

[19] 中华人民共和国国家知识产权局



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200810038441.5

[51] Int. Cl.

B65D 77/08 (2006.01)
B65D 85/816 (2006.01)
B65D 81/34 (2006.01)
B65D 75/04 (2006.01)
B65D 77/20 (2006.01)

[43] 公开日 2009年12月9日

[11] 公开号 CN 101596966A

[22] 申请日 2008.6.2

[21] 申请号 200810038441.5

[71] 申请人 吉志勇

地址 201900 上海市宝山区牡丹江路 1378 弄
1 号 1301 室

[72] 发明人 吉志勇

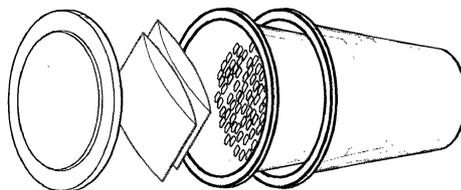
权利要求书 1 页 说明书 3 页 附图 1 页

[54] 发明名称

一种速食套餐结构

[57] 摘要

本发明属于餐饮技术领域，具体涉及一种速食套餐结构。一种速食套餐结构，其特征在于该套餐结构中有两只容器，米饭类食物或面食盛放在其中一只容器内，该容器配有封口盖或封口膜，另一只容器为汤容器，套餐中盛有米饭类食物或面食的容器是放置在汤容器中；套餐中配有汤料、菜料包或调料包，汤料封在汤料包内或放置在汤容器内腔底部；套装有密封外包装；本套餐两容器组合包装占用空间小，携带方便，主食即可在微波炉、锅子中加热，也可直接冲热开水加热，食用时配有与主食分开的汤水。



1、一种速食套餐结构，其特征在于该套餐结构中有两只容器，其中一只容器内盛放有米饭类食物或面食，该容器配有封口盖或封口膜，另一只容器为汤容器，套餐中配有汤料，汤料封在汤料包内或放置在汤容器内腔底部。

2、根据权利要求1所述的一种速食套餐结构，其特征在于套餐中盛有米饭类食物或面食的容器是放置在汤容器中。

3、根据权利要求1所述的一种速食套餐结构，其特征在于套装还配有菜料包或调料包。

4、根据权利要求1所述的一种速食套餐结构，其特征在于两只容器均是由塑料制品或纸制品制成，呈桶状或盒状或碗状结构。

5、根据权利要求1或3所述的一种速食套餐结构，其特征在于容器耐高温不低于100摄氏度。

6、根据权利要求1所述的一种速食套餐结构，其特征在于套餐有密封外包装。

7、根据权利要求1所述的一种速食套餐结构，其特征在于套装内封口盖的数量为1到2只。

一种速食套餐结构

技术领域

本发明属于餐饮技术领域，具体涉及一种速食套餐结构。

背景技术

目前市场上快速餐饮食品主要有两大类：一类是方便面，是将热开水冲入脱水固化的面条中，使面胀开、变软后食用；另一类是速食饭，食品厂将米饭类食物加工成可食用成品，进行包装后低温保存，食用时只需简单加热即可。

速食饭都是套餐结构，是将已熟的米饭类食物放在一个塑料托盘内，封上塑料膜，另外配有一只菜料包，盛有米饭类食物的托盘和菜料包均封在一个塑料包装袋中；食用时，打开包装袋，将塑封撕开口子，放入微波炉中转上几分钟或在锅中隔水煮热，最后将菜料和米饭类食物搅拌在一起食用，十分方便。

但是，中国传统的餐饮一般为饭菜汤，而该种速食饭套餐的不足之处在于不配有汤，而且必须要有加热所需的设备，如微波炉、锅子等，没有加热设备就无法为食物加热。

发明内容

本发明的目的在于提供一种餐饮套装结构，该套装结构不仅能提供一种快速方便的米饭类食物或面食，还能提供配饭或面食的汤，并且在没有微波炉、锅子等加热设备的情况下为食物加热。

本发明的技术方案：

一种速食套餐结构，该套餐结构中有两只容器，米饭类食物或面食盛放在其中一只容器内，该容器配有封口盖或封口膜，另一只容器为汤容器，两只容器均是由塑料制品或纸制品制成，呈桶状或盒状或碗状结构，耐高温不低于 100 摄氏度，套餐中盛有米饭类食物或面食的容器是放置在汤容器中；套餐中配有汤料、菜料包或调料包，汤料封在汤料包内或放置在汤容器内腔底部；套餐内封口盖的数量为 1 到 2 只；套餐有密封外包装。

有益效果：

本套餐两容器组合包装占用空间小，携带方便，主食即可在微波炉、锅子中加热，也可直接冲热开水加热，食用时配有与主食分开的汤水。

附图说明

图 1 是本发明速食套餐结构主要组成部份分列示意图。

图 2 是本发明速食套餐结构各部份组合示意图。

图 3 是本发明速食套餐结构组合后效果图。

图中标号：

1. 封口盖；2. 第一容器；3. 米饭类食物；4. 第二容器；5. 汤料包；6. 菜料包

具体实施方式

本发明结合附图实例进一步说明如下：

如图 1 所示，本实例中速食套餐结构主要由封口盖 1、第一容器 2、米饭类食物 3、第二容器 4、汤料包 5、菜料包 6 构成；其中，第一容器 2 为米饭类食物 3 的盛放容器，第二容器 4 为汤容器，封口盖数量为 1 到 2 只；两只容器均是由塑料制品或纸制品制成，呈桶状或盒状或碗状结构，耐高温不低于 100 摄氏度。

其组合如图 2 所示：米饭类食物 3 放置在第一容器 2 内，第一容器 2 又放置在第二容器 4 内，汤料包 5、菜料包 6 放在第一容器 2 内，再用封口盖 1 封口。组合后效果如图 3 所示，虽然套餐中有两只容器，但组合后只占一只容器的空间；套餐密封外包装。

除实例所述速食套餐结构外，汤料包 5、菜料包 6 除了可以放在第一容器 2 内，也可以放在容器外部，如顶部或侧部；汤料除了可以放在汤料包 5 内，也可以放在第二容器 4 内腔底部；装有米饭类食物 3 的第一容器 2 口部除了可以用封口盖外，也可以用封口膜；套装还可以配置进餐用的一次性勺子。

食用时，拆开外包装，将第一容器 2 从第二容器 4 中取出，取下第一容器 2 的封口盖 1，或撕开封口膜；拆开汤料包 5，将汤料倒入第二容器 4 内，冲入热开水，即可成为一杯热汤；热米饭类食物 3 时，先拆开菜料包 6，将菜料倒在米饭类食物 3 上，然后重新封上封口盖 1 或封口膜，放入微波炉加热或放入锅中隔水煮热后，取出第一容器 2，取下封口盖 1 或封口膜，将米饭类食物 5 与菜料搅拌后即可食用。另外，在某些环境没有微波炉或锅子等设备的情况下，只要有热开水，可以将热开水直接倒入第一容器 2 内，并将菜料包 6 也放入第一容器 2 内，盖上盖子，闷热后滤去水，拆开

菜料包 6，将菜料浇在米饭类食物 3 上，搅拌后食用。

以上实施例是以米饭类食物速食套餐结构为例，除此之外，第一容器 2 中也可以放置面食，则菜料包 6 改用调料包，面食主要是指面条、面块、年糕、饺子，其它结构与米饭类食物套餐相同，加热、食用方式也相同。

不论是米饭类食物速食套餐还是面食速食套餐，本发明的益处在于，本套餐结构配有与主食分开的汤水配米饭类食物或面食，而目前市场上所见的速食方便套餐，或不配汤，或汤与主食混在一起；另外本套餐两容器组合后占用空间小，携带方便，米饭类食物或面食既可在微波炉、锅子中加热，也可直接冲热开水加热，不受设备条件限制。

另外需要说明的是：本说明书及权利要求书所涉及速食套餐，指的是在工厂生产线上成批生产，米饭类食物或面食与配料装入容器后，经密封包装所形成的套餐，具有较长的保质期，主要是在超市、食品店销售，而非快餐店、饭店所现烧现卖的米饭类食物或面食套餐。

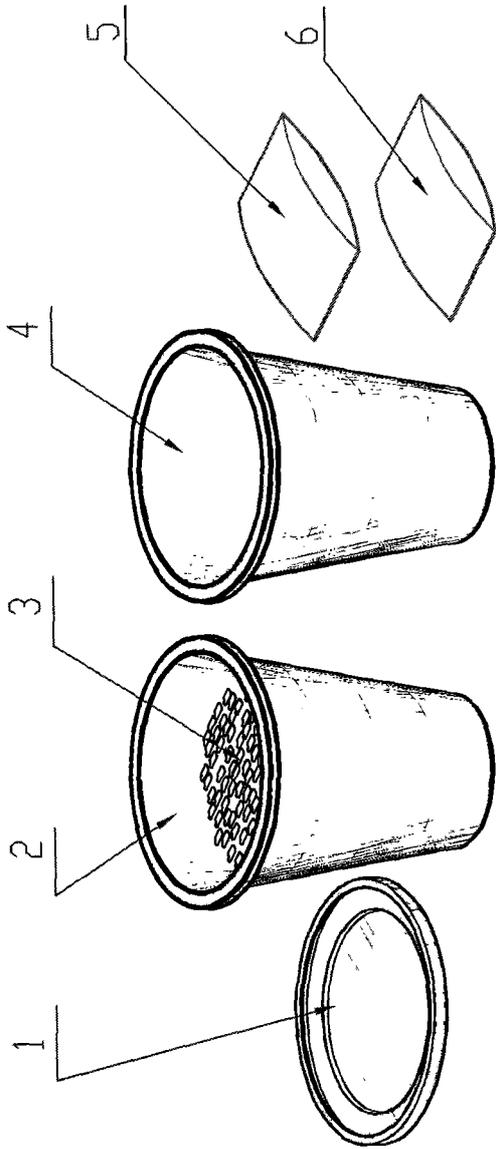


图 1

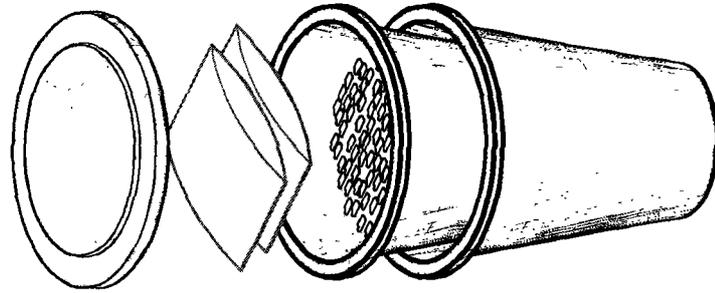


图 2

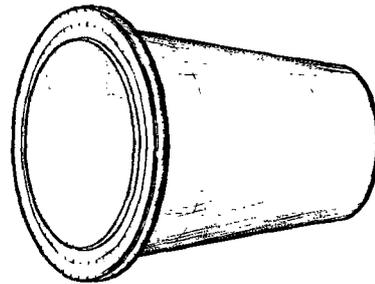


图 3