

(19)대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)(51) Int. Cl.⁷
A23L 1/202(11) 공개번호 10-2005-0075043
(43) 공개일자 2005년07월20일(21) 출원번호 10-2004-0002151
(22) 출원일자 2004년01월13일(71) 출원인 전주대학교 산학협력단
전라북도 전주시 완산구 효자동 3가 1200(72) 발명자 추정임
전북 전주시 덕진구 인후동1가 아중대우1차아파트 103동 903호
한복진
전라북도 전주시 완산구 효자동1가 미송하이존아파트 1/607

심사청구 : 있음

(54) 볶음 고추장 제조방법

요약

본 발명은 볶음 고추장 제조방법에 관한 것으로, 다진 소고기에 각종 양념이 첨가된 양념장을 혼합하여 볶은 후에 갈아만든 배즙을 넣고 잘게 풀어주고, 여기에 고추장, 참기름 및 설탕 등을 넣고 혼합한 후 저어주면서 가열하여 고추장을 제조하며, 마무리 단계에서 꿀을 첨가하여 맛과 영양이 풍부하고 다양한 용도로 사용할 수 있는 고추장을 제공할 수 있다.

색인어

고추장, 소고기, 양념장, 설탕, 물엿, 갈아만든 배즙, 꿀

명세서

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 볶음 고추장 제조방법에 관한 것으로, 특히, 소고기에 각종 양념을 첨가한 양념장을 혼합하고 볶은 후에 갈아만든 배즙을 넣어 잘게 풀어주고, 여기에 고추장과 물엿 및 설탕 등을 혼합한 후 다시 가열함으로써 맛과 건강에 효능이 있는 기능성 고추장을 제조하는 방법에 관한 것이다.

고추장은 우리 고유의 발효식품으로서, 단백질, 지방, 비타민 A, C 등의 영양분이 풍부한 복합 발효 조미료이다. 고추장은 탄수화물이 가수분해되어 생긴 단맛과 콩단백에서 나온 아미노산의 감칠맛, 고추의 매운맛, 소금의 짭맛 등이 잘 조화를 이룬 조미료인 동시에 기호식품이다. 고추장은 주로 각종 찌개의 맛을 내고, 생채나 숙채, 조림, 구이 등의 조미료로 이용되고 있다.

통상적인 고추장은 고추가루, 엿기름, 찹쌀가루, 메주가루 및 소금 등을 주재료로 사용하여 제조한다. 이들 재료를 사용하여 고추장을 제조하는 과정을 살펴보면, 먼저 찹쌀가루를 반죽하여 찌 다음 여기에 메주가루를 혼합하여 저은 후 당화되어 묽어지면 여기에 고추가루를 섞고 소금으로 간을 맞추어 숙성시킴으로서 제조하게 된다.

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.

한편, 최근에 경제수준의 향상과 건강 및 기호에 대한 관심의 증가에 따라 다양한 수요자의 욕구를 충족시키기 위한 여러 가지 성분 등을 함유한 기능성 고추장이 개발되었고 많은 특허출원이 있어 왔다.

이러한 대표적인 예로서, 국내 공개특허 제2003-0087317호에는 다시마분말이 첨가된 고추장 및 그 제조방법이 개시되어 있고, 공개특허 제2003-0092402호에는 매실 고추장 제조방법이 개시되어 있으며, 공개특허 제2003-0019532호에는 물엿을 이용한 딸기 고추장의 제조방법이 개시되어 있다. 이러한 대부분의 기능성 고추장은 고추장에 인체에 유익한 다른 성분을 함유시킨 기능성 고추장이 그 주를 이루고 있다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

본 발명은 기능성 고추장의 일종으로서, 소고기에 각종 양념을 한 후 술에 넣어 볶고, 여기에 고추장 등을 적절하게 넣어 농도를 맞춘 후 다시 저어주면서 가열하여 제조하여 맛이 풍부하고 다양하고 편리하게 이용할 수 있으며 건강을 생각한 유익한 고추장을 제조하는 것을 목적으로 한다.

또한, 본 발명에 의한 고추장에는 간장, 설탕, 파, 마늘, 깨소금, 참기름, 갈아만든 배즙, 후추가루, 꿀 등 각종 양념이 포함되어 있어 별도의 양념을 사용하지 않고도 고추장만으로 각종 요리를 조리할 때 간편하게 사용할 수 있고 다양한 용도로 활용할 수 있는 고추장을 제공하는 것을 목적으로 한다.

또한, 본 발명은 수요자들의 기호를 충족시키고 맛과 영양이 풍부하며 국민건강을 증진시킬 수 있는 건강 보조 기능을 함께 갖춘 유익한 고추장의 제조방법을 제공하는 것을 목적으로 한다.

이와 같은 본 발명의 목적을 달성하기 위하여, 본 발명에 따른 고추장 제조방법은 각종 양념을 혼합하여 양념장을 제조하는 양념장 제조공정과, 다진 소고기 100 중량부에 대하여 상기 양념장 15~30 중량부를 혼합한 후에 술에 넣어 볶아 주는 소고기 볶음 제조공정과, 상기 소고기 볶음 10~20중량%와, 고추장 60~85중량%, 갈아만든 배즙 2~10중량% 및 설탕 2~10중량%를 혼합한 후 술에 넣고 저어주면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열하여 양념 고추장을 완성시키는 고추장 제조공정을 포함하는 것을 특징으로 한다.

발명의 구성 및 작용

이하, 본 발명에 따른 볶음 고추장의 제조방법을 상세히 설명한다.

본 발명에 따른 고추장 제조방법은 크게 각종 양념을 혼합하여 소고기 양념장을 제조하는 공정과, 상기 양념장을 다진 소고기에 혼합하고 볶아주어 소고기 볶음을 제조하는 공정과, 상기 볶음 소고기에 고추장 등을 혼합하고 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열함으로써 볶음 고추장을 완성하는 공정으로 나누어진다.

좀 더 자세히 살펴보면, 먼저, 여러 가지 양념을 혼합하여 양념장을 제조하고, 제조된 양념장을 다진 소고기에 혼합하고 술에 넣어 볶아주어 볶음 소고기를 제조한다.

이와 같은 공정에 의해 제조된 볶음 소고기를 고추장에 혼합한다. 볶음 소고기를 고추장에 혼합하기 전에는 볶음 소고기에 배즙을 첨가하고 저어주어 소고기를 잘고 부드럽게 풀어주는 것이 바람직하다.

또한, 볶음 소고기와 고추장을 혼합한 후 이를 술에 넣고 저어주면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열하여 양념 고추장을 완성한다.

이 때 가열하는 중간 중간에는 갈아만든 배즙, 설탕 및 참기름을 수회 나누어 첨가하는 것이 바람직하고, 미리 정해진 농도가 거의 될 때 가열을 중지하고 꿀을 첨가한 후 저으면서 볶아주어 마무리한다.

이하, 본 발명의 바람직한 실시예에 따라 본 발명을 상세히 설명하면 다음과 같다.

양념장 제조

먼저, 여러 가지 양념이 함유된 소고기 양념장을 제조하기 위하여 각종 양념을 준비하여 혼합한다. 상기 양념장에는 간장, 설탕, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 참기름, 후추가루를 포함하는 것이 바람직하며, 이외에도 필요에 따라 다른 여러 가지 양념을 더 첨가할 수도 있음은 물론이다.

상기 소고기 양념장은 간장 15~30중량%, 설탕 15~30중량%, 다진 파 15~30중량%, 다진 마늘 10~20중량%, 깨소금 2~10중량%, 참기름 5~15중량%, 후추가루 0.1~1.0중량%를 첨가하는 것이 바람직하다.

이와 같은 양념의 종류 및 함유량은 고추장을 이용하는 요리 등에 일반적으로 많이 사용되는 다양한 양념이 골고루 함유되도록 하여 다양한 용도에 편리하게 이용할 수 있도록 한 것으로, 다양한 성분을 함유하여 맛과 건강에도 유익하도록 한다.

소고기 볶음

한편, 소고기를 준비한 후 이를 잘고 고르게 다져 다진 소고기를 만든다. 본 발명에 사용되는 소고기 다짐육의 재료로서는 한우의 우둔 부위를 주로 사용하고 기름기가 없는 살코기만을 사용하는 것이 바람직하며, 이 부위가 맛이 좋고 부드럽기 때문에 본 발명의 고추장을 제조하는데 제격이라 할 수 있다.

이와 같이, 곱게 다진 소고기에는 상술한 소고기 양념장을 혼합한 후에 솥에 넣어 볶아주는데, 이 때 소고기 100중량부에 대하여 상기 양념장을 15~30중량부 정도 혼합하는 것이 바람직하다.

다진 소고기에 상기와 같이 각종 양념을 함유된 양념장을 첨가함으로써, 고추장이 여러 가지 성분을 갖도록 하여 맛을 향상시키고, 별도의 양념 없이도 간편하게 사용하고 맛을 즐길 수 있다.

이와 같이, 다진 소고기에 각종 양념을 첨가한 후에는 양념이 된 소고기를 솥에 넣어 볶아준다. 먼저 솥을 충분히 가열하고, 양념장이 혼합된 소고기를 솥에 넣고 약 15분 내지 20분 정도 볶아주며, 물기가 없어질 때까지 충분히 볶아주는 것이 바람직하다. 이와 같이 소고기를 볶아주는 이유는 소고기 특유의 냄새를 제거할 뿐만 아니라 고소한 맛을 내어 고추장과 잘 어울리도록 하기 위해서이다.

소고기 볶음이 완성되면 볶은 소고기에 갈아만든 배즙을 첨가한 후 저어줌으로서 볶은 소고기가 잘고 부드럽게 되도록 풀어준다.

본 발명에 사용되는 갈아만든 배즙으로서는 신선한 배를 구입하여 직접 갈아서 이용하는 것이 바람직하나, 시중에서 유통되는 갈아만든 배즙의 제품을 구입하여 사용할 수도 있다.

양념 고추장 제조

상기와 같이 갈아만든 배즙을 이용하여 잘게 풀어진 볶은 소고기는 고추장과 혼합하며, 이 때 갈아만든 배즙, 참기름, 설탕 등의 부재료를 함께 혼합하는 것도 좋다.

여기에서 고추장과 볶은 소고기의 혼합비율은 고추장 100 중량부에 대하여 볶은 소고기를 약 5~30 중량부를 혼합하는 것이 바람직하다.

본 발명에 사용되는 고추장은 통상적인 고추장을 사용한다. 즉, 고추가루, 엿기름, 찹쌀가루, 메주가루 및 소금 등을 주재료로 하여 제조된 고추장으로서, 찹쌀가루를 반죽하여 찢 다음 여기에 메주가루를 혼합하여 저은 후 당화되어 묽어지면 여기에 고추가루를 섞고 소금으로 간을 맞추어 숙성시킨 고추장을 사용하며, 시중에 유통되는 일반적인 고추장 제품을 구입하여 사용하는 것도 좋다.

또한, 부재료로서 사용되는 갈아만든 배즙은 고추장의 농도 및 점도를 맞추는 기능을 하며, 설탕은 당도 및 저장성을 향상시키는 기능을 한다.

볶은 소고기, 고추장, 갈아만든 배즙, 설탕 및 참기름을 혼합하여 만든 혼합물은 솥에 넣어 저어주면서 미리 정한 농도가 될 때까지 가열한다. 가열하는 동안에는 혼합물이 끓고루 혼합되고 뭉치지 않도록 계속 같은 방향으로 저어주는 것이 바람직하며, 가열 도중에 갈아만든 배즙, 설탕, 참기름 등을 넣어주되 수회로 나누어 첨가하는 것이 바람직하다. 또한, 어느 정도 가열된 후에는 화력을 낮추어 주는 것이 좋다.

또한, 고추장의 농도가 거의 완성되면 가열을 중지하고 꿀과 참기름을 첨가한 후 약 5분 정도 더 저으면서 볶아주어 마무리한다.

완성된 고추장은 미리 준비된 고추장병에 옮겨 담아 포장하게 되면 본 발명에 따른 고추장이 완성된다.

이와 같은 공정으로 제조된 볶은 고추장은 소고기, 갈아만든 배즙, 꿀, 참기름 등이 함유되어, 밀반찬이나 씹장으로 애용할 수 있을 뿐만 아니라 비빔밥, 떡볶이, 각종 구이 및 조림 등의 소스로서 다양하게 이용할 수 있다. 또한, 여러 가지 다양한 영양성분을 함유하고 있기 때문에 영양학적으로도 대단히 우수하다는 장점이 있다.

이하, 본 발명에 따른 제조공정을 실시예를 따라 자세히 설명한다.

실시예

먼저, 다진 소고기 8.0 kg을 준비하였고, 여기에 혼합할 양념장을 제조하였다. 하기 표 1에는 본 발명의 일실시예에 따라 혼합된 소고기 및 양념의 종류 및 양이 기재되어 있다.

	원료명	중량(kg)
1	한우소고기다짐	8.0
2	간장	0.4
3	설탕	0.4
4	다진 파	0.4
5	다진 마늘	0.3
6	깨소금	0.1
7	참기름	0.2
8	후추가루	0.01

가열전 중량		9.81
가열후 중량		7.0

상기 표 1에 표시된 분량대로 간장, 설탕, 다진 파, 다진 마늘, 깨소금, 참기름 및 후추가루를 혼합하여 양념장을 제조하였고, 이를 곱게 다진 소고기 8.0kg에 혼합한 후 골고루 섞어주었다.

술을 충분히 가열한 후 상기 양념장을 혼합한 소고기를 넣고 약 15분 동안 더 가열하였다. 가열하는 과정에서 골고루 볶아지도록 계속 저어주었으며, 소고기 및 양념장에서 배어 나온 물기가 없어질 때까지 충분히 볶아주었다.

볶아진 소고기는 체에다 걸러서 곱게 하였고, 볶음 공정을 통하여 총 중량이 가열전의 9.81kg에서 7.0kg으로 감소하였다.

이와 같이, 볶은 소고기에는 배즙 0.5kg을 첨가한 후 저어줌으로써 볶은 소고기를 부드럽게 풀어주었다. 본 실시예에서는 시중에서 유통되는 배즙제품(상표명: 갈아만든 배)을 구입하여 사용하였다.

배즙을 첨가하여 볶은 소고기를 부드럽게 풀어준 후에, 상기 볶은 소고기 7.5kg과, 고추장 56kg(태양초 고추장(상표명) 28kg 및 알찬 고추장(상표명) 28kg), 설탕 2.5kg 및 갈아만든 배즙 4.0kg을 혼합하였다.

혼합된 고추장은 골고루 섞어서 술에 넣고 가열한다. 가열하면서 계속 저어주었고 도중에 참기름과, 갈아만든 배즙, 설탕을 3회 나누어 더 첨가하였다.

어느 정도 가열이 되어 화력을 적절히 낮추어 주었고, 고추장의 농도가 완성되면 가열을 중지하고 꿀과 참기름을 첨가한 후 약 5분간 더 저으면서 볶아주어 마무리하였다.

하기 표 2에는 본 실시예에 따라 고추장 및 첨가되는 재료의 종류 및 양이 표시되어 있다.

표 2.

	원료명	중량(kg)
1	볶은 소고기	7.5
2	태양초 고추장	28.0
3	알찬 고추장	28.0
4	설탕	3.0
5	갈아만든 배즙	6.0
6	꿀	5.5
7	참기름	6.0
가열전 중량		84.0
가열후 완성량		77.0

이와 같은 공정으로 제조된 볶음 고추장은 자체적으로도 맛이 풍부하고 우수하였으며, 비빔밥, 떡볶이, 및 각종 요리 등에 적용하여도 풍부한 맛을 충분히 느낄 수 있었다. 또한, 본 발명에 의한 볶음 고추장은 여러 가지 영양성분이 함유되어 영양학적으로도 매우 우수한 특성을 갖고 있음이 확인되었다.

발명의 효과

본 발명의 고추장 제조방법에 따르면 고추장 특유의 향과 맛을 유지하면서도, 여러 가지 양념이 되어 있어 다양한 맛을 낼 수 있을 뿐만 아니라 각종 조리시에 편리하게 사용이 가능한 고추장을 제조할 수 있는 효과가 있다.

또한, 본 발명에 의하면 맛과 건강에 좋은 효능을 갖는 우수한 품질의 고추장을 제공할 수 있는 효과가 있다.

상술한 바와 같이, 본 발명은 소고기 양념장을 만든 후 고추장과 부재료를 혼합한 후 가열하여 제조하는 고추장 제조방법에 관한 것으로서, 본 발명의 기술적 사상을 벗어나지 않는 범위 내에서 여러 가지 변형 및 변경이 가능할 것이다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

각종 양념을 혼합하여 양념장을 제조하는 양념장 제조공정;

다진 소고기 100 중량부에 대하여 상기 양념장 15~30 중량부를 혼합한 후에 술에 넣어 볶아 주는 소고기 볶음 제조공정;
및

고추장 100 중량부에 대하여 상기 소고기 볶음 5~30 중량부를 혼합한 후에 술에 넣고 저어주면서 미리 정해진 농도가 될 때까지 가열함으로써 볶음 고추장을 완성시키는 고추장 제조공정을 포함하는 것을 특징으로 하는 볶음 고추장 제조방법.

청구항 2.

제1항에 있어서, 상기 양념장은 간장 15~30중량%, 설탕 15~30중량%, 다진 파 15~30중량%, 다진 마늘 10~20중량%, 깨소금 2~10중량%, 참기름 5~15중량%, 후춧가루 0.1~1.0중량%를 함유하는 것을 특징으로 하는 볶음 고추장 제조방법.

청구항 3.

제1항에 있어서, 상기 소고기 볶음 제조공정 후에는 볶은 소고기에 배즙을 첨가하고 저어줌으로써 볶은 소고기를 잘게 풀어주는 단계를 더 포함하는 것을 특징으로 하는 볶음 고추장 제조방법.

청구항 4.

제1항에 있어서, 상기 고추장 제조공정에서

볶은 소고기를 고추장과 혼합할 때 또는 가열하는 도중에 설탕, 갈아만든 배즙, 및 참기름을 1회 이상 첨가하고, 고추장의 농도가 거의 완성되면 가열을 중지하고 꿀과 참기름을 첨가하여 저으면서 볶아주어 마무리하는 것을 더 포함하는 것을 특징으로 하는 볶음 고추장 제조방법.