(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 112520241 A
(43)申请公布日 2021.03.19

(21)申请号 201911330732.6

(22)申请日 2019.12.20

(66)本国优先权数据
201921564059.8 2019.09.19 CN
201910888392.2 2019.09.19 CN

(71)申请人 苏州古月峰信息技术有限公司
地址 215011 江苏省苏州市高新区竹园路209号

(72)发明人 胡俊峰

(74)专利代理机构 深圳紫藤知识产权代理有限公司 44570
代理人 远明

(51)Int.Cl.
B65D 81/34(2006.01)
B65D 25/10(2006.01)
B65D 51/26(2006.01)

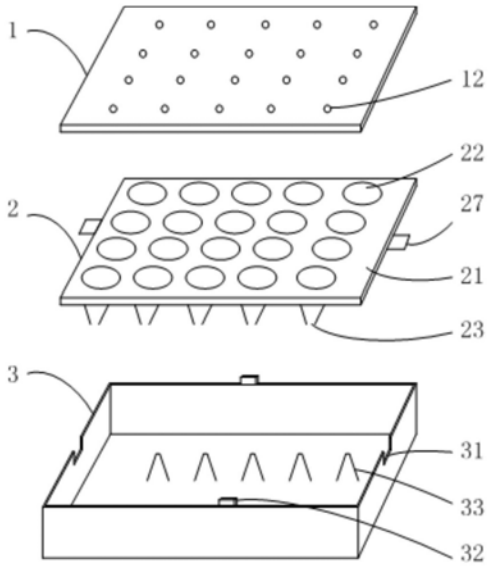
权利要求书3页 说明书10页 附图9页

(54)发明名称

一种食品存储容器

(57)摘要

本发明揭露一种食品存储容器，包括：储液容器，所述储液容器被配置为盛放第一液体，所述储液容器的上部开放，所述储液容器形成有至少一放置部；本体，所述本体可拆卸的套接于所述储液容器内，所述本体形成有至少一容置区、至少一开口以及与所述放置部配合的配合部，所述容置区用于放置待加热食品，所述开口被配置为供第一液体进出所述容置区，通过配置相应的配合部与放置部的配合方式，使得所述本体处于不同放置状态。本发明仅需抬起本体并移动后，即可完成不同放置状态的转换，操作方便，便于一体满足需要水煮类食品的存储、加热及食用。



CN 112520241 A

1.一种食品存储容器,其特征在于,包括:

储液容器,所述储液容器被配置为盛放第一液体,所述储液容器的上部开放,所述储液容器形成有至少一放置部;

本体,所述本体可拆卸的套接于所述储液容器内,所述本体形成有至少一容置区、至少一开口以及与所述放置部配合的配合部,所述容置区用于放置待加热食品,所述开口被配置为供第一液体进出所述容置区,通过配置相应的配合部与放置部的配合方式,使得所述本体相对所述储液容器处于不同放置状态。

2.根据权利要求1所述的食品存储容器,其特征在于,所述本体相对所述储液容器处于不同放置状态时,所述本体至少部分与所述储液容器接触。

3.根据权利要求1所述的食品存储容器,其特征在于,当所述本体处于第一放置状态时,所述食品存储容器适于放入微波炉内以对待加热食品进行加热;当所述本体处于第二放置状态时,所述食品存储容器内的已加热食品适于被直接食用。

4.根据权利要求1所述的食品存储容器,其特征在于,

所述储液容器形成有第一放置部与第二放置部,所述第一放置部与所述第二放置部的高度不同,所述本体形成有第一配合部;

当所述第一配合部与所述第一放置部配合时,所述本体处于第一放置状态,所有所述容置区适于自所述储液容器的上部被置入所述储液容器内,所述第一液体适于进入所述容置区并淹没所述待加热食品;

当所述第一配合部与所述第二放置部配合时,所述本体处于第二放置状态,所有所述容置区内的所述第一液体适于通过所述开口流出所述容置区进入所述储液容器内。

5.根据权利要求4所述的食品存储容器,其特征在于,

所述第一放置部包括设置于所述储液容器的两相对侧壁上沿的第一止挡部,所述第二放置部包括设置于所述储液容器的另外两相对侧壁上沿的第二止挡部;

所述第一配合部包括设置于所述本体的两相对侧边上的保持部,所述保持部的形状与所述第一止挡部以及所述第二止挡部的形状相适配。

6.根据权利要求5所述的食品存储容器,其特征在于,

所述第一止挡部为设置于所述储液容器的两相对侧壁上沿的第一凹槽,且所述第二止挡部的高度大于所述第一止挡部的高度;

所述保持部为设置于所述本体的两相对侧边上并向外延伸的第一挂耳,所述第一挂耳的形状与所述第一凹槽的形状相适配。

7.根据权利要求5所述的食品存储容器,其特征在于,

所述第二止挡部为设置于所述储液容器的两相对侧壁上的第一凸起,且所述第二止挡部的高度大于所述第一止挡部的高度;

所述保持部为设置于所述本体的两相对侧边上并向外延伸的第一挂耳,所述第一挂耳适于被所述第一凸起支撑。

8.根据权利要求4所述的食品存储容器,其特征在于,所述储液容器形成有第三放置部,所述本体形成有第二配合部;

当所述第二配合部与所述第三放置部配合时,所述本体处于第三放置状态,第二液体适于进入所述容置区并至少部分存留在所述容置区底部。

9.根据权利要求8所述的食品存储容器,其特征在于,

所述第三放置部为自所述储液容器的底部向靠近所述本体侧延伸的至少一第三凸起;

所述第二配合部为所述开口,所述第三凸起的形状与所述开口的形状相适配。

10.根据权利要求1所述的食品存储容器,其特征在于,

所述储液容器包括相对设置于所述储液容器的底部的第二凸起;

所述本体包括相对设置于所述本体上的第二凹槽,所述第二凹槽的形状与所述第二凸起的形状相适配;

当所述第二凸起与所述第二凹槽配合时,所述本体处于第一放置状态,所有所述容置区适于自所述储液容器的上部被置入所述储液容器内,所述第一液体适于进入所述容置区并淹没所述待加热食品;

当所述第二凸起与所述本体的除所述第二凹槽以外的部位接触时,所述本体处于第二放置状态,所有所述容置区内的所述第一液体适于通过所述开口流出所述容置区进入所述储液容器内。

11.根据权利要求1所述的食品存储容器,其特征在于,所述本体形成有多个容置区,所有所述容置区相互隔离,每一所述容置区的底端设置有一所述开口。

12.根据权利要求5所述的食品存储容器,其特征在于,所述本体形成有多个容置区,至少部分所述容置区的底端相互连通,每一单独隔离的所述容置区的底端设置有一第一开口,相互连通的多个容置区中任一容置区的底端设置有一第二开口;

所述储液容器形成有自所述储液容器的底部向靠近所述本体侧延伸的第四凸起;

所述本体形成有自所述本体向远离所述储液容器侧延伸的第四凹槽,所述第四凹槽的形状与所述第四凸起的形状相适配;

当所述保持部与所述第一止挡部配合,且所述第四凸起插入所述第四凹槽时,所述本体处于所述第一放置状态;

当所述保持部与所述第一止挡部配合,且所述第四凸起未插入所述第四凹槽时,所述本体倾斜,使得相互连通的多个容置区中至少一容置区的底部的最低处低于相应的第二开口,第二液体适于进入所述容置区并至少部分存留在所述容置区底部。

13.根据权利要求1所述的食品存储容器,其特征在于,所述容置区包括支撑部及设置于所述支撑部下方的通道部,所述支撑部与所述通道部相连通,所述开口设置于所述通道部的底端;所述支撑部配置为支撑所述待加热食品以使得所述待加热食品的最低处高于相应的开口,所述通道部配置为供所述第一液体通过。

14.根据权利要求13所述的食品存储容器,其特征在于,所述支撑部包括一支撑平台,所述支撑平台部分下凹形成所述通道部,所述待加热食品支撑于所述支撑平台,且所述待加热食品的至少部分向下置入所述通道部。

15.根据权利要求13所述的食品存储容器,其特征在于,所述支撑部与所述通道部之间通过弧形过渡区连接。

16.根据权利要求13所述的食品存储容器,其特征在于,所述支撑部的内壁面和/或所述通道部的内壁面的至少部分为导流斜面。

17.根据权利要求13所述的食品存储容器,其特征在于,所述通道部的至少部分侧壁相互聚拢形成一漏斗状结构。

18.根据权利要求13所述的食品存储容器，其特征在于，所述容置区的至少部分侧壁相互聚拢形成一类锥形结构，所述类锥形结构的第一部分的内壁面形成为所述支撑部，所述类锥形结构的第二部分的内壁面形成为所述通道部。

19.根据权利要求1所述的食品存储容器，其特征在于，

所述本体形成有多个容置区，至少部分所述容置区的底端相互连通，每一隔离的所述容置区的底端设置有一第一开口，相互连通的多个容置区中任一容置区的底端设置有一第二开口；

所述储液容器的底部具有相对设置的两个第五凸起，所述两个第五凸起的高度高于所述储液容器边缘高度，所述本体一侧形成有一弹性扩张结构，扩张后的所述弹性扩张结构可被一所述第五凸起插入；

在所述本体相对所述储液容器处于第一角度时，所述本体未被所述第五凸起支撑，所有所述容置区适于自所述储液容器的上部被置入所述储液容器内，所述第一液体适于进入所述容置区并淹没所述待加热食品；

在所述本体相对所述储液容器处于第二角度时，所述本体被所述第五凸起支撑，所有所述容置区内的所述第一液体适于通过所述开口流出所述容置区进入所述储液容器内；

在所述本体相对所述储液容器处于第二角度，且所述弹性扩张结构被一所述第五凸起插入时，所述本体倾斜，使得相互连通的多个容置区中至少一容置区的底部的最低处低于相应的第二开口，第二液体适于进入所述容置区并至少部分存留在所述容置区底部。

20.根据权利要求1所述的食品存储容器，其特征在于，所述本体包括一板状基体，所述板状基体下凹形成至少一所述容置区，所述板状基体的边缘设置有用于取放所述本体的抓握部。

21.根据权利要求1所述的食品存储容器，其特征在于，所述储液容器底部还设有朝向所述本体的至少一第六凸起，所述第六凸起与所述容置区交错。

22.根据权利要求1所述的食品存储容器，其特征在于，所述食品存储容器还包括一盖体，所述盖体的下表面向下凸出的形成止浮部，所述止浮部与所述容置区一一对应；所述容置区上部开放，所述止浮部适于至少部分插入所述容置区内，以将所述待加热食品压入所述第一液体形成的液面以下。

一种食品存储容器

技术领域

[0001] 本发明涉及一种存储容器，具体的是一种用于食品的存储、加热并方便食用的食品存储容器。

背景技术

[0002] 随着生活节奏的加快，人们需要快速和方便的加热和进食。但是，对于速冻水饺，其传统的水煮加工方式，速度慢、效率低。而直接使用微波加热后，往往变硬发干，影响口感及营养价值。

[0003] 因此，需要一种更好的食品存储容器，用以作为速冻水饺的存储容器，同时方便快速加热和食用饺子。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于，针对现有技术存在的问题，提供一种食品存储容器，作为速冻水饺的存储容器，同时方便快速加热和食用饺子。

[0005] 为实现上述目的，本发明提供了一种食品存储容器，包括：储液容器，所述储液容器被配置为盛放第一液体，所述储液容器的上部开放，所述储液容器形成有至少一放置部；本体，所述本体可拆卸的套接于所述储液容器内，所述本体形成有至少一容置区、至少一开口以及与所述放置部配合的配合部，所述容置区用于放置待加热食品，所述开口被配置为供第一液体进出所述容置区，通过配置相应的配合部与放置部的配合方式，使得所述本体相对所述储液容器处于不同放置状态。

[0006] 本发明的优点在于：本发明食品存储容器，仅需抬起本体并轻微移动(通常为旋转一定角度)后，即可完成不同放置状态的转换，操作方便，便于需要水煮类食品的存储、加热及食用。同时，本体无需与储液容器完全脱离，只需抬起后移动就可以过滤水分并继续放在储液容器中，节省了就餐时的摆放面积，且避免再使用任何其它容器，使用更加方便。采用圆柱体的本体及储液容器，相对采用方体的本体及储液容器，在改变放置状态时，本体需要抬起的高度更小，更利用操作，且可以避免操作过程中液体的外漏。本实施例的食品存储容器可以为一次性包装盒或可以重复使用的保鲜盒。

附图说明

[0007] 为了更清楚地说明本发明实施例中的技术方案，下面将对实施例描述中所需要使用的附图作简单地介绍，显而易见地，下面描述中的附图仅仅是本发明的一些实施例，对于本领域技术人员来讲，在不付出创造性劳动的前提下，还可以根据这些附图获得其它的附图。

[0008] 图1为本发明食品存储容器第一实施例的爆炸示意图；

[0009] 图2为图1所示实施例的第一放置状态的示意图；

[0010] 图3为图1所示实施例的第二放置状态的示意图；

[0011] 图4为图1所示实施例的第三放置状态的示意图；

[0012] 图5A-图5C为本发明容置区的不同实施例的结构示意图；

[0013] 图6为本发明食品存储容器第二实施例的爆炸示意图；

[0014] 图7为图6所示实施例的第一放置状态的示意图；

[0015] 图8为图6所示实施例的第二放置状态的示意图；

[0016] 图9为图6所示实施例的第三放置状态的示意图；

[0017] 图10为本发明食品存储容器第三实施例的爆炸示意图；

[0018] 图11为图10所示实施例的第一放置状态的示意图；

[0019] 图12为图10所示实施例的第二放置状态的示意图；

[0020] 图13为图10所示实施例的第三放置状态的示意图；

[0021] 图14为本发明食品存储容器第四实施例的爆炸示意图；

[0022] 图15为图14所示实施例的第一放置状态的示意图；

[0023] 图16为图14所示实施例的第二放置状态的示意图；

[0024] 图17为图14所示实施例的第三放置状态的示意图。

具体实施方式

[0025] 下面详细描述本发明的实施方式，所述实施方式的示例在附图中示出，其中自始至终相同或类似的标号表示相同或类似的元件或具有相同或类似功能的元件。下面通过参阅附图描述的实施方式是示例性的，仅用于解释本发明，而不能理解为对本发明的限制。

[0026] 在本发明中，除非另有明确的规定和限定，术语“中心”“长度”“宽度”“厚度”“上”“下”“前”“后”“左”“右”“竖直”“水平”“顶”“底”“内”“外”“轴向”“径向”“周向”等指示的方位或位置关系为基于附图所示的方位或位置关系，仅是为了便于描述本发明和简化描述，而不是指示或暗示所指的装置或元件必须具有特定的方位、以特定的方位构造和操作，因此不能理解为对本发明的限制。

[0027] 在本发明中，除非另有明确的规定和限定，第一特征在第二特征之“上”或之“下”可以包括第一和第二特征直接接触，也可以包括第一和第二特征不是直接接触而是通过它们之间的另外的特征接触。而且，第一特征在第二特征“之上”“上方”和“上面”包括第一特征在第二特征正上方和斜上方，或仅仅表示第一特征水平高度高于第二特征。第一特征在第二特征“之下”“下方”和“下面”包括第一特征在第二特征正下方和斜下方，或仅仅表示第一特征水平高度小于第二特征。

[0028] 下文的公开提供了许多不同的实施方式或例子用来实现本发明的不同结构。为了简化本发明的公开，下文中对特定例子的部件和设置进行描述。当然，它们仅仅为示例，并且目的不在于限制本发明。此外，本发明可以在不同例子中重复参考数字和/或参考字母，这种重复是为了简化和清楚的目的，其本身不指示所讨论各种实施方式和/或设置之间的关系。此外，本发明提供了的各种特定的工艺和材料的例子，但是本领域普通技术人员可以意识到其他工艺的应用和/或其他材料的使用。而且，描述的具体特征、结构、材料或者特点可以在任何的一个或多个实施例或示例中以合适的方式结合。

[0029] 本发明食品存储容器，包括：储液容器以及本体；所述储液容器被配置为盛放第一液体，所述储液容器的上部开放，所述储液容器形成有至少一放置部；所述本体可拆卸的套

接于所述储液容器内，所述本体形成有至少一容置区、至少一开口以及与所述放置部配合的配合部，所述容置区用于放置待加热食品，所述开口被配置为供第一液体进出所述容置区，通过配置相应的配合部与放置部的配合方式，使得所述本体相对所述储液容器处于不同放置状态。所述本体相对所述储液容器处于不同放置状态时，所述本体至少部分与所述储液容器接触。

[0030] 具体的，所述储液容器形成有第一放置部与第二放置部，所述第一放置部与所述第二放置部的高度不同，所述本体形成有第一配合部；当所述第一配合部与所述第一放置部配合时，所述本体处于第一放置状态，所有所述容置区适于自所述储液容器的上部被置入所述储液容器内，所述第一液体适于进入所述容置区并淹没所述待加热食品；当所述第一配合部与所述第二放置部配合时，所述本体处于第二放置状态，所有所述容置区内的所述第一液体适于通过所述开口流出所述容置区进入所述储液容器内。

[0031] 优选的，所述储液容器形成有第三放置部，所述本体形成有第二配合部；当所述第二配合部与所述第三放置部配合时，所述本体处于第三放置状态，第二液体适于进入所述容置区并至少部分存留在所述容置区底部。

[0032] 其中，当所述本体处于第一放置状态时，所述食品存储容器适于放入微波炉或者类似的工具内以进行加热；当所述本体处于第二放置状态时，适于沥出所述本体内的液体，以供用户食用置于所述本体的容置区内的食品；当所述本体处于第三放置状态时，适于在所述容置区内放置蘸料，以供用户食用置于所述本体的容置区内的食品时蘸取。

[0033] 以下以待加热食品为饺子，第一液体为水，第二液体为调料，本体形成有多个容置区进行举例说明，需要说明的是，以下并不能作为本发明保护范围的限制，如待加热食品也可以为其它食物，以及其它任意可以与液体接触进行处理，容置区可以为一个、两个等。而第一液体也可以是加入了某些口味的溶液，某些时候，可以在本体的某一个容置区放置一个块状的浓缩汤料，当用户将水倒入并淹没饺子时，浓缩汤料会溶解并将水变成可以饮用的汤，浓缩汤料中包括可溶物质如盐等，也包括不可溶物质如紫菜等；第二液体可以为含水/不含水的调料、香料、油料等。

[0034] 请一并参阅图1-图4，其中，图1为本发明食品存储容器第一实施例的爆炸示意图，图2为图1所示实施例的第一放置状态的示意图，图3为图1所示实施例的第二放置状态的示意图，图4为图1所示实施例的第三放置状态的示意图。

[0035] 如图1所示，本实施例食品存储容器包括储液容器3以及本体2。所述储液容器3被配置为盛放本体2，所述储液容器3的上部开放，所述储液容器3形成有第一放置部与第二放置部，所述第一放置部与所述第二放置部的高度不同。所述本体2形成有多个相互隔离的容置区22、开口23以及第一配合部。所述容置区22上方开放，可以用来放置饺子20(示于图2中)；所述开口23形成于容置区22的底端，用于供水39进出所述容置区22。即一个容置区22可以用来放一个饺子20，这样就保证了饺子20之间不互相接触，从而避免饺子20之间互相粘连而破损。

[0036] 所述储液容器3与所述本体2的形状相适配；例如，储液容器3和本体2可以为几乎同样大小的方体或圆柱体，储液容器3套在本体2外侧。在本实施例中，所述第一放置部包括设置于所述储液容器的两相对侧壁上沿的第一止挡部，所述第二放置部包括设置于所述储液容器的另外两相对侧壁上沿的第二止挡部；所述第一配合部包括设置于所述本体的两相

对侧边上的保持部，所述保持部的形状与所述第一止挡部以及所述第二止挡部的形状相适配。在本实施例中，配合部可以为一个，即一个配合部分别对应多个放置部；当然，配合部也可以为多个，如两个配合部分别对应两个放置部。

[0037] 优选的，所述第一止挡部为设置于所述储液容器3的两相对侧壁上沿的第一凹槽31，所述第二止挡部为设置于所述储液容器3的两相对侧壁上沿的第一凸起32；所述保持部为设置于所述本体2的两相对侧边上并向外延伸的第一挂耳27，所述第一挂耳27的形状与所述第一凹槽31的形状相适配，且适于被所述第一凸起32支撑。即，所述第一挂耳27适于被所述第一凹槽31的槽壁支撑，以使所述容置区22置于所述储液容器3的内部；所述第一挂耳27适于被所述第一凸起32支撑，以使所述容置区22的底部高于液面。

[0038] 当所述第一挂耳27与所述第一凹槽31配合时，所述本体2处于第一放置状态，如图2所示，所有所述容置区22适于自所述储液容器3的上部被置入所述储液容器3内，倒入所述储液容器3内的水39进入所述容置区22并淹没饺子20。盖上盖部1，进而可以进行微波加热，并保证饺子20在加热过程中始终与水39接触，这可以避免饺子20加热时发生干硬。水39可以预先存储在所述储液容器3内，也可以在需要加热前加入所述储液容器3内。

[0039] 当所述第一挂耳27与所述第一凸起32配合时，所述本体2处于第二放置状态，如图3所示，所有所述容置区22内的水39适于通过所述开口23流出容置区并进入所述储液容器3内。即加热完成后，打开盖部1，将本体2从储液容器3中抬高一定高度并旋转后，使得所述第一挂耳27与所述第一凸起32配合，水39从开口23流入储液容器3。本体2中的饺子20脱离水39后可以冷却几分钟再直接食用，之后取出本体2，储液容器3中的水39成为饺子汤也可以被直接饮用。本发明实施例可避免饺子20在加热后长时间被浸泡而烂糊。

[0040] 需要说明的是，所述保持部也可以为其它设计方式，例如为设置于所述本体2的两相对侧边上并向内延伸的凹槽，所述本体2的除作为所述保持部的凹槽的其它侧边作为第二配合部；相应的，所述第一止挡部为设置于所述储液容器3的两相对侧壁上沿的凸起，所述第二止挡部为所述储液容器3的两相对侧壁上沿。当作为所述第一止挡部的凸起卡接入作为所述保持部的凹槽内时，所述本体2处于第一放置状态。当所述第二止挡部与所述保持部配合时，作为所述第一止挡部的凸起支撑起所述本体2的除作为所述保持部的凹槽的其它侧边(即第二配合部)，所述本体2处于第二放置状态。

[0041] 在其它实施例中，在所述第一放置部包括设置于所述储液容器3的两相对侧壁上沿的凹槽时，所述第二放置部也可以为所述储液容器3的两相对侧壁上沿或更浅一点的凹槽；相应的，所述第一挂耳27的形状与凹槽的形状相适配即可。或者，在所述第二放置部包括设置于所述储液容器3的两相对侧壁上沿的凸起时，所述第一放置部也可以为所述储液容器3的两相对侧壁上沿或高度较低的凸起；相应的，所述第一挂耳27适于被凸起支撑即可。即凹槽和凸起可以同时设置，或仅设置一种，只要使得所述第二放置部的高度大于所述第一放置部的高度即可。

[0042] 在其它实施例中，所述本体2为小于所述储液容器3的方体或圆柱体；相应的，所述第一放置部与所述第二放置部可以均为设置于所述储液容器3的不同的两相对侧壁上且向内延伸的第二挂耳(实现凹槽的效果)，其中，所述第二放置部的高度大于所述第一放置部的高度；且所述第一挂耳27适于被不同高度的第二挂耳支撑，以使所述容置区22相对所述储液容器3的高度不同。

[0043] 请继续参阅图1，进一步的实施例中，所述本体2包括一板状基体21，所述板状基体21下凹形成多个所述容置区22。进一步的，所述板状基体21的边缘设置有用于取放所述本体2的抓握部，抓握部与第一挂耳27结构可以结合在一起，即，第一挂耳27同时作为抓握部使用。可以理解的是，第一挂耳27与抓握部也可以分别设置。

[0044] 优选的，所述食品存储容器还包括一盖体1，所述盖体1的下表面向下凸出的形成止浮部11(示于图2中)，所述止浮部11与所述容置区22一一对应；所述容置区22上部开放，所述止浮部11适于至少部分插入所述容置区22内，以将饺子20压入水39形成的液面以下。由于饺子等食物被水浸泡并加热时易于上浮，因此，为了避免这一情况的发生，在盖体1的下表面设置止浮部11，从而防止饺子20的上浮，保证饺子20始终被浸泡在水面之下，进一步避免饺子20在加热过程中发生干硬。

[0045] 作为可选的实施例，所述盖体1可以与所述本体2盖合，也可以与所述储液容器3盖合。进一步的，所述盖体1上还可以设置有通气孔12(示于图1中)，便于微波加热过程中蒸汽的散出。

[0046] 请继续参阅图1，优选的，所述储液容器3还自所述储液容器3底部向靠近所述本体2侧延伸有至少一第三凸起33，形成第三放置部，所述本体2的所述开口23形成第二配合部，所述第三凸起33的形状与所述开口23的形状相适配。当所述第二配合部与所述第三放置部配合时，即任一开口23被一第三凸起33堵住时，所述本体2处于第三放置状态，调料29(示于图4中)可以进入所述容置区22并至少部分存留在所述容置区22底部，如图4所示。可以设置所有容置区22比较靠近本体2的一侧，例如图示，所有容置区22比较靠近本体2的左侧；所有第三凸起33比较靠近储液容器3的一侧，例如图示，所有第三凸起33比较靠近储液容器3的右侧；这样，在第一放置状态时，第三凸起33与容置区22的开口23位置存在偏差，不会堵住任一开口23；在第三放置状态时(本体2相对于第一放置状态旋转了180度)，第三凸起33与相应的容置区22的开口23位置相对，可以堵住相应的开口23。第三凸起33的数量可以为一个或多个，本发明对此不作限定。此时，本体2被第三凸起33顶起，以防止容置区22内的饺子20接触到流回所述储液容器3内的水39。

[0047] 在其它实施例中，所述本体可以形成有多个容置区，至少部分所述容置区的底端相互连通，每一单独隔离的所述容置区的底端设置有一第一开口，相互连通的多个容置区中任一容置区的底端设置有一第二开口。

[0048] 在其它实施例中，所述储液容器3底部还设有朝向所述本体2的至少一第六凸起(未图示)，所述第六凸起与所述容置区22交错，从而可以减少第一放置状态下用于淹没所述容置区的水量，且不影响第三放置状态中第三凸起33与相应开口23的配合。也即，从储液容器3底部向上的凸起中，除了与开口23相适配以堵住相应的开口23的第三凸起33外，还包括起到减少加热时所需水的量的凸起。作为饺子保湿作用的水，其作用是保护饺子表皮不会变干，其量越少，加热的时间越短。当在第一放置状态时，如果储液容器3底部完全平整，则所需水会很多，如果储液容器3相应设置多个与容置区22交错的凸起，则所需水量就会少很多。相应的，第三凸起33的设置也在一定程度上起到节水作用。

[0049] 本实施例食品存储容器的工作原理为：1)在需要加热饺子20时，将储液容器3套在本体2外侧，并调整本体2相对储液容器3的角度，使得第一挂耳27挂在第一凹槽31上，即第一挂耳27被第一凹槽31的槽壁支撑，将水39加入容置区22内；盖体1的止浮部11至少部分插

入相应容置区22内，以将饺子20压入水面以下，如图2所示；此时，容置区22深入到储液容器3的内部，从而水39可以将饺子20浸泡，在加热过程中止浮部11能够对饺子20形成向下的压力，从而防止饺子20浮出水面而导致的加热时干硬，从而保证加热过程的顺利进行。2)当加热完成时，抬起本体2并调整本体2相对储液容器3的角度(可通过旋转本体2一定角度，如顺时针旋转90度实现)，使得第一挂耳27被第一凸起32支撑，如图3所示；此时，由于本体2的高度被升高，从而使得容置区22脱离水面，容置区22内的水39经开口23流出容置区22进入储液容器3中(图中箭头示意水流路线)，从而避免了饺子20长时间被浸泡而导致的烂糊；流入储液容器3中的水39在食用饺子并取出本体2之后，还可以作为饺子汤被饮用。3)再次抬起本体2并调整本体2相对储液容器3的角度(可通过旋转本体2一定角度，如继续顺时针旋转90度实现)，使得至少一开口23被第三凸起33堵住，如图4所示；此时，可以将调料29置入开口23被堵住的容置区22，调料29可以存留在相应容置区22底部，以供蘸取。

[0050] 本实施例食品存储容器，仅需抬起本体并轻微移动(通常为旋转一定角度)后，即可完成不同放置状态的转换，操作方便，便于需要水煮类食品的存储、加热及食用。同时，本体无需与储液容器完全脱离，只需抬起后移动就可以过滤水分并继续放在储液容器中，节省了就餐时的摆放面积，且避免再使用任何其它容器，使用更加方便。采用圆柱体的本体及储液容器，相对采用方体的本体及储液容器，在改变放置状态时，本体需要抬起的高度更小，更利用操作，且可以避免操作过程中液体的外漏。本实施例食品存储容器可以为速冻饺子的出厂包装盒，或可以重复使用的餐具。

[0051] 请参阅图5A，本发明容置区的第一实施例的结构示意图。在本实施例中，所述容置区22包括支撑部221及设置于所述支撑部221下方的通道部222；所述支撑部221配置为支撑饺子20，以使得饺子20的最低处高于相应的开口23，所述通道部222配置为供水39通过。所述支撑部221与所述通道部222相连，所述开口23设置于所述通道部222的底端，从而使得储液容器3中的水39可以通过开口23出入容置区22，从而能够对位于容置区22内的饺子20形成润湿、浸泡作用，并在加热完成后，使得水39可以充分流出所述容置区22。

[0052] 进一步的实施例中，所述支撑部221包括一支撑平台2210，所述支撑平台2210部分下凹形成所述通道部222，饺子20支撑于所述支撑平台2210，且饺子20的至少部分向下置入所述通道部222。即，所述通道部222为由所述支撑平2210台下凹形成的腔体，从而避免加热完成本体2抬高后，容置区22存在积水的情况。在本实施例中，饺子20的褶皱部201插入到所述通道部222内，从而增加饺子20的稳定性，避免褶皱部201由于重力作用被压坏，而且还可以避免饺子20的晃动或翻滚现象(即褶皱部201被所述通道部222限位)。

[0053] 优选的，所述支撑部221与所述通道部222之间通过弧形过渡区223连接。弧形过渡区223的设置，使得水难以形成死角。从而在加热完成并抬起本体2以后，粘附于饺子20表面的水可以通过通道部222顺利的导出至储液容器3内，从而避免饺子20在冷却过程中接触积水而烂糊。

[0054] 在本实施例中，所述通道部222的至少部分侧壁相互聚拢形成一漏斗状结构。

[0055] 在本实施例中，可以将本体2抬高以后的高度进行预定设置，以使得抬高后饺子20的主要部分离开水面，而褶皱部201仍保持浸泡在水中，这样使得在加热完成后饺子冷却过程中，褶皱部201仍然接触水分，得以更加湿润。众所周知，饺子20的主要部分容易泡烂，但饺子20的褶皱部201不易泡烂，延长浸泡时间可以使之变得柔软。

[0056] 请参阅图5B，本发明容置区的第二实施例的结构示意图。与图5A所示实施例的不同之处在于，在本实施例中，所述支撑部221的内壁面的至少部分为第一导流斜面2211，从而进一步将粘附于饺子20表面的水导出所述容置区22至储液容器3内。进一步的，所述通道部222的内壁面的至少部分为第二导流斜面2221，从而进一步将粘附于饺子20表面的水导出所述容置区22至储液容器3内。所述支撑部221的侧壁和/或所述通道部222的侧壁互相聚拢，以及导流斜面的设置进一步的加快了水39从容置区22的排出。

[0057] 请参阅图5C，本发明容置区的第三实施例的结构示意图。与图5A所示实施例的不同之处在于，在本实施例中，所述容置区22的至少部分侧壁相互聚拢形成一类锥形结构，所述类锥形结构的第一部分的内壁面形成为所述支撑部221，所述类锥形结构的第二部分的内壁面形成为所述通道部222，所述通道部222的下方设置开口23。需要说明的是，任意侧壁朝向一中心相互聚拢形成的结构均为本实施例所称的类锥形结构，包括并不限与圆锥结构、三角锥结构等。

[0058] 具体的，所述容置区22的一部分侧壁形成为竖直壁251、另一部分形成为弧形壁252且朝向竖直壁251延伸，从而竖直壁251与弧形壁252之间的空间自上而下呈减小趋势。竖直壁251与弧形壁252之间的上半部分形成支撑部221，支撑部221下方为通道部222，弧形壁252的内侧壁形成为弧形过渡区223，从而能够使得水39尽快的从容置区22流出。如此，不需要特别的设置支撑部221，从而可以简化工艺，降低成本。

[0059] 请一并参阅图6-图9，其中，图6为本发明食品存储容器第二实施例的爆炸示意图，图7为图6所示实施例的第一放置状态的示意图，图8为图6所示实施例的第二放置状态的示意图，图9为图6所示实施例的第三放置状态的示意图。

[0060] 如图6所示，与图1所示实施例的不同之处在于，在本实例中，所述储液容器3包括相对设置于所述储液容器3的底部的两第二凸起31a；所述本体2包括相对设置于所述本体2上的两第二凹槽261，所述第二凹槽261的形状与所述第二凸起31a的形状相适配。并且，所述本体2略小于所述储液容器3。

[0061] 当所述第二凹槽261与所述第二凸起31a配合时，所述本体2处于第一放置状态，如图7所示，所有所述容置区22适于自所述储液容器3的上部被置入所述储液容器3内，倒入所述储液容器3内的水39进入所述容置区22并淹没饺子20。

[0062] 当所述第二凸起31a与所述本体2的除所述第二凹槽261以外的部位(例如与所述第二凹槽261所在侧边不同的两相对侧边262)接触时，所述本体2处于第二放置状态，如图8所示，所有所述容置区22内的水39适于通过所述开口23流出容置区进入所述储液容器3内。即加热完成后，将本体2从储液容器3中抬高一定高度并旋转后，使得所述第二凸起31a与侧边262接触，从而撑起所述本体2，水39从开口23流入储液容器3。

[0063] 请继续参阅图6，进一步的实施例中，所述第一挂耳27仅作为抓握部使用，用于取放所述本体2。

[0064] 请继续参阅图6，优选的，所述储液容器3还自所述储液容器3底部向靠近所述本体2侧延伸有至少一第三凸起33，形成第三放置部，所述本体2的与之对应的所述开口23形成第二配合部，所述第三凸起33的形状与所述开口23的形状相适配。当所述第二配合部与所述第三放置部配合时，即任一开口23被一第三凸起33堵住时，所述本体2处于第三放置状态，调料29(示于图9中)可以进入所述容置区22并至少部分存留在所述容置区22底部，如图

9所示。可以设置所有容置区22比较靠近本体2的一侧，所有第三凸起33比较靠近储液容器3的另一侧；例如图7所示，所有容置区22比较靠近本体2的左侧，所有第三凸起33比较靠近储液容器3的右侧；这样，在第一放置状态时，第三凸起33与容置区22的开口23位置存在偏差，不会堵住任一开口23；在第三放置状态时(本体2相对于第一放置状态旋转了180度)，第三凸起33与相应的容置区22的开口23位置相对，可以堵住相应的开口23。此时，本体2被第三凸起33顶起，以防止容置区22内的饺子20接触到流回所述储液容器3内的水39；即，在第三放置状态时，第三凸起33还可以同时起支撑作用，此时，所述第二凹槽261与所述第二凸起31a相对应放置但不接触。

[0065] 所述容置区22可以采用图5A-5C所示实施例中的容置区22，此处不再赘述。

[0066] 本实施例食品存储容器的工作原理为：1)在需要加热饺子20时，将储液容器3套在本体2外侧，并调整本体2相对储液容器3的角度，使得第二凸起31a插入第二凹槽261，并将水39加入容置区22内，如图7所示；此时，容置区22深入到储液容器3的内部，从而水39可以将饺子20浸泡。同样的，盖体1的止浮部11至少部分插入相应容置区22内(图未示)，以将饺子20压入水面以下在加热过程中止浮部11能够对饺子20形成向下的压力，从而防止饺子20浮出水面而导致的加热时干硬，从而保证加热过程的顺利进行。2)当加热完成时，抬起本体2并调整本体2相对储液容器3的角度(可通过旋转本体2一定角度，如顺时针旋转90度实现)，使得本体2被第二凸起31a支撑，如图8所示；此时，由于本体2的高度被升高，从而使得容置区22脱离水面，容置区22内的水39经开口23流出容置区进入储液容器3中，从而避免了饺子20长时间被浸泡而导致的烂糊。3)再次抬起本体2并调整本体2相对储液容器3的角度(可继续通过旋转本体2一定角度，如顺时针旋转90度实现)，使得至少一开口23被第三凸起33堵住，如图9所示；此时，可以将调料29置入开口23被堵住的容置区22，调料29可以存留在相应容置区22底部，以供蘸取。

[0067] 本实施例食品存储容器，仅需抬起本体并移动后，即可完成不同放置状态的转换，操作方便；同时，本体无需与储液容器完全脱离，只需抬起后移动就可以过滤水分并继续放在储液容器中，节省了就餐时的摆放面积，且避免再使用任何其它容器，使用更加方便。采用圆柱体的本体及储液容器，相对采用方体的本体及储液容器，在改变放置状态时，本体需要抬起的高度更小，更利用操作，且可以避免操作过程中液体的外漏。本实施例食品存储容器可以为速冻水饺的出厂包装盒或可以重复使用的餐具。

[0068] 请一并参阅图10-图13，其中，图10为本发明食品存储容器第三实施例的爆炸示意图，图11为图10所示实施例的第一放置状态的示意图，图12为图10所示实施例的第二放置状态的示意图，图13为图10所示实施例的第三放置状态的示意图。

[0069] 如图10所示，与图1所示实施例的不同之处在于，在本实例中，所述本体2形成的多个容置区22中，至少部分所述容置区22的底端220相互连通，每一隔离的所述容置区22的底端设置有一第一开口231，相互连通的多个容置区22中任一容置区22的底端220设置有一第二开口232。即，单独的容置区22采用单独的开口，相互连通的多个容置区22共用一个开口。

[0070] 所述第一放置部、所述第二放置部、所述第一配合部的设置参照图1所示。

[0071] 请继续参阅图10，与图1所示实施例的不同之处在于，在本实例中，所述第三放置部为自所述储液容器3的底部向靠近所述本体2侧延伸的第四凸起33a，第四凸起33a靠近所述储液容器3的一侧的第一凹槽31，且与所述储液容器3侧壁高度相同，另一侧的第一凹槽

31未设置第四凸起33a。所述第二配合部为自所述本体2向远离所述储液容器3侧延伸的第四凹槽26a，所述第四凹槽26a的形状与所述第四凸起33a的形状相适配。当所述第一配合部与所述第一放置部配合，且所述第四凸起33a插入所述第四凹槽26a时，所述本体2处于所述第一放置状态；当所述第四凸起33a未插入所述第四凹槽26a时，所述本体2处于第三放置状态，所述本体2倾斜，使得相互连通的多个容置区22中至少一容置区22的底部的最低处低于相应的第二开口232，调料29(示于图13中)可以进入所述容置区22并至少部分存留在所述容置区22底部，如图13所示。

[0072] 本实施例食品存储容器的工作原理为：1)在需要加热饺子20时，将储液容器3套在本体2外侧，并调整本体2相对储液容器3的角度，使得第一挂耳27挂在第一凹槽31上，即第一挂耳27被第一凹槽31的槽壁支撑，同时所述第四凸起33a插入所述第四凹槽26a，并将水39加入容置区22内，如图11所示；盖体1的止浮部11至少部分插入相应容置区22内，以将饺子20压入水面以下(图未示)；此时，容置区22深入到储液容器3的内部，从而水39可以将饺子20浸泡，在加热过程中止浮部11能够对饺子20形成向下的压力，从而防止饺子20浮出水面而导致的加热时干硬，从而保证加热过程的顺利进行。2)当加热完成时，抬起本体2并调整本体2相对储液容器3的角度(可通过旋转本体2一定角度，如顺时针旋转90度实现)，使得第一挂耳27被第一凸起32支撑，如图12所示；此时，由于本体2的高度被升高，从而使得容置区22至少部分脱离水面，容置区22内的水39经开口23流入储液容器3中，从而避免了饺子20长时间被浸泡而导致的烂糊；同时，虽然第四凸起33a未插入第四凹槽26a中，但由于第四凸起33a高度与所述储液容器3侧壁高度相同，故第四凸起33a不起支撑作用。某些类似的实施例中，第四凸起33a高度可高于储液容器3侧壁高度。3)抬起本体2并继续调整本体2相对储液容器3的角度(可通过旋转本体2一定角度，如顺时针旋转90度实现)，使得第一挂耳27位于第一凹槽31上方；由于第四凸起33a未插入第四凹槽26a，使得第四凸起33a所在侧的本体被撑起，该侧的第一挂耳27悬置于相应的第一凹槽31上方，而不具有第四凸起33a侧的本体下落，该侧的第一挂耳27挂在相应的第一凹槽31上，所述本体2倾斜，使得相互连通的多个容置区22中至少一容置区的底部的最低处低于相应的第二开口232，如图13所示；此时，可以将调料29置入底部的最低处低于相应的第二开口232的容置区22中，调料29可以存留在相应容置区22底部，以供蘸取。

[0073] 本实施例食品存储容器，仅需抬起本体并移动后，即可完成不同放置状态的转换，操作方便；同时，本体无需与储液容器完全脱离，只需抬起后移动就可以过滤水分并继续放在储液容器中，节省了就餐时的摆放面积，且避免再使用任何其它容器，使用更加方便。采用圆柱体的本体及储液容器，相对采用方体的本体及储液容器，在改变放置状态时，本体需要抬起的高度更小，更利用操作，且可以避免操作过程中液体的外漏。本实施例食品存储容器可以为速冻水饺的出厂包装或可以重复使用的餐具。

[0074] 请一并参阅图14-图17，其中，图14为本发明食品存储容器第四实施例的爆炸示意图，图15为图14所示实施例的第一放置状态的示意图，图16为图14所示实施例的第二放置状态的示意图，图17为图14所示实施例的第三放置状态的示意图。

[0075] 如图14所示，与图10所示实施例的不同之处在于，在本实例中，所述储液容器3的底部具有相对设置的两个第五凸起35，如图所示两个第五凸起35设置在侧边32b所在位置的两侧，且所述两个第五凸起35的高度高于所述储液容器3边缘高度；所述本体2一侧形成

有一弹性扩张结构26b，扩张后的所述弹性扩张结构26b可被一所述第五凸起35插入。

[0076] 进一步的实施例中，所述本体2包括一板状基体21，所述板状基体21下凹形成多个所述容置区22。所述板状基体21的边缘设置有用于取放所述本体2的抓握部27b(抓握部27b仅用于取放所述本体2，不与其它组件起支撑作用)。

[0077] 在所述本体2相对所述储液容器3处于第一角度时，例如，抓握部27b对应放在侧边31b上，所述本体2未被所述第五凸起35支撑，所有所述容置区22适于自所述储液容器3的上部被置入所述储液容器3内，所述第一液体39适于进入所述容置区22并淹没所述待加热食品，如图15所示(为方便示意，图中未示出第五凸起35)。在所述本体2相对所述储液容器3处于第二角度时，例如，抓握部27b对应放在侧边32b上，弹性扩张结构26b未被扩张，所述本体2被所述第五凸起35支撑，所有所述容置区22内的所述第一液体39适于通过第一开口231以及所述第二开口232流入所述储液容器3内；在所述本体2相对所述储液容器3处于第二角度，且所述弹性扩张结构26b扩张后被一所述第五凸起35插入时，所述本体2倾斜，使得相互连通的多个容置区22中至少一容置区22的底部的最低处低于相应的第二开口232，调料29可以进入所述容置区22并至少部分存留在所述容置区22底部，如图17所示。

[0078] 本实施例食品存储容器的工作原理为：1)在需要加热饺子20时，将储液容器3套在本体2外侧，并调整本体2相对储液容器3的角度，使得抓握部27b挂在侧边31b上，使得容置区22深入到储液容器3的内部，将水39加入容置区22内，如图15所示；同时，盖体1的止浮部11至少部分插入相应容置区22内，以将饺子20压入水面以下(图未示)，水39可以将饺子20浸泡，在加热过程中止浮部11能够对饺子20形成向下的压力，从而防止饺子20浮出水面而导致的加热时干硬，从而保证加热过程的顺利进行。2)当加热完成时，抬起本体2并调整本体2相对储液容器3的角度(可通过旋转本体2一定角度，如顺时针旋转90度实现)，使得抓握部27b挂在侧边32b上，弹性扩张结构26b未被扩张，所述本体2被所述第五凸起35支撑，如图16所示；此时，由于本体2的高度被升高，从而使得容置区22脱离水面，容置区22内的水39经开口23流入储液容器3中，从而避免了饺子20长时间被浸泡而导致的烂糊。3)在第二角度时，通过外力作用于弹性扩张结构26b，使得弹性扩张结构26b扩张，并被一所述第五凸起35插入；由于另一第五凸起35其支撑作用，使得相应侧的本体被撑起，所述本体2倾斜，使得相互连通的多个容置区22中至少一容置区的底部的最低处低于相应的第二开口232，如图17所示；此时，可以将调料29置入底部的最低处低于相应的第二开口232的容置区22中，调料29可以存留在相应容置区22底部，以供蘸取。

[0079] 尽管已经示出和描述了本发明的实施例，本领域的普通技术人员可以理解：在不脱离本发明的原理和宗旨的情况下可以对这些实施例进行多种变化、修改、替换和变型，本发明的范围由权利要求及其等同物限定。

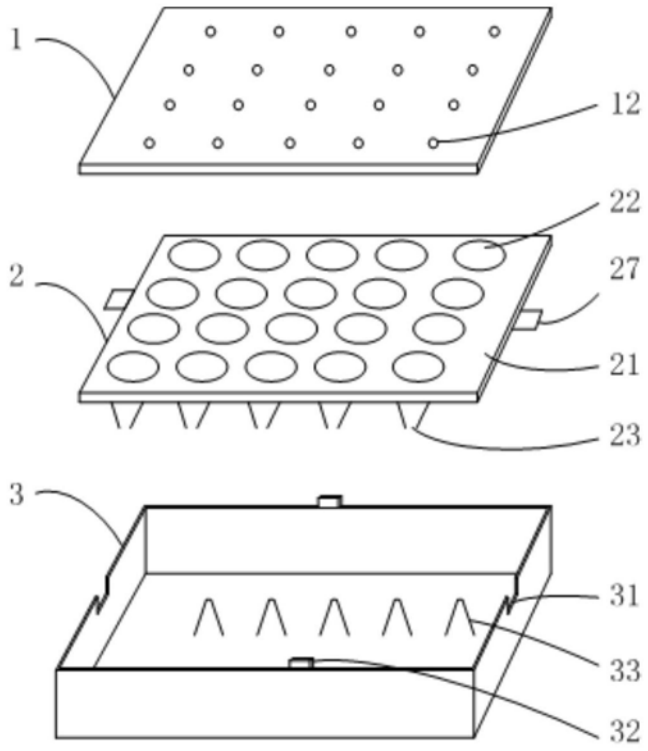


图1

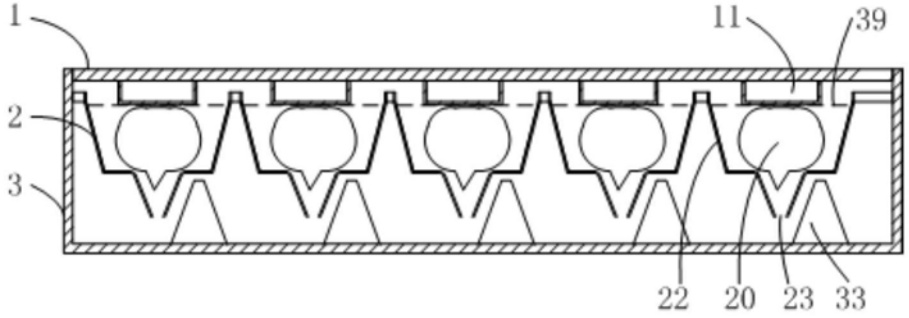


图2

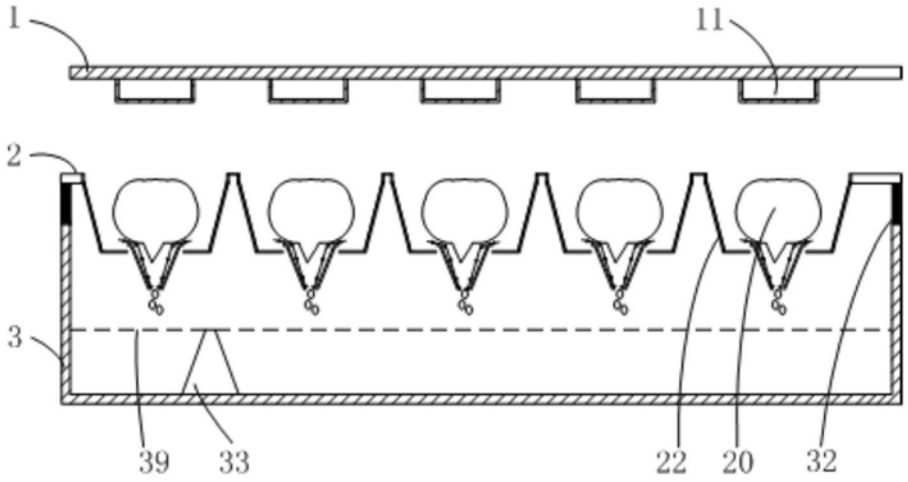


图3

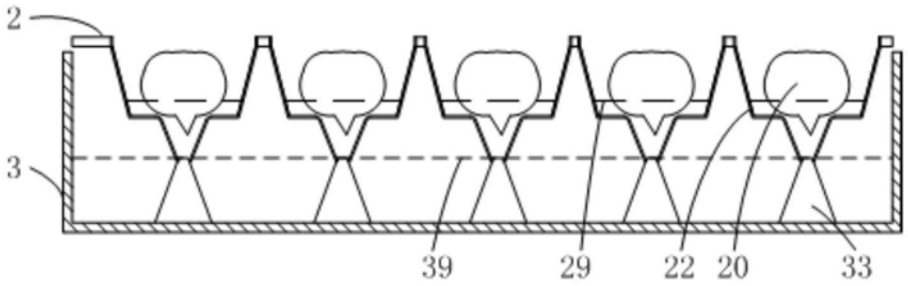


图4

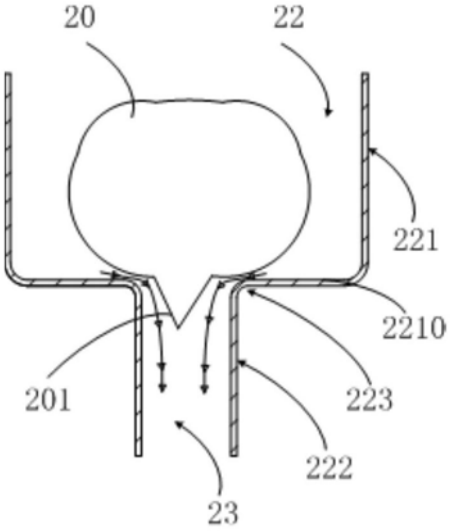


图5A

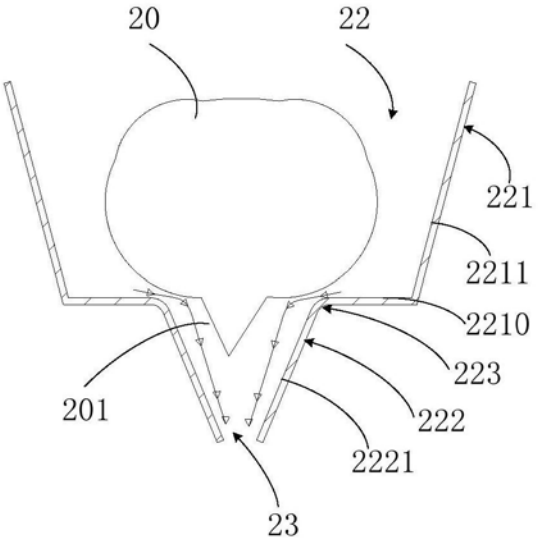

20
22
221
2211
2210
223
222
2221
201
23

图5B

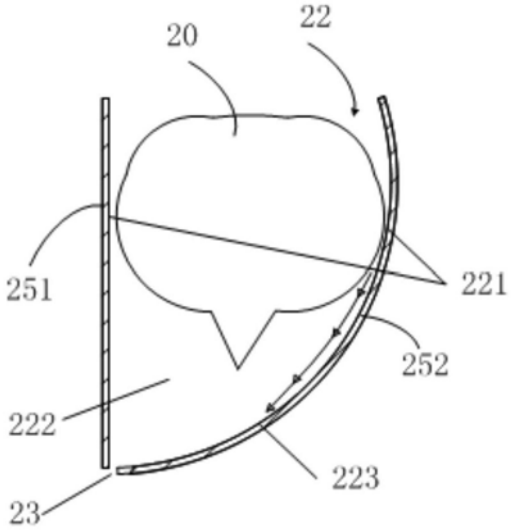

20
22
251
221
252
222
223
23

图5C

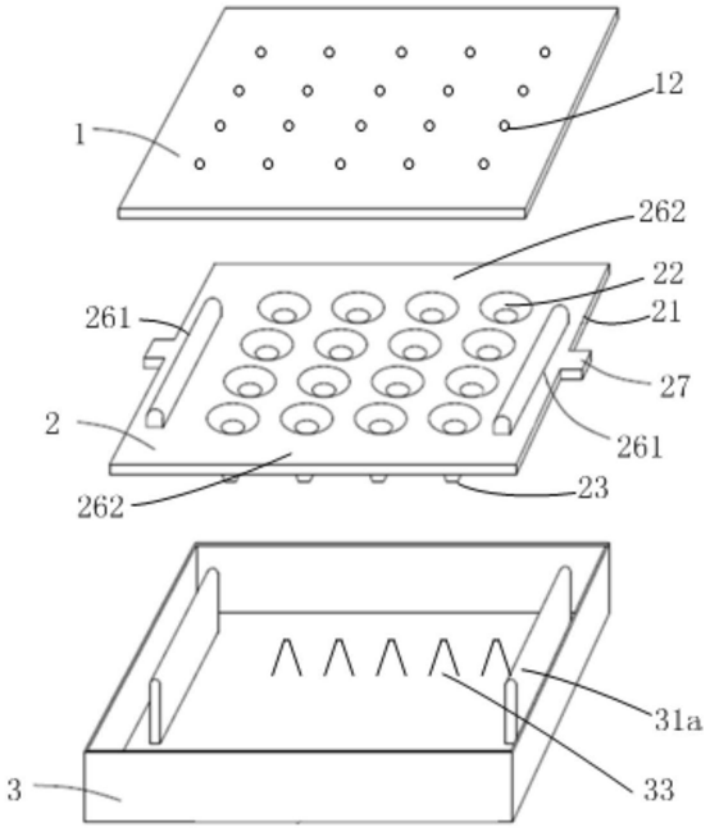


图6

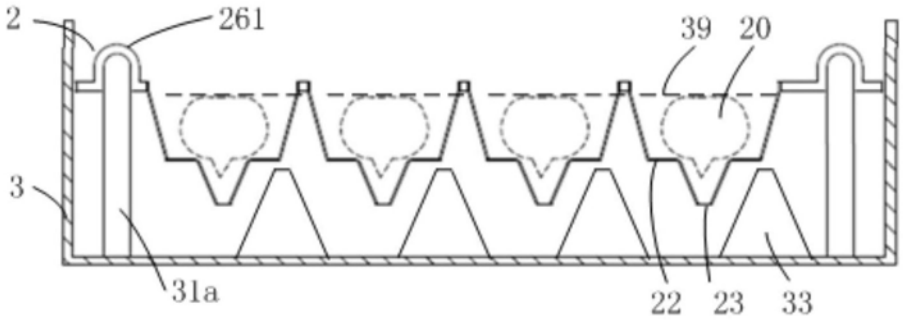


图7

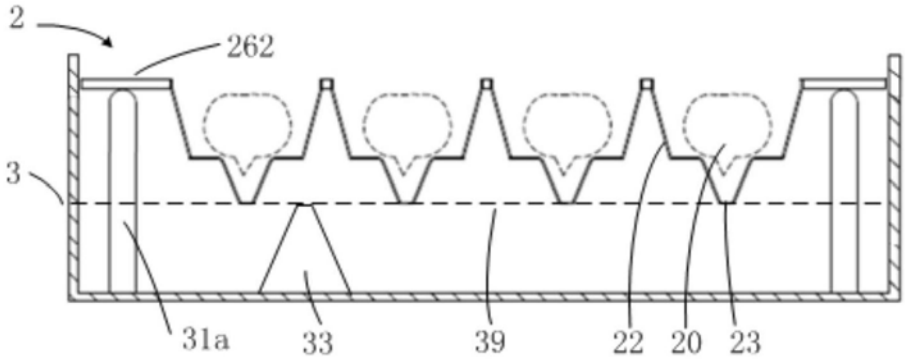


图8

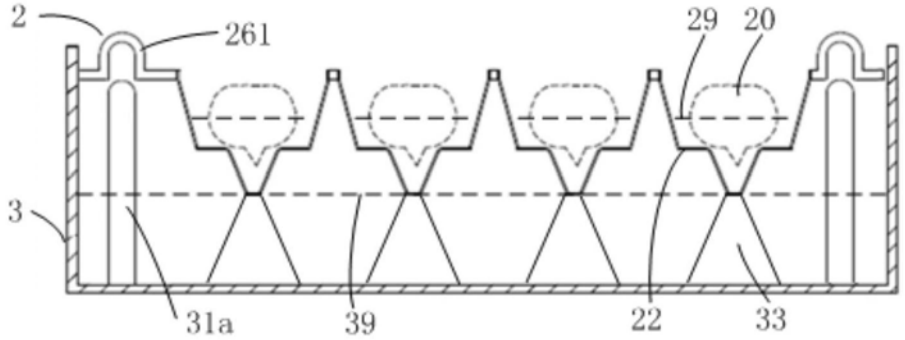


图9

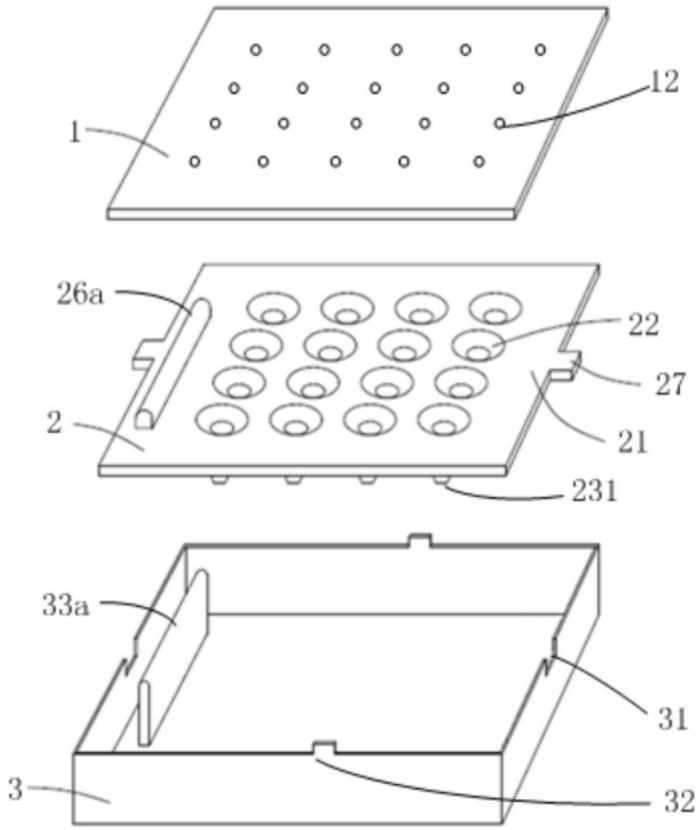


图10

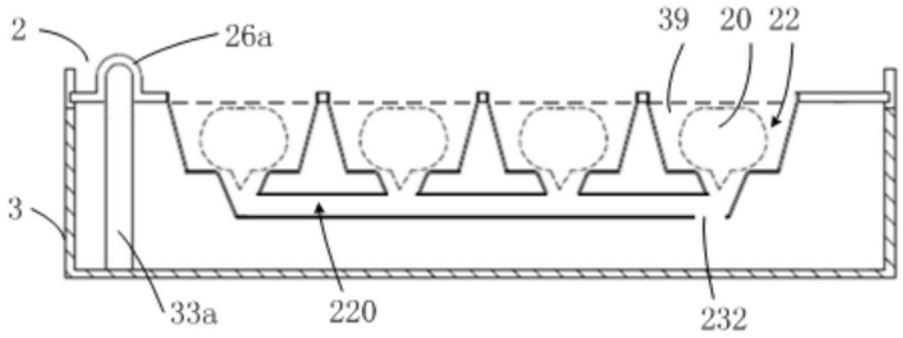


图11

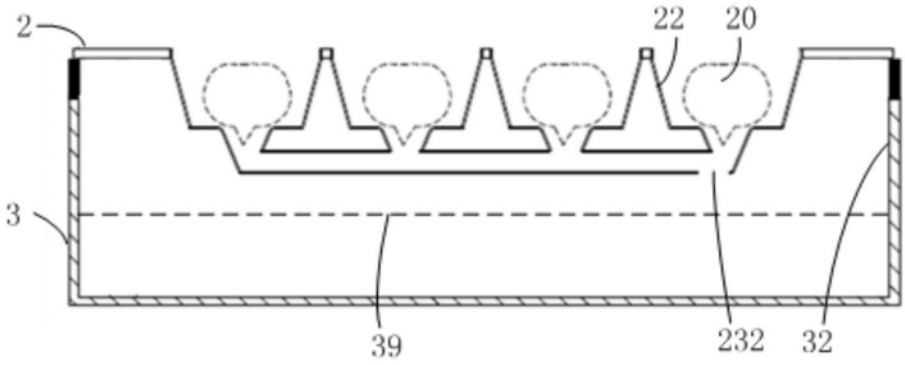


图12

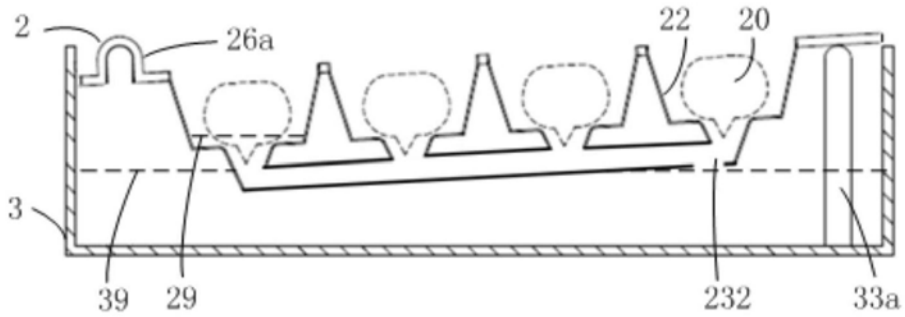


图13

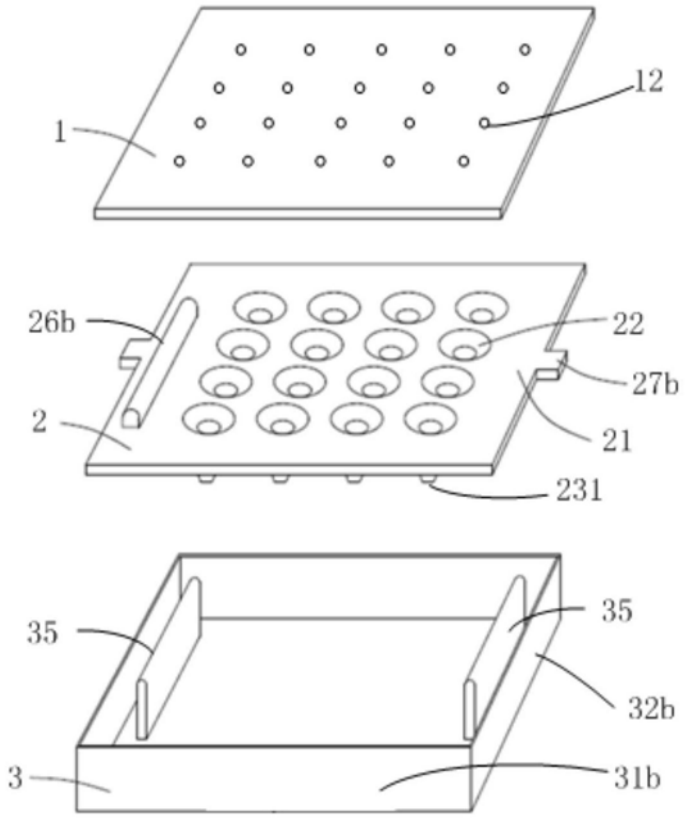


图14

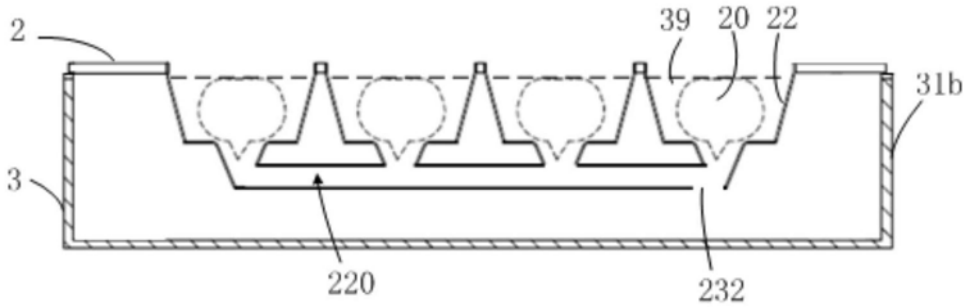


图15

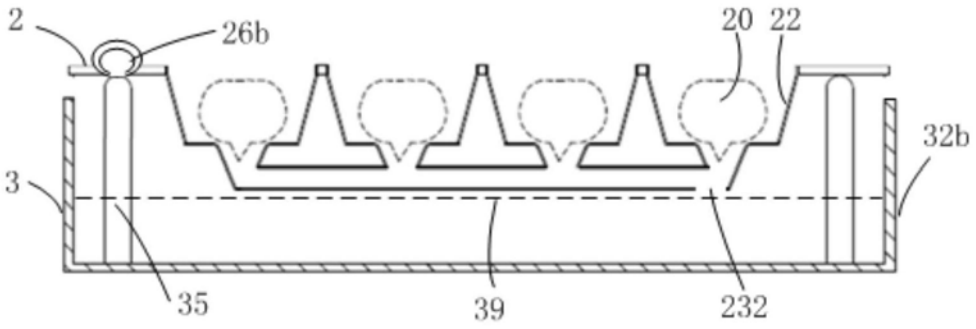


图16

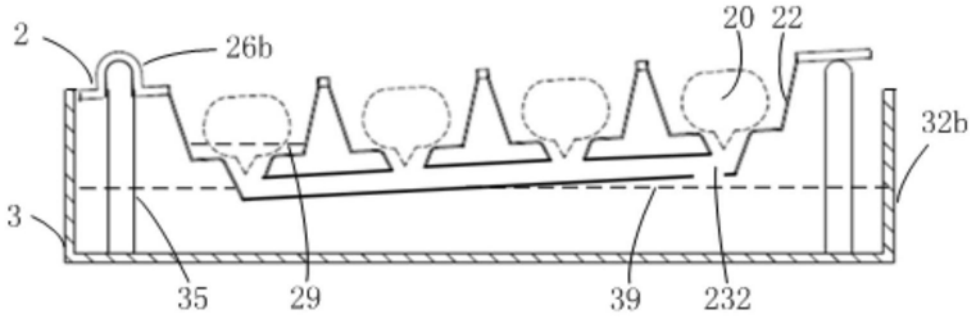


图17