



# (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105690437 A

(43) 申请公布日 2016. 06. 22

(21) 申请号 201610165205. 4

(22) 申请日 2016. 03. 22

(71) 申请人 蔡明轩

地址 325200 浙江省温州市瑞安市安阳街道  
兴隆南路 5 幢 2 单元 501 室

(72) 发明人 蔡明轩

(74) 专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限  
公司 11212

代理人 谈杰

(51) Int. Cl.

*B26D 1/04*(2006. 01)

*B26D 3/26*(2006. 01)

*B26D 5/10*(2006. 01)

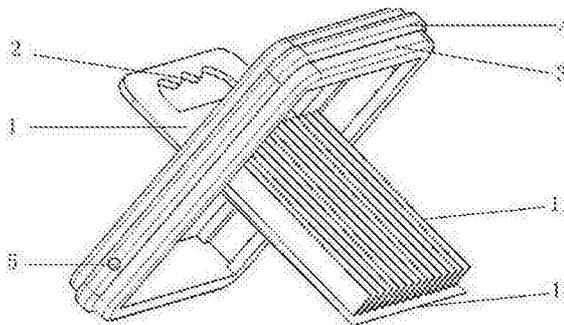
权利要求书1页 说明书2页 附图3页

## (54) 发明名称

一种新型切菜方法

## (57) 摘要

本发明公开一种新型切菜方法,尤其是既能切丝又能切块的新型切菜方法。该新型切菜方法使用一种新型切菜工具,所述的一种新型切菜工具包括刀身、刀把、刀架,其特征在于:所述的刀身上设有第一刀刃、第二刀刃。该新型切菜方法切出来的蔬菜不但均匀、美观,而且不破坏蔬菜营养的同时,还能使炒出来的菜更香,更美味。本发明使用方便,操作简单,易于实现,实用性强,便于推广。



1. 一种新型切菜方法,使用一种新型切菜工具,所述的新型切菜工具包括刀身(1)、刀把(2)和刀架(3),所述的刀身(1)上设有第一刀刃(11)和第二刀刃(12);其特征在于,包括以下步骤:

步骤a. 抬起刀身(1),将蔬菜放置在刀架(3)之下,使刀架(3)紧压住蔬菜,水平移动刀身(1),使蔬菜一端与第一刀刃(11)对齐;

步骤b. 水平移动刀身(1),用第一刀刃(11)水平切蔬菜,使蔬菜的一端划开呈片状;

步骤c. 垂直移动刀身(1),用第二刀刃(12)垂直向下切,将步骤b中切出的片状切成直条形或波浪形的丝状或块状。

2. 根据权利要求1所述的一种新型切菜方法,其特征在于:所述的刀架(3)上设有支架(4)。

3. 根据权利要求1所述的一种新型切菜方法,其特征在于:所述的刀把(2)的形状为波浪形。

4. 根据权利要求1至3其中之一所述的一种新型切菜方法,其特征在于:所述的第一刀刃(11)为直形刀刃或波浪形刀刃,所述的第二刀刃(12)为直形刀刃。

## 一种新型切菜方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种切菜方法,尤其是对土豆、萝卜等需要切丝和切块的新型切菜方法。

### 背景技术

[0002] 目前,用一般用刀切丝和切块效率不高,而且切的不均匀。虽然市场上已有很多刨丝方法,但是这些刨丝方法刨出来的丝用于烧菜时,味道不如用刀切的香,而且在刨丝的过程中容易破坏蔬菜中的营养成分。

### 发明内容

[0003] 本发明目的在于克服现有技术存在的以上问题,提供一种新型切菜方法,切出来的块、丝不但均匀、美观,在不破坏蔬菜营养的同时,还能使炒出来的菜更香,更美味。本发明使用方便,操作简单,易于实现。

[0004] 为实现上述目的,达到上述效果,本发明通过以下技术方案实现:

一种新型切菜方法,使用一种新型切菜工具,所述的新型切菜工具包括刀身、刀把和刀架,所述的刀身上设有第一刀刃和第二刀刃;其特征在于,包括以下步骤:

步骤a.抬起刀身,将蔬菜放置在刀架之下,使刀架紧压住蔬菜,水平移动刀身,使蔬菜一端与第一刀刃对齐;

步骤b.水平移动刀身,用第一刀刃水平切蔬菜,使蔬菜的一端划开呈片状;

步骤c.垂直移动刀身,用第二刀刃垂直向下切,将步骤b中切出的片状切成直条形或波浪形的丝状或块状。

[0005] 进一步的,所述的所述的刀架上设有支架。

[0006] 进一步的,所述的刀把的形状为波浪形。

[0007] 进一步的,所述的第一刀刃为直形刀刃或波浪形刀刃,第二刀刃为直形刀刃。

[0008] 本发明的有益效果是:本发明应用在切菜方法上,尤其是既能切块又能切丝的一种新型切菜方法,切出来的块、丝不但均匀、美观,而且使用方便,操作简单。在不破坏蔬菜营养的同时,还能使炒出来的菜更香,更美味。

[0009] 上述说明仅是本发明技术方案的概述,为了能够更清楚了解本发明的技术手段,并可依照说明书的内容予以实施,以下以本发明的较佳实施例并配合附图详细说明如后,本发明的具体实施方式由以下实施例及其附图详细给出。

### 附图说明

[0010] 此处所说明的附图用来提供对本发明的进一步理解,构成本申请的一部分,本发明的示意性实施例及其说明用于解释本发明,并不构成对本发明的不当限定。

[0011] 图1为一种新型切菜方法应用整体示意图1;

图2为一种新型切菜方法应用整体示意图2;

图3为一种新型切菜方法应用局部示意图；

图4为一种新型切菜方法应用局部示意图；

图5为一种新型切菜方法使用过程示意图1；

图6为一种新型切菜方法使用过程示意图2；

图7为一种新型切菜方法应用摆放示意图。

[0012] 图中：刀身1、第一刀刃11、第二刀刃12、刀把2、刀架3。

### 具体实施方式

[0013] 为使本发明目的、技术方案更加清楚明白，下面结合附图具体实施例对本发明作进一步说明。

[0014] 参见附图1-7，一种新型切菜方法，使用一种新型切菜工具，所述的新型切菜工具包括刀身(1)、刀把(2)和刀架(3)，所述的刀身(1)上设有第一刀刃(11)和第二刀刃(12)；其特征在于，包括以下步骤：

步骤a. 抬起刀身(1)，将蔬菜放置在刀架(3)之下，使刀架(3)紧压住蔬菜，水平移动刀身(1)，使蔬菜一端与第一刀刃(11)对齐；

步骤b. 水平移动刀身1，用第一刀刃11水平切蔬菜，使蔬菜的一端划开呈片状；

步骤c. 垂直移动刀身1，用第二刀刃12垂直向下切，将步骤b中切出的片状切成直条形或波浪形的丝状或块状。若第二刀刃12离蔬菜的一端短一点，则切出物为丝状；若第二刀刃12离蔬菜的一端长一点，则切出物为块状。

[0015] 进一步的，所述的所述的刀架3上设有支架4。支架4对刀架3起到支撑作用。

[0016] 进一步的，所述的刀把2的形状为波浪形，配合手握住刀把的姿势，让使用者更好地操作。

[0017] 进一步的，所述的第一刀刃11为直形刀刃或波浪形刀刃，第二刀刃12为直形刀刃。当第一刀刃11为直形刀刃时，则切出物的形状为直条形；当第一刀刃11为波浪形刀刃时，则切出物的形状为波浪形。

[0018] 本发明应用在切菜方法上，尤其是既能切块又能切丝的一种新型切菜方法，切出来的块、丝不但均匀、美观，而且使用方便，操作简单。在不破坏蔬菜营养的同时，还能使炒出来的菜更香，更美味。本发明易于实现，实用性强，便于推广。

[0019] 以上所述，仅为本发明的较佳实施例而已，并非对本发明作任何形式上的限制；凡本行业的普通技术人员均可按说明书附图所示和以上所述而顺畅地实施本发明；但是，凡熟悉本专业的技术人员在不脱离本发明技术方案范围内，利用以上所揭示的技术内容而做出的些许更动、修饰与演变的等同变化，均为本发明的等效实施例，均仍属于本发明的技术方案的保护范围之内。

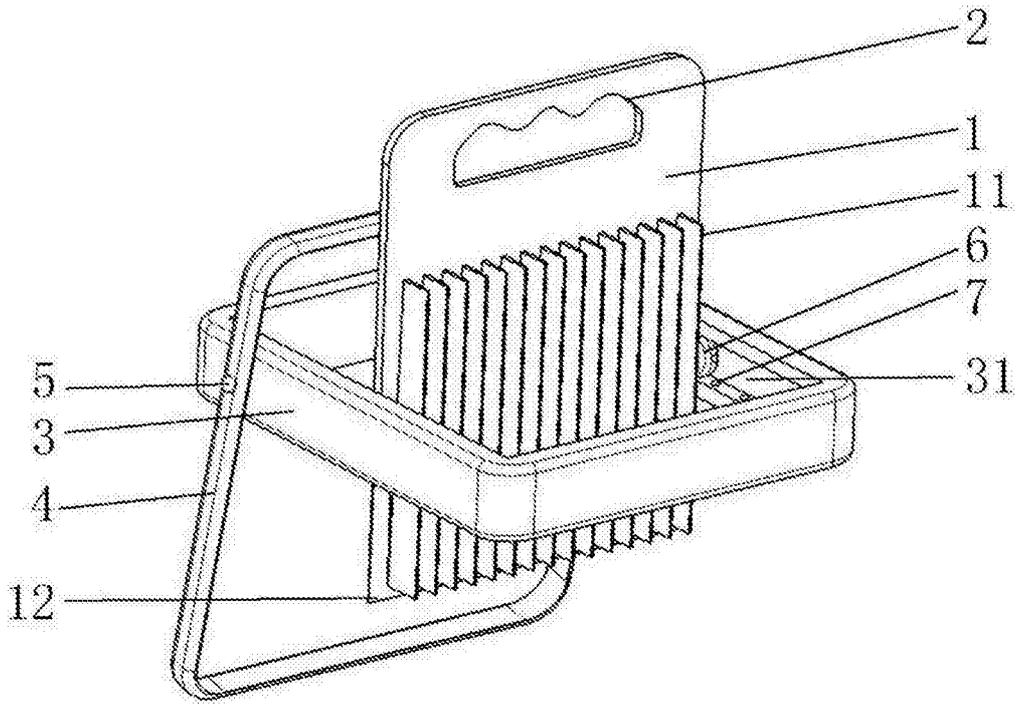


图1

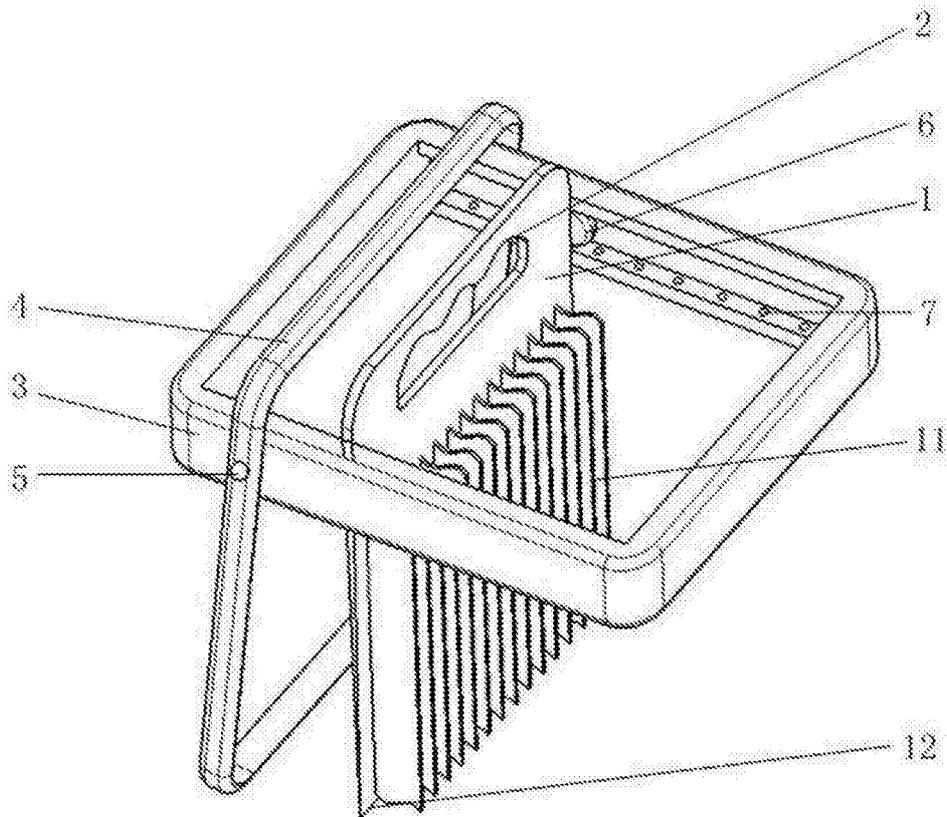


图2

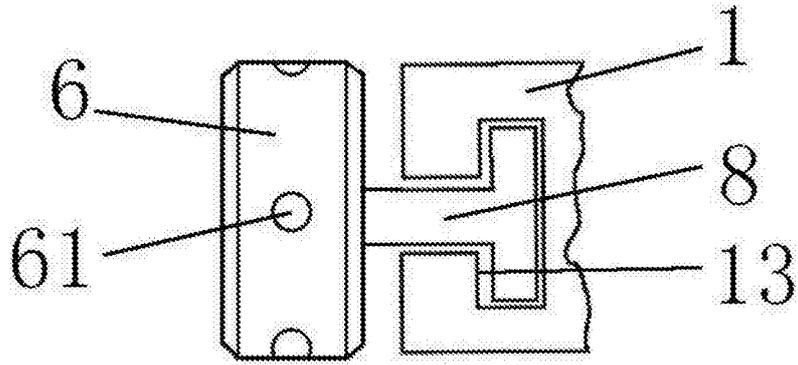


图3

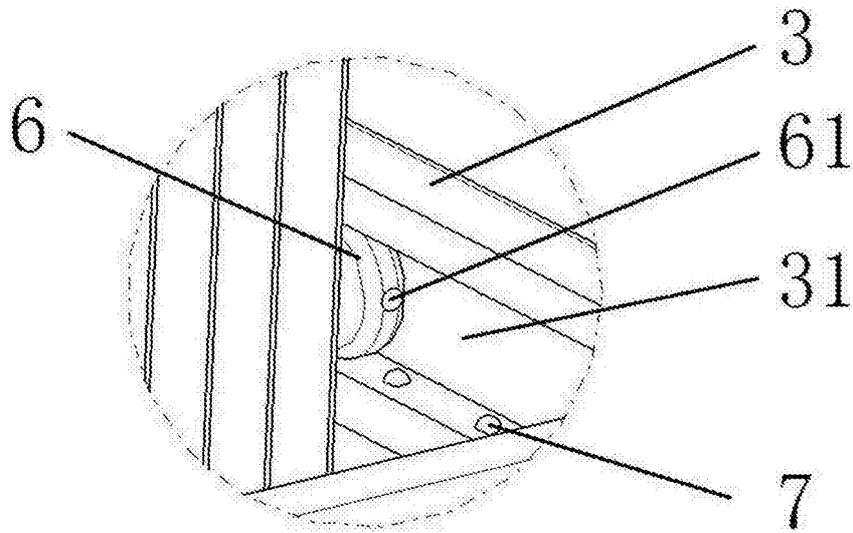


图4

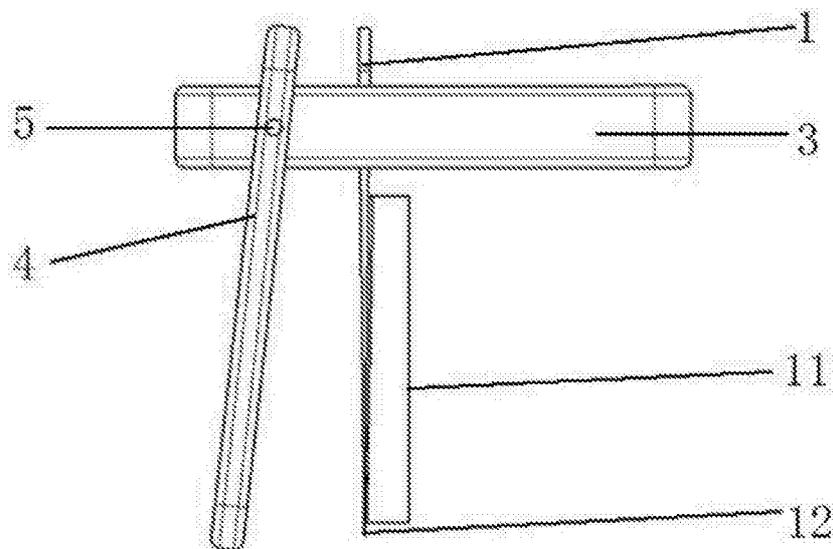


图5

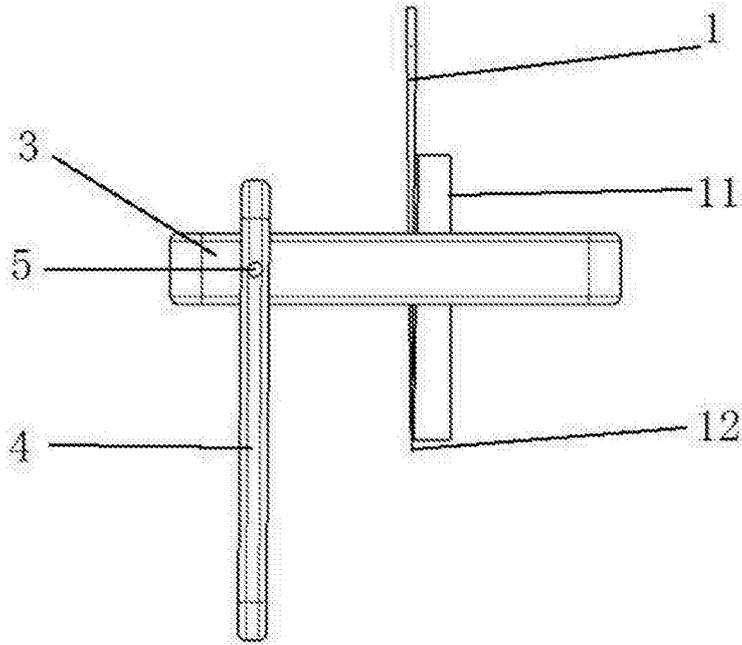


图6

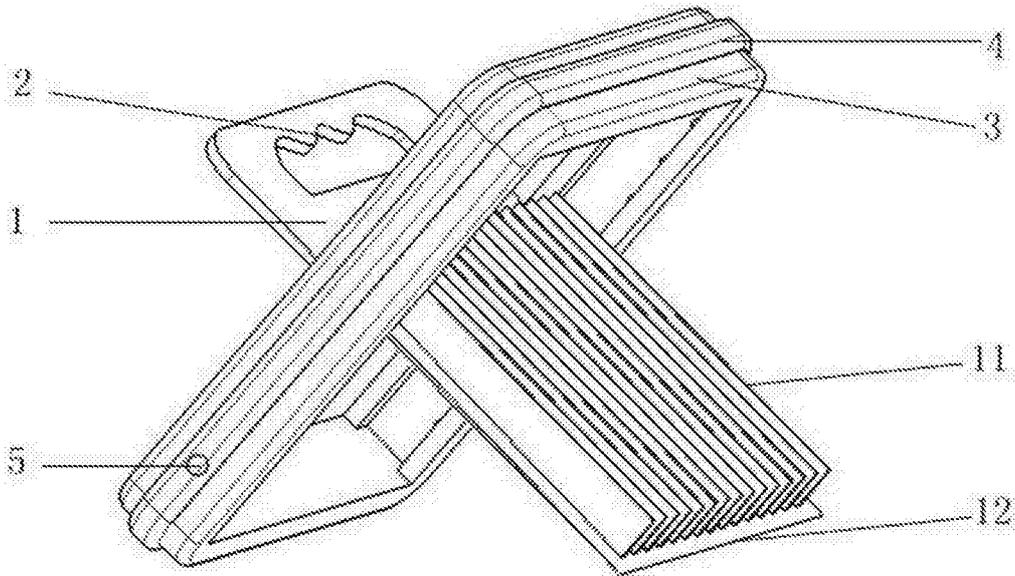


图7