



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2014년11월10일
 (11) 등록번호 10-1460103
 (24) 등록일자 2014년11월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 1/238 (2006.01) A23L 1/221 (2006.01)
 (21) 출원번호 10-2014-0032251
 (22) 출원일자 2014년03월19일
 심사청구일자 2014년03월19일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR101319147 B1
 KR1020100007486 A
 KR1020120021652 A

(73) 특허권자
 이현욱
 대구광역시 북구 칠곡중앙대로52길 20 ,1동306호(태전동,삼성아파트)
 (72) 발명자
 이현욱
 대구광역시 북구 칠곡중앙대로52길 20 ,1동306호(태전동,삼성아파트)
 (74) 대리인
 이석화

전체 청구항 수 : 총 2 항

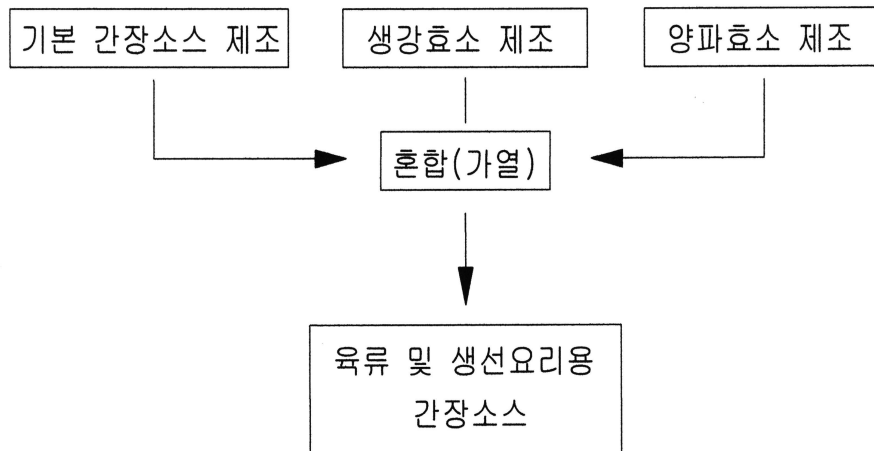
심사관 : 김흥기

(54) 발명의 명칭 **육류 및 생선 요리용 간장소스 제조방법**

(57) 요약

본 발명은 주로 육류와 생선을 요리할 때 육류나 생선에 넣어 요리를 하거나 구운 다음 찍어먹을 때 유용한 소스로서, 맛이 좋은 것은 물론이고 냄새제거와 지방질을 분해효과를 높여 건강에 크게 도움이 되는 간장소스의 제조방법에 관한 것이며, 선행등록 특허에 의한 간장 기본소스에 생강효소와 양파효소를 제조하여 혼합하며, 혼합된 다음에는 가열하는 혼합 단계를 포함시키는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도2



특허청구의 범위

청구항 1

맥반석 물에 월계수 잎과 정향과 감초와 후추를 넣고 끓여 1차 추출물을 만들고, 상기 1차 추출물에 레몬과 청양고추를 넣고 한 달간 숙성시키며, 간장과 식초와 설탕과 소주를 넣은 다음 다시 가열 후 식혀 2차 추출물을 만들고, 레몬과 청양고추를 분리하고 매실액과 마늘을 넣은 상태로 가열하여 부피가 2/3 범위 내에서 줄어든게 한 후 식히고, 상기에서 분리해 두었던 레몬과 청양고추를 다시 투입한 상태로 한 달간 2차 숙성시켜서 이루어지는 기본 간장소스 제조단계와,

생강을 잘 씻어 물기를 빼고 설탕과 생강을 1:1의 비율(중량비)로 섞어서 용기에 담아 3개월간 숙성시킴으로써 생강효소를 만드는 생강효소 제조단계와,

양파껍질을 벗기지 않고 잘 씻어서 물기를 뺀 다음 양파와 설탕을 1:1의 비율(중량비)로 섞어서 용기에 담아 3개월간 숙성시킴으로써 양파효소를 만드는 양파효소 제조단계와,

상기 기본 간장소스에 상기 생강효소와 양파효소를 혼합하되, 중량비로서 기본소스의 1/100 내지 5/100로 생강효소 및 양파효소를 혼합하고 혼합된 다음에는 100도씨의 온도에서 1분 내지 5분 가열하는 혼합 단계,

로 이루어짐을 특징으로 하는 육류 및 생선 요리용 간장소스 제조방법.

청구항 2

제1항에 있어서, 기본 간장소스의 제조 공정 중 레몬과 청양고추를 투입하는 과정에서 5장 내지 10장의 껏잎을 썰어서 동시에 넣는 것을 특징으로 하는 육류 및 생선 요리용 간장소스 제조방법.

명세서

기술분야

[0001] 본 발명은 주로 육류와 생선을 요리할 때 육류나 생선에 넣어 요리를 하거나 구운 다음 찍어먹을 때 유용한 소스로서, 맛이 좋은 것은 물론이고 냄새제거와 지방질을 분해효과를 높여 건강에 크게 도움이 되는 간장소스의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 간장을 이용하여 소스를 만드는 방법은 가정이나 음식점마다 고유한 방법이 전수되어 오고 또는 계속 다양하게 개발이 이루어지고 있으며, 특히 본원 발명의 발명자는 아래 선행기술과 같은 다용도 간장소스를 개발한 바 있다.

[0003] 아래 선행기술문헌 1의 요지는, 『맥반석을 물에 담근 상태로 하루 이상 두어 만든 맥반석 물에 월계수 잎과 정향, 감초, 후추를 넣고 끓여 1차

[0004] 추출물을 만들고, 상기 1차 추출물에 레몬과 청양고추를 넣고 한 달간 숙성시키며, 간장, 식초, 설탕, 소주를 넣은 다음 다시 가열 후 식혀 2차 추출물을 만들고, 레몬과 청양고추를 분리하고 매실액과 마늘을 넣은 상태로 가열하여 부피가 2/3 범위 내에서 줄어든게 한 후 식히고, 상기에서 분리해 두었던 레몬과 청양고추를 다시 투입한 상태로 한 달간 2차 숙성시키는 단계』로 이루어짐을 특징으로 한다.

[0005] 이와 같은 선행기술에 의해 다용도 소스로서 맛과 향이 매우 뛰어나면서 염도가 적당하며, 건강유지와 회복에 유용한 간장소스를 제공할 수 있게 되는 것이다.

[0006] 이와 같은 선행기술의 간장소스에도 육류나 생선 요리용 소스로 사용하는 경우에는 육류나 생선 특유의 좋지 않은 누린내나 비린내를 제거하고 지방질이나 단백질로 인한 문제도 저감시킬 수 있도록 안출되었으나, 근래 건강에 대한 관심의 증가와 음식 문화의 발달로 인해 육류나 생선을 취식할 때의 소스로 사용하는 경우에서 냄새의 제거와 지방질(기름기)의 제거 등이 더욱 확실하고 강력하게 필요한 시점이 되었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0007] (특허문헌 0001) 등록특허공보 제10-1319147호(2013년10월17일)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0008] 상기 문제점을 감안하여 안출한 본 발명은 육류나 생선을 요리(찌개, 국, 전골, 구이 등)할 때 사용되는 소스로서, 육류나 생선 특유의 냄새를 없애는데 매우 탁월하고, 기름기를 분해하여 건강에 크게 도움이 되는 간장소스의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

과제의 해결 수단

[0009] 선등록 특허에 의한 간장 기본소스에,
 [0010] 생강을 잘 씻어 물기를 빼고 설탕과 생강을 1:1의 비율(중량비)로 섞어서 용기에 담아 3개월간 숙성시킴으로써 생강효소를 만드는 생강효소 제조단계와,
 [0011] 양파껍질을 벗기지 않고 잘 씻어서 물기를 뺀 다음 양파와 설탕을 1:1의 비율(중량비)로 섞어서 용기에 담아 3개월간 숙성시킴으로써 양파효소를 만드는 양파효소 제조단계와,
 [0012] 상기 기본소스에 상기 생강효소와 양파효소를 혼합하되, 중량비로서 기본소스의 1/100 내지 5/100로 생강효소 및 양파효소를 혼합하고 혼합된 다음에는 100도씨의 온도에서 1분 내지 5분 가열하는 혼합 단계를 포함시키는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0013] 본 발명에 의하면 육류나 생선을 요리할 때 간을 맞추거나 찍어 먹는 소스로 사용되는 것으로서, 육류나 생선 특유의 냄새를 매우 탁월하게 없앨 수 있고, 기름기를 효과적으로 분해하여 건강에 크게 도움이 되는 유용한 발명이다.

도면의 간단한 설명

[0014] 도 1은 본 발명의 기본 간장소스 제조 공장도
 도 2는 본 발명의 제조공정도

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0015] 이한 본 발명의 구체적인 제조방법을 첨부된 도면에 의거 상세히 살펴보면 다음과 같다.

[0016] *기본 소스 제조단계

[0017] 물을 용기에 담고 깨끗한 맥반석을 넣어 하루를 둬으로써 맥반석 물을 만든다.

[0018] 맥반석을 제거하고 남은 맥반석 물 1리터에 월계수 잎 3장 내지 10장 정도를 넣고, 10알 내지 20알 정도의 정향, 약간의 감초와 통후추를 넣고 팔팔 끓여 1차 추출물을 만든다.

[0019] 본 발명에서의 1차 추출물은 월계수 잎에 의해 맛을 정갈하게 하고 잡내를 없애며, 소화를 촉진하는 기능을 얻게 된다. 또한 정향의 투입으로 정향 특유의 향을 얻을 수 있고 월계수와 정향은 방부효과와 살균효과도 얻을 수 있다. 감초는 단맛을 내고 독소를 제거하며 위를 건강하게 하고 소화를 잘되게 하는 기능을 부여하게 된다. 후추는 소화에 도움이 되고 식용을 증진시킨다.

[0020] 향아리에 상기 1차 추출물을 뜨거운 상태 그대로 붓고 1-2개의 레몬과 5개 정도의 청양고추를 절단하여 투입한 후에 한 달을 숙성시킨다.

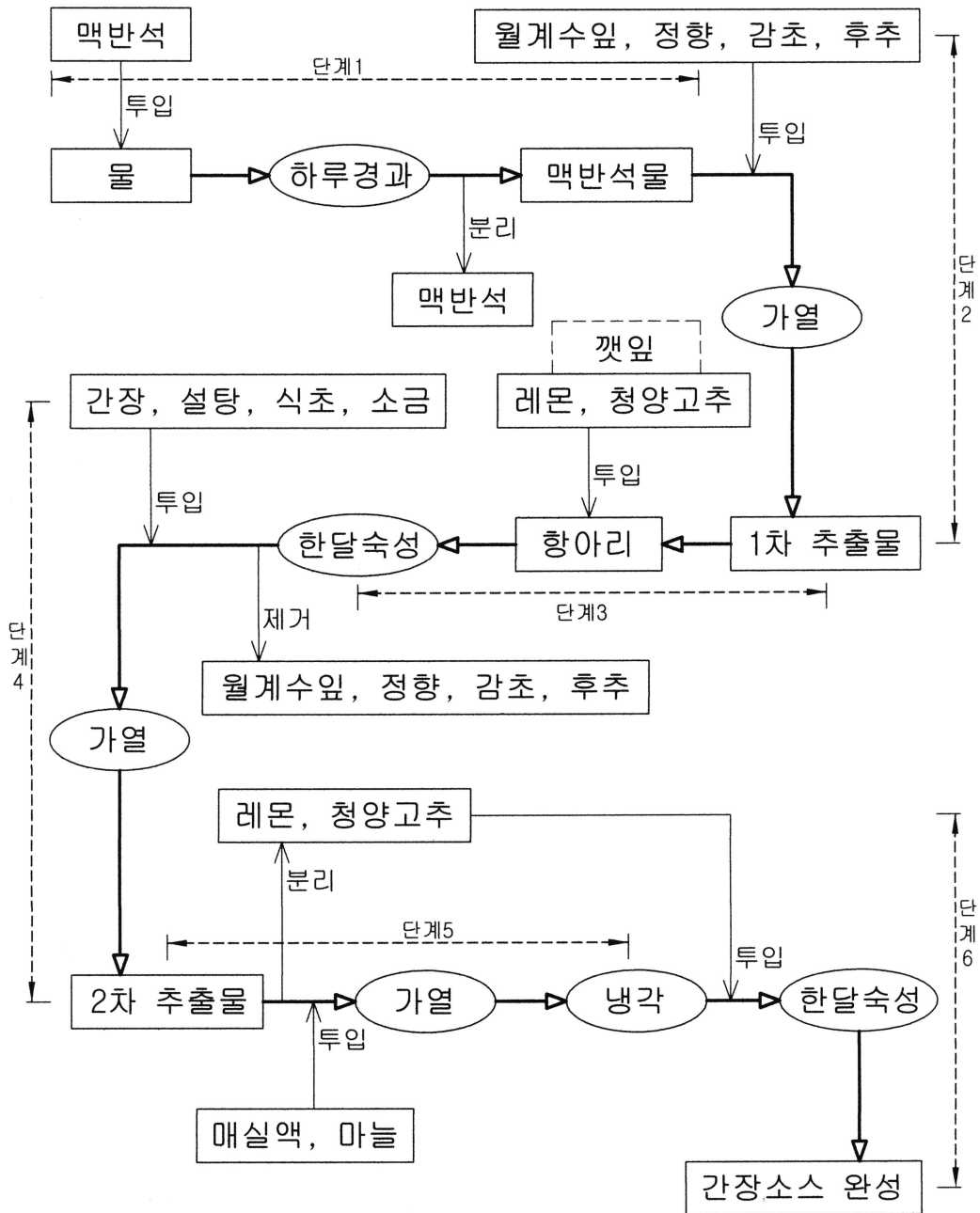
[0021] 본 발명에서는 레몬에 의한 상큼한 맛을 가미하면서 비타민 C와 칼슘의 흡수를 도와 주며, 미용효과를 얻을 수

있게 된다. 또 청양고추의 매운맛과 잘 알려진 여러 가지 건강증진 효과를 얻게 되는 것이며, 오랜 기간 숙성을 통하여 맛과 기능성분이 충분히 배어나도록 하는 것이다.

- [0022] 상기 월계수 잎과 정향, 감초, 통후추를 걸러내고, 맥반석 물 부피의 두 배가 되는 2리터의 간장과 각각 1리터의 설탕 및 소주, 그리고 700밀리리터 내지 800밀리리터의 식초를 혼합한 다음 끓인 다음 다시 식혀 2차 추출물을 만든다.
- [0023] 상기에서 양조간장을 투입하여 짠맛을 가하면서 설탕으로 단맛을 가하며(감초의 투입으로 설탕을 적게 사용할 수 있게 됨), 식초와 소주를 넣어 오랫동안 맛이 변하지 않게 하고 맛을 깔끔하게 하고 잡내를 없애주는 효과를 얻는다.
- [0024] 레몬과 청양고추를 건져 보관하고 300밀리리터의 매실액과 20알의 마늘을 투입하여 서서히 가열하여 주며, 부피가 2/3정도의 범위 내에서 줄어들도록 하여 농도를 조절토록 한다.
- [0025] 상기 매실액은 매실향을 가미하면서 소화기능 강화, 체질 개선, 해독작용 피로 회복 등 매실의 좋은 효능을 부가하는 것이며, 마늘의 맛과 향을 가미한다. 또한 부피가 줄어들도록 끓임에 의하여 짠맛의 농도를 도를 조절하며, 살균 기능을 달성한다.
- [0026] 상기에서 분리해 두었던 레몬과 청양고추를 다시 투입한 상태로 한 달간 2차 숙성시켰다.
- [0027] 이와 같이 다시 레몬과 청양고추를 투입하여 장시간 숙성시킴으로서 맛의 깊이를 더하고 레몬과 청양고추의 맛과 기능을 더욱 보강하게 된다.
- [0028] 상기와 같은 기본 소스를 제조와 별도로 다음의 공정을 별도로 진행한다.
- [0029] *생강효소 제조단계
- [0030] 생강을 잘 씻어 물기를 빼고 설탕과 생강을 1:1의 비율(중량비)로 섞어서 용기에 담아 3개월간 숙성시킴으로써 생강효소를 만든다.
- [0031] *양파효소 제조단계
- [0032] 양파껍질을 벗기지 않고 잘 씻어서 물기를 뺀 다음 양파와 설탕을 1:1의 비율(중량비)로 섞어서 용기에 담아 3개월간 숙성시킴으로써 양파효소를 만든다.
- [0033] *혼합 단계
- [0034] 상기 기본소스에 상기 생강효소와 양파효소를 혼합하는데, 비율은 중량비로서 기본소스의 1/100 내지 5/100로 생강효소 및 양파효소를 혼합한다. 혼합된 다음에는 가열하여 100도씨의 온도에서 1분 내지 5분 가열하여 준다. 이러한 가열과정은 살균과 함께 육류소스로서의 적합한 농도를 만들게 된다.
- [0035] 그리고 상기 기본소스의 제조 공정 중에서, 레몬과 청양고추를 투입하는 과정에서 5장 내지 10장의 깻잎을 썰어서 동시에 넣을 수도 있다. 이러한 깻잎의 투입은 깻잎의 향이 스며들어 육류 및 생선의 요리에 은은하게 배어나오도록 하고, 육류와 생선 특유의 좋지 않은 냄새를 더욱 억제할 수 있고 맛을 좋게 한다.
- [0036] 본 발명에 의하면 생강효소와 양파효소가 매우 탁월하게 육류와 생선의 기름을 분해하는 작용을 하게 되어, 육류 및 생선용 소스로서 매우 유용하게 되며, 기본 소스를 제조하는 공정에서 깻잎을 추가할 경우, 깻잎의 향이 육류 및 생선의 좋지 않은 향을 없애주는 작용을 하므로 육류나 생선의 소스로 매우 적합하다 할 수 있다.

도면

도면1



도면2

