



발간등록번호 : 11-1390906-000241-01



식육즉석 판매가공업소에서 판매 가능한

육제품 제조방법 (1)

햄류, 양념육류

떡갈비류, 발효육제품류



식육즉석판매가공업소에서 활용 가능한

육제품 제조방법(1)

햄류, 양념육류, 떡갈비류, 발효육제품류

식육즉석판매가공업소에서 활용 가능한

육제품 제조방법(1)

햄류, 양념육류, 떡갈비류, 발효육제품류

발행일 : 2014년 10월

발행인 : 국립축산과학원장 홍성구

편집책임 : 국립축산과학원 축산생명환경부장 이상재

편집 : 성필남, 조수현, 강근호, 김동훈, 박범영

저자 : 경남과학기술대학교 진상근

국립경상대학교 양한술

전남대학교 진구복

국립축산과학원 성필남

발행처 : 농촌진흥청 국립축산과학원

441-706 경기도 수원시 권선구 서수원로 143-13

Tel. 031) 290-1500

www.nias.go.kr

인쇄처 : (사)경기도장애인복지회 인쇄사업소

Tel. 1899-6153

발간등록번호 : 11-1390906-000241-01

ISBN : 978-89-480-2821-8 93520,

978-89-480-2820-1(세트)



발간사

우리나라에서는 1980년 이전까지만 하더라도 일반 국민이 고기를 먹는다는 것이 매우 어려운 일이었습니다. 이후 경제가 급속하게 발전함에 따라 고기는 귀한 음식에서 보편화된 식품으로 자리잡게 되었습니다. 1980년부터 지난해까지 국민 1인당 육류소비량은 연평균 1kg씩 크게 증가했습니다. 그러나 급격한 소비량 증가에 비해 우리가 즐겨 먹는 요리는 구이 등 몇 가지로 한정돼 있습니다. 이 같은 식문화로 소, 돼지고기의 부위별 소비 불균형이 심화되어 산업적으로 큰 문제가 되고 있습니다. 정부와 연구기관에서 균형소비를 위해서 노력하고 있으나, 아직도 미흡한 실정입니다.

정부에서는 지난 2013년 10월 ‘식육즉석판매가공업’을 신설했습니다. 식육가공제품의 소비창출을 통해 부위별 소비불균형을 해소하고, 국민건강에 기여하고자 하는 것이 궁극적 목적입니다. 제도의 도입으로 식육판매업소에서는 업종신고만으로도 신선육과 함께 신선육으로 제조된 햄, 소시지와 같은 육제품을 직접 만들어 팔 수 있게 되었습니다. 현재는 제도시행의 초기단계로 판매장에서 직접 육제품을 제조하는데 기본 자료들이 부족한 실정입니다.

국립축산과학원에서는 식육 즉석 육제품 가공업을 처음 시작하는 사업자에게 도움을 드리고자 ‘식육·가공품판매업 활성화’를 위한 상품 제조 및 관리 기술개발’ 연구를 지난해부터 진행하고 있습니다. 그 연구 결과를 정리하여 햄류 58종, 양념육류 및 떡갈비류 50종, 발효육제품 2종 제조법을 책자로 발간하게 되었습니다. 이 제조법을 참고하여 다양화된 소비자의 요구를 반영하고 기존 산업체의 제품과 차별화된 제품을 제조·판매하는데 도움이 되기를 바랍니다.

마지막으로 이 책자가 발간되기까지 연구와 책자발간에 많은 노력을 하신 경남과학기술대학교 진상근 교수, 전남대학교 진구복 교수, 국립경상대학교 양한술 교수, 우리 원의 성필남 박사의 노고에 감사드립니다.

2014. 9.

국립축산과학원장 홍성구



I. 알아두기(축산물가공품의 유형과 가공기준 및 성분규격)

〈식육가공품 및 포장육〉

01. 햄류
02. 소시지류
03. 베이컨류
04. 건조저장육류
05. 양념육류
06. 분쇄가공육제품
07. 갈비가공품
08. 식육추출가공품

II. 수제 햄류 제조법

01. 로인햄(안심햄, 본인햄)
02. 프레스햄 [파이브 유무색, 육과(20%):유화(80%)]
03. 프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
04. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
05. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육과 입자(20%) 살림]
06. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
07. 프레스햄 [파이브 유무색, 육과(60%):유화(40%)]
08. 프레스햄 [파이브 유무색, 육과(20%):유화(80%)]
09. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
10. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
11. 프레스햄 [파이브 유무색, 육과(100%) 살림]
12. 프레스햄 [파이브 유무색, 육과(40%):유화(60%)]
13. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(40%)에 작은 육과 입자(60%) 살림]
14. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
15. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육과 입자(20%) 살림]
16. 프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
17. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
18. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
19. 프레스햄 [파이브 유무색, 육과(40%):유화(60%)]
20. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
21. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
22. 프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
23. 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
24. 강화 약숙 프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
25. 황성 더덕 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육과 입자(20%) 살림]
26. 평창 감자 프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
27. 칠옥수수 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
28. 제주 핑얏 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(40%)에 작은 육과 입자(60%) 살림]
29. 옥천 울무 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육과 입자(20%) 살림]
30. 금산 인삼 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육과 입자(20%) 살림]
31. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
32. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 육과(40%):유화(60%)]
33. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
34. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
35. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
36. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 육과(20%):유화(80%)]
37. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
38. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
39. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
40. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
41. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
42. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
43. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
44. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
45. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
46. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
47. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
48. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
49. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
50. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육과 입자(20%) 살림]
51. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]
52. 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
53. 밀양 갯잎 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
54. 하동 녹차 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 육과(20%):유화(80%)]
55. 순창 단호박 혼합프레스햄
[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
56. 남해 유자 혼합프레스햄
[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육과 입자(40%) 살림]
57. 남원 잣 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]
58. 익산 고구마 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화(100%)]



목 차

III. 수제 양념육류 및 떡갈비류 제조법

01. 한우 설도 땡초양념육
02. 한우 우둔 간장양념육
03. 한우 설도 고추장양념육
04. 한우 설도 불고기양념육
05. 한우 우둔 된장양념육
06. 한우 설도 매운된장양념육
07. 한우 우둔 양파불고기양념육
08. 한우 우둔 마늘양념육
09. 한우 우둔 키위양념육
10. 한우 설도 파인애플양념육
11. 한우 앞사태 된장불고기
12. 한우 앞사태와 우둔 혼합 된장불고기
13. 한우 앞사태와 설도 혼합 부추불고기
14. 한우 뒷사태 파채불고기
15. 한우 뒷사태와 우둔 혼합 두반장불고기
16. 한우 뒷사태와 설도 굴소스불고기
17. 돼지앞다리 너비아니양념육
18. 돼지뒷다리 불고기양념육
19. 돼지등심 고추장불고기양념육
20. 돼지앞다리와 뒷다리 혼합 불고기양념육
21. 돼지앞다리와 등심 혼합 간장양념육
22. 돼지 뒷다리와 등심 혼합 매운갈비양념육
23. 돼지뒷다리 고추장두루치기양념육
24. 돼지앞다리 파인애플된장양념육
25. 돼지등심 된장두루치기양념육
26. 돼지 앞다리와 등심 혼합 고추장양념육
27. 돼지 뒷다리와 등심 혼합 파인애플된장양념육
28. 돼지앞다리 마늘불고기양념육
29. 돼지뒷다리 맥적양념육
30. 돼지등심 양파불고기양념육
31. 돼지 앞다리와 뒷다리 혼합 키위양념육
32. 돼지 안심불고기
33. 돼지 안심과 앞다리 혼합 사과불고기
34. 돼지 안심과 뒷다리 혼합 들깨불고기
35. 돼지 안심과 등심 혼합 버섯불고기

36. 한우 우둔 간장양념떡갈비
37. 한우 우둔, 설도 혼합 고추장떡갈비
38. 돼지앞다리 마늘떡갈비
39. 돼지등심 파인애플떡갈비
40. 한우 우둔, 설도 혼합 굴소스떡갈비
41. 한우 우둔 매운떡갈비
42. 돼지앞다리 갈비맛떡갈비
43. 돼지뒷다리 너비아니맛떡갈비
44. 돼지뒷다리 된장떡갈비
45. 돼지 등심 간장떡갈비
46. 돼지 앞다리, 등심 혼합 마늘떡갈비
47. 돼지 앞다리 땡초떡갈비
48. 돼지 앞다리, 등심 혼합 고추장떡갈비
49. 한우 우둔, 설도 혼합 파인애플떡갈비
50. 돼지 앞다리, 등심 혼합 불갈비맛떡갈비

IV. 발효육제품류 제조법

1. 돼지 뒷다리 발효햄 제조법
 - 가. 자연발효햄
 - 나. 인공 발효햄
2. 한우 흉두께 단기숙성 로모(LOMO)
 - 가. 염지제 구성(원료육 무게 기준)
 - 나. 단계별 제조방법

V. 비가열육제품의 유통기한 설정

〈부 록〉

• 배합비 작성을 위한 예제

1. LCF(Least cost formulation, 최소가격배합비) 프로그램 실제 운영 사례
2. LCF 프로그램 운영 및 결과

알 아 두 기

(축산물가공품의 유형과
가공기준 및 성분규격)

I. 알아두기(축산물가공품의 유형과 가공기준 및 성분규격)

출처 : 식품의약품안전처 고시 제2014-128호(2014.6.30.)

<식육가공품 및 포장육>

식육가공품이라 함은 식육을 원료로 하여 가공한 햄류, 소시지류, 베이컨류, 건조저장육류, 양념육류, 분쇄가공육제품, 갈비가공품, 식육추출가공품, 식용우지, 식용돈지 등을 말한다.

01. 햄류

① 정의

햄류라 함은 식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것이거나 식육의 육괴에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다.

② 축산물가공품의 유형

- 햄 : 식육을 부위에 따라 분류하여 정형 염지한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리하여 가공한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).
- 생햄 : 식육의 부위를 염지한 것이나 이에 식품첨가물 등을 첨가하여 저온에서 훈연 또는 숙성·건조한 것을 말한다(뼈나 껍질이 있는 것도 포함한다).
- 프레스햄 : 식육의 육괴를 염지한 것이나 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다(육함량 85% 이상, 전분 5% 이하의 것).
- 혼합프레스햄 : 식육의 육괴 또는 이에 어육의 육괴(어육은 전체 육함량의 10% 미만이어야 한다)를 혼합하여 염지한 것이거나, 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조하거나 훈연 또는 가열처리한 것(육함량 75%이상, 전분 8% 이하의 것)을 말한다.

③ 가공기준

④ 성분규격

- 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하
- 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	2.0이하(소르빈산으로서)
--------------------------	----------------

- 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
- 대장균 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 생햄에 한한다)
- 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

02. 소시지류

① 정의

소시지류라 함은 식육을 염지 또는 염지하지 않고 분쇄하거나 잘게 갈아낸 것이나 식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 훈연 또는 가열처리한 것이거나, 저온에서 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것을 말한다(육함량 70% 이상, 전분 10% 이하의 것).

② 축산물가공품의 유형

- 소시지 : 식육(육함량중 10%미만의 알류를 혼합한 것도 포함)에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조시킨 것이거나, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다.
- 발효소시지 : 식육에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 저온에서 훈연 또는 훈연하지 않고 발효시켜 숙성 또는 건조처리한 것을 말한다.
- 혼합소시지 : 식육(전체 육함량중 20%미만의 어육 또는 알류를 혼합한 것도 포함)을 염지 또는 염지하지 않고 분쇄하거나 잘게 갈아낸 것에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가한 후 숙성·건조시킨 것이거나, 훈연 또는 가열처리한 것을 말한다.

③ 가공기준

- 소시지류에서 건조는 수분 35%이하, 반건조는 수분 55%이하로 가공한 것을 말한다.

④ 성분규격

- 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- 아질산 이온(g/kg) : 0.070이하
- 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	2.0이하(소르빈산으로서)
--------------------------	----------------

- 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
- 대장균 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 발효소시지에 한한다)
- 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

03. 베이컨류

① 정의

돼지의 복부육(삼겹살) 또는 특정부위육(등심육, 어깨부위육)을 정형한 것을 염지한 후 훈연하거나 가열처리한 것을 말한다.

② 축산물가공품의 유형

③ 가공기준

④ 성분규격

- 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미 · 이취가 없어야 한다.
- 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하
- 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소르빈산 소르빈산칼륨 소르빈산칼슘	2.0이하(소르빈산으로서)
--------------------------	----------------

- 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
- 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

04. 건조저장육류

① 정의

식육을 그대로 또는 이에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 건조하거나 열처리하여 건조한 것을 말하며 수분 55%이하의 것을 말한다(육함량 85%이상의 것).

② 축산물가공품의 유형

③ 가공기준

- 건조저장육류에서 건조는 수분 55%이하로 가공한 것을 말한다.

④ 성분규격

- 색상 : 고유의 색택을 가지고 이미 · 이취가 없어야 한다.
- 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하
- 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- 보존료(g/kg) : 다음에서 정하는 이외의 보존료가 검출되어서는 아니된다.

소르빈산
소르빈산칼륨
소르빈산칼슘

2,00이하(소르빈산으로서)

- 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
- 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

05. 양념육류

① 정의

식육에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념하거나 양념한 후 가열처리하여 냉장 또는 냉동한 것 또는 돈장, 양장 등 가축의 내장을 소금 또는 소금용액으로 염(수)장하여 식육이나 식육가공품을 담을 수 있도록 가공 처리한 것을 말한다.

② 축산물가공품의 유형

- 양념육 : 식육에 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 양념한 것을 말한다(육함량 60% 이상).
- 가열양념육 : 식육에 식품 또는 식품 첨가물을 첨가하여 양념한 후 가열처리한 것을 말한다(육함량 60% 이상).
- 천연케이싱 : 돈장, 양장 등 가축의 내장을 소금 또는 소금용액으로 염(수)장 하여 식육이나 식육가공품을 담을 수 있도록 가공 처리한 것을 말한다.

③ 가공기준

④ 성분규격

- 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하(다만, 천연케이싱은 제외한다)
- 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니된다.
- 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
- 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

06. 분쇄가공육제품

① 정의

식육(장기류는 제외한다)을 세절 또는 분쇄하여 이에 다른 식품 또는 식품첨가물을 첨가하여 혼합한 것을 성형하거나 또는 동결, 절단하여 냉장, 냉동한 것이나 훈연, 열처리 또는 튀긴 것으로서 햄버거패티·미트볼·돈

가스 등을 말한다(육함량 50%이상의 것).

② 축산물가공품의 유형

③ 가공기준

④ 성분규격

- 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미 · 이취가 없어야 한다.
- 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하
- 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니된다.
- 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
- 대장균 O157:H7 : $n=5, c=0, m=0/25g$
- 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

07. 갈비가공품

① 정의

식육의 갈비부위(뼈가 붙어 있는 것에 한한다)를 정형하여 식품 또는 식품첨가물을 첨가 하여 양념하고 훈연하거나 열처리한 것을 말한다.

② 축산물가공품의 유형

③ 가공기준

④ 성분규격

- 성상 : 고유의 색택을 가지고 이미 · 이취가 없어야 한다.
- 아질산 이온(g/kg) : 0.07이하
- 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- 보존료(g/kg) : 검출되어서는 아니된다.
- 세균수 : 음성이어야 한다(다만, 멸균식육가공품에 한한다).
- 대장균군 : $n=5, c=2, m=10, M=100$ (다만, 비가열식육가공품은 제외하며 멸균 식육가공품의 경우 음성이어야 한다)

08. 식육추출가공품

① 정의

식육추출가공품이라 함은 식용동물성소재를 원료로 하여 물로 추출한 것이거나 이에 식육이나 다른 식품 또

는 식품첨가물 등 부원료를 가하여 가공한 것을 말한다. 다만, 따로 기준 및 규격이 정하여진 것은 제외한다.

② 축산물가공품의 유형

- 단순식육추출가공품 : 단일원료 또는 혼합원료를 그대로 추출한 것이나 이들 추출물을 단순 혼합한 것으로 원료 추출물 100%의 것을 말한다.
- 식육추출가공품 : 식육추출가공품에 식육이나 다른 식품 또는 식품첨가물 등 부원료를 가하여 가공한 것을 말한다.
- 식육추출가공육 : 단일원료 또는 혼합원료를 그대로 추출한 후의 원료추출육을 말한다.

③ 가공기준

- 추출시 적절한 여과공정을 거쳐야 한다.
- 원료를 추출할 경우에는 물을 용제로 하여 원료의 특성에 따라 적절한 방법을 사용 하여야 한다.
- 액상, 시럽상 또는 페이스트상 제품의 경우 제품의 특성에 따라 적절한 방법으로 살균하여야 한다.

④ 성분규격

- 성상 : 고유의 색택과 향미를 가지고 이미·이취가 없어야 한다.
- 수분(%) : 10.00이하(건조제품에 한한다)
- 타르색소 : 검출되어서는 아니된다.
- 세균수 : 1ml당 100이하이어야 한다(직접 음용하는 제품에 한한다).
- 대장균군 : $n=5, c=0, m=3/g$ (살균제품이나 직접 음용하는 제품에 한한다).
- 대장균 : $n=5, c=0, m=3/g$ (다만, 살균제품이나 직접 음용하는 제품은 제외한다).

II

수제 햄류 제조법

경남과학기술대학교
교수 진상근

이 로인햄 (안심햄, 본인햄)



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료 준비	정형칼
염지	염지액 주입기
숙성	냉장고
마사징	마사지 또는 혼합기
수세	수돗물
총전	그물망 케이싱 또는 쇠고리
열처리	훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비(염지액)

원부재료명	구성비(%)	비고
염지향신료N1	20	N1(정제염 25%, 정백당 10%, 브렌디드시즈닝 12%, 한델시즈닝 10%, 그릴비프시즈닝 8%, 결착제 35%)
물	80	
소계	100	

공정별 작업 표준

① 재료 준비

돼지 등심(안심, 뼈 포함한 뒷다리육)부위 표면의 근막과 과다 지방은 제거한 후 적당한 길이로 자른다.

② 염지 및 숙성

등심 무게의 25%에 해당하는 염지액을 주입한 후 비닐봉지에 싸서 4℃ 냉장고에서 2일간 숙성시킨다.

③ 마사징

숙성한 등심은 혼합기에 넣고 15분 마사징하거나 마사징 후 15분 휴식하고 다시 15분간 마사징한다.

* 마사징 : 고기 속에 주입한 염지액의 흡수를 돕고, 고기 단백질 추출을 촉진시켜 육제품의 조직감을 개선시키는 가공법으로 손으로 주무르거나 혼합기에서 천천히 돌려 서로 부딪치게 함.

④ 수세

마사징 후 표면에 과다하게 묻어있는 소금을 흐르는 수돗물에 세척한다.

⑤ 충전

그물망 케이싱에 넣거나 굵은 실을 대각선으로 감은 뒤 스테레스 철망 위에 얹거나 고리로 걸어 훈연기에 건다.

⑥ 훈연과 가열

훈연기에서 건조(60℃/30분), 훈연(65℃/40분), 가열(78℃/90분) 순서로 처리하며, 가열은 중심온도 72~74℃ 도달 시까지 실시한다.

⑦ 냉각

가열된 제품의 수분이 증발되지 않게 비닐로 덮어 냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도 10℃ 이하가 되도록 냉각한다.

⑧ 진공포장

나이론삼방 포장재를 활용하여 진공포장기로 진공포장 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





D2-4 프레스햄

[파이브 유무색, 육괴(20%):유화(80%)]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	16.50		16.5	프레스햄 D2 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 2.5*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질, 지방 함량 ≤ 15%
햄육		66.00	66	
지방		13.26	13.26	
얼음		1.74	1.74	
염지 향신료N1	0.78	3.12	3.9	
계	20.4	81	101.4	돈육 97.46, 단백질 16.50, 지방 15.00, 수분 66.00%, 원부재료비 5,055원/kg

* N1(정제염 25%, 정백당 10%, 브랜드드시즈닝 12%, 핸델시즈닝 10%, 그릴비프시즈닝 8%, 결착제 35%)

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지훈합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 고기는 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 염지향신료N1을 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 가공훈합

염지 숙성된 육괴와 유화물을 혼합기에 넣고 15분간 훈합한다.

⑤ 충전

㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.

㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑥ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑦ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑧ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑨ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





D2-6 프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 성	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	82.50		82.5	프레스햄 D2 식육≥85%, 지방≤2.5*단 백질, 수분≤4*단백질, 지방 함량≤15%
지 방		13.26	13.26	
얼 음		1.74	1.74	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
브랜드 씨즈닝		0.6	0.6	돈육 97.46, 단백질 16.50, 지방 15.00, 수분 66.00%, 원부재료비 5,055원/kg
계	85.35	15.6	100.95	

* N2(정제염 36%, 정백당 15%, 분리대두단백 15%, 결착제 34%)

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지훈합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공훈합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 브랜드씨즈닝 향신료를 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO



D2-7 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	33.00		33	프레스햄 D2 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 2.5*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질, 지방 함량 ≤ 15%
햄육		49.50	49.5	
지방		13.26	13.26	
얼음		1.74	1.74	
복합 염지제N2	1.14	1.71	2.85	
헨델 씨즈닝		0.5	0.5	
계	34.14	66.71	100.85	

돈육 97.46, 단백질 16.50,
지방 15.00, 수분 66.00%,
원부재료비 5,055원/kg

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 헨델씨즈닝 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 고기입자를 살린다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 절단시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





D2-8 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육괴 입자(20%) 살림]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	16.50		16.5	프레스햄 D2 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 2.5*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질, 지방 함량 ≤ 15%
햄육		66.00	66	
지방		13.26	13.26	
얼음		1.74	1.74	
복합 염지제N2	0.57	2.28	2.85	돈육 97.46, 단백질 16.50, 지방 15.00, 수분 66.00%, 원부재료비 5,055원/kg
그릴비프 씨즈닝		0.3	0.3	
계	17.07	83.58	100.65	

공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지훈합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 그릴비프씨즈닝 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.

- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





D2-9 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	총전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		82.50	82.5	프레스햄 D2 식육≥85%, 지방≤2.5*단 백질, 수분≤4*단백질, 지방 함량≤15%
지 방		13.26	13.26	
얼 음		1.74	1.74	
염지 향신료N1		3.9	3.9	돈육 97.46, 단백질 16.50, 지방 15.00, 수분 66.00%, 원부재료비 5,055원/kg
계		101.4	101.4	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 유화용 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 염지향신료N1을 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





F6-2 프레스햄

[파이브 유무색, 육괴(60%):유화(40%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
유 화	유화기
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
육 괴	49.50		49.5	프레스햄 F6 식육≥85%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+5, 지방 함량≤10%
햄 육		33.00	33	
지 방		7.16	7.16	
얼 음		7.84	7.84	
복합 염지제N2	1.71	1.14	2.85	
복합 향신료		0.7	0.7	돈육 97.29, 단백질 16.50, 지방 10.00, 수분 71.00%, 원부재료비 4,995원/kg
계	51.21	49.84	101.05	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.1%, 피망 0.2%, Pepper white(백후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지훈합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 가공혼합

염지 숙성된 육괴와 유화물을 혼합기에 넣고 15분간 혼합한다.

⑤ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑥ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑦ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑧ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑨ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO



제품번호도

★★★★



F6-4 프레스햄

[파이브 유무색, 육괴(20%):유화(80%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	우화	소계	
육괴	16.50		16.5	프레스햄 F6 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+5, 지방함량≤10%
햄육		66.00	66	
지방		7.16	7.16	
얼음		7.84	7.84	
복합염지제N2	0.57	2.28	2.85	
복합향신료		1.1	1.1	돈육 97.29, 단백질 16.50, 지방 10.00, 수분 71.00%, 원부재료비 4,995원/kg
계	17.07	84.38	101.45	

* 복합향신료: Nutmeg(육두구) 0.1%, 피망 0.6%, Pepper white(백후추) 0.4%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 가공혼합

염지 숙성된 육괴와 유화물을 혼합기에 넣고 15분간 혼합한다.

⑤ 충전

㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.

㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑥ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑦ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑧ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑨ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO

제품번호도

★★★★★



F6-7 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	33.00		33	프레스햄 F6 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+5, 지방함량≤10%
햄육		49.50	49.5	
지방		7.16	7.16	
얼음		7.84	7.84	
염지향신료N1	1.56	2.34	3.9	
계	36.9	64.5	101.4	돈육 97.29, 단백질 16.50, 지방 10.00, 수분 71.00%, 원부재료비 4,995원/kg



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 육괴용 염지육은 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 유화용 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 염지향신료N1을 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.

- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



F6-9 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도
★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
충 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
육 괴				프레스햄 F6 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+5, 지방함량≤10%
햄 육		82.50	82.5	
지 방		7.16	7.16	
얼 음		7.84	7.84	
복합 염지제N2		2.85	2.85	
복합 향신료		0.75	0.75	돈육 97.29, 단백질 16.50, 지방 10.00, 수분 71.00%, 원부재료비 4,995원/kg
계		101.1	101.1	

* 복합향신료: Allspice(백미후추) 0.1%, Coriander(고수) 0.15%, Pepper white(백후추) 0.4%, Sage(실비아) 0.1%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 유화용 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

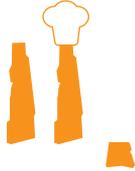
㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

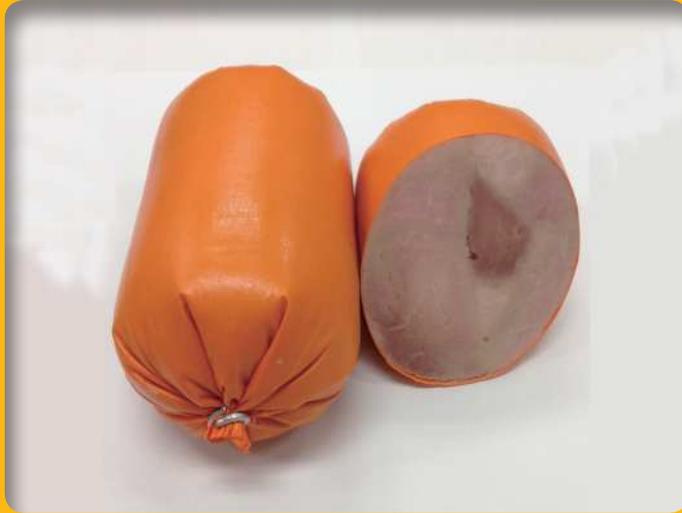
MEMO



제품번호도



A1-1 프레스햄 [파이브 유무색, 육괴(100%) 살림]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	가공혼합	소계	
육괴	82.50		82.5	프레스햄 A1 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 지방 함량≤5%
햄육			0	
지방		1.07	1.07	
얼음		13.93	13.93	
복합염지제N2	2.85		2.85	돈육 97.10, 단백질 16.5, 지방 5.00, 수분 76.00%, 원부재료비 4,936원/kg
복합향신료		0.35	0.35	
계	85.35	15.35	100.7	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.15%, Nutmeg(육두구) 0.1%, Sage(실비아) 0.1%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
 - ㉡ 지방은 5mm로 분쇄한다.
 - ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- * 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

숙성된 육괴를 혼합기에 넣고 1/2 얼음 투입하여 10분간 혼합한 후 5분간 쉬고 나머지 1/2 얼음 투입하자마자 지방과 향신료를 투입하여 추가로 10분간 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



B-3 프레스햄 [파이브 유무색, 육괴(40%):유화(60%)]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	31.00		31	프레스햄 B 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 지방 함량≤10%
햄육		46.50	46.5	
지방		7.47	7.47	
얼음		12.53	12.53	
염지향신료N1	1.56	2.34	3.9	돈육 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00%, 원부재료비 4,688원/kg
계	34.9	66.5	101.4	



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
 - ㉡ 지방은 5mm로 분쇄한다.
 - ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- * 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지훈합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 염지향신료N1을 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 가공혼합

숙성된 육괴를 혼합기에 넣고 유화물을 투입하여 15분간 혼합한다.

⑤ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑥ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑦ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑧ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑨ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



B-5 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(40%)에 작은 육괴 입자(60%) 살림]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	46.50		46.5	프레스햄 B 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 지방 함량≤10%
햄육		31.00	31	
지방		7.47	7.47	
얼음		12.53	12.53	
복합염지제N2	1.71	1.14	2.85	
복합향신료		0.9	0.9	돈육 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00%, 원부재료비 4,688원/kg
계	48.21	53.04	101.25	

* 복합향신료: Garlic powder(마늘가루) 0.1%, Nutmeg(육두구) 0.1%, Paprika(파프리카) 0.3%, Coriander(고수) 0.4%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 육괴용 염지육은 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 유화용 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 그릴비프씨즈닝 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.

- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

* 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



B-7 프레스햄

[파이프 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	31.00		31	프레스햄 B 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 지방 함량≤10%
햄육		46.50	46.5	
지방		7.47	7.47	
얼음		12.53	12.53	
복합염지제N2	1.14	1.71	2.85	
복합향신료		0.85	0.85	돈육 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00%, 원부재료비 4,688원/kg
계	32.14	69.06	101.2	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.2%, Ginger(생강) 0.1%, Nutmeg(육두구종자) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.4%, Sage(실비아) 0.05%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 육괴용 염지육은 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 유화용 돼지 뒷다리 부위과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 그릴비프씨즈닝 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



B-8 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육과 입자(20%) 살림]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육과	15.50		15.5	프레스햄 B 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 지방 함량≤10%
햄육		62.00	62	
지방		7.47	7.47	
얼음		12.53	12.53	
염지 향신료N1	0.78	3.12	3.9	돈육 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00%, 원부 재료비 4,688원/kg
계	16.28	85.12	101.4	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 육괴용 염지육은 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 유화용 돼지 뒷다리 부위와 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 염지향신료N1을 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 그릴비프씨즈닝 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





B1-6 프레스햄 [파이프 유무색, 혼합(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	72.50		72.5	프레스햄 B1 식육≥85%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 지 방 함량≤15%
지 방		13.87	13.87	
얼 음		11.13	11.13	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
복합 향신료		0.46	0.46	돈육 97.19, 단백질 14.50, 지 방 15.00, 수분 68.00%, 원부 재료비 4,440원/kg
계	75.35	25.46	100.81	

* 복합향신료: Paprika(파프리카) 0.06%, Pepper white(백후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐로 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄된 지방과 향신료를 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





B1-7 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	29.00		29	프레스햄 B1 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 지방 함량≤15%
햄육		43.50	43.5	
지방		13.87	13.87	
얼음		11.13	11.13	
염지 향신료N1	1.56	2.34	3.9	돈육 97.19, 단백질 14.50, 지방 15.00, 수분 68.00%, 원부 재료비 4,440원/kg
계	32.9	48.5	101.4	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 육괴용 염지육은 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 유화용 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 염지향신료N1를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.

- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



18 B1-9 프레스햄 [파이프 유무색, 유화형(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지	유화	소계	
햄 육		72.50	72.5	프레스햄 B1 식육≥85%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 지 방 함량≤15%
지 방		13.87	13.87	
얼 음		11.13	11.13	
복합 염지제N2		2.85	2.85	
복합 향신료		0.62	0.62	돈육 97.19, 단백질 14.50, 지 방 15.00, 수분 68.00%, 원부 재료비 4,440원/kg
계		100.97	100.97	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.06%, Ginger(생강) 0.06%, Mace(육두구종자피) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





A16-3 프레스햄

[파이프 유무색, 육괴(40%):유화(60%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	32.63		32.63	프레스햄 A16 식육≥85%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 지방 함량≤10%, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상
햄육		32.63	32.63	
잡육		16.32	16.32	
지방		2.25	2.25	
얼음		13.67	13.67	
복합염지제N2	1.71	1.14	2.85	
복합향신료		0.6	0.6	돈육 97.10, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00%, 원부재료비 4,417원/kg
계	34.34	66.61	100.95	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.1%, Maple flavor(단풍나무향) 0.1%, Coriander(백후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지훈합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 가공혼합

염지 숙성된 육괴와 유화물을 혼합기에 넣고 15분간 혼합한다.

⑤ 충전

㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.

㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑥ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑦ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑧ 훈연과 가열

① 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

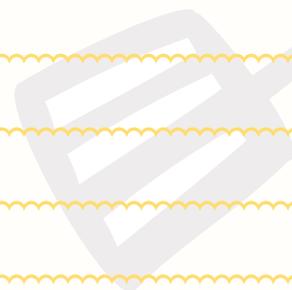
② 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑨ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





C1-7 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]

제품선호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연 또는 열처리	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	27.00		27	프레스햄 C1 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 20%
햄육		40.50	40.5	
지방		20.27	20.27	
얼음		9.73	9.73	
염지 향신료N1	1.56	2.34	3.9	돈육 97.23, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00%, 원부재료비 4,191원/kg
계	28.56	72.84	101.4	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지훈합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 염지향신료N1를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.

- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





C1-9 프레스햄 [파이브 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도
★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	총전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지	유화	소계	
햄 육		67.50	67.5	프레스햄 C1 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 20%
지 방		20.27	20.27	
얼 음		9.73	9.73	
복합 염지제N2		2.85	2.85	
복합 향신료		0.7	0.7	돈육 97.23, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00%, 원부재료비 4,191원/kg
계		101.05	101.05	

* 복합향신료 : Anise(아니스) 0.1%, Fennel seed(회향씨) 0.1%, Oregano(오레가노) 0.1%, Paprika(파프리카) 0.2%, Pepper black(흑후추) 0.2%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO



제품번호도



ZZ B16-6 프레스햄 [파이브 유무색, 혼합(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
충 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 성	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	61.05		61.05	프레스햄 B16 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 15%, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상
잡 육	15.26		15.26	
지 방		8.99	8.99	
얼 음		12.20	12.2	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
복합 향신료		0.8	0.8	돈육 97.15, 단백질 14.50, 지방 15.00, 수분 68.00%, 원부재료비 4,186원/kg
계	79.16	21.99	101.15	

* 복합향신료 : Fennel seed(회향씨) 0.2%, Pepper red(적고추) 0.2%, Pepper white(백후추) 0.4%

공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지훈합 및 숙성

분쇄한 돼지 뒷다리 부위육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐로 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료를 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각 과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





C16-7 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
유 화	유화기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지	유화	소계	
육 괴	28.42		28.42	프레스햄 C16 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 20%, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상
햄 육		28.42	28.42	
잡 육		14.21	14.21	
지 방		15.73	15.73	
얼 음		10.72	10.72	
복합 염지제N2	1.14	1.71	2.85	
복합 향신료		0.8	0.8	돈육 97.20, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00%, 원부재료비 3,954원/kg
계	29.56	71.59	101.15	

* 복합향신료: Chili pepper(산초) 0.2%, Fennel seed(회향씨) 0.2%, Pepper white(백후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.

- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

* 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO



24

F6-6 강화 약썩 프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도

★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 성	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	82.50		82.5	프레스햄 F6 식육≥85%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+5, 지 방 함량≤10%
지 방		7.16	7.16	
얼 음		7.84	7.84	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
복합 향신료		0.14	0.14	돈육 97.29, 단백질 16.50, 지방 10.00, 수분 71.00%, 원부재료비 4,995원/kg
강화 약썩		1	1	
계	85.35	16.14	101.49	

* 복합향신료: Bitters(비트) 0.02%, Pepper white(백후추) 0.1% , Sage(살비아) 0.02%.

공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제 및 데친 약썩은 계량하여 준비한다.

② 염지훈합 및 숙성

분쇄한 돼지 뒷다리 부위육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐로 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공훈합

염지 숙성된 육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료 및 강화 약썩을 투입하여 8분간 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO

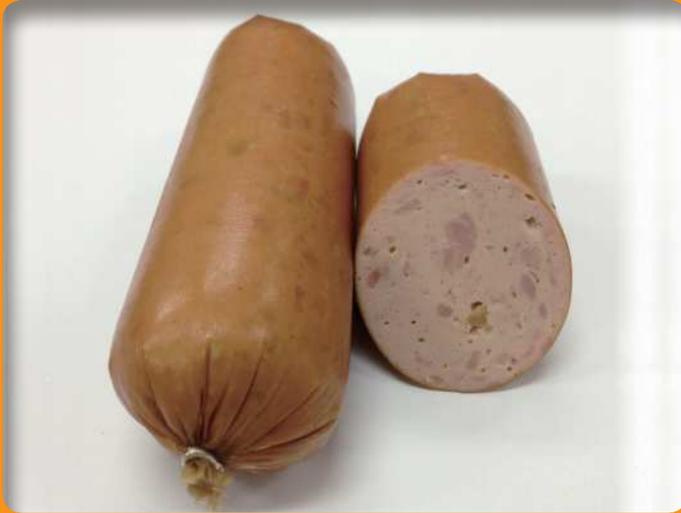


25

F6-8 황성 더덕 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육괴 입자(20%) 살림]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
유 화	유화기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 성	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
육 괴	16.50		16.5	프레스햄 F6 식육≥85%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+5, 지 방 함량≤10%
햄 육		66.00	66	
지 방		7.16	7.16	
얼 음		7.84	7.84	
복합 염지제N2	0.57	2.28	2.85	
복합 향신료		0.08	0.08	
황성 더덕		2.5	2.5	
계	17.07	85.86	102.93	

* 복합향신료 Mace(육두구종자피) 0.02%, Onion powder(양파가루) 0.02%, Pepper white(백후추) 0.04%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육과는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉣ 더덕은 잘게 썰어 준비한다.

* 육과 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지훈합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료 및 황성 더덕을 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다..

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.)

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO

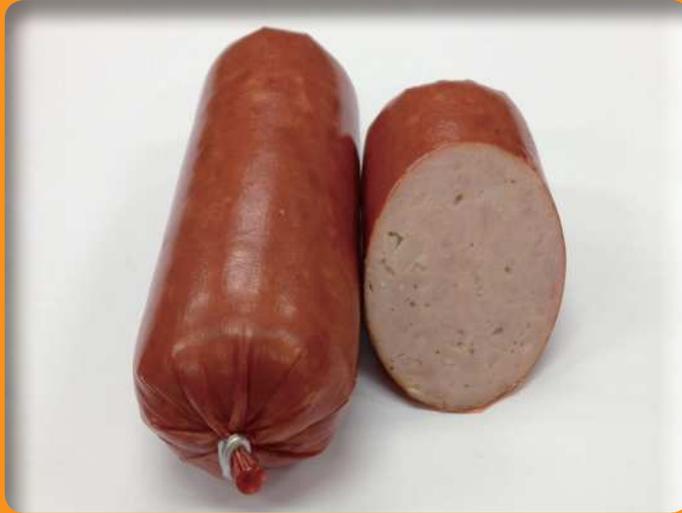


제품번호도



B-6 평창 감자 프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	77.50		77.5	프레스햄 C1 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 20%
지 방		7.47	7.47	
얼 음		12.53	12.53	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
복합 향신료		0.8	0.8	돈육 97.23, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00%, 원부재료비 4,191원/kg
평창 감자		5	5	
계	80.35	25.8	106.15	

* 복합향신료: Onion powder(양파가루) 0.5%, Pepper white(백후추) 0.3%

공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉢ 감자는 썰어서 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐로 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄된 지방과 향신료 및 평창 감자를 투입하여 8분간 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

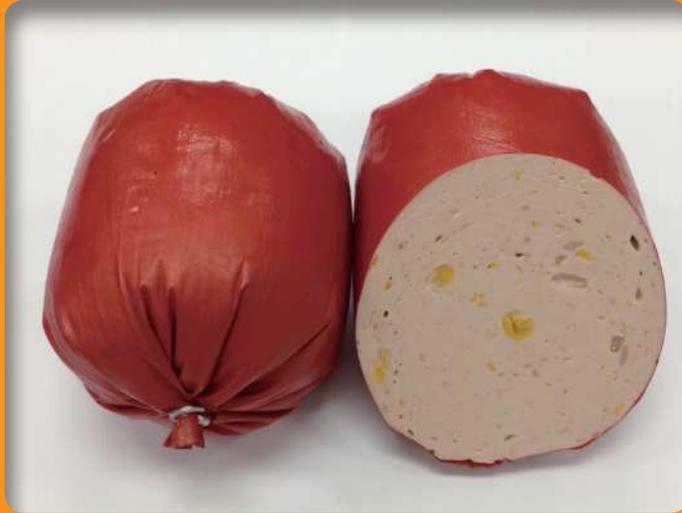


MEMO



27 B-9 찰옥수수 프레스햄

■ [파이브 유무색, 유화형(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	총전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지	유화	소계	
햄 육		77.50	77.5	프레스햄 B 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 10%
지 방		7.47	7.47	
얼 음		12.53	12.53	
복합 염지제N2		2.85	2.85	
복합 향신료		0.3	0.3	돈육 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00%, 원부재료비 4,688원/kg
찰옥수수		5	5	
계		105.65	105.65	

* 복합향신료: Pepper white(백후추) 0.2%, Pepper white cracked(으깬백후추) 0.1%,

공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉢ 찹옥수수에는 물에 불려 찐 후 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료 및 찹옥수수를 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

③ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





B1-5 제주 핑엃 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(40%)에 작은 육괴 입자(60%) 살림]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	43.5		43.5	프레스햄 B1 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 15%
햄육		29.00	29	
지방		13.87	13.87	
얼음		11.13	11.13	
복합 염지제N2	1.71	1.14	2.85	돈육 97.19, 단백질 14.50, 지방 15.00, 수분 68.00%, 원부재료비 4,440원/kg
복합 향신료		0.3	0.3	
제주 핑엃		2.5	2.5	
계	45.21	57.94	103.15	

* 복합향신료: Mace(육두구종자피) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.2%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉣ 액체상태의 핑엿을 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2 및 제주 핑엿을 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO

제품번호도

★★★

29

B1-8 옥천 울무 프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육괴 입자(20%) 살림]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	14.5		14.5	프레스햄 B1 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 15%
햄육		58.00	58	
지방		13.87	13.87	
얼음		11.13	11.13	
복합 염지제N2	0.57	2.28	4.85	
복합 향신료		0.8	0.8	돈육 97.19, 단백질 14.50, 지방 15.00, 수분 68.00%, 원부재료비 4,440원/kg
옥천 울무		5	5	
계	15.07	91.08	108.15	

* 복합향신료: Cadamon(소두구) 0.02%, Coriander(고수) 0.1%, Garlic powder(마늘가루) 0.1%, Mustard seed ground(겨자가루) 0.08%, Nutmeg(육두구종자) 0.1%, Paprika(파프리카) 0.2%, Pepper white(백후추) 0.2%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 육괴용 염지육은 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 유화용 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉣ 율무는 물에 불려 찐 후 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료 및 옥천 율무를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

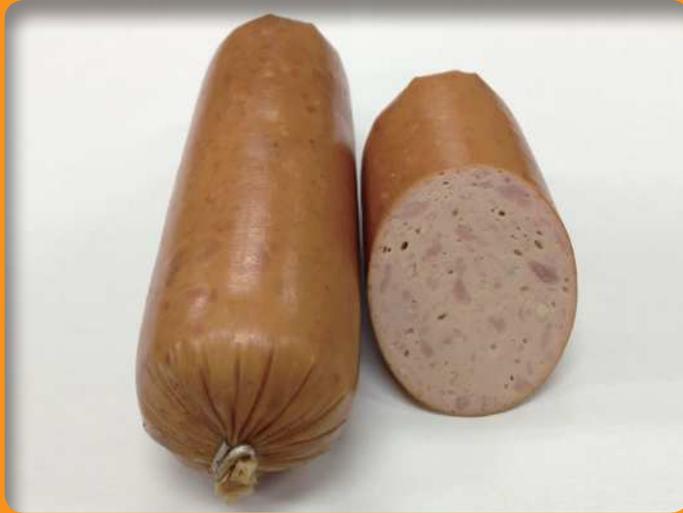
MEMO



C1-8 금산 인삼 프레스햄

■ [파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육괴 입자(20%) 살림]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	13.50		13.5	프레스햄 C1 식육 ≥ 85%, 지방 ≤ 3*단 백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 지방 함량 ≤ 20%
햄육		54.00	54	
지방		20.27	20.27	
얼음		9.73	9.73	
복합 염지제N2	0.57	2.28	4.85	
복합 향신료		0.3	0.3	돈육 97.23, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00%. 원부재료비 4,191원/kg
금산 인삼		3	3	
2계	14.07	89.58	103.65	

* 복합향신료: Cadamon(소두구) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.2%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 육괴용 염지육은 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 유화용 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉣ 인삼은 잘게 썰어 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료 및 금산 인삼을 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



F15-6 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	73.25		73.25	혼합프레스햄 F15 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 어육 함량<식육 중 5%, 지방 함량≤10%
연 육	4.25		4.25	
지 방		7.47	7.47	
얼 음		12.53	12.53	
복합 염지제N2	2.85		2.85	돈육 92.28, 어육 4.86, 식육계 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00% 원부재료비 4,614원/kg
복합 향신료		0.26	0.26	
계	80.35	20.26	100.61	

* 복합향신료: Fennel seed ground(회향씨가루) 0.1%, Paprika(파프리카) 0.06%, Pepper black(흑후추) 0.1%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료를 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



A8-3 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 육괴(40%):유화(60%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	27.60		27.6	혼합프레스햄 A8 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 어육 함량<식육 중 10%, 지방 함량≤10%
햄육		41.40	41.4	
연육		8.50	8.5	
지방		7.47	7.47	
얼음		12.53	12.53	
염지향신료N1	1.56	2.34	3.9	돈육 87.42, 어육 9.72, 식육계 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00% 원부재료비 4,540원/kg
계	27.6	73.8	101.4	



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육과는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육과 : 고깃덩어리, 고기 입자

* 연육 : 생선살을 으개서 만든 제품

② 염지혼합 및 숙성

육과를 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 뒷다리 부위육과 해동된 연육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 염지향신료N1을 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 가공혼합

염지 숙성된 육과와 유화물을 혼합기에 넣고 15분간 혼합한다.

⑤ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑥ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑦ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑧ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑨ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



A8-7 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	27.60		27.6	혼합프레스햄 F15 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 어육 함량<식육 중 5%, 지방 함량≤10%
햄육		41.40	41.4	
연육		8.50	8.5	
지방		7.47	7.47	
얼음		12.53	12.53	
복합염지제N2	1.14	1.71	2.85	
복합향신료		0.8	0.8	
계	28.74	72.41	101.15	

* 복합향신료: Ginger(생강) 0.2%, Mace(육두구종자피) 0.2%, Pepper white(백후추) 0.2%, Sage(실비아) 0.2%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

* 연육 : 생선살을 으개서 만든 제품

② 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴절단

분쇄된 뒷다리 부위육과 해동된 연육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 육입자를 살린다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO

34 A8-9 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	총전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		69.00	69	혼합프레스햄 F15 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 어육 함량<식육 중 5%, 지방 함량≤10%
연 육		8.50	8.5	
지 방		7.47	7.47	
얼 음		12.53	12.53	
복합 염지제N2		2.85	2.85	
복합 향신료		0.73	0.73	돈육 92.28, 어육 4.86, 식육계 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00% 원부재료비 4,614원/kg
계		101.08	101.08	

* 복합향신료: Caraway seed(캐러웨이씨) 0.06%, Cadamon(소두구) 0.06%, Coriander(고수) 0.2%, Garlic Powder(마늘가루) 0.01%, Nutmeg(육두구종자) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.3%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

㉠ 유화용 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.

㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 연육 : 생선살을 으개서 만든 제품

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육과 해동된 연육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.

㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO

제품번호도



35 G15-6 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	68.18		68.18	혼합프레스햄 G15 식육≥75%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 어 육 함량<식육 중 5%, 지방 함량≤15%
연 육	4.32		4.32	
지 방		13.87	13.87	
얼 음		11.13	11.13	
염지 향신료N1	3.9		3.9	돈육 92.23, 어육 4.86, 식 육계 97.19, 단백질 14.50, 지방 15.00, 수분 68.00% 원부재료비 4,364원/kg
계	76.4	25	101.4	

다) 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방을 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





Y16-4 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 육괴(20%):유화(80%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
가공혼합	혼합기
총전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	15.43		15.43	혼합프레스햄 Y16 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상 어육 함량<식육 중 5%, 지 방 함량≤10%
햄육		46.30	46.3	
잡육		15.44	15.44	
연육		4.19	4.19	
지방		2.53	2.53	
얼음		13.61	13.61	
복합 염지제N2	0.57	2.28	2.85	돈육 92.26, 어육 4.85, 식 육계 97.11, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00% 원부재료비 4,359원/kg
복합 향신료		0.6	0.6	
계	16	84.95	100.95	

* 복합향신료: Pepper white(백후추) 0.6%

다) 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육과는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육과 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 염지혼합 및 숙성

육과를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 고기와 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽀뽀해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨.

④ 가공혼합

염지 숙성된 육과와 유화물을 혼합기에 넣고 15분간 혼합한다.

⑤ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다..

⑥ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑦ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑧ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑨ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





Y16-6 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 성	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	61.73		61.73	혼합프레스햄 Y16 식육≥75%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 햄 육과 잡육 중 햄육 80% 이상 어육 함량<식육 중 5%, 지 방 함량≤10%
잡 육	15.44		15.44	
연 육	4.19		4.19	
지 방		2.53	2.53	
얼 음		13.61	13.61	
복합 염지제N2	2.85		2.85	돈육 92.26, 어육 4.85, 식 육계 97.11, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00% 원부재료비 4,359원/kg
복합 향신료		0.6	0.6	
계	84.21	16.74	100.95	

* 복합향신료: Mustard seed ground(거자씨가루) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.4%, Sage(실비아) 0.1%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료를 투입하여 8분 혼합한다..

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.서 보관한다.

MEMO





B8-6 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄육	73.25		73.25	혼합프레스햄 B8 식육 ≥ 75%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 어육 함량 < 식육 중 10%, 지방 함량 ≤ 15%
연육	4.25		4.25	
지방		7.47	7.47	
얼음		12.53	12.53	
염지향신료N1	2.85		2.85	돈육 87.46, 어육 9.72, 식육 계 97.19, 단백질 14.50, 지 방 15.00, 수분 68.00% 원부재료비 4,289원/kg
계	80.35	20.26	100.61	

* 복합향신료: Fennel seed ground(회향씨가루) 0.1%, Paprika(파프리카) 0.06%, Pepper black(흑후추) 0.1%

다) 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
 - ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- * 연육 : 생선살을 으개서 만든 제품

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 해동된 연육을 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방을 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





B8-9 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	총전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		63.86	63.86	혼합프레스햄 B8 식육 ≥ 75%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 어육 함량 < 식육 중 10%, 지방 함량 ≤ 15%
연 육		8.64	8.64	
지 방		13.87	13.87	
얼 음		11.13	11.13	
복합 염지제N2		2.85	2.85	돈육 87.46, 어육 9.72, 식육 계 97.19, 단백질 14.50, 지 방 15.00, 수분 68.00% 원부재료비 4,289원/kg 부재료비 4,614원/kg
복합 향신료		0.35	0.35	
계		100.7	100.7	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.05%, Pepper black(흑후추) 0.3%

다) 공정별 작업 표준

① 재료 준비

㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.

㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 연육 : 생선살을 으개서 만든 제품

② 유화

분쇄된 고기와 해동된 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.

㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





H15-6 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄육	63.11		63.11	혼합프레스햄 H15 식육 ≥ 75%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 어육 함량 < 식육 중 5%, 지방 함량 ≤ 20%
연육	4.39		4.39	
지방		20.27	20.27	
얼음		9.73	9.73	
복합염지제N2	2.85		2.85	돈육 92.37, 어육 4.86, 식육계 97.23, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00% 원부재료비 4,114원/kg
복합향신료		0.4	0.4	
계	70.35	30.4	100.75	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.05%, Pepper black(흑후추) 0.3%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료를 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





X17-6 혼합프레스햄

[파이프 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
가공혼합	혼합기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄육	53.86		53.86	혼합프레스햄 X17 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상 어육 함량<식육 중 10%, 지 방 함량≤15%
잡육	13.47		13.47	
연육	8.54		8.54	
지방		9.56	9.56	
얼음		12.07	12.07	
염지 향신료N1	3.9		3.9	돈육 87.44, 어육 9.71, 식육 계 97.16, 단백질 14.50, 지 방 15.00, 수분 68.00% 원부재료비 4,067원/kg
계	79.77	21.63	101.4	

공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방을 투입하여 8분 혼합한다

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





X17-9 혼합프레스햄

[파이프 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도
★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		53.86	53.86	혼합프레스햄 X17 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상 어육 함량<식육 중 10%, 지 방 함량≤15%
잡 육		13.47	13.47	
연 육		8.54	8.54	
지 방		9.56	9.56	
얼 음		12.07	12.07	
복합 염지제N2		2.85	2.85	
복합 향신료		0.76	0.76	돈육 87.44, 어육 9.71, 식육 계 97.16, 단백질 14.50, 지 방 15.00, 수분 68.00% 원부재료비 4,067원/kg
계		101.11	101.11	

* 복합향신료: Ginger(생강) 0.06%, Pepper black(흑후추) 0.2%, Pepper black cracked(으깬흑후추) 0.5%

공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다..

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





C8-9 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도
★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	총전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		58.72	58.72	혼합프레스햄 C8 식육 ≥ 75%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 어육 함량 < 식육 중 10%, 지방 함량 ≤ 20%
연 육		8.78	8.54	
지 방		20.27	20.27	
얼 음		9.73	9.73	
복합 염지제N2		2.85	2.85	돈육 87.50, 어육 9.73, 식육계 97.23, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00% 원부재료비 4,037원/kg
복합 향신료		0.4	0.4	
계		100.75	100.75	

* 복합향신료: Pepper black(흑후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육과 해동된 연육을 유화기의 접시에 깔고 1단으로 절단하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO





A17-6 혼합프레스햄

[파이프 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
충 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	53.19		53.19	혼합프레스햄 A17 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상 어육 함량<식육 중 5%, 지 방 함량≤20%
잡 육	13.30		13.3	
연 육	4.34		4.34	
지 방		16.02	16.02	
얼 음		10.65	10.65	돈육 92.34, 어육 4.86, 식육 계 97.20, 단백질 13.50, 지 방 20.00, 수분 64.00% 원부재료비 3,894원/kg
염지 향신료N1	3.9		3.9	
계	74.73	26.67	101.4	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 염지향신료N1을 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방을 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다



MEMO



제품번호도

★★★★

45

A17-7 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	26.60		26.6	혼합프레스햄 A17 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상 어육 함량<식육 중 5%, 지 방 함량≤20%
햄육		26.59	26.59	
잡육		13.30	13.3	
연육		4.34	4.34	
지방		16.02	16.02	
얼음		10.65	10.65	
복합 염지제N2	1.14	1.71	2.85	돈육 92.34, 어육 4.86, 식육 계 97.20, 단백질 13.50, 지 방 20.00, 수분 64.00% 원부재료비 3,894원/kg
복합 향신료		0.5	0.5	
계	27.74	73.11	100.85	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.1%, Nutmeg(육두구종자) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.3%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육피는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육피 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 육피 염지혼합 및 숙성

육피를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육피 절단

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육피를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 고기입자를 살린다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 절단시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉣ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉤ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉥ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉦ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



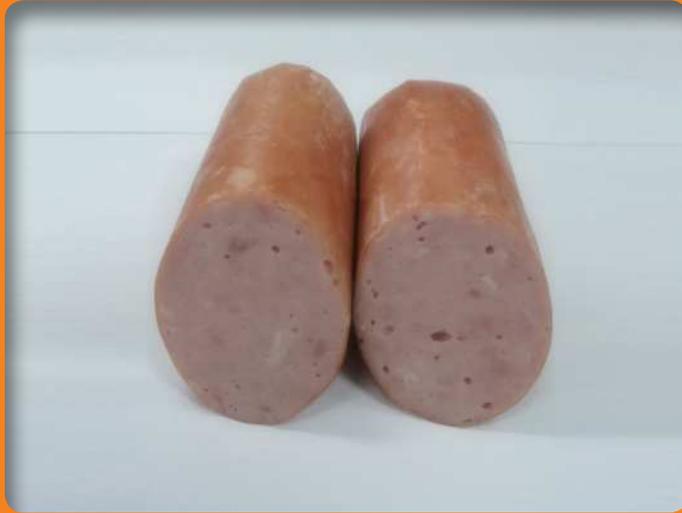
MEMO



46

115-6 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
충 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	58.04		58.04	혼합프레스햄 115 식육≥75%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 어 육 함량<식육 중 5%, 지방 함량≤25%
연 육	4.46		4.46	
지 방		26.68	26.68	
얼 음		8.32	8.32	
복합 염지제N2	2.85		2.85	돈육 92.41, 어육 4.86, 식육 계 97.27, 단백질 12.50, 지 방 25.00, 수분 60.00% 원부재료비 3,863원/kg
복합 향신료		0.5	0.5	
계	65.35	35.5	100.85	

* 복합향신료: Mace(육두구종자피) 0.1%, Pepper black(흑후추) 0.4%

공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료를 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.



MEMO



47

D18-6 혼합프레스햄

[파이프 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
충 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 성	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	42.71		42.71	혼합프레스햄 D18 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 60% 이상 어육 함량<식육 중 10%, 지 방 함량≤15%
잡 육	28.47		28.47	
연 육	8.44		8.44	
지 방		4.76	4.76	
얼 음		13.12	13.12	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
복합 향신료		0.58	0.58	돈육 87.41, 어육 9.71, 식육 계 97.12, 단백질 14.50, 지방 15.00, 수분 68.00% 원부재료비 3,820원/kg
계	82.47	18.46	100.93	

* 복합향신료: Allspice soluble(백미추출액) 0.06%, Cardamon soluble(소두구추출액) 0.06%, Chives(차이브) 0.2%, Cinnamon(계피) 0.06%, Garlic powder(마늘가루) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.1%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료를 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다
- ※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO

48

D18-9 혼합프레스햄

[파이프 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	총전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		42.71	42.71	혼합프레스햄 D18 식육 ≥ 75%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 60% 이상 어육 함량 < 식육 중 10%, 지 방 함량 ≤ 15%
잡 육		28.47	28.47	
연 육		8.44	8.44	
지 방		4.76	4.76	
얼 음		13.12	13.12	
염지 향신료N1		3.9	3.9	돈육 87.41, 어육 9.71, 식육 계 97.12, 단백질 14.50, 지방 15.00, 수분 68.00% 원부재료비 3,820원/kg
계		101.4	101.4	



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 염지향신료N1을 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다

MEMO

49

G17-9 혼합프레스햄

[파이프 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		42.14	42.14	혼합프레스햄 G17 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 60% 이상 어육 함량<식육 중 5%, 지 방 함량≤20%
잡 육		28.09	28.09	
연 육		4.29	4.29	
지 방		11.28	11.28	
얼 음		11.70	11.7	
복합 염지제N2		2.85	2.85	
복합 향신료		0.47	0.47	돈육 92.31, 어육 4.86, 식육 계 97.17, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00% 원부재료비 3,649원/kg
계		100.82	100.82	

* 복합향신료: Chives(차이브) 0.2%, Cloves(정향) 0.06%, Lemon extract(레몬추출물) 0.01%, Mace(육두구종자피) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.1%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



J15-8 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(80%)에 작은 육괴 입자(20%) 살림]

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지	유화	소계	
육괴	11.50		11.50	혼합프레스햄 J15 식육≥75%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 어 육 함량<식육 중 5%, 지방 함량≤30%
햄육		41.47	41.47	
연육		4.53	4.53	
지방		33.08	33.08	
얼음		6.92	6.92	
복합 염지제N2	0.57	2.28	2.85	
복합 향신료		0.56	0.56	
계	12.07	88.84	100.91	돈육 92.45, 어육 4.87, 식 육계 97.31, 단백질 44.50, 지방 30.00, 수분 56.00% 원부재료비 3,612원/kg

* 복합향신료: Chives(차이브) 0.2%, Mace(육두구종자피) 0.06%, Onion powder(양파가루) 0.2%, Pepper white(백후추) 0.1%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육괴는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

* 육괴 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 육괴 염지혼합 및 숙성

육괴를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육괴 절단

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육괴를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 고기입자를 살린다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 절단시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

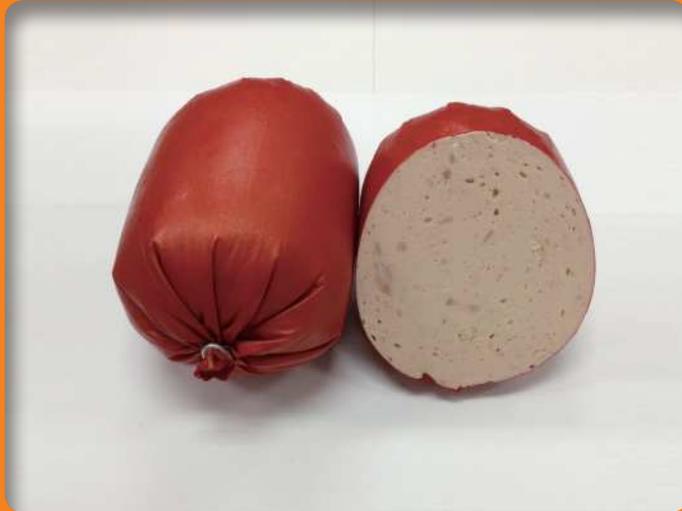
MEMO



J15-9 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(100%)]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
총 전	총전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		52.97	52.97	혼합프레스햄 J15 식육≥75%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 어 육 함량<식육 중 5%, 지방 함량≤30%
연 육		4.53	4.53	
지 방		33.08	33.08	
얼 음		6.92	6.92	돈육 92.45, 어육 4.87, 식 육계 97.31, 단백질 44.50, 지방 30.00, 수분 56.00% 원부재료비 3,612원/kg+
염지 향신료N1		3.9	3.9	
계		101.4	101.4	



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 염지향신료N1을 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방을 투입하여 절단한다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 커팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



Z17-6 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도
★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
충 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	45.19		45.19	혼합프레스햄 Z17 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상 어육 함량<식육 중 10%, 지 방 함량≤25%
잡 육	11.29		11.29	
연 육	8.84		8.84	
지 방		23.06	23.06	
얼 음		9.12	9.12	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
복합 향신료		0.55	0.55	
계	68.17	32.73	100.9	돈육 87.52, 어육 9.73, 식육 계 97.25, 단백질 12.50, 지 방 25.00, 수분 60.00% 원부재료비 3,599원/kg

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.1%, Garlic powder(마늘가루) 0.05%, Mace(육두구종자피) 0.1%, Nutmeg(육두구종자) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.1%, Sage(실비아) 0.1%



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료를 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유허물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



A8-6 밀양 갯잎 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비(염지액)

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	69.00		69	혼합프레스햄 A8 식육≥75%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 어 육 함량<식육 중 10%, 지방 함량≤10%
연 육	8.50		8.5	
지 방		7.47	7.47	
얼 음		12.53	12.53	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
복합 향신료		0.6	0.6	
밀양 갯잎		1	1	돈육 87.42, 어육 9.72, 식육 계 97.14, 단백질 15.50, 지방 10.00, 수분 72.00% 원부재료비 4,540원/kg
계	80.35	21.6	101.95	

* 복합향신료: Allspice(백미후추) 0.2%, Pepper white(백후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉢ 깻잎 썰어서 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료, 밀양 깻잎을 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



54

B8-4 하동 녹차 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 육괴(20%):유화(80%)]

제품번호도

★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
가공혼합	혼합기
총전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	12.77		12.77	혼합프레스햄 B8 식육≥75%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 어 육 함량<식육 중 10%, 지방 함량≤15%
햄육		51.09	51.09	
연육		8.64	8.64	
지방		13.87	13.87	
얼음		11.13	11.13	
복합 염지제N2	0.57	2.28	2.85	
복합 향신료		0.42	0.42	
하동 녹차 가루		1	1	
계	13.34	88.43	101.77	

* 복합향신료: Ginger(생강) 0.06%, Pepper white(백후추) 0.2%, Sage(실비아) 0.1%, Thyme(백리향, 사향초) 0.06%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육과는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉣ 녹차가루를 준비한다.

* 육과 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 육과 염지혼합 및 숙성

육과를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화

분쇄된 고기와 해동된 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료, 하동 녹차를 투입하여 절단한다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 가공혼합

염지 숙성된 육과와 유화물을 혼합기에 넣고 15분간 혼합한다.

⑤ 충전

- ㉠ 파이버스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑥ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑦ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑧ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑨ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO





B8-7 순창 단호박 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	25.54		25.54	혼합프레스햄 B8 식육≥75%, 지방≤3*단백 질, 수분≤4*단백질+10, 어 육 함량<식육 중 10%, 지방 함량≤15%
햄육		38.32	38.32	
연육		8.64	8.64	
지방		13.87	13.87	
얼음		11.13	11.13	
복합 염지제N2	1.14	1.71	2.85	
복합 향신료		0.4	0.4	
순창 단호박		4	4	
계	26.68	78.07	104.75	

* 복합향신료: Pepper white(백후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육과는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm로 분쇄하고 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉣ 단호박은 잘게 썰어 준비한다.

* 육과 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 육과 염지혼합 및 숙성

육과를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육과 절단

분쇄된 뒷다리 부위육과 해동된 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료, 순창 단호박을 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육과를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 고기입자를 살린다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 절단시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

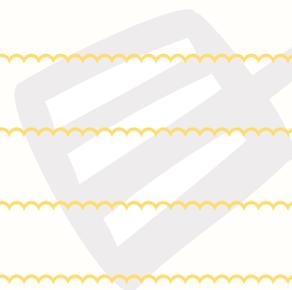
- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



56

C8-7 남해유자 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 유화형(60%)에 작은 육괴 입자(40%) 살림]

제품번호도

★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	칼, 분쇄기
염지혼합	혼합기
숙성	냉장고
유화	유화기
충전	충전기
결찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉각	냉각실
포장	진공포장기
박싱	테이핑 기계
보관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비고
	염지혼합	유화	소계	
육괴	23.49		23.49	혼합프레스햄 C8 식육≥75%, 지방≤3*단백질, 수분≤4*단백질+10, 어육 함 량<식육 중 10%, 지방 함량≤ 20%
햄육		35.23	35.23	
연육		8.78	8.78	
지방		20.27	20.27	
얼음		9.73	9.73	
복합 염지제N2	1.14	1.71	2.85	돈육 87.50, 어육 9.73, 식육 계 97.23, 단백질 13.50, 지방 20.00, 수분 64.00% 원부재료비 4,037원/kg
복합 향신료		0.6	0.6	
남해유자		3	3	
계	24.63	79.32	103.95	

* 복합향신료: Ginger(생강) 0.1%, Nutmeg(육두구종자) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.4%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 염지용 육과는 3 × 3 × 3cm 크기로 준비한다.
- ㉡ 돼지 뒷다리 부위육 및 지방은 5mm 분쇄하고 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉢ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉣ 유자는 잘게 썰어 준비한다.

* 육과 : 고깃덩어리, 고기 입자

② 육과 염지혼합 및 숙성

육과를 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하고, 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮은 후 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 유화 및 육과 절단

분쇄된 뒷다리 부위육과 해동된 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료, 남해 유자를 투입하여 절단한다. 마지막에 염지 숙성한 육과를 유화물에 넣고 1단에서 10초간 절단하여 작은 고기입자를 살린다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화 : 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 절단시키기 위해 유화기가 사용됨

④ 충전

- ㉠ 파이버리스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이버리스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO

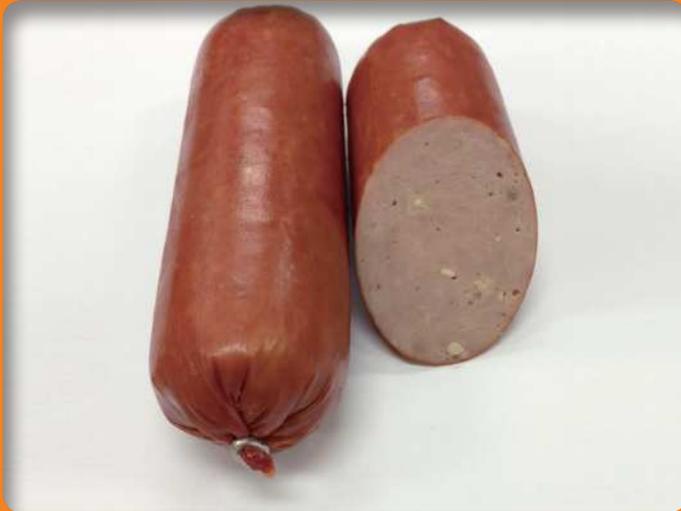




G17-6 남원 잣 혼합프레스햄

[파이브 유무색, 혼합(100%)]

제품번호도
★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
염지혼합	혼합기
숙 성	냉장고
가공혼합	혼합기
총 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	가공혼합	소계	
햄 육	42.14		42.14	혼합프레스햄 G17 식육 ≥ 75%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질 + 10, 햄육과 잡육 중 햄육 60% 이상 어육 함량 < 식육 중 5%, 지 방 함량 ≤ 20%
잡 육	28.09		28.09	
연 육	4.29		4.29	
지 방		11.28	11.28	
얼 음		11.70	11.7	
복합 염지제N2	2.85		2.85	
복합 향신료		0.55	0.55	
남원 잣		2.5	2.5	
계	77.37	26.03	103.4	

* 복합향신료: Cardamon(소두구) 0.05%, Pepper white(백후추) 0.4%, Sage(실비아) 0.05%, Thyme(백리향, 사향초) 0.05%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉢ 짚을 준비한다.

② 염지혼합 및 숙성

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 혼합기에 넣고 계량된 복합염지제N2를 투입하여 15분간 혼합하여 수분이 증발되지 않게 비닐을 덮어 냉장고에서 1일 이상 숙성을 시킨다.

③ 가공혼합

염지 숙성된 분쇄육을 혼합기에 넣고 1/2 얼음을 투입하여 7분 혼합 후 나머지 1/2 얼음을 투입하자마자 분쇄한 지방과 향신료, 남원 짚을 투입하여 8분 혼합한다.

④ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품의 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분간 침지한 뒤 물기를 완전히 제거한 후 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

⑤ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑥ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑦ 훈연과 가열

- ㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.
- ㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑧ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

MEMO



58

Z17-9 익산 고구마 혼합프레스햄 [파이브 유무색, 유화(100%)]

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료 준비	분쇄기
유 화	유화기
충 전	충전기
결 찰	결찰기
마무리 및 수세	가위 및 수돗물
훈연과 가열	열탕기, 훈연기
냉 각	냉각실
포 장	진공포장기
박 싱	테이핑 기계
보 관	냉장고

나 배합비

원부 재료명	구성비(%)			비 고
	염지혼합	유화	소계	
햄 육		45.19	45.19	혼합프레스햄 Z17 식육 ≥ 75%, 지방 ≤ 3*단백질, 수분 ≤ 4*단백질 + 10, 햄육과 잡육 중 햄육 80% 이상 어육 함량 < 식육 중 10%, 지 방 함량 ≤ 25%
잡 육		11.29	11.29	
연 육		8.84	8.84	
지 방		23.06	23.06	
얼 음		9.12	9.12	
복합 염지제N2		2.85	2.85	돈육 87.52, 어육 9.73, 식육 계 97.25, 단백질 12.50, 지 방 25.00, 수분 60.00% 원부재료비 3,599원/kg
복합 향신료		0.46	0.46	
익산 고구마		5	5	
계		105.81	105.81	

* 복합향신료: Coriander(고수) 0.1%, Mace(육두구종자피) 0.06%, Nutmeg(육두구종자) 0.1%, Sage(실비아) 0.1%, Pepper white(백후추) 0.1%

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

- ㉠ 돼지 뒷다리 부위육과 지방은 5mm로 분쇄하고, 연육은 상온에서 4시간 해동한다.
- ㉡ 나머지 염지제는 계량하여 준비한다.
- ㉢ 고구마는 썰어서 준비한다

② 유화

분쇄된 뒷다리 부위육과 연육을 유화기 접시에 깔고 1단으로 커팅하면서 복합염지제N2를 투입한 후 2단에서 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 1/2 얼음을 투입하여 다시 뽁뽁해질 때까지 절단한다. 나머지 1/2 얼음을 투입하고 이어서 5℃ 전후 시 지방과 향신료, 익산 고구마를 투입하여 절단한다. 이 때 시간은 총 10분, 유화물의 최종 온도는 14℃ 이하에서 종료한다.

* 유화: 고기 단백질과 물이 지방구를 둘러싸 안정한 형태로 만드는 것으로 미세하게 컷팅시키기 위해 유화기가 사용됨

③ 충전

- ㉠ 파이브러스 유색(2G)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전히 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g을 기준으로 한다.
- ㉡ 파이브러스 무색(1SL)은 사용 전 60~65℃ 깨끗한 물에 30분 침지한 뒤 물기를 완전 제거하고 사용하며, 제품 중량은 250g으로 한다.

④ 결찰

결찰기로 햄의 양끝을 결찰한다.

⑤ 마무리 및 수세

양끝을 1cm 정도 남기고 자른 후 양 끝에 끼어 있는 유화물은 미생물 억제를 위해 제거한다.

⑥ 훈연과 가열

㉠ 열탕기에서 가열 온도 78℃에서 가열하여 중심온도 72~74℃ 도달 시 종료한다. 이 때 약 60분 소요된다.

㉡ 훈연기에서 건조(50℃/15분), 훈연(55℃/30분), 가열(78℃/55분) 순서로 가열하며, 중심온도 72~74℃도달 시 가열을 종료한다. 이 때 약 55분 소요된다.

※ 하절기에는 약간 열처리 시간을 약간 연장시킴

⑦ 냉각과 보관

냉각실(15℃ 이하)에서 제품 표면온도가 10℃ 이하가 되도록 흐르는 물에 30분 이상 냉각시킨 후 냉장고(10℃ 이하)에서 보관한다.

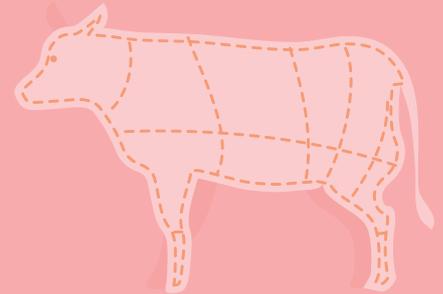
MEMO



수제 양념육류 및 떡갈비류 제조법

국립경상대학교
교수 양한술

이, 한우 설도 땡초양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(우둔)	1000.00	60.13
마늘	36.67	2.20
고추장	156.37	9.40
간장	46.67	2.81
후추	30.00	1.80
양파	185.00	11.12
파	28.00	1.68
청양고추	20.33	1.22
생강	5.00	0.30
참기름	10.00	0.60
설탕	25.00	1.50
맛술	10.00	0.60
깨소금	10.00	0.60
당근	10.00	6.01
파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
피망		
마늘		

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 생강은 칼이나 세절기를 이용하여 절단하고, 배는 갈은 후 건더기를 걸러 내어 준비한다. 파, 양파, 당근은 숙성 후 가열과정(조리과정)에 첨가하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비한다.

② 세절 및 절단

한우 우둔은 육 절단기를 이용하여 2~3mm 정도로 얇게 절단하여 사용하기 전까지 냉장(4℃) 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

원료육과 양념액을 넣고 혼합기로 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



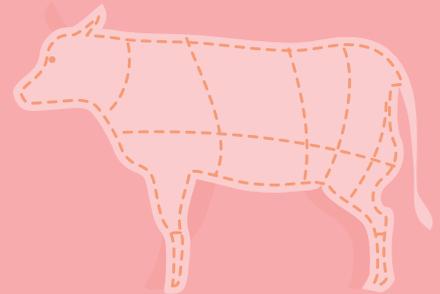
MEMO



제품번호도



오Z, 한우 우둔 간장양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(우둔)	1000.00	60.12
간장	140.67	8.46
양파	125.67	7.56
설탕	40.00	2.40
마늘	40.00	2.40
생강	16.67	1.00
청주	30.00	1.80
물엿	20.00	1.20
배즙	250.33	15.05

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 절단 또는 분쇄하고, 배즙은 세절 후 건더기를 걸러 내어 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



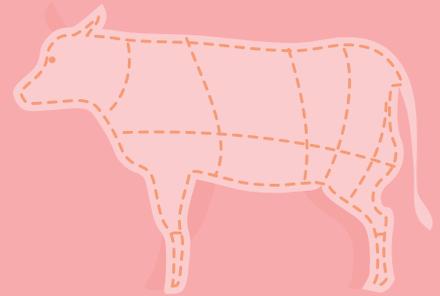
MEMO



제품번호도



03. 한우 설도 고추장양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(설도)	1000.00	65.65
고추장	93.33	6.13
마늘	33.33	2.19
고추가루	33.67	2.41
된장	30.00	1.97
간장	30.00	1.97
후추	10.00	0.66
양파	250.00	16.41
설탕	26.67	1.75
청주	13.33	0.88
파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
피망		
마늘		

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 설도를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 파, 양파, 당근은 숙성 후 가열과정(조리과정)에 첨가하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비한다. 고추장과 된장은 간장과 청주를 이용하여 미리 풀어 둔다.

② 세절

원료육은 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

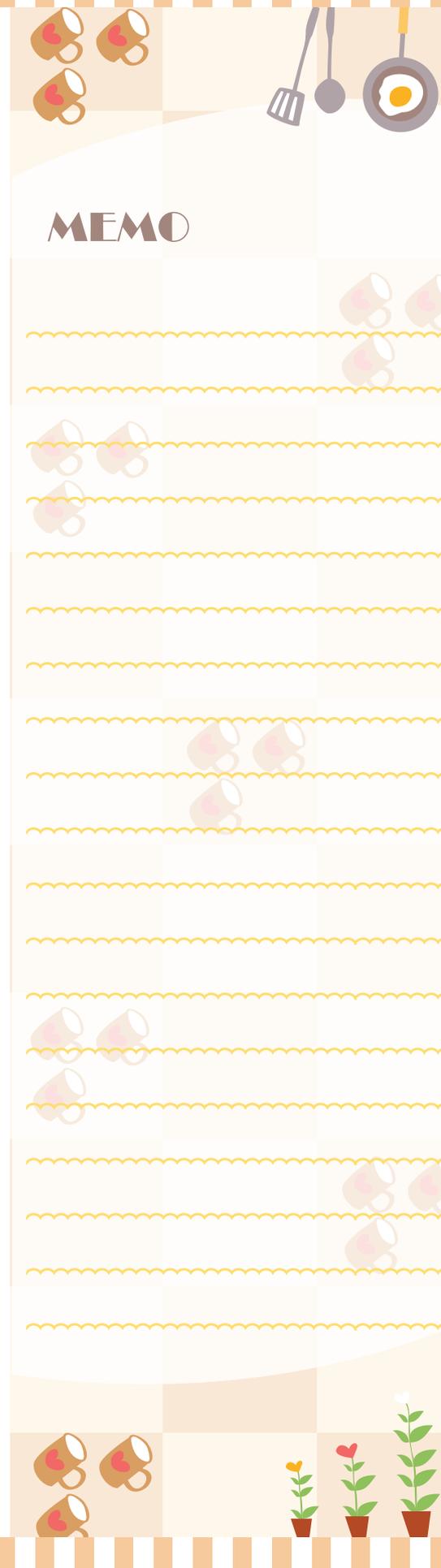
⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

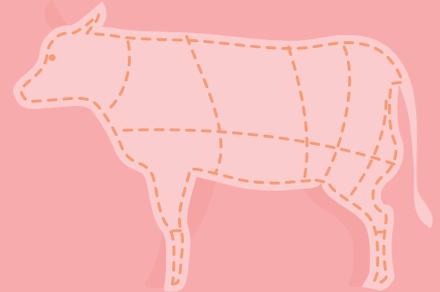
⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



04. 한우 설도 불고기양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세 절	육 절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙 성	냉장실
포 장	진공포장기
보 관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(설도)	1000.00	61.72
간 장	66.67	4.11
양 파	200.00	12.34
마 늘	33.33	2.06
청 주	16.67	1.03
배 즙	133.33	8.23
올리고당	40.00	2.47
참기름	16.67	1.03
미 림	26.67	1.65
깨소금	6.67	0.41
후 추	0.27	0.02
굴소스	80.00	4.94

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 설도를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 배즙은 세절 후 건더기를 걸러 내어 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

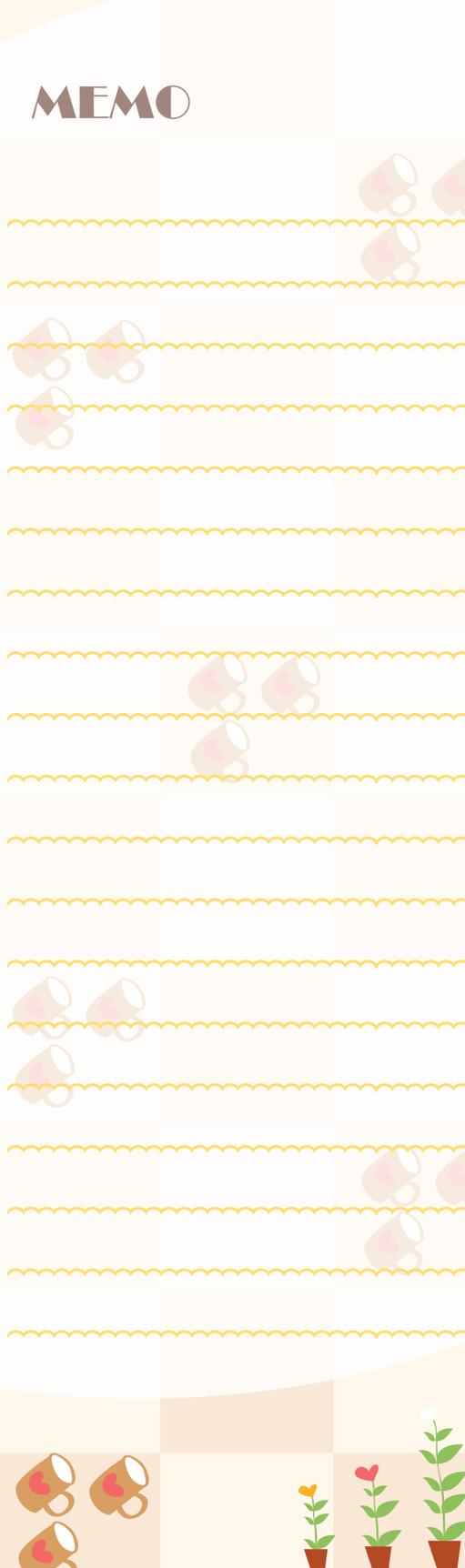
⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



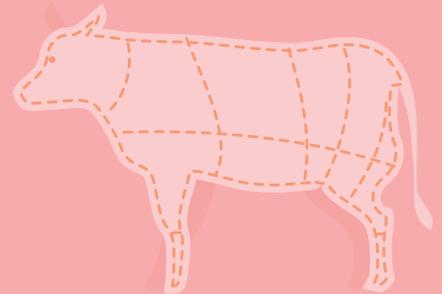
MEMO



제품번호도



05. 한우 우둔 된장양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(우둔)	1000.00	61.65
파인애플	266.67	16.44
양파	150.00	9.25
된장	123.33	7.60
마늘	26.67	1.64
청주	24.33	1.50
참기름	10.00	0.62
후추	1.00	0.06
올리고당	20.00	1.23
쪽파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
피망		
마늘		

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 설도를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 파, 양파, 당근은 숙성 후 가열과정(조리과정)에 첨가하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비한다. 고추장과 된장은 간장과 청주를 이용하여 미리 풀어 둔다.

② 세절

우둔은 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

양념과 고기가 잘 섞일 수 있게 우둔과 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

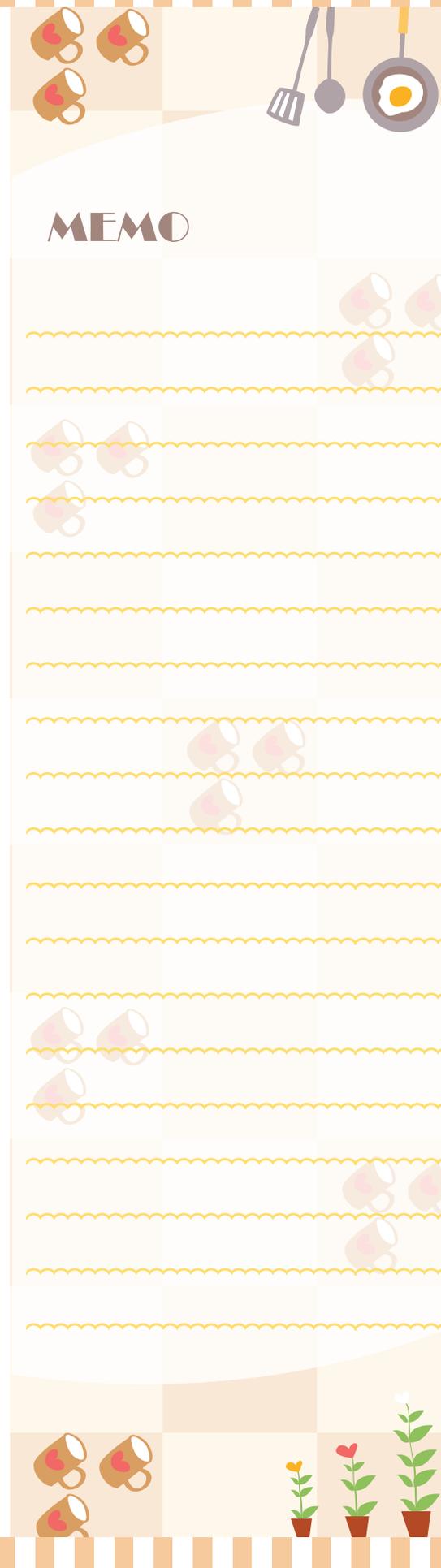
⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

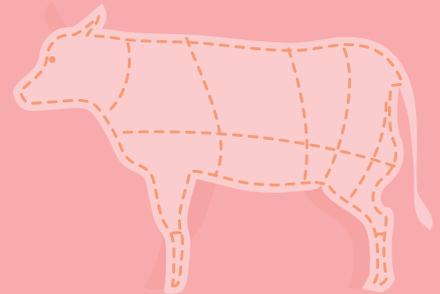
⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



06. 한우 설도 매운된장양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세 절	육 절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙 성	냉장실
포 장	진공포장기
보 관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구 성 비(%)
우육(설도)	1000.00	69.52
양 파	126.67	8.81
된 장	153.33	10.66
마 늘	26.67	1.85
참기름	10.00	0.70
올리고당	60.00	4.17
쪽 파	30.00	2.09
국간장	10.00	0.70
고추가루	16.67	1.16
통 깨	5.00	0.35
양 파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
당 근		
호 박		
청양고추		

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 설도를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 쪽파는 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 양파, 당근, 호박, 청양고추는 먹기 좋은 크기로 썰어서 준비한다. 된장은 국간장을 이용하여 미리 풀어둔다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

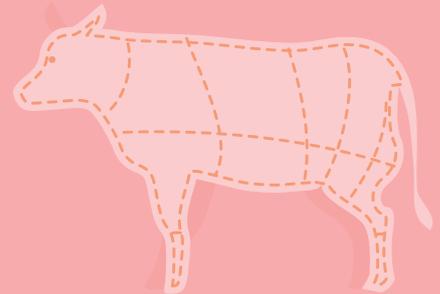
냉장고에서 보관한다.



MEMO



07. 한우 우둔 양파불고기양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(우둔)	1000.00	61.09
양파	510.00	31.15
간장	50.00	3.05
설탕	27.00	1.65
생강	15.00	0.92
참기름	10.00	0.61
마늘	20.00	1.22
후추	5.00	0.31
파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
팽이버섯		

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 생강은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 파와 팽이버섯은 숙성 후 가열과정(조리과정)에 사용하기 위해 먹기 좋은 크기로 썰어 준비한다

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

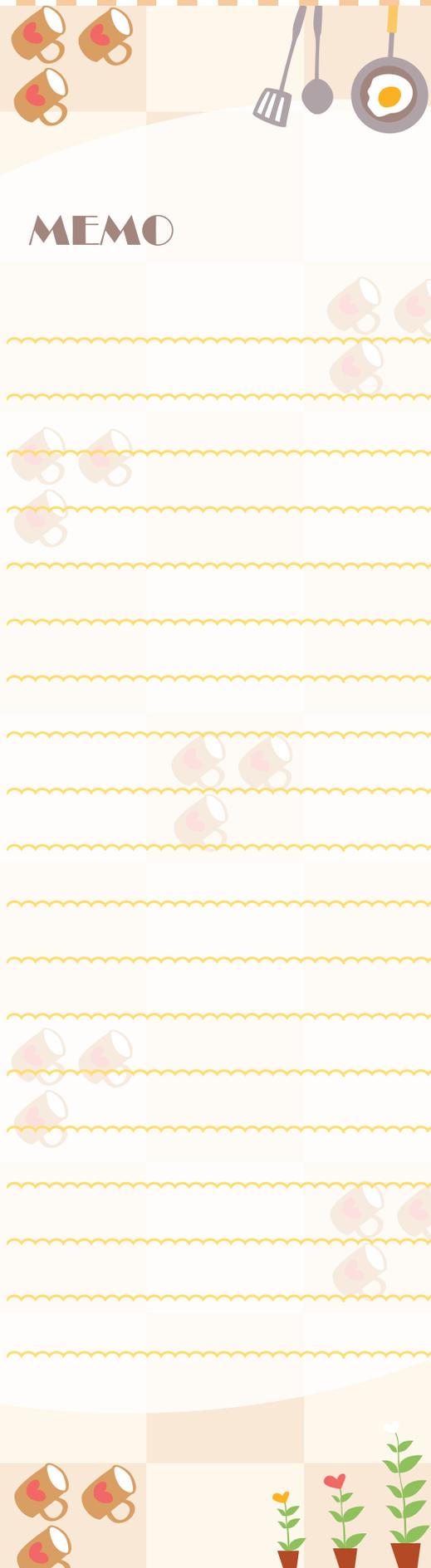
제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

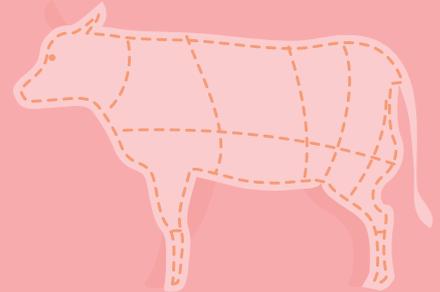
⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



08. 한우 우둔 마늘양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(우둔)	1000.00	78.74
마늘	100.00	7.87
굴소스	66.67	5.25
물엿	33.33	2.62
설탕	53.33	4.20
허브솔트	16.67	1.31
양송이버섯	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
파		
양파		
당근		

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 양송이버섯, 파, 양파, 당근은 숙성 후 가열과정(조리과정)에 이용하기 위해 먹기 좋은 크기로 썰어 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

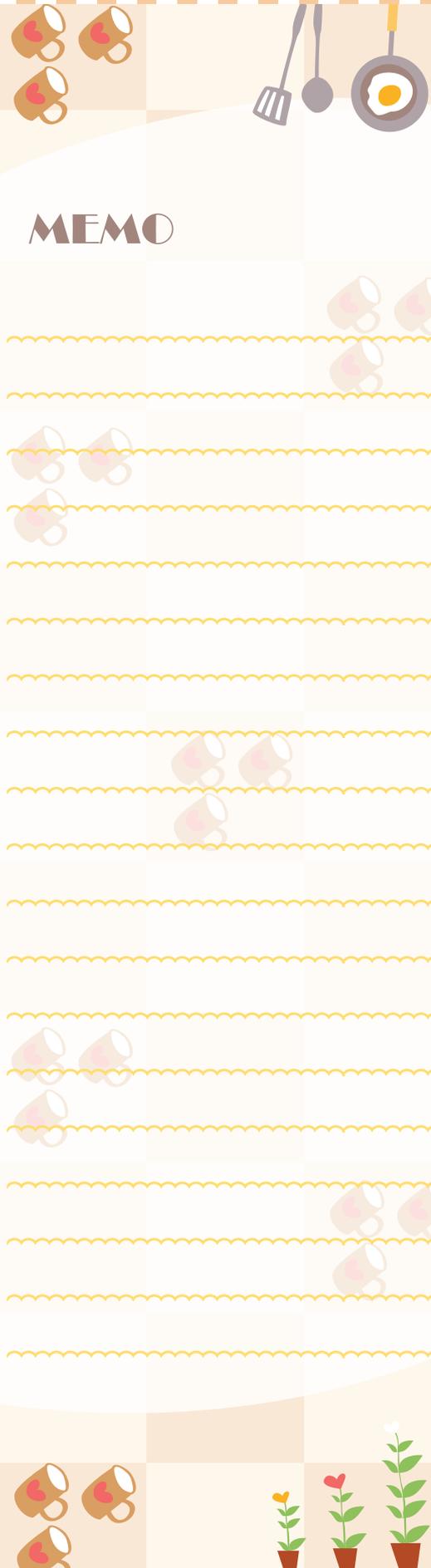
제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

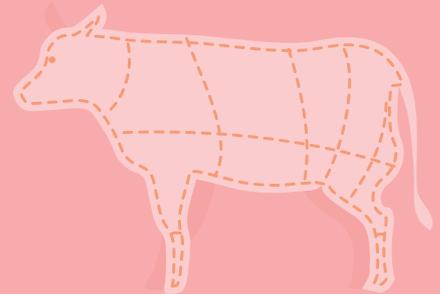
⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



09. 한우 우둔 키위양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(우둔)	1000.00	60.81
키위	266.67	16.22
간장	66.67	4.05
굴소스	80.00	4.87
설탕	13.33	0.81
물엿	60.00	3.65
파	30.00	1.82
마늘	53.33	3.24
미림	53.33	3.24
참기름	20.00	1.22
후추	1.00	0.06

공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다.
마늘과 파는 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 키위는 같은 후 건더기 짤 사용한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

원료육과 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



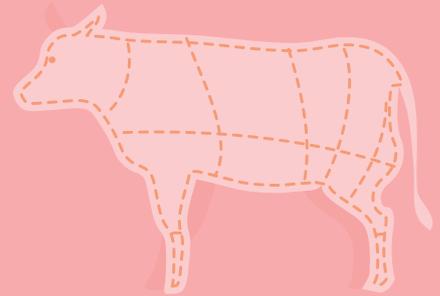
MEMO



제품번호도



한우 설도 파인애플양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
우육(설도)	1000.00	61.31
파인애플	250.00	15.33
된장	80.00	4.90
양파	150.00	9.20
마늘	26.67	1.63
미림	53.33	3.27
참기름	10.00	0.61
후추	1.00	0.06
올리고당	60.00	3.68
홍피망	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
풋고추		

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 파인애플은 갈은 후 건더기째 준비한다. 홍피망과 풋고추는 숙성후 가열과정(조리과정)에 이용하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

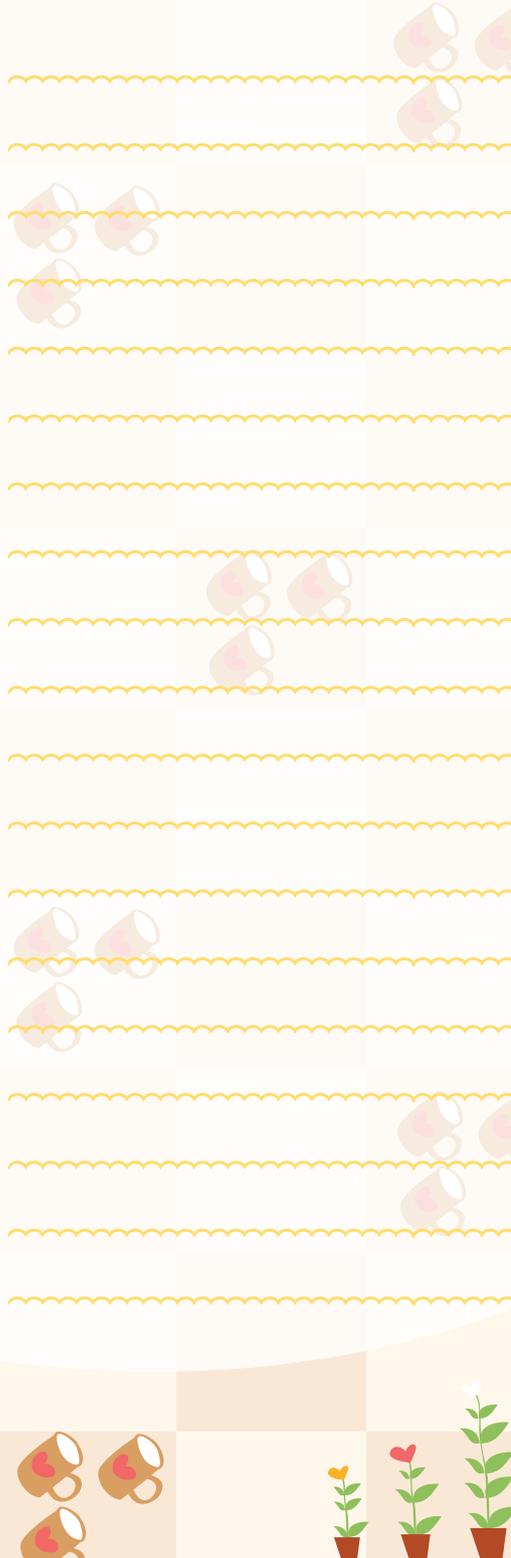
⑥ 포장

⑦ 보관

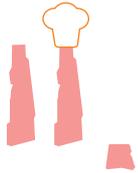
냉장고에서 보관한다.



MEMO

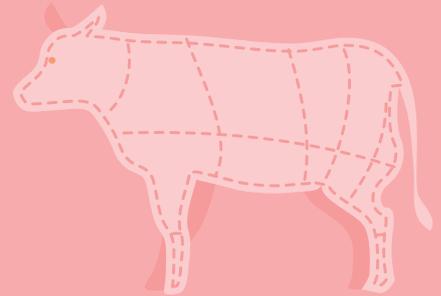


Hand-drawn memo area with a checkered pattern, coffee cups, and plants. The area contains several horizontal lines for writing, each starting with a wavy yellow line.



제품번호도
★★★★★

한우 앞사태 된장불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세 절	육 절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙 성	냉장실
포 장	진공포장기
보 관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (앞사태)	1000.00	60.32
양 파	213.33	12.87
청양고추	62.67	3.78
다진마늘	67.47	4.07
설탕	50.47	3.04
고추장	145.17	8.76
고춧가루	32.50	1.96
간 장	45.03	2.72
참기름	22.90	1.38
후 추	2.77	0.17
고추기름	15.57	0.94
오징어	1마리	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 앞사태를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 또는 분쇄하고, 양파, 청양고추, 오징어는 한입 크기로 세절하여 준비한다. 고추장은 간장을 이용하여 미리 풀어두어 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

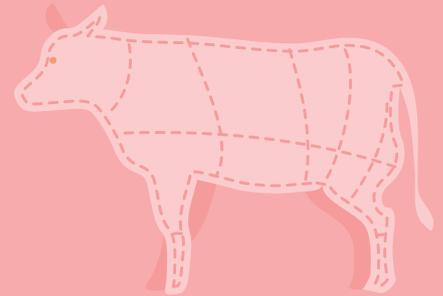
MEMO

A vertical memo sheet with a checkered background. At the top, there are illustrations of coffee cups and a frying pan. The word 'MEMO' is written in a bold, sans-serif font. Below the word, there are several horizontal lines for writing, each starting with a wavy yellow line. There are faint illustrations of coffee cups and a frying pan scattered across the page.

제품번호도



한우 앞사태와 우둔 혼합 된장불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (앞사태+우둔)	1000.00	60.99
팽이버섯	82.49	5.03
양파	100.87	6.15
대파	21.10	1.29
당근	24.30	1.48
된장	74.60	4.55
양파즙	100.44	6.13
간장	45.13	2.75
설탕	30.77	1.88
다진 마늘	31.03	1.89
다진 파	22.77	1.39
청주	28.10	1.71
표고버섯	78.09	4.76

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 앞사태와 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘과 파는 칼이나 세절기를 이용하여 세절 또는 분쇄하고, 양파, 대파, 당근은 먹기 좋은 크기로 세절하여 준비한다. 양파즙은 갈아서 건더기를 제거한 후 사용한다. 된장은 간장과 청주를 이용하여 미리 풀어두어 준비한다. 팽이버섯과 표고버섯은 양념액 혼합 및 마사지 과정에 함께 넣어 양념육을 제조한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO

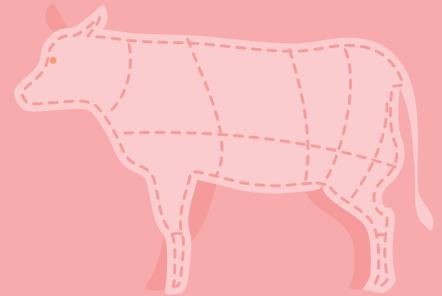
The memo area is a vertical column on the right side of the page. It features a light-colored checkered background. At the top, there are illustrations of three coffee cups and kitchen tools (a spatula, a spoon, and a frying pan with an egg). Below the 'MEMO' title, there are several horizontal lines for writing, each starting with a wavy yellow line. The bottom of the memo area is decorated with more coffee cups and small potted plants.



제품번호도



한우 앞사태와 혼합 부추불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (앞사태+설도)	1000.00	62.35
부추	114.20	7.12
대파	78.13	4.87
고추장	135.79	8.46
고춧가루	20.59	1.28
양파즙	156.67	9.76
진간장	44.07	2.74
후춧가루	1.67	0.10
청주	27.07	1.68
다진마늘	25.60	1.59

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 앞사태와 설도를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 또는 분쇄하고, 양파는 같은 후 건더기째 준비한다. 고추장은 진간장과 청주를 이용하여 미리 풀어 준비하고 부추는 한입 크기로 세절하여 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

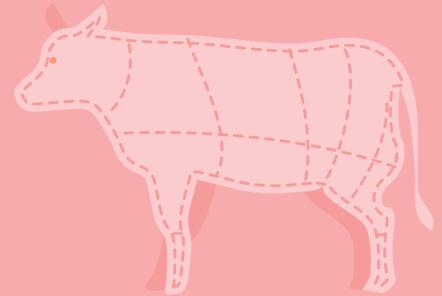
⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO

14. 한우 뒷사태 파채불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육(뒷사태)	1000.00	60.03
양파	70.57	4.24
숙주	120.03	7.21
파채	158.18	9.50
배즙	80.67	4.84
다시마육수	40.98	2.46
간장	91.50	5.49
청주	18.33	1.10
설탕	47.97	2.88
다진마늘	33.37	2.00
후추	4.17	0.25

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 뒷사태를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 또는 분쇄하고, 양파와 숙주, 파채는 먹기 좋은 크기로 세절하여 준비한다. 배는 같은 후 건더기째 사용하고, 다시마육수는 미리 불려둔 다시마를 이용하여 우려낸다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

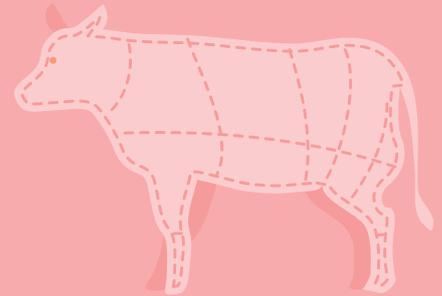


MEMO



Handwriting practice area with a checkered background, wavy lines, and faint coffee cup and plant illustrations.

한우 뒷사태와 우둔 혼합 두반장 불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (뒷사태+우둔)	1000.00	61.23
대파	101.63	6.22
양파	106.19	6.50
고추장	84.09	5.15
두반장	104.13	6.38
고춧가루	34.30	2.10
설탕	44.43	2.72
올리고당	21.83	1.34
청주	21.77	1.33
간장	37.77	2.31
참기름	26.17	1.60
다진 마늘	50.80	3.11

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 뒷사태와 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 또는 분쇄하고, 대파와 양파는 먹기 좋은 크기로 세절하여 준비한다. 고추장과 두반장은 청주와 간장을 이용하여 미리 풀어두어 준비한다.

② 세절

한우 우둔은 육 절단기를 이용하여 2~3mm 정도로 얇게 정단하여 사용하기 전까지 냉장(4℃) 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 혼합한다.

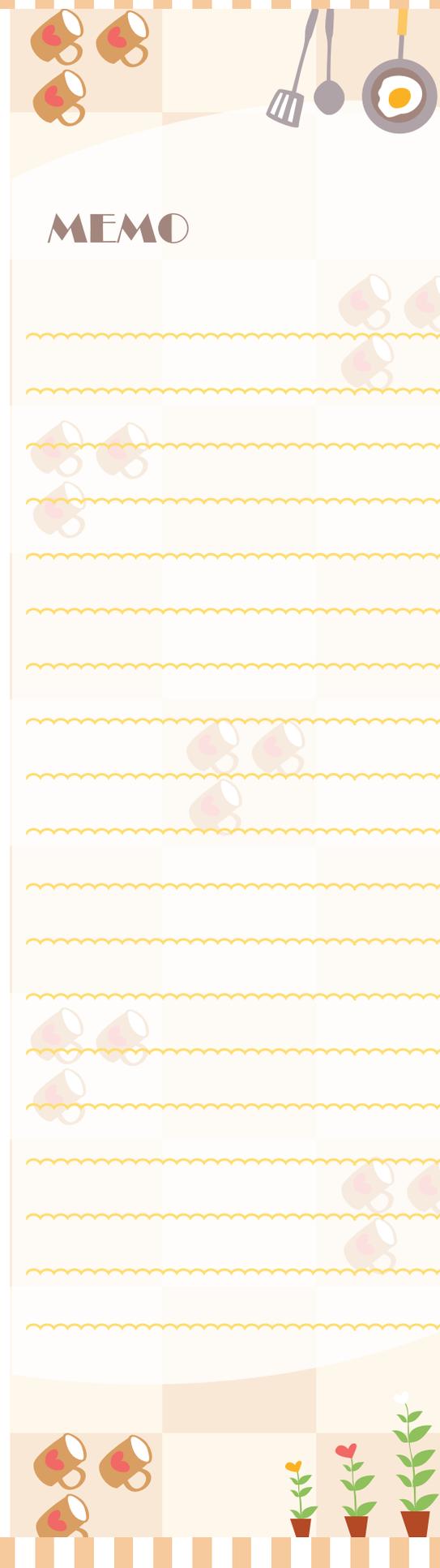
⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

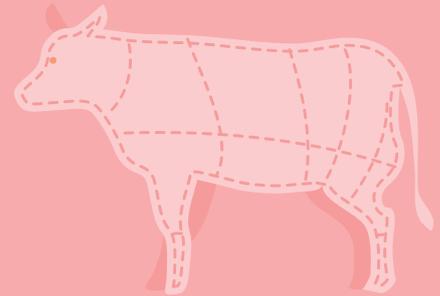
⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



16.

한우 뒷사태와 설도 굴소스불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세 절	육 절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙 성	냉장실
포 장	진공포장기
보 관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (뒷사태+설도)	1000.00	66.68
키 위	81.10	5.41
설 탕	44.73	2.98
송이버섯	40.00	2.67
팽이버섯	40.00	2.67
양 파	40.00	2.67
대 파	40.00	2.67
참기름	22.03	1.47
굴소스	70.07	4.67
다진마늘	40.00	2.67
청 주	43.50	2.90
올리고당	22.50	1.50
후 추	1.50	0.10
통 깨	14.17	0.94



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 뒷사태와 설도를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 또는 분쇄하고, 송이버섯, 팽이버섯, 양파, 대파는 먹기 좋은 크기로 세절하여 준비한다. 키위는 같은 후 건더기 짤 사용한다.

② 세절

한우 우둔은 육 절단기를 이용하여 2~3mm 정도로 얇게 정단하여 사용하기 전까지 냉장(4℃) 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

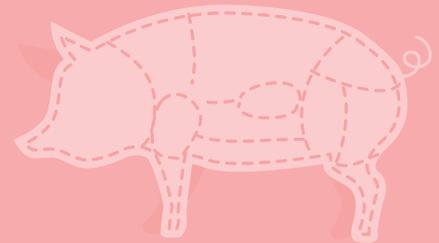
냉장고에서 보관한다.



17

돼지앞다리 너비아니양념육

제품번호도
★★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
돈육(앞다리)	1000.00	62.22
간장	66.67	4.15
양파	200.00	12.44
마늘	33.33	2.07
청주	16.67	1.04
배즙	120.33	7.49
올리고당	40.00	2.49
참기름	16.67	1.04
미림	26.67	1.66
깨소금	6.67	0.41
후추	0.27	0.02
굴소스	80.00	4.98



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 앞다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 배즙은 갈아서 건더기를 제거한 후 사용한다. .

② 세절

앞다리육은 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

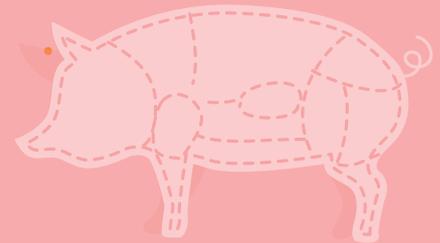
제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.





가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
돈육(뒷다리)	1000.00	60.06
간장	183.33	11.01
양파	86.67	5.21
설탕	70.00	4.20
마늘	36.67	2.20
생강	13.33	0.80
청주	34.45	2.07
물엿	40.00	2.40
배즙	200.64	12.05
대파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
새송이버섯		



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 뒷다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 생강은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 배즙은 갈아서 건더기를 제거한 후 사용한다. 대파와 새송이버섯은 숙성 후 가열과정(조리과정)에 이용하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

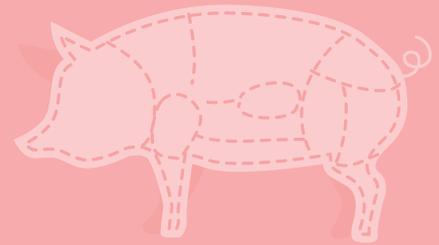
냉장고에서 보관한다.



제품번호도



돼지등심 고추장불고기양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
돈육(등심)	1000.00	62.11
고추장	133.33	8.28
마늘	33.33	2.07
고춧가루	60.00	3.73
된장	16.67	1.04
간장	33.33	2.07
양파	250.00	15.53
설탕	50.00	3.11
청주	33.33	2.07



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 등심을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하여 준비한다. 고추장과 된장은 간장과 청주를 이용하여 미리 풀어둔다.

② 세절

원료육은 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

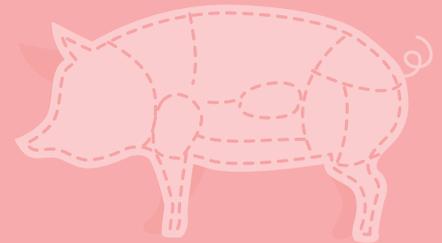
냉장고에서 보관한다.





돼지앞다리와 뒷다리 혼합 불고기양념육

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (앞다리+뒷다리)	1000.00	60.06
간장	183.33	11.01
양파	86.67	5.21
설탕	70.00	4.20
마늘	36.67	2.20
생강	13.33	0.80
청주	34.45	2.07
물엿	40.00	2.40
배즙	200.64	12.05



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 앞다리와 뒷다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 생강은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 배즙은 같은 후 건더기를 제거하여 준비한다.

② 세절

원료육은 육절기를 이용하여 2~3mm로 절단하여 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

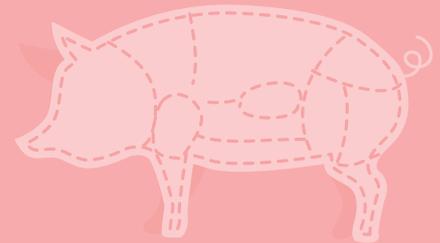
⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.





돼지앞다리와 등심 혼합 간장양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (앞다리+등심)	1000.00	62.22
간장	66.67	4.15
양파	200.00	12.44
마늘	33.33	2.07
청주	16.67	1.04
배즙	120.33	7.49
올리고당	40.00	2.49
참기름	16.67	1.04
미림	26.67	1.66
깨소금	6.67	0.41
후추	0.27	0.02
굴소스	80.00	4.98



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 앞다리과 등심을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 배즙은 갈은 후 건더기를 제거하여 준비한다.

② 세절

원료육은 육절기를 이용하여 2~3mm로 절단하여 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

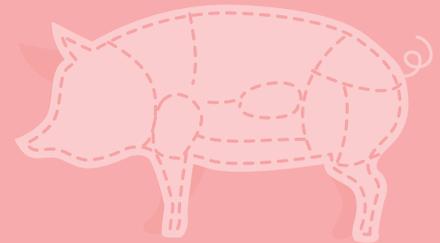
냉장고에서 보관한다.



제품선호도



ZZ 돼지 뒷다리와 등심 혼합 매운갈비양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (뒷다리+등심)	1000.00	63.41
고추장	156.67	9.94
마늘	30.44	1.93
간장	76.67	4.86
양파	180.00	11.41
파	26.49	1.68
청양고추	23.33	1.48
생강	3.33	0.21
참기름	20.00	1.27
설탕	25.00	1.59
맛술	20.00	1.27
깨소금	15.00	0.95



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절하고, 파, 청양고추는 먹기 좋은 크기로 세절하여 준비한다. 고추장은 간장과 맛술을 이용하여 미리 풀어 준비한다.

② 세절

원료육은 육절기를 이용하여 2~3mm로 절단하여 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

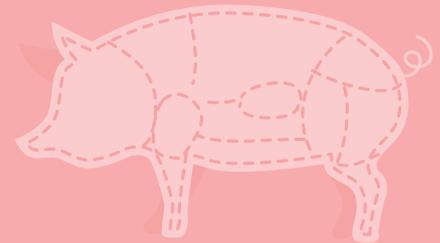
냉장고에서 보관한다.



23

돼지뒷다리 고추장두루치기양념육

제품번호도



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육(뒷다리)	1000.00	62.11
고추장	133.33	8.28
마늘	33.33	2.07
고춧가루	60.00	3.73
된장	16.67	1.04
간장	33.33	2.07
양파	250.00	15.53
설탕	50.00	3.11
청주	33.33	2.07



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 뒷다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다.
양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하고, 고추장과 된장은 간장과 청주를 이용하여 미리 풀어둔다.

② 세절

원료육은 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

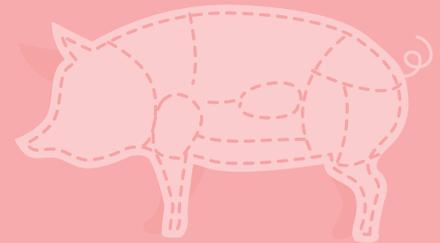
⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



24. 돼지앞다리 파인애플된장양념육



가. 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나. 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육(앞다리)	1000.00	62.46
파인애플	250.00	15.61
된장	80.00	5.00
양파	155.34	9.70
마늘	26.67	1.67
미림	34.66	2.16
참기름	10.00	0.62
후추	1.00	0.06
올리고당	43.48	2.72
파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함	
당근		



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 앞다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 파인애플은 갈은 후 건더기째 사용한다. 파와 당근은 숙성 후 가열과정(조리과정)에서 넣기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비한다.

② 세절

원료육은 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

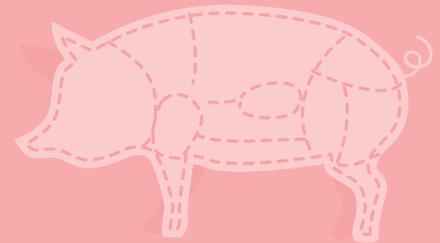
⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



25. 돼지등심 된장두루치기양념육



가. 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나. 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육(등심)	1000.00	69.20
양파	143.33	9.92
된장	133.33	9.23
마늘	26.67	1.85
참기름	10.00	0.69
올리고당	60.00	4.15
쪽파	30.00	2.08
국간장	10.00	0.69
고춧가루	26.67	1.85
통깨	5.00	0.35
콩나물	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함.	



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 등심을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 쪽파는 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 콩나물은 숙성 후 가열과정(조리과정)에 사용하기 위하여 준비한다. 된장은 국간장을 이용하여 미리 물어둔다.

② 세절

원료육은 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

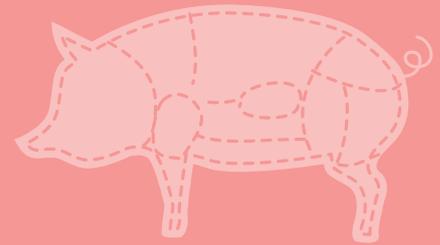
⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.



26. 돼지 앞다리와 등심 혼합 고추장양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (앞다리+등심)	1000.00	63.41
고추장	156.67	9.94
마늘	30.44	1.93
간장	76.67	4.86
양파	180.00	11.41
파	26.49	1.68
청량고추	23.33	1.48
생강	3.33	0.21
참기름	20.00	1.27
설탕	25.00	1.59
맛술	20.00	1.27
깨소금	15.00	0.95



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 앞다리와 등심을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 파, 청양고추는 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 고추장은 간장과 맛술을 이용하여 미리 풀어둔다.

② 세절

원료육은 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

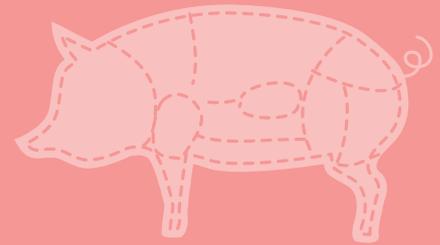
⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO

27

돼지 뒷다리와 등심 혼합 파인애플된장양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (뒷다리+등심)	1000.00	62.46
파인애플	250.00	15.61
양파	80.00	5.00
된장	155.34	9.70
마늘	26.67	1.67
청주	34.66	2.16
참기름	10.00	0.62
후추	1.00	0.06
올리고당	43.48	2.72



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 파인애플은 갈아서 건더기 짤 사용한다. 된장은 청주를 이용하여 미리 풀어둔다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

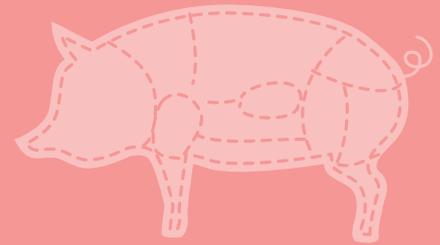
⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO

A large yellow notepad with a scalloped top edge, a pencil on the right, and a spatula at the bottom. The notepad has horizontal wavy lines for writing.

28 돼지앞다리 마늘불고기양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육(앞다리)	1000.00	78.74
마늘	100.00	7.87
굴소스	66.67	5.25
물엿	33.33	2.62
설탕	53.33	4.20
허브솔트	16.67	1.31
팬이버섯	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함.	
파		
양파		



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 앞다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 팽이버섯, 파, 양파는 숙성 후 가열과정(조리과정)에 이용하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비한다.

② 세절

양념육에 사용된 고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

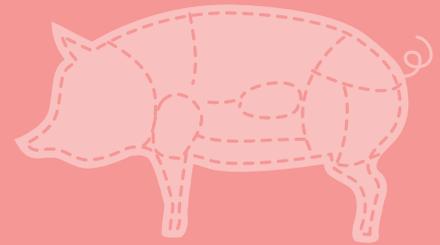
⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO

29. 돼지뒷다리 맥적양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육(뒷다리)	1000.00	61.03
된장	133.33	8.14
양파	156.63	9.56
파인애플	233.33	14.24
마늘	33.33	2.03
청주	24.33	1.48
참기름	16.67	1.02
후추	1.00	0.06
올리고당	40.00	2.44
쪽파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함.	
피망		
마늘		



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 뒷다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 파인애플은 갈은 후 건더기째 사용한다. 쪽파, 피망, 마늘은 숙성 후 가열과정(조리과정)에서 첨가하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

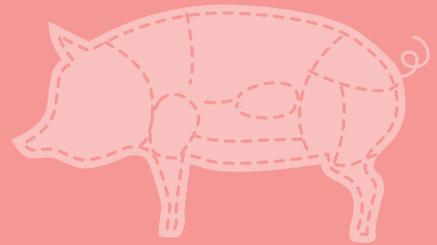
제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육(등심)	1000.00	60.06
양파	570.00	34.24
간장	26.60	1.60
설탕	20.00	1.20
생강	13.33	0.80
참기름	10.00	0.60
마늘	20.00	1.20
후추	5.00	0.30
파	숙성 후 가열과정에서 기호에 맞는 양을 넣어 제조함.	
팽이버섯		



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 등심을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 파와 팽이버섯은 숙성 후 가열과정(조리과정)에서 첨가하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

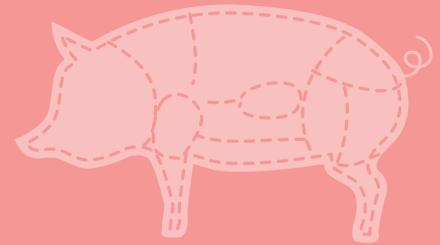
냉장고에서 보관한다.

MEMO





돼지 앞다리와 뒷다리 혼합 키위양념육



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (앞다리+뒷다리)	1000.00	60.69
키위	233.33	14.16
간장	50.00	3.03
굴소스	140.00	8.50
설탕	13.33	0.81
물엿	60.00	3.64
파	30.00	1.82
마늘	46.67	2.83
미림	53.33	3.24
참기름	20.00	1.21
후추	1.00	0.06



다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돈육 앞다리와 뒷다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘과 파는 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 키위는 같은 후 건더기째 사용한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

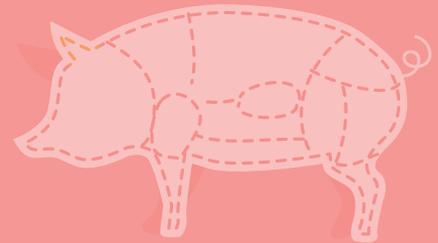
냉장고에서 보관한다.

MEMO

제품번호도



32 돼지 안심불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육(안심)	1000.00	60.27
청주	36.07	2.17
양파즙	281.41	16.96
복분자	120.17	7.24
간장	65.43	3.94
굴소스	35.54	2.14
설탕	21.90	1.32
매실청	15.83	0.95
다진마늘	37.00	2.23
다진파	23.30	1.14
참기름	17.07	1.03
생강즙	5.47	0.33

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돼지 안심을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 양파와 생강은 같은 후 건더기를 제거한 후 사용한다. 복분자는 세척 후 양념을 제조할 때 통째로 넣어 사용하고, 굴소스와 매실청은 청주와 간장을 이용하여 미리 풀어 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단하여 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



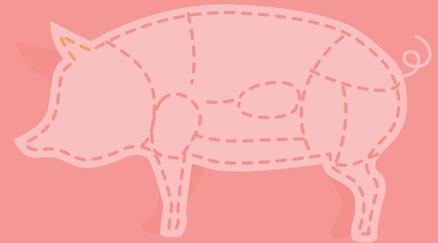
A large, light yellow memo pad with a scalloped top edge and a faint illustration of a spatula. The pad contains horizontal wavy lines for writing.



제품번호도



돼지 안심과 앞다리 혼합 사과불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (안심+앞다리)	1000.00	61.28
사과	166.67	10.21
고추장	107.34	6.58
고춧가루	29.67	1.82
다진마늘	28.63	1.75
매실청	14.63	0.90
맛술	26.80	1.64
요리당	43.40	2.66
다진파	41.03	2.51
양배추	152.67	9.36
들깨가루	21.10	1.29

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돼지 안심과 앞다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘과 파는 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 사과는 갈은 후 건더기를 제거하여 사용한다. 양배추는 숙성 후 가열과정(조리과정)에 사용하기 위해 먹기 좋은 크기로 잘라서 준비하고, 고추장은 맛술을 이용하여 미리 풀어두어 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합 고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

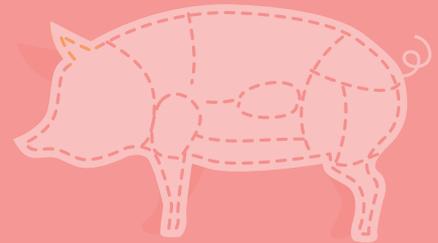
⑦ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



34. 돼지 안심과 뒷다리 혼합 들깨불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (안심+뒷다리)	1000.00	69.94
간장	109.77	7.68
설탕	65.30	4.57
매실청	50.47	3.53
다진파	25.47	1.78
다진마늘	43.23	3.02
깨	26.83	1.88
생강즙	22.47	1.57
참기름	36.23	2.53
들깨가루	50.07	3.50

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돼지 안심과 뒷다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘과 파는 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 생강은 갈은 후 건더기를 제거한 후 사용한다. 들깨가루는 간장에 미리 풀어 준비한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

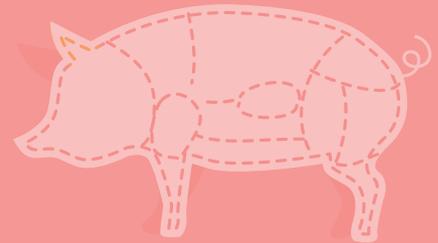
냉장고에서 보관한다.

MEMO

A large yellow notepad with a scalloped top edge, a pencil at the top right, and a spatula at the bottom right. The notepad has horizontal wavy lines for writing.

35

돼지 안심과 등심 혼합 버섯불고기



가 제조공정도

공정명	사용기계
재료준비	칼, 세절기
세절	육절단기
양념액제조	세절기, 혼합기
혼합 및 마사지	혼합기
숙성	냉장실
포장	진공포장기
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)
원료육 (안심+등심)	1000.00	61.99
간장	93.27	5.78
설탕	45.97	2.85
청주	34.83	2.16
배즙	56.67	3.51
다진마늘	24.00	1.49
다진파	25.30	1.57
깨소금	13.53	0.84
후추	1.40	0.09
참기름	12.97	0.80
양파	170.97	10.60
팽이버섯	134.23	8.32

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 돼지 안심과 등심을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 대파는 칼이나 세절기를 이용하여 세절 및 분쇄하고, 배는 갈아서 건더기를 제거한 후 사용한다. 팽이버섯은 양념액 혼합 및 마사지 과정에 함께 넣어 양념육을 제조한다.

② 세절

고기는 육 절단기를 이용하여 2~3mm로 얇게 절단한 후 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

고기와 양념액을 넣고 10분간 혼합한다.

⑤ 숙성

제조된 양념육의 수분이 증발되지 않게 비닐로 감싼 후 12시간 이상 냉장실(4℃)에서 숙성한다.

⑥ 포장

⑦ 보관

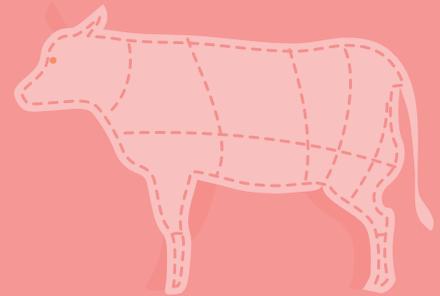
냉장고에서 보관한다.

MEMO



A large, light yellow memo pad with a scalloped top edge and a faint illustration of a spatula. The pad contains horizontal wavy lines for writing.

36. 한우 우둔 간장양념떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료 준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
우육(우둔)	1000.00	61.73	수분 : 72.16% 지방 : 3.24%
우지방	30.00	1.85	
양파	150.00	9.26	
청양고추	30.00	1.85	
쪽파	125.00	7.72	
마늘	57.50	3.55	
조림간장	125.00	7.72	
요리당	60.00	3.70	
생강가루	5.00	0.31	
미림	17.50	1.08	
후추	10.00	0.62	
참기름	10.00	0.62	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 청양고추, 쪽파 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다

⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

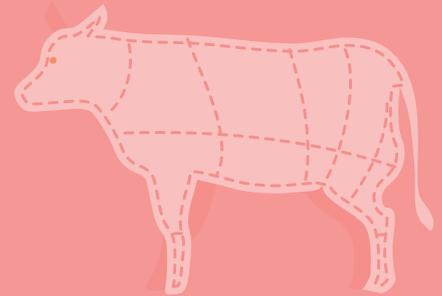
MEMO



Handwriting practice area with wavy lines.



한우 우둔, 설도 혼합 고추장떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료 준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
우육(우둔+설도)	1000.00	66.03	수분 : 66.10% 지방 : 6.22%
우지방	30.00	1.98	
양파	70.00	4.62	
풋고추	30.00	1.98	
쪽파	30.00	1.98	
마늘	60.00	3.96	
고추장	70.00	4.62	
고춧가루	25.00	1.65	
굴소스	37.50	2.48	
조림간장	25.00	1.65	
요리당	45.00	2.97	
후추	10.00	0.66	
참기름	40.00	2.64	
당근	42.00	2.77	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔과 설도를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 풋고추, 쪽파, 마늘, 당근은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비한다. 고추장, 굴소스, 요리당은 조림간장을 이용하여 미리 풀어서 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다

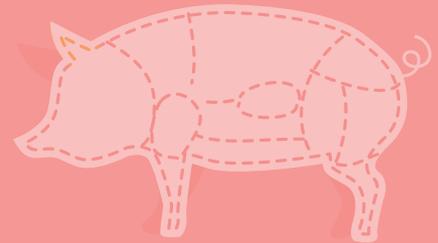
⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



38 돼지앞다리 마늘떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료 준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육(앞다리)	1000.00	62.79	수분 : 69.78% 지방 : 7.59%
돈지방	30.00	1.88	
양파	125.00	7.85	
마늘	125.00	7.85	
간장	37.50	2.35	
설탕	25.00	1.57	
쪽파	35.00	2.20	
참기름	20.00	1.26	
배즙	75.00	4.71	
생강즙	10.00	0.63	
후추	10.00	0.63	
전분	50.00	3.14	
부추	50.00	3.14	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선한 돈육 앞다리를 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 쪽파, 부추는 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비한다. 배즙은 갈은 후 건더기를 제거, 생강즙은 갈은 후 건더기 짤 사용한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다

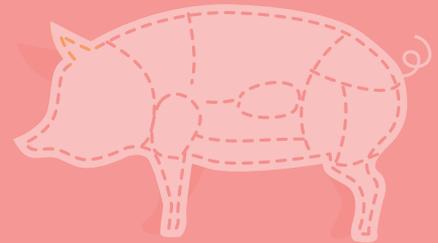
⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



39 돼지등심 파인애플떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료 준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육(등심)	1000.00	62.60	수분 : 75.68% 지방 : 4.25%
돈지방	30.00	1.88	
파인애플	275.00	17.21	
마늘	37.50	2.35	
미림	25.00	1.56	
간장	87.50	5.48	
후추	10.00	0.63	
양파	62.50	3.91	
쪽파	35.00	2.19	
부추	35.00	2.19	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 마늘, 양파, 쪽파, 부추는 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비한다. 파인애플은 갈은 후 건더기째 사용한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

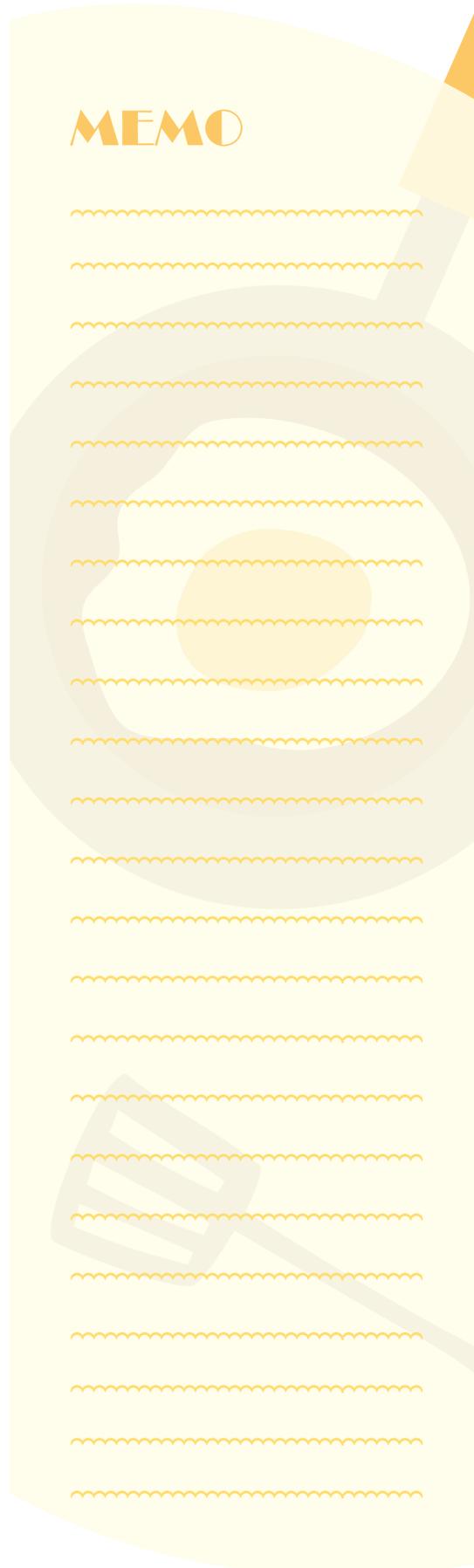
⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다

⑥ 보관

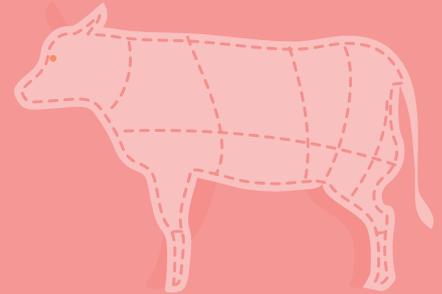
냉장고에서 보관한다.

MEMO





한우 우둔, 설도 혼합 굴소스떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료 준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
우육(우둔+설도)	1000.00	66.89	수분 : 71.03% 지방 : 7.00%
우지방	30.00	2.01	
양파	150.00	10.03	
쪽파	85.00	5.69	
마늘	65.00	4.35	
양송이버섯	60.00	4.01	
굴소스	25.00	1.67	
간장	12.50	0.84	
참기름	25.00	1.67	
미림	17.50	1.17	
빵가루	25.00	1.67	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 쪽파, 마늘, 양송이버섯은 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비한다. 굴소스는 간장과 미림을 이용하여 미리 풀어 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

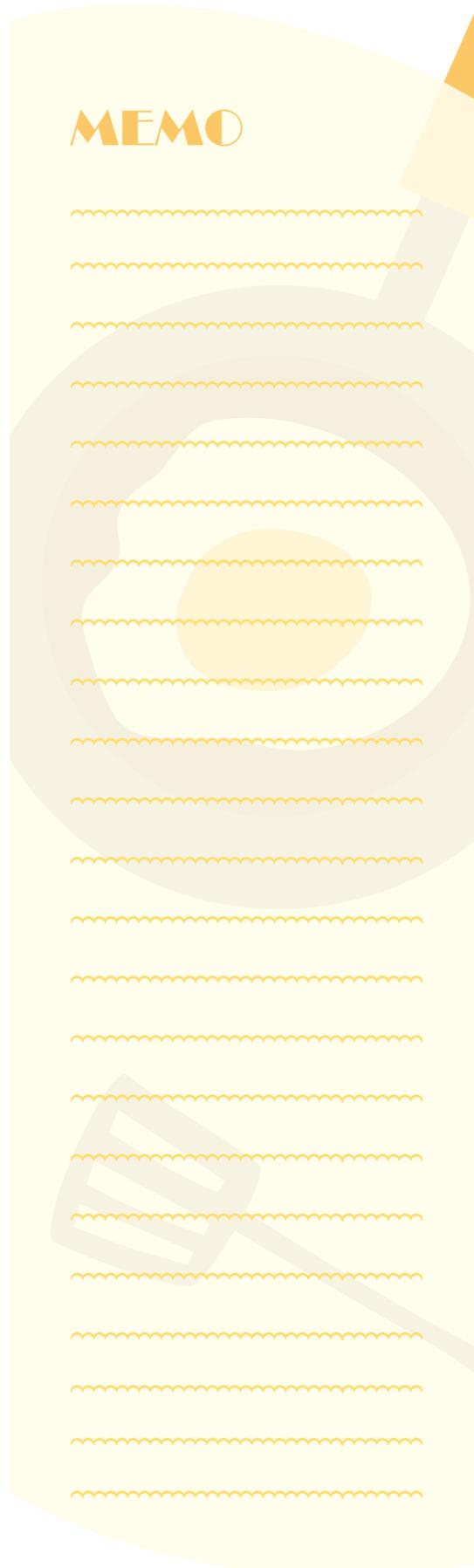
⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다

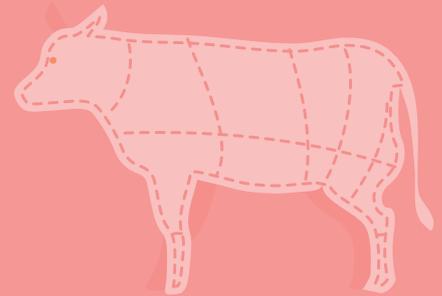
⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



41. 한우 우둔 매운떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료 준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
우육(우둔)	1000.00	63.51	수분 : 69.08% 지방 : 3.65%
우지방	30.00	1.91	
느타리버섯	85.00	5.40	
양파	82.00	5.21	
청양고추	30.00	1.91	
미림	35.00	2.22	
스테이크소스	30.00	1.91	
칠리소스	50.00	3.18	
마늘	65.00	4.13	
녹말가루	35.00	2.22	
빵가루	37.50	2.38	
생강즙	10.00	0.64	
설탕	25.00	1.59	
후추	10.00	0.64	
부추	50.00	3.18	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 느타리버섯, 양파, 청양고추, 마늘, 부추는 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비하고 생강즙은 갈은 후 건더기째 사용한다. 스테이크소스와 칠리소스는 미림을 이용하여 미리 풀어 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다

⑥ 보관

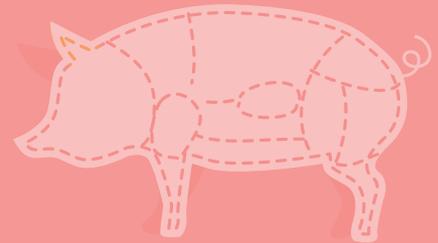
냉장고에서 보관한다.

MEMO



A large, light yellow memo pad with a scalloped top edge and a faint illustration of a spatula. The pad contains horizontal wavy lines for writing.

42. 돼지앞다리 갈비맛떡갈비



가. 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나. 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육(앞다리)	1000.00	60.24	수분 : 71.99% 지방 : 5.71%
돈지방	30.00	1.81	
양파	125.00	7.53	
파	75.00	4.52	
간장	112.50	6.78	
배즙	100.00	6.02	
미림	62.50	3.77	
마늘	75.00	4.52	
생강즙	12.50	0.75	
참기름	57.50	3.46	
후추	10.00	0.60	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다.
양파, 파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비하고,
배즙은 갈은 후 건더기를 제거, 생강즙은 갈은 후 건더기 짤 사용한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지
냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간
혼합한다.

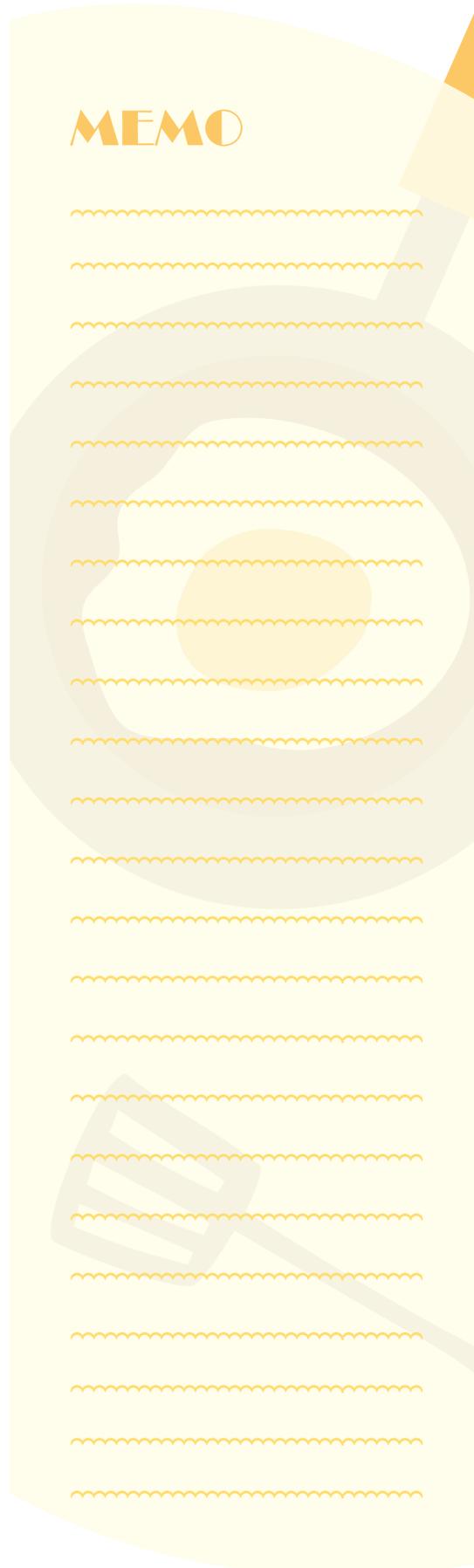
⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다.
제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

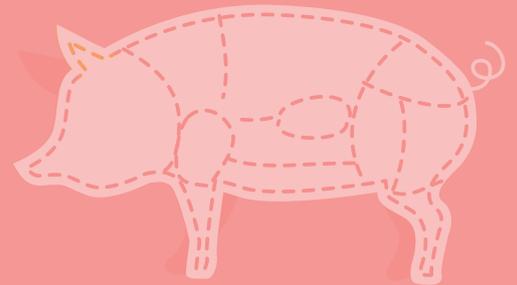
MEMO



제품번호도



43. 돼지뒷다리 너비아니맛떡갈비



가. 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나. 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육(뒷다리)	1000.00	65.25	수분 : 67.07% 지방 : 6.46%
돈지방	30.00	1.96	
미림	75.00	4.89	
설탕	25.00	1.63	
간장	50.00	3.26	
양파	150.00	9.79	
마늘	62.50	4.08	
참기름	12.50	0.82	
요리당	90.00	5.87	
설탕	12.50	0.82	
간장	25.00	1.63	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다.
양파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

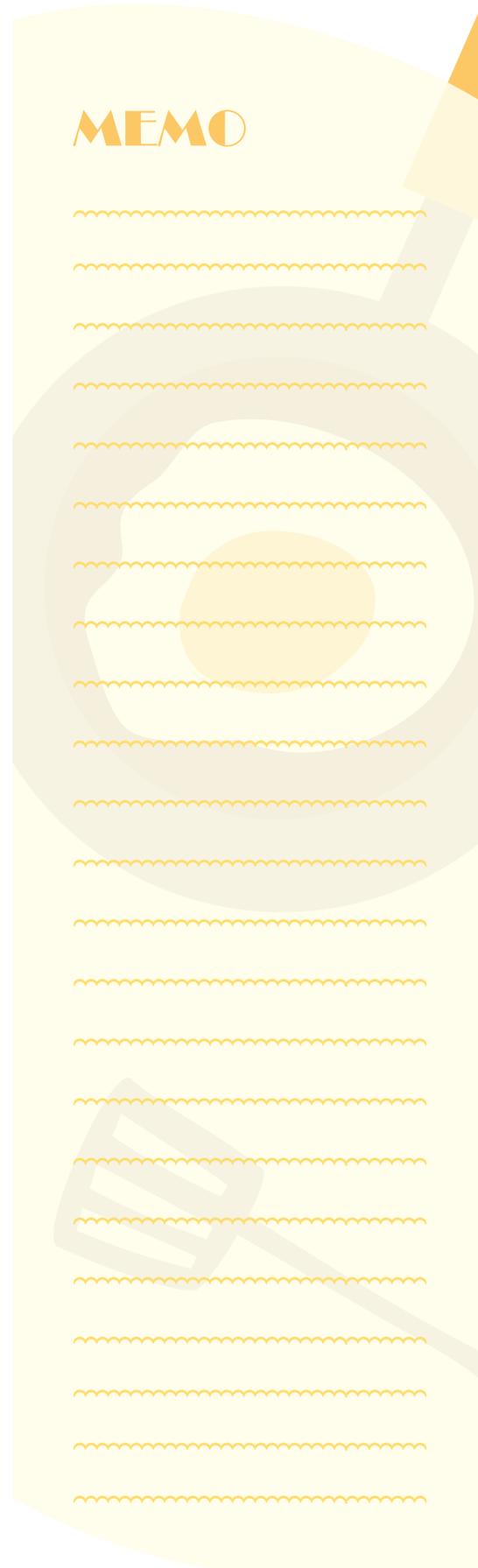
⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다.
제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

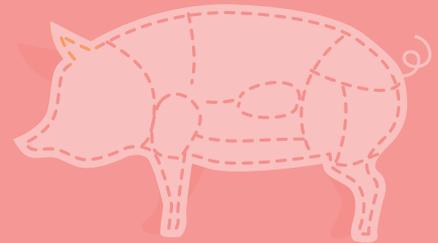
MEMO



제품번호도

★★★★

44 돼지뒷다리 된장떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육(뒷다리)	1000.00	62.21	수분 : 70.67% 지방 : 5.71%
돈지방	30.00	1.87	
파	62.50	3.89	
마늘	62.50	3.89	
양파	125.00	7.78	
버섯	125.00	7.78	
청양고추	7.50	0.47	
전분	25.00	1.56	
설탕	5.00	0.31	
소금	5.00	0.31	
요리당	30.00	1.87	
참기름	12.50	0.78	
미림	17.50	1.09	
된장	62.50	3.89	
정제수	25.00	1.56	
고춧가루	12.50	0.78	

다) 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 파, 마늘, 양파, 버섯, 청양고추는 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비하고, 된장은 정제수를 이용하여 미리 풀어 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

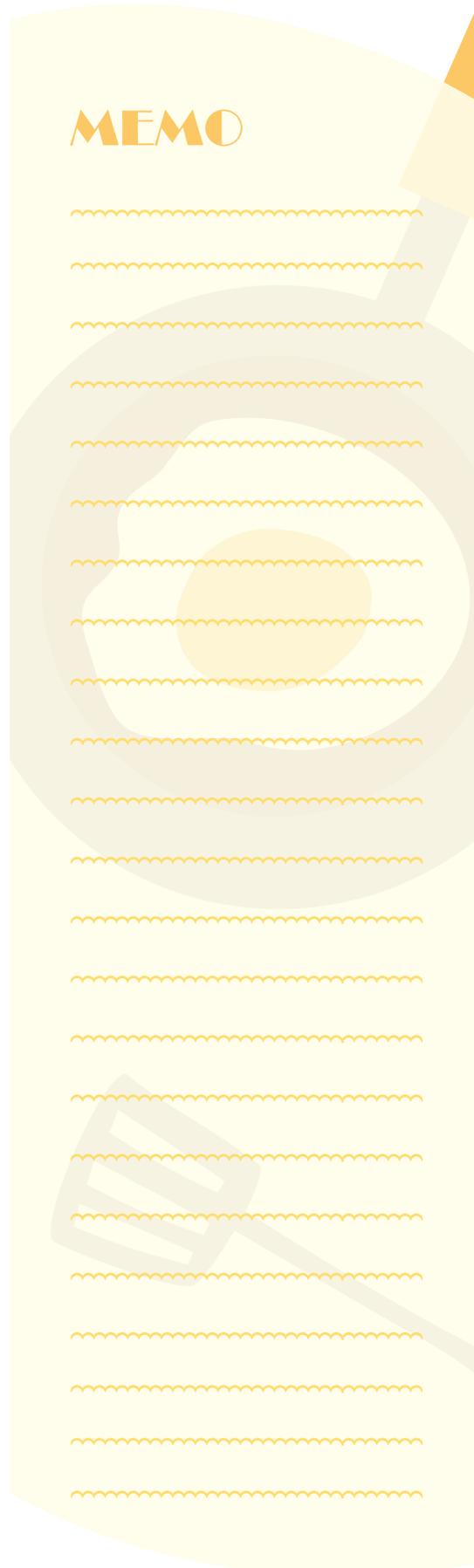
⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

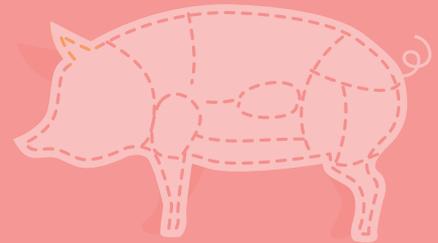
⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



45. 돼지 등심 간장떡갈비



가. 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나. 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육(등심)	1000.00	61.73	수분 : 71.43% 지방 : 5.59%
우지방	30.00	1.85	
양파	150.00	9.26	
청양고추	30.00	1.85	
쪽파	125.00	7.72	
마늘	57.50	3.55	
조림간장	125.00	7.72	
요리당	60.00	3.70	
생강가루	5.00	0.31	
미림	17.50	1.08	
후추	10.00	0.62	
참기름	10.00	0.62	

다 공정별 작업 표준

① 원부재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다.
양파, 청양고추, 쪽파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

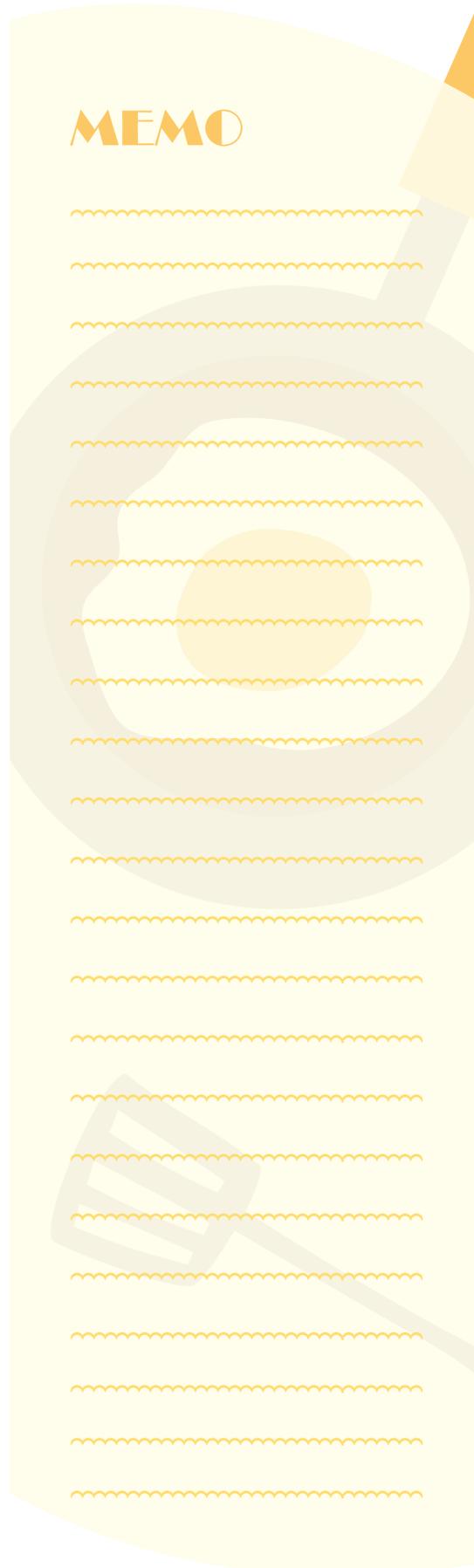
⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다.
제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

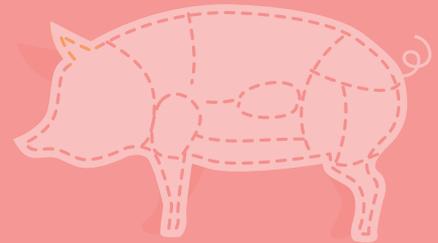
냉장고에서 보관한다.

MEMO



46

돼지앞다리, 등심 혼합 마늘떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육 (앞다리등심)	1000.00	62.79	수분 : 73.03% 지방 : 7.37%
돈지방	30.00	1.88	
양파	125.00	7.85	
마늘	125.00	7.85	
간장	37.50	2.35	
설탕	25.00	1.57	
쪽파	35.00	2.20	
참기름	20.00	1.26	
배즙	75.00	4.71	
생강즙	10.00	0.63	
후추	10.00	0.63	
전분	50.00	3.14	
부추	50.00	3.14	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 양파, 마늘, 쪽파, 부추는 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비하고, 배즙은 갈은 후 건더기를 제거, 생강즙은 갈은 후 건더기째 사용한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

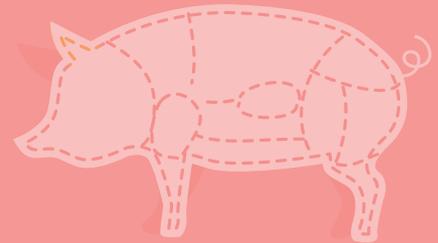
냉장실에서 보관한다.

MEMO



A large, light yellow memo pad with a scalloped top edge and a faint illustration of a spatula. The pad contains horizontal wavy lines for writing.

47 돼지앞다리 땡초맛떡갈비



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육(앞다리)	1000.00	63.51	수분 : 70.03% 지방 : 4.20%
돈지방	30.00	1.91	
느타리버섯	85.00	5.40	
양파	82.00	5.21	
청양고추	30.00	1.91	
미림	35.00	2.22	
스테이크소스	30.00	1.91	
칠리소스	50.00	3.18	
마늘	65.00	4.13	
녹말가루	35.00	2.22	
빵가루	37.50	2.38	
생강즙	10.00	0.64	
설탕	25.00	1.59	
후추	10.00	0.64	
부추	50.00	3.18	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다. 느타리버섯, 양파, 청양고추, 부추는 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비하고, 스테이크소스, 칠리소스는 미림을 이용하여 미리 풀어준비한다. 생강즙은 갈은 후 건더기째 사용한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다. 제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

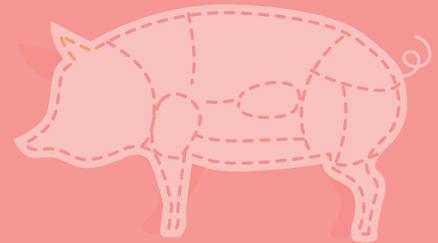
냉장고에서 보관한다.

MEMO



48

돼지앞다리, 등심 혼합 고추장떡갈비



가) 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나) 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육 (앞다리+등심)	1000.00	66.03	수분 : 69.61% 지방 : 6.57%
돈지방	30.00	1.98	
양파	70.00	4.62	
풋고추	30.00	1.98	
쪽파	30.00	1.98	
마늘	60.00	3.96	
고추장	70.00	4.62	
고춧가루	25.00	1.65	
굴소스	37.50	2.48	
조림간장	25.00	1.65	
요리당	45.00	2.97	
후추	10.00	0.66	
참기름	40.00	2.64	
당근	42.00	2.77	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다.
양파, 풋고추, 쪽파, 마늘은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비하고, 고추장은 조림간장을 이용하여 미리 풀어 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다.
제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

냉장실에서 보관한다.

MEMO



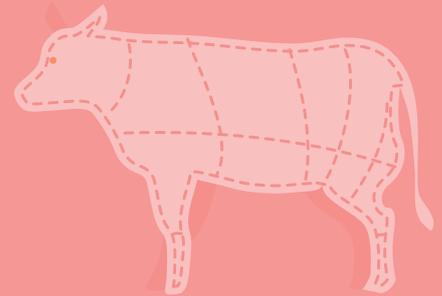
Handwritten notes area with horizontal lines and a scalloped edge pattern.

제품번호도

★★★★

49

한우 우둔, 설도 혼합 파인애플떡갈비



가) 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나) 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
우육(우둔+설도)	1000.00	62.60	수분 : 74.65% 지방 : 5.16%
우지방	30.00	1.88	
파인애플	275.00	17.21	
마늘	37.50	2.35	
미림	25.00	1.56	
간장	87.50	5.48	
후추	10.00	0.63	
양파	62.50	3.91	
쪽파	35.00	2.19	
부추	35.00	2.19	

다 공정별 작업 표준

① 재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다.
마늘, 양파, 쪽파, 부추는 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비하고, 파인애플은 갈은 후 건더기째 사용한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

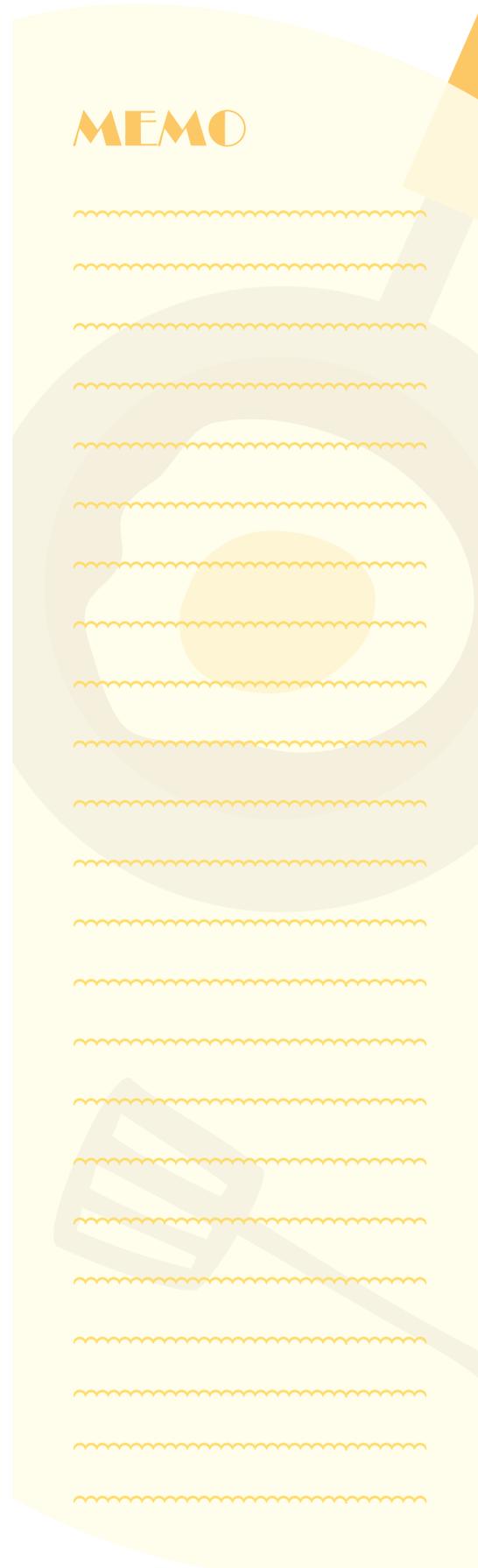
⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다.
제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO

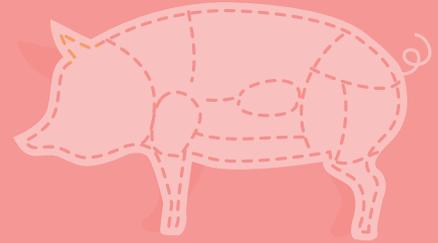


50

돼지앞다리, 등심 혼합 불갈비맛떡갈비

제품번호도

★★★★



가 제조공정도

공정명	사용기계
원부재료준비	칼, 세절기
분쇄	분쇄기
양념액제조	혼합기, 세절기
혼합 및 마사지	혼합기
성형 및 포장	떡갈비 틀
보관	냉장고

나 배합비

재료명	투입량(g)	구성비(%)	비고
돈육 (앞다리+등심)	1000.00	66.89	수분 : 67.73% 지방 : 6.12%
돈지방	30.00	2.01	
양파	150.00	10.03	
쪽파	85.00	5.69	
마늘	65.00	4.35	
양송이버섯	60.00	4.01	
굴소스	25.00	1.67	
간장	12.50	0.84	
참기름	25.00	1.67	
미림	17.50	1.17	
빵가루	25.00	1.67	

다 공정별 작업 표준

① 원부재료 준비

신선도가 양호한 한우 우둔을 구입하여 제조하기 전까지 냉장 보관한다.
양파, 쪽파, 마늘, 양송이버섯은 칼이나 세절기를 이용하여 분쇄 또는 세절하여 준비한다.

② 분쇄

고기와 지방은 분쇄기를 이용하여 5mm 정도로 분쇄시켜 사용하기 전까지 냉장 보관하여 준비한다.

③ 양념액 제조

양념액은 배합비에 따라 계량하여 준비한다.

④ 혼합 및 마사지

분쇄된 고기와 지방 그리고 양념액을 넣고 혼합기를 이용하여 10분간 혼합한다.

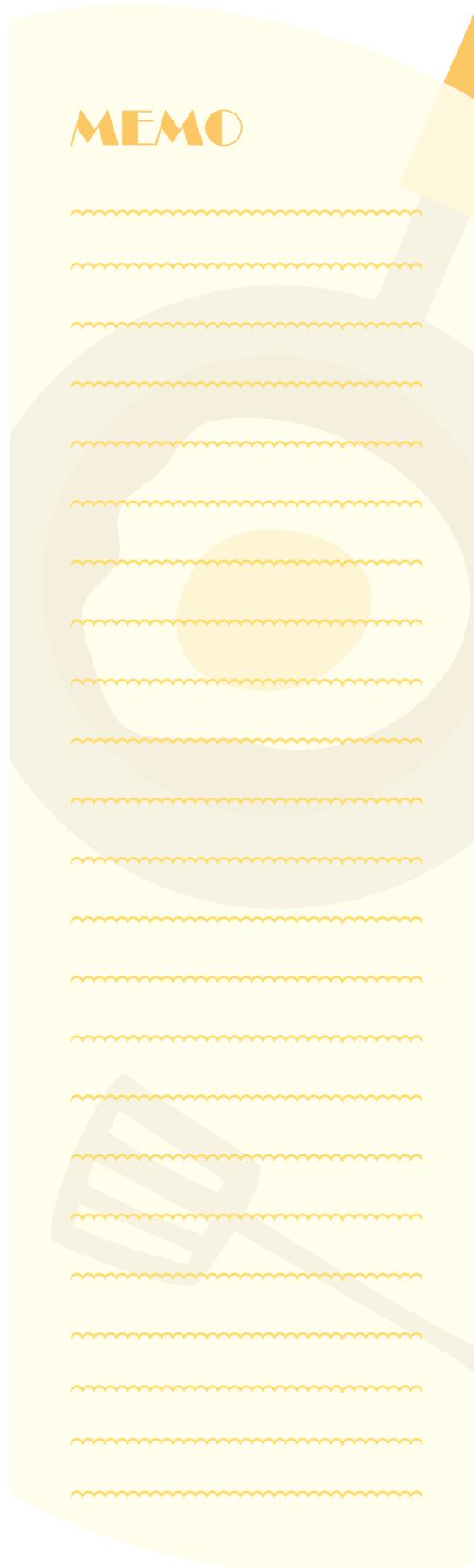
⑤ 성형 및 포장

제조된 떡갈비 반죽은 떡갈비 틀 양면에 종이호일을 준비하여 성형을 한다.
제품의 중량을 150g 정도를 기준으로 한다.

⑥ 보관

냉장고에서 보관한다.

MEMO



IV

발효육제품류 제조법

농촌진흥청 국립축산과학원
박사 성 필 남

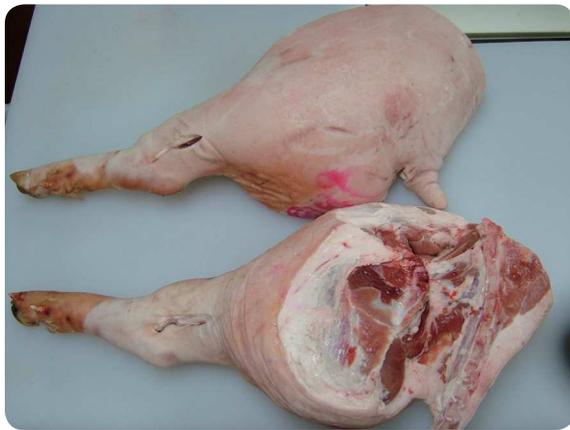
IV. 발효육제품류 제조법



1. 돼지 뒷다리 발효햄 제조법

가. 자연발효햄

자연발효햄은 우리나라 4계절을 이용하여 제조하는 방법으로 돼지 뒷다리(껍질과 뼈가 포함된 상태), 천일염, 거치대(뒷다리를 걸어두는 곳)가 필요하며, 개략적으로 원료육 다듬기 → 염지 → 수침·세척 → 모양잡기 → 발효 → 건조단계로 제조된다. 우리나라의 경우 제조시작 시기는 9월부터 1월까지이며, 이 기간에 염지가 가능하다.

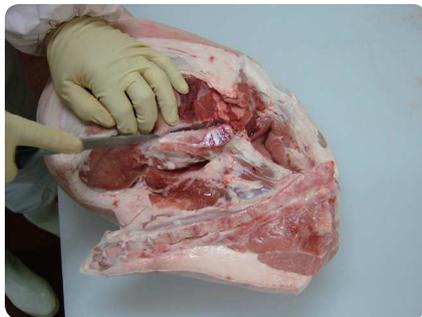


1) 원료육 다듬기

발효햄 제조용 돼지 뒷다리는 대부분으로 절단된 것을 구입하는데, 이때 뒷다리 무게는 10~13kg이 적당하다.

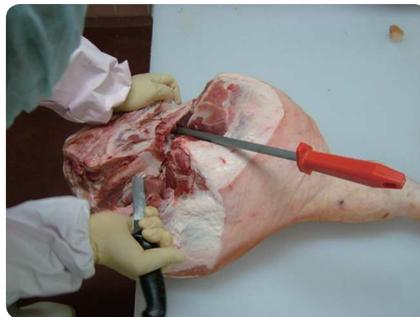
- 👉 발효햄 제조용 원료육
- ※ 돼지 대부분 뒷다리 부위

발골작업을 할 때는 제거할 뼈 주변 고기부분에 칼집이 생기거나 깊은 칼자국이 생기지 않도록 주의하며 천골, 미추골, 관골을 그림에 나타난 순서대로 잘라낸다.



👉 관골 주변 자르기

※ 관골 절단면에서 발쪽 부분을 칼 끝으로 자른다. 이때 대퇴골 끝부분이 나올 때까지 자른다.



👉 관골 아래쪽 자르기

※ 고기면과 뼈를 분리하기 위해 관골 아래쪽을 조심스럽게 자른다. 이때 미추골 부분을 눌러 공간을 만들어 분리하면 작업이 쉽다.



👉 천골, 미추골 자르기

※ 관골과 고기부분이 분리되면 마지막으로 천골과 미추골을 잘라낸다. 이때도 고기면이 손상되지 않게 조심한다.

발골 후에는 고기면이 매끈해지도록 다듬어 주며, 고기 노출면이 둥근 모양을 가질 수 있게 껍질을 일부 제거한다. 또한 잔털이나 이물질을 제거하고, 발톱이 남아있는 경우 제거하며, 최종적으로 다리 모양을 다듬어 준다.



발톱제거

※ 도축 시 제거되지 않고 남아있는 발톱은 제거한다.



털제거

※ 껍질에 남아있는 털과 이물질은 제거한다.



모양잡기

※ 뒷다리 다듬는 작업이 모두 끝나면 비틀어지거나 구겨진 다리를 완전한 뒷다리 모양으로 잡아준다.



정형완료

2) 염지 및 세척

다듬은 뒷다리는 천일염으로 염지해준다. 이때 사용되는 천일염은 1년 정도 숙성된 것이 좋고, 뒷다리 1kg에 30~50g 정도 처리한다. 만일 처음 제조한다면 소금량은 조금 높여서 처리하여야 하며, 제조과정이 숙달될수록 소금량을 서서히 줄일 수 있다.

뒷다리는 고기 면이 위를 보도록 놓고 천일염 일부를 골고루 뿌린 후 약 10분간 약간 녹을 정도로 문질러준다. 이후 나머지 천일염을 고기 면에 올려 두드려 준다. 이때 도축과정에서 생긴 뒷다리 구멍에 천일염을 넣어주면 부패를 방지할 수 있을 뿐 아니라 파리와 같은 곤충의 피해도 막을 수 있다.



◀ 염지

※ 고기면이 위를 보도록 놓고 소금을 고기면에 처리한다.

▶ 마사지

※ 약 10분 정도 소금이 녹을 정도로 손으로 문지른다.



◀ 남은 소금 염지

※ 녹지 않고 남은 소금은 고기면에서 떨어지지 않게 잘 올려둔다.

▶ 뒷다리 구멍에 소금처리

※ 도축과정 중 발생된 구멍에 소금을 처리한다.



염지한 뒷다리는 소금이 고기속으로 골고루 퍼지게 하기 위해 0~2℃ 냉장고에서 고기 면이 위를 보도록 놓고 정치시킨다. 보통 2개월 정도 실시하는데, 저장 1개월 후 한 번 세척해 준다. 대량으로 염지할 경우에는 외국에서와 같이 여러 층으로 쌓아서 염지한다. 염지과정 중에는 뒷다리에서 육즙이 빠져 나오기 때문에 염지실 바닥이 지저분해지지 않게 해줘야 한다.



▶ 염지 후 정치

※ 소금이 고기속으로 스며들 수 있도록 고기면이 위를 보도록 놓는다. 송풍식 염지실의 경우 바람이 직접 고기면에 닿는 것을 방지하기 위해 비닐로 살짝 덮어준다.

세척할 때는 1차로 깨끗한 물에 뒷다리를 담귀 솔을 이용해 발, 껍질 면, 고기 면 순으로 씻어주고 2차로 물에 담귀 손으로 씻어준다. 이때 세척하기 전 10시간 정도 물에 담귀 두면 뒷다리의 염도를 낮출 수 있다. 보통 이 과정은 저녁 9시 정도에 시작하여 아침 7시 정도에 마치는 것이 좋다. 염지과정에서 소금을 과도하게 처리했다면 조금 더 오래 물에 담귀 두는 것이 좋으며, 처리한 소금량이 적다면 침수시간을 더 짧게 잡아야 한다.



▶ 껍질 씻기

※ 약간 거친 솔로 껍질부분을 힘껏 문질러 깨끗하게 한다.



▶ 고기면 씻기

※ 고기면을 부드러운 솔로 살살 문질러 씻는다.



▶ 물기 제거

※ 세척 후 바깥부분에 있는 물기는 종이타월 등으로 닦아준다.

3) 건조 및 발효

염지 후 세척이 완료된 뒷다리는 다음 단계로 건조장에서 건조시킨다. 자연발효햄 제조에 있어 건조장 위치는 최종제품의 품질에 많은 영향을 미친다. 따라서 야외 건조장은 통풍이 잘 되고, 여름철에 온도와 습도를 잘 조절할 수 있는 곳이 좋다. 외국의 경우에도 대개 자연발효햄 제조장은 높은 지대에 위치한 경우가 많다. 또한 곤충의 피해가 없도록 방충시설이 설치되어 있는 건조장이어야 한다. 뒷다리의 발 부분을 끈으로 묶어 건조대에 달아둔다. 건조대에 단 후에는 털과 오물들을 제거해주고, 고기면의 살이 중간으로 모이도록 밀어주며 모양을 잡아줍니다. 이러한 작업을 2~4일간 매일 해주면 상품가치를 더욱 높일 수 있다.



▶ 발목에 끈 묶기

▶ 다리 걸기

※ 뒷다리가 서로 닿지 않을 정도로 간격을 두고 건다.



모양잡기가 끝나면 이물질이 묻거나 파리와 같은 곤충이 접근하지 못하도록 부직포로 싸준다. 가능하다면 4월 중순까지 건조시킨 후 부직포로 싸주면 더 좋다. 5월은 해충들이 많이 발생하는 시기로 파리 뿐 아니라 고기 부분을 직접 파고드는 거저리류 등 곤충들이 발생하기 시작한다.

봄철에서 여름철로 넘어가면서 온도와 습도가 꾸준히 상승하게 되고, 가을이 되면서 온도와 습도가 다시 감소하게 된다. 이런 기후에서 건조대에 매달아둔 상태로 8개월 이상 건조 및 발효시킨다. 이 기간 중, 여름 장마철에는 곰팡이가 많이 생기므로 장마철이 끝나는 무렵에는 곰팡이 제거해주어야 한다. 먼저 솔로 곰팡이를 제거한 후 1차로 소금물로 닦아주고, 다시 2차로 식용 오일을 발라준다. 곰팡이 제거가 끝난 뒷다리는 다시 부직포에 싸서 건조대에 달아 건조 및 발효시킨다.



☝ 부직포 싸기

※ 뒷다리 발끝까지 싸서 곤충이 침입하지 못하도록 한다. 부직포 크기는 돼지 뒷다리를 싸고 남을 정도인 가로×세로 = 60cm×1200cm가 적당하다.



☝ 해충

※ 거저리류(오른쪽)와 수시령이류(왼쪽)로 동물질 해충으로 유명하다.



☝ 해충피해 사례

※ 대퇴골근위단 주변에 집중적으로 해충이 피해를 입히고 있다.

나. 인공 발효햄

최근 자연환경에 노출된 상태로 전통적인 방법으로 제조되는 발효햄에 대한 위생성을 향상시키고, 생산품의 균일성을 보장하며, 곤충 등에 의한 손실을 줄일 목적으로 온도와 습도가 인위적으로 조절되는 발효실내에서의 발효햄 제조가 점차 증가하는 추세이다. 하지만 인공적인 환경을 만들어주기 위해서는 고가의 온도·습도 조절 장치를 설치해야 하는 부담이 있다.

1) 인공발효햄 제조법

인위적으로 조절된 환경에서 고품질의 돼지 뒷다리 발효햄을 제조하기 위해서 가장 중요한 것은 온도와 습도 조건을 어떻게 설정할 것인가? 이다. 먼저 가공단계별 온도와 습도 조건을 정해놓고 스케줄에 맞추어 정확하게 조절해야만 원하는 품질의 발효햄을 얻을 수 있다. 아래에는 국내 소비자 입맛에 맞춘 건조도가 높은 발효햄 제조를 위한 온도와 습도 조절 스케줄이다. 물론 온도와 습도 조건에 있어 다양한 변형이 가능하지만 그 정도는 그렇게 크지 않다.

가공단계	장소	온도	습도	기간
원료육 정형	작업실	10℃이하	-	-
염지	냉장실	0~4℃	85%이상	15~30일
세척	작업실	10℃이하	-	-
염지 후 정치	발효실	4℃	85%	30~60일
발효	발효실	4℃→19℃	85%→65%	60일
건조	발효실	19℃	65%	180~360일

인공발효햄 제조법은 자연발효햄 제조법과 동일하며, 다른 점은 온도와 습도가 조절된 환경에서 제조된다는 것이다. 위에서 제시한 각 제조단계별 온도와 습도 조건들을 충족시키면 각 단계별 가공방법은 자연발효햄 제

조법과 동일하게 실시하면 된다. 인공발효햄은 자연발효햄에 비해 위생적인 측면에서 관리가 손쉬운 이점이 있어 염지시 사용하는 소금량을 걱정없이 줄일 수 있다. 보통 고기 kg 당 30g 정도 처리하면 무리없이 제조할 수 있다.

발효실 온도와 습도를 조절함에 있어 특히, 발효단계에 주의를 기울여야 하며, 이때에는 온도는 5℃에서 20℃로 하루에 0.25℃씩 60일 동안 서서히 올려주고, 습도는 최종 65%까지 3일에 1%씩 60일 동안 서서히 감소시켜야 한다. 이후 건조단계에서는 19℃, 상대습도 65%에서 원하는 건조도가 형성될 때까지 건조시키면 된다. 이때에도 온도와 습도가 큰 변화 없이 잘 유지되는지를 매일 관리해주어야 한다.



👉 발목에 끈 묶기



다리 걸기 👉

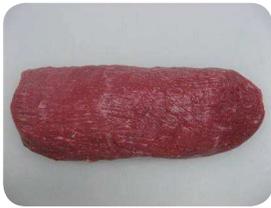
※ 뒷다리가 서로 닿지 않을 정도로 간격을 두고 건다.

2. 한우 홍두깨 단기숙성 로모(LOMO)

가. 염지제 구성(원료육 무게 기준)

염지제	함량(%)
천일염	2
물	2
아질산염	0.02
고추장	4
양파가루	1
마늘가루	1
생강가루	1

나. 단계별 제조방법

단 계	관 련 사 진	작 업 방 법
원료육 다듬기		<ul style="list-style-type: none"> ○ 원료육으로는 한우 흉두께 부위를 준비하여 넓은 칼로 표면에 과도하게 남아있는 지방과 고기를 감싸고 있는 근막을 최대한 제거한다.
염지제 처리		<ul style="list-style-type: none"> ○ 염지제 준비 <ul style="list-style-type: none"> • 원료육 무게에 대한 천일염, 물, 아질산염, 고추장, 양파가루, 마늘가루, 생강가루를 봉지에 모두 넣어 골고루 섞는다. ○ 염지제 처리 <ul style="list-style-type: none"> • 다듬어진 흉두께를 적당한 용기에 넣고 염지제가 표면에 골고루 발라지게 한다.
염지		<ul style="list-style-type: none"> ○ 용기 뚜껑을 덮어서 0~4℃ 냉장고에서 7일간 염지한다.
천연장 준비		<ul style="list-style-type: none"> ○ 소의 대장부분을 구입하여 붙어있는 지방을 제거하고, 깨끗이 씻어서 준비한다.
천연장에 넣기		<ul style="list-style-type: none"> ○ 냉장상태에서 7일간 염지가 완료된 흉두께는 준비된 천연장에 넣는다. 이때 표면에 묻어 있는 염지제는 제거하지 않고 그대로 둔다.
숙성		<ul style="list-style-type: none"> ○ 1차 숙성 <ul style="list-style-type: none"> - 충전이 완료된 흉두께는 매달아 4℃, 상대습도 75~85%에서 30일간 정치한다. ○ 2차 숙성 <ul style="list-style-type: none"> - 1차 숙성이 끝나면 12℃, 상대습도 65%에서 45일간 숙성한다. 제조가 완료되면 표면에 오일을 발라준다.
최종제품 활용법		<ul style="list-style-type: none"> ○ 제조가 완료된 흉두께 로모는 표면을 깨끗하게 정돈하여 얇게 썰어서 다양한 요리 또는 와인 등의 안주로 활용한다.

V

비가열육제품의 유통기한 설정

전남대학교
교수 진구복

비가열육제품의 유통기한 설정 결과

구분		내 용
제품유형		비가열육제품(양념육, 떡갈비)
성상		고기에 양념을 입힌 형태/고기를 다져서 동그랗게 정형한 형태
사용원료		돈육 후지
포장방법		합기포장, 진공포장
보존온도		4℃ 및 10℃
실험 방법	이화학	pH, 색도, TBARS, 과산화물가, 유리지방산가, 휘발성염기태질소함량
	미생물	총균수, 대장균
	관 능	향미, 색, 조직감, 맛, 종합적 평가
실험 결과	양념육	<p>여러 실험 항목 중에서 미생물검사를 통하여 유통기간을 설정할 수 있는바 양념의 종류는 큰 영향이 없었고 저장온도에 따른 차이를 보여 4℃ 처리구는 6일간 저장이 가능하였지만 10℃ 처리구의 경우 3일간 저장하였을 때 이미 10^7 cells/g을 보여 포장방법보다도 저장온도가 더 중요한 요인이었음. 지방산패도의 경우는 미생물의 결과와 유사하게 저장온도가 낮을수록 지방산패가 저해되었고 마늘양념이 간장양념에 비하여 지방산화가 빨리 진행됨. 유리지방산가에 있어서도 온도에 따른 차이가 영향을 주었고 6일 이후부터는 마늘 10℃처리구가 간장의 10℃처리구보다 지방산패가 빨리 진행되었음. 휘발성 염기태 질소화합물의 경우는 저장 6일까지는 유사하였으나 오히려 6일 이후부터는 간장양념이 마늘양념에 비하여 휘발성 염기태 질소화합물의 수치가 높아 단백질의 변패가 가속화됨을 알 수 있었음. 따라서 초기 미생물이 양념육과 같은 비가열 육제품의 저장성에 지대한 영향을 미치는바 위생적인 원료육과 첨가물의 선택이 중요한 것으로 판단됨.</p>
	떡갈비	<p>실험결과를 분석한 결과 간장양념육과 마늘양념육 모두 pH, TBARS, POV, FFA, VBN, 그리고 총균수가 유통기한을 설정할 수 있는 좋은 지표가 될 수 있을 것으로 판단됨. 하지만 저장 3일째 이미 부패수준에 이르러서 초기 오염도가 중요하였고 진공포장이 합기포장에 비하여 저장성에 유리하였으며 저장온도에 따른 차이를 보여 4℃로 저장한 처리구가 10℃로 저장한 처리구에 비하여 약 1 log cfu/g (10배)를 줄임으로써 비가열 육제품에 있어서 저온저장과 진공포장이 필수적임을 알 수 있었음. 지방산패도(TBARS)는 양념에 따라 차이를 보였으며 고추장으로 양념한 떡갈비가 너비아니 양념에 비하여 지방산화가 촉진되었다. 휘발성 염기태 질소화합물(VBN) 항목에서는 10℃ 보다 4℃ 처리가, 고추장 양념에 비해 너비아니 양념이 단백질 변패를 지연시키는 결과를 보였음. 이와 같이 떡갈비와 같은 비가열 제품의 경우 신선하고 위생적인 원료가 저장성에 지대한 영향을 미치고 가급적 진공포장으로 낮은 온도에서 저장하는 것을 권장함.</p>

제품사진



양념육 합기포장



양념육 CO₂ 포장



너비아니 떡갈비



고추장양념 떡갈비

부록

(배합비 작성을 위한 예제)

배합비 작성을 위한 예제

* 용어 해설 : P(조단백질), F(조지방), M(수분)

* 목적 : 원료 배합비 작성 시 법적기준[축산물 가공기준 및 성분규격 중 축산물가공품의 유형(햄, 생햄, 프레스햄, 혼합프레스햄, 소시지, 혼합소시지, 발효소시지 등) 및 유수분리 방식을 위한 품질조건(단백질, 지방 및 수분 함량의 균형)을 충족하면서 최소가격의 배합비 작성방법 및 제품 제조를 위한 작업 표준서 제시

* 축산물가공품 유형

- 유형은 제품의 형태 및 크기와 무관하게 제품 내 식육 및 전분 함량과 수분 함량[건조저장육류 및 반건조 소시지(55%) 및 건조소시지(35%) 제품에 한함]에 의해 결정됨

구 분		식육(%)	전분(%)	수분(%)	비 고
햄		100 ↑	-	-	껍질과 뼈 포함 가능
생햄		100 ↑			저온 훈연, 숙성, 건조(껍질과 뼈 포함 가능, 비가열식육가공품)
프레스햄		85 ↑	5 ↓	-	
건조저장육류		85 ↑	-	55 ↓	식육을 그대로 염지후 건조하거나 열처리후 건조한 것
혼합프레스햄		75 ↑	8 ↓	-	전체 육함량의 10% 미만 어육 혼합된 것 포함
소시지		70 ↑	10 ↓	-	육함량 중 10% 미만 알류 혼합된 것 포함
발효소시지	반건조	70 ↑	10 ↓	55 ↓	저온 훈연, 숙성, 건조(비가열식육가공품)
	건조	70 ↑	10 ↓	35 ↓	저온 훈연, 숙성, 건조(비가열식육가공품)
혼합소시지		70 ↑	10 ↓	-	육함량 중 20% 미만 알류 또는 어육 혼합한 것 포함
베이컨류		100 ↑	-	-	삼겹살, 특정 부위육(등심육, 어깨부위육) 염지후 훈연하거나 가열한 것
양념육류		60 ↑	-	-	양념육 또는 가열양념육 천연케이싱(염장한 것으로 식육 함량 미적용)
분쇄가공육제품		50 ↑	-	-	장기류는 제외, 햄버거패티, 미트볼, 돈가스 등으로 미가열 또는 가열 모두 포함하며 냉장 또는 냉동 보관 가능
갈비가공품		-	-	-	뼈 포함 갈비 부위 양념, 훈연하거나 열처리 한 것
식육추출가공품		-	-	-	물 이용 단순식육추출가공품(원료만 추출), 식육추출가공품(첨가물 포함), 식육추출가공육(단일 또는 혼합원료 추출후 원료추출육)

- 유형에 따른 육함량 계산 예시(첨가된 정제수 제외, 살코기, 지방, 돈두육, 족발 및 스킨 등 돼지에서 나온 것 모두 돈육으로 표시)

배합기준		돈육 함량		계 산	육함량 표기
살코기	50	돈육	80	$80 \div 85 \times 100 =$	돈육 94.11%
지방	20	돈육	80		
머리고기	10	돈육	80		
기타 첨가제	5		5		
물	15	물	-		
총계	100	총계	85		

- 투입한 물을 제외한 고형분량에 대한 돈육의 함량 계산함
 - 물을 달리 넣더라도 돈육 함량은 동일
 - 단, 배합비에서 물을 제외한 고형분보다 최종 제품의 무게가 더 나갈 시에는 포장재에 “정제수”라고 표시하여야 함
 - 분쇄가공육제품을 제외한 모든 육제품의 육함량에 살코기, 지방 및 부산물(머리, 껍질, 족발) 등 포함
 - 전분 함량 계산 시 역시 첨가된 물 제외하고 계산, 수분 함량은 전체 제품 내 수분임
- 햄이나 베이컨을 슬라이스하여 포장 시 유형은 그대로 “햄”에 속함
- 비가열식육가공품(중심온도 63°C/30분 미만 가열살균시), 멸균제품(120°C/4분 이상 멸균처리시)
- 동그랑땡과 같이 비록 유형은 소시지라 하더라도 121°C/4분 이상 열처리시에는 상온에서도 판매 가능(통상 축육 함유 제품 90일, 어육 함유 제품 60일 유통)

1. LCF(Least cost formulation, 최소가격배합비) 프로그램 실제 운영 사례

1) 원부재료 가격 및 성분

기 호	원료명	원/kg	단백질(%)	지방(%)	수분(%)	비 고
X ₁	햄육	4,000	20	5	75	물 뺀
X ₂	지방	500		82	18	물 포함
X ₃	얼음	10				
X ₄	소금	200				= 1.3%
X ₅	기타	10,000				= 1.2%

2) 제한조건

- (1) 프레스햄: 식육 85% 이상, 지방 10% 이하
- (2) 전용량: 100 kg

$$(3) P=P, F \leq 3P, M \leq 4P + 10$$

(4) 가격 최소

$$\text{Min} = 4000 \cdot X_1 + 500 \cdot X_2 + 10 \cdot X_3 + 200 \cdot X_4 + 10000 \cdot X_5 ;$$

3) 산출 근거

$$(1) \text{식육 } 85\% \leq \frac{X_1 + X_2}{X_1 + X_2 + X_4 + X_5} \times 100$$

$$85 \leq (X_1 + X_2) / (X_1 + X_2 + X_4 + X_5) \cdot 100 ;$$

$$(2) \text{지방 } 10\% \geq \frac{0.05X_1 + 0.82X_2}{X_1 + X_2 + X_3 + X_4 + X_5} \times 100$$

$$10 \geq (0.05 \cdot X_1 + 0.82 \cdot X_2) / (X_1 + X_2 + X_3 + X_4 + X_5) \cdot 100 ;$$

(3) 전용량

$$X_1 + X_2 + X_3 + X_4 + X_5 = 100 ;$$

(4) 지방량 $\leq 3 \times$ 단백질량

$$0.05 \cdot X_1 + 0.82 \cdot X_2 \leq 3 \cdot (0.2 \cdot X_1) ;$$

(5) 수분량 $\leq 4 \times$ 단백질량 + 10

$$0.75 \cdot X_1 + 0.18 \cdot X_2 + X_3 \leq 4 \cdot (0.2 \cdot X_1) + 10 ;$$

$$(6) X_1 \geq 0; \quad (7) X_2 \geq 0; \quad (8) X_3 \geq 0; \quad (9) X_4 = 1.3; \quad (10) X_5 = 1.2;$$

2. LCF 프로그램 운영 및 결과

1) LCF Program 운영방법

(1) Lingo 14을 다운로드 받음(컴퓨터 활용)

(2)  을 더블클릭 후 화면에서 DEMO가 나타나면 클릭한 후, OK를 클릭한다.(다만 DEMO가 나타나지 않으면 바로 다음 단계로 넘어간다.

(3) 아래 데이터를 복사하여 컴퓨터 자판의 "Ctrl과 V"를 동시에 눌러 붙여 넣는다.

! 프레스함 ;

$$\text{Min} = 4000 \cdot X_1 + 500 \cdot X_2 + 10 \cdot X_3 + 200 \cdot X_4 + 10000 \cdot X_5 ;$$

! 최종수식 ;

$$85 \leq (X_1 + X_2)/(X_1 + X_2 + X_4 + X_5)*100 ;$$

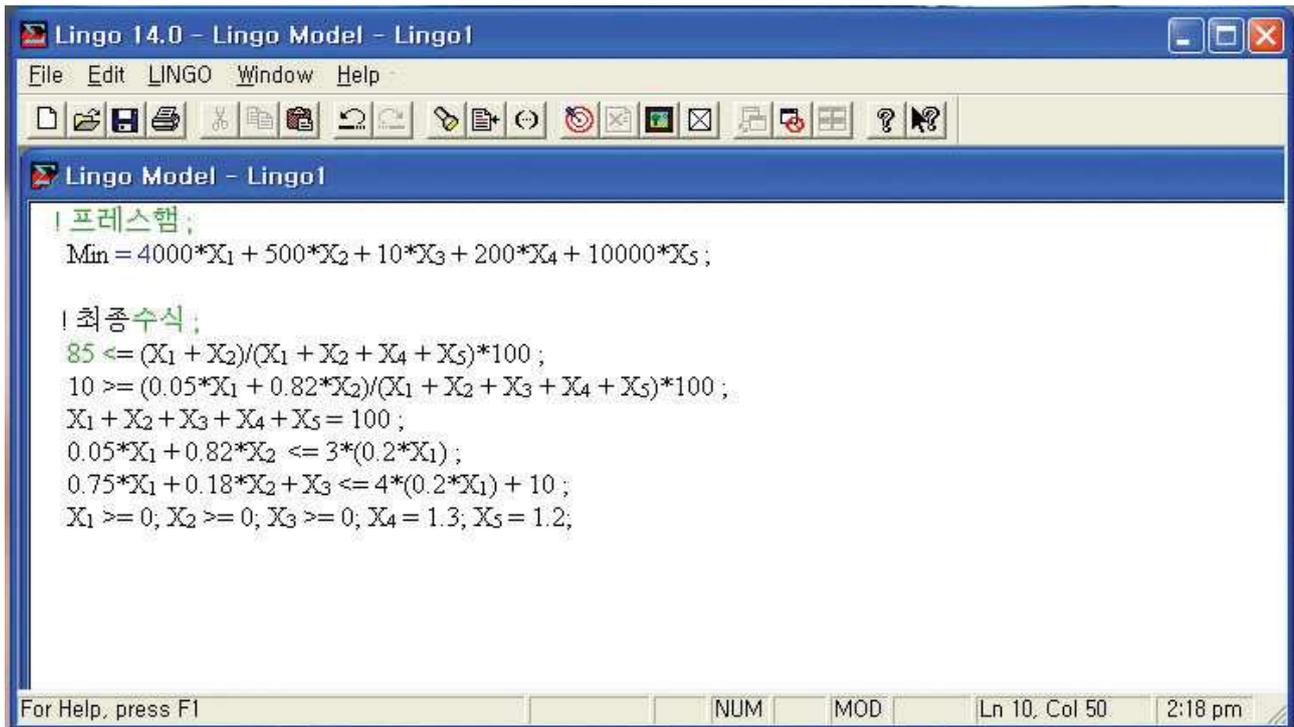
$$10 \geq (0.05*X_1 + 0.82*X_2)/(X_1 + X_2 + X_3 + X_4 + X_5)*100 ;$$

$$X_1 + X_2 + X_3 + X_4 + X_5 = 100 ;$$

$$0.05*X_1 + 0.82*X_2 \leq 3*(0.2*X_1) ;$$

$$0.75*X_1 + 0.18*X_2 + X_3 \leq 4*(0.2*X_1) + 10 ;$$

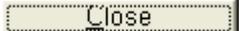
$$X_1 \geq 0; X_2 \geq 0; X_3 \geq 0; X_4 = 1.3; X_5 = 1.2;$$

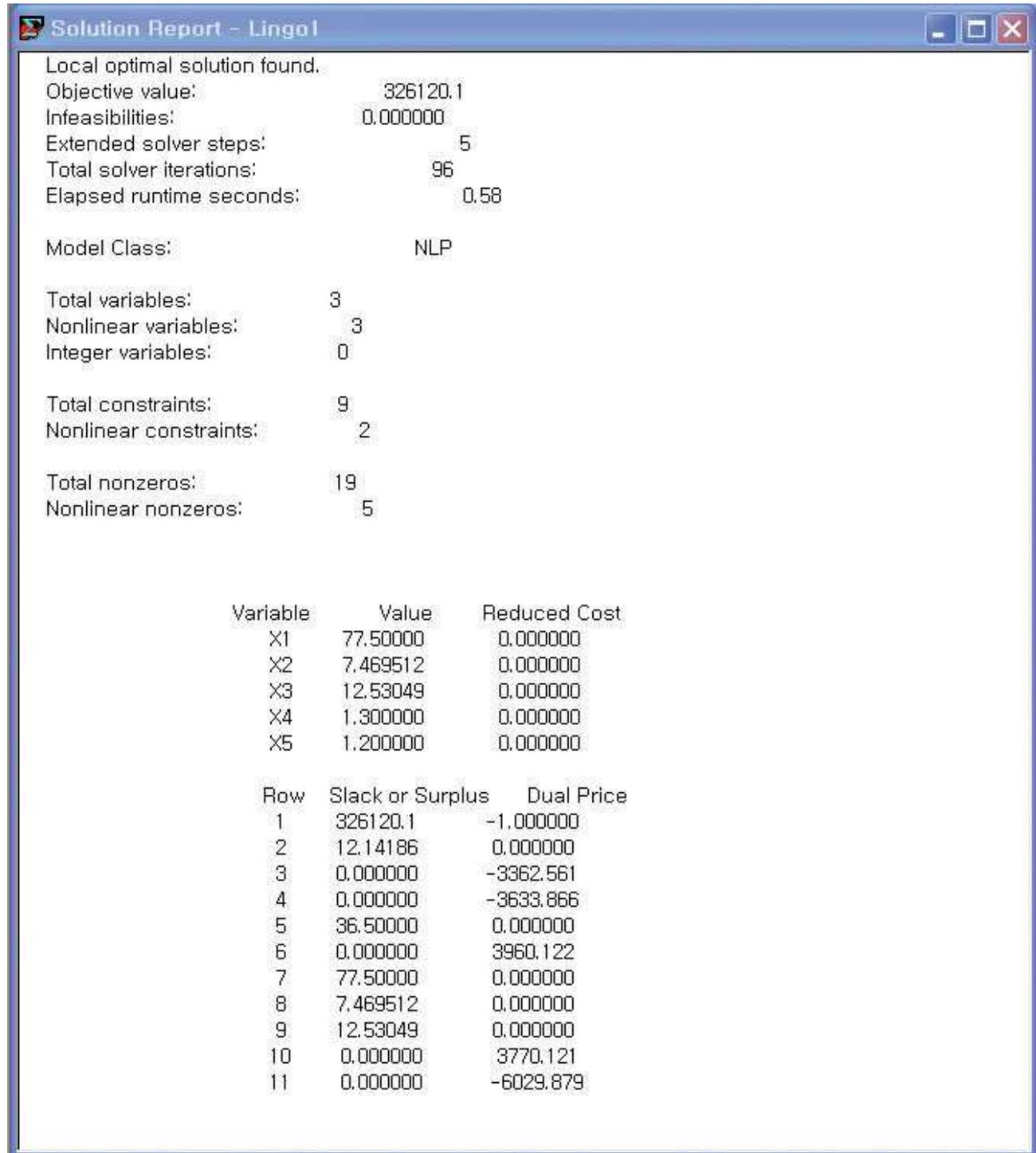


④ Lingo의 syntax 중 기본적인 것은 다음과 같다

- 문장에 대한 주석을 표시하기 위해서는 문장의 맨 처음에 선언부호(!)를 써야 한다.
- 각 문장의 종료에는 반드시 세미콜론(;)을 써야 한다.
- < 는 <= 와 같이 바꾸어 쳐 주어야 작동이 됨
- 숫자와 부호 사이에는 반드시 *를 친다(예 0.18*X₃)

(4)  (Solve)을 클릭한다.

(5)  을 클릭한다.



* X₃ 우측에 E-01의 의미는 0.05라는 뜻임

(6) File에 Save에서 저장을 한다.