



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2022-0149941
(43) 공개일자 2022년11월10일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A23P 20/20 (2016.01) A23L 7/196 (2016.01)
A23P 10/10 (2016.01)
(52) CPC특허분류
A23P 20/20 (2016.08)
A23L 17/60 (2016.08)
(21) 출원번호 10-2021-0056980
(22) 출원일자 2021년05월03일
심사청구일자 2021년05월03일

(71) 출원인
이재복
서울특별시 송파구 마천로 371, 지층 2호 (마천동)
(72) 발명자
이재복
서울특별시 송파구 마천로 371, 지층 2호 (마천동)
(74) 대리인
김용대

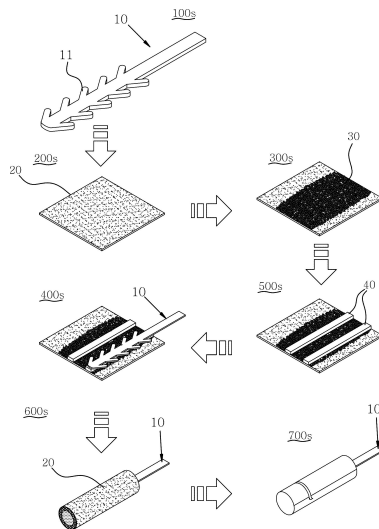
전체 청구항 수 : 총 3 항

(54) 발명의 명칭 꼬치형 비건 김밥의 제조방법

(57) 요약

본 발명은 꼬치형 비건 김밥의 제조방법으로, 가지가 달린 꼬치에 육류가 포함되지 않는 속을 포함한 김밥을 말아 형성한 것으로서 가지꼬치형성과정으로 형성된 가지꼬치가 김밥속에 구성되어서 김밥을 흘리지 않고 섭취할 수 있는 효과가 있다.

대표도 - 도1



(52) CPC특허분류

A23L 19/03 (2016.08)

A23L 7/196 (2016.08)

A23P 10/10 (2016.08)

A23V 2002/00 (2013.01)

A23V 2200/264 (2013.01)

명세서

청구범위

청구항 1

꼬치형 김밥을 제조하는 방법에 있어서,
 꼬치에 김밥을 지지하는 가지를 형성하는 가지꼬치형성과정과,
 김밥 제조용 김과 밥을 준비하는 김밥준비과정과,
 비건 속재료를 다져모은 비건속준비과정과,
 김위로 밥을 펴서 까는 밥까는과정과,
 김위에 깔린 밥위에 준비된 비건 속재료를 얹는 속재료얹는과정과,
 비건 속재료를 얹은 후 준비된 가지꼬치를 두고, 김을 말아서 상기 가지꼬치가 중심이 되도록 하여 꼬치가 삽입된 김밥을 말아 성형하는 김밥성형과정과,
 성형된 김밥을 포장하는 포장과정이 포함되어 이루어지는 것을 특징으로 하는 꼬치형 비건 김밥의 제조방법.

청구항 2

제 1항에 있어서,
 상기 가지꼬치형성과정에는 가지의 최하단에 김밥 하단을 받치는 김밥지지구를 형성하는 김밥지지구형성과정이 포함되는 것을 특징으로 하는 꼬치형 비건 김밥의 제조방법.

청구항 3

제 1항에 있어서
 상기 가지꼬치형성과정에서 가지는 썰기형태로 형성되는 썰기가지형성과정이 더 포함되는 것을 특징으로 하는 꼬치형 비건 김밥의 제조방법.

발명의 설명

기술분야

[0001] 본 발명은 꼬치형 비건 김밥의 제조방법으로, 더욱 상세하게는 가지가 달린 꼬치에 육류가 포함되지 않는 속을 포함한 김밥을 말아 형성하는 꼬치형 비건 김밥의 제조방법에 관한 것이다.

배경기술

[0002] 일반적으로 김밥은 도시락에 단골 메뉴로 많은 사람들이 야외에 나가서 간편하게 즐기는 음식이며, 식당, 편의점에서도 구하여 접하기 쉽고 빠르게 취식할 수 있는 장점으로 일상생활에서도 많이 이용되고 있다.

[0003] 또한, 종래에는 꼬치형 김밥은 김밥에 꼬치를 삽입하여 손에 김밥의 기름을 묻히지 않아도 되어 위생적으로 효과가 있었다.

[0004] 그러나, 종래의 꼬치형 김밥은 김밥을 꽂아 구성하기 때문에 김밥이 꼬치에 이탈하기 쉽게 되어 있는 단점이 있다.

선행기술문헌

특허문헌

[0006] (특허문헌 0001) 대한민국 공개특허 제10-2021-0011130호

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명이 해결하고자 하는 과제는 김밥에 꼬치를 삽입하여 시식할때, 김밥이 이탈될 수 있는 문제를 해결하기 위한 것이다.

과제의 해결 수단

[0008] 본 발명은 꼬치형 김밥을 제조하는 방법에 있어서, 꼬치에 김밥을 지지하는 가지를 형성하는 가지꼬치형성과정과, 김밥 제조용 김과 밥을 준비하는 김밥준비과정과, 비건 속재료를 다져모은 비건속준비과정과, 김위로 밥을 펴서 까는 밥까는과정, 김위에 깔린 밥위에 준비된 비건 속재료를 얹는 속재료얹는과정, 비건 속재료를 얹은 후 준비된 가지꼬치를 두고, 김을 말아서 상기 가지꼬치가 중심이 되도록 하여 꼬치가 삽입된 김밥을 말아 성형하는 김밥성형과정, 성형된 김밥을 포장하는 포장과정이 포함되어 이루어지는 것을 특징으로 한다.

[0009] 또한, 상기 가지꼬치형성과정에는 가지의 최하단에 김밥 하단을 받치는 김밥지지구를 형성하는 김밥지지구 형성과정이 포함되는 것을 특징으로 한다.

[0010] 또한, 상기 포장과정 이전에 성형된 김밥을 냉각시키는 냉각과정이 더 포함되는 것을 특징으로 한다.

[0011] 또한, 상기 가지꼬치형성과정에서 가지는 썰기형태로 형성되는 썰기가지 형성과정이 더 포함된다.

발명의 효과

[0012] 본 발명은 가지꼬치형성과정으로 형성된 가지꼬치가 김밥속에 구성되어서 김밥을 흘리지 않고 섭취할 수 있는 효과가 있다.

도면의 간단한 설명

[0013] 도 1은 본 발명의 실시 예를 보인 꼬치형 비건 김밥의 제조방법의 예시도.

도 2는 본 발명의 다른 실시 예를 보인 꼬치형 비건 김밥의 가지꼬치를 보인 예시도.

도 3은 본 발명의 실시 예를 보인 꼬치형 비건 김밥의 예시도.

도 4는 본 발명의 실시 예를 보인 꼬치형 비건 김밥의 제조방법의 절삭과정을 보인 예시도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0014] 본 발명은 꼬치형 김(20)밥(30)을 제조하는 방법에 있어서, 꼬치에 김밥(30)을 지지하는 가지(11)를 형성하는 가지꼬치형성과정(100s)과, 김(20)밥(30) 제조용 김(20)과 밥(30)을 준비하는 김밥준비과정(120s)과, 비건 속재료를 다져모은 비건속준비과정(300s)과, 김(20)위로 밥(30)을 펴서 까는 밥까는과정(400s)과, 김(20)위에 깔린 밥(30)위에 준비된 비건 속재료를 얹는 속재료얹는과정(500s)과, 비건 속재료를 얹은 후 준비된 본 발명은 꼬치형 김(20)밥(30)을 제조하는 방법에 있어서, 꼬치에 김밥(30)을 지지하는 가지(11)를 형성하는 가지꼬치형성과정(100s)과, 김(20)밥(30) 제조용 김(20)과 밥(30)을 준비하는 김밥준비과정(120s)과, 비건 속재료를 다져모은 비건속준비과정(300s)과, 김(20)위로 밥(30)을 펴서 까는 밥까는과정(400s), 김(20)위에 깔린 밥(30)위에 준비된 비건 속재료를 얹는 속재료얹는과정(500s), 비건 속재료를 얹은 후 준비된 가지꼬치(10)를 두고, 김(20)을 말아서 상기 가지꼬치(10)가 중심이 되도록 하여 꼬치가 삽입된 김(20)밥(30)을 말아 성형하는 김밥성형과정(600s), 성형된 김(20)밥(30)을 포장하는 포장과정(700s)이 포함되어 이루어진다.

[0015] 여기에서, 상기 가지꼬치형성과정(100s)에는 가지(11)의 최하단에 김(20)밥(30) 하단을 받치는 김밥지지구(12)를 형성하는 김밥지지구(12) 형성과정이 포함된다.

[0016] 상기 김밥지지구(12)는 원형의 판으로 형성될 수 있다.

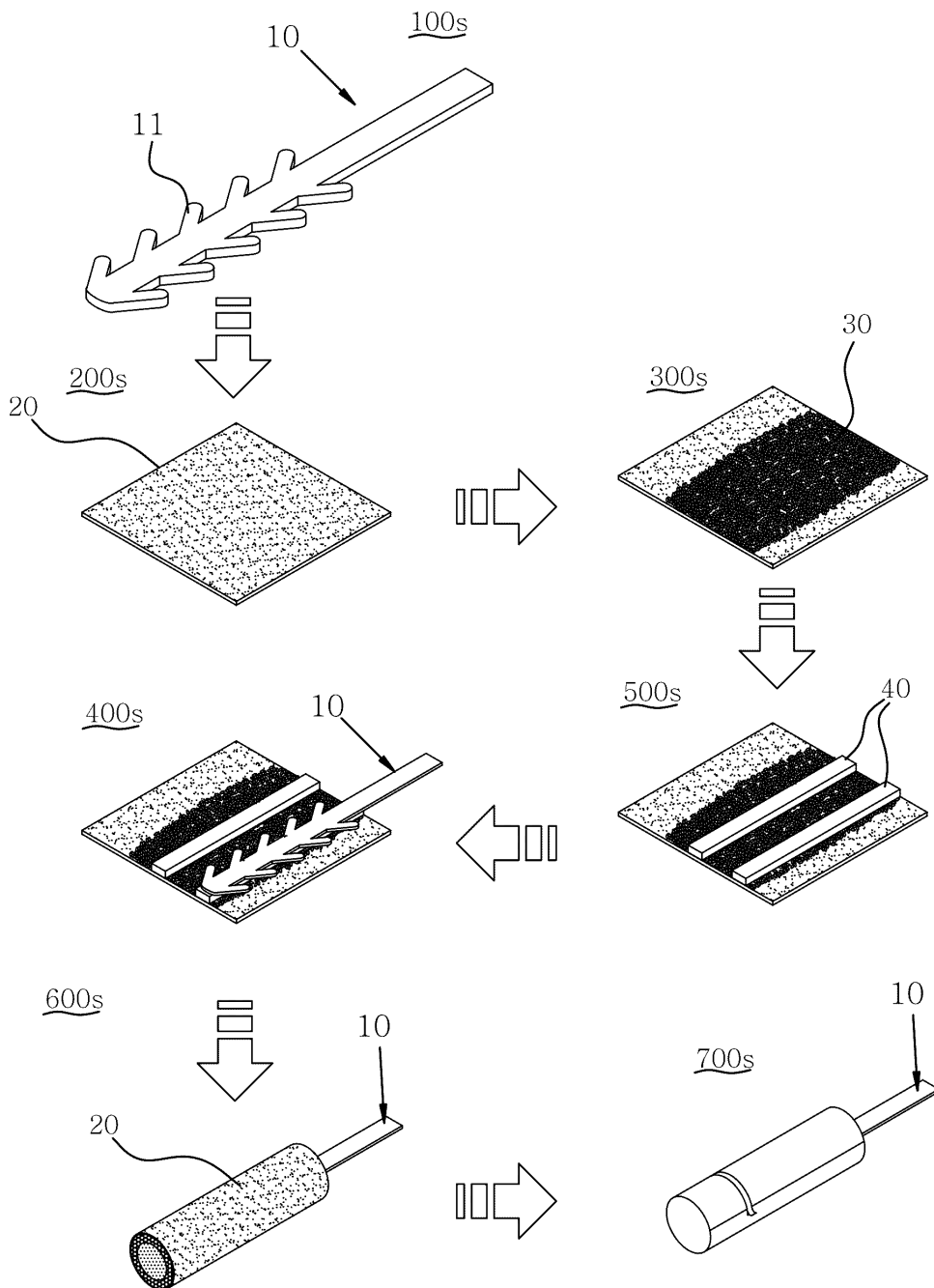
- [0017] 또한, 상기 김밥지지구(12)는 막대모양이 돌출되어 형성될 수 있다.
- [0018] 상기 가지꼬치형성과정(100s)으로 이루어지는 가지꼬치(10)의 재질은 합성수지, 나무등이 된다.
- [0019] 또한, 상기 포장과정(700s) 이전에 성형된 김(20)밥(30)을 냉각시키는 냉각과정이 더 포함될수 있다.
- [0020] 또한, 상기 가지꼬치형성과정(100s)에서 가지꼬치(10)의 가지(11)는 썰기형태로 형성되는 썰기가지형성과정(120s)이 더 포함된다.
- [0021] 상기 김밥성형과정(600s)을 통해 김(20)밥(30)을 성형하면 가지꼬치(10)의 가지(11) 간격으로 김(20)밥(30)의 외연을 절삭하는 김밥절삭과정(610s)이 더 포함된다.
- [0022] 상기 김밥절삭과정(610s)은 김(20)밥(30)의 김(20)만 절삭할 수 도 있으며, 김(20)밥(30) 모두 또는 비건속재료(40)를 포함하여 절삭할 수 있으나, 비건속재료(40)의 중심모두를 절삭하지 않게 한다. 따라서 가지꼬치(10)를 절삭하지 않게된다.
- [0023] 상기 비건속재료(40) 준비과정에서 비건속재료(40)는 콩고기나 채소가 될 수 있으며, 콩고기와 채소다짐을 혼합하여 만들 수 있다.
- [0024] 상기와 같이 형성된 본 발명은 다음과 같은 효과가 있다.
- [0025] 꼬치형 김(20)밥(30)을 제조하는 방법에 있어서, 꼬치에 김밥(30)을 지지하는 가지(11)를 형성하는 가지꼬치형성과정(100s)과, 김(20)밥(30) 제조용 김(20)과 밥(30)을 준비하는 김밥준비과정(120s)과, 비건 속재료를 다져 모은 비건속준비과정(300s)과, 김(20)위로 밥(30)을 퍼서 까는 밥까는과정(400s)과, 김(20)위에 깔린 밥(30)위에 준비된 비건 속재료를 얹는 속재료얹는과정(500s)과, 비건 속재료를 얹은 후 준비된 본 발명은 꼬치형 김(20)밥(30)을 제조하는 방법에 있어서, 꼬치에 김밥(30)을 지지하는 가지(11)를 형성하는 가지꼬치형성과정(100s)과, 김(20)밥(30) 제조용 김(20)과 밥(30)을 준비하는 김밥준비과정(120s)과, 비건 속재료를 다져모은 비건속준비과정(300s)과, 김(20)위로 밥(30)을 퍼서 까는 밥까는과정(400s), 김(20)위에 깔린 밥(30)위에 준비된 비건 속재료를 얹는 속재료얹는과정(500s), 비건 속재료를 얹은 후 준비된 가지꼬치(10)를 두고, 김(20)을 말아서 상기 가지꼬치(10)가 중심이 되도록 하여 꼬치가 삽입된 김(20)밥(30)을 말아 성형하는 김밥성형과정(600s), 성형된 김(20)밥(30)을 포장하는 포장과정(700s)이 포함되어 이루어지면, 가지꼬치(10)가 김(20)밥(30)속에 구멍되어서 김(20)밥(30)을 흘리지 않고 섭취할 수 있는 효과가 있다
- [0026] 또한, 상기 가지꼬치형성과정(100s)에서 가지꼬치(10)의 가지(11)는 썰기형태로 형성되는 썰기가지형성과정(120s)을 실시하면 김(20)밥(30)이 가지꼬치(10)에서 이탈이 더 쉽지 않게된다.
- [0027] 상기 김밥성형과정(600s)을 통해 김(20)밥(30)을 성형하면 가지꼬치(10)의 가지(11) 간격으로 김(20)밥(30)의 외연을 절삭하는 김밥절삭과정(610s)을 실시하면
- [0028] 가지꼬치(10)를 절삭하지 않게되면서, 김(20)밥(30)을 섭취할때 김(20)이 잘 분리되는 동시에 밥(30)이 가지꼬치(10)의 가지(11)에 걸리어 흘러내리지 않게 되어 김(20)의 질긴 성질에 의해서 밥(30)이 뭉게지게되어 원형이 무너지는 것을 방지하게 된다.

부호의 설명

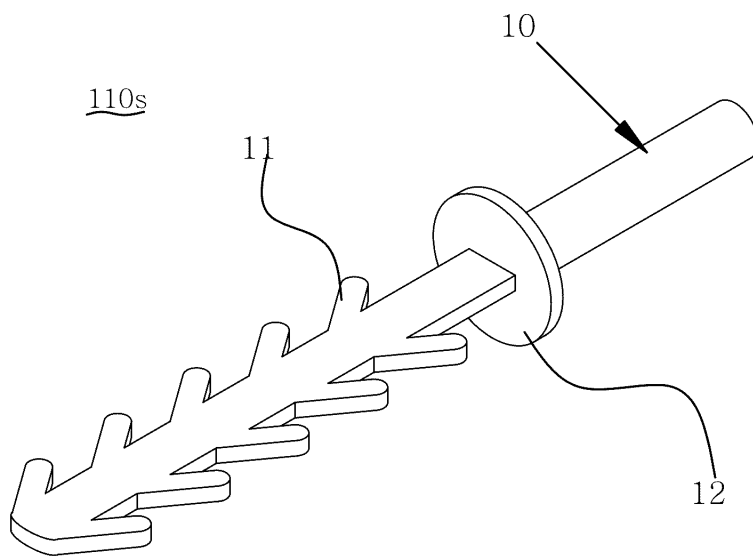
- [0030] 10 : 가지꼬치 11 : 가지
- 12 : 김밥지지구 20 : 김
- 30 : 밥 40 : 비건속재료
- 100s : 가지꼬치형성과정 110s : 김밥지지구형성과정
- 120s : 썰기가지형성과정 200s : 김밥준비과정
- 300s : 비건속준비과정 400s : 밥까는과정
- 500s : 속재료얹는과정 600s : 김밥성형과정
- 610s : 김밥절삭과정 700s : 포장과정

도면

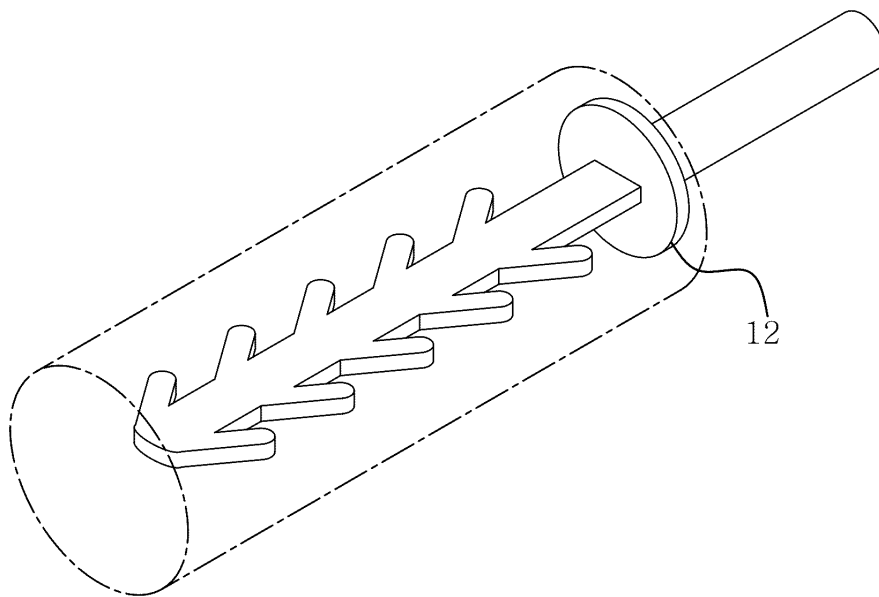
도면1



도면2



도면3



도면4

610s

