

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成19年5月10日(2007.5.10)

【公表番号】特表2006-524499(P2006-524499A)

【公表日】平成18年11月2日(2006.11.2)

【年通号数】公開・登録公報2006-043

【出願番号】特願2006-505611(P2006-505611)

【国際特許分類】

A 2 3 L 1/187 (2006.01)

【F I】

A 2 3 L 1/187

【手続補正書】

【提出日】平成19年3月14日(2007.3.14)

【手続補正1】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】請求項2

【補正方法】変更

【補正の内容】

【請求項2】

クリームキャラメルは、50～60%のミルク、12～18%の熟成していないチーズ、14～20%の溶き卵、12～15%の砂糖、0.8～1.3%のシナモン、2～3%のレモン皮、そして5～8%の液状キャラメルの余裕比率で得られることを特徴とする前記の請求項1に記載のチーズフランの調理方法。

【手続補正2】

【補正対象書類名】特許請求の範囲

【補正対象項目名】請求項3

【補正方法】変更

【補正の内容】

【請求項3】

得られたクリームキャラメルは、前記の請求項に示された製品のみならず、2～3%の溶解性のコーヒーもまた含まれていることを特徴とする前記の請求項2に記載のチーズフランの調理方法。