

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102462402 A

(43) 申请公布日 2012. 05. 23

(21) 申请号 201010541206. 7

(22) 申请日 2010. 11. 11

(71) 申请人 傅乐泰

地址 100043 北京市石景山区老山东里 8 栋
28 号

(72) 发明人 傅乐泰

(74) 专利代理机构 北京鼎佳达知识产权代理事

务所(普通合伙) 11348

代理人 王伟锋 姚铁

(51) Int. Cl.

A47J 43/28(2006. 01)

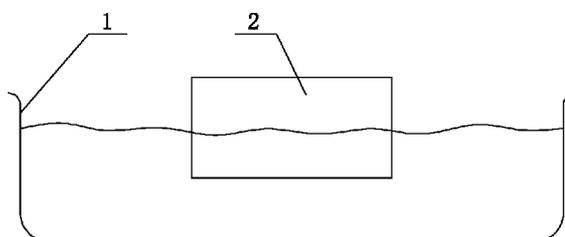
权利要求书 1 页 说明书 4 页 附图 2 页

(54) 发明名称

一种隔离油汤的餐厨用具及其使用方法

(57) 摘要

本发明涉及一种餐厨用具,具体涉及一种隔离油汤的餐厨用具及其使用方法。包括盛放油汤的器皿,所述器皿内设有本体,所述本体为上下通透四周密闭的筒体,所述器皿内的油汤与所述本体内的油汤通过所述本体的下端相连通。使用时,将本体放入盛放油汤的器皿内,本体的上端将器皿内油汤表面分为两块区域,器皿内、本体外的油汤与本体内的油汤通过本体的下端相连通;用勺子将本体内区域中油汤表面的浮油舀至本体外的区域,或将本体外区域的油汤表面的浮油舀至本体内的区域,此时,本体内区域或本体外区域的汤为少油汤或清汤。本发明结构简单,放入汤锅或汤盆中,只需简单操作,即可将汤油隔离,使人们可方便的喝到清汤。



1. 一种隔离油汤的餐厨用具,包括盛放油汤的器皿,其特征在于:所述器皿内设有本体,所述本体为上下通透四周密闭的筒体,所述器皿内的油汤与所述本体内的油汤通过本体的下端相连通。

2. 如权利要求1所述的隔离油汤的餐厨用具,其特征在于:所述餐具用具还包括下端盖和手柄,所述下端盖与所述手柄固定连接,所述下端盖与所述本体下端相配合。

3. 如权利要求1所述的隔离油汤的餐厨用具,其特征在于:所述本体下方设有支撑腿,所述支撑腿与所述本体的下端固定连接或与本体为一体结构。

4. 如权利要求1所述的隔离油汤的餐厨用具,其特征在于:所述本体下方设有连通段,所述连通段为上下通透的筒状、且四周设有通孔。

5. 如权利要求1所述的隔离油汤的餐厨用具,其特征在于:所述本体下方的周边设有连通凹槽。

6. 如权利要求1所述的隔离油汤的餐厨用具,其特征在于:所述本体底部设有底板,所述底板上设有若干通孔。

7. 如权利要求1所述的隔离油汤的餐厨用具,其特征在于:所述本体为喇叭形的筒状、方形的筒状、圆形的筒状或椭圆形的筒状。

8. 如权利要求1所述的隔离油汤的餐厨用具,其特征在于:所述本体的材质为木头、竹子、塑料、不锈钢或陶瓷。

9. 如权利要求1所述的隔离油汤的餐厨用具的使用方法,其特征在于:将所述本体放入盛放油汤的器皿内,所述本体的上端将器皿内油汤表面分为本体内和本体外两个区域,器皿内、本体外的油汤与本体内的油汤通过所述本体的下端相连通;用勺子将本体内区域中油汤表面的浮油舀至本体外的区域中,或将本体外的区域中油汤表面的浮油舀至本体内的区域中,此时,本体内区域或本体外区域的汤为表面浮油少的油汤或清汤。

10. 如权利要求2所述的隔离油汤的餐厨用具的使用方法,其特征在于:将所述本体放置在下端盖上,本体的下端与下端盖相配合;然后一手握住手柄,一手轻按本体,将所述本体的下端放入盛有油汤的器皿中;待所述本体的下端进入油汤液面下,即可通过手柄将下端盖移出油汤表面,此时,本体内区域的汤为表面浮油少的油汤或清汤。

一种隔离油汤的餐厨用具及其使用方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种餐厨用具,具体涉及一种隔离油汤的餐厨用具。

背景技术

[0002] 熬汤喝汤是我国膳食的主要构成之一,在熬汤的过程中,滋补品中的大量营养成分溶入汤中,使汤味道鲜美,营养丰富,溶入汤中丰富的营养也最容易被吸收。但是,动物滋补品熬的汤上往往漂浮着很厚的一层油,这层油不仅影响口感,如果脂肪摄入量过多,将引起肥胖,容易患高血压、高血脂及心脑血管等疾病。为了将漂浮的油从汤中分离出来,人们通常是用勺子将油舀出,这种方法需要一定技巧,效率也低,很难将油分离干净,在分离出来的油中通常会包含部分汤。还有一种方法是将汤水放进冰箱里冷却,待油脂凝成固体进而清楚干净,此法取得的效果虽然很好,但是工序麻烦,十分耗时,需要等汤放置至常温才能放进冰箱,而除油后的汤又需要重新加热才能喝。为了能方便的分离出汤表面的油脂,也出现了一些能分离油汤的器具,但是这些器具普遍存在结构复杂、不易清洗的缺陷,实用性不强。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种隔离油汤的餐厨用具,其结构简单,操作方便。

[0004] 为了达到上述目的,本发明采用的技术方案为:一种隔离油汤的餐厨用具,包括盛放油汤的器皿,所述器皿内设有本体,所述本体为上下通透四周密闭的筒体,所述器皿内的油汤与所述本体内的油汤通过本体的下端相连通。

[0005] 所述餐具用具还包括下端盖和手柄,所述下端盖与所述手柄固定连接,所述下端盖与所述本体下端相配合。

[0006] 所述本体下方设有支撑腿,所述支撑腿与所述本体的下端固定连接或与本体为一体结构。

[0007] 所述本体下方设有连通段,所述连通段为上下通透的筒状、且四周设有通孔。

[0008] 所述本体下方的周边设有连通凹槽。

[0009] 所述本体底部设有底板,所述底板上设有若干通孔。

[0010] 所述本体为喇叭形的筒状、方形的筒状、圆形的筒状或椭圆形的筒状。

[0011] 所述本体的材质为木头、竹子、塑料、不锈钢或陶瓷。

[0012] 不带下端盖和手柄的隔离油汤的餐厨用具的使用方法,将所述本体放入盛放油汤的器皿内,所述本体的上端将器皿内油汤表面分为本体内和本体外两个区域,器皿内、本体外的油汤与本体内的油汤通过所述本体的下端相连通;用勺子将本体内区域中油汤表面的浮油舀至本体外的区域中,或将本体外的区域中油汤表面的浮油舀至本体内的区域中,此时,本体内区域或本体外区域的汤为表面浮油少的油汤或清汤。

[0013] 带有下端盖和手柄的隔离油汤的餐厨用具的使用方法,将所述本体放置在下端盖

上,本体的下端与下端盖相配合;然后一手握住手柄,一手轻按本体,将所述本体的下端放入盛有油汤的器皿中;待所述本体的下端进入油汤液面下,即可通过手柄将下端盖移出油汤表面,此时,本体内区域的汤为表面浮油少的油汤或清汤。

[0014] 与现有技术相比,本发明采用的技术方案产生的有益效果如下:

[0015] 本发明结构简单,放入汤锅或汤盆中,只需简单操作,即可将汤油隔离,使人们可方便的喝到少油或无油的,对健康有益的清汤。

附图说明

[0016] 图 1 为本发明实施例 1 提供的一种隔离油汤的餐厨用具的结构示意图;

[0017] 图 2 为本发明实施例 2 提供的一种隔离油汤的餐厨用具的结构示意图;

[0018] 图 3 为本发明实施例 3 提供的一种隔离油汤的餐厨用具的结构示意图;

[0019] 图 4 为本发明实施例 4 提供的一种隔离油汤的餐厨用具的结构示意图;

[0020] 图 5 为本发明实施例 5 提供的一种隔离油汤的餐厨用具的结构示意图;

[0021] 图 6 为本发明实施例 6 提供的一种隔离油汤的餐厨用具的结构示意图。

具体实施方式

[0022] 下面结合附图和实施例对本发明技术方案进行详细描述。

[0023] 实施例 1:

[0024] 如图 1 所示,本发明实施例提供一种隔离油汤的餐厨用具,包括盛放油汤的器皿 1,器皿 1 内设有本体 2,本体 2 为上下通透四周密闭的筒体,器皿 1 内的油汤与本体 2 内的油汤通过本体 2 的下端相连通。本体 2 的材质为木头、竹子或者耐高温的塑料。

[0025] 需要使用时,将本体 2 放入盛有油汤的器皿 1 中,由于本体 2 材质密度比水小,可以漂浮在油汤中。此时,本体将器皿内的油汤表面分为两块区域,被本体围起来的区域中,浮在汤表面的油量少,可用勺子将油汤表面浮油舀至本体外的大区域中。本体将油汤表面的油层隔离开,清汤在本体的下方流通,从本体底部进入本体内部的区域。接下来,在本体内的区域中舀汤即为少油汤或清汤。当然,也可以根据实际需要,用勺子将器皿内、本体外区域内的油汤表面的浮油舀至本体内的区域,使器皿内的油汤实现油、汤分离。

[0026] 上述实施例 1 中的本体还可以为喇叭形,当有多个本体时,可以叠起来放置,节约空间。

[0027] 实施例 2:

[0028] 如图 2 所示,本发明实施例提供一种隔离油汤的餐厨用具,包括盛放油汤的器皿 1、下端盖 3 和手柄 4,器皿 1 内设有本体 2,本体 2 为上下通透四周密闭的筒体,器皿 1 内的油汤与本体 2 内的油汤通过本体 2 的下端相连通,手柄 4 与下端盖 3 固定连接,下端盖 3 与本体 2 下端相配合。本体 2 的材质为木头、竹子或者耐高温的塑料,下端盖 3 与手柄 4 的材质为耐高温的材料。

[0029] 使用时,先将本体 2 放在下端盖 3 上,使本体 2 下端与下端盖 3 相配合;然后一手握住手柄,一手轻按本体,将本体的下部放入汤中,再移出手柄及下端盖。由于放入汤中时,本体下部处于密封状态,所以油汤不能进入本体的中心区域,待移出下端盖后,器皿油汤中油层下面的清汤即进入本体的中心区域。使用此种餐厨用具可以直接喝到清汤,无需再用

勺舀出油汤表面的油层。

[0030] 上述实施例 2 中的本体还可以为喇叭形,当有多个本体时,可以叠起来放置,节约空间。

[0031] 实施例 3:

[0032] 如图 3 所示,本发明实施例提供一种隔离油汤的餐厨用具,包括盛放油汤的器皿 1,器皿 1 内设有本体 2,本体 2 为上下通透四周密闭的筒体,本体 2 下方设有连通段,连通段为上下通透的筒状、且四周设有通孔 5。器皿 1 内的油汤与本体 2 内的油汤通过本体 2 的下端的连通段相连通。

[0033] 使用时,由于本体 2 的材质密度比水大,本体 2 可直接放在盛有油汤的器皿的底部。此时,本体将油汤表面分为两块区域,被本体围起来的区域中,浮在汤表面的油量少,可用勺子将油汤表面浮油舀至本体外的大区域中。本体将油汤表面的油层隔离开,清汤从本体下端的连通段上的孔进入本体内部的区域。接下来,在本体内的区域中舀汤即为少油汤或清汤。当然,也可以根据实际需要,用勺子将器皿内、本体外区域内的油汤表面的浮油舀至本体内的区域,使器皿内的油汤实现油、汤分离。

[0034] 实施例 4:

[0035] 如图 4 所示,本发明实施例提供一种隔离油汤的餐厨用具,包括盛放油汤的器皿 1,器皿 1 内设有本体 2,本体 2 为上下通透四周密闭的筒体,本体 2 下方的周边设有连通凹槽 6。器皿 1 内的油汤与本体 2 内的油汤通过本体 2 的下端周边的连通凹槽 6 相连通。整个本体 2 上端开口小,下端开口大,假若后厨有多个本体 2 时,可以叠起来放置,节约空间。本体 2 的材质为不锈钢或陶瓷。

[0036] 使用时,由于本体 2 的材质密度比水大,本体 2 可直接放在盛有油汤的器皿的底部。此时,本体将油汤表面分为两块区域,被本体围起来的区域中,浮在汤表面的油量少,可用勺子将油汤表面浮油舀至本体外的大区域中。本体将油汤表面的油层隔离开,清汤从本体下端周边的连通凹槽进入本体内部的区域。接下来,在本体内的区域中舀汤即为少油汤或清汤。当然,也可以根据实际需要,用勺子将器皿内、本体外区域内的油汤表面的浮油舀至本体内的区域,使器皿内的油汤实现油、汤分离。

[0037] 实施例 5:

[0038] 如图 5 所示,本发明实施例提供一种隔离油汤的餐厨用具,包括盛放油汤的器皿 1 和支撑腿 7,器皿 1 内设有本体 2,本体 2 为上下通透四周密闭的筒体,支撑腿 7 与本体 2 的下端固定连接,器皿 1 内的油汤与本体 2 内的油汤通过本体 2 的下端相连通。本体 2 和支撑脚 2 的材质为不锈钢或陶瓷。

[0039] 使用时,由于本体 2 的材质密度比水大,本体 2 可直接放在盛有油汤的器皿的底部。此时,本体将油汤表面分为两块区域,被本体围起来的区域中,浮在汤表面的油量少,可用勺子将油汤表面浮油舀至本体外的大区域中。本体将油汤表面的油层隔离开,清汤由于支撑腿的作用在从本体的下方流通。接下来,在本体内的区域中舀汤即为少油汤或清汤。当然,也可以根据实际需要,用勺子将器皿内、本体外区域内的油汤表面的浮油舀至本体内的区域,使器皿内的油汤实现油、汤分离。

[0040] 实施例 6:

[0041] 如图 6 所示,本体 2 为上端开口大,下端开口小的喇叭形筒体;或上端开口小,下端

开口大的喇叭形筒体。本体为喇叭口形的筒体,可多件叠放,节约空间,便于运输或放置。

[0042] 实施例 7:

[0043] 本发明实施例提供一种隔离油汤的餐厨用具,包括盛放油汤的器皿和本体,本体底部设有底板,底板上设有若干通孔。当本体和底板的材料为木头、竹子和耐高温塑料时,使用方法如实施例 1 和实施例 2,放入油汤后,可漂浮在油汤中,器皿内的油汤和本体内的油汤通过本体底部底板上的通孔相连通。当本体和底板材料为不锈钢或陶瓷时,使用方法如实施例 5,本体通过支撑腿放置在器皿底部,器皿内的油汤和本体内的油汤通过本体底部底板上的通孔相连通。

[0044] 上述实施例中,本体 2 的横截面可以为圆形、方形、椭圆形或其他形状。本体 2 的整体形状可以制作成规格不同的碗形,有利于与同规格碗一起摆放。

[0045] 本发明不但可以在喝汤时使用,还可以应用于涮锅、火锅等,可将汤底表面的油分离出来,这样涮出来的菜品上就会少沾有或不沾有浮油,减少人们对油脂的摄入量。

[0046] 以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,对于本领域的技术人员来说,本发明可以有各种更改和变化。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。

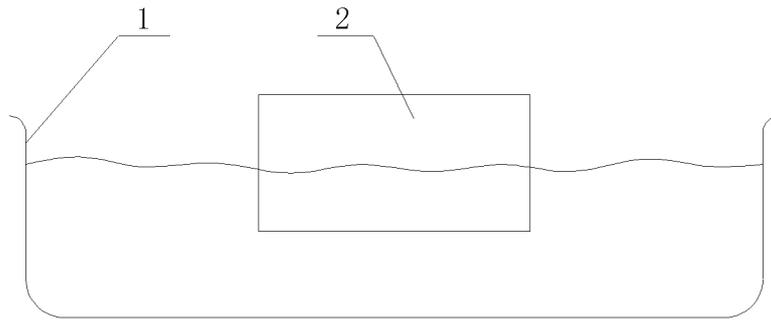


图 1

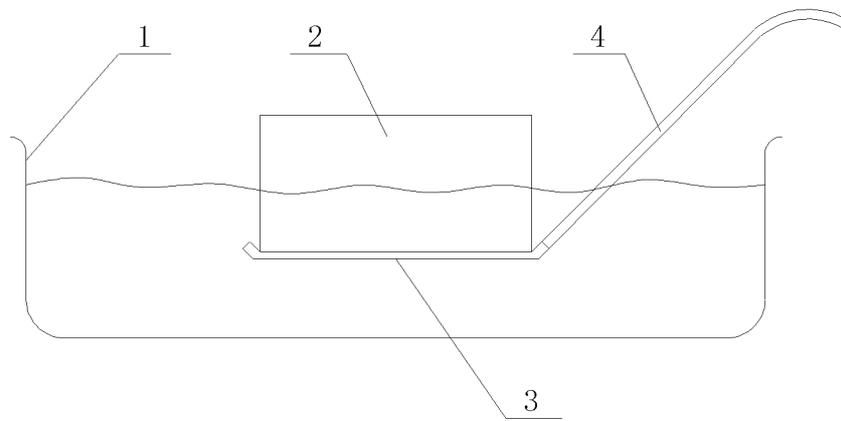


图 2

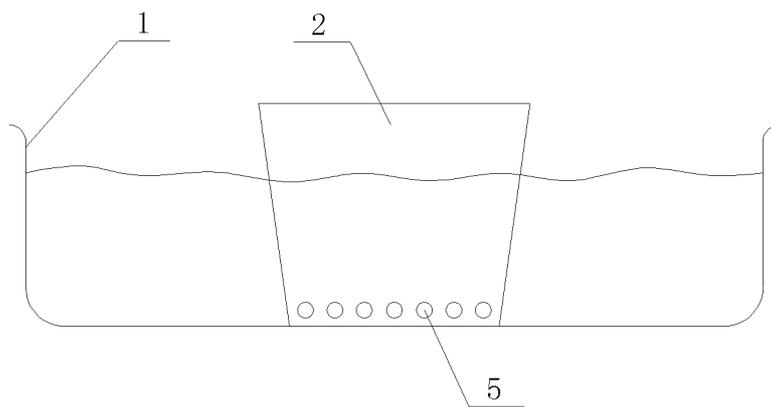


图 3

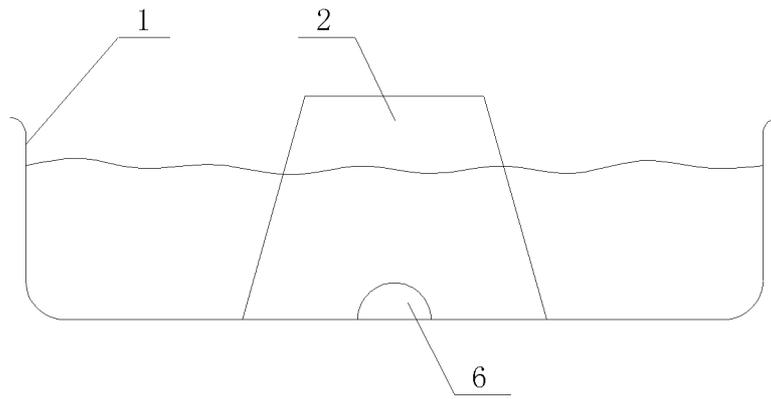


图 4

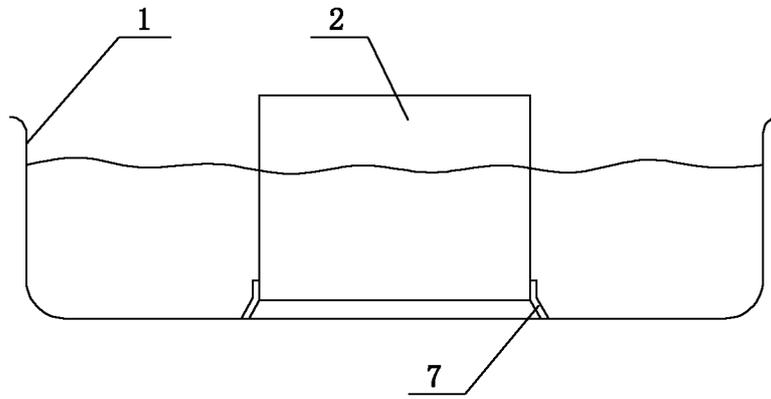


图 5

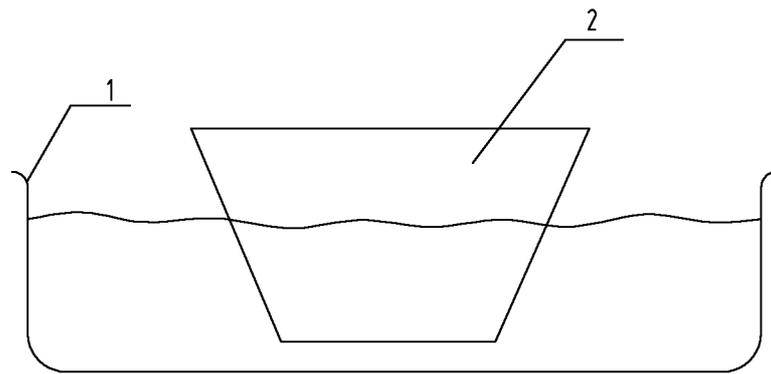


图 6