



(19) 대한민국특허청(KR)

(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2015년06월15일

(11) 등록번호 10-1529007

(24) 등록일자 2015년06월09일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)

A23L 1/182 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2014-0121327

(22) 출원일자 2014년09월12일

심사청구일자 2014년09월12일

(56) 선행기술조사문헌

JP3193959 U9

KR1020100093912 A

(73) 특허권자

최연

전라북도 전주시 완산구 은행로 83-6 (교동)

(72) 발명자

최연

전라북도 전주시 완산구 은행로 83-6 (교동)

(74) 대리인

이승현

전체 청구항 수 : 총 5 항

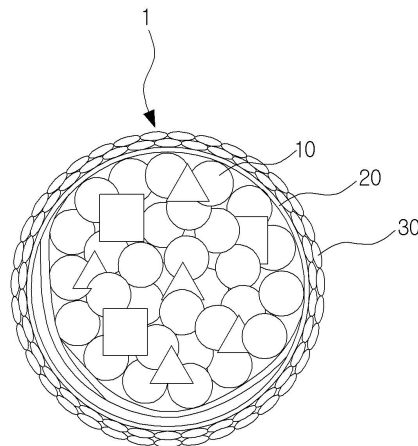
심사관 : 이규안

(54) 발명의 명칭 **비빔밥 와플**

(57) 요약

본 발명은 비빔밥 와플에 관한 것으로서, 특히 제조가 간편하고 겉은 바삭하며 속이 촉촉하며 식감 등의 풍미가 우수하고, 쉽게 눅눅해지지 않는 비빔밥 와플에 관한 것으로서, 속재료와; 상기 속재료가 빠지지 않도록 상기 속재료를 감싸는 라이스 페이퍼와; 양념으로 조미된 주먹밥으로 제조되고, 상기 속재료를 감싼 라이스 페이퍼가 안쪽에 배치된 상태로 반으로 접혀지거나, 상기 라이스페이퍼를 감싼 상태로 상기 라이스 페이퍼의 외측에 위치하는 라이스 와플;을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



명세서

청구범위

청구항 1

속재료와;

상기 속재료가 빠지지 않도록 상기 속재료를 감싸는 라이스 페이퍼와;

양념으로 조미된 주먹밥으로 제조되고, 상기 속재료를 감싼 라이스 페이퍼가 안쪽에 배치된 상태로 반으로 접혀 지거나, 상기 라이스페이퍼를 감싼 상태로 상기 라이스 페이퍼의 외측에 위치하는 라이스 와플;을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 비빔밥 와플.

청구항 2

제1항에 있어서,

상기 라이스 와플은 상기 주먹밥을 220℃~350℃에서 5분~10분간 와플기계로 가열하여 제조되는 것을 특징으로 하는 비빔밥 와플.

청구항 3

제2항에 있어서,

상기 주먹밥은 밥에 고추장을 혼합하여 제조된 것을 특징으로 하는 비빔밥 와플.

청구항 4

제2항에 있어서,

상기 주먹밥은 밥에 김가루, 소금, 참기름 및 참깨를 혼합하여 제조된 것을 특징으로 하는 비빔밥 와플.

청구항 5

제1항 내지 제4항 중 어느 한항에 있어서,

상기 속재료는 야채, 계란 후라이, 김치, 치즈 및 불고기 중 1종 또는 2종 이상으로 이루어지는 것을 특징으로 하는 비빔밥 와플.

발명의 설명

기술분야

[0001]

본 발명은 비빔밥 와플에 관한 것으로서, 특히 제조가 간편하고 겉은 바삭하며 속이 촉촉하며 식감 등의 풍미가 우수하고, 쉽게 눅눅해지지 않는 비빔밥 와플에 관한 것이다.

배경기술

[0002]

종래의 와플(waffle)은 표면이 벌집 모양을 가진 바삭하고 가벼운 빵과자로서 아침 식사나 디저트로 이용되고 있다.

- [0003] 일반적으로 와플은 밀가루에 다른 식재료인 계란, 우유, 설탕 등을 잘 혼합하여 잘 흐르는 묽은 반죽 상태로 버터를 바른 가열된 와플형틀에 부어넣고 표면이 노릇하게 구워 만들고, 잼이나 시럽, 크림 등을 발라 먹는다.
- [0004] 와플은 벨기식과 미국식이 주로 많이 알려져 만들어지고 있는데, 주요 식재료가 밀가루, 계란, 우유, 설탕 등으로 열량이 많고, 맛도 통상의 서양식 과자와 같이 달고, 유제품 맛이 강하여 특유의 식감의 장점에도 불구하고 밥과 같은 한식을 선호하는 사람들이 먹기에는 맛이 적절하지 않다.
- [0005] 이와 같은 요구에 따라 쌀, 밥 등을 이용한 와플이 특허문헌 1 내지 3으로 제안된 바 있다.
- [0006] 특허문헌 1은 현미 20~70 중량%, 현미찹쌀 20~70 중량%, 및 기타 잡곡 10~30 중량%로 이루어진 통곡물을 압력밥솥을 이용하여 통곡밥을 짓고, 상기 통곡밥에 건조되어 적당한 크기로 절단된 견과류, 견과일, 견어물 및/또는 채소류를 부가하고, 상기 혼합물에 소금과 카놀라유를 적당량 부가하여 각 원료성분이 골고루 섞이고 서로 점착력을 가질 정도로 반복하여 혼합하여 점착성의 혼합물로 제조하고, 상기 점착성의 혼합물을 100~150 g씩 떼어 와플 모양으로 제조하고, 상기 제조한 와플을 180℃~200℃로 예열한 전기와플 팬에서 3~7분간 굽고, 상기 구워진 와플은 실온에서 냉각하는 단계에 의하여 제조되는 것을 특징으로 하는 와플의 제조방법에 관한 것이다. 와플을 200℃ 미만으로 굽기 때문에, 와플의 표면 뿐만 아니라 내부의 수분이 증발하여 딱딱해짐에 따라 먹기 불편한 문제가 있다.
- [0007] 특허문헌 2는 곡물 가루와 반죽용 액체의 혼합 비율을 부피비로 4:3 내지 1:1로 혼합하여 만든 곡분액과 밥을 질량비로 1:1 내지 8:1로 혼합하여 만든 흐르기 쉬운 묽은 반죽을 가열된 형틀에 붓고 구어서 겉표면은 고체상태이고, 속은 물기가 많은 반유동상태를 이루며, 전체적으로 밥알이 분포하는 것을 특징으로 하는 밥을 이용한 와플에 관한 것이다. 밥알이 그대로 분포되어 있어 부드러운 식감은 있으나, 와플의 고유한 바삭함이 덜하고, 시간이 경과하면 반유동상태의 속으로 인하여 겉표면이 눅눅해질 우려가 있다.
- [0008] 특허문헌 3은 주재료인 곡류분말 이외에 닥나무, 헛개나무, 마치현, 마가목, 오리목, 산수유, 황금, 미나리, 명일엽, 강황, 치커리, 셀레늄, 클로렐라, 알로에의 균으로부터 선택된 어느 하나 이상의 기능성 소재가 포함된 와플에 관한 것이다. 쌀가루 등이 포함된 곡류분말을 사용한 반죽을 이용하여 와플을 제조함으로써, 기존의 와플과 비슷한 식감을 냄으로서 한식을 선호하는 사람들이 먹기에 부적합하다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0009] (특허문헌 0001) 공개특허 제2013-0118599호
- (특허문헌 0002) 공개특허 제2013-0068557호
- (특허문헌 0003) 공개특허 제2009-0111677호

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0010] 이와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위한 본 발명은 제조가 간편하고 겉은 바삭하며 속이 촉촉하며 식감 등의 풍미가 우수하고, 쉽게 눅눅해지지 않는 비빔밥 와플을 제공함에 그 목적이 있다.

과제의 해결 수단

- [0011] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명은,
- [0012] 속재료와; 상기 속재료가 빠지지 않도록 상기 속재료를 감싸는 라이스페이퍼와; 양념으로 조미된 주먹밥으로 제조되고, 상기 속재료를 감싼 라이스페이퍼가 안쪽에 배치된 상태로 반으로 접혀지거나, 상기 라이스페이퍼를 감싼 상태로 상기 라이스페이퍼의 외측에 위치하는 라이스와플;을 포함하여 이루어지는 것을 특징으로 하는 비빔밥 와플을 제공한다.

[0013] 특히, 상기 라이스 와플은 상기 주먹밥을 220℃~350℃에서 5분~10분간 와플기계로 가열하여 제조되는 것이 바람직하다.

[0014] 그리고, 상기 주먹밥은 밥에 고추장을 혼합하여 제조된 것이 바람직하다.

[0015] 그리고, 상기 주먹밥은 밥에 김가루, 소금, 참기름 및 참깨를 혼합하여 제조된 것이 바람직하다.

[0016] 또한, 상기 속재료는 야채, 계란 후라이, 김치, 치즈 및 불고기 중 1종 또는 2종 이상으로 이루어지는 것이 바람직하다.

발명의 효과

[0017] 이와 같은 종래의 문제점을 해결하기 위한 본 발명은 조미된 주먹밥을 이용하여 라이스 와플을 제조하기 때문에, 반죽을 이용하는 것에 비해 손쉽게 라이스 와플을 제조할 수 있고, 조미된 주먹밥을 200℃~350℃에서 5분~10분간 와플기계로 가열하여 라이스 와플을 제조하기 때문에 상기 라이스 와플의 겉은 바삭하고 속이 촉촉하여 식감 등의 풍미가 우수한 효과가 있다.

[0018] 그리고, 라이스 페이퍼로 속재료를 감싼 상태로 상기 라이스 와플 사이에 넣기 때문에, 시간이 경과하더라도 속재료의 수분으로 인하여 상기 라이스 와플이 눅눅해지지 않는 등 바삭한 식감을 오랫동안 지속시킬 수 있을 뿐만 아니라, 라이스 페이퍼가 속재료를 잡고 있어 속재료가 쉽게 빠져 분리되지 않아 먹기 편한 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0019] 도 1은 본 발명인 비빔밥 와플의 정면도이다.

도 2는 본 발명인 실시예 1의 비빔밥 와플을 촬영한 사진이다.

도 3은 본 발명인 실시예 2의 비빔밥 와플을 촬영한 사진이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0020] 이하, 본 발명인 비빔밥 와플을 첨부한 도면에 의거하여 보다 상세하게 설명하면 다음과 같다.

[0021] 도 1은 본 발명인 비빔밥 와플의 정면도이다.

[0022] 본 발명의 일실시예인 비빔밥 와플(1)은 크게 속재료(10), 라이스 페이퍼(20) 및 라이스 와플(30)을 포함하여 이루어질 수 있다.

[0023] 먼저, 상기 비빔밥 와플(1)의 속재료(10)는 다양한 재료로 이루어질 수 있고, 일례로 상추, 깻잎, 양배추, 당근, 오이, 토마토 등의 야채, 계란 후라이, 김치, 치즈 및 불고기 중 1종 또는 2종 이상 혼합하여 제조될 수 있다.

[0024] 다음으로, 상기 라이스 페이퍼(Rice paper)(20)는 통상적으로 원 또는 삼각형 모양이며, 쌀가루와 물로 만들어진 얇은 시트를 건조시킨 것으로서, 뻣뻣하기 때문에 사용하기 전에 부드럽게 하기 위하여 촉촉한 상태로 만들어 사용하는 것이 좋다.

[0025] 상기 라이스 페이퍼(20)는 상기 속재료(10)를 감싼다. 상기 라이스 페이퍼(20)는 상기 속재료(10)의 수분이 상

기 라이스 와플(30)로 침투하는 것을 방지한다.

- [0026] 따라서, 상기 라이스 페이퍼(20)가 상기 속재료(10)의 수분이 상기 라이스 와플(30)에 전달되어 상기 라이스 와플(30)이 눅눅해지는 것을 방지할 수 있어, 시간이 경과하더라도 바삭바삭한 상기 라이스 와플(30)의 식감이 유지될 수 있다.
- [0027] 또한, 상기 라이스 페이퍼(20)가 상기 속재료(10)가 분리되어 외부로 빠지지 못하도록 감싸고 있기 때문에, 시식시 상기 속재료(10)가 상기 라이스 와플(30)로부터 빠지지 않아 시식이 간편한 이점이 있다.
- [0028] 다음으로, 상기 라이스 와플(30)은 양념으로 조미된 주먹밥을 와플기계로 가열하여 제조된다.
- [0029] 상기 양념은 크게 한정되는 것은 아니나, 고추장, 김가루, 소금, 참기름 및 참깨 등을 사용할 수 있다. 예를 들어, 매운맛의 라이스 와플(30)을 얻기 위해 밥에 고추장을 적정량 혼합하여 주먹밥을 제조할 수 있고, 고소한 맛의 라이스 와플(30)을 얻기 위해 밥에 김가루, 소금, 참기름 및 참깨를 적정량 혼합한 상기 주먹밥을 제조할 수 있다.
- [0030] 여기서, 겉은 바삭하고 속은 촉촉하며 식감 등의 풍미가 우수하고 쉽게 눅눅해지지 않는 상기 라이스 와플(30)을 제조하기 위해, 양념으로 조미된 상기 주먹밥을 220℃~350℃에서 5분~10분간 와플기계로 가열하는 것이 좋다.
- [0031] 상기 라이스 와플(30)의 가열 온도가 220℃ 미만으로 가열할 경우에는 상기 라이스 와플(30)의 표면뿐만 아니라 내부의 수분이 증발하여 상기 라이스 와플(30)이 딱딱해져 먹기 불편한 문제점이 있다.
- [0032] 상기 라이스 와플(30)의 가열 온도가 350℃ 초과로 가열할 경우에는 상기 라이스 와플(30)의 겉만 타고 속이 구워지지 않는 문제점이 있다.
- [0033] 상기 라이스 와플(30)의 가열 시간이 5분 미만인 경우에는 상기 라이스 와플(30)의 바삭거림이 덜하여 상기 라이스 와플(30)의 식감이 좋지 않은 문제점이 있다.
- [0034] 상기 라이스 와플(30)의 가열 시간이 10분 초과인 경우에는 상기 라이스 와플(30)의 겉만 타고 속이 구워지지 않아 먹기에 불편한 문제점이 있다.
- [0035] 이와 같이 제조된 상기 라이스 와플(30)은 도 2에서 보는 바와 같이 상기 속재료(10)를 감싼 상기 라이스 페이퍼(20)를 원형 형상 등으로 감싼 상태로 상기 라이스 페이퍼(20)의 외측에 위치할 수 있다.
- [0036] 또한, 상기 라이스 와플(30)은 도 3에서 보는 바와 같이 상기 속재료(10)를 감싼 상기 라이스 페이퍼(20)가 안쪽에 배치된 상태로 반으로 접혀질 수 있다.
- [0037] 이하, 본 발명의 비빔밥 와플을 실시예를 들어 상세히 설명하면 다음과 같고, 본 발명의 권리범위는 하기의 실시예에 한정되는 것은 아니다.
- [0038] [실시예 1]
- [0039] 상추, 치즈, 깻잎, 불고기 및 참깨드레싱 양배추샐러드를 1:1:1:4:4의 중량비로 혼합하여지는 속재료를 준비하였다.
- [0040] 그리고, 시중에 유통되고 있는 P사의 라이스 페이퍼를 구입하여 1~2초 가량 물에 적셔 촉촉한 상태의 라이스 페이퍼를 준비하였다.
- [0041] 다음으로, 밥 100중량부에 고추장 14중량부를 혼합하여 매운맛의 주먹밥을 제조하였고, 제조한 주먹밥을 와플기계를 이용하여 280℃의 온도로 7분간 가열하여 매운맛의 라이스 와플을 제조하였다.
- [0042] 그리고 촉촉한 상태의 라이스 페이퍼로 속재료를 원형으로 감싼 상태로 상기 매운맛의 라이스 와플에 올려놓고, 라이스 와플을 속재료와 함께 원형 형상으로 감싸 말아주어 실시예 1의 비빔밥 와플을 제조하였다. 실시예 1의

비빔밥 와플의 사진은 도 2와 같다.

- [0043] [실시에 2]
- [0044] 상추, 치즈, 깻잎, 불고기 및 참깨드레싱 양배추샐러드를 1:1:1:4:4의 중량비로 혼합하여지는 속재료를 준비하였다.
- [0045] 그리고, 시중에 유통되고 있는 P사의 라이스페이퍼를 구입하여 1~2초 가량 물에 적셔 촉촉한 상태의 라이스페이퍼를 준비하였다.
- [0046] 다음으로, 밥 100중량부에 김가루 30중량부, 소금 3중량부, 참기름 15중량부, 참깨 5중량부를 혼합하여 고소한 맛의 주먹밥을 제조하였고, 제조된 주먹밥을 와플기계를 이용하여 280℃의 온도로 7분간 가열하여 고소한 맛의 라이스와플을 제조하였다.
- [0047] 그리고 고소한 맛의 라이스와플에, 라이스페이퍼 및 속재료를 순차적으로 올려 놓은 후 라이스와플을 속재료와 함께 원형 형상으로 감싸 말아주어 실시예 2의 고소한 맛 비빔밥 와플을 제조하였다. 실시예 2의 비빔밥 와플의 사진은 도 3과 같다.

- [0048] [비교예 1]
- [0049] 비교예 1로서, 라이스페이퍼를 사용하지 않는 비빔밥 와플을 만들어 비교예 1로서 정하였다.
- [0050] 구체적으로 상추, 치즈, 깻잎, 불고기 및 참깨드레싱 양배추샐러드를 1:1:1:4:4의 중량비로 혼합하여지는 속재료를 준비하였다.
- [0051] 다음으로, 밥 100중량부에 고추장 14중량부를 혼합하여 매운맛의 주먹밥을 제조하여 와플기계를 이용하여 280℃의 온도로 7분간 가열하여 라이스와플을 제조하였다.
- [0052] 그리고 상기 라이스와플에 상기 속재료를 김발을 이용하여 감싸 말아주어 비교예 1의 비빔밥 와플을 제조하였다.

- [0053] [관능성 평가]
- [0054] 실시예 1, 2 및 비교예 1의 비빔밥 와플에 대하여 맛, 식감, 전체 기호도에 대한 관능성 평가를 실시하였다. 이때 관능성 평가는 성인 남자 20명, 성인 여자 20명을 대상으로 9점 채점법(9-매우 좋음, 7-좋음, 5-보통, 3-나쁨, 1-매우 나쁨)에 의하여 평가하였으며, 그 결과는 표 1과 같다.

표 1

	맛	식감	전체기호도
[0055] 실시예 1	8.8	8.7	8.7
실시예 2	8.7	8.8	8.6
비교예 1	8.4	8.1	8.3

- [0056] 위 표 1에서 확인되는 바와 같이, 상기 실시예 1, 2의 경우 맛, 식감에 대한 관능성 평가 결과가 8.6 이상으로 높게 평가되었다. 그리고 비교예 1 또한 맛, 식감에 대한 관능성 평가 결과가 8.1~8.4로 높게 평가되었다.
- [0057] 그러나, 상기 실시예 1 및 2의 비빔밥 와플의 경우 라이스페이퍼가 포함됨에 따라 라이스와플의 바삭거림과 라이스페이퍼의 쫄깃함이 잘 어우러져 식감에 대한 관능성 평가가 8.7 이상으로 비교예 1에 비하여 상대적으로 높게 평가되었다.

- [0058] [저장성 평가 및 시식 용이성 평가]

[0059] 실시예 1, 2 및 비교예 1의 비빔밥 와플에 대하여 저장성을 평가하였고, 저장성 평가는 비빔밥 와플을 제조한 후 60분이 경과한 상태에서 바삭거림 정도를 성인 남자 20명, 성인 여자 20명을 대상으로 평가하였고, 바삭거림 정도가 양호한 경우 '○', 보통인 경우 '△', 눅눅하여 좋지 못한 경우 '×'로 평가하였다.

[0060] 그리고 시식 용이성 평가는 실시예 1, 2 및 비교예 1의 비빔밥 와플을 전체 시식할 때 속재료가 쉽게 분리되지 않는 정도를 기준으로 성인 남자 20명, 성인 여자 20명을 대상으로 평가하였고, 양호한 경우 '○', 보통인 경우 '△', 좋지 못한 경우 '×'로 평가하였다.

[0061] 저장성 평가 및 시식 용이성 평가 결과는 표 2로 나타냈다.

표 2

	실시예 1	실시예 2	비교예 1
저장성 평가	○	○	×
시식 용이성 평가	○	○	×

[0063] 위 표 2에서 확인되는 바와 같이, 상기 실시예 1, 2의 경우 60분이 경과하더라도 바삭거림이 양호하였으나, 상기 비교예 1의 경우에는 60분이 경과한 후 눅눅하여 바삭거림이 좋지 못한 것으로 평가되었다.

[0064] 이는, 상기 실시예 1, 2의 경우 라이스 페이퍼를 사용함으로써, 속재료의 수분으로 인하여 라이스 와플이 눅눅해지는 것을 방지하여 바삭한 식감을 오랫동안 지속시켜 주었기 때문에 상기 비교예 1에 비해 높게 평가된 것으로 사료된다.

[0065] 그리고, 상기 실시예 1, 2의 경우 시식 용이성이 상기 비교예 1의 경우보다 높게 평가되는 것으로 나타났다.

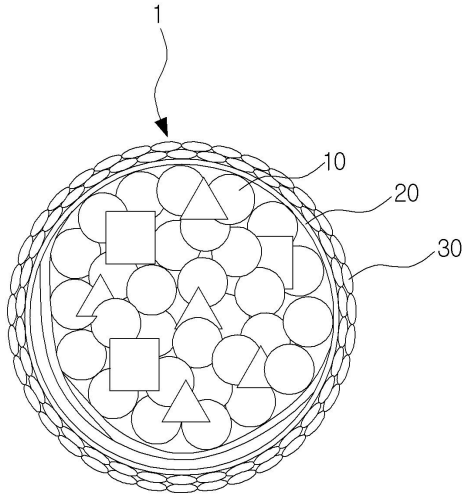
[0066] 이는, 상기 실시예 1, 2의 경우 라이스 페이퍼를 사용함으로써, 속재료가 라이스 와플의 외부로 빠지는 것을 방지하여 시식이 간편해지는 용이함이 있기 때문에 상기 비교예 1에 비해 높게 평가된 것으로 사료된다.

부호의 설명

[0067] 10; 속재료, 20; 라이스 페이퍼, 30; 라이스 와플.

도면

도면1



도면2



도면3

