(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 공개특허공보(A)

(51) Int. Cl.[3]
A22C 25/00
A23L 1/325

(11) 공개번호 특1984-0001246
(43) 공개일자 1984년04월30일

(21) 출원번호 특1982-0004045
(22) 출원일자 1982년09월07일

(71) 출원인 오양수산 주식회사 김성수
서울시 중구 정동 1번지 18호
(72) 발명자 김성수
서울시 종로구 소격동 16번지
(74) 대리인 강명구

심사청구 : 있음

(54) 조개맛 어묵의 제법

요약

내용 없음

명세서

[발명의 명칭]

조개맛 어묵의 제법

본 내용은 요부공개 건이므로 전문내용을 수록하지 않았음

(57) 청구의 범위

청구항 1

명태등의 어육에 D-솔비톨, 소금, 설탕 등을 적량배합하여 일단 영하의 온도로 냉동한 것을 잘게 썰고 갈아서 이에 난백, 전분, 게에기스, 화학조미료 결착제, 글리세린, 지방산 에스텔, 조개향 등을 배합 혼련하여 쉬이트상으로 성형 건조하고 국수처럼 세절하여 적당한 굵기의 다발로 집속하여 1차로 비닐필름으로 포장하여 형태를 유지시키면서 자숙 살균 처리한 다음 필름을 벗기고 조갯살의 형태로 절단한 다음 진공 포장함을 특징으로 한 조개맛 어묵의 제법.

※ 참고사항 : 최초출원 내용에 의하여 공개하는 것임.