

명세서

청구범위

청구항 1

- (A) 식염수에 정제염 2 중량%를 혼합하여 2% 식염수를 만드는 단계와,
 - (B) 상기 식염수를 1~3분 끓여 멸균한 후, 멸균된 식염수 1,000ml 대비 콩나물 200g의 비중으로 혼합하여 술에 넣고 6~7분 끓이는 단계와,
 - (C) 콩나물 건더기와 콩나물 국물은 분리하는 단계와,
 - (D) 상기 분리된 콩나물 건더기를 70g 단위로 밀봉 포장하는 단계와,
 - (E) 포장된 콩나물 건더기 70g을 기준으로 소스 또는 스프 형태의 첨가 혼합물 12g을 제조하는 단계와,
 - (F) 첨가 혼합물 12g을 밀봉 포장하고, 밀봉 포장된 콩나물 건더기와 함께 용기에 포장하는 단계와,
 - (G) 상기 분리된 콩나물 국물 150ml 대비 상기 첨가 혼합물 12g의 비중으로 혼합하여 술에 넣고 1~3분 끓여서 콩나물 국물 음료를 제조하는 단계와,
 - (H) 상기 제조된 콩나물 국물 음료를 150ml 단위로 밀봉 포장하는 단계와,
 - (I) 상기 포장된 콩나물 건더기에 상기 첨가 혼합물을 넣어서 혼합하여 콩나물 무침을 조리하거나, 또는 상기 포장된 콩나물 건더기에 상기 첨가 혼합물을 넣어서 혼합한 후 끓는 물을 부어 3분 대기하거나, 1분 끓여서 콩나물 국이 조리되는 단계와,
 - (J) 상기 포장된 콩나물 국물이 가스레인지나 전자렌지를 이용하여 따뜻하게 데워서 따뜻한 콩나물 국물 요리 음료로 조리되거나, 얼음이나 냉장고를 이용하여 시원한 콩나물 국물 음료로 조리되는 단계를 포함하고,
- 상기 첨가 혼합물은 황태가루, 멸치가루, 새우젓가루, 무, 양파분말, 마늘분말, 정제소금 및 청양고추를 포함하는 것을 특징으로 하는 포장 콩나물 요리의 제조 방법.

청구항 2

삭제

청구항 3

삭제

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 콩나물 요리를 포장한 포장 콩나물 요리에 관한 것으로, 특히, 언제든지 즉석에서 섭취할 수 있는 콩나물 나물 및 콩나물 국의 포장 콩나물 요리의 제조 방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 친숙한 식품인 콩나물은 시원한 맛에 영양까지 풍부해서 나무랄 데 없는 식품이다. 콩나물은 콩을 물을 주어 발아시켜 재배한 것으로 철을 가리기 않고 항상 흔하게 구할 수 있으며 두아(豆芽), 두채아(豆菜芽) 등으로도 불리는 우리의 전통 식품이다.

[0003] 콩 속의 기름과 단백질은 대부분이 불포화 지방산으로 구성되었으며, 혈중 콜레스테롤 함량을 내린다는 사실이 알려져 있으며 이에 따라 많은 사람들이 콩나물 무침이나 콩나물국 등 콩나물을 이용하는 요리를 애용하고 있다.

[0004] 겨울철과 같이 영양소가 흔하지 않을 때 콩나물은 이들 수용성 비타민의 좋은 공급원이 되는 것으로서 콩나물은

섭유소가 많아 장의 작용을 돕고 성인병 예방에도 효과가 있는 것으로 알려져 있다.

[0005] 그러나 이와 같은 종래의 콩나물 요리의 경우 많은 재료를 각각 준비하여야 하는 번거로움이 있었다. 또한, 콩나물 무침이나 콩나물국을 끓이는 과정도 복잡함으로 인해 간편하게 섭취하기 어려운 문제점이 있었다.

선행기술문헌

특허문헌

[0006] (특허문헌 0001) 공개특허공보 제10-2016-0034146호(공개일자 2016.03.29.)
 (특허문헌 0002) 공개실용신안공보 제20-1999-0013631(공개일자 1999.04.15.)

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 상기와 같은 문제점을 해결하기 위해 안출한 것으로서, 언제든지 즉석에서 섭취할 수 있는 콩나물 나물 및 콩나물 국 등의 포장 콩나물 요리의 제조 방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

[0008] 본 발명은 콩나물 나물 및 콩나물 국 등의 콩나물 요리를 위한 많은 재료 및 조리를 위해 준비하여야 하는 번거로움을 해소할 수 있는 포장 콩나물 요리의 제조 방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

[0009] 본 발명은 제조된 콩나물 나물 및 콩나물 국 등의 콩나물 요리의 포장을 제조하여 콩나물 요리의 복잡한 과정을 생략하고 간편하게 어느 장소에서나 섭취할 수 있는 포장 콩나물 요리의 제조 방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

[0010] 본 발명은 콩나물 건더기와 콩나물 국물을 개별 포장하여 콩나물 건더기와 콩나물 국물을 별도로 섭취할 수 있는 포장 콩나물 요리의 제조 방법을 제공하는데 그 목적이 있다.

[0011] 본 발명의 목적들은 이상에서 언급한 목적으로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 본 발명의 다른 목적 및 장점들은 하기의 설명에 의해서 이해될 수 있고, 본 발명의 실시예에 의해 보다 분명하게 이해될 것이다. 또한, 본 발명의 목적 및 장점들은 특허 청구 범위에 나타낸 수단 및 그 조합에 의해 실현될 수 있음을 쉽게 알 수 있을 것이다.

과제의 해결 수단

[0012] 상기와 같은 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 포장 콩나물 요리의 제조 방법의 특징은 (A) 식염수에 정제염 2 중량%를 혼합하여 2% 식염수를 만드는 단계와, (B) 상기 식염수를 1~3분 정도 끓여 멸균한 후, 멸균된 식염수 1,000ml 대비 콩나물 200g의 비중으로 혼합하여 솥에 넣고 6~7분 정도 끓이는 단계와, (C) 콩나물 건더기와 콩나물 국물은 분리하는 단계와, (D) 상기 분리된 콩나물 건더기를 70g 단위로 밀봉 포장하는 단계와, (E) 포장된 콩나물 건더기 70g을 기준으로 소스 또는 스프 형태의 첨가 혼합물 12g을 제조하는 단계와, (F) 첨가 혼합물 12g을 밀봉 포장하고, 밀봉 포장된 콩나물 건더기와 함께 용기에 포장하는 단계와, (G) 상기 분리된 콩나물 국물 150ml 대비 상기 첨가 혼합물 12g의 비중으로 혼합하여 솥에 넣고 1~3분 끓여서 콩나물 국물 음료를 제조하는 단계와, (H) 상기 제조된 콩나물 국물 음료를 150ml 단위로 밀봉 포장하는 단계를 포함할 수 있다.

[0013] 바람직하게 상기 첨가 혼합물은 은박 스틱 팩에 밀봉 포장되며, 황태가루 3g, 멸치가루 1g, 새우젓가루 1g, 무 3g, 양파분말 2g, 마늘분말 1g 및 정제소금 1g을 포함할 수 있다.

[0014] 바람직하게 상기 콩나물 건더기 및 콩나물 국물 중 어느 하나만을 이용하여 첨가 혼합물과 혼합하여 콩나물 요리를 완성할 수 있다.

발명의 효과

[0015] 이상에서 설명한 바와 같이 본 발명에 따른 포장 콩나물 요리의 제조 방법은 다음과 같은 효과가 있다.

[0016] 첫째, 제조된 콩나물 나물 및 콩나물 국 등의 콩나물 요리의 포장을 제조하여 콩나물 요리의 복잡한 과정을 생략하고 간편하게 어느 장소에서나 섭취할 수 있어, 언제든지 즉석에서 섭취할 수 있는 효과가 있다.

- [0017] 둘째, 콩나물 나물 및 콩나물 국 등의 콩나물 요리를 위한 많은 재료 및 조리를 위해 준비하여야 하는 번거로움을 해소할 수 있는 효과가 있다.
- [0018] 셋째, 콩나물 건더기와 콩나물 국물을 개별 포장하여 콩나물 건더기와 콩나물 국물을 별도로 섭취할 수 있는 효과가 있다.
- [0019] 상술한 효과와 더불어 본 발명의 구체적인 효과는 이하 발명을 실시하기 위한 구체적인 사항을 설명하면서 함께 기술한다.

도면의 간단한 설명

- [0020] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 포장 콩나물 요리의 제조 방법을 설명하기 위한 흐름도이다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

- [0021] 본 발명의 다른 목적, 특성 및 이점들은 첨부한 도면을 참조한 실시예들의 상세한 설명을 통해 명백해질 것이다.
- [0022] 본 발명에서 사용되는 용어는 본 발명에서의 기능을 고려하면서 가능한 현재 널리 사용되는 일반적인 용어들을 선택하였으나, 이는 당 분야에 종사하는 기술자의 의도 또는 판례, 새로운 기술의 출현 등에 따라 달라질 수 있다. 또한, 특정한 경우는 출원인이 임의로 선정한 용어도 있으며, 이 경우 해당되는 발명의 설명 부분에서 상세히 그 의미를 기재할 것이다. 따라서 본 발명에서 사용되는 용어는 단순한 용어의 명칭이 아닌, 그 용어가 가지는 의미와 본 발명의 전반에 걸친 내용을 토대로 정의되어야 한다.
- [0023] 명세서 전체에서 어떤 부분이 어떤 구성요소를 "포함"한다고 할 때, 이는 특별히 반대되는 기재가 없는 한 다른 구성요소를 제외하는 것이 아니라 다른 구성요소를 더 포함할 수 있음을 의미한다.
- [0024] 본 발명에 따른 포장 콩나물 요리의 제조 방법의 바람직한 실시예에 대하여 첨부한 도면을 참조하여 설명하면 다음과 같다. 그러나 본 발명은 이하에서 개시되는 실시예에 한정되는 것이 아니라 서로 다른 다양한 형태로 구현될 수 있으며, 단지 본 실시예는 본 발명의 개시가 완전하도록하며 통상의 지식을 가진자에게 발명의 범주를 완전하게 알려주기 위해 제공되는 것이다. 따라서 본 명세서에 기재된 실시예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 가장 바람직한 일 실시예에 불과할 뿐이고 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원 시점에 있어서 이들을 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다.
- [0025] 도 1은 본 발명의 실시예에 따른 포장 콩나물 요리의 제조 방법을 설명하기 위한 흐름도이다. 도 1에 도시된 콩나물 요리의 제조 방법은 일 실시예에 따른 것이고, 그 구성요소들이 도 1에 도시된 실시예에 한정되는 것은 아니며, 필요에 따라 일부 구성요소가 부가, 변경 또는 삭제될 수 있다.
- [0026] 도 1에서 도시하고 있는 것과 같이, 본 발명의 포장 콩나물 요리의 제조 방법은 먼저 콩나물 요리를 위한 식염수를 만든다(S10). 이때, 식염수는 식용수에 정제염 2 중량%를 혼합하여 2% 식염수 혼합물을 제조한다.
- [0027] 예로서, 식용수 1,000ml에 정제염 20g을 혼합하여 2% 식염수 혼합물을 제조한다.
- [0028] 이어서, 제조된 식염수를 1~3분 정도 끓여 멸균한 후, 멸균된 식염수 2 중량%에 세척 콩나물 20 중량%으로, 즉, 식염수 1,000ml에 콩나물 200g을 넣고 솥(냄비)에 넣고 6~7분 정도 끓인다(S20).
- [0029] 그리고 콩나물 건더기와 콩나물 국물은 분리된 후(S30), 분리된 콩나물 건더기를 70g 단위로 비닐 팩 밀봉 포장된다(S40). 이때, 2% 식염수에 콩나물이 끓여지면서 콩나물에 흡수되는 간(염분)은 맛의 증가 및 방부 기능 역할을 하게 되며, 이를 위해, 끓여진 콩나물은 물에 헹굼 없이 바로 포장된다.
- [0030] 한편, 콩나물 건더기 70g를 기준으로 소스 또는 스프 형태의 첨가 혼합물 12g을 제조한다(S50). 이때, 상기 첨가 혼합물은 황태가루 3g, 멸치가루 1g, 새우젓가루 1g, 무 3g, 양파분말 2g, 마늘분말 1g, 정제소금 0.5g 및 청양고추 0.5g을 포함한다.
- [0031] 그리고 제조된 첨가 혼합물은 은박 팩에 밀봉 포장될 수 있다(S60).
- [0032] 그 다음으로 은박 팩에 밀봉 포장된 첨가 혼합물과 비닐 팩에 밀봉 포장된 콩나물 건더기를 1회용 스탠드 컵에 함께 밀봉 포장한다(S70).
- [0033] 상기 1회용 스탠드 컵은 용기본체 및 뚜껑부를 포함하는 것이 바람직하다. 이때 뚜껑부는 개폐 가능하도록 형성

됨으로써 콩나물 요리를 먹고자 하는 경우에 용이하게 개방할 수 있게 된다. 그리고 용기 본체를 이용하여 포장된 콩나물 건더기와 첨가 혼합물을 섞을 수 있는 용기로 이용할 수 있어, 어느 장소에서나 간편하게 섭취할 수 있게 된다.

- [0034] 한편, 상기 S30 단계에서 분리된 콩나물 국물 150ml을 기준으로 상기 제조된 첨가 혼합물 12g을 혼합하고, 숯(냄비)에 넣고 3분 정도 끓인다(S80). 그리고 끓여진 콩나물 국물 음료를 150ml 단위로 1회용 스탠드 팩에 밀봉 포장한다(S90).
- [0035] 이때, 콩나물 국물은 2% 식염수 혼합물이 이용됨에 따라, 콩나물 국물에 혼합되는 첨가 혼합물에는 정제소금을 포함시키지 않고, 깔끔한 맛을 위해 청양고추를 1g으로 증가시킬 수 있다.
- [0036] 이처럼, 콩나물 건더기와 콩나물 국물은 각각 분리되어 포장되며, 포장되는 용기를 완전 밀봉함으로써 내부에 보관된 콩나물 건더기 및 콩나물 국물을 오랫동안 보관하는 것이 가능하게 된다.
- [0037] 그리고 이러한 구성을 통해, 본 발명은 콩나물 건더기와 콩나물 국물을 모두 사용하지 않고, 어느 하나만을 이용하여 콩나물 국 및 콩나물 국물 음료를 따로 즐길 수 있는데 그 특징이 있다.
- [0038] 이때, 콩나물 건더기는 첨가 혼합물과 어울려 아삭한 식감과 시원한 맛이 일품인 일회용 간편식 콩나물 국으로, 숙취 해소에 많은 도움이 된다. 또한, 콩나물 국물은 콩나물의 영양과 첨가 혼합물이 어울려 깔끔하고 개운한 맛이 일품인 콩나물 국물 요리로서, 숙취 해소에 도움이 된다.
- [0039] 콩나물 요리의 예로서, 1회용 스탠드 컵을 개봉 후, 1회용 스탠드 컵에 보관되는 콩나물 건더기에 첨가 혼합물을 넣어서 함께 혼합하고, 끓는 물을 부어 3분후 섭취할 수 있다. 이때, 숯(냄비) 등을 이용하여 끓는 물에 콩나물 건더기와 첨가 혼합물을 넣고 1분정도 끓여서 콩나물 국을 조리할 수도 있다.
- [0040] 또 다른 예로서, 1회용 스탠드 팩에 밀봉 포장되는 콩나물 국물을 가스레인지나 전자렌지 등을 이용하여 따뜻하게 데워서 따뜻한 콩나물 국물 요리를 섭취할 수 있으며, 또는 콩나물 국물을 얼음이나 냉장고 등을 이용하여 시원하게 하면 시원한 콩나물 국물 음료로서 섭취할 수 있다.
- [0041] 이러한 조리 방식을 통해, 비타민 C와 아스파라긴산이 풍부하여 알코올 해독은 물론 인체에 여러모로 유용한 효과가 있는 콩나물을 더욱 손쉽게 섭취할 수 있도록 함은 물론, 콩나물 국과 별도로 콩나물 무침 및 콩나물 국물 음료까지 다양하게 콩나물 요리를 할 수 있어, 고유한 인스턴트 식품으로 각광받을 수 있으며, 상품성 또한 크게 고양될 수 있다.
- [0042] 한편, 개시된 실시예에서 인용하는 공개 문헌, 특허 출원, 특허 등을 포함하는 모든 문헌들은 각 인용 문헌이 개별적으로 및 구체적으로 병합하여 나타내는 것 또는 개시된 실시예에서 전체적으로 병합하여 나타낸 것과 동일하게 개시된 실시예에 병합될 수 있다.
- [0043] 개시된 실시예의 이해를 위하여, 도면에 도시된 바람직한 실시예들에서 참조 부호를 기재하였으며, 개시된 실시예들을 설명하기 위하여 특정 용어들을 사용하였으나, 특정 용어에 의해 개시된 실시예가 한정되는 것은 아니며, 개시된 실시예들은 당업자에 있어서 통상적으로 생각할 수 있는 모든 구성 요소들을 포함할 수 있다.
- [0044] 또한, 본 발명의 기술적 분야의 통상의 지식을 가진자라면 본 발명의 기술적 사상의 범위 내에서 다양한 실시예가 가능함을 이해할 수 있을 것이다. 따라서 본 발명의 진정한 기술적 보호 범위는 첨부된 특허청구범위의 기술적 사상에 의해 정해져야 할 것이다.

도면

도면1

