



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104223956 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 24

(21) 申请号 201310236917. 7

(22) 申请日 2013. 06. 14

(71) 申请人 刘正雄

地址 中国台湾台北市

(72) 发明人 刘正雄

(74) 专利代理机构 北京三友知识产权代理有限公司 11127

代理人 董惠石

(51) Int. Cl.

A47J 36/00 (2006. 01)

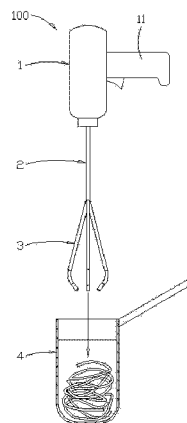
权利要求书1页 说明书3页 附图2页

(54) 发明名称

面条搅动机构

(57) 摘要

本发明公开了一种面条搅动机构,其中包括:一动力机构,具有一握持部,可供人手握持以便移动该动力机构;一传动杆,顶端连接该动力机构底部,受该动力机构驱动而转动;及一旋转体,设于该传动杆末端,可随着该传动杆转动;使用时,将面条放入一具有热水的容器中,然后将旋转体放入水中,再以动力机构驱动旋转体转动,可使面条随着旋转体回转。本发明能够达到使面条散开而均匀受热的目的,且面条随着旋转体回转时,可达到受到拉力而提升筋性的目的。



1. 一种面条搅动机构(100),其特征在于,包括:

- 一动力机构(1),具有一握持部(11),供人手握持以便移动该动力机构(1);
- 一传动杆(2),顶端连接该动力机构(1)底部,受该动力机构(1)驱动而转动;及
- 一旋转体(3),设于该传动杆(2)末端,能随着该传动杆(2)转动;

将面条放入一具有热水的容器中后,然后将旋转体(3)放入水中,再以动力机构(1)驱动旋转体(3)转动,使面条随着旋转体(3)回转,从而使面条散开而均匀受热,且面条随着旋转体(3)回转时,使面条受到拉力而提升筋性。

2. 如权利要求1所述的面条搅动机构(100),其特征在于,该旋转体(3)具有至少一根杆体(31)。

3. 如权利要求2所述的面条搅动机构(100),其特征在于,其中该杆体(31)顶端设于该传动杆(2)末端,且末端环绕于该传动杆(2)周围并悬置于该传动杆(2)下方。

4. 如权利要求3所述的面条搅动机构(100),其特征在于,该杆体(31)呈倾斜状。

5. 如权利要求3所述的面条搅动机构(100),其特征在于,该杆体(31)设有一勾状杆(32),该勾状杆(32)顶端设于该杆体(31)末端,且该勾状杆(32)末端向内弯折。

6. 如权利要求3或4或5所述的面条搅动机构(100),其特征在于,该旋转体(3)由至少两杆体(31)所构成。

7. 如权利要求6所述的面条搅动机构(100),其特征在于,各该杆体的勾状杆(32)的末端不靠在一起而形成一开口(33)。

面条搅动机构

技术领域

[0001] 本发明是有关于一种面条搅动机构；特别是有关于一种在煮面条时，使面条在水中回转，进而使面条散开而可均匀受热，并使面条受到拉力而提升筋性的面条搅动机构。

背景技术

[0002] 面食是现代人的主食之一。将面团制成条状的面条后，不但可方便煮熟，且利用拉伸等手段可提升面条的筋性，使面条具有嚼劲而广受大众所喜爱。

[0003] 一般煮面方法大致包括下列步骤：先将面条放入一具有热水的容器中；待面条在水中浸泡直到煮熟；将面条从热水中捞出即得成品；另外，还可包括在水中添加例如盐等调味料、将成品与酱料搅拌在一起，及将成品放入特殊浓汤中等各种调味方式。

[0004] 在上述步骤中，如果只是将面条放在水中浸泡，因面条会交迭在一起，而有受热不均匀的问题产生，如此一来，不但会因为各部位的煮熟时间不同而影响口感，而且也会延长煮熟全部面条所需的时间，因此一般操作者都会利用一搅动杆搅动面条以免面条黏在一起，但是这种利用人工驱动搅动棒来使面条散开的动作是很费力的，以一般营业店家来说，每天可能都要煮数百次，使操作者体力负荷很大，造成操作者常常只是稍微搅动一下，使面条不黏在一起就好，但是这样一来就很难改善面条受热不均匀的问题。

[0005] 另外，一般面条在经过成形及除水等步骤后可方便保存，但在此状态下，若拉伸面条并不能提升面条的筋性，而且还可能造成面条断裂，不过若是在将面条浸泡于热水直到煮熟的过程中，因面条吸收了水分，所以适当地拉伸面条可提升面条筋性，进而提升口感，因此，如何拉伸浸泡于热水中的面条成为极需解决的课题之一。在上述搅动面条以使面条散开的步骤中，若能快速地搅动，就能达到拉伸浸泡于热水中的面条的目的，但是以人力驱动搅动棒的速度不够快也不持久。

[0006] 发明人有鉴于此，苦思细索，积极研究，加以多年从事相关产品研究的经验，并经不断试验及改良，终于设计出本发明。

发明内容

[0007] 本发明的目的在于提供一种在煮面时，可使面条散开而均匀受热，并使面条受到拉力而提高筋性的面条搅动机构。

[0008] 本发明达成上述目的的技术特征包括：一动力机构，具有一握持部，可供人手握持以便移动该动力机构；一传动杆，顶端连接该动力机构底部，受该动力机构驱动而转动；及一旋转体，设于该传动杆末端，可随着该传动杆转动；使用时，将面条放入一具有热水的容器中，然后将旋转体放入水中，再以动力机构驱动旋转体转动，可使面条随着旋转体回转，从而达到使面条散开而均匀受热的目的，且面条随着旋转体回转时，可达到受到拉力而提升筋性的目的。优选地，该旋转体具有至少一根杆体以节省材料成本。

[0009] 优选地，该旋转体由至少两杆体所构成，使面条依接近圆形的路径回转，以避免面条受到剪力而断裂。

[0010] 优选地,该杆体顶端设于该传动杆末端,且末端环绕于该传动杆周围并悬置于该传动杆下方,可使面条略微缠绕在该杆体上,使面条因杆体的拉力及水的阻力而受到拉力,进而达到提升筋性的目的。

[0011] 优选地,该杆体呈倾斜状,可在搅动面条时产生使面条向上移动的上推力。

[0012] 优选地,该杆体设有一勾状杆,该勾状杆顶端设于该杆体末端,且该勾状杆末端向内弯折,可在该旋转体脱离水中时拨动面条。

[0013] 优选地,各该杆体的勾状杆的末端不靠在一起而形成一开口,可方便缠绕在杆体上的面条落下。

[0014] 由上述可知,通过本发明的面条搅动机构可以在煮面时,使面条散开而均匀受热,并使面条受到拉力而提高筋性。

附图说明

[0015] 图 1 为本发明的旋转体放入一具有面条及水的容器内之前的示意图。

[0016] 图 2 为本发明的旋转体的立体图。

[0017] 图 3 为本发明的旋转体转动时,可使面条呈现上浮状态的示意图。

[0018] 附图标记说明:

[0019] 100- 面条搅动机构,1- 动力机构,11- 握持部,2- 传动杆,3- 旋转体,31- 杆体,32- 勾状杆,33- 开口,4- 容器。

具体实施方式

[0020] 为了对本发明的技术特征、目的和效果有更加清楚的理解,现对照附图说明本发明的具体实施方式。

[0021] 如图 1 所示,本发明面条搅动机构 100 包括:一动力机构 1,具有一握持部 11,可供人手握持以便移动动力机构 1;一传动杆 2,顶端连接动力机构 1 底部,受动力机构 1 驱动而转动;及一旋转体 3,设于传动杆 2 末端,可随着传动杆 2 转动;使用时,将面条放入一具有热水的容器 4 中,然后将旋转体 3 放入水中,再以动力机构 1 驱动旋转体 3 转动,可使面条随着旋转体 3 回转,达到使面条散开而均匀受热的目的,且面条随着旋转体 3 回转时,可达到受到拉力而提升筋性的目的。下面进行详细说明。

[0022] 动力机构 1 可采用常用的电动机,用于驱动传动杆 2 进而带动旋转体 3 转动,其中可具备有马达、控制电路、蓄电结构及控制开关等(图中未示)。

[0023] 传动杆 2 顶端连接动力机构 1 底部,可受动力机构 1 驱动而转动,其具有预定长度以调整动力机构 1 与旋转体 3 的间距。

[0024] 如图 2 所示,旋转体 3 设于传动杆 2 末端,可随着传动杆 2 转动,因此可使上述面条随着旋转体 3 回转,达到使面条散开而均匀受热的目的,且回转的离心力可使面条受到拉力而提升筋性,该旋转体 3 可为一杆体以节省材料成本,或由至少两杆体所构成,使面条依接近圆形的路径回转,以避免面条受到剪力而断裂,或为其他可带动面条回转的型态,为方便说明,以由三杆体 31 所构成的旋转体 3 为例说明如下。

[0025] 各杆体 31 顶端设于传动杆 2 末端,且末端环绕于传动杆 2 周围并悬置于传动杆 2 下方,可方便使面条散开而不会交迭在一起,进而达到使面条均匀受热的目的,且杆体 31

的杆状结构可使面条略微缠绕在其上,如此一来,面条就会因杆体 31 的拉力及水的阻力而受到拉力,进而达到提升筋性的目的。另外,如图 1 及图 2 所示,杆体 31 的转动范围可设计成略小于容器 4 的内径,使面条因例如离心力、重力等条件的作用而被甩开后,仍然会漂浮在杆体 31 周围,继而又缠绕在杆体 31 上,如此一来,面条就会受到杆体 31 及水的相对作用产生的拉力,进而达到提升筋性的目的。

[0026] 如图 2 所示,杆体 31 可呈倾斜状,搅动面条时可产生使面条向上移动的上推力(如图 3 所示),再配合面条本身的重力,而使面条在回转时还会上下移动,以避免面条沉淀在底部,可使面条散开而均匀受热。

[0027] 杆体 31 可进一步设有一勾状杆 32,勾状杆 32 顶端设于杆体 31 末端,且勾状杆 32 向内弯折,可在旋转体 3 脱离水中时拨开面条,且不会将面条带走。优选地,各杆体的勾状杆 32 的末端不靠在一起而形成一开口 33,可方便缠绕在杆体 31 上的面条落下。

[0028] 上述各杆体 31 可均匀分布在传动杆 2 周围的下方,例如三杆体 31 可相互间隔约 120 度,以在水中转动时,带动面条依接近圆形的路径回转,进而使面条可散开而均匀受热。

[0029] 以上所述仅为本发明示意性的具体实施方式,并非用以限定本发明的范围。任何本领域的技术人员,在不脱离本发明的构思和原则的前提下所作的等同变化与修改,均应属于本发明保护的范围。而且需要说明的是,本发明的各组成部分并不仅限于上述整体应用,本发明的说明书中描述的各技术特征可以根据实际需要选择一项单独采用或选择多项组合起来使用,因此,本发明理所当然地涵盖了与本案发明点有关的其它组合及具体应用。

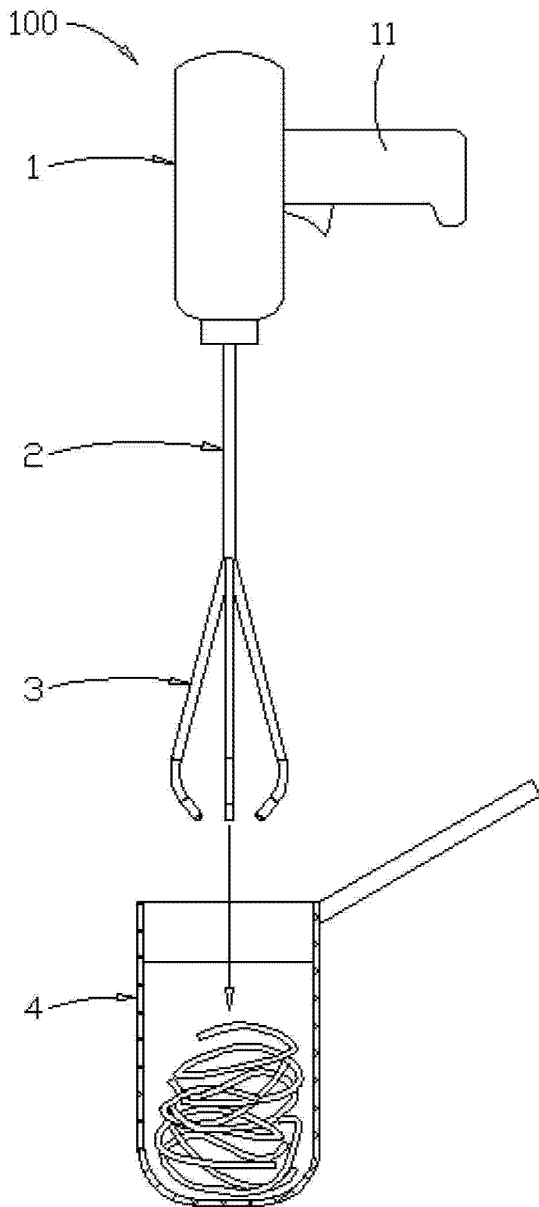


图 1

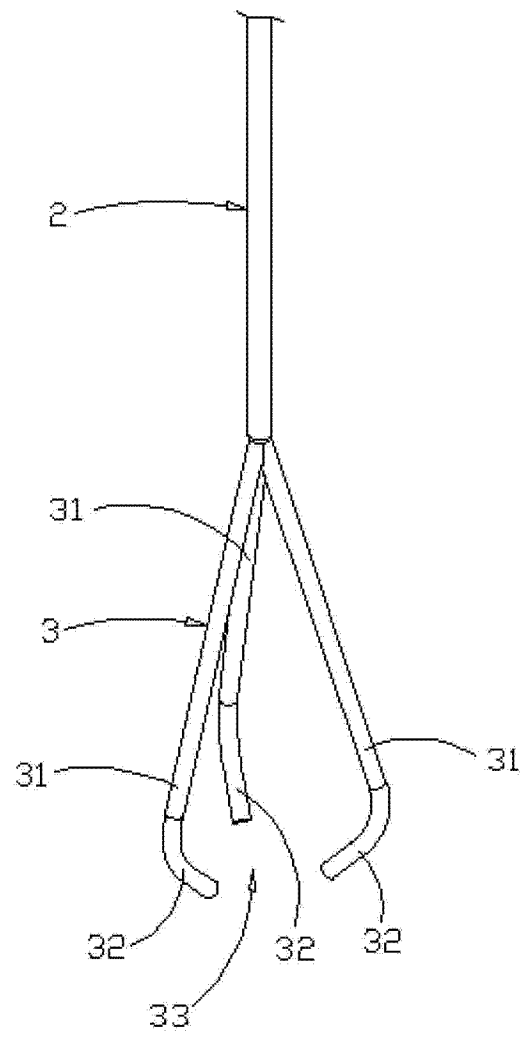


图 2

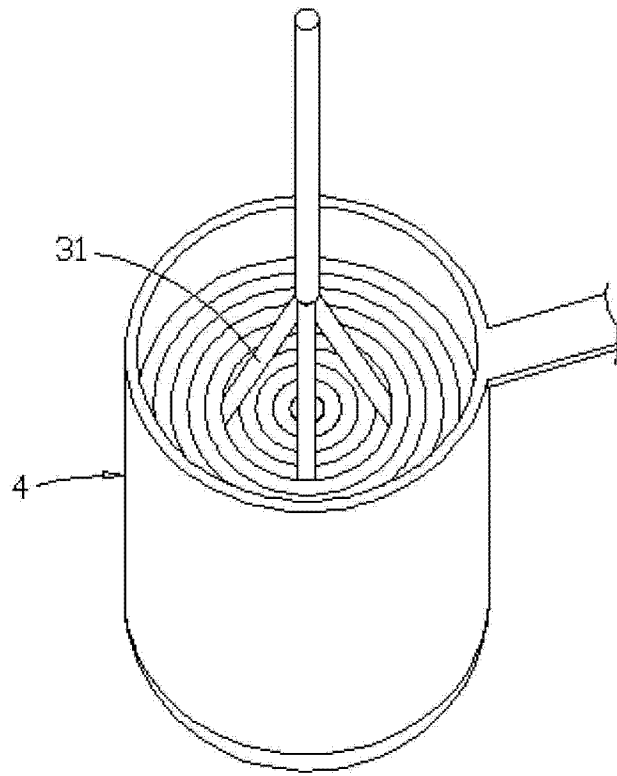


图 3