

【11】證書號數：I496555

【45】公告日：中華民國 104 (2015) 年 08 月 21 日

【51】Int. Cl. : A47J27/10 (2006.01) A47J27/13 (2006.01)

發明

全 4 頁

【54】名稱：五穀鍋具烹煮方法

METHOD FOR COOKING OF FOOD CROPS POT

【21】申請案號：101104834 【22】申請日：中華民國 101 (2012) 年 02 月 15 日

【11】公開編號：201332496 【43】公開日期：中華民國 102 (2013) 年 08 月 16 日

【72】發明人：曾裕琇 (TW) TSENG, YU HSIU；曾國峰 (TW) TSENG, KUO FENG

【71】申請人：國立高雄餐旅大學 NATIONAL KAOHSIUNG
UNIVERSITY OF HOSPITALITY AND
TOURISM

高雄市小港區松和路 1 號

【74】代理人：顏福楨

【56】參考文獻：

TW M355757

TW M388907

CN 101040673A

JP 2005-103253A

US 2004/0234659A1

審查人員：邱圭介

[57]申請專利範圍

1. 一種五穀鍋具烹煮方法，主要包含：軟化米穀雜糧，該軟化米穀雜糧係藉由米穀雜糧洗淨與浸泡米穀雜糧來完成軟化米穀雜糧，繼而令該軟化米穀雜糧進入壓破米穀雜糧之加工程序；壓破米穀雜糧，該壓破米穀雜糧係將上述經軟化米穀雜糧之浸泡米穀雜糧後的米穀雜糧倒入碾壓裝置，而後藉由碾壓裝置碾碎米穀雜糧來完成壓破米穀雜糧，繼而令該壓破米穀雜糧進入置入並疊合鍋具之盛放程序；置入並疊合鍋具，該置入並疊合鍋具係先藉由水皿盛水，而後藉由飯鍋具將上述經壓破米穀雜糧之碾壓米穀雜糧後的米穀雜糧置入飯鍋具，並將該飯鍋具擺在水皿上，而飯鍋具上的孔洞可細分為飯鍋底孔、飯鍋側孔、飯鍋上孔，其飯鍋底孔及飯鍋側孔係平均佈設在飯鍋具的底部及側壁部，其飯鍋上孔係由飯鍋具的底部向上延伸出所形成，並作為氣體向上流竄循環的主要通道，再藉由菜鍋具將配菜置入菜鍋具，而菜鍋具上的孔洞可細分為菜鍋底孔、菜鍋側孔、菜鍋上孔，其菜鍋底孔及菜鍋側孔係佈設在菜鍋具的底部及側壁部，其菜鍋上孔係由菜鍋具的底部向上延伸出所形成，並作為氣體向上流竄循環的主要通道，並將該菜鍋具擺在飯鍋具上且蓋上蓋體，而完成置入並疊合鍋具，繼而令該置入並疊合鍋具進入烹飪食材之加熱程序；烹飪食材，該烹飪食材係先藉由熱源加熱，而後藉由熱循環烹煮，該係於熱源加熱時鍋具內所產生的水蒸氣可配合該飯鍋具內的飯鍋底孔、飯鍋側孔、飯鍋上孔與菜鍋具內的菜鍋底孔、菜鍋側孔、菜鍋上孔，以能讓水蒸氣經由該些孔洞進行循環作用來加熱食材，將食材烹煮熟成以完成烹飪食材。
2. 如申請專利範圍第 1 項所述之五穀鍋具烹煮方法，其中，置入並疊合鍋具之水皿盛水，該水皿盛水所使用的水皿，其水皿之材質可採用透穿性較佳的材料製成者。
3. 如申請專利範圍第 1 項所述之五穀鍋具烹煮方法，其中，該烹飪食材所使用之電熱器具，其電熱器具係使用一可設定時間的電熱器具為最佳的烹煮狀態者。

(2)

4. 如申請專利範圍第 1 項所述之五穀鍋具烹煮方法，其中，軟化米穀雜糧之浸泡米穀雜糧，該浸泡米穀雜糧使用冷水浸泡八至十小時者。
5. 如申請專利範圍第 1 項所述之五穀鍋具烹煮方法，其中，軟化米穀雜糧之浸泡米穀雜糧，該浸泡米穀雜糧使用溫水浸泡至少四小時者。

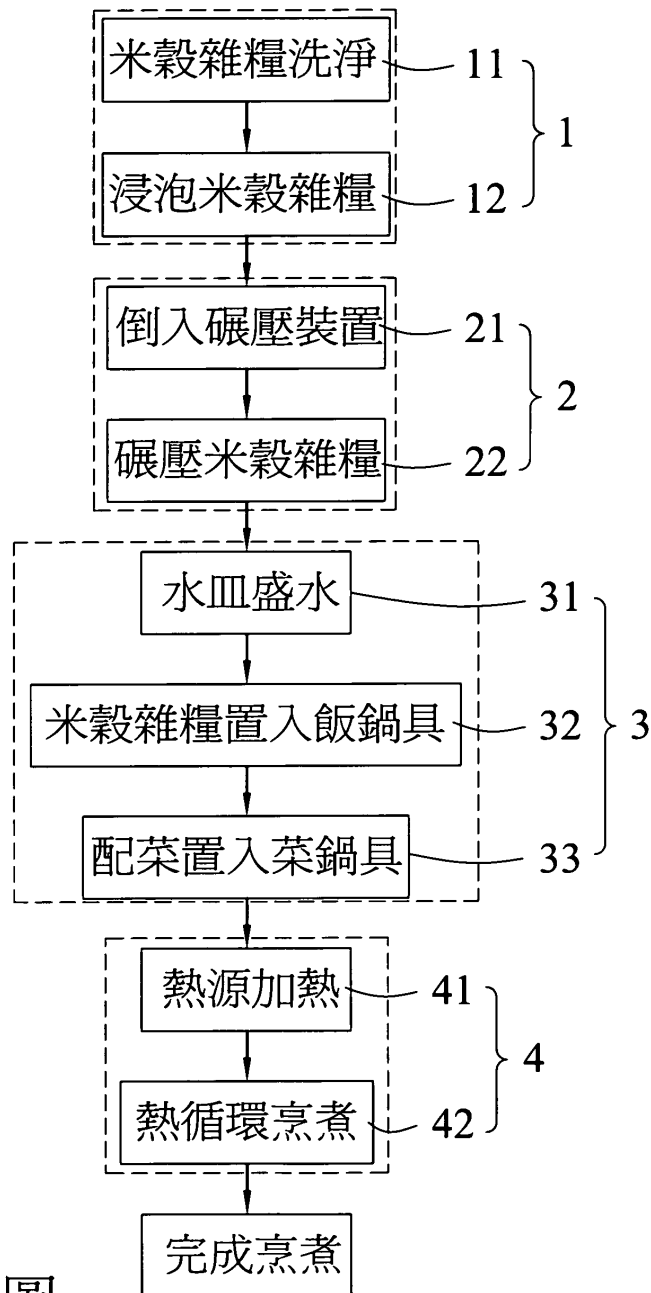
圖式簡單說明

第一圖：本發明烹煮方法之整體使用之流程圖

第二圖：本發明烹煮方法所使用之鍋具之立體分解示意圖

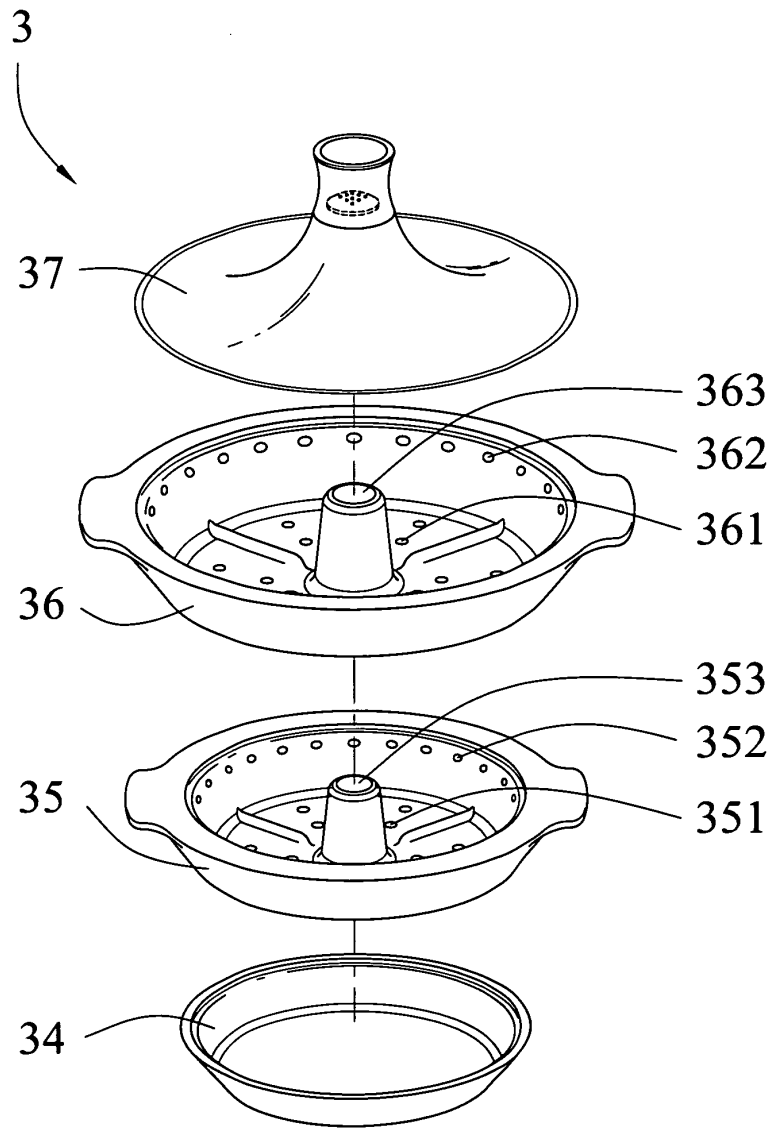
第三圖：本發明於鍋具之進行熱循環烹煮之剖面圖

第四圖：本發明於烹煮米粥之鍋具進行熱循環烹煮之剖面圖



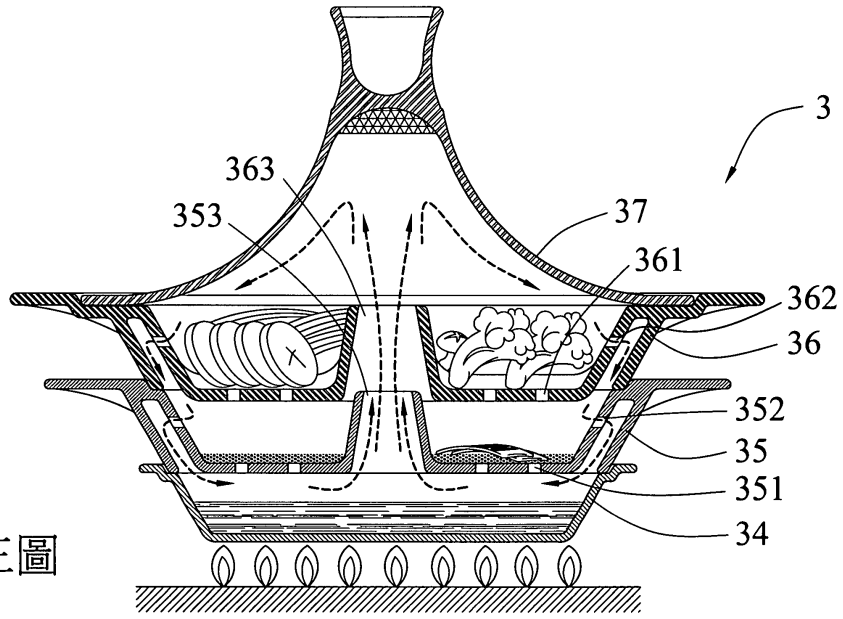
第一圖

(3)

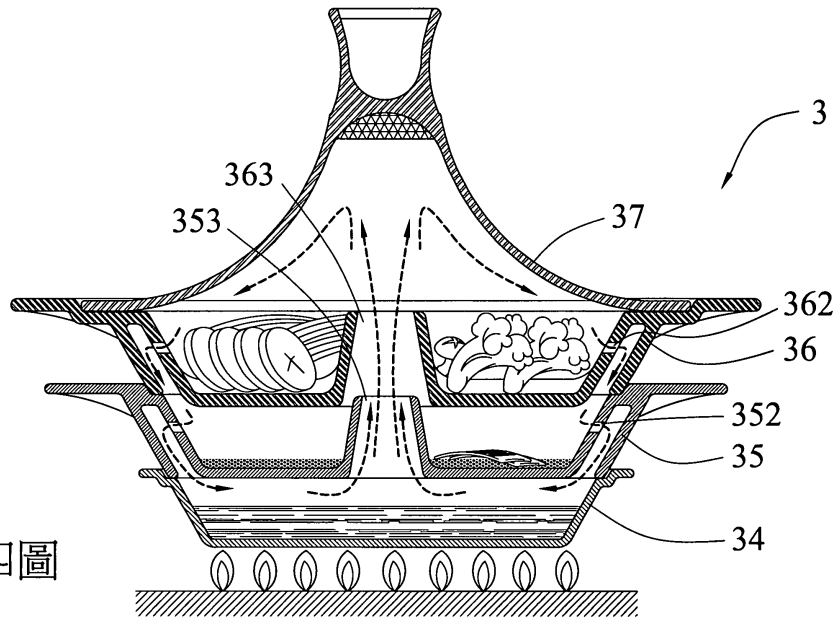


第二圖

(4)



第三圖



第四圖