

(19)대한민국특허청(KR)

(12) 공개특허공보(A)

(51) 。 Int. Cl.⁷
A23L 1/10

(11) 공개번호 10-2005-0121941
(43) 공개일자 2005년12월28일

(21) 출원번호 10-2004-0047056
(22) 출원일자 2004년06월23일

(71) 출원인 권영덕
인천 남구 관교동 451-92 우림파크빌 2동 202호

(72) 발명자 권영덕
인천 남구 관교동 451-92 우림파크빌 2동 202호

(74) 대리인 유기현

심사청구 : 있음

(54) 전주비빔밥 및 그 제조방법

요약

본 발명은 밥과 비빔 양념장을 비빈 상태에서 야채 및 나물을 재차 비비면 완성되되 화학조미료를 사용하지 않고 천연 원료를 사용하여 만든 전주비빔밥 및 그 제조방법에 관한 것으로, 쌀 18000 ~ 19500 중량부로 지어진 밥과; 상기 밥에 비벼지되, 소고기 190 ~ 210 중량부와, 양파 900 ~ 1100 중량부, 대파 160 ~ 180 중량부, 조선간장 650 ~ 850 중량부, 미림 200 ~ 300 중량부, 마늘 40 ~ 60 중량부, 생강분말 4 ~ 6 중량부, 후추 4 ~ 6 중량부, 사골육수 1800 ~ 2200 중량부, 고운고춧가루 80 ~ 120 중량부, 식용유 1800 ~ 2200 중량부로 이루어진 비빔 양념장과; 상기 비빔 양념장이 비벼진 상태의 밥 위에 올려져 재차 비벼지는 야채 및 나물;로 이루어진 것을 특징으로 한다.

이와같은 본 발명에 따른 전주비빔밥은 화학조미료를 사용하지 않고 다양한 종류의 천연재료를 사용함으로써 전주비빔밥을 애용하는 미식가들에게 더욱더 담백한 맛과 향을 느낄수 있게 한다.

대표도

도 1

색인어

전주비빔밥, 사골육수, 비빔장, 젓가락, 나물

명세서

도면의 간단한 설명

도 1은 본 발명에 따른 전주비빔밥의 제조 공정 흐름도.

발명의 상세한 설명

발명의 목적

발명이 속하는 기술 및 그 분야의 종래기술

본 발명은 전주비빔밥 및 그 제조방법에 관한 것으로, 더 상세하게는 밥과 비빔 양념장을 비빔 상태에서 야채 및 나물을 재차 비비면 완성되되 화학조미료를 사용하지 않고 천연 원료를 사용하여 만든 전주비빔밥 및 그 제조방법에 관한 것이다.

일반적으로 전주비빔밥은 전주지방 향토음식 가운데 하나로써, 30여 가지의 재료를 사용하게 되며 이는 콩나물·황포묵·찹쌀고추장·쇠고기육회 또는 육회 볶음·미나리·참기름·달걀 등과 계절마다 차이가 있으나 깨소금·마늘·후추·시금치·고사리·송이버섯·녹두나물·무생채·애호박볶음·오이채·당근채·파·호도·밤채·잣·김·취나물·쭈갓 등이 함께 사용된다.

이와같은 전주비빔밥은 찹쌀이 아닌 일반 맵쌀을 넣고 고슬고슬하게 밥을 하여 더울 때 참기름으로 비벼 놓고, 콩나물은 삶아 무치고, 숙주/시금치/고사리 등의 나물은 데치거나 삶아 참기름과 간장으로 볶아 무치고, 황포묵은 채썰어 양념장으로 무치고, 쇠고기는 육회로 무치거나 양념하여 볶은 다음 이들을 고추장과 함께 동시에 섞어 비벼게 되면 완성된다.

그런데 이와같은 종래 알려진 방식의 전주비빔밥은 밥과 나물 등을 고추장을 얹은 후 한꺼번에 비벼주게 되어 밥알 및 야채 등에 양념이 고르게 비벼지지 못하여 전주비빔밥 특유의 독특한 맛을 제대로 음미할 수 없고, 또한 대체적으로 고추장을 사용하여 비벼주게 되므로 맛이 거의 대동소이하며 영양가가 그리 높지않고, 고추장을 비빔장으로 사용하므로 다양한 기호를 갖는 미식가들에게 호응을 얻지 못하는 문제점을 가지고 있는 것이다.

발명이 이루고자 하는 기술적 과제

따라서, 이러한 문제점들을 해결하기 위하여 안출된 것으로서, 본 발명의 목적은 전주비빔밥을 제조시에 양념이 골고루 비벼지고, 맛이 담백하며 영양가가 높은 전주비빔밥을 제공하는데 있다.

본 발명의 다른 목적은 화학조미료를 사용하지 않고 천연재료만을 사용하여 제조함과 동시에 미식가들에게 다양한 맛을 느낄 수 있고, 간기능 보호와 성인병 예방 및 시력보호 효능을 가지는 전주비빔밥을 제공하는데 있다.

또한, 본 발명의 다른 목적은 상기한 바와 같은 전주비빔밥을 제조하는 방법을 제공하는데 있다.

발명의 구성 및 작용

본 발명은 전주비빔밥에 관한 것으로, 쌀 18000 ~ 19500 중량부로 지어진 밥과; 상기 밥에 비벼지되, 소고기 190 ~ 210 중량부와, 양파 900 ~ 1100 중량부, 대파 160 ~ 180 중량부, 조선간장 650 ~ 850 중량부, 미림 200 ~ 300 중량부, 마늘 40 ~ 60 중량부, 생강분말 4 ~ 6 중량부, 후추 4 ~ 6 중량부, 사골육수 1800 ~ 2200 중량부, 고운고추가루 80 ~ 120 중량부, 식용유 1800 ~ 2200 중량부로 이루어진 비빔 양념장과; 상기 비빔 양념장이 비벼진 상태의 밥 위에 올려져 재차 비벼지는 야채 및 나물;로 이루어진 것을 특징으로 한다.

상기 밥은 상기 쌀에 구기자차를 밥물로 사용하여 지어진 것을 특징으로 한다.

또한, 본 발명은 전주비빔밥의 제조방법에 관한 것으로, (a) 쌀 18000 ~ 19500 중량부를 깨끗히 씻어서 밥을 짓는 단계와; (b) 상기 지어진 밥에 소고기 190 ~ 210 중량부와, 양파 900 ~ 1100 중량부, 대파 160 ~ 180 중량부, 조선간장 650 ~ 850 중량부, 미림 200 ~ 300 중량부, 마늘 40 ~ 60 중량부, 생강분말 4 ~ 6 중량부, 후추 4 ~ 6 중량부, 사골육수 1800 ~ 2200 중량부, 고운고추가루 80 ~ 120 중량부, 식용유 1800 ~ 2200 중량부로 이루어져 제조되는 비빔 양념장을 골고루 비비는 단계와; (c) 상기 비빔 양념장이 비벼진 상태의 밥을 80 ~ 90℃의 범위에서 달구어진 상태의 돌솥에 놓는 단계와; (d) 상기 돌솥에 놓여진 상기 비빔 양념장이 비벼진 상태의 밥 위에 야채 및 나물을 올려놓고 재차 비비는 단계;로 이루어진 것을 특징으로 한다.

본 발명에 따른 전주비빔밥 및 그 제조방법을 첨부한 도면을 참고로 하여 이하에 상세히 기술되는 실시예에 의하여 그 특징들을 이해할 수 있을 것이다. 이때, 도 1은 본 발명에 따른 전주비빔밥의 제조 공정 흐름도이다.

본 발명에 따른 전주비빔밥은 생수(生水)로 밥을 짓고, 후술하는 재료와 방법에 따라 제조되는 고추장 대용의 비빔 양념장을 잘 비빈후에, 이와같은 비빔 양념장이 골고루 비벼진 상태의 밥을 일정한도로 가열된 돌솥에 놓고, 그 위에 계절에 따라 채취되는 나물과 야채를 올려놓은 상태에서 젓가락으로 적당히 비벼주게 되면 완성된다.

좀더, 구체적으로는 밥은 쌀로 지으면 2 ~ 2.7배 가량 불어나므로 쌀의 분량은 밥솥용기의 1/2 미만으로 넣는다. 이하 비빔 양념장과 그 중량비율을 일치시키기 위해 150인분 기준으로 전주비빔밥 및 그 전주비빔밥의 제조방법을 설명한다.

따라서, 통상적으로 1인분에 해당하는 쌀은 그 중량이 120 ~ 130g이고, 이는 약 175칼로리를 가지므로, 150인분을 기준으로 하는 경우 18000 ~ 19500g을 준비한다.

이때, 쌀은 씻을 때 비타민 B가 많이 들어있는 쌀눈이 떨어져 나가지 않도록 가볍게 재빨리 씻어서 일어낸다. 그리고, 쌀을 깨끗이 씻어서 밥솥용기에 담은 후, 쌀 분량의 1.2배 정도의 생수를 붓고 쌀의 윗면이 가지런히 되게 한 후 그대로 30~40분쯤 두어 쌀이 수분을 충분히 흡수할 수 있게 한다. 그리고, 불을 세게 가열하여 밥을 끓이고, 밥물이 넘지 않도록 불을 낮추어 충분히 익힌 후 불을 약하게 하여 밥에 물이 완전히 흡수될 때까지 뜸을 들인다.

이와같이 지어진 밥은 다음과 같은 비빔 양념장과 함께 먼저 비벼지게 된다.

즉, 본 발명에 따른 전주비빔밥에 사용되는 비빔 양념장은 소고기 200g에 대하여, 양파 3개에 해당하는 1050g, 대파 2뿌리에 해당하는 175g, 조선간장 750ml, 참쌀지에밥에 소주나 누룩을 섞어 빻아 재갈을 짜낸 일본식 양주법으로 빻은 알콜도수 14°의 맛술인 미림 250ml, 마늘 50g, 생강분 1티스푼(TS)에 해당하는 5g, 후추 1티스푼(TS)에 해당하는 5g, 사골육수 2000ml, 고운고추가루 100g, 식용유 2000ml를 사용하여 제조하게 된다.

먼저, 양파 1050g과, 대파 175g을 잘게 썰고, 소고기 100g을 잘게 다져 놓는다.

그런 다음, 강한 불에 후라이팬을 달군 후 식용유와 같은 식물성 유지를 살짝 두르고 잘게 썬 양파 1050g과, 대파 175g을 넣고 5 내지 10분 동안 볶아내면 양파 및 대파 고유의 독특한 향을 내게 한다. 이와같이 양파 및 대파를 볶음으로써 고유의 향을 낸 다음 잘게 다져진 소고기 200g을 후라이팬에 함께 넣고 다시 5 내지 10분 정도 볶게 된다.

이와같은 상태에서 후라이팬에 다시 조선간장 750ml, 미림 250ml, 마늘 50g, 생강 분말 5g, 후추 5g, 사골육수 1000ml, 고운고추가루 50g, 식용유 1000ml를 함께 넣고 약한 불로 약 20 ~ 40분 정도 끓인 후, 식히면 본 발명에 따른 비빔 양념장이 완성된다.

이때, 상기 조선간장은 일반적인 방법에 의해 제조되는 것을 사용함도 가능하지만, 더욱더 바람직하게는 쿡으로 메주를 썬 후 건조시킨후 발효시키고 이를 깨끗하게 씻은 다음 소금과 물이 혼합된 항아리에 넣고, 최소 1년간을 숙성시킨 상태에서 매주를 건져 내고 만들어지는 조선간장을 사용함이 바람직하다. 이와같이 조선간장은 상기 일반간장에 비해 상대적으로 짜면서 깊은 맛을 내므로 나물을 무치거나 국을 끓일때에도 사용되는 것으로 1년 이상을 숙성시켜야 진하고 깊은 맛을 얻을 수 있다.

한편, 상기 미림은 화학조미료 대용으로 사용되는 것으로 양파와 대파 및 소고기를 볶을때 발생하는 느끼한 맛을 담백하게 하는 효과가 있으며, 상기 고추가루는 추후 완성되는 양념장의 빛깔을 곱게 하기 위해 사용하는 것이다.

그리고, 생강분은 사골육수의 누른 냄새를 제거하고, 마늘은 이와같은 냄새제거 및 향료로서 사용된다. 아울러, 후추는 여타 잡냄새를 제거하고 사골육수 및/또는 식용유의 느끼한 맛을 제거하는 역할을 하게 된다.

이때, 상기 사골육수는 소뼈를 약 100℃ 내외로 4 ~ 6시간 정도 가열하여 우려난 것을 사용하게 되며, 좀더 바람직하게는 5시간 정도 우려난 것을 사용하게 된다.

한편, 상기 식용유 2000ml를 함께 넣어줌으로써, 비빔장의 점도를 유지시켜주는 역할을 함과 동시에 밥과 함께 비벼게 될 경우 손쉽게 비벼지게 하는 역할을 하게 된다.

이와같은 본 발명에서 이용되는 비빔 양념장은 그 중량비율을 환산하게 되면 소고기 190 ~ 210 중량부에 대하여, 양파 900 ~ 1100 중량부, 대파 160 ~ 180 중량부, 조선간장 650 ~ 850 중량부, 미림 200 ~ 300 중량부, 마늘 40 ~ 60 중량부, 생강분말 4 ~ 6 중량부, 후추 4 ~ 6 중량부, 사골육수 1800 ~ 2200 중량부, 고운고추가루 80 ~ 120 중량부, 식용유 1800 ~ 2200 중량부를 사용함이 바람직하다.

상기와 같은 비빔양념장은 맨밥과 함께 먼저 골고루 비비게 되고, 이와같이 비벼진 상태의 밥에 계절특성에 따른 나물 및 야채 등의 재료를 얹은 상태에서 젓가락으로 일정시간 비비게 되면, 양념이 맨상태의 밥알이 야채와 골고루 섞이게 되어 전주비빔밥이 완성된다.

이때, 상기 재료는 약 30여가지가 되는데, 이때 주로 사용되는 주재료는 밥, 콩나물, 황포묵, 달걀 그리고 본 발명에 따른 비빔양념장 등이며, 부재료는 계절에 따른 특별한 나물 및 야채를 사용이 가능한데, 대체로 무생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 썩갓, 상추, 부추, 호도, 은행, 밤채, 잣, 김 등이다. 상기 무생채는 무우를 5cm정도의 길이로 얇고 일정하게 채를 썰어 고추가루와 소금, 식초, 설탕, 참기름, 깨소금, 파 등의 재료를 사용하여 버무린 것을 사용하고, 애호박은 반달로 썰어 참기름, 소금약간, 후추가루약간, 마늘다진것 조금, 파다진것조금 넣고 볶은 것을 사용한다.

한편, 상기 맨밥과 비빔 양념장이 비벼진 상태의 밥은 온기를 유지하기 위해 80 ~ 90℃의 범위이내로 달구어진 상태의 돌솥의 내부 수용부(미도시됨)에 넣어 제공되고 그 상태에서 나물 및 야채를 넣은 상태로 식도락가에게 제공되는 것이다. 이와같이 돌솥을 80 ~ 90℃ 범위의 온도로 달구어진 상태로 제공하게 되면, 온기(溫氣)가 유지되어 전주비빔밥의 맛을 일정 시간 유지시켜줄 수 있다. 이때, 돌솥을 100℃ 이상의 고온으로 가열한후, 그 돌솥에 전주비빔밥을 올리게 되면, 전주비빔밥이 타거나 돌솥의 내부에 눌러붙게 되어 밥이 딱딱하게 경화가 되고, 화상(火傷)의 우려가 있으므로 상기한 80 ~ 90℃ 범위로 사용함으로 인해 이와같은 문제들을 미연에 방지할 수 있게 된다.

그리고, 상기 맨밥은 일반적인 생수를 사용하기 보다는 10리터(L) 당 약 100g 정도의 구기자차의 증량비율로 넣고 100℃를 유지한 상태로 약 30분간 끓여 구기자차를 우려낸 구기자차를 밥물로 사용하여 밥을 지어 제공함도 바람직하다. 이때, 구기자차는 일반적으로 한방에서 널리 알려진 바와 같이 황달/간염/지방간/간경화/간암 등의 간기능 보호와, 고혈압/저혈압/당뇨병 등의 성인병 예방 및 시력보호 효능을 가지고 있다.

한편, 상기 비빔 양념장은 전주비빔밥은 물론 일반적인 비빔밥을 만들때에도 고추장 대용으로 사용하면 비빔밥을 제조시에 더욱더 다양한 맛과 풍부한 영양 및 담백한 맛을 느낄 수 있다.

이하, 도 1을 참고로 본 발명에 따른 전주비빔밥의 제조과정을 상세히 설명한다.

먼저, 찰쌀이 아닌 일반 맵쌀을 18000 ~ 19500 중량부를 준비하여 깨끗히 씻어서 밥솥용기에 담은 후, 쌀 분량의 1.2배 정도의 생수를 붓고 쌀의 윗면이 가지런히 되게 한 후 그대로 30~40분쯤 놓아두어 쌀이 수분을 충분히 흡수하도록 한 다음 밥을 짓는다. 이때, 생수 대신 구기자차를 밥물로 사용하게 되면, 성인병 간기능 향상 시력보호 등의 한방효능을 기대할 수 있게 된다.(S100)

이와같이 지어진 맨밥은 소고기 190 ~ 210 중량부와, 양파 900 ~ 1100 중량부, 대파 160 ~ 180 중량부, 조선간장 650 ~ 850 중량부, 미림 200 ~ 300 중량부, 마늘 40 ~ 60 중량부, 생강분말 4 ~ 6 중량부, 후추 4 ~ 6 중량부, 사골육수 1800 ~ 2200 중량부, 고운고추가루 80 ~ 120 중량부, 식용유 1800 ~ 2200 중량부로 이루어져 제조되는 비빔 양념장을 이용하여 양념이 맨밥의 밥알에 골고루 묻혀지도록 1차로 비비게 된다.(S110)

상기 맨밥과 비빔 양념장이 1차로 비벼진 상태의 밥은 온기(溫氣)를 유지하기 위해 80 ~ 90℃의 범위에서 달구어진 상태의 돌솥에 놓게 된다.(S120)

이와같은 상태의 돌솥에는 콩나물, 황포묵, 달걀, 무생채, 애호박 볶음, 오이채, 당근채, 썩갓, 상추, 부추, 호도, 은행, 밤채, 잣, 김 등의 야채 및 나물 등의 재료를 올려 놓게 된다.(S130)

그리고, 그 상태에서 비빔양념장이 골고루 맨 밥과 야채 및 나물을 고르게 비비게 된다. 이때, 전주비빔밥을 수저가 아닌 젓가락으로 비비게 되는데 그 이유는 조금 시간이 더 걸리기는 하지만 나물들이 뭉치지 않고 밥알이 깨지지 않고, 양념도 골고루 섞이기 때문이다.(S140)

이상과 같이 본발명의 실시예에 대하여 상세히 설명하였으나, 본 발명의 권리범위는 이에 한정되지 않으며, 본 발명의 실시예와 실질적으로 균등의 범위에 있는 것까지 본 발명의 권리범위가 미친다.

발명의 효과

이상의 설명에서 알 수 있는 바와 같이, 본 발명에 따른 전주비빔밥은 화학조미료를 사용하지 않고 다양한 종류의 천연재료를 사용함으로써 전주비빔밥을 애용하는 미식가들에게 더욱더 담백한 맛과 향을 느낄 수 있게 한다.

그리고, 이와같은 종래 일반적인 고추장을 사용하는 방식의 전주비빔밥의 제조시 밥과 나물 등을 비빔 때에 비해 잘 비벼지고, 이와같이 비벼진 상태의 전주비빔밥 먹을 때 더욱 담백한 맛을 느낄 수 있다.

또한, 구기자차를 이용하여 밥을 짓게 되어 간기능향상, 각종 성인병 예방 및 시력보호 등의 효능을 얻을 수 있다.

(57) 청구의 범위

청구항 1.

쌀 18000 ~ 19500 중량부로 지어진 밥과;

상기 밥에 비벼지되, 소고기 190 ~ 210 중량부와, 양파 900 ~ 1100 중량부, 대파 160 ~ 180 중량부, 조선간장 650 ~ 850 중량부, 미림 200 ~ 300 중량부, 마늘 40 ~ 60 중량부, 생강분말 4 ~ 6 중량부, 후추 4 ~ 6 중량부, 사골육수 1800 ~ 2200 중량부, 고운고추가루 80 ~ 120 중량부, 식용유 1800 ~ 2200 중량부로 이루어진 비빔 양념장과;

상기 비빔 양념장이 비벼진 상태의 밥 위에 올려져 재차 비벼지는 야채 및 나물;로 이루어진 것을 특징으로 하는 전주비빔밥.

청구항 2.

제 1항에 있어서,

상기 밥은 상기 쌀에 구기자차를 밥물로 사용하여 지어진 것을 특징으로 하는 전주비빔밥.

청구항 3.

(a) 쌀 18000 ~ 19500 중량부를 깨끗히 씻어서 밥을 짓는 단계;

(b) 상기 지어진 밥에 소고기 190 ~ 210 중량부와, 양파 900 ~ 1100 중량부, 대파 160 ~ 180 중량부, 조선간장 650 ~ 850 중량부, 미림 200 ~ 300 중량부, 마늘 40 ~ 60 중량부, 생강분말 4 ~ 6 중량부, 후추 4 ~ 6 중량부, 사골육수 1800 ~ 2200 중량부, 고운고추가루 80 ~ 120 중량부, 식용유 1800 ~ 2200 중량부로 이루어져 제조되는 비빔 양념장을 곁들여 비비는 단계;

(c) 상기 비빔 양념장이 비벼진 상태의 밥을 80 ~ 90℃의 범위에서 달구어진 상태의 돌솥에 놓는 단계;

(d) 상기 돌솥에 놓여진 상기 비빔 양념장이 비벼진 상태의 밥 위에 야채 및 나물을 올려놓고 재차 비비는 단계;로 이루어진 것을 특징으로 하는 전주비빔밥의 제조방법.

도면

도면1

