



(12)实用新型专利

(10)授权公告号 CN 205493501 U

(45)授权公告日 2016.08.24

(21)申请号 201520961804.8

(22)申请日 2015.11.29

(73)专利权人 重庆桥头火锅调料有限公司

地址 400056 重庆市巴南区南泉镇白鹤村8社

(72)发明人 段辉碧

(74)专利代理机构 重庆强大凯创专利代理事务所(普通合伙) 50217

代理人 成艳

(51) Int. Cl.

A47J 27/00(2006.01)

A47J 36/16(2006.01)

A47J 36/02(2006.01)

(ESM)同样的发明创造已同日申请发明专利

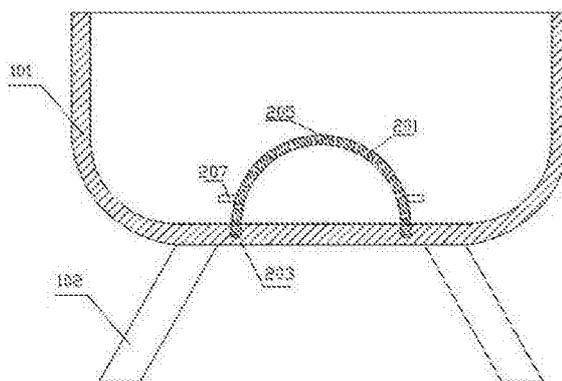
权利要求书1页 说明书2页 附图1页

(54)实用新型名称

双层式底料锅

(57)摘要

本专利公开了一种双层式底料锅,包括内层容器和外层容器,其中,所述外层容器设有支脚,所述外层容器中心设有圆形凹槽,所述内层容器设有连接端,所述连接端插入所述圆形凹槽将所述内层容器连接在所述外层容器的中心,所述内层容器上均匀设有若干圆孔,所述圆孔的孔径小于底料颗粒的直径。本专利为了解决在吃菜品的时候,由于覆盖在菜品上底料未清理干净从而会影响菜品的口感的问题,本专利的目的在于提供一种不用清理菜品上的底料的双层式底料锅。



1. 双层式底料锅,包括内层容器和外层容器,其特征在于:所述外层容器设有支脚,所述外层容器内壁中心设有圆形凹槽,所述内层容器的底部设有连接端,所述连接端插入所述圆形凹槽所述内层容器上均匀设有若干圆孔,所述圆孔的孔径小于底料颗粒的直径,所述外层容器的底面设有防粘层。

2. 根据权利要求1所述的双层式底料锅,其特征在于:所述内层容器的表面设有防腐层。

3. 根据权利要求2所述的双层式底料锅,其特征在于:所述连接端设有外螺纹,所述圆形凹槽设有内螺纹,所述内层容器与所述外层容器螺纹连接。

4. 根据权利要求3所述的双层式底料锅,其特征在于:所述内层容器上设有支杆。

双层式底料锅

技术领域

[0001] 本实用新型涉及盛装火锅底料的容器技术领域,具体为一种双层式底料锅。

背景技术

[0002] 火锅,古称“古董羹”,因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名,它是中国独创的美食,历史悠久。据考证,西汉时期即有火锅,到宋代,火锅的吃法在民间已十分常见,南宋林洪的《山家清供》食谱中,便有同友人吃火锅的介绍。元代,火锅流传到蒙古一带,用来煮牛羊肉。至清代,火锅不仅在民间盛行,而且成了一道著名的“宫廷菜”,用料是山鸡等野味。火锅一般而言,是以锅为器具,以热源烧锅,以水或汤烧开,来涮煮食物的烹调方式,同时亦可指这种烹调方式所用的锅具。其特色为边煮边吃,其中火锅的底料中有各种香料,包括:八角,花椒,胡椒,香叶等等,还有一些颗粒较小的物料,如辣椒里面的籽,辣椒皮,等等。

[0003] 在传统的火锅行业中,不论是采用直接熬制的老汤火锅,还是现场使用的袋装的油汤,都需要在吃火锅的过程中,加入各种火锅底料进行熬煮调味。而在吃菜品时,各种火锅底料总是会覆盖在菜品上,导致不得不在汤中涮一下,或者在碗中清理干净,有时候还会因为清理不干净而影响菜品的口感。

实用新型内容

[0004] 本实用新型为了解决在吃菜品的时候,由于覆盖在菜品上底料未清理干净从而会影响菜品的口感的问题,本实用新型的目的在于提供一种不用清理菜品上的底料的双层式底料锅。

[0005] 本实用新型提供基础方案是:双层式底料锅,包括内层容器和外层容器,其中,所述外层容器设有支脚,所述外层容器中心设有圆形凹槽,所述内层容器设有连接端,所述连接端插入所述圆形凹槽将所述内层容器连接在所述外层容器的中心,所述内层容器上均匀设有若干圆孔,所述圆孔的孔径小于底料颗粒的直径,所述外层容器的底面设有防粘层。

[0006] 基础方案的工作原理:将底料放置在外层容器的中心后,通过中心的圆形凹槽将内层容器和外层容器连接好后,内层容器与外层容器之间形成一个放置底料的空腔,由于内层容器上设有圆孔,底料的味道可以经过圆孔扩散到外层容器中去,而底料中的物料由于直径大于圆孔的孔径,从而被阻挡在内层容器的里面,在外层容器的底面设有防粘层后,防止了底料在熬制的过程中发生粘锅现象,从而影响熬制后底料的味道。

[0007] 基础方案的有益效果是:通过在外层容器上连接设有圆孔的内层容器后,将底料与菜品隔离开来,由于内层容器上设有圆孔,保证了底料的味道可以从圆孔中扩散出来,再有圆孔的孔径小于底料中颗粒的直径,从而保证了底料的颗粒不会穿过圆孔与菜品接触,从而避免了底料覆盖在菜品上,保证了菜品的口感不会受到底料的影响。

[0008] 优选方案一:作为基础方案的优选,所述内层容器的表面设有防腐层;有益效果:由于内层容器长期浸泡在汁液中,通过对内层容器设置防腐层后,减小了内层容器的腐蚀现象,从而延长了内层容器的使用寿命。

[0009] 优选方案二：作为优选方案一的优选，所述连接端设有外螺纹，所述圆形凹槽设有内螺纹，所述内层容器与所述外层容器螺纹连接；有益效果：通过螺纹将内层容器连接在外层容器上，保证了内层容器与外层容器之间的连接紧固，避免了因为内层容器不慎与外层容器脱离导致底料的颗粒与菜品接触从而影响菜品的口感。

[0010] 优选方案三：作为优选方案二的优选，所述内层容器上设有短小的支杆；有益效果：通过设置支杆，使得内层容器的拆卸操作更简便，且由于支杆短小，从而保证了支杆不对内层容器的使用造成不便。

附图说明

[0011] 图1为本实用新型双层式底料锅实施例的结构示意图。

具体实施方式

[0012] 下面通过具体实施方式对本实用新型作进一步详细的说明：

[0013] 说明书附图中的附图标记包括：外层容器101、支脚102、内层容器201、连接端203、圆孔205、支杆207。

[0014] 如图1所示的双层式底料锅，包括内层容器201和外层容器101，外层容器101设有支脚102，外层容器101的底面设有防粘层，外层容器101中心设有圆形凹槽，内层容器201的表面设有防腐层，内层容器201设有连接端203，连接端203设有外螺纹，圆形凹槽设有内螺纹，内层容器201与外层容器101螺纹连接，内层容器201上均匀设有圆孔205，所述圆孔205的孔径小于底料颗粒的直径，内层容器201上设有短小的支杆207。

[0015] 将底料放置在外层容器101的中心后，通过中心的圆形凹槽将内层容器201和外层容器101连接好后，内层容器201与外层容器101之间形成一个放置底料的空腔，由于内层容器201上设有圆孔205，底料的味道可以经过圆孔205扩散到外层容器101中去，而底料中的物料由于直径大于圆孔205的孔径，从而被阻挡在内层容器201的里面，通过在外层容器101上连接设有圆孔205的内层容器201后，将底料与菜品隔离开来，由于内层容器201上设有圆孔205，保证了底料的味道可以从圆孔205中扩散出来，再有圆孔205的孔径小于底料中颗粒的直径，从而保证了底料的颗粒不会穿过圆孔205与菜品接触，从而避免了底料覆盖在菜品上，保证了菜品的口感不会受到底料的影响；在外层容器101的底面设有防粘层后，防止了底料在熬制的过程中发生粘锅现象，从而影响熬制后底料的味道；由于内层容器201长期浸泡在汁液中，通过对内层容器201设置防腐层后，减小了内层容器201的腐蚀现象，从而延长了内层容器201的使用寿命；通过螺纹将内层容器201连接在外层容器101上，保证了内层容器201与外层容器101之间的连接紧固，避免了因为内层容器201不慎与外层容器101脱离导致底料的颗粒与菜品接触从而影响菜品的口感；通过设置支杆207，使得内层容器201的拆卸操作更简便，且由于支杆207短小，从而保证了支杆207不对内层容器201的使用造成不便。

[0016] 以上所述的仅是本实用新型的优选实施方式，应当指出，对于本领域的技术人员来说，在不脱离本实用新型结构的前提下，还可以作出若干变形和改进，这些也应该视为本实用新型的保护范围，这些都不会影响本实用新型实施的效果和专利的实用性。

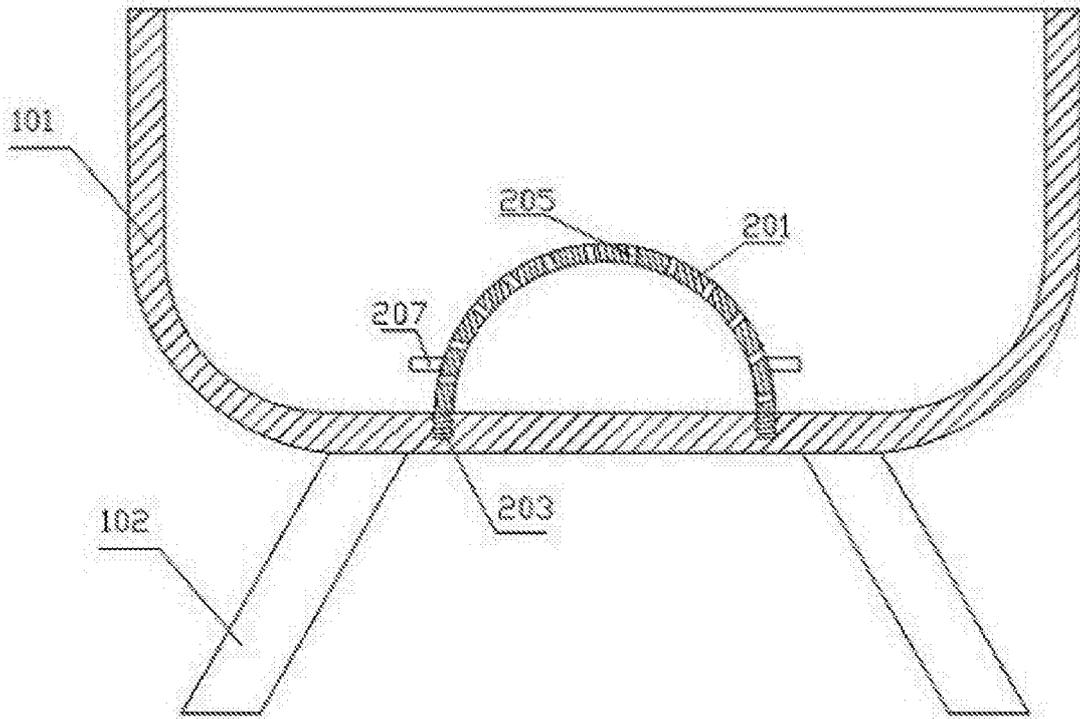


图1