(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년01월17일
(11) 등록번호 10-1693721
(24) 등록일자 2017년01월02일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23L 13/50 (2016.01) *A23L 13/00* (2016.01)
A23P 1/08 (2006.01)
(21) 출원번호 10-2014-0137539
(22) 출원일자 2014년10월13일
심사청구일자 2014년10월13일
(65) 공개번호 10-2016-0052830
(43) 공개일자 2016년05월13일
(56) 선행기술조사문헌
KR1020140035659 A*
KR100151417 B1*
비비큐치즈맛치킨~몬스터치킨을 소개합니다^^. 네이버 블로그, 2014.09.17.
<URL:http://blog.naver.com/pke1225/220125157553>*
*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자
(주)혜인식품
서울특별시 도봉구 노해로 391 (창동)
(72) 발명자
현철호
서울특별시 종로구 평창길 52,2층동 (구기동)
(74) 대리인
윤경현

전체 청구항 수 : 총 1 항 심사관 : 김현주

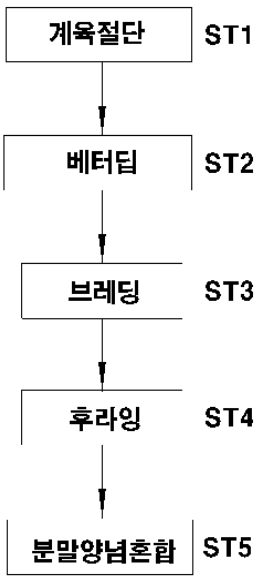
(54) 발명의 명칭 **스노윙 치즈치킨 조리방법**

(57) 요 약

본 발명은 스노윙 치즈치킨 조리방법에 관한 것으로서, 치즈파우더가 포함된 분말양념이 혼합되어지도록 함으로서 기존 액상양념에 비해 균일한 혼합이 이루어지게 됨과 함께 튀김옷의 손상이 방지되어 보다 바삭한 식감을 나타내도록 하기 위한 것이다.

(뒷면에 계속)

대 표 도 - 도1



이를 실현하기 위한 본 발명은, 세척이 이루어진 닭고기 계육을 일정 크기로 절단하는 계육 절단단계와;(ST 1) 상기 절단된 계육을 염지 후 베터믹스에 투입하여 베터믹스 튀김옷이 계육 표면에 고르게 묻혀지도록 하는 베터딥단계와;(ST 2) 상기 튀김옷이 묻혀진 계육을 밀가루에 넣고 골고루 묻혀 밀가루를 코팅시키는 브레딩단계와;(ST 3) 상기 베터딥을 통해 튀김옷이 입혀진 계육을 후라이어를 사용하여 튀기는 후라잉단계와;(ST 4) 상기 후라잉이 이루어진 계육에 치즈파우더가 혼합된 분말양념을 뿌려서 고르게 혼합시키는 분말양념 혼합단계;(ST 5)를 포함하는 것을 특징으로 한다.

명 세 서

청구범위

청구항 1

세척이 이루어진 닭고기 계육을 일정 크기로 절단하는 계육 절단단계와(ST 1);

상기 절단된 계육을 염지 후 베터믹스에 투입하여 베터믹스 튀김옷이 계육 표면에 고르게 묻혀지도록 하는 베터딥단계와(ST 2);

상기 튀김옷이 묻혀진 계육을 밀가루에 넣고 골고루 묻혀 밀가루를 코팅시키는 브레딩단계와(ST 3);

상기 브레딩을 통해 밀가루가 코팅된 계육을 후라이어를 사용하여 튀기는 후라잉단계와(ST 4);

상기 후라잉이 이루어진 계육에 치즈파우더가 혼합된 분말양념을 뿌려서 고르게 혼합시키되, 상기 분말양념은 치즈파우더 40~60중량%, 유청분말 5~25중량%, 백설탕 5~20중량%, 분말유크림 5~15중량%, 덱스트린 5~10중량%, 요구르트 파우더 1~5중량%와, 비니거파우더 1~5중량%의 혼합조성을 이루는 분말양념 혼합단계와(ST 5);

상기 분말양념 혼합단계(ST 5) 후에는 계육의 표면에 묻혀진 치즈파우더가 고르게 남겨짐과 함께 계육 표면에 안정적으로 부착되어질 수 있도록 50~80℃의 열풍을 공급하는 열풍공급단계와(ST 6);

계육 표면에 부착되어진 치즈파우더가 녹아서 계육에 스며들 수 있도록 100~150℃의 오븐에서 2~5분동안 가열하는 오븐가열단계(ST 7);

를 포함하는 것을 특징으로 하는 스노윙 치즈치킨 조리방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

청구항 4

삭제

청구항 5

삭제

청구항 6

삭제

발명의 설명

기 술 분 야

[0001] 본 발명은 치킨 조리방법에 관한 것으로서, 더욱 상세하게는 치즈향이 가미되어 치킨의 풍미를 더욱 향상시킬 수 있도록 하는 스노윙 치즈치킨 조리방법에 관한 것이다.

배 경 기 술

[0002] 일반적으로, 닭고기는 다른 육류에 비해 칼로리가 매우 낮아 체중조절이 필요한 사람인 운동선수, 회복기 환자, 노인, 운동량이 부족한 현대인에게 가장 적합한 동물성 단백질 공급원이다. 돼지고기, 쇠고기는 물론 같은 백색육인 생선류보다 낮은 칼로리를 지니고 있다. 껍질을 제거한 살코기는 100~110kcal/100g에 불과해 다른 육류에

비해 월등히 낮을 뿐 아니라 일부 생선류(꽁치 165, 고등어 183)보다도 저칼로리 식품이다. 닭고기의 필수지방산은 16% 이상으로 육류 중 가장 높으며, 특히 불포화지방산 중에서 리놀렌산의 함량이 15.9%로 매우 높은데, 이는 피부의 노화방지와 건강유지로 젊은 여성들의 피부미용에 좋은 성분이다.

[0003] 한편, 최근 소비자들의 다양한 맛에 대한 요구가 증가함에 따라 다양한 형태의 치킨 조리방법이 개발되고 있으며, 종래 기술의 일 예로서 특허출원 제2013-133707호에서는 치즈를 이용한 치킨 조리방법에 관련된 기술이 개시된 바 있다.

[0004] 그러나, 상기한 종래 기술에서는 치즈를 뼈와 살코기 사이에 삽입하게 해야 함으로 닭고기의 뼈와 살코기를 먼저 분리하는 작업이 선행되어져야 하고, 이로 인해 닭고기의 가공시간이 많이 소요되며, 순살치킨에는 적용이 불가능한 문제점이 있었다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0005] 본 발명은 상기한 종래 기술에서의 문제점을 개선하기 위해 제안된 것으로서, 일반 치킨 뿐만 아니라 뼈가 없는 순살치킨에도 적용이 가능하며 은은한 치즈향이 가미되어질 수 있는 치킨 조리방법을 개발함으로서 치킨요리에 대한 소비자 만족도를 극대화하도록 하는데 목적이 있다.

과제의 해결 수단

[0006] 상기 목적을 이루기 위한 본 발명의 치즈 치킨 조리방법은, 염지가 이루어진 닭고기 계육을 일정 크기로 절단하는 계육 절단단계와; 상기 절단된 계육을 베터믹스에 투입하여 베터믹스 튀김옷이 계육 표면에 고르게 묻혀지도록 하는 베터딥단계와; 상기 튀김옷이 묻혀진 계육을 밀가루에 넣고 골고루 묻혀 밀가루를 코팅시키는 브레딩단계와; 상기 베터딥을 통해 튀김옷이 입혀진 계육을 후라이어를 사용하여 튀기는 후라잉단계와; 상기 후라잉이 이루어진 계육에 치즈파우더가 혼합된 분말양념을 뿌려서 고르게 혼합시키는 분말양념 혼합단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0007] 상기 목적을 이루기 위한 본 발명은, 세척이 이루어진 닭고기 계육을 염지 후 일정 크기로 절단하는 계육 절단단계와; 상기 절단된 계육을 베터믹스에 투입하여 베터믹스 튀김옷이 계육 표면에 고르게 묻혀지도록 하는 베터딥단계와; 상기 튀김옷이 묻혀진 계육을 밀가루에 넣고 골고루 묻혀 밀가루를 코팅시키는 브레딩단계와; 상기 베터딥을 통해 튀김옷이 입혀진 계육을 후라이어를 사용하여 튀기는 후라잉단계와; 상기 후라잉이 이루어진 계육에 치즈파우더가 혼합된 분말양념을 뿌려서 고르게 혼합시키는 분말양념 혼합단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0008] 또한, 상기 분말양념 혼합단계에서 혼합이 이루어지는 분말양념은 치즈파우더 40~60중량%, 유청분말 5~25중량%, 백설탕 5~20중량%, 분말유크림 5~15중량%, 덱스트린 5~10중량%가 혼합 조성된 것을 특징으로 한다.

[0009] 또한, 상기 분말양념 혼합단계에서 혼합이 이루어지는 분말양념은 치즈파우더 20~40중량%, 파슬리분말 5~20중량%, 분말양파 5~10중량%, 분말마늘 1~5중량%, 덱스트린 5~15중량%, 요구르트 파우더 5~15중량%, 유청분말 5~10중량%, 비니거파우더 1~5중량%가 혼합 조성된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0010] 이러한 본 발명의 치킨 조리방법은, 치즈파우더가 포함된 분말양념이 혼합되어지게 됨으로 기존 액상양념에 비해 균일한 혼합이 이루어지게 됨과 함께 튀김옷의 손상이 방지되어 보다 바삭한 식감을 나타낼 수 있게 된다.

[0011] 또한, 은은한 치즈향이 치킨에 베어나게 됨으로 치킨에 대한 소비자 만족도를 극대화할 수 있게 된다.

[0012] 또한, 파슬리, 양파, 마늘 등과 같은 야채성분이 추가적으로 첨가되어지게 됨으로서 영양소의 균형을 이룰 수 있는 이점을 나타낸다.

도면의 간단한 설명

[0013] 도 1은 본 발명의 일 실시 예에 따른 치킨 제조과정 순서도.

도 2는 본 발명의 다른 실시 예에 따른 치킨 제조과정 순서도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 이하, 본 발명의 구체적인 실시 예를 첨부 도면을 참조하여 상세히 살펴보기로 한다.

[0015] 먼저, 본 발명의 일 실시 예에 따른 치킨 제조과정을 도 1을 통해 살펴보면 다음과 같다.

[0016] <계육절단>(ST 1)

[0017] 먼저, 원료육으로 이물, 이취가 없고 신선하며 축산물 가공처리법에 저촉되지 않는 닭을 준비하여 깨끗하게 세척하고 계육을 일정 크기로 절단 등분하게 되는데, 이때 절단 크기는 대략 취식이 용이한 크기인 가로 20~30㎜, 세로 20~30㎜로 절단함이 바람직하다.

[0018] <베터딥(튀김옷)>(ST 2)

[0019] 그리고, 절단된 계육을 시즈닝과 정제수로 염지 후, 밀가루 50~70중량%, 쌀가루 3~10중량%, 옥수수전분 1~3중량%, 로즈마리분말 1~3중량%, MSG(Monosodium glutamate) 5~10중량%, 배타베이스 3~10중량%, 중조(베이킹파우더) 1~3중량%, 난백분말 5~10중량%, 양파분말 1~3중량%, 마늘분말 1~3중량%, 백후추분말 1~10중량%, 탈지분유 1~10중량%, 튜매릭 1~3중량%, 산탄검 1~3중량%로 이루어지는 베터믹스가 물과 소정비율(1:2)로 혼합된 베터믹스 혼합물에 투입하여 베터믹스 튀김옷이 계육 표면에 고르게 묻혀지도록 하는 베터딥 과정을 수행한다.

[0020] <브레딩>(ST 3)

[0021] 브레딩 단계에서는 튀김옷이 묻혀진 계육을 다시 밀가루에 넣고 골고루 묻혀 밀가루를 고르게 코팅시키는 작업을 수행하게 된다.

[0022] <후라잉>(ST 4)

[0023] 그리고, 상기 베터딥을 통해 튀김옷과 브레딩을 통해 밀가루가 표면에 묻혀진 계육을 후라이어를 사용하여 160~190℃에서 5~10분 동안 튀겨주게 된다.

[0024] <분말양념 혼합>(ST 5)

[0025] 믹싱볼에 후라잉이 이루어진 계육을 투입한 후 치즈파우더가 혼합된 분말양념을 뿌려서 고르게 혼합시키게 되는데, 이때의 분말양념은 치즈파우더 40~60중량%, 유청분말 5~25중량%, 백설탕 5~20중량%, 분말유크림 5~15중량%, 덱스트린 5~10중량%가 혼합 조성되며, 필요에 따라서는 추가적으로 요구르트 파우더 1~5중량%와, 비니거 파우더 1~5중량%가 첨가됨으로서 치즈향이 너무 진하지 않도록 조절함과 함께 요구르트 및 비니거향이 첨가되어짐으로 치즈성분의 느끼함을 없애주는 효과를 나타내도록 함이 바람직하다.

[0026] 상기 조성물 중, 유청분말은 치즈맛을 보강하기 위한 성분이고, 분말유크림은 산도를 조절하는 기능을 수행하며, 덱스트린은 치즈파우더가 뭉쳐지는 것을 방지하는 역할을 수행하게 된다.

[0027] 또한, 치즈향과 함께 야채맛이 가미되어지도록 하고자 하는 경우의 분말양념 조성은, 치즈파우더 20~40중량%, 파슬리분말 5~20중량%, 분말양파 5~10중량%, 분말마늘 1~5중량%, 덱스트린 5~15중량%, 요구르트 파우더 5~15중량%, 유청분말 5~10중량%, 비니거파우더 1~5중량%가 혼합되어질수 있게 된다.

[0028] 이와 같이 분말양념이 혼합된 치킨은 기존의 액상 양념에 비해 손에 끈적한 양념이 묻어남으로 인한 불편이 개선되어짐과 함께 튀김옷이 눅눅해지는 현상이 발생되는 것을 방지할 수 있게 된다.

[0029] 또한, 은은한 치즈향이 베어남으로서 치킨의 식감 및 소비자 만족도를 향상시킬 수 있게 된다.

[0030] 한편, 도 2는 본 발명의 다른 실시 예에 따른 치킨 제조과정을 나타낸 것으로서, 분말양념 혼합단계(ST 5) 후에는 계육의 표면에 묻혀진 치즈파우더가 고르게 남겨짐과 함께 계육 표면에 안정적으로 부착되어질 수 있도록 50~80℃의 열풍을 공급하는 열풍공급단계(ST 6)와, 계육 표면에 부착되어진 치즈파우더가 녹아서 계육에 스며

들 수 있도록 100~150℃의 오븐에서 2~5분동안 가열하는 오븐가열단계(ST 7)가 추가로 실시되어지게 된다.

[0031] 이와 같이 분말양념 혼합 후 열풍공급 및 오븐가열 조리가 추가적으로 이루어지게 되면, 1차적으로 열풍공급과정에서 치즈파우더가 튀김옷 표면에 점착되어짐으로서 분말양념이 뭉쳐진 부위 없이 고르게 남아있게 되며, 이후 오븐가열에 의해 치즈파우더가 튀김옷에 스며들게 되어 양념맛이 고르게 베어질 수 있는 이점을 나타낼 수 있게 된다.

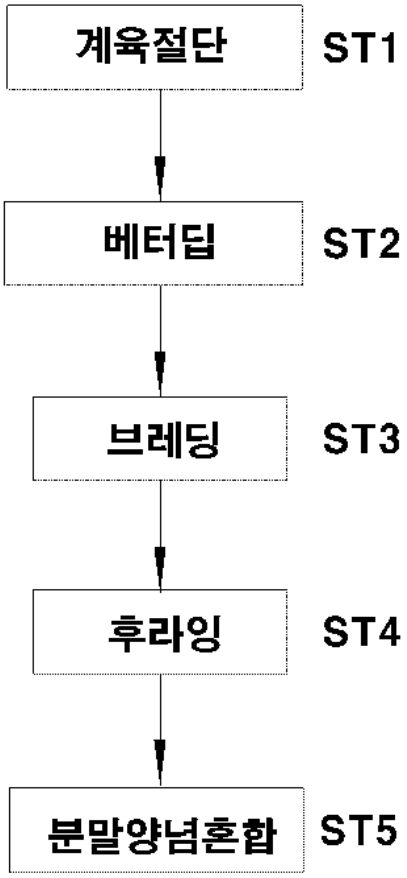
[0032] 그리고, 상기에서 본 발명의 특정한 실시 예가 설명 및 도시되었지만 본 발명의 치킨 조리방법이 당업자에 의해 다양하게 변형되어 실시될 수 있음은 자명한 일이다.

[0033] 예를 들면, 상기 실시 예에서는 일반 닭고기의 조리과정(계육 절단 후 염지)이 설명되었으나, 순살 치킨의 경우는 계육 절단단계(ST 1)에서 먼저 염지가 선행되어진 후 절단이 이루어지게 된다.

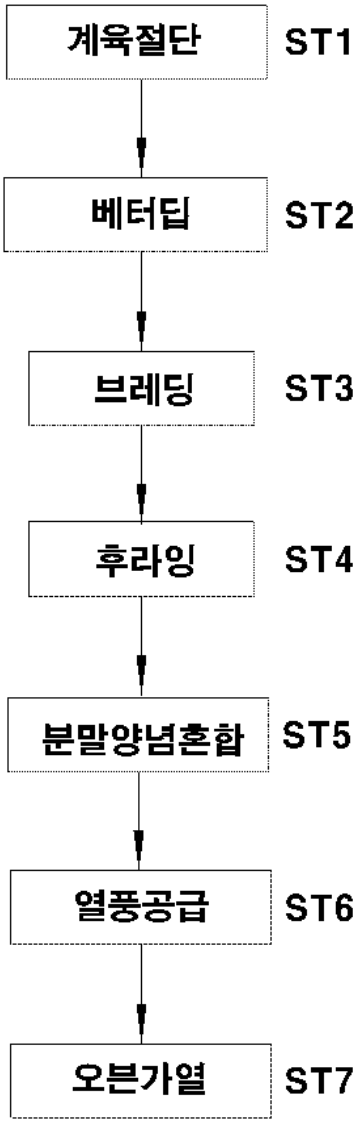
[0034] 따라서, 이와 같은 변형된 실시예들은 본 발명의 기술적 사상이나 범위로부터 개별적으로 이해되어져서는 안되며, 이와 같은 변형된 실시 예들은 본 발명의 첨부된 특허청구범위 내에 포함된다 해야 할 것이다.

도면

도면1



도면2



【심사관 직권보정사항】

【직권보정 1】

【보정항목】 청구범위

【보정세부항목】 청구항 1의 5행

【변경전】

뭇혀진

【변경후】

묻혀진