



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本

(11)公開編號：TW 201223452 A1

(43)公開日：中華民國 101 (2012) 年 06 月 16 日

(21)申請案號：100139829

(22)申請日：中華民國 100 (2011) 年 11 月 01 日

(51)Int. Cl. : *A23L1/01 (2006.01)*

(30)優先權：2010/11/01 中國大陸 201010544373.7

(71)申請人：耐斯泰克公司 (瑞士) NESTEC S. A. (CH)

瑞士

(72)發明人：連慧萍 LIAN, HWEE PENG REBECCA (SG)

(74)代理人：陳長文

申請實體審查：無 申請專利範圍項數：15 項 圖式數：0 共 14 頁

(54)名稱

用於同時烹煮食物之烹煮方法

COOKING METHOD FOR SIMULTANEOUSLY COOKING FOODS

(57)摘要

本發明係關於一種同時烹煮食物項目及米而準備食物菜肴之方法，其中藉由將食品及調味料或香味成分置於烹煮袋裏面，封閉該烹煮袋，將該封閉的烹煮袋置於烹煮設備中，而使該食物項目調味或具有風味，且其中在將該烹煮袋置於該烹煮設備中之前或之後，將米置於該烹煮設備中，且使該食物項目與米一起烹煮。用於此方法中的烹煮套組包含與含有調味料或香味成分的小袋一起提供的烹煮袋。



(19)中華民國智慧財產局

(12)發明說明書公開本

(11)公開編號：TW 201223452 A1

(43)公開日：中華民國 101 (2012) 年 06 月 16 日

(21)申請案號：100139829

(22)申請日：中華民國 100 (2011) 年 11 月 01 日

(51)Int. Cl. : *A23L1/01 (2006.01)*

(30)優先權：2010/11/01 中國大陸 201010544373.7

(71)申請人：耐斯泰克公司 (瑞士) NESTEC S. A. (CH)
瑞士

(72)發明人：連慧萍 LIAN, HWEE PENG REBECCA (SG)

(74)代理人：陳長文

申請實體審查：無 申請專利範圍項數：15 項 圖式數：0 共 14 頁

(54)名稱

用於同時烹煮食物之烹煮方法

COOKING METHOD FOR SIMULTANEOUSLY COOKING FOODS

(57)摘要

本發明係關於一種同時烹煮食物項目及米而準備食物菜肴之方法，其中藉由將食品及調味料或香味成分置於烹煮袋裏面，封閉該烹煮袋，將該封閉的烹煮袋置於烹煮設備中，而使該食物項目調味或具有風味，且其中在將該烹煮袋置於該烹煮設備中之前或之後，將米置於該烹煮設備中，且使該食物項目與米一起烹煮。用於此方法中的烹煮套組包含與含有調味料或香味成分的小袋一起提供的烹煮袋。

六、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

本發明係關於一種藉由同時烹煮一種以上食物項目而準備食物菜肴之方法，其中至少一種食物項目係於烹煮袋中調味或增香。本發明理想上適用於在烹煮袋中調味或烹煮食物項目，其中該食物項目與米在相同烹煮設備中同時烹煮。

【先前技術】

在亞洲，幾乎每個家庭都有飯鍋設備。飯鍋之主要功能係用於烹煮米飯。一般而言，其他需要做成菜肴用作正餐之食物需以不同方式並通常在不同烹煮設備中烹煮。然而，隨著現代生活速度加快，需要僅使用一種烹煮設備藉由同時烹煮兩種或三種食物項目(其中一種通常為米)而方便且高效地準備食物。在相同時間同時烹煮兩種或更多種不同食物之能力將具有廣泛的市場吸引力，原因在於方便、節省時間並減少了能源消耗。

米飯類典型地係藉由將未烹煮的米、主要材料(例如，肉片、蔬菜等)及調味料置於飯鍋設備中，並接著在水中一起烹煮適宜時間而準備。然而，此方法具有缺點。米及主要原料會有來自該調味料的相同味道。在烹煮期間該調味料趨於沉降並在該設備之底部上形成一層，其係類似於燒焦並在該設備上形成鍋巴，並亦傳送令人不悅之氣味。

該米及主要材料加上調味料可在兩個不同隔室中(例如，飯鍋設備及爐台上的烹煮鍋)分開準備。然而，此係

高能源損耗方法。此外，各自的烹煮時間通常不同，其引起不便。

一些其他烹煮方法在飯鍋設備之上部利用塑料或不銹鋼籃，以在該設備之頂部空間蒸菜肴。一次可蒸一道菜肴，或在烹煮米飯的同時可蒸食物。以此方式烹煮米飯同時蒸食物之缺點係來自該菜肴的風味釋放到該頂部空間中及該米飯本身中。另外，烹煮汁液滴到該米飯上，影響該米飯之原始味道及樸實風味。該米飯之樸實風味或天然風味正是許多消費者迫切希望的。

因此，需要改善該等用於同時烹煮兩種或多種食物(尤其與米一起烹煮)之傳統方法。

因此，本發明之一目標是提供至少部分克服一或多個上述方法所存在缺點的烹煮方法及套組，或至少提供一種適用之替代方法。

【發明內容】

在第一態樣中，本發明提供一種藉由同時烹煮食物項目及米而準備食物菜肴之方法，其中藉由將食品及調味料或香味成分置於烹煮袋裏面，封閉該烹煮袋，將該封閉的烹煮袋置於烹煮設備中，而使該食物項目調味或具有風味，且其中在將該烹煮袋置於該烹煮設備中之前或之後將米置於該烹煮設備中，且使該食物項目與米一起烹煮。

較佳使該食物項目及米烹煮10-90分鐘。可添加水至該烹煮設備以助於烹煮該米飯。

較佳地，該調味料或風味成分係選自發酵成分、香料、

味道增強劑、及中國式功能成分，且可進一步包括增稠劑、黏合劑或食物著色劑。該調味料或風味成分可呈立方體、粉末、顆粒、液體或糊狀形式。

該烹煮設備可為任何適用於烹煮食物之設備，但較佳為傳統烤爐、微波爐、電飯鍋、爐台飯鍋、高壓鍋或蒸籠。

在第二態樣中，本發明提供用於本發明方法的烹煮套組，其包括與含有調味料或風味成分、或調味料與風味劑之組合的小袋一起提供的烹煮袋。

較佳使該烹煮袋及該小袋包裝在一起。該烹煮袋可緊緊地折疊提供，且可用密封裝置提供。

該袋較佳係由99重量%或以上之聚酯形成之單層膜構成。該單層膜較佳在23°C下具有110-168 $\text{cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{d} \cdot \text{atm}$ 之氧氣傳輸，及在38°C下具有25-40 $\text{g}/\text{m}^2 \cdot \text{d}$ 之水蒸氣傳輸速率。

【實施方式】

本發明係關於一種藉由同時烹煮食物項目及米而準備食物菜肴之方法，其中藉由將食品及調味料或香味成分置於烹煮袋裏面，封閉該烹煮袋，將該封閉的烹煮袋置於烹煮設備中，而使該食物項目調味或具有風味，且其中在將該烹煮袋置於該烹煮設備中之前或之後，將米置於該烹煮設備中，且使該食物項目與米一起烹煮。本發明亦係關於烹煮套組，其包括與含有調味料或風味成分、或調味料與風味劑之組合的小袋一起提供的烹煮袋。

該術語「烹煮袋」意指任何適用於烹煮食物的袋子，常

稱為烤箱袋，並由透明的耐熱性撓性塑料材料構成。

該術語「烹煮設備」意指任何適用於烹煮食物之設備，包括傳統烤爐、微波爐、飯鍋、高壓鍋、蒸籠，無論是使用電能或瓦斯或是任何其他合適方式。

該烹煮套組可含有一個以上的烹煮袋，並可含有一個以上的成分小袋。

該等調味料或風味成分較佳包含用於準備菜肴的完整調味料混合物。此等成分可包括發酵成分、香料、味道增強劑或中國式功能成分，及增稠劑、黏合劑或食物著色劑及其他合適成分。

該術語「中國式功能成分」意指數個世紀以來仍被食用並公認為對人類健康具有某種積極效應的食品成分。實例包括黑木耳及紅棗。

該等調味料或風味成分可呈各種不同形式，諸如立方體（例如，壓縮立方體）、粉末、顆粒、液體或含有或不含有微粒之糊劑（例如，包括通心粉之糊劑）。此外，此等成分可呈冷凍形式或存在於低溫或冷藏條件下，或在正常周圍溫度下。

該烹煮袋通常緊緊地折疊以節省空間。此外，該烹煮袋可具有密封裝置，諸如可扭捲的綁帶或夾鏈密封。

該烹煮袋較佳由99重量%或以上之聚酯形成之單層膜組成。可藉由習知的雙軸取向擠壓來生產該膜。為進一步改善該烹煮袋之抗黏著特徵，該膜中可含有氧化矽。

該膜較佳具有非極化結構，在23℃下具有110-168

$\text{cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{d} \cdot \text{atm}$ 之氧氣傳輸，及在 38°C 下具有 $25\text{-}40 \text{ g}/\text{m}^2 \cdot \text{d}$ 之水蒸氣傳輸速率。該低的氧氣傳輸及水蒸氣傳輸速率提供該袋良好的防水性及防油性。此外，該袋具有抗黏著特性且在 $30\text{-}121^\circ\text{C}$ 溫度範圍內不會分解、變形或熔化。因此，本發明之烹煮袋特別適用於多種烹煮設備，尤其是飯鍋。

在一般的烹煮設備中可安裝一個以上的密封烹煮袋，並因此可同時在該設備中準備兩道或更多道菜肴。該袋之防水及防油特性意指該等不同袋的食物材料之間氣味或風味無影響。在該設備中同時準備一種以上菜肴亦可節約能源。

在烹煮期間，該米飯保持其原始天然風味，原因在於其不與包含在該烹煮袋中的食物接觸。

此外，本發明之烹煮袋典型地具有抗黏著特性，其意指該袋、任何食物材料或調味成分不會黏著於該烹煮設備之底部。因此，該設備在烹煮後易於清洗。

實例

本發明進一步參照以下實例描述。應了解所申請之本發明並無意以任何方式受到此等實例限制。

實例1

將液態的黑胡椒汁(約 50 g)置於裝有魚肉塊(300 g)及青椒(45 g)的烹煮袋裏。在充分混合後，密封該烹煮袋。將該密封袋及未煮過的米(300 g)置於飯鍋中並添加水(500 mL)至該飯鍋中。在烹煮 $30\text{-}45$ 分鐘後，取出該袋並移出該烹煮好的黑胡椒魚肉準備食用。該烹煮袋係使用由 100 重

量%聚酯形成之單層膜構成。該袋在烹煮期間保持完整，且不熔化、變形或黏著於該飯鍋。因此，該飯鍋在烹煮後易於清洗。該飯鍋中無令人不悅的味道。此外，該米飯保持其原始天然味道且該米飯及該烹煮的黑胡椒肉片之間無氣味污染。

實例2

將叉燒粉(約30 g)置於裝有豬肉塊(200 g)之烹煮袋中。在充分混合後，密封該烹煮袋。將該密封袋及未煮過的米(300 g)置於飯鍋中並添加水(500 mL)至該飯鍋中。在烹煮45分鐘後，取出該袋，並移出該烹煮好的叉燒豬肉準備食用。該使用的烹煮袋係由含有0.02重量%或更少氧化矽的單層聚酯膜構成。該袋在烹煮期間保持完整，且不熔化、變形或黏著於該飯鍋。因此，該飯鍋在烹煮後易於清洗。該飯鍋、烹煮的食物或米飯中無令人不悅的味道。此外，該米飯保持其原始天然味道且該米飯及該烹煮的叉燒肉之間無氣味污染。

實例3

將咖哩塊(約50 g)置於裝有牛肉片(300 g)及蔬菜(包括馬鈴薯及胡蘿蔔)(100 g)的烹煮袋中。在充分混合後，密封該烹煮袋。將該密封袋與實例2密封的烹煮袋一起置於飯鍋中。將未烹煮的米(300 g)及水(400-500 mL)添加至該飯鍋中。在烹煮45-55分鐘後，取出兩個袋子並移出該烹煮好的咖哩牛肉及叉燒豬肉準備食用。該使用的烹煮袋係與實例1之相同。在烹煮期間兩個袋子保持完整，且不熔化

或變形。在兩個袋子之間無黏著，且無袋子黏著於該飯鍋。因此，該飯鍋設備在烹煮之後易於清洗，且該飯鍋、或該烹煮好的食物或米飯中無令人不悅的味道。此外，在該咖哩牛肉及該叉燒豬肉之間無氣味污染。此外，該米飯保持其原始天然味道，且該米飯及該咖哩牛肉或該叉燒豬肉之間無氣味污染。

實例4

將粉末形式的辣子雞混合物(約30-50 g)置於裝有雞塊(300-500 g)及一些蔬菜(諸如青椒)的烹煮袋中。混合在一起後，密封該袋並置於電器壓力鍋中。添加米及所需量的水至該鍋中。在烹煮20-30分鐘後，即可上菜。該使用的烹煮袋係藉由習知方法製備。該使用的聚酯單層膜含有0.02重量%或更少氧化矽。在烹煮期間，該袋保持完整，無物理或化學損壞。該袋不熔化、變形或黏著於該壓力鍋。

實例5

將粉末形式之泰式咖哩混合物(約30 g)至於裝有雞肉塊(300 g)及一些蔬菜(諸如馬鈴薯塊)的烹煮袋中。混合在一起後，密封該袋並置於傳統壓力鍋中的米飯上，同時添加水，並在瓦斯爐上加熱。在烹煮20分鐘後，移出該烹飪的雞並準備食用。該使用的烹煮袋與實例6相同。在烹煮期間，該袋保持完整，無物理或化學損壞。該袋不熔化、變形或黏著於該壓力鍋。

如本發明書中所用，該等用詞「包括(comprises)」，「包

括 (comprising)」及類似用詞，並不以專有或詳盡意義闡述。換句話說，其等意在意指「包括，但不限於」。

此外，本發明書中任何提及之先前技術文件並無意承認其等係眾所周知或形成此領域中一般常識之部分。

應了解，儘管本發明已參照特定實施例描述，但是可在不脫離如該等申請專利範圍定義的本發明之範圍內進行變化及修改。此外，若針對特定特徵存在已知的等價物，則其可如同本發明書中明確提及一般併入此等等價物。

發明專利說明書

(本說明書格式、順序及粗體字，請勿任意更動，※記號部分請勿填寫)

※申請案號：100139829

※申請日：100.11.1

※IPC 分類：A23L 1/01 (2006.01)

一、發明名稱：(中文/英文)

用於同時烹煮食物之烹煮方法

COOKING METHOD FOR SIMULTANEOUSLY COOKING FOODS

二、中文發明摘要：

本發明係關於一種同時烹煮食物項目及米而準備食物菜肴之方法，其中藉由將食品及調味料或香味成分置於烹煮袋裏面，封閉該烹煮袋，將該封閉的烹煮袋置於烹煮設備中，而使該食物項目調味或具有風味，且其中在將該烹煮袋置於該烹煮設備中之前或之後，將米置於該烹煮設備中，且使該食物項目與米一起烹煮。用於此方法中的烹煮套組包含與含有調味料或香味成分的小袋一起提供的烹煮袋。

三、英文發明摘要：

A method of preparing a food dish simultaneously cooking a food item with rice, wherein the food item is seasoned or flavoured by placing food and seasoning or flavouring ingredients inside a cook-in bag, sealing the cook-in bag, placing the sealed cook-in bag in a cooking appliance, and wherein the rice is placed in the cooking appliance either before or after the cook-in bag is placed in the cooking appliance, and the food item and the rice are cooked together. A cooking kit for use in the method comprising a cook-in bag provided together with a sachet containing seasoning or flavouring ingredients.

七、申請專利範圍：

1. 一種藉由同時烹煮食物項目及米而準備食物菜肴之方法，其中藉由將食物及調味料或香味成分置於烹煮袋裏面，封閉該烹煮袋，將該封閉的烹煮袋置於烹煮設備中，而使該食物項目調味或具有風味，且其中在將該烹煮袋置於該烹煮設備中之前或之後，將米置於該烹煮設備中，且使該食物項目與米一起烹煮。
2. 如請求項1之方法，其中使該食物項目與米烹煮10-90分鐘。
3. 如請求項1或請求項2之方法，其中將水添加至該烹煮設備以輔助烹煮該米飯。
4. 如請求項1至4中任一項之方法，其中該調味料或風味成分係選自發酵成分、香料、味道增強劑及中國式功能成分。
5. 如請求項1至5中任一項之方法，其中該調味料或風味成分進一步包括增稠劑、黏合劑或食品著色劑。
6. 如請求項1至6中任一項之方法，其中該烹煮設備係傳統烤爐、微波爐、電飯鍋、爐台飯鍋、高壓鍋或蒸籠。
7. 一種烹煮套組，其係用於如請求項1至7中任一項之方法，其包括與含有調味料或風味成分、或調味料與風味劑之組合的小袋一起提供的烹煮袋。
8. 如請求項7之烹煮套組，其中該烹煮袋及該小袋係包裝在一起。
9. 如請求項7或請求項8之烹煮套組，其中該烹煮袋係緊緊

地折疊提供。

10. 如請求項7至9中任一項之烹煮套組，其中該調味料或風味成分係選自發酵成分、香料、味道增強劑及中國式功能成分。
11. 如請求項7至10中任一項之烹煮套組，其中該調味料或風味成分進一步包括增稠劑、黏合劑或食品著色劑。
12. 如請求項7至11中任一項之烹煮套組，其中該調味料或風味成分係呈立方體、粉末、顆粒、液體或糊劑形式。
13. 如請求項7至12中任一項之烹煮套組，其中該烹煮袋係由99重量%或以上之聚酯形成之單層膜構成。
14. 如請求項14之烹煮套組，其中該單層膜在23℃下具有 $110-168 \text{ cm}^3/\text{m}^2 \cdot \text{d} \cdot \text{atm}$ 之氧傳輸，及在38℃下具有 $25-40 \text{ g}/\text{m}^2 \cdot \text{d}$ 之水蒸氣傳輸速率。
15. 如請求項7至15中任一項之烹煮套組，其中該烹煮袋具有密封裝置。

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：(無)

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

(無)