(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.[6]
A23G 3/00

(11) 공개번호 특1998-0000089
(43) 공개일자 1998년03월30일

(21) 출원번호 특1996-0025054
(22) 출원일자 1996년06월28일

(71) 출원인 김규흔
경기도 포천군 영중면 양문리 245번지
(72) 발명자 김규흔
경기도 포천군 영중면 양문리 245번지
(74) 대리인 김석환

심사청구 : 있음

(54) 초코렛이 도포된 한과

요약

본 발명은 전통과자인 한과에 초코렛을 도포한 후, 쌀튀밥 또는 견과류 등을 고착시키는 것으로 현대인의 입맛에 맛도록 하고 우리나라 사람뿐만 아니라 외국인의 입맛에도 맛는 기호성을 배가할 수 있도록 하는 초코렛이 도포된 한과에 관한 것이로, 기름에 튀긴 유과, 또는 베이킹 오픈의 원리를 이용하여 제작된 기계로 만든 유과에, 분사식 또는 디핑방법 등과 같은 초코렛 코팅기로 유과의 외피에 1~2㎜정도의 두께로 초코렛을 도포한 후, 고압에 의하여 튀겨진 쌀가루 및 견과류를 초코렛이 도포된 유과에 골고루 분포되게 묻혀 냉풍건조기를 통해 건조하여서 포장을 한 것이며, 초코렛 코팅으로 인하여 한과의 지방산패의 부식을 방지하며 유과의 저장 및 유통기한을 연장할 수 있는 매우 유용한 것이다.

명세서

[발명의 명칭]

초코렛이 도포된 한과

본 내용은 요부공개 건이므로 전문 내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

찹쌀을 원료로하는 전통한과의 제조방법에 있어서, 기름에 튀긴 유과, 또는 베이킹 오픈기에서 만든 유과에 초코렛 코팅기로 유과의 외피에 1~2㎜정도의 두께로 초코렛을 도포한 후, 고압에 의해 튀겨진 쌀가루 및 견과류를 초코렛이 도포된 유과에 골고루 분포되게 묻혀 냉풍건조기로 건조하여서 되는 것을 특징으로 하는 초코렛이 도포된 한과.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.