



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 211746610 U

(45) 授权公告日 2020. 10. 27

(21) 申请号 201921459798.0

(22) 申请日 2019.09.04

(73) 专利权人 吴晓清

地址 344000 江西省抚州市临川区荆公路
56号

(72) 发明人 吴晓清

(74) 专利代理机构 南昌新天下专利商标代理有
限公司 36115

代理人 胡山

(51) Int. Cl.

A23C 20/02 (2006.01)

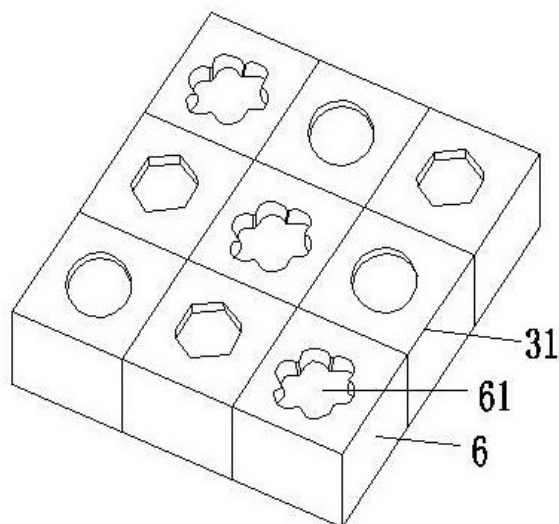
权利要求书1页 说明书3页 附图3页

(54) 实用新型名称

一种凹型内容物式豆腐的成型模具

(57) 摘要

本实用新型公开了一种凹型内容物式豆腐的成型模具,包括上模和下模,其特征在于,上模设有隐形或有形的分块栅格,各分块栅格里设有凹槽凸模,各凹槽凸模采用相同形状的凸模或不同形状的凸模,凹槽凸模包括圆形、三角形、多边形或花瓣形状,不同形状的凸模包括排与排之间、列与列之间、相邻之间、同排同列之间采用不同的形状。本实用新型在上模设置了能形成凹型槽的凸模,丰富的凹型槽形状方便了人们在凹槽内放置不同的食材,以烹饪出不同风味的菜品,在增强食欲的同时,扩大了豆腐菜品的烹饪范围,丰富了饮食文化的美学元素及多样性。



1. 一种凹型内容物式豆腐的成型模具,包括上模和下模,其特征在于,上模设有隐形或有形的分块栅格(3),各分块栅格里设有凹槽凸模(2),各凹槽凸模(2)采用相同形状的凸模或不同形状的凸模,凹槽凸模(2)包括圆形、三角形、多边形或花瓣形状,不同形状的凸模包括排与排之间、列与列之间、相邻之间、同排同列之间采用不同的形状。

2. 根据权利要求1所述的一种凹型内容物式豆腐的成型模具,其特征在于,上模采用整板结构,有形的分块栅格(3)采用划线栅格模,划线栅格模包括凸线模、凹线模以及平面花纹模。

3. 根据权利要求1所述的一种凹型内容物式豆腐的成型模具,其特征在于,上模采用整板结构,有形的分块栅格(3)采用分割栅格模(32),分割栅格模(32)将整板豆腐分割成独立的块状豆腐。

4. 根据权利要求1所述的一种凹型内容物式豆腐的成型模具,其特征在于,上模和下模根据豆腐块形状采用独立结构,分块栅格(3)采用隐形结构。

5. 根据权利要求1所述的一种凹型内容物式豆腐的成型模具,其特征在于,上模还包括上固定板(1),分块栅格(3)设于上固定板(1)底部,下模包括下固定板(4)和设置在下固定板(4)上的边框(5)。

一种凹型内容物式豆腐的成型模具

技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种食品及加工模具,具体是一种凹型内容物式豆腐的成型模具。

背景技术

[0002] 豆腐是我们在日常生活中经常见到或食用的一种食品,发展至今,豆腐已品种各异,花样繁多。其具有高蛋白,低脂肪,降血压,降血脂,降胆固醇的功效,是生熟皆可、老幼皆宜、养生修性、益寿延年的美食佳品。豆腐的常规制作工艺非常简单,其通常是先泡发黄豆,然后黄豆加水碾碎制浆、加热、点卤水、搅拌成豆脑(即豆腐坯品,或称豆腐脑),再然后通过专用的模具或模板将豆脑静置并在豆脑上放置压板进行挤压,将一定水分挤出,直至豆腐成形。

[0003] 现有的豆腐制作通常会采用模具或模板,大多是将豆腐作为一个整板来挤压成型,只是为了便于豆腐分块销售,往往会在分块处设有分块栅格,作为划线的依据,划线分割后的豆腐一般为方块形状,表面为平面式。在蒸食烹饪时,根据烹饪方法再进行分片分条分丁等,同时,现有技术中还有一种烹饪方法,就是在小块豆腐中挖出一个凹槽,再在凹槽中配以肉沫鱼丸、菌菇海鲜等内容物,增加了豆腐的可食性。然而,这种在烹饪时临时挖槽并不利于菜品的美观,有时因粗糙的挖槽反而会降低了人们的食欲。因此,具有一定的局限性,有鉴于此有必要设计一种凹型内容物式豆腐的成型模具。

实用新型内容

[0004] 为了解决上述技术问题,本实用新型提供一种模块化豆腐成型模具。

[0005] 本实用新型解决上述问题的技术方案是:

[0006] 一种凹型内容物式豆腐,相对于整板豆腐,各分块栅格内的豆腐中形成相同形状的凹型槽或不同形状的凹型槽,凹型槽包括圆形、三角形、多边形或花瓣形状;不同形状的凹型槽包括排与排之间、列与列之间、相邻之间、同排同列之间采用不同的形状,分块栅格采用划线栅格或分割栅格,划线栅格为整板豆腐形成的块状线,分割栅格为整板豆腐分割成独立的块状豆腐之间的分割线。

[0007] 一种凹型内容物式豆腐的成型模具,包括上模和下模,上模设有隐形或有形的分块栅格,各分块栅格里设有凹槽凸模,各凹槽凸模采用相同形状的凸模或不同形状的凸模,凹槽凸模包括圆形、三角形、多边形或花瓣形状,不同形状的凸模包括排与排之间、列与列之间、相邻之间、同排同列之间采用不同的形状。

[0008] 进一步,上模采用整板结构,有形的分块栅格采用划线栅格模,划线栅格模包括凸线模、凹线模以及平面花纹模。

[0009] 进一步,上模采用整板结构,有形的分块栅格采用分割栅格模,分割栅格模将整板豆腐分割成独立的块状豆腐。

[0010] 进一步,上模和下模根据豆腐块形状采用独立结构,分块栅格采用隐形结构。

[0011] 进一步,上模还包括上固定板,分块栅格设于上固定板底部,下模包括下固定板和设置在下固定板上的边框。

[0012] 本实用新型采用了传统豆腐整板上模具,但在些基础上进行了技术升级,即在上模设置了能形成凹型槽的凸模,同时,为丰富凹型槽形状,在整板上模设置多种形状的凸模,可以是排与排之间、列与列之间、相邻之间、同排同列之间采用不同的形状的凸模,凸模即可是传统的圆、方、棱、多边、花瓣等形状,也可是现代几何、非几何形状。方便了人们在凹槽内放置不同的食材,以烹饪出不同风味的菜品,在增强食欲的同时,扩大了豆腐菜品的烹饪范围,丰富了饮食文化的美学元素及多样性。

附图说明

[0013] 图1为本实用新型较佳实施例中凹型内容物式豆腐成型模具的结构示意图;

[0014] 图2为本实用新型较佳实施例中凹型内容物式豆腐成型模具合模时候的结构示意图;

[0015] 图3为本实用新型较佳实施例中上模的结构示意图;

[0016] 图4为本实用新型较佳实施例整板豆腐的结构示意图;

[0017] 图中:上模板1,分块栅格3,凹槽凸模2,下模板4,边框5,豆腐6,划线栅格31,分割栅格模32,凹型槽61。

具体实施方式

[0018] 为了使本实用新型实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面结合具体图示,进一步阐述本实用新型。

[0019] 实施例1,参见图4所示的一种凹型内容物式豆腐,相对于整板豆腐,各分块栅格3内的豆腐中形成相同形状的凹型槽61或不同形状的凹型槽61,凹型槽61包括圆形、三角形、多边形或花瓣形状;不同形状的凹型槽61包括排与排之间、列与列之间、相邻之间、同排同列之间采用不同的形状,分块栅格3采用划线栅格或分割栅格,划线栅格31为整板豆腐形成的块状线,分割栅格为整板豆腐分割成独立的块状豆腐之间的分割线;凹型槽61包括圆形、三角形、多边形或花瓣形状;不同形状的凹型槽61包括排与排之间、列与列之间、相邻之间、同排同列之间采用不同的形状。凹型槽61的形状可以是圆形、椭圆形、三角形、四边形、六边形、菱形、梯形、弧形、扇形、月牙形、谷粒形、太极形、葫芦形,等任意几何图形但不仅限于此;凹型槽61的形状也可是任意几何图案,如卡通图案等,但不仅限于此。

[0020] 实施例2,参见图1——图3所示的一种凹型内容物式豆腐的成型模具,包括上模和下模,上模设有隐形或有形的分块栅格3,各分块栅格里设有凹槽凸模2,各凹槽凸模2采用相同形状的凸模或不同形状的凸模,凹槽凸模2包括圆形、三角形、多边形或花瓣形状,不同形状的凸模包括排与排之间、列与列之间、相邻之间、同排同列之间采用不同的形状。

[0021] 本实施例中:上模还包括上固定板1,分块栅格3设于上固定板1底部,下模包括下固定板4和设置在下固定板4上的边框5。

[0022] 本实施例中:边框5由四块矩形木板连接组成。

[0023] 实施例3,在实施例2的基础之上,上模采用整板结构,有形的分块栅格3采用划线栅格模,划线栅格模包括凸线模、凹线模以及平面花纹模。

[0024] 实施例4,在实施例2的基础之上,上模采用整板结构,有形的分块栅格3采用分割栅格模32,分割栅格模32将整板豆腐分割成独立的块状豆腐。

[0025] 实施例5,在实施例2的基础之上,进一步,上模和下模根据豆腐形状采用独立结构,分块栅格3采用隐形结构。

[0026] 本实用新型制作豆腐时,将本实用新型模具放置在工作台面上,在下模中预先铺设兜布,将适量的豆脑注入兜布内,将上模板1与下模板4进行合模,凹槽凸模2压在静置的豆脑上,形成凹型槽61,在上模板上放置重物或通过外力施加挤压力,将水分从兜布挤出,挤出的水分可沿边框5与下模板4之间的缝隙流出,直至豆腐成形,于此同时,分块栅格3在整板豆腐上留下分块划线或直接分割到位,方便了后续的分割作业。

[0027] 以上显示和描述了本实用新型的基本原理和主要特征和本实用新型的优点。本行业的技术人员应该了解,本实用新型不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本实用新型的原理,在不脱离本实用新型精神和范围的前提下,本实用新型还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本实用新型范围内。本实用新型要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。

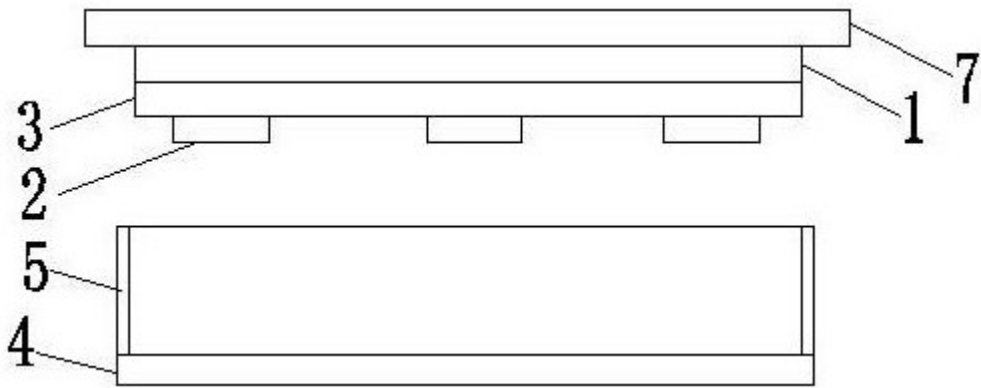


图1

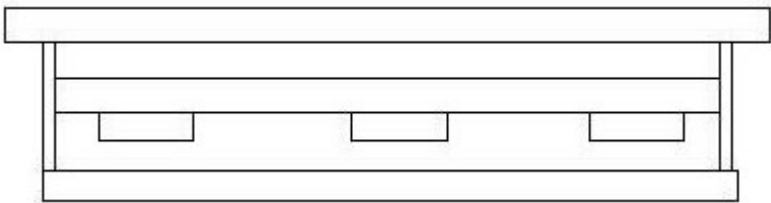


图2

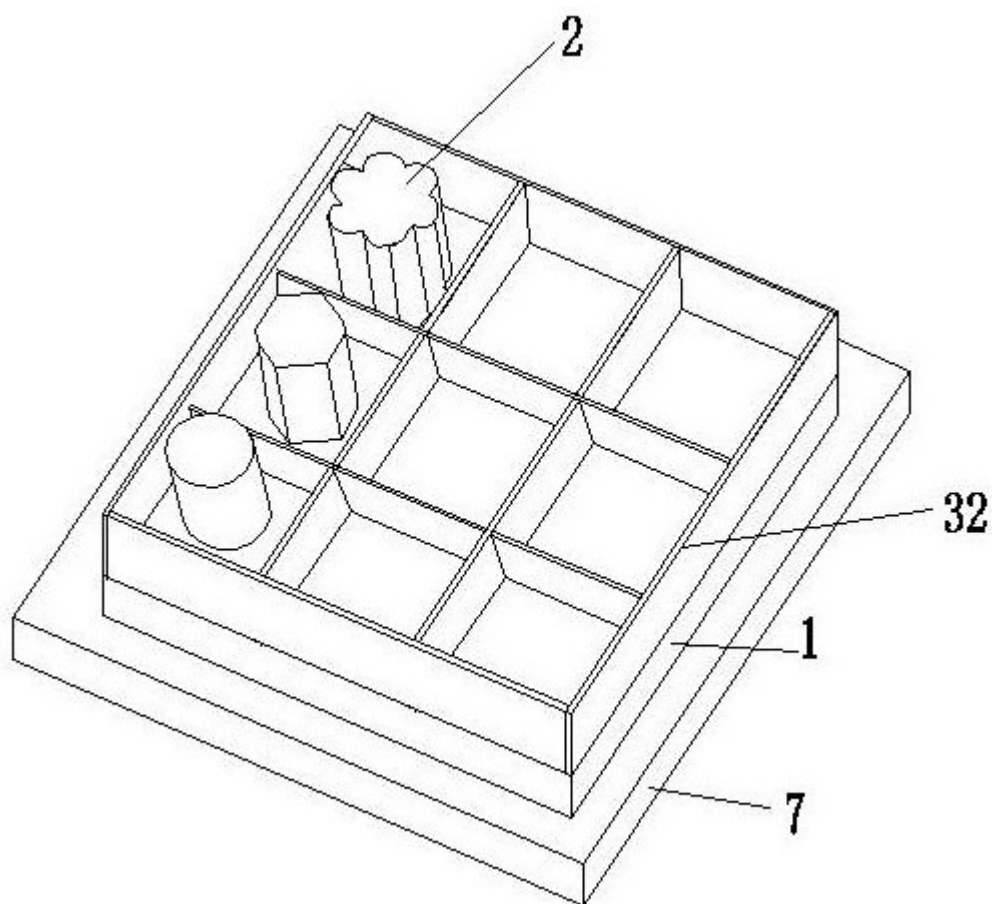


图3

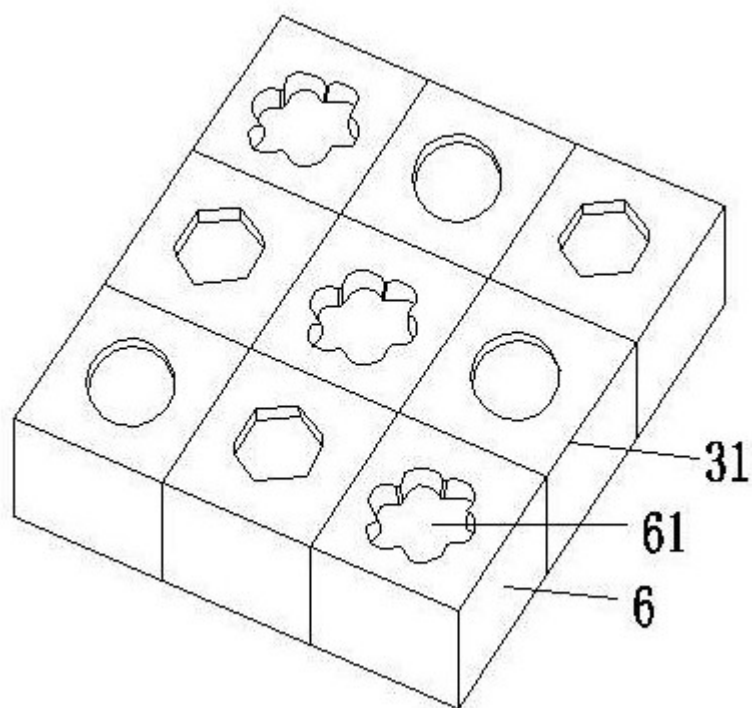


图4