



**(19) 대한민국특허청(KR)**  
**(12) 공개특허공보(A)**

(11) 공개번호 10-2014-0090497  
 (43) 공개일자 2014년07월17일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
*A23L 1/32* (2006.01) *A23L 1/48* (2006.01)  
 (21) 출원번호 10-2013-0002638  
 (22) 출원일자 2013년01월09일  
 심사청구일자 2013년01월09일  
 기술이전 희망 : , 기술지도

(71) 출원인  
**이현정**  
 서울특별시 은평구 진관4로 17 (진관동, 은평  
 뉴타운 상림마을)  
 (72) 발명자  
**이현정**  
 서울특별시 은평구 진관4로 17 (진관동, 은평  
 뉴타운 상림마을)

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 **김치계란부침**

**(57) 요약**

밀가루 사용으로 반죽이 힘들었던 것을 수월하게 하였다.

식용유사용을 보다 적게 하여서 기름섭취를 줄였다.

부침을 먹고싶을때 간편하게 만들어 먹을 수 있게 하였다.

젊은사람들에게 부침을 간단히 만들 수 있게 함으로서 부침을 만들때 어렵다는 선입견을 없애도록 하였다.

김치의 고전적인 음식이미지에 계란의 현대적인 음식이미지를 넣음으로 부침이라는 부담을 줄였다.

경제활동을 하는 남녀노소 모두에게 효과적이다.

**특허청구의 범위**

**청구항 1**

계란에 김치를 넣어 부침을 만든다.  
 부침에는 전, 부침개, 지지미, 후라이등 기름으로 만드는 음식을 말한다.  
 부침의 크기와 모양은 상황에 따라 다르게 할 있어서 좋다.  
 계란은 달걀을 의미하는 것이며 달걀의 종류에는 제한이 없다.  
 김치의 종류에는 제한이 없다.  
 김치썰기를 할때 믹서기를 사용하여 썰기를 해도 좋다.  
 냉동, 냉장, 콘푸러스트등과 같은 여러형태로 만들어 먹을 수 있다.

**명세서**

**기술분야**

[0001] 계란에 김치를 넣어 만들어 먹는다

**배경기술**

[0002] 밀가루 또는 부침가루가 없어서 부침을 만들지 못하는 경우와 건강과 관련하여 밀가루음식을 자제해야하는 경우가 있다.

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0003] 부침을 먹고싶는데 재료가 없을경우에도 먹을 수 있어야했다.  
 [0004] 건강 때문에 명절음식 중에서 부침을 먹지못하는 일이 없어야했다.

**과제의 해결 수단**

[0005] 밀가루 없이도 부침을 만들 수 있도록 해서 부침이 먹고 싶을 때 부침을 만드는 번거로움을 없애고 바로 먹을도록 하였다.

**발명의 효과**

[0006] 부침을 만들때 가루가 날려서 주위와 옷이 지저분해지는 것을 막는다. 재료준비의 단계를 줄였다.  
 [0007] 식용유사용으로 부침이 기름진 음식이라는 고정관념을 없앤다.  
 [0008] 밀가루사용으로 생기는 비용을 줄인다.  
 [0009] 아침출근시간과 같은 바쁜시간에 실속있게 음식을 만들 수 있다.  
 [0010] 계란으로 맵거나 또는 짠 김치의 맛을 조절하여 어린이들이 좋아할 수 있다.

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0011] 계란을 풀어서 김치를 넣는다.