



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년11월06일
 (11) 등록번호 10-1914977
 (24) 등록일자 2018년10월30일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
 A23L 13/20 (2016.01) A23L 13/00 (2016.01)
 A23L 13/40 (2016.01) A23L 23/00 (2016.01)
 (52) CPC특허분류
 A23L 13/20 (2016.08)
 A23L 13/06 (2016.08)
 (21) 출원번호 10-2018-0043215
 (22) 출원일자 2018년04월13일
 심사청구일자 2018년04월13일
 (56) 선행기술조사문헌
 KR101335331 B1
 (뒷면에 계속)

(73) 특허권자
 김동석
 대전광역시 동구 우암로 220-12, 303호 (가양동)
 (72) 발명자
 김동석
 대전광역시 동구 우암로 220-12, 303호 (가양동)
 (74) 대리인
 송인관

전체 청구항 수 : 총 2 항

심사관 : 김현주

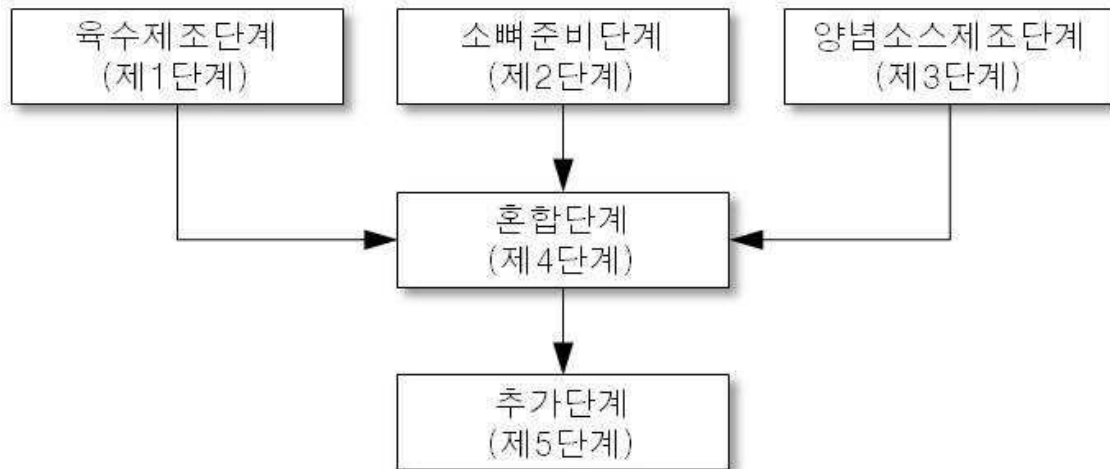
(54) 발명의 명칭 **뼈해장국 제조방법 및 그 방법으로 제조된 뼈해장국**

(57) 요약

본 발명은 소뼈를 이용한 뼈해장국 제조방법으로써, 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈에 물을 넣고 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계(제1단계)와, 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소뼈를 물, 빵잎, 양파, 대파뿌리와 함께 가열한 후 소뼈를 건져내는 소뼈준비단계(제2단계)와, 물에 고추기름, 고춧가루, 마

(뒷면에 계속)

대표도 - 도1



늘, 소금, 간장, 생강, 후추를 넣고 가열하여 양념소스를 제조하는 양념소스제조단계(제3단계)와, 상기 제1단계에서 제조된 육수에 상기 제2단계에서 준비된 소뼈, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스, 삶은 우거지, 삶은 죽순을 넣고 가열하는 혼합단계(제4단계) 및 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물에 치즈와 파를 추가하는 추가단계(제5단계)로 이루어진 것을 특징으로 하는 뼈해장국 제조방법에 관한 것이다.

상기의 방법으로 제조된 뼈해장국은 소의 사골과 잡뼈를 우려낸 육수의 고소하고 담백한 맛에, 빙얌을 이용하여 소뼈 특유의 잡내를 없애고 식이섬유가 풍부한 우거지와 죽순을 첨가하여 부드럽고 쫄깃한 씹힘성은 물론 상기 육수와 소뼈를 취식하면서도 콜레스테롤을 저하시킬 수 있는 효과가 있다.

(52) CPC특허분류

- A23L 13/424* (2016.08)
- A23L 13/428* (2016.08)
- A23L 23/00* (2016.08)
- A23V 2002/00* (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

- KR1020120091852 A
- KR1020160041076 A
- KR1020170101513 A*
- KR1020180007141 A
- KR101709515 B1*
- KR1020170004458 A*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈 100중량부에 물 700~1000중량부, 식초 5~10중량부를 넣고 5~6시간 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계(제1단계);

핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소뼈 100중량부에 대하여 물 400~500중량부, 뽕잎 3~7중량부, 양파 3~7중량부, 대파뿌리 3~7중량부와 함께 2~3시간 동안 가열한 후, 소뼈를 건져내는 소뼈준비단계(제2단계);

물 100중량부에 대하여, 고추기름 5~10중량부, 고춧가루 3~5중량부, 마늘 2~5중량부, 소금 1~3중량부, 간장 1~2중량부, 생강 1~2중량부, 후추 1~2중량부를 넣고 0.5~1시간 동안 가열하여 양념소스를 제조하는 양념소스제조단계(제3단계);

상기 제1단계에서 제조된 육수 100중량부에 대하여 상기 제2단계에서 준비된 소뼈 30~50중량부, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스 10~30중량부, 배춧잎을 세척하고 1~2시간 동안 가열한 삶은 우거지 10~20중량부, 껍질을 벗기고 쌀뜨물에 0.5~1시간 동안 가열한 후 세척한 삶은 죽순 10~20중량부를 넣고 0.5~1시간 동안 가열하는 혼합단계(제4단계); 및

상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물 100중량부에 대하여 모짜렐라 치즈, 체다치즈 중 하나인 치즈 3~7중량부, 파 2~5중량부를 추가하는 추가단계(제5단계);

로 이루어진 것을 특징으로 하는 뼈해장국 제조방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

제 1항의 방법으로 제조된 뼈해장국.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 소뼈를 이용한 뼈해장국 제조방법에 관한 것으로, 더 상세하게는 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈에 물을 넣고 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계(제1단계)와, 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소뼈를 물, 뽕잎, 양파, 대파뿌리와 함께 가열한 후 소뼈를 건져내는 소뼈준비단계(제2단계)와, 물에 고추기름, 고춧가루, 마늘, 소금, 간장, 생강, 후추를 넣고 가열하여 양념소스를 제조하는 양념소스제조단계(제3단계)와, 상기 제1단계에서 제조된 육수에 상기 제2단계에서 준비된 소뼈, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스, 삶은 우거지, 삶은 죽순을 넣고 가열하는 혼합단계(제4단계) 및 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물에 치즈와 파를 추가하는 추가단계(제5단계)로 이루어진 것이다.

배경 기술

- [0003] 예로부터 뼈해장국은 소뼈와 소고기를 넣고 끓인 국물에 데친 선지와 소고기, 우거지, 콩나물 등을 곁들여 얹어낸 해장국으로, 경상북도 지역의 향토음식이다. 해장국은 ‘숙취를 푸는 국’이라는 의미로, 지방에 따라 다른 형태로 발전하여왔다. 강원도 강릉지역에서는 황태해장국, 전라북도 전주지역에서는 콩나물해장국, 경상북도 울릉도지역에서는 영경귀해장국으로 숙취를 해소한다.
- [0004] 그 중 뼈해장국은 소의 뼈를 우려낸 깊은맛의 국물과 소고기에 아삭한 우거지와 콩나물, 부드럽고 담백한 맛의 선지를 넣어 끓여 숙취로 인해 쓰린 속을 다스리기에 훌륭한 한 끼 식사가 된다.
- [0005] 주재료인 소고기에는 양질의 단백질과 필수 아미노산이 풍부하게 함유되어 있어 면역력 향상과 근육형성의 도움이 된다. 우거지에 있는 비타민 D는 숙취해소의 도움이 되며, 식이섬유가 들어있어 변비에 좋고 칼슘이 풍부하여 어린이들의 성장발육은 물론, 성인의 골다공증 예방에도 효과가 있다.
- [0006] 이처럼, 소뼈해장국은 영양적으로 우수하지만 소고기에 함유된 양질의 단백질과 필수 아미노산 외에 콜레스테롤이 많이 함유되어 있고, 소고기 특유의 누린내 및 잡내가 잔존할 수 있는 문제가 있다.
- [0007] 한편, 뽕잎은 칼슘, 철분, 단백질, 비타민, 미네랄 등의 다양한 영양소와 생리 활성물질이 들어있는 식품으로, 무와 비교해보면 칼슘은 60배, 철분은 160배, 인은 10배나 더 들어있다. 또, 우리가 즐겨 마시는 녹차와 비교해보면 칼슘은 6.1배, 철분은 2.2배, 칼륨은 1.4배, 섬유성분은 4.7배나 높다. 특히 칼슘이 풍부해 대표적 칼슘 식품인 우유의 6배이고, 철분은 시금치의 3배나 더 많이 들어있다. 그리고 뽕잎은 식이섬유가 풍부하게 함유되어 있어서 변비 완화, 다이어트 효과 및 각종 성인병의 치료 및 예방효과가 높으며 특히, 콜레스테롤을 낮춰준다. 상기 뽕잎에 함유되어 있는 루틴성분은 소뼈를 가열할 때 지방성분을 분해할 뿐 아니라, 소뼈 특유의 잡내를 저하시킬 수 있다
- [0008] 또한, 죽순은 열량이 낮아 다이어트에 좋은 식품으로, 주성분은 당질과 단백질, 섬유소질이어서 변통 효과를 좋게 하여 비만을 방지하고 죽순에 들어 있는 칼륨은 염분 배출을 도와주므로 혈압이 높은 사람에게 특히 좋다. 또한, 쇠고기나 돼지고기에 섞어 요리하면 혈중 콜레스테롤 농도를 떨어뜨리는 효과가 있다.
- [0009] 소뼈를 이용한 뼈해장국 제조방법은 꾸준히 연구되고 있지만, 다양한 영양소와 생리 활성물질이 들어있는 뽕잎이나 죽순을 이용한 뼈해장국 제조방법에 대해서는 제시된 바가 없다.

선행기술문헌

특허문헌

- [0011] (특허문헌 0001) KR 10-2017-0101513 A (2017.09.06)
(특허문헌 0002) KR 10-0489164 B1 (2005.05.03)

발명의 내용

해결하려는 과제

- [0012] 본 발명은 상기한 바와 같은 문제를 해결하고자 발명한 것으로, 전처리된 소의 사골과 잡뼈에 물을 넣어 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계(제1단계)와, 전처리된 소뼈를 물, 뽕잎, 양파, 대파뿌리와 함께 가열한 후 소뼈를 건져내는 소뼈준비단계(제2단계)와, 물에 고추기름, 고춧가루, 마늘, 소금, 간장, 생강, 후추를 넣고 가열하여 양념소스를 제조하는 양념소스제조단계(제3단계)와, 상기 제1단계에서 제조된 육수에 상기 제2단계에서 준비된 소뼈, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스, 삶은 우거지, 삶은 죽순을 넣고 가열하는 혼합단계(제4단계) 및 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물에 치즈와 파를 추가하는 추가단계(제5단계)로 이루어진 뼈해장국 제조방법을 제공하는 것이다.

과제의 해결 수단

- [0014] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 뼈해장국 제조방법은 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈에 물을 넣고 가열하여 육수를 제조하는 육수제조단계(제1단계)와; 핏물과 이물질을 제거하여 전

처리된 소뼈를 물, 빵잎, 양파, 대파뿌리와 함께 가열한 후 소뼈를 건져내는 소뼈준비단계(제2단계)와; 물에 고추기름, 고춧가루, 마늘, 소금, 간장, 생강, 후추를 넣고 가열하여 양념소스를 제조하는 양념소스제조단계(제3단계)와; 상기 제1단계에서 제조된 육수에 상기 제2단계에서 준비된 소뼈, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스, 삶은 우거지, 삶은 죽순을 넣고 가열하는 혼합단계(제4단계); 및 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물에 치즈와 파를 추가하는 추가단계(제5단계);로 이루어진 것을 특징으로 한다.

- [0015] 또, 상기 제2단계의 소뼈준비단계는 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소뼈 100중량부에 대하여 물 400~500중량부, 빵잎 3~7중량부, 양파 3~7중량부, 대파뿌리 3~7중량부와 함께 2~3시간 동안 가열한 후, 소뼈를 건져내는 것을 특징으로 한다.
- [0016] 또, 상기 제4단계의 혼합단계는 상기 제1단계에서 제조된 육수 100중량부에 대하여 상기 제2단계에서 준비된 소뼈 30~50중량부, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스 10~30중량부, 삶은 우거지 10~20중량부, 삶은 죽순 10~20중량부를 넣고 0.5~1시간 동안 가열하는 것을 특징으로 한다.
- [0017] 또, 상기 제5단계의 추가단계는 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물 100중량부에 대하여 치즈 3~7중량부, 파 2~5중량부를 추가하는 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

- [0019] 상기의 방법으로 제조된 뼈해장국은 소의 사골과 잡뼈를 우려낸 육수의 고소하고 담백한 맛에, 빵잎을 이용하여 소뼈 특유의 잡내를 없애고 식이섬유가 풍부한 우거지와 죽순을 첨가하여 부드럽고 쫄깃한 씹힘성은 물론 상기 육수와 소뼈를 취식하면서도 콜레스테롤을 저하시킬 수 있는 효과가 있다.
- [0020] 또한, 치즈를 더 추가함으로써 부드럽고 고소한 맛을 향상시켜 취식자로 하여금 영양 및 식감을 증진시켜 주는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

- [0022] 도 1은 본 발명에 따른 뼈해장국 제조방법을 개략적으로 도시한 단계흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0023] 이하, 첨부된 도면에 의거 본 발명의 제조방법을 상세히 설명하면 다음과 같다.
- [0024] 도 1은 본 발명에 따른 뼈해장국 제조방법을 개략적으로 도시한 단계흐름도이다.
- [0026] 1. 육수제조단계(제1단계)
- [0027] 육수제조단계는 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈에 물을 넣고 가열하여 육수를 제조하는 것이다.
- [0028] 더 상세하게는, 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈 100중량부에 대하여 물 700~1000중량부를 넣고 5~6시간 동안 가열하여 육수를 제조하는 것이다.
- [0029] 여기서, 상기 소의 사골과 잡뼈를 10~20℃의 온도의 물에 8~12시간 동안 침지시킨 후, 끓는물에 10~20분 동안 가열하여 세척함으로써 핏물과 이물질을 제거하여 전처리한다.
- [0030] 상기 소의 사골 및 잡뼈는 끓는물에 장시간 우려냈을 경우에 고소하고 담백한 맛을 가지고 있으며, 양질의 단백질, 칼슘 및 마그네슘 공급원으로 사용된다.
- [0031] 그리고, 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈 100중량부에 대하여 물 700~1000중량부를 넣고 5~6시간 동안 가열하여 육수를 제조하는 것은, 상기 전처리된 소의 사골과 잡뼈에서 단백질, 칼슘 및 마그네슘 성분을 충분히 우려나게 함과 동시에 고소하고 담백한 맛을 내게 하기 위함이다.
- [0032] 만약, 상기 전처리된 소의 사골과 잡뼈 100중량부에 대하여 물 700~1000중량부를 넣고 5시간 미만 가열할 경우에는 상기 전처리된 소의 사골과 잡뼈에서 유효한 성분이 충분히 우려나지 않을 뿐만 아니라 가열시간이 오래 걸리게 되며, 6시간을 초과하여 가열할 경우에는 상기 전처리된 소의 사골과 잡뼈에서 우려나오는 성분 중 칼슘이 감소하고 인이 증가하게 된다.
- [0034] 그리고, 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈 100중량부에 대하여 물 700~1000중량부를 넣고 가열할 때, 상기 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소의 사골과 잡뼈 100중량부에 대하여 식초 5~10중량부를

더 추가할 수 있다.

- [0035] 여기서, 식초를 더 추가하는 것은 상기 식초의 유기산으로 인해 소의 사골과 잡뼈의 칼슘 및 마그네슘 성분이 더 잘 우려나게 하기 위함이다.
- [0037] 2. 소뼈준비단계(제2단계)
- [0038] 소뼈준비단계는 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소뼈를 물, 빙잎, 양파, 대파뿌리와 함께 가열한 후, 소뼈를 건져내는 것이다.
- [0039] 더 상세하게는, 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소뼈 100중량부에 대하여 물 400~500중량부, 빙잎 3~7중량부, 양파 3~7중량부, 대파뿌리 3~7중량부와 함께 2~3시간 동안 가열한 후, 소뼈를 건져내는 것이다.
- [0040] 상기 소뼈는 소의 뼈 부위 중에서 살이 많이 붙어있는 등뼈, 목뼈 중 하나 또는 둘을 혼합하여 사용한다.
- [0041] 상기 소뼈를 10~20℃의 온도의 물에 2~3시간 동안 침지시킨 후, 끓는물에 10~20분 동안 가열하여 세척함으로써 핏물과 이물질을 제거하여 전처리한다.
- [0042] 그리고, 핏물과 이물질을 제거하여 전처리된 소뼈 100중량부에 대하여 물 400~500중량부, 빙잎 3~7중량부, 양파 3~7중량부, 대파뿌리 3~7중량부와 함께 2~3시간 동안 가열하는 것은 상기 소뼈에 붙어있는 살이 충분히 익어 육질이 부드러워 소뼈 특유의 잡내를 제거하기 위함이다.
- [0043] 상기 빙잎은 단백질, 비타민, 미네랄 등의 다양한 영양소와 생리 활성물질이 다양하게 들어있는 식품으로, 상기 빙잎에 함유되어 있는 루틴성분은 소뼈를 가열할 때 지방성분을 분해할 뿐 아니라, 소뼈 특유의 잡내를 저하시킬 수 있다.
- [0044] 상기 빙잎은 분말 또는 건조된 빙잎을 사용한다.
- [0045] 상기 양파와 대파뿌리 역시 우수하게 소고기의 잡내를 제거하는 역할을 한다.
- [0046] 상기 전처리된 소뼈 100중량부에 대하여 물 400~500중량부, 빙잎 3~7중량부, 양파 3~7중량부, 대파뿌리 3~7중량부와 함께 2시간 미만으로 가열할 경우에는 상기 전처리된 소뼈에 붙어있는 살의 육질이 질기고 소뼈 특유의 잡내가 잔존할 수 있으며, 3시간을 초과하여 가열할 경우에는 상기 전처리된 소뼈에 붙어 있는 살의 육질이 흐물거리게 되어 식감을 저하시킬 수 있다.
- [0048] 3. 양념소스제조단계(제3단계)
- [0049] 양념소스제조단계는 물에 고추기름, 고춧가루, 마늘, 소금, 간장, 생강, 후추를 넣고 가열하여 양념소스를 제조하는 것이다.
- [0050] 더 상세하게는, 물 100중량부에 대하여 고추기름 5~10중량부, 고춧가루 3~5중량부, 마늘 2~5중량부, 소금 1~3중량부, 간장 1~2중량부, 생강 1~2중량부, 후추 1~2중량부를 넣고 0.5~1시간 동안 가열하여 양념소스를 제조하는 것이다.
- [0051] 여기서, 상기 제조된 양념소스는 얼큰하고 개운한 맛을 내기 위함으로 상기 물 100중량부에 상기 고추기름 5~10중량부, 상기 고춧가루 3~5중량부를 사용함으로써 고추의 얼큰한 맛을 내면서 텁텁한 맛은 저하시킬 수 있다.
- [0052] 만약, 물 100중량부에 대하여 고추기름 5~10중량부, 고춧가루 3~5중량부, 마늘 2~5중량부, 소금 1~3중량부, 간장 1~2중량부, 생강 1~2중량부, 후추 1~2중량부를 넣고 0.5시간 미만으로 가열할 경우에는 상기 물에 얼큰하고 개운한 맛이 충분히 우려나지 않을 수 있으며, 1시간을 초과하여 가열할 경우에는 짠맛이 증가할 수 있다.
- [0054] 4. 혼합단계(제4단계)
- [0055] 혼합단계는 상기 제1단계에서 제조된 육수에 상기 제2단계에서 준비된 소뼈, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스, 삶은 우거지, 삶은 죽순을 넣고 가열하는 것이다.
- [0056] 더 상세하게는, 상기 제1단계에서 제조된 육수 100중량부에 대하여 상기 제2단계에서 준비된 소뼈 30~50중량부, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스 10~30중량부, 삶은 우거지 10~20중량부, 삶은 죽순 10~20중량부를 넣고 0.5~1시간 동안 가열하는 것이다.
- [0057] 상기 삶은 우거지는 배춧잎을 세척하고 1~2시간 동안 가열한 것으로, 식이섬유가 풍부하여 변비, 대장암 예방 효과가 있으며, 다이어트에도 효과적이다.

- [0058] 그리고, 상기 삶은 죽순은 껍질을 벗기고 쌀뜨물에 0.5~1시간 동안 가열한 후 세척한 것으로, 열량이 낮으며 죽순의 주성분은 당질과 단백질, 섬유소질이어서 비만을 예방하고, 죽순에 들어 있는 칼륨은 염분 배출을 도와주므로 혈압이 높은 사람에게 특히 좋고, 육류와 함께 취식할 경우에 혈중 콜레스테롤을 저하하는 효과가 있다.
- [0059] 여기서, 상기 제1단계에서 제조된 육수 100중량부에 대하여 상기 제2단계에서 준비된 소뼈 30~50중량부, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스 10~30중량부, 삶은 우거지 10~20중량부, 삶은 죽순 10~20중량부를 넣는 것은 반복된 조리실험을 통하여 상기 육수의 고소하고 담백한 맛에 상기 양념소스의 얼큰하고 개운한 맛이 충분히 혼합됨과 동시에 상기 소뼈에 붙어있는 부드러운 고기를 취식하면서 상기 식이섬유가 풍부한 삶은 우거지와 삶은 죽순으로 인하여 씹힘성이 더욱 증가하며, 특히, 상기 삶은 죽순을 함께 취식함으로써 상기 육수와 소뼈를 취식하면서도 콜레스테롤을 저하하도록 하기 위한 최적의 혼합비율이 도출된 이유이다.
- [0060] 그리고, 상기 제1단계에서 제조된 육수 100중량부에 대하여 상기 제2단계에서 준비된 소뼈 30~50중량부, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스 10~30중량부, 삶은 우거지 10~20중량부, 삶은 죽순 10~20중량부를 넣고 0.5~1시간 동안 가열하는 것은 상기 제1단계에서 제조된 육수의 고소하고 담백한 맛과 상기 제2단계에서 준비된 소뼈의 부드러운 육질에, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스가 충분히 흡수되어 얼큰하고 개운한 맛을 내며, 삶은 우거지의 부드러운 씹힘성과 삶은 죽순의 쫄깃한 씹힘성이 향상되게 하기 위함이다.
- [0061] 만약, 상기 제1단계에서 제조된 육수 100중량부에 대하여 상기 제2단계에서 준비된 소뼈 30~50중량부, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스 10~30중량부, 삶은 우거지 10~20중량부, 삶은 죽순 10~20중량부를 넣고 0.5시간 미만으로 가열할 경우에는 상기 제1단계에서 제조된 육수, 상기 제2단계에서 준비된 소뼈, 상기 삶은 우거지, 삶은 죽순에 상기 제3단계에서 제조된 양념소스가 충분히 흡수되지 못하여 식감을 저하시킬 수 있으며, 1시간을 초과하여 가열할 경우에는 필요 이상의 가열시간으로 인하여 육수가 졸게 되어 얼큰하고 개운한 맛보다 짠맛이 강하고 되직하게 된다.
- [0062] 그리고 이때, 상기 제1단계에서 제조된 육수 100중량부에 대하여 상기 제2단계에서 준비된 소뼈 30~50중량부, 상기 제3단계에서 제조된 양념소스 10~30중량부, 삶은 우거지 10~20중량부, 삶은 죽순 10~20중량부를 넣고 0.5~1시간 동안 가열한 것을 소뼈혼합물이라고 한다.
- [0064] 5. 추가단계(제5단계)
- [0065] 추가단계는 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물에 치즈와 파를 추가하는 것이다.
- [0066] 더 상세하게는, 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물 100중량부에 대하여 치즈 3~7중량부, 파 2~5중량부를 추가하는 것이다.
- [0067] 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물 100중량부에 대하여 치즈 3~7중량부, 파 2~5중량부를 추가하는 것은 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물에 치즈를 추가함으로써 부드럽고 고소한 맛을 향상시키며 파를 추가함으로써 파고유의 향과 맛으로 인해 깔끔한 맛을 향상시키기 위함이다.
- [0068] 상기 치즈는 모짜렐라 치즈, 체다치즈 중 하나를 사용한다.
- [0070] 그리고, 상기 제4단계에서 혼합된 소뼈혼합물에 냉이, 깻잎, 들깨가루 중 하나 또는 둘 이상을 혼합하여 더 추가할 수 있다.
- [0071] 상기 소뼈혼합물에 냉이, 깻잎, 들깨가루 중 하나 또는 둘 이상을 혼합하여 더 추가함으로써 함유된 비타민을 섭취함과 동시에 상큼한 향으로 인하여 풍미와 식감을 높일 수 있다.
- [0073] 상기의 방법으로 제조된 뼈해장국은 소의 사골과 잡뼈를 우려낸 육수의 고소하고 담백한 맛에, 뽕잎을 이용하여 소뼈 특유의 잡내를 없애고 식이섬유가 풍부한 우거지와 죽순을 첨가하여 부드럽고 쫄깃한 씹힘성은 물론 상기 육수와 소뼈를 취식하면서도 콜레스테롤을 저하시킬 수 있는 효과가 있다.
- [0074] 또한, 치즈를 더 추가함으로써 부드럽고 고소한 맛을 향상시켜 취식자로 하여금 영양 및 식감을 증진시켜 주는 효과가 있다.
- [0076] 이하에서 실시예를 통하여 본 발명을 더욱 구체적으로 설명한다. 그러나 하기의 실시예는 본 발명을 구체적으로 예시하기 위한 것일 뿐, 본 발명의 권리범위를 제한하는 것이 아니며 당업자에게 있어서 명백한 사실이다. 즉, 본 발명의 단순한 변형 내지 변경은 당업자에 의하여 용이하게 실시될 수 있으며, 이러한 변형이나 변경은 모두 본 발명의 영역에 포함되는 것으로 볼 수 있다.

- [0078] (실시예 1)
- [0079] 1) 옥수제조
- [0080] 소의 사골과 잡뼈를 15℃의 온도의 물에 12시간 동안 침지시킨 후, 끓는물에 15분 동안 가열하여 세척함으로써 핏물과 이물질을 제거하여 전처리한다. 상기 전처리된 소의 사골과 잡뼈 1kg에 물 10kg을 넣고 6시간 동안 가열한 후, 건더기를 건져내어 옥수를 제조한다.
- [0081] 2) 소뼈준비
- [0082] 소뼈를 15℃의 온도의 물에 2시간 동안 침지시킨 후, 끓는물에 15분 동안 가열하여 세척함으로써 핏물과 이물질을 제거하여 전처리한다. 상기 전처리된 소뼈 1kg에 대하여 물 4kg, 빙잎 50g, 양파 50g, 대파뿌리 50g을 3시간 동안 가열하여 소뼈를 건져낸다.
- [0083] 3) 양념소스제조
- [0084] 물 1kg에 고추기름 100g, 고춧가루 30g, 마늘 30g, 소금 20g, 간장 20g, 생강 20g, 후추 10g을 넣고 30분 동안 가열한다.
- [0085] 4) 혼합
- [0086] 상기 1)에서 제조된 옥수 1kg에 2)에서 준비된 소뼈 400g, 3)에서 제조된 양념소스 200g, 삶은 우거지 150g, 삶은 죽순 150g을 넣고 1시간 동안 가열한다.
- [0087] 5) 추가
- [0088] 상기 4)에 치즈 100g, 파 100g을 추가한다.
- [0090] (실시예 2)
- [0091] 1) 옥수제조
- [0092] 소의 사골과 잡뼈를 15℃의 온도의 물에 12시간 동안 침지시킨 후, 끓는물에 15분 동안 가열하여 세척함으로써 핏물과 이물질을 제거하여 전처리한다. 상기 전처리된 소의 사골과 잡뼈 1kg에 물 10kg을 넣고 6시간 동안 가열한 후, 건더기를 건져내어 옥수를 제조한다.
- [0093] 2) 소뼈준비
- [0094] 소뼈를 15℃의 온도의 물에 2시간 동안 침지시킨 후, 끓는물에 15분 동안 가열하여 세척함으로써 핏물과 이물질을 제거하여 전처리한다. 상기 전처리된 소뼈 1kg에 대하여 물 4kg, 빙잎 50g, 양파 50g, 대파뿌리 50g을 3시간 동안 가열하여 소뼈를 건져낸다.
- [0095] 3) 양념소스제조
- [0096] 물 1kg에 고추기름 100g, 고춧가루 30g, 마늘 30g, 소금 20g, 간장 20g, 생강 20g, 후추 10g을 넣고 30분 동안 가열한다.
- [0097] 4) 혼합
- [0098] 상기 1)에서 제조된 옥수 1kg에 2)에서 준비된 소뼈 400g, 3)에서 제조된 양념소스 200g, 삶은 우거지 150g, 삶은 죽순 150g을 넣고 1시간 동안 가열한다.
- [0099] 5) 추가
- [0100] 상기 4)에 치즈 100g, 냉이 100g, 파 100g을 추가한다.
- [0102] (비교예)
- [0103] 1) 옥수제조
- [0104] 소의 사골과 잡뼈를 15℃의 온도의 물에 12시간 동안 침지시킨 후, 끓는물에 15분 동안 가열하여 세척함으로써 핏물과 이물질을 제거하여 전처리한다. 상기 전처리된 소의 사골과 잡뼈 1kg에 물 10kg을 넣고 6시간 동안 가열한 후, 건더기를 건져내어 옥수를 제조한다.
- [0105] 2) 소뼈준비

[0106] 소뻘을 15℃의 온도의 물에 2시간 동안 침지시킨 후, 끓는물에 15분 동안 가열하여 세척함으로써 찌꺼기와 이물질을 제거하여 전처리한다. 상기 전처리된 소뻘 1kg에 대하여 물 4kg, 양파 50g, 대파뿌리 50g을 3시간 동안 가열하여 소뻘을 건져낸다.

[0107] 3) 양념소스제조

[0108] 물 1kg에 고추기름 100g, 고춧가루 30g, 마늘 30g, 소금 20g, 간장 20g, 생강 20g, 후추 10g을 넣고 30분 동안 가열한다.

[0109] 4) 혼합

[0110] 상기 1)에서 제조된 육수 1kg에 2)에서 준비된 소뻘 400g, 3)에서 제조된 양념소스 200g, 삶은 우거지 150g을 넣고 1시간 동안 가열한다.

[0111] 5) 추가

[0112] 상기 4)에 파 100g을 추가한다.

[0114] 실험 : 관능검사

[0115] 본 발명의 실시예에 따른 뼈해장국 제조방법으로 제조한 뼈해장국의 관능검사를 실시하기 위하여 맛, 풍미, 식감, 전체적인 기호도를 측정하였다. 하기 표 1은 실시예 1, 2 및 비교예에 따라 제조된 뼈해장국에 대하여 관능검사를 실시한 결과이며, 다양한 연령층에서 무작위로 선택된 30명에게 각각을 시식하도록 하여 관능검사(5점 측정법 : 1:매우 나쁨, 2: 나쁨, 3:보통, 4:좋음, 5:매우 좋음)가 이루어졌다.

표 1

	맛	풍미	식감	전체적인 기호도
실시예 1	4.2	4.3	4.5	4.5
실시예 2	4.2	4.5	4.7	4.5
비교예 1	4	3.5	4	4

[0117] 상기 표 1를 통해 알 수 있듯이, 모든 항목에서 비교예보다 실시예 1, 2가 높은 점수를 나타내고 있다. 상기의 방법으로 제조된 뼈해장국이 빻잎을 이용하여 소뻘 특유의 잡내를 없애고 식이섬유가 풍부한 죽순을 첨가하여 부드럽고 쫄깃한 씹힘성으로 인하여 취식자로 하여금 맛, 풍미, 식감, 전체적인 기호도 모두 높은 점수를 나타낸 것을 확인할 수 있다.

도면

도면1

