

# (19)대한민국특허청(KR)

## (12) 공개특허공보(A)

(51) 。 Int. Cl.<sup>7</sup>  
A21D 13/00

(11) 공개번호 특2003-0078980  
(43) 공개일자 2003년10월10일

(21) 출원번호 10-2002-0017703  
(22) 출원일자 2002년04월01일

(71) 출원인 조성하  
전라북도 전주시 완산구 서신동 965-2, 광진선수촌아파트 102/103호

(72) 발명자 조성하  
전라북도 전주시 완산구 서신동 965-2, 광진선수촌아파트 102/103호

(74) 대리인 김형준

심사청구 : 있음

### (54) 치즈 볶음밥 피자과 그 제조방법

#### 요약

본 발명은 치즈 볶음밥 피자과 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명은 취사된 밥에 모짜렐라 치즈, 당근, 피망, 쇠고기, 깐새우 등을 넣고 볶아서 치즈 볶음밥을 만들고, 피자소스를 바른 원형 피자도우에 치즈볶음밥을 골고루 펴서 올리고, 치즈볶음밥 위에 밥, 땅콩, 대추, 꽃감, 잣, 피망, 올리브, 양송이, 모짜렐라 치즈 등을 토핑하여 오븐에서 구워 치즈볶음밥 피자를 제조한다.

본 발명의 치즈 볶음밥 피자는 한끼 식사대용으로 충분하며, 기호성이 우수하며, 쌀소비 촉진에도 기여하는 효과가 있다.

#### 대표도

도 4

#### 색인어

치즈, 볶음밥, 피자, 피자도우, 피자소스, 토핑

#### 명세서

#### 도면의 간단한 설명

도 1은 피자도우 제조과정도.

도 2는 피자소스 제조과정도.

도 3은 치즈 볶음밥 제조과정도

도 4는 본 발명의 치즈 볶음밥 피자의 제조 과정도

## 발명의 상세한 설명

### 발명의 목적

#### 발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 치즈 볶음밥 피자과 그 제조방법에 관한 것이다.

현재 우리나라의 음식 문화는 점차적으로 서구화되어 가는 추세에 있어 우리의 주 농산물인 쌀 소비의 감축으로 인해 농민들과 정부는 어려움을 겪고 있는 실정이다.

이에 반해 우리의 먹거리는 계속해서 서구화된 음식에 길들여져 가고 있는데 어떻게 하면 쌀 소비도 촉진하고 특정 연령층에 국한되지 않고 전 국민이 선호하고, 식사와 영양간식으로 병행할 수 있는 가장 한국적 음식은 없을까하는 의문으로부터 본 제품인 치즈 볶음밥 피자를 발명하게 되었다.

사람들은 피자에 밥을 접목하여 새로운 퓨전푸드를 만들어내기 위하여 많은 노력을 기울여왔다.

한국특허출원 10-1999-0056583(비빔밥 피자의 제조방법)에서는 밀가루와 쌀가루를 사용하여 피자 크러스트를 제조하고, 고추장 소스를 만들고, 밥과 야채를 준비하여, 피자 크러스트, 고추장소스, 야채, 밥 순으로 적층한 후 그 위에 모짜렐라 치즈를 토핑한 것을 가열하여 비빔밥 피자를 제조하는 방법이 공개되어 있다.

한국특허출원 10-1999-0064199(밥 및 쌀가루를 이용한 라이스 피자의 제조방법)에서는 밥을 원형으로 충전하여, 충전된 밥의 겉표면을 누룽지화 한 다음, 밥 위에 치즈, 김치, 과일, 불고기 등을 토핑하여 급속냉동하여 포장하여 라이스 피자를 제조하는 방법이 공개되어 있다.

그러나, 여전히 쌀로 만든 밥을 이용하여 제조되며 영양이 풍부하고 기호성이 좋은 피자의 개발이 필요하다.

#### 발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 쌀로 만든 밥을 이용하여 영양과 기호성이 우수한 치즈 볶음밥 피자를 제공하는데 그 목적이 있다.

### 발명의 구성 및 작용

본 발명은 치즈 볶음밥 피자과 그 제조방법에 관한 것이다.

본 발명은 취사된 밥에 모짜렐라 치즈, 당근, 피망, 쇠고기, 깐새우 등을 넣고 볶아서 치즈 볶음밥을 만들고, 피자소스를 바른 원형 피자도우에 치즈볶음밥을 골고루 펴서 올리고, 치즈볶음밥 위에 밥, 땅콩, 대추, 꽃감, 잣, 피망, 올리브, 양송이, 모짜렐라 치즈 등을 토핑하여 오븐에서 구워 치즈볶음밥 피자를 제조한다.

본 발명의 치즈 볶음밥 피자의 제조방법을 도 1 내지 도 4를 참조하여 자세히 설명하면 다음과 같다.

본 발명의 치즈 볶음밥 피자의 제조방법은 피자도우 만들기, 피자소스 만들기, 치즈볶음밥 만들기, 토핑하기, 오븐에 굽기 공정으로 되어 있다.

#### 제 1 공정 피자도우 만들기

온수에 이스트를 10 : 1 의 중량비로 혼합한 것에,

강력분, 달걀, 소금, 설탕, 올리브유를 12 : 2.5 : 0.5 : 2 : 1 의 중량비로 혼합한 것을 넣고, 믹싱볼에서 100 % 믹싱하여 반죽을 만든다.

반죽을 25 ~ 35 °C에서 60 분간 1차 발효시킨다.

1차 발효물을 두께 0.3 ~ 0.6 cm, 지름 12 inch의 원형으로 밀어서 피자팬에 성형하여 25 ~ 35 °C에서 50 분간 2차 발효시킨다.

2차 발효물을 180 ~ 200 °C 오븐에서 6 ~ 10 분간 구워 피자도우를 만든다.

## 제 2 공정 피자소스 만들기

껍질 벗긴 다진 토마토, 다진 양파, 토마토 케첩을 2 : 1 : 1 의 중량비로 준비한다.

잘 달궈진 후라이팬에 샐러드유를 두르고, 준비한 토마토와 양파를 넣고 볶다가, 토마토케첩을 넣고, 기호에 맞게 오레가노를 약간 넣어 약한불에서 토마토케첩 농도로 줄여서 피자 소스를 만든다.

## 제 3 공정 치즈볶음밥 만들기

쌀을 잘 씻어 3 ~ 4 시간동안 불렀다가, 고슬고슬하게 취사한다.

모짜렐라 치즈와 당근과 피망을 다진다.

쇠고기와 간새우를 100 °C 끓는물에 2 분간 데친후 물기를 빼고, 쇠고기는 잘게 다진다.

식용유를 두른 뜨거운 후라이팬에 취사된 밥(생쌀 중량기준), 모짜렐라 치즈, 당근, 피망, 쇠고기, 간새우를 30 : 5 : 4 : 2 : 5 : 3 의 중량비로 혼합하고, 기호에 따라서 참기름, 소금, 조미료를 넣고 3 ~ 4 분간 볶아 치즈 볶음밥을 만든다.

## 제 4 공정 토핑하기

피자도우 위에 샐러드유를 골고루 바르고, 피자소스를 골고루 펴서 바른다음, 그 위에 치즈 볶음밥을 두께 0.5 ~ 1 cm 되게 골고루 펴서 살짝 눌러준다.

치즈 볶음밥 위에 12 inch 피자 1판을 기준으로, 다진 익힌밤 50 g, 다진 땅콩 50 g, 채썬 대추 50 g, 채썬 귤 100 g, 잣 10 g을 토핑하고, 피망을 원형으로 썬 것 4 ~ 6 개, 올리브 20 g과 양송이 20 g을 편으로 썰어 토핑하고, 강판에 갈은 모짜렐라치즈 200 g을 뿌려서 토핑한다.

## 제 5 공정 오븐에 굽기

토핑이 끝난 피자를 180 ~ 200 °C 오븐에서 15 ~ 25 분간 구워 본 발명의 치즈볶음밥 피자를 제조한다.

이하 실시예와 실험예를 통하여 본 발명을 더욱 자세히 설명하나, 이들이 본 발명의 범위를 제한하는 것은 아니다.

### <실시예 1> 본 발명의 치즈 볶음밥 피자 제조

#### 1. 피자도우 만들기

온수(30 °C) 100 g에 이스트 10 g 을 혼합한 것에, 강력분 120 g, 달걀 25 g, 소금 5 g, 설탕 20 g, 올리브유 10 g 을 넣고, 믹싱볼에서 100 % 믹싱하여 반죽을 만들었다.

반죽을 30 °C 온도에서 60 분간 1차 발효시켰다.

1차 발효물을 두께 0.5 cm, 지름 12 inch 크기의 원형으로 밀어 피자팬에 성형하여 30 °C 온도에서 50 분간 2차 발효시켰다.

2차 발효물을 190 °C 오븐에서 7분간 구워 피자도우를 만들었다.

#### 2. 피자소스 만들기

껍질 벗긴 토마토 160 g, 양파 80 g을 잘게 다졌다.

달궈진 후라이팬에 샐러드유 1 큰술을 두르고, 다진 토마토와 양파를 넣고 볶다가, 토마토케첩 80 g과 기호에 맞게 오레가노를 약간 넣고 약한불에서 토마토케첩농도로 줄여서 피자소스를 만들었다.

### 3. 치즈볶음밥 만들기

쌀 300 g 을 잘 씻어 3 시간 불렸다.

불린쌀을 고슬고슬하게 취사하였다.

모짜렐라 치즈 50 g과 당근 40 g과 피망 20 g을 다졌다.

쇠고기 50 g과 깐새우 30 g은 100 °C 끓는물에 2 분간 데친후 물기를 빼고, 쇠고기는 잘게 다졌다.

식용유를 1 큰술을 두른 뜨거운 후라이팬에 취사된 밥을 넣고, 준비한 모짜렐라 치즈, 당근, 피망, 쇠고기, 깐새우와 기호에 맞게 참기름, 소금, 조미료를 넣고 3 분간 볶아 치즈볶음밥을 만들었다.

### 4. 토핑하기

피자도우 위에 샐러드유를 골고루 바르고, 피자소스를 골고루 펴서 바른 다음, 그 위에 치즈 볶음밥을 두께 0.7 cm 되게 골고루 펴서 살짝 눌러주었다.

치즈 볶음밥 위에 다진 익힌밤 50 g, 다진 땅콩 50 g, 채썬 대추 50 g, 채썬 귤감 100 g, 잣 10 g을 토핑하였다.

피망을 원형으로 썬 것 5 개와 올리브 20 g과 양송이 20 g을 편으로 썰어 장식하고, 강판에 갈은 모짜렐라치즈 200 g 을 뿌려 토핑을 마무리 하였다.

### 5. 오븐에 굽기

토핑이 끝난 피자를 190 °C 오븐에서 20 분간 구워 본 발명의 치즈볶음밥 피자를 제조하였다.

#### <실험예 1> 관능검사

실시에 1에서 제조한 본발명의 치즈 볶음밥 피자과 종래의 라이스 피자에 대하여 관능검사를 실시하였다.

관능검사는 맛, 향, 기호도로 구분하여 9 점 평정법을 사용하여 평가하였다.

연령과 성별을 고려하여 10 ~ 40 대 성인 남녀를 각각 연령대별로 10 명씩 총 40 명을 선발하였다.

관능검사 결과를 표 1에 나타냈다.

#### < 표 1 > 관능검사 결과

| 구 분       | 맛   | 향   | 기호도 | 종합  |
|-----------|-----|-----|-----|-----|
| 실시에 1     | 8.3 | 7.9 | 8.1 | 8.1 |
| 종래의 라이스피자 | 6.7 | 7.0 | 7.1 | 6.9 |

\*관능검사 수치(9 : 아주 좋음, 0 : 아주 나쁨)

상기 표 1의 결과로 볼 때, 본 발명의 치즈 볶음밥 피자는 종래의 라이스 피자보다 맛과 향이 증진되어 기호성이 좋은 것으로 평가되었다.

#### 발명의 효과

본 발명에 의해 제조된 치즈 볶음밥 피자에는, 밤, 대추, 귤감, 땅콩, 잣등이 토핑되어 있어, 영양과 기호성이 우수하다.

또한 쌀을 이용하여 볶음밥을 만들므로 쌀소비 촉진에도 기여하는 효과가 있다.

## (57) 청구의 범위

### 청구항 1.

취사된 밥에 모짜렐라 치즈, 당근, 피망, 쇠고기, 간새우를 넣고 볶아서 치즈 볶음밥을 만들고, 피자소스를 바른 원형 피자도우에 치즈볶음밥을 골고루 펴서 올리고, 치즈볶음밥 위에 밤, 땅콩, 대추, 귤감, 잣, 피망, 올리브, 양송이, 모짜렐라 치즈를 토핑한 다음, 오븐에 구워서 치즈볶음밥 피자를 제조하는 것으로 구성된, 치즈볶음밥 피자 의 제조방법.

### 청구항 2.

제1항에 있어서,

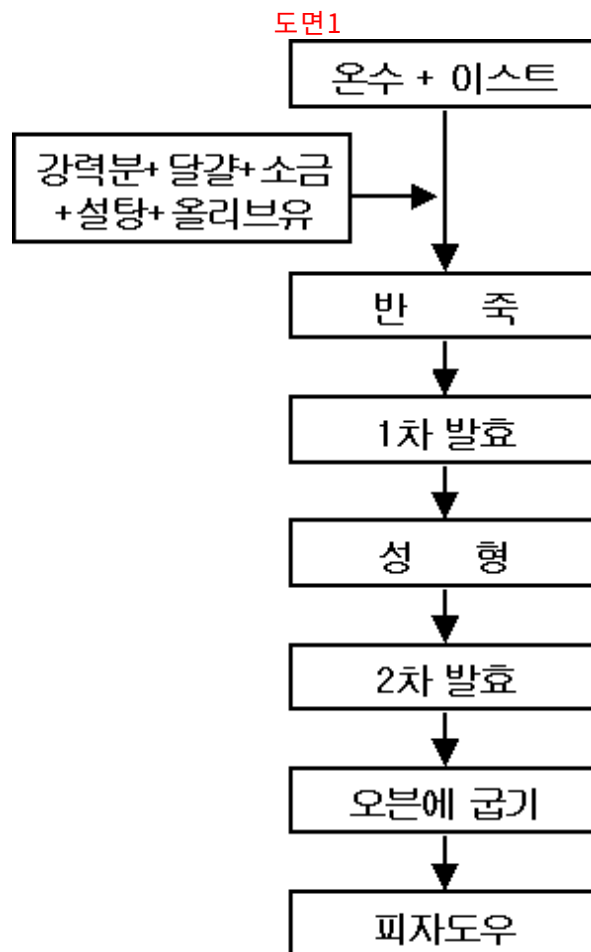
치즈볶음밥은, 쌀을 잘 씻어 3 ~ 4 시간동안 불려서 고슬고슬하게 취사한 다음, 식용유를 두른 뜨거운 후라이팬에 취사된 밥, 다진 모짜렐라 치즈, 다진 당근, 다진 피망, 데쳐서 다진 쇠고기, 데친 간새우를 혼합하고, 기호에 따라서 참기름, 소금, 조미료를 넣고 3 ~ 4 분간 볶아서 만들어진 치즈 볶음밥이 특징인,

치즈볶음밥 피자의 제조방법.

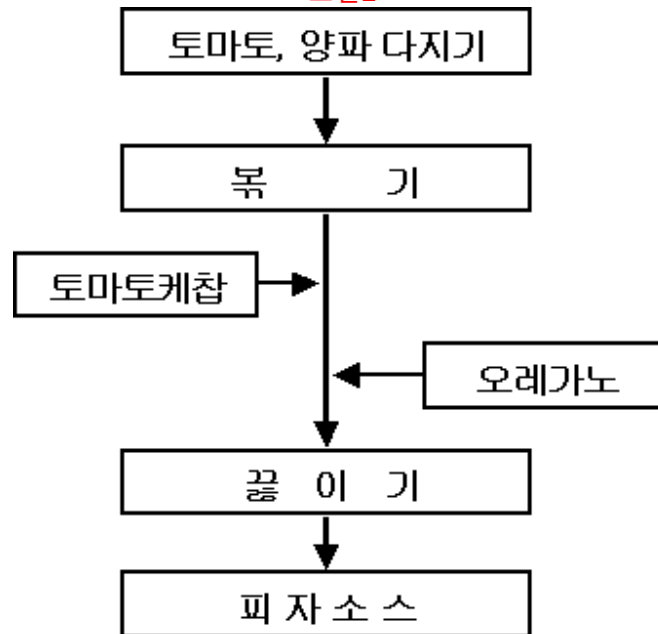
### 청구항 3.

제 1 항 및 제 2 항의 방법에 의해서 제조된, 치즈볶음밥 피자.

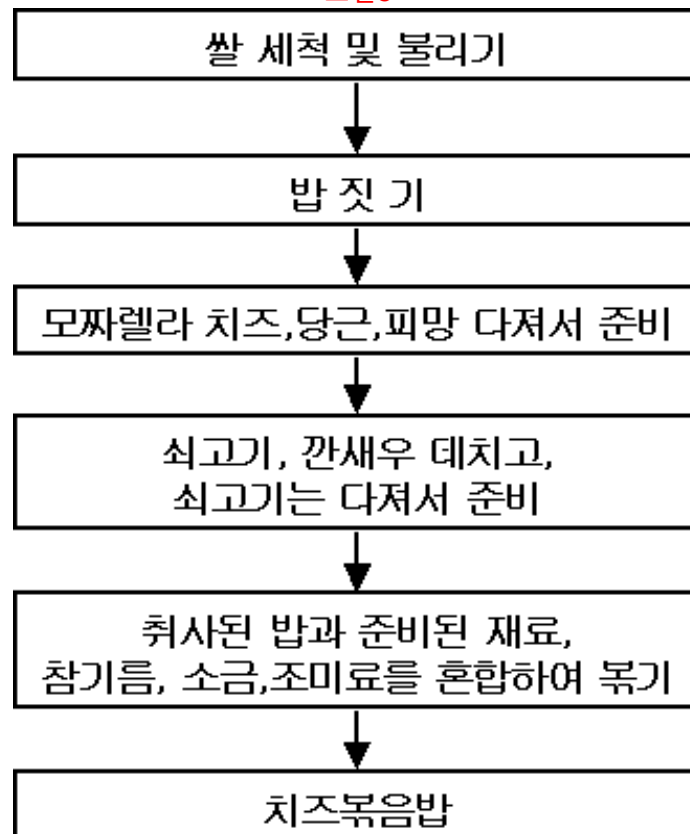
## 도면



도면2



도면3



도면4

