



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2010년01월06일
(11) 등록번호 10-0935296
(24) 등록일자 2009년12월24일

(51) Int. Cl.

A21D 10/00 (2006.01) A21D 10/02 (2006.01)

(21) 출원번호 10-2008-0010102

(22) 출원일자 2008년01월31일

심사청구일자 2008년01월31일

(65) 공개번호 10-2008-0019037

(43) 공개일자 2008년02월29일

(56) 선행기술조사문헌

KR100394112 B1*

KR1020000073896 A

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

(73) 특허권자

배천복

경기도 부천시 오정구 고강본동 364번지 동원아파트 라동 107호

(72) 발명자

배천복

경기도 부천시 오정구 고강본동 364번지 동원아파트 라동 107호

(74) 대리인

배용철

전체 청구항 수 : 총 1 항

심사관 : 장현아

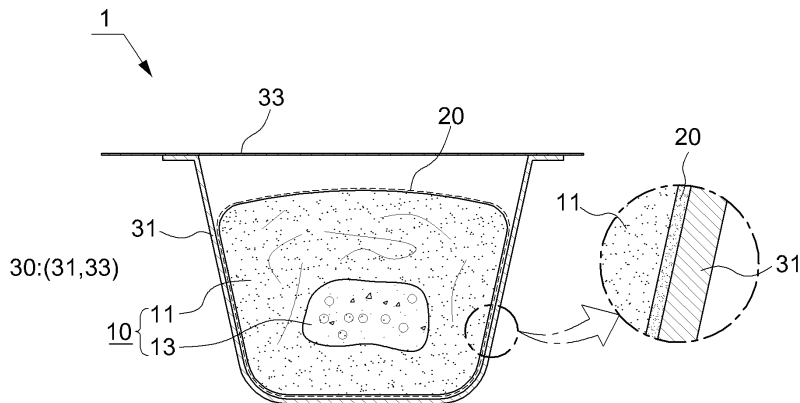
(54) 즉석 호떡

(57) 요약

본 발명은 굽기 직전의 준완성품 상태의 날호떡이 취급이 용이하도록 포장됨으로써 누구든지 언제 어디서나 프라이팬만 있으면 즉석에서 간편하게 맛 좋은 호떡을 즐길 수 있도록 하는 즉석 호떡에 관한 것이다.

이를 실현하기 위한 본 발명은 외표면에 식용유가 코팅된 뭉치형태의 날호떡이 용기에 밀봉 포장되고, 상기 날호떡은 밀가루를 주재료로 하는 공지의 호떡반죽과 설탕을 주재료로 하는 호떡속을 이용하여 만들어진 굽기 전의 호떡인 것을 특징으로 한다.

대표도 - 도2



특허청구의 범위

청구항 1

외표면에 식용유(20)가 코팅된 뭉치형태의 날호떡(10)이 용기(30)에 밀봉 포장되고,

상기 날호떡(10)은 밀가루를 주재료로 하는 공지의 호떡반죽(11)과 설탕을 주재료로 하는 호떡속(13)을 이용하여 만들어진 굽기 전의 호떡이며,

상기 용기(30)는 내표면에 식용유가 도포된 것을 특징으로 하는 즉석 호떡.

청구항 2

삭제

명세서

발명의 상세한 설명

기술 분야

- <1> 본 발명은 굽기 직전의 준완성품 상태의 날호떡이 취급이 용이하도록 포장됨으로써 누구든지 언제 어디서나 프라이팬만 있으면 즉석에서 간편하게 맛 좋은 호떡을 즐길 수 있도록 하는 즉석 호떡에 관한 것이다.

배경 기술

- <2> 호떡은 값싸게 먹을 수 있는 서민들의 대표적인 기호 식품으로 밀가루를 주재료로 하는 호떡반죽을 우묵하게 파고 설탕을 주재료로 하는 호떡속을 넣어 아몰린 다음 식용유를 두른 팬에서 노릇하게 구워 만들어진다.
- <3> 이와 같은 호떡은 뜨거울 때가 가장 맛이 좋으며 식으면 맛이 현저히 떨어지므로 예비해둘 수도 없어서 주로 길거리 노점상 등에서 즉석에서 구운 것을 사먹고 있으나 도로환경 정비 등으로 길거리 호떡을 대하기가 어려워졌으며, 가정에서 만들어 먹기에는 번거로움이 있다.
- <4> 즉, 호떡은 아무리 소비자가 원하더라도 호떡을 구워 파는 판매 현장이 아니면 그 맛을 즐기기가 어려운 문제점이 있었다.
- <5> 이러한 문제점에 대한 대안으로 등록번호 제20-0327098호로서 일회용 호떡배합포장체가 개시되어 있다.
- <6> 상기 일회용 호떡배합포장체는 호떡 반죽재료와 속재료를 각각 배합하여 분말상태로 용기에 구획 포장한 것으로서 소비자가 물을 부어 반죽하여 호떡을 직접 만들어 먹을 수 있도록 되어 있다.
- <7> 그러나, 상기 일회용 호떡배합포장체 역시 사용자가 반죽을 해서 일정 시간 발효시킨 후에 손에 반죽을 묻혀가며 호떡을 만들어야 되는데 호떡반죽은 점성이 강하고 늘어짐이 심하기 때문에 취급이 대단히 어려우며 번거로운 점이 많아 소비자의 호응을 받지 못하고 있는 실정이다.

발명의 내용

해결 하고자하는 과제

- <8> 본 발명은 상기한 문제점을 해소하기 위하여 안출된 것으로서,
- <9> 본 발명의 목적은 굽기 직전의 준완성품 상태의 날호떡을 취급이 용이하도록 포장하여 이루어짐으로써 누구든지 언제 어디서나 프라이팬만 있으면 즉석에서 간편하게 맛 좋은 호떡을 즐길 수 있도록 하는 즉석 호떡을 제 공함에 있다.

과제 해결수단

- <10> 상기한 목적을 달성하는 본 발명에 따른 즉석 호떡은
- <11> 외표면에 식용유가 코팅된 뭉치형태의 날호떡이 용기에 밀봉 포장되고,
- <12> 상기 날호떡은 밀가루를 주재료로 하는 공지의 호떡반죽과 설탕을 주재료로 하는 호떡속을 이용하여 만들어진

굽기 전의 호떡인 것을 특징으로 한다.

효 과

<13> 상기 구성을 지닌 본 발명에 따른 즉석 호떡은 굽기 직전의 준완성품 상태의 날호떡이 취급이 용이하도록 포장됨으로써 누구든지 언제 어디서나 프라이팬만 있으면 즉석에서 간편하게 맛 좋은 호떡을 즐길 수 있도록 하는 뛰어난 효과가 있다.

발명의 실시를 위한 구체적인 내용

- <14> 이하, 본 발명의 즉석 호떡에 대한 실시예를 첨부도면을 참조하여 보다 상세히 설명한다.
- <15> 도 1은 본 발명에 따른 일 실시예의 구성을 보이는 사시도, 도 2는 도 1의 종단면도이다.
- <16> 도 1 및 도 2에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 일 실시예의 즉석 호떡(1)은 외표면에 식용유(20)가 코팅된 뭉치형태의 날호떡(10)이 용기(30)에 밀봉 포장되고, 상기 날호떡(10)은 밀가루를 주재료로 하는 공지의 호떡 반죽(11)과 설탕을 주재료로 하는 호떡속(13)을 이용하여 만들어진 굽기 전의 호떡인 것이다.
- <17> 여기서, 식용유(20)가 코팅된다는 것은 정형화될 수 없는 날호떡(10)의 외표면을 충분한 양의 식용유로 뒤집어 싸우는 것을 의미한다.
- <18> 상기 호떡반죽(11)은 주지하는 바와 같이, 밀가루에 이스트, 우유, 계란, 소금, 계피가루, 포도당 등이 배합되며 이 외에도 쭉분말이나 당근, 호박 등의 야채가 들어갈 수 있고, 9시간 내지 12시간 동안 발효시킨 것을 사용한다.
- <19> 호떡은 호떡반죽(11)의 재료와 정성이 맛을 좌우하는 발효식품으로서 식중독에 대한 염려가 없다. 그것은 만일 재료가 상할 정도로 발효가 과하게 될 경우, 반죽부분이 고무처럼 질겨지기 때문에 아예 먹을 수가 없기 때문이다.
- <20> 또한, 상기 호떡속(13)은 설탕을 비롯하여 땅콩, 호두, 잣 등의 견과류를 잘게 부순 것과 계피가루 등이 배합되어 이루어진다.
- <21> 상기 용기(30)는 일회용 용기로서, 본체(31)와 커버(33) 또는 뚜껑이 밀봉되는 다양한 구조로 형성될 수 있다.
- <22> 상기 용기(30)는 내표면에 식용유가 도포될 수도 있다.
- <23> 이와 같은 본 발명은 수작업 또는 자동화 기계장치를 통하여 호떡 1개 분량의 호떡반죽(11)과 호떡속(13)을 이용하여 날호떡(10)을 만든 다음 이를 식용유(20)로 피복 코팅하고 용기(30)에 투입하여 밀봉 포장 제조된다.
- <24> 상기 구성을 지닌 본 발명에 따른 즉석 호떡(1)의 굽기 및 작용상태를 살펴본다.
- <25> 본 발명에 따른 날호떡(10)은 식용유(20)를 뒤집어쓴 채로 용기(30)에 밀봉 포장됨으로써 용기에 전혀 달라붙지 않기 때문에 용기를 개봉하여 거꾸로 쏘으면 깔끔하게 빠져나온다.
- <26> 따라서, 적당히 가열된 상태의 프라이팬에 커버를 제거한 용기를 거꾸로 하여 날호떡(10)을 쏘은 다음 수저나 부침개 누르개 등으로 가볍게 눌러 주면 곧 호떡 모양을 잡는다.
- <27> 이때, 날호떡(10)이 식용유를 뒤집어쓴 상태이기 때문에 프라이팬에 식용유를 두를 필요가 전혀 없으며 모양을 잡기 위해 눌러주는 수저나 부침개 누르개에도 호떡반죽이 묻어나지 않는다.
- <28> 그리고 호떡이 반쯤 익으면 뒤집어 주어 완전히 익혀 굽는다.
- <29> 이와 같은 본 발명에 따른 호떡 굽기는 어느 곳에서나 프라이팬만 있으면 초등학교생이라도 용이하게 구울 수 있어서 일반 가정에서부터 식품 서비스업체에 이르기까지 간편하게 맛 좋은 호떡을 즉석에서 제공할 수 있도록 한다.
- <30> 또한, 본 발명은 냉동보관으로 장기 보관이 가능하고 필요시에 해동시켜 언제든지 따뜻한 호떡을 즉석에서 구워 먹을 수 있다.
- <31> 본 발명은 냉동상태에서 따뜻한 물에 넣으면 5 ~ 7분이면 해동되고, 냉장실에서는 2 ~ 3일까지 보관이 가능하다.
- <32> 이상과 같이 본 발명은 굽기 직전의 준완성품 상태의 날호떡을 취급이 용이하도록 포장하여 제공함으로써 누구

든지 언제 어디서나 프라이팬만 있으면 즉석에서 간편하게 맛 좋은 호떡을 값싸고 위생적으로 안심하고 즐길 수 있도록 한다.

<33> 이상, 본 발명의 바람직한 실시예를 첨부된 도면들을 참조로 설명하였다. 여기서, 본 명세서 및 청구범위에 사용된 용어나 단어는 통상적이거나 사전적인 의미로 한정해서 해석되어서는 아니되며, 본 발명의 기술적 사상에 부합하는 의미와 개념으로 해석되어야만 한다. 따라서, 본 명세서에 기재된 실시예와 도면에 도시된 구성은 본 발명의 가장 바람직한 일 실시예에 불과할 뿐이고 본 발명의 기술적 사상을 모두 대변하는 것은 아니므로, 본 출원시점에 있어서 이들을 대체할 수 있는 다양한 균등물과 변형예들이 있을 수 있음을 이해하여야 한다.

도면의 간단한 설명

<34> 도 1은 본 발명에 따른 일 실시예의 구성을 보이는 사시도

<35> 도 2는 도 1의 종단면도

<36> *도면의 주요 부분에 대한 부호의 설명

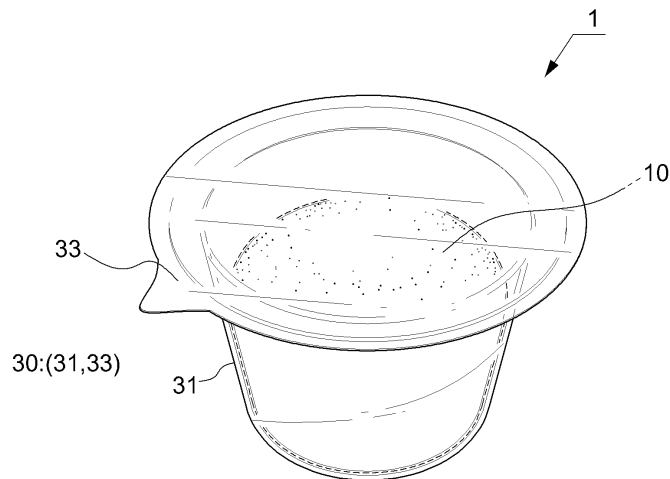
<37> 1: 본 발명의 즉석 호떡

<38> 10: 날호떡 11: 호떡반죽 13: 호떡속

<39> 20: 식용유 30: 용기

도면

도면1



도면2

