

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2015-0144670 (43) 공개일자 2015년12월28일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23G 9/42 (2006.01)	(21) 출원번호 10-2014-0073829 (22) 출원일자 2014년06월17일 심사청구일자 없음	(71) 출원인 김서희 서울특별시 서초구 효령로27길 60, 2층 (방배동) (72) 발명자 김서희 서울특별시 서초구 효령로27길 60, 2층 (방배동)

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **오렌지 아이스크림**

(57) 요약

1. 오렌지 즙액이나 오렌지 건조 가루를 녹여 넣어 아이스크림을 만든다.

생과일 오렌지 나 가공된 오렌지 의 일부나 전체를 아이스크림 안이나 겉에 올릴수도 있다.

명세서

청구범위

청구항 1

1. 오렌지 즙액이나 오렌지 건조 가루를 녹여 넣어 아이스크림을 만든다.

생과일 오렌지 나 가공된 오렌지 의 일부나 전체를 아이스크림 안이나 겉에 올릴수도 있다.

발명의 설명

기술 분야

[0001]

아이스크림

배경 기술

[0002]

오렌지 즙액이나 오렌지 건조 가루를 녹여 넣어 아이스크림을 만든다.

[0003]

생과일 오렌지 나 가공된 오렌지 의 일부나 전체를 아이스크림 안이나 겉에 올릴수도 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0004]

맛있는 아이스크림을 만든다.

과제의 해결 수단

[0005]

오렌지 즙액이나 오렌지 건조 가루를 녹여 넣어 아이스크림을 만든다.

[0006]

생과일 오렌지 나 가공된 오렌지 의 일부나 전체를 아이스크림 안이나 겉에 올릴수도 있다.

발명의 효과

[0007]

맛있는 아이스크림을 만든다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0008]

오렌지 즙액이나 오렌지 건조 가루를 녹여 넣어 아이스크림을 만든다.

[0009]

생과일 오렌지 나 가공된 오렌지 의 일부나 전체를 아이스크림 안이나 겉에 올릴수도 있다.