



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2018년05월10일  
(11) 등록번호 10-1856707  
(24) 등록일자 2018년05월03일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 13/50 (2016.01) A23L 1/30 (2006.01)  
A23L 23/00 (2016.01) A23L 27/10 (2016.01)  
(52) CPC특허분류  
A23L 13/50 (2016.08)  
A23L 23/00 (2016.08)  
(21) 출원번호 10-2016-0005810  
(22) 출원일자 2016년01월18일  
심사청구일자 2016년01월18일  
(65) 공개번호 10-2017-0086232  
(43) 공개일자 2017년07월26일  
(56) 선행기술조사문헌  
KR100991180 B1  
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자  
고영복  
서울특별시 광진구 동일로42길 13 (군자동)  
(72) 발명자  
고영복  
서울특별시 광진구 동일로42길 13 (군자동)  
(74) 대리인  
김남혁

전체 청구항 수 : 총 1 항

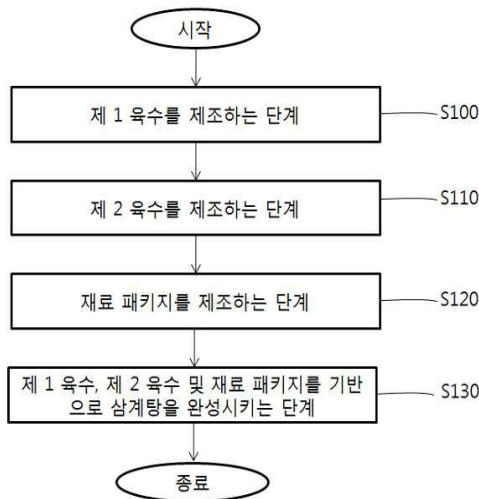
심사관 : 김현주

(54) 발명의 명칭 **삼계탕의 제조방법**

(57) 요약

삼계탕의 제조방법이 개시된다. 본 발명에 따른 삼계탕의 제조방법은, 삼계탕을 제조하는 방법에 있어서, 본 육수인 제 1 육수를 제조하는 단계; 닭 육수인 제 2 육수를 제조하는 단계; 복수개의 재료로 구성된 재료 패키지를 제조하는 단계; 및 상기 제 1 육수, 상기 제 2 육수 및 상기 재료 패키지를 기반으로 삼계탕을 완성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

*A23L 27/10* (2016.08)

*A23L 33/105* (2016.08)

*A23V 2002/00* (2013.01)

*A23V 2250/2124* (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

KR1020030091433 A\*

KR1020120099825 A

KR1020130097431 A\*

KR1020150047229 A

\*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

---

## 명세서

### 청구범위

#### 청구항 1

삼계탕을 제조하는 방법에 있어서,

본 육수인 제 1 육수를 제조하는 단계;

닭 육수인 제 2 육수를 제조하는 단계;

복수개의 재료로 구성된 재료 패키지를 제조하는 단계; 및

상기 제 1 육수, 상기 제 2 육수 및 상기 재료 패키지를 기반으로 삼계탕을 완성시키는 단계를 포함하되,

상기 제 1 육수를 제조하는 단계는,

고추씨 240g, 마른 홍고추 140g, 통 후추 80g, 간마늘 2kg 및 생강 500g을 망에 담아 넣은 후, 80L 통에 담그고, 대파 10뿌리, 양파 8개, 무우 3kg, 꽃소금 2kg, 소주 6병, 미원 100g을 상기 80L 통에 추가로 담그고, 상기 80L 통에 64L의 물을 넣은 후, 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 3시간 고아냄으로써 제 1 육수를 제조하며,

상기 제 2 육수를 제조하는 단계는,

80L 통에 토종닭 6마리, 마른 황칠나무 400g, 마른 황기 400g을 넣고 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 40분을 가열한 후, 상기 토종닭 6마리를 꺼내어 살을 발라내고 남은 뼈와, 살을 발골해낸 4마리의 오리뼈 및 3kg의 닭발을 넣고 다시 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 1시간을 더 가열함으로써 제 2 육수를 제조하며,

상기 복수개의 재료로 구성된 재료 패키지를 제조하는 단계는,

3 내지 4 년근 수삼을, 찜기에서 7시간 찌고, 3일 내지 4일 간 1차 건조하는 단계; 상기 3 내지 4 년근 수삼을, 상기 찜기에서 약 7시간 찌고, 3일 내지 4일 간 2차 건조하는 단계; 상기 3 내지 4 년근 수삼을, 상기 찜기에서 7시간 찌고, 1일 간 3차 건조하는 단계;를 포함하여 1차 건조하는 단계 및 2차 건조하는 단계에서 건조하는 시간과, 3차 건조하는 단계에서 건조하는 시간을 다르게 배분함으로써 식재료를 부드럽게 유도하고,

상기 3차 건조하는 단계 이후에,

백세미 450g 내지 550g을 손질하는 단계; 통마늘을 길썩질 한걸을 벗긴 뒤, 뿌리를 자르고, 40 내지 50L의 전기 밥솥에 상기 뿌리가 밑으로 향하게 넣은 후, 보온 상태로 7일 내지 9일 간 상기 전기밥솥의 뚜껑을 열지 않고 둬으로써 흑마늘을 준비하되, 준비된 흑마늘이 으개지는 것을 방지하기 위하여 상기 준비된 흑마늘을 까서 급냉 동실에서 1일 내지 3일 간 얼린 후 보관하는 단계; 밥을 삶은 뒤 4등분하여 준비하는 단계; 백미 70% 및 찰쌀 30%의 중량비율로 물에 2시간 불린 후, 체에 걸러 물이 빠지도록 하는 단계; 및 은행을 준비하여 껍질을 깠 후, 냉동보관하는 단계가 진행하며,

상기 제 1 육수, 상기 제 2 육수 및 상기 재료 패키지를 기반으로 삼계탕을 완성시키는 단계는,

불린 쌀을 상기 백세미의 안에 한수저 넣고, 홍삼 1뿌리, 흑마늘 2 내지 3개, 찌땀 2조각 및 은행 2 내지 3개를 넣고 다시 불린쌀을 상기 백세미의 안에 두수저 넣고 상기 백세미를 봉한뒤, 상기 제 1 육수 및 상기 제 2육수를 각각 200mL씩 넣고 압력 솥에서 12분간 삶아내는 단계; 상기 압력 솥에서 삶아 낸 후, 삶아 낸 삼계탕을 뚜껑 배기에 넣고 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 1분간 끓여내는 것을 특징으로 하는 삼계탕의 제조방법.

#### 청구항 2

삭제

#### 청구항 3

삭제

**발명의 설명**

**기술 분야**

[0001] 본 발명은 삼계탕의 제조방법에 관한 것으로, 더욱 상세하게는 도계한 삼계용 닭을 주재료로 하고 인체에 매우 유용한 것으로 알려져 있는 다종류의 한방재를 부재료로 하여 삼계탕의 본래 맛과 풍미를 최대한 유지하면서 인체의 원기를 돋우고 각종 질병을 치료하는 보양식품으로서 효과를 가지는 보양 삼계탕의 제조방법에 관한 것이다.

**배경 기술**

[0002] 삼계탕은 우리 입맛에 잘맞고 영양분이 많은 영양력 강화를 위한 식품으로서 널리 취식되고 있으며, 주로, 초복, 중복, 말복에 애용되고, 여름철 건강을 돕기 위한 보양음식의 하나로서, 삼계탕에 넣는 인삼, 황기, 대추가 한국 토산의 한약재이므로 약식동의(藥食同意)의 개념이 짙은 전통적 음식이다.

[0003] 일반적으로 삼계탕의 조리는 도계한 닭의 머리, 꼬리, 날개와 털 및 복강내의 불가식 부위를 모두 제거하고 깨끗이 세척한 내부에 쌀과 인삼, 대추, 밤 등을 넣어 일정시간 동안 고온에서 끓이게 되는 데 종래의 이러한 삼계탕은 주로 닭을 오랜 시간 자숙하여 연화시킨 육질과 죽과 같이 된 쌀 및 인삼과 대추 밤의 성분이 함유된 국물을 주요 맛으로 먹게 되므로 닭이 가지는 영양소를 주로 섭취하고 인삼과 대추 등의 성분은 그 섭취량이 극소량으로서 인체에 큰 보양 효과를 주지 못하는 일반적인 음식에 불과하였다. 한편, 관련기술로는 한국등록특허 10-1239549호가 존재한다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0004] 본 발명의 목적은, 상기한 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로, 맛이 좋고, 부드러우며, 육질이 쫄득하고, 비린내가 없으며, 영양이 풍부하고, 단백질의 체내흡수가 탁월한 삼계탕을 제조하는 방법을 제공하는 데 있다.

[0005] 본 발명이 이루고자 하는 기술적 과제(목적)들은 이상에서 언급한 기술적 과제(목적)들로 제한되지 않으며, 언급되지 않은 또 다른 기술적 과제(목적)들은 아래의 기재로부터 본 발명이 속하는 기술 분야에서 통상의 지식을 가진 자에게 명확하게 이해될 수 있을 것이다.

**과제의 해결 수단**

[0006] 상기한 목적을 달성하기 위한 본 발명에 따른 삼계탕의 제조방법은, 삼계탕을 제조하는 방법에 있어서, 본 육수인 제 1 육수를 제조하는 단계; 닭 육수인 제 2 육수를 제조하는 단계; 복수개의 재료로 구성된 재료 패키지를 제조하는 단계; 및 상기 제 1 육수, 상기 제 2 육수 및 상기 재료 패키지를 기반으로 삼계탕을 완성시키는 단계를 포함하는 것을 특징으로 한다.

[0007] 이 때, 상기 제 1 육수를 제조하는 단계는, 고추씨 240g, 마른 홍고추 140g, 통 후추 80g, 간마늘 2kg 및 생강 500g을 망에 담아 넣은 후, 80L 통에 담그고, 대파 10뿌리, 양파 8개, 무우 3kg, 꽃소금 2kg, 소주 6병, 미원 100g을 상기 80L 통에 추가로 담그고, 상기 80L 통에 64L의 물을 넣은 후, 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 3시간 고아냄으로써 제 1 육수를 제조하며, 상기 제 2 육수를 제조하는 단계는, 80L 통에 토종닭 6마리, 마른 황칠나무 400g, 마른 황기 400g을 넣고 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 40분을 가열한 후, 상기 토종닭 6마리를 꺼내어 살을 발라내고 남은 뼈와, 살을 발골해낸 4마리의 오리뼈 및 3kg의 닭발을 넣고 다시 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 1시간을 더 가열함으로써 제 2 육수를 제조하는 것을 특징으로 할 수 있다.

[0008] 이 때, 상기 복수개의 재료로 구성된 재료 패키지를 제조하는 단계는, 3 내지 4 년근 수삼을, 홍삼 기계인 오크에서 약 7시간 찌고, 3일 내지 4일 간 1차 건조하는 단계; 상기 3 내지 4 년근 수삼을, 홍삼 기계인 오크에서 약 7시간 찌고, 3일 내지 4일 간 2차 건조하는 단계; 상기 3 내지 4 년근 수삼을, 홍삼 기계인 오크에서 약 7시간 찌고, 1일 간 3차 건조하는 단계; 백세미 450g 내지 550g을 손질하는 단계; 통마늘을 길쭉질 한걸을 벗긴 뒤, 뿌리를 자르고, 40 내지 50L의 전기밥솥에 상기 뿌리가 밑으로 향하게 넣은 후, 보온 상태로 7일 내지 9일간 상기 전기밥솥의 뚜껑을 열지 않고 둤으로써 흑마늘을 준비하되, 준비된 흑마늘을 까서 급냉동실에서 1일 내지 3일 간 얼린 후 보관하는 단계; 밥을 삶은 뒤 4등분하여 준비하는 단계; 백미 70% 및 찰쌀 30%의 중량비율로

물에 2시간 불린 후, 채에 걸러 물이 빠지도록 하는 단계; 및 은행을 준비하여 껍질을 깬 후, 냉동보관하는 단계를 포함하며, 상기 제 1 옥수, 상기 제 2 옥수 및 상기 재료 패키지를 기반으로 삼계탕을 완성시키는 단계는, 불린 쌀을 상기 백세미의 안에 한수저 넣고, 홍삼 1뿌리, 흑마늘 2 내지 3개, 찹쌀 2조각 및 은행 2내지 3개를 넣고 다시 불린쌀을 상기 백세미의 안에 두수저 넣고 상기 백세미를 봉한뒤, 상기 제 1 옥수 및 상기 제 2옥수를 각각 200mL씩 넣고 압력 솥에서 약 12분간 삶아내는 단계; 상기 압력 솥에서 삶아 낸 후, 삶아 낸 삼계탕을 뚜껑배기에 넣고 약 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 1분간 끓여내는 것을 특징으로 할 수 있다.

**발명의 효과**

- [0009] 본 발명은 이하와 같은 효과가 있다.
- [0010] 본 발명에 따르면, 맛이 좋고, 부드러우며, 육질이 쫄득하고, 비린내가 없으며, 영양이 풍부하고, 단백질의 체내흡수가 탁월한 삼계탕을 제조할 수 있는 효과가 있다.

**도면의 간단한 설명**

- [0011] 도 1은 본 발명에 따른 삼계탕의 제조방법에 대한 흐름도를 나타낸 도면이다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

- [0012] 본 발명은 다양한 변경을 가할 수 있고 여러 가지 실시예를 가질 수 있는 바, 특정 실시예들을 도면에 예시하고 상세하게 설명하고자 한다.
- [0013] 본 출원에서 사용한 용어는 단지 특정한 실시예를 설명하기 위해 사용된 것으로, 본 발명을 한정하려는 의도가 아니다. 단수의 표현은 문맥상 명백하게 다르게 뜻하지 않는 한, 복수의 표현을 포함한다. 본 출원에서, "포함하다" 또는 "가지다" 등의 용어는 명세서상에 기재된 특징, 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것이 존재함을 지정하려는 것이지, 하나 또는 그 이상의 다른 특징들이나 숫자, 단계, 동작, 구성요소, 부품 또는 이들을 조합한 것들의 존재 또는 부가 가능성을 미리 배제하지 않는 것으로 이해되어야 한다.
- [0014] 이하, 첨부한 도면들을 참조하여, 본 발명의 바람직한 실시예를 보다 상세하게 설명하고자 한다. 이하, 도면상의 동일한 구성요소에 대해서는 동일한 참조부호를 사용하고 동일한 구성요소에 대해서 중복된 설명은 생략한다.
- [0017] 도 1은 본 발명에 따른 삼계탕의 제조방법에 대한 흐름도를 나타낸 도면이다.
- [0018] 도 1을 참조하여 설명하면, 본 발명에 따른 삼계탕의 제조방법은, 제 1 옥수를 제조하는 단계(S100), 제 2 옥수를 제조하는 단계(S110), 재료 패키지를 제조하는 단계(S120) 및 제 1 옥수, 제 2 옥수 및 재료 패키지를 기반으로 삼계탕을 완성시키는 단계를 포함하여 진행된다.
- [0019] 여기서 상기 S100 단계와, 상기 S110 단계와, 상기 S120 단계의 순서는 실시예에 따라 상호 간에 변경될 수 있다.
- [0020]
- [0021] 이하, 상기 S100 단계에 대하여 설명하도록 한다.
- [0022] 상기 S100 단계에서 상기 제 1 옥수라 함은 본 옥수를 의미하며, 삼계탕 150인분의 양에 해당되는 본 옥수를 제조하는 것을 기준으로 한다.
- [0023] 보다 구체적으로, 상기 S100 단계는 구체적으로 고추씨 240g, 마른 홍고추 140g, 통 후추 80g, 간마늘 2kg 및 생강 500g을 망에 담아 넣은 후, 80L 통에 담그고, 대파 10뿌리, 양파 8개, 무우 3kg, 꽃소금 2kg, 소주 6병, 미원 100g을 상기 80L 통에 추가로 담그고, 상기 80L 통에 64L의 물을 넣은 후, 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 3시간 고아냄으로써 제 1 옥수를 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0024] 여기서, 상기 80L 통에 64L의 물을 넣은 후, 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 3시간 고아낸 후에, 상기 80L 통에 남아 있는 모든 재료들은 건져낸 뒤에 저장창고에 보관하여 두면 된다.
- [0026] 이하, 상기 S110 단계에 대하여 설명하도록 한다.
- [0027] 상기 S110 단계에서 상기 제 2 옥수라 함은 닭 옥수를 의미하며, 상기 제 1 옥수와 마찬가지로 삼계탕 150인분

의 양에 해당되는 닭 육수를 기준으로 한다.

- [0028] 보다 구체적으로, 상기 S110 단계는 80L 통에 토종닭 6마리, 마른 황칠나무 400g, 마른 황기 400g을 넣고 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 40분을 가열한 후, 상기 토종닭 6마리를 꺼내어 살을 발라내고 남은 뼈와, 살을 발골해낸 4마리의 오리뼈 및 3kg의 닭발을 넣고 다시 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 1시간을 더 가열함으로써 제 2 육수를 제조하는 것을 특징으로 한다.
- [0030] 여기서 마른 황칠 나무를 사용함으로써 삼계탕 특유의 닭 비린내를 잡아줄 수 있게 되며, 닭을 쫄쫄하게 해준다. 또한, 일반적으로 사용되는 옷나무는 특정인에게 알러지를 발생시킬 수 있으므로, 황칠나무를 사용함으로써 보다 대중적인 삼계탕을 제공할 수 있게 된다.
- [0032] 이하, 상기 S120 단계에 대하여 설명하도록 한다.
- [0033] 상기 S120 단계에서는, 3 내지 4 년근 수삼을, 홍삼 기계인 오크에서 약 7시간 찌고, 3일 내지 4일 간 1차 건조하는 단계; 상기 3 내지 4 년근 수삼을, 홍삼 기계인 오크에서 약 7시간 찌고, 3일 내지 4일 간 2차 건조하는 단계; 상기 3 내지 4 년근 수삼을, 홍삼 기계인 오크에서 약 7시간 찌고, 1일 간 3차 건조하는 단계; 백세미 450g 내지 550g을 손질하는 단계; 통마늘을 겹겹질 한걸을 벗긴 뒤, 뿌리를 자르고, 40 내지 50L의 전기밥솥에 상기 뿌리가 밑으로 향하게 넣은 후, 보온 상태로 7일 내지 9일 간 상기 전기밥솥의 뚜껑을 열지 않고 둠으로써 흑마늘을 준비하되, 준비된 흑마늘을 까서 급냉동실에서 1일 내지 3일 간 얼린 후 보관하는 단계; 밤을 삶은 뒤 4등분하여 준비하는 단계; 백미 70% 및 찹쌀 30%의 중량비율로 물에 2시간 불린 후, 채에 걸러 물이 빠지도록 하는 단계; 및 은행을 준비하여 껍질을 깐 후, 냉동보관하는 단계를 포함하게 된다.
- [0035] 여기서 상기 3차 건조하는 단계에서 반건조를 시키는 이유(1일 간 건조)는 식재료를 부드럽게 하기 위함으로써, 상기 1차 건조, 상기 2 차 건조 및 상기 3차 건조의 찌고 말리는 시간의 임계치는 기술적 의의가 있는 것이다. 보다 구체적으로 본 발명에서 기술하는 범위보다 더 많이 찌게 되는 경우, 상기 수삼이 너무 시컴해지기 때문에 미관에 좋지 않다.
- [0036] 또한, 상기 준비된 흑마늘을 까서 급냉동실에서 1일 내지 3일 간 얼린 후 보관하는 것은 으깨짐을 방지하기 위한 것으로서 기술적 의의가 있다. 즉, 흑마늘을 급냉동실에서 1일 내지 3일 간 얼리지 않는 경우에는 으깨지는 문제점이 발생한다.
- [0037] 또한, 본 발명의 다른 실시예에 따르면 백미 대신에 흑미를 사용할 수 있다. 흑미를 사용할 경우에는 찹쌀과 혼합하는 과정이 생략되며 물에 2시간 불리는 것만 동일하다.
- [0039] 이하, 상기 S130 단계에 대하여 설명하도록 한다.
- [0040] 상기 S130 단계에서는 불린 쌀을 상기 백세미의 안에 한수저 넣고, 홍삼 1뿌리, 흑마늘 2 내지 3개, 찹쌀 2조각 및 은행 2내지 3개를 넣고 다시 불린쌀을 상기 백세미의 안에 두수저 넣고 상기 백세미를 봉한뒤, 상기 제 1 육수 및 상기 제 2육수를 각각 200mL씩 넣고 압력 솥에서 약 12분간 삶아내는 단계; 상기 압력 솥에서 삶아 낸 후, 삶아 낸 삼계탕을 뚜배기에 넣고 약 150℃ 내지 180℃의 온도 분위기에서 약 1분간 끓여내는 것을 특징으로 한다.
- [0041] 상기와 같은 본 발명에 따른 삼계탕의 제조방법에 따르면, 홍삼(수삼)에 포함된 사포닌이 닭고기의 단백질을 우리 몸속에 보다 효율적으로 흡수시키는 작용을 하며, 맛이 좋고, 부드러우며, 육질이 쫄쫄하고, 비린내가 없으며, 영양이 풍부한 삼계탕을 제조할 수 있게 해준다.
- [0043] 본 기술한 설명은 본 발명의 최상의 모드를 제시하고 있으며, 본 발명을 설명하기 위하여, 그리고 당업자가 본 발명을 제작 및 이용할 수 있도록 하기 위한 예를 제공하고 있다. 이렇게 작성된 명세서는 그 제시된 구체적인 용어에 본 발명을 제한하는 것이 아니다.
- [0044] 따라서, 상술한 예를 참조하여 본 발명을 상세하게 설명하였지만, 당업자라면 본 발명의 범위를 벗어나지 않으면서도 본 예들에 대한 개조, 변경 및 변형을 가할 수 있다. 요컨대 본 발명이 의도하는 효과를 달성하기 위해 도면에 도시된 모든 기능 블록을 별도로 포함하거나 도면에 도시된 모든 순서를 도시된 순서 그대로 따라야만 하는 것은 아니며, 그렇지 않더라도 얼마든지 청구항에 기재된 본 발명의 기술적 범위에 속할 수 있음에 주의한다.

도면

도면1

