

김치볶음밥 제조 기술

□ 배경 및 필요성

- 지역 농산물 소비 확대를 위한 기술원-농협 협업 상생제품 개발
- 쌀, 배추 등 지역 농산물 소비 촉진을 위한 다양한 가공식품 개발 필요

□ 기술이전 내용

- 김치볶음밥 제조공정



- 김치볶음밥 제조비율

시료명	배합비(%)	함량(g)
밥	41.84	83.68
묵은지	41.84	83.68
파기름	2.93	5.86
참기름	1.04	2.08
버터	1.00	2.00
설탕	3.35	6.70
고추장	3.77	7.54
고춧가루	1.26	2.52
간장	1.26	2.52
소스1	0.84	1.68
소스2	0.67	1.34
소금	0.20	0.40
합계	100	200

□ 기대효과

- 지역 농협과의 상호 협력으로 유통 활성화 및 지역 농산물 소비 확대

□ 기술산업화 내역

- 농업회사법인 (주)홈스랑

세부 연구결과

○ 김치볶음밥 제조과정

- ① 재료 준비 : 김치를 잘게 썰고 향미유(향미유+콩기름)를 준비한다.
- ② 김치 볶기 : 향미유에 김치를 넣어 볶는다. 김치색이 투명해지면 설탕, 고추장, 고춧가루를 넣고 볶는다.
- ③ 밥하기 : 취반기를 이용하여 100℃ 40분간 가열한다.
- ④ 혼합 : 김치를 볶은 후에 고슬밥을 섞는다.
- ⑤ 포장 후 냉동 보관한다.



【김치볶음밥】



【영양 정보】