로 진행할 수도 있다. 찹쌀 반죽은 수분율이 5% 이하로 건조될 수 있다. 찹쌀 반죽에 대한 건조가 충분히 진행되지 않는 경우, 추후 수행되는 튀김 공정에 의해서 팽창하는 과정에서 잘 부서지기 때문에 수분을 충분히 제거한다.
- [0033] 건조된 찹쌀 반죽을 기름에 튀겨서 찹쌀바탕을 형성한다. 찹쌀바탕은 기름에 튀겨서 부피가 팽창한 것으로, 그 형태가 반드시 볼(ball)에 한정되는 것이 아니라 다면체 등 다양한 형상을 가질 수 있음은 물론이다. 따라서 본 발명은 찹쌀바탕의 형상에 의해서 제한되지 않는다. 건조된 찹쌀 반죽은 80~110℃의 기름에서 1차로 튀겨져서 약간 도톰하게 되고, 190~230℃의 기름에서 2차로 튀겨져서 부피가 팽창한다. 이때 사용되는 기름은 콩기름 등 다양한 기름이 사용될 수 있다.
- [0034] 기름에 튀겨서 완성된 찹쌀바탕을 하루 정도 숙성하는데, 이로 인해 과자의 강도가 높아지고 기름이 제거될 수 있다.
- [0035] 이상에서는 찹쌀바탕을 제작하기 위해서, 찹쌀 세척 및 발효, 분쇄, 콩물 제조, 반죽, 증숙, 교반, 1차 건조, 성형, 2차 건조, 1차 튀기기, 2차 튀기기 및 숙성 과정을 거치는 것으로 예시하였지만, 찹쌀바탕은 반드시 상기와 같은 공정에 의해서 제작될 필요는 없으며, 필요에 따라서 상기 공정 중에서 적어도 하나를 생략하거나 또는 상기 공정 이외 다른 공정을 추가하여 제작될 수 있다.
- [0036] 이하에서는 도 2 내지 도 4를 참고하면서 본 발명의 실시예에 따른 한과 및 그 제조방법 중에서 곡물이 부착된 한과(100, 120) 및 그 제조방법에 대해서 설명하기로 한다.
- [0037] 도 2는 본 발명의 제1 실시예에 따른 곡물이 부착된 한과 제조방법을 예시하는 순서도이다. 그리고 도 3 및 도 4는 본 발명의 제1 실시예 및 제2 실시예에 따른 한과를 예시하는 도면으로서, 도 3은 현미(104)가 부착된 한과(100)를 예시하고 도 4는 수수(124)가 부착된 한과(120)를 예시한다.
- [0038] 도 2를 참고하면, 본 발명의 제1 실시예에 따른 한과 제조방법은, 도 1에 예시된 방법 등에 의해서 제작된 찹쌀바탕에 곡물을 부착하는 것으로, 곡물을 물에 침지하여 불린 후 증숙하는 단계와, 증숙된 곡물을 건조 후 숙성하는 단계와, 곡물을 볶는 단계와, 찹쌀바탕 표면에 조청을 코팅한 후 볶은 곡물을 부착하는 단계를 포함한다.
- [0039] 도 2에 예시된 제1 실시예에 따른 한과 제조방법은 볶은 곡물을 찹쌀바탕에 조청을 이용하여 부착하는 것을 특징으로 한다. 볶은 곡물은 한과에서는 옛강정의 재료로 주로 사용되지만, 옛강정은 식감이 딱딱하고 곡물과 물엿의 맛만 나는 단조로움이 있다. 그러나 본 실시예에 따른 한과 제조방법은 발효된 찹쌀에 의해 제조되어 부드러운 식감을 갖는 찹쌀바탕에 볶은 곡물을 부착하기 때문에, 식감이 부드럽고 고소한 곡물과 찹쌀 과자 그리고

조청의 맛이 어우러져서 우수한 맛을 제공할 수 있다. 또한, 곡물을 볶아서 부착함으로써 더욱 바삭한 맛을 제공할 수 있고, 설탕 등 기타 인공 재료를 첨가하지 않고 조청을 이용함으로써 감칠맛과 함께 건강을 증진시킬 수 있다.

- [0040] 제1 실시예에 따른 한과 제조방법에 사용되는 곡물은 현미, 수수, 율무, 통밀, 보리, 기장, 조, 밀, 호밀, 귀리, 메밀, 옥수수, 팥 중에서 선택된 하나에 해당할 수 있지만, 본 발명은 곡물의 종류에 의해서 제한되지 않는다.
- [0041] 찹쌀바탕에 곡물을 부착하기 위해서, 상기와 같은 곡물을 우선 물에 침지한 후 20~30 시간 정도 불린다. 곡물을 물에 침지하여 불리는 것은, 수분이 곡물에 균일하게 흡수되어 추후 증숙하는 과정에서 전체적으로 균일하게 익도록 하기 위한 것이고, 물에 불려야 증숙시 곡물이 부드럽게 잘 익는다. 또한, 물에 침지되어 있는 동안 곡물에 포함되어 있는 독소 및 중금속 등이 제거될 수 있다.
- [0042] 곡물을 물에 불리는 과정에서, 물에 천일염 및 활성탄 숯가루를 추가할 수 있다. 천일염은 물에 침지되는 곡물 중량의 약 0.5~2% 그리고 활성탄 숯가루는 곡물 중량의 0.5~2% 정도 투입될 수 있다. 활성탄 숯가루는 물을 정화하여 곡물에 포함되어 있는 중금속 등 이물질을 제거하는 역할을 한다. 또한, 천일염은 곡물에 미네랄을 추가하여 최종 볶은 곡물에 미네랄 함량을 높이는 역할을 한다.
- [0043] 곡물을 물에 불린 후 맑은 물을 이용하여 수 내지 수십 번 곡물을 세척하는데, 이로 인해 침지 과정에서 추가된 천일염 및 활성탄 숯가루가 제거될 수 있다.
- [0044] 곡물을 세척한 후, 곡물을 일반적인 찜 통 등에 넣고 약 1시간 정도 증숙한다. 곡물을 증숙함으로써 추후 볶는 과정에서 덜 익는 부분이 없게 되어서 식감을 우수하게 할 수 있고 볶은 곡물이 바삭한 식감을 낼 수 있게 된다.
- [0045] 곡물을 증숙한 후 일정 시간 동안 건조한다. 곡물을 자연 건조하는 경우에는 약 24~48 시간 정도 건조하고, 열풍 건조하는 경우에는 약 12~20 시간 정도 건조한다. 물론, 곡물의 건조 방법 및 시간은 곡물의 종류 및 양에 따라서 달라질 수 있고, 증숙된 곡물이 고슬고슬하게 될 때까지 건조할 수 있다.
- [0046] 건조한 곡물은 24~48 시간 정도 밀봉하여 숙성한다. 곡물을 숙성함으로써 영양 상태가 개선되고 우수한 식감을 제공할 수 있게 된다.
- [0047] 건조된 곡물은 무쇠 솥 재질 또는 팬(pan) 등을 이용하여 볶는데, 볶는 과정에서 아래 쪽이 타지 않도록 지속적으로 휘저어 줄 수 있다. 곡물의 수분이 거의 제거되고 바삭한 식감을 낼 정도로 볶을 수 있다.
- [0048] 본 발명의 제2 실시예에 따른 곡물 볶는 방법은, 곡물을 물에 침지한 후 불리는 상기 단계에서 불리는 시간을 2~3 시간 정도로 하고, 증숙하는 단계에서 고압의 상태에서 증숙하는 것을 특징으로 한다. 고압의 상태에서 곡물을 증숙할 때 압력솥과 같은 압력 용기를 사용할 수 있다. 압력솥에 물에 불린 곡물을 넣고 물의 높이는 곡물의 높이를 넘지 않도록 한 후, 압력솥에서 증기가 나오기 시작하면 5분 정도 경과 후 가열을 중단하고 약 3분 정도 뜸을 들일 수 있다.
- [0049] 물론, 고압의 상태에서 곡물을 증숙하는 시간 및 물의 투입량 등은 증숙되는 곡물의 양 및 종류에 따라서 달라질 수 있음은 물론이다.
- [0050] 본 발명의 제2 실시예에 따른 곡물 볶는 방법에서 침지 및 증숙을 제외한 나머지 공정은, 제1 실시예에 따른 곡물 볶는 방법의 곡물 씻기, 증숙된 곡물 건조, 건조한 곡물 숙성, 곡물 볶음 공정과 동일하다.
- [0051] 이와 같이, 물에 불려서 볶은 곡물은, 곡물 고유의 맛을 상실한 종래의 빵튀기와는 달리, 곡물 본연의 고소한 맛이 더욱 강화되면서도 바삭한 식감을 유지할 수 있다. 또한, 바삭한 식감을 갖는 볶은 곡물은 부드러운 맛을 갖는 찹쌀바탕과 어우러져서 전체적으로 조화로운 맛을 제공할 수 있다.
- [0052] 볶은 곡물을 찹쌀바탕에 부착하기 위해서, 찹쌀바탕 표면에 조청을 얇게 발라서 코팅한다. 그 후 볶은 곡물을 찹쌀바탕 표면에 묻혀서 곡물을 찹쌀바탕에 부착한다.
- [0053] 도 3 및 도 4는 본 발명의 실시예에 따른 한과(100, 120)를 예시하는 도면으로서, 도 3은 찹쌀바탕(102)에 현미(104)가 부착된 한과(100)를 예시하고, 도 4는 찹쌀바탕(122)에 수수(124)가 부착된 한과(120)를 예시한다.
- [0054] 도 3 및 도 4를 참고하면, 찹쌀바탕(102, 122)의 표면에는 볶은 곡물에 해당하는 현미(104) 또는 수수(124) 등이 조청(도면부호 없음)에 의해서 골고루 부착된다. 찹쌀바탕(102, 122)은 구 형상이 아니라 임의의 형상을 갖

고 있음을 알 수 있다. 또한, 하나의 찹쌀바탕(102, 122)에는 많은 수의 볶은 곡물(104, 124)이 부착되어 있음을 알 수 있다.

[0055] 본 실시예에 따른 곡물을 부착한 한과(100, 120)는, 설탕 및 화학 조미료 등의 첨가물을 배제하고 곡물만을 볶아서 사용하기 때문에, 곡물 고유의 고소한 맛을 극대화할 수 있을 뿐만 아니라 건강에도 유리한 웰빙 식품으로서의 장점을 갖는다.

[0056] 삭제

[0057] 삭제

[0058] 삭제

[0059] 삭제

[0060] 삭제

[0061] 삭제

[0062] 삭제

[0063] 삭제

[0064] 삭제

[0065] 상기에서는 본 발명의 일 실시예를 참조하여 설명하였지만, 해당 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자라면 하기의 특허 청구의 범위에 기재된 본 발명의 사상 및 영역으로부터 벗어나지 않는 범위 내에서 본 발명을 다양하게 수정 및 변경시킬 수 있음을 이해할 수 있을 것이다.

**부호의 설명**

[0066] 100, 120: 한과

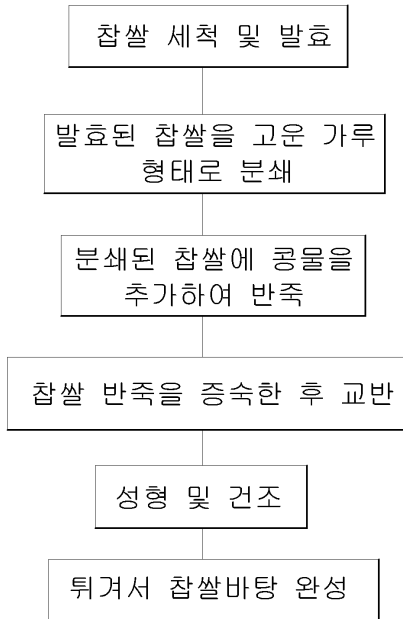
102, 122: 찹쌀바탕

104: 현미

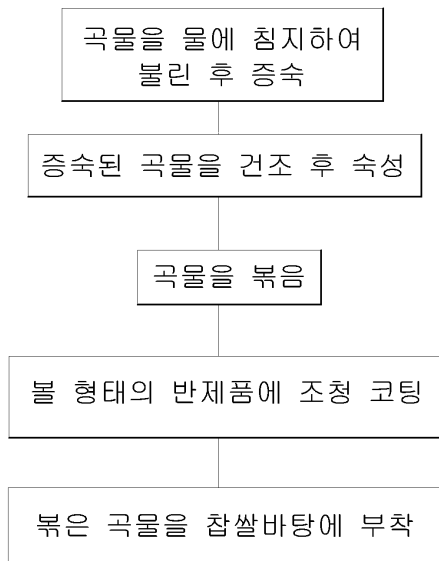
124: 수수

도면

도면1

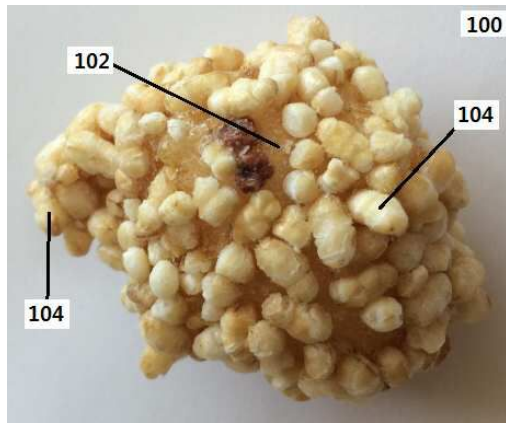


도면2

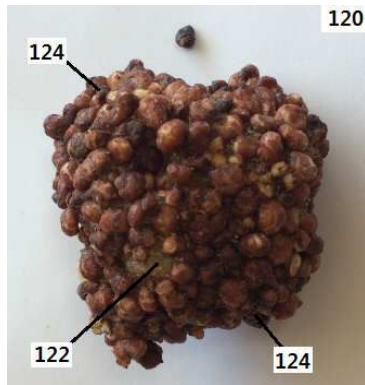




도면3



도면4



도면5

삭제

도면6

삭제

도면7

삭제