



(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 202435767 A

(43) 公開日：中華民國 113 (2024) 年 09 月 16 日

(21) 申請案號：112150779

(22) 申請日：中華民國 112 (2023) 年 12 月 26 日

(51) Int. Cl. : A23L7/10 (2016.01)

A23L3/365 (2006.01)

B65D81/34 (2006.01)

(30) 優先權：2022/12/28 日本

2022-212417

2023/04/14 日本

2023-066516

(71) 申請人：日商 non pi 股份有限公司 (日本) NONPI INC. (JP)

日本

(72) 發明人：柿沼寬之 KAKINUMA, HIROYUKI (JP)；門脇尚子 KADOWAKI, NAOKO (JP)

(74) 代理人：林志剛

申請實體審查：無 申請專利範圍項數：8 項 圖式數：7 共 44 頁

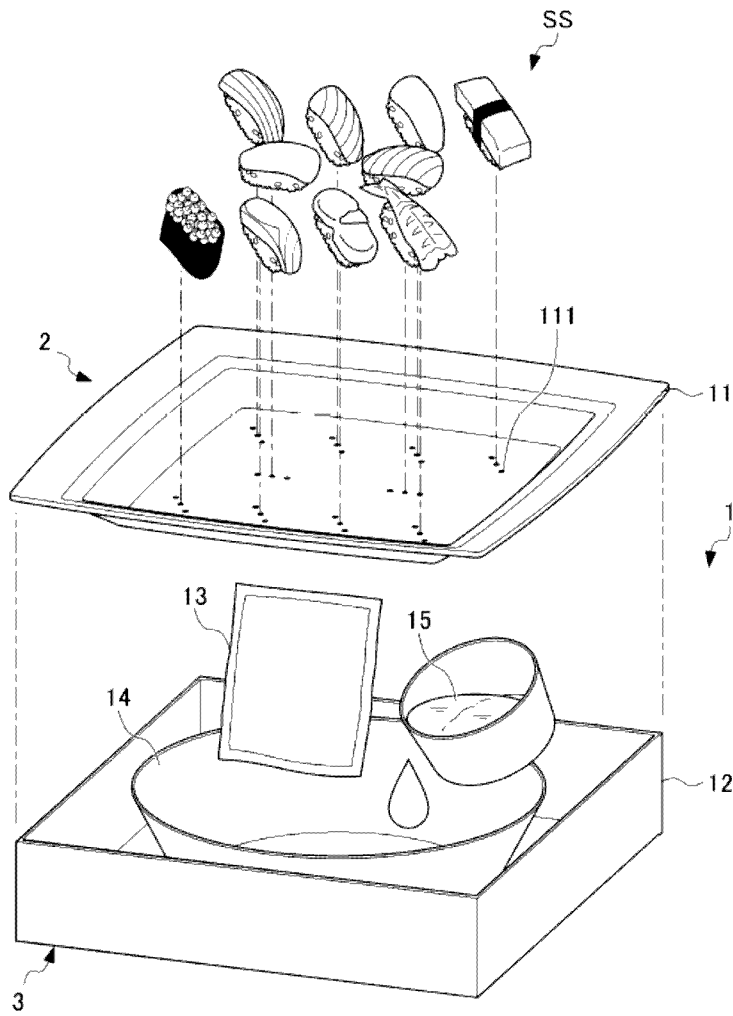
(54) 名稱

冷凍壽司的解凍方法及解凍器具組

(57) 摘要

揭示一種器具，用於解凍冷凍的壽司，其特徵為：器具，具有可將冷凍的壽司，設置成將冷凍的米飯放在下側面的托盤，在將冷凍的壽司解凍時，可從裝設於托盤的孔將蒸氣、水蒸氣或熱氣接觸於米飯的下側面，將冷凍的壽司解凍時托盤的周圍對於外部空氣開放。

指定代表圖：



【圖 1】

符號簡單說明：

1:冷凍壽司的解凍裝置

2:用於解凍冷凍之壽司的器具(解凍器具)

3:蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具(蒸氣等產生器具)

11:托盤

12:外箱

13:發熱材料

14:反應容器

15:水

111:孔

SS:冷凍壽司

【發明摘要】

【中文發明名稱】

冷凍壽司的解凍方法及解凍器具組

【中文】

揭示一種器具，用於解凍冷凍的壽司，其特徵為：器具，具有可將冷凍的壽司，設置成將冷凍的米飯放在下側面的托盤，在將冷凍的壽司解凍時，可從裝設於托盤的孔將蒸氣、水蒸氣或熱氣接觸於米飯的下側面，將冷凍的壽司解凍時托盤的周圍對於外部空氣開放。

【指定代表圖】圖 1

【代表圖之符號簡單說明】

1:冷凍壽司的解凍裝置

2:用於解凍冷凍之壽司的器具(解凍器具)

3:蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具(蒸氣等產生器具)

11:托盤

12:外箱

13:發熱材料

14:反應容器

15:水

111:孔

SS:冷凍壽司

【特徵化學式】無

【發明說明書】

【中文發明名稱】

冷凍壽司的解凍方法及解凍器具組

【技術領域】

【0001】本發明有關於用於解凍冷凍之壽司的器具、附器具食品、冷凍之壽司的解凍裝置或冷凍之壽司的解凍方法的至少任一個。

【先前技術】

【0002】冷凍的壽司(以下，也簡稱為「冷凍壽司」)，主要具備米飯和壽司配料(以下，也稱為「壽司材料」或簡稱為「材料」)的2種類的部分。例如，冷凍的江戶前壽司，一般而言，具有冷凍的壽司材料放在冷凍的米飯上方的這類形態。在此，已知當將冷凍的米飯，藉由自然解凍等的緩慢的手法解凍時，「白蠟化」(Hakurou Phenomenon)的現象產生的情形。白蠟化是指水分從米消失，且成為如蠟般乾巴巴的現象，產生白蠟化的米飯，其食物的味道顯著下降。白蠟化現象被認為是將米飯解凍時的澱粉的凝集，與將米飯在低溫放置時之澱粉的老化，兩者複合地作用而產生的現象。

【0003】為了解決如此的白蠟化現象，所以已知有使用電磁波將冷凍壽司加熱，以使由米飯部和食材部所構成的冷凍壽司的米飯部的溫度成為60~95℃，且食材部的溫

度成為 $-2 \sim 20^{\circ}\text{C}$ ，並將此加熱停止的冷凍壽司的解凍方法(專利文獻1的請求項1、2)。

【0004】 另外，在專利文獻2，揭示：為了將米飯(在專利文獻2成為「醋飯糰」的部分，也稱為「rice ball」)和壽司配料個別解凍，所以分別將米飯和壽司配料個別包裝的技術。在專利文獻2中，米飯藉由微波爐解凍，壽司配料藉由流水解凍(專利文獻2的段落[0033])。並且，在專利文獻3，揭示有關於可藉由澆熱水而將冷凍握壽司加溫的冷凍握壽司收納用雙層容器及使用此的冷凍握壽司收納物的技術(專利文獻3的段落[0001])。

[先前技術文獻]

[專利文獻]

【0005】

專利文獻1：日本特開2017-23145號公報

專利文獻2：日本特開2007-82471號公報

專利文獻3：日本特開2016-84151號公報

【發明內容】

[發明所欲解決之問題]

【0006】 然而，使用如專利文獻1及2般微波爐的情況下，存在沒有微波爐及電源的話就無法將冷凍壽司解凍之情況的這類課題。另外，使用微波爐來將冷凍壽司解凍的情況下，由於一般是微波照射於壽司整體，因而較難以米飯及壽司配料來個別進行溫度管理。

【0007】另外，在專利文獻2中，因為將米飯及壽司配料個別包裝，並且個別解凍，所以包裝費用上昇，且解凍的工序增加。特別是，對於壽司配料進行流水解凍不只耗費時間和工序，也會須要大量的水並對環境造成負擔。並且，以專利文獻2的手法，解凍後還必須將壽司配料放在米飯上方，除了增加工序之外，還必須壽司的提供者或用餐者具有捏製壽司的技術。

【0008】另一方面，在專利文獻3所記載的以澆熱水所致之解凍方法中，則有於冷凍壽司的解凍須要時間，或冷凍壽司的解凍不充分的疑慮。特別如專利文獻3般，在不具有熱源，且隨著時間經過熱水溫度逐漸降低的解凍方法中，於冷凍壽司的解凍須要時間，或冷凍壽司的解凍不充分的疑慮較大。並且，在專利文獻3中，為了隔水煮須準備熱水，且解凍後須要瀝乾，所以除了工序增加之外，還須要用於準備熱水，且棄置的設備。

【0009】冷凍壽司的解凍，期望快速且充分地加熱米飯而進行解凍，另一方面，又期望壽司配料緩慢加熱而進行解凍。例如，當將壽司配料快速地加熱時，本來應該是生的壽司配料過熱，壽司配料被煮熟或烤熟，無法重現壽司配料本來的味道、風味或口感。如此般，在將冷凍壽司解凍的情況下，在米飯及壽司配料相反的解凍方法，換句話說，採用不損及米飯和壽司配料個別的口感般的解凍方法成為課題。並且，作為解凍的方法，開發可以簡便或迅速地將冷凍壽司解凍的手法成為課題。

【0010】因此，本發明以解決上述的課題作為至少一個目的。

[解決問題之技術手段]

【0011】為了達成上述目的，所以本發明作為一個實施方式，提供一種器具，是用於解凍冷凍之壽司的器具，其特徵為：前述器具，具有可將前述冷凍的壽司，設置成將冷凍的米飯放在下側面的托盤，在將前述冷凍的壽司解凍時，可從裝設於前述托盤的孔將蒸氣、水蒸氣或熱氣接觸於前述下側面，將前述冷凍的壽司解凍時前述托盤的周圍對於外部空氣開放。

【0012】依據上述器具，藉著將蒸氣等使用於冷凍壽司的解凍，可以將不損及米飯和壽司配料個別的口感，並且簡便或迅速地解凍冷凍壽司這類效果作為一例來發揮效果。

【0013】並且，本發明作為一個實施方式，提供一種器具，其特徵為：在前述托盤，裝設表示應放置前述冷凍的壽司之位置的導件。

【0014】依據上述器具，因為指導冷凍壽司的設置位置，所以將容易於托盤上設置冷凍壽司的這類效果作為一例來發揮效果。

【0015】並且，本發明作為一個實施方式，提供一種器具，其特徵為：在前述托盤的放置冷凍之壽司的部分裝設凹凸部。

並且，本發明作為一個實施方式，提供一種器具，其特徵為：在前述托盤之放置前述冷凍的壽司的部分上，裝設蒸氣、水蒸氣或熱氣可通過的網狀部。

【0016】依據這些上述器具，將可以防止解凍的米飯附著於托盤11的情況，或被認為比較容易將蒸氣等均勻地接觸於冷凍壽司SS的米飯的這類效果作為一例來發揮效果。

【0017】並且，本發明作為一個實施方式，提供一種附器具食品，其特徵為：具備：藉由本發明所揭示的器具；以及冷凍的壽司，設置於前述器具的前述托盤。

【0018】並且，本發明，作為一個實施方式，提供一種冷凍之壽司的解凍裝置，其特徵為：具備：藉由本發明所揭示的器具；以及蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具。

並且，本發明作為一個實施方式，提供一種冷凍之壽司的解凍裝置，是冷凍之壽司的解凍裝置，其特徵為：前述蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具，具備：用於使發熱材料與水反應，以產生前述蒸氣、水蒸氣或熱氣的反應容器。

【0019】並且，本發明提供一種解凍方法，是冷凍之壽司的解凍方法，其特徵為：該方法，包含：對於設置在用於解凍冷凍的壽司之器具的托盤，且於將冷凍的米飯作為下側面而設置的前述冷凍的壽司，在前述托盤的周圍對於外部空氣開放的狀態，從裝設於前述托盤的孔，將蒸氣、水蒸氣或熱氣接觸於前述冷凍壽司的下側面。

【0020】依據上述方法，藉著將蒸氣等使用於冷凍壽司的解凍，可以將不損及米飯和壽司配料個別的口感，並且簡便或迅速地解凍冷凍壽司這類效果作為一例來發揮效果。

【圖式簡單說明】

【0021】

[圖1]是表示本發明的一個實施方式所涉及之用於解凍冷凍的壽司的器具及具備該器具的解凍裝置的立體圖。

[圖2]是本發明的一個實施方式所涉及之托盤的俯視圖。

[圖3]是本發明的一個實施方式所涉及之具備表示應放置冷凍壽司的位置的導件之托盤的俯視圖。

[圖4]是有關於圖3的托盤的A-A剖面圖。

[圖5]是本發明的一個實施方式所涉及之具備凹凸部的托盤的剖面圖。

[圖6]是本發明的一個實施方式所涉及之具備網狀部的托盤的剖面圖。

[圖7A]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

[圖7B]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

[圖7C]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

[圖7D]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

[圖7E]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

[圖7F]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

[圖 7G]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

[圖 7H]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

[圖 7I]是表示將冷凍的壽司解凍的實驗結果。

【實施方式】

【0022】本發明是一種用於解凍冷凍之壽司的器具，其特徵為：上述器具，具有可將上述冷凍的壽司，設置成將冷凍的米飯放在下側面的托盤，在將上述冷凍的壽司解凍時，可從裝設於上述托盤的貫穿孔(以下，簡稱為孔)，將蒸氣、水蒸氣或熱氣接觸於前述下側面，將上述冷凍的壽司解凍時上述托盤的周圍對於外部空氣開放。

【0023】如上所述，將冷凍壽司解凍的情況下，有想快速地加熱米飯而解凍的這類需求，另一方面，又有想緩慢解凍放在米飯上方的壽司配料，或比米飯的解凍溫度更低的溫度來解凍的這類需求。開發將冷凍壽司良好解凍，換言之，可獲得味覺上良好之口感佳的壽司的解凍方法的困難性，就在於必須對於具有冷凍的壽司配料放在(接觸)冷凍的米飯的形態的冷凍壽司，實施存在於下部的冷凍的米飯由快速加熱所致之解凍(或在高溫的解凍)，存在於上部的壽司配料則緩慢解凍(或在低溫解凍)的要點。在以往技術中，將此相悖的解凍方法一起實現是無法辦到或相當困難，本發明者們為了實現此相反的解凍方法而專注研究。

【0024】在上述檢討的過程中，本發明者們，並非使

用以往的微波爐(電磁波)的這類方法，藉著使用蒸氣、水蒸氣或熱氣(以下，有統稱「蒸氣、水蒸氣或熱氣」且也稱為「蒸氣等」的情況)，從冷凍壽司的下側面，亦即冷凍的米飯的下側面，換句話說，將蒸氣等從與放著壽司配料的面相反側的面接觸(暴露)，藉著將固定的熱施加於冷凍米飯而迅速解凍的同時，藉著在解凍時將冷凍壽司的周圍對於外部空氣開放，容易將冷凍米飯解凍的熱往周圍釋放，發現可以將壽司材料的解凍延遲，且可以實現上述相反的解凍方法。在此解凍方法中，蒸氣等成為對於冷凍壽司的加熱源。冷凍的米飯，由於在米粒彼此之間存在間隙，因而藉著蒸氣等通過此間隙以進行冷凍米飯的解凍的同時，也發揮使用此間隙往周圍釋放解凍之熱的作用。因此，藉著在冷凍壽司的解凍時將周圍開放，發揮容易將蒸氣熱予以釋放的作用，容易不損害壽司配料地解凍。

【0025】 為了實現上述相反的解凍方法，所以本發明之用於解凍冷凍之壽司的器具，具有可將冷凍的壽司之冷凍的米飯設置於下側面的托盤，在將上述冷凍的壽司解凍時，可從裝設於上述托盤的孔將蒸氣、水蒸氣或熱氣接觸於前述下側面，將上述冷凍的壽司解凍時上述托盤的周圍對於外部空氣開放。

【0026】 以下，針對本發明的一個實施方式所涉及之用於解凍冷凍之壽司的器具、附器具食品、冷凍之壽司的解凍裝置或冷凍之壽司的解凍方法進行說明。

圖1是表示本發明的一個實施方式所涉及之用於解凍

冷凍之壽司的器具及具備該器具的解凍裝置的立體圖。

【0027】本實施方式的冷凍壽司的解凍裝置1，具備：用於解凍冷凍之壽司的器具2(以下也稱為「解凍器具2」)；以及蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具3(以下，也將「蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具3」稱為「蒸氣等產生器具3」)。在此，「器具」是指除了皿狀或板狀的構件之外，還包含容器狀之構件的概念。

【0028】在本實施方式中，解凍器具2配置於蒸氣等產生器具3的上部。但是，如果從蒸氣等產生器具3產生的蒸氣等，是可從孔111的下部朝向上部通過孔111的話，解凍器具2和蒸氣等產生器具3的位置關係則不限定。例如，也可以採用將從設置於任意之部位的蒸氣等產生器具3所產生的蒸氣等，藉由配管，導引至孔111的下部的構成。

【0029】解凍器具2具有托盤11。冷凍壽司SS放置於托盤11。具體來說，在托盤11，可將冷凍的米飯放在下側面而設置冷凍壽司SS。就冷凍壽司SS的種類而言，握壽司、軍艦壽司(海苔卷繞在外側的壽司；軍艦卷)較合適，但不限於這些。另外，雖然米飯的形狀和大小及材料的形狀和大小不拘，但較佳為在冷凍壽司SS放置於托盤11的狀態下，米飯部分的至少局部與托盤11接觸。另外，冷凍壽司SS較佳為快速冷凍的成品。

【0030】在托盤11設置孔111。具體來說，孔111被設置於托盤11之中，設置冷凍壽司SS的部位。孔111是可使從蒸氣等產生器具3產生的蒸氣等，至少從孔111的下部朝

向上部通過。從孔 111 的下部朝向上部通過孔 111 的蒸氣等，與設置於托盤 11 的冷凍壽司 SS 之冷凍的米飯的下側面接觸。換言之，解凍器具 2，在將冷凍壽司 SS 解凍時，可將蒸氣等從設置於托盤 11 的孔 111，接觸於冷凍壽司 SS 的冷凍之米飯的下側面。

【0031】另外，托盤 11 的周圍對於外部空氣開放。更具體來說，至少在將冷凍壽司 SS 解凍時，托盤 11 的周圍對於外部空氣開放。在此，「托盤 11 的周圍對於外部空氣開放」是指以加熱源之蒸氣等具有的熱，不會在放置冷凍壽司 SS 的托盤 11 上之區域附近悶住的方式構成。例如，在「托盤 11 的周圍對於外部空氣開放」的情形，也可以包含以後述的從蒸氣等產生器具 3 產生，且通過孔 111 的蒸氣等，不滯留於放置冷凍壽司 SS 之托盤 11 上的區域所構成。但是，即使依據上述的記載，如凝縮(或結露)而成為水滴的蒸氣等附著於托盤 11 的表面般的構成，也不從本發明的內容排除。如後述般，托盤 11 的周圍對於外部空氣開放一事，在防止壽司配料的「煮熟」或「烤熟」這類不良現象的觀點具有優點。

【0032】另一方面，如上述般，構成為蒸氣等具有的熱不會悶住的話，也可以採用其他構成，例如具有形成於托盤 11 的上部之蓋的構成。作為其他構成的例，可考慮例如下述之構成等：具有可熱交換或者熱回收之蓋的構成；具有蒸氣等可通過，但不讓其他的物質(除了冷凍壽司 SS 之外，還有後述的水 15 等)通過的材質之蓋的構成；具有

附通氣口的蓋的構成。其他，無論蓋的有無或對於外部空氣之開放的有無，也可採用在解凍裝置1或解凍器具2具備冷卻系統(也可以是機械性的熱交換系統，或單純放置冷卻材料的系統)的構成。在圖1的例中，具有不須要大規模的設備的優點，另一方面，在具備冷卻系統的例中，具有熱控制變得容易的優點。

【0033】具體來說，本實施方式之托盤11，至少其上側面對於外部空氣開放。通過孔111的蒸氣等，因為被認為往托盤11的更上方移動，所以藉由將托盤11的上側面對於外部空氣開放，可以防止蒸氣等滯留於冷凍壽司SS的設置部分的情形。並且，藉著將托盤11的側面的至少局部對於外部空氣開放，也可以防止蒸氣等滯留於冷凍壽司SS的設置部分的情形。並且，托盤11較佳為如冷凍壽司SS的米飯之側面的至少局部對於外部空氣開放般的構成。藉由如此般構成，可以防止蒸氣等滯留於冷凍壽司SS的內部或鄰近冷凍壽司SS的周圍之空間的情形。

【0034】本實施方式之蒸氣等產生器具3，具備外箱12以及反應容器14。較佳為、蒸氣等產生器具3(在一個實施方式中，蒸氣等產生器具3的外箱12)，與解凍器具2(在一個實施方式中，解凍器具2的托盤11)連接，除了孔111之外在與托盤11之間劃定密閉的空間。此外，外箱12和反應容器14，也可以是一體地構成，或分別為個別的構件。例如，外箱12的局部也可採用作為反應容器14發揮功能的構成。

【0035】在此，本發明之「除了孔111以外密閉的空間」是指密閉成在蒸氣等產生器具3產生的蒸氣等的大部分可以通過孔111的程度的空間。換句話說，本發明之「除了孔111以外密閉的空間」，雖包含如除了孔111以外不讓蒸氣等一切通過的空間，但不限於此。藉由蒸氣等產生器具3和解凍器具2而將空間密閉，藉此可以將成為蒸氣等所具有之熱能的大部分使用於冷凍壽司的解凍。

【0036】另外，蒸氣等產生器具3(或蒸氣等產生器具3的外箱12)和托盤11之間的空間，未必須要密閉。例如，(1)從蒸氣等產生器具3產生的蒸氣等的量充分足夠的情況下；或(2)從蒸氣等產生器具3產生的蒸氣等具有朝向孔111的指向性的流動的情況下等，蒸氣等產生器具3和解凍器具2之間的空間不須密閉。

【0037】本實施方式之反應容器14，是用於使發熱材料13和水15反應的容器。發熱材料13藉由與水15反應而發熱，並將熱能給予水15。反應容器14，構成為設置發熱材料13，並且可倒入水15。藉由發熱材料13給予熱能的水15，產生沸騰(氣化)成為水蒸氣，從反應容器14朝向上方移動，並通過孔111。通過孔111的水蒸氣(或水蒸氣所凝縮成的熱氣)，接觸於冷凍壽司SS的冷凍之米飯的下側面，並將冷凍壽司SS解凍。

【0038】一旦氣化而成為水蒸氣的水15的至少局部，至冷凍壽司SS為止進行凝縮等，可成為微細的水滴狀的熱氣。另外，發熱材料13的發熱量不太大的情況下，也可能

水15不至於沸騰，從反應容器14不產生水蒸氣只產生熱氣的情況。但是，即使是熱氣，仍可充分保有用於將冷凍壽司SS解凍的熱能。並且，即使是熱氣，仍可充分地通過孔111。因此，在本發明蒸氣等產生器具3產生的氣體或在本發明通過孔111的氣體，不限於水蒸氣也可以是熱氣。

【0039】並且，使用其他可飲用的液體取代水15的情況下，蒸氣等產生器具3產生的氣體，也可以不是水蒸氣而是蒸氣。

【0040】在本實施方式中，於解凍器具2配置於蒸氣等產生器具3的上部的情況下，以反應容器14位於孔111的至少局部的下部的方式構成。藉由使反應容器14位於孔111的下部，從反應容器14產生的蒸氣等成為自然地朝向孔111。因此，在本實施方式中，容易解凍冷凍壽司。

【0041】蒸氣等產生器具3，不限於上述所揭示的構成。例如，就蒸氣等產生器具3而言，也可以採用藉由電熱線所致之加熱、氣體加熱其他的手段所致之水的加熱，以使蒸氣等產生的器具。作為使用發熱材料13之情況下的一個例示性的優點，可列舉不須大規模的設備這類要點。另一方面，作為採用使用電熱線等的器具之情況下的例示性的優點，可列舉沒有成為用後即棄式的構件(或成為用後即棄式的構件較少)，且容易重復的使用或可以一次將大量的冷凍壽司解凍這類要點。

【0042】發熱材料13及水15，也可以與冷凍之壽司的解凍裝置1分開販售，或冷凍之壽司的解凍裝置1的使用者

所準備。另外，也可以解凍器具2與蒸氣等產生器具3分開販售。解凍器具2與蒸氣等產生器具3，也可以是雙方為用後即棄式，或至少其中一方可再利用。另外，冷凍壽司SS，也可以與冷凍之壽司的解凍裝置1分開販售，或與冷凍之壽司的解凍裝置1的至少局部(例如，解凍器具2)一起，作為附器具食品來販售。

【0043】依據以上所說明之本實施方式的冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，通過設置於托盤11的孔111的蒸氣等，成為與冷凍壽司SS的米飯的下側面接觸。藉由如此般的構成，本實施方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，可進行由蒸氣等所致之冷凍壽司SS的解凍。

【0044】因通過孔111的蒸氣等為高溫，冷凍壽司SS的米飯被快速且充分地加熱。因此，本實施方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，可以解決冷凍壽司SS的白蠟化現象。

【0045】在此，通過孔111的蒸氣等所接觸的部分是冷凍壽司SS的米飯的下側面。但是，在本實施方式中，並非僅冷凍壽司SS的米飯的下側面部分被解凍，而是冷凍壽司SS的整體被解凍。僅管將蒸氣等接觸於冷凍壽司SS的米飯的下側面，冷凍壽司SS的整體被解凍的理由，被認為如下所述。

【0046】冷凍壽司SS的米飯部分，是煮飯且冷凍之米粒的集合體，具有用於蒸氣等通過各米粒間充分的間隙。因此，被認為與冷凍壽司SS的冷凍之米飯的下側面接觸的

蒸氣等，不僅米飯的下側面，還快速且充分地加熱冷凍壽司SS的米飯的整體，將米飯的整體解凍。

【0047】但是，上述的記載，並未妨礙從已經加溫的米粒往別的米粒之熱的傳導等，除了在上述說明的內容之外尚併存其他熱的移動方法。

【0048】並且，通過各米粒間の間隙，且到達至冷凍壽司SS的壽司配料的蒸氣等，將熱能授予已經冷凍的米飯。因此，到達至冷凍壽司SS的壽司配料的蒸氣等，被認為與該蒸氣等產生的時點相比具有較低的熱能。具有比較低的熱能的蒸氣等，將壽司配料緩慢且以低溫進行加熱。藉由如此般的緩慢且以低溫的加熱，以實現防止壽司配料被煮熟或烤熟。

【0049】並且，在本實施方式中，在將冷凍壽司解凍時，托盤11的周圍對於外部空氣開放。藉此，在將冷凍壽司解凍時，不會有蒸氣等滯留於托盤11的周圍的情形，蒸氣等被排出於外部空氣。因此，在本實施方式中，可以防止仍具有高熱能之滯留的蒸氣等，對壽司配料部分給予過度的熱。藉此，進一步實現防止壽司配料被煮熟或烤熟。

【0050】如以上所說明，本實施方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，藉著從設置於托盤11的孔111，將蒸氣等接觸於冷凍壽司SS的米飯的下側面，以實現在米飯及壽司配料之個別的溫度管理。藉此，本實施方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，解決米飯的白蠟化的同時，且可以防止壽司配料被煮熟或烤熟。另外，本實施

方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，因為使用高溫的蒸氣等來將冷凍壽司SS解凍，所以比專利文獻3所記載的解凍方法較為快速，例如可以在15分左右將冷凍壽司SS解凍。

【0051】另外，使用本實施方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2而將冷凍壽司SS解凍的情況下，不須微波爐等的設備。並且，本實施方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，不須將米飯及壽司配料個別解凍，且不須在解凍後將壽司配料放在米飯上。

【0052】在全世界普遍食用壽司的現在，須要實現無論用餐場所、烹飪設備的有無或用餐者(或壽司的提供者)捏製壽司之技術的有無，以最低限度的工序及成本，將冷凍壽司解凍的技術。特別是，想在飛機內或者船舶內等，嚴禁煙火且設備受限的環境提供冷凍壽司的情況下，強烈要求無論用餐場所、烹飪設備的有無或壽司的用餐者(或壽司的提供者)的捏製壽司的技術的有無，以最低限度的工序及成本，將冷凍壽司解凍。本實施方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，提供無論用餐場所、烹飪設備的有無或用餐者(或壽司的提供者)的捏製壽司的技術的有無，以最低限度的工序及成本，極為簡便地將冷凍壽司解凍的技術。

【0053】並且，本實施方式之冷凍壽司SS的解凍裝置1或解凍器具2，使用蒸氣等來將冷凍壽司SS解凍。其他解凍手法，在例如使冷凍壽司放在加熱板的解凍手法等，伴

隨加熱且進行冷凍壽司的乾燥，失去壽司本來的味道、風味或口感。在本實施方式中，因為藉由使用蒸氣等，冷凍壽司SS的周圍的濕度得以保持，所以有著可以防止冷凍壽司的解凍時的冷凍壽司的乾燥這類優點。

【0054】除了上述之外，也可以如圖3及圖4所示般，在托盤11，裝設表示須設置冷凍壽司SS之位置的導件300。因為設置冷凍壽司SS的位置是孔111的上部，所以導件300的位置成為孔111的周圍。

【0055】導件300是裝設來表示須設置冷凍壽司SS的位置的部件。導件300之具體的形狀，則考慮解凍功能、解凍後的操作性來設計即可。導件300的形狀，因為被認為對蒸氣等的流動造成影響，所以在決定導件300的形狀時，也可以考慮在其中一個例中，蒸氣等的流動(甚至是蒸氣等所致之解凍的狀態)。另外，視導件300的形狀，因為被認為用餐者不易以手或筷子夾住壽司，所以在決定導件300的形狀時，在其中一個例中，也可以考慮用餐者所致之壽司的易於夾取度。但是，以上的記載並非對於導件300的形狀做任何限定。

【0056】圖3是導件300設置於托盤11的局部的例中之托盤11的俯視圖。圖4是圖3之A-A剖面圖。但是，在圖4中，為了方便說明，所以除了局部的表現被簡略化之外，圖4之各構件的尺寸等未必正確。另外，在圖4中，冷凍壽司SS藉由假想線所圖示(此外，有關於圖4的須留意的部分在後述的圖5及圖6也同樣符合)。

【0057】導件300也可以如圖3及圖4的例子般，藉著物理性或機械性的構造，例如將凸部設置於托盤11上來形成。將導件300，藉由將凸部設置於托盤11上所形成的情況下，較佳為包含導件300的托盤11，以冷凍壽司SS的米飯之側面的至少局部對於外部空氣開放的方式構成。藉由如此般構成，可以防止蒸氣等，滯留於冷凍壽司SS的內部或極為靠近冷凍壽司SS的空間的情形。

【0058】除了將凸部設置於托盤11上或替代於此，也可以是導件300，藉著將冷凍壽司SS的設置位置予以視覺性表示，以指引設置位置。例如，作為導件300，也可以採用表示冷凍壽司的設置位置的線條。

【0059】另外，導件300也可以是表示應設置之冷凍壽司SS的種類(例如壽司配料的種類)，並進行指引的部件。應設置之冷凍壽司SS的種類，也可藉由例如文字資訊表示，或藉由圖像訊息(每個壽司配料之種類的照片或插圖等)表示。依據以上所說明的導件300，可以在將冷凍壽司SS設置於托盤11時，設置適當的種類的冷凍壽司SS，或將冷凍壽司SS設置於適當的位置。

【0060】導件300，也可以如圖3的例子般，僅為了一部分之冷凍壽司SS而設置。與此不同，導件300也可以為了設置於托盤11的全部之冷凍壽司SS而設置。

【0061】作為進一步的其他例子，也可以如圖5所示般，在托盤11之設置冷凍壽司SS的部分，設置凹凸部500。凹凸部500，也可以藉由例如壓花加工形成。並且，

也可以如圖6所示般，在托盤11之設置冷凍壽司SS的部分上，設置蒸氣等可通過的網狀部600。在本發明，也包含托盤11具備凹凸部500及網狀部600雙方的例子。

【0062】凹凸部500之具體的形狀，可任意選擇。在其中一個例中，凹凸部500的形狀是比冷凍壽司SS的米飯之米粒的大小更小的凹凸重復形狀。

【0063】另外，網狀部600之網目的大小(網距)、開口率、線徑、厚度其他的參數可任意選擇。在其中一個例中，網狀部600具備比冷凍壽司SS的米飯之米粒的大小更小的網目。在其他的例子中，網狀部600之網眼的開口率可為約70%(73.7%)。在另外的例子中，網距可以約為1mm。在另外的例子中，網眼的厚度可以約為0.5mm。

【0064】藉著設置凹凸部500或網狀部600，托盤11和冷凍壽司SS的米飯的下側面的接觸面積變小。換句話說，藉由設置凹凸部500或網狀部600，在托盤11和冷凍壽司SS的米飯的下側面的局部之間形成空隙。藉此，可以防止解凍的米飯附著於托盤11的情況，或被認為比較容易將蒸氣等均勻地接觸於冷凍壽司SS的米飯。

【0065】網狀部600發揮如上述般的效果的理由，被認為在於冷凍壽司SS(的至少局部)不與托盤11直接接觸，並且蒸氣等(的至少局部)未直接噴射於冷凍壽司SS的要點。有鑑於以上所述，本發明所言之「網狀部」，不限於單純之網狀的構件，包含顯現以上的作用效果的構件，例如薄片狀的不織布等。

【0066】凹凸部500或網狀部600，也可以在整個托盤11的上側面(設置冷凍壽司SS的面)設置。另一方面，凹凸部500或網狀部600，也可以僅設置於托盤11的局部。另外，凹凸部500或網狀部600，為了防止冷凍壽司SS的米飯附著於托盤11，或比較容易將蒸氣等均勻地接觸於冷凍壽司SS的米飯所設置。因此，在其中一個例中，凹凸部500或網狀部600，設置於至少一個孔111的周圍。

【0067】以下，進一步針對本實施方式的冷凍壽司的解凍方法進行說明。本實施方式的冷凍壽司的解凍方法，包含：從孔111將蒸氣等與設置於托盤11的冷凍壽司SS接觸的步驟。在此，冷凍壽司SS，將冷凍的米飯放在下側面而設置於托盤11。另外，在進行冷凍壽司SS的解凍的情況下，托盤11的周圍對於外部空氣開放。

【0068】另外，本實施方式的冷凍壽司的解凍方法，也可以包含：於托盤11，將冷凍的米飯放在下側面，而設置冷凍壽司SS的步驟。本實施方式的冷凍壽司的解凍方法，也可以包含使蒸氣等產生的步驟。使蒸氣等產生的步驟，也可以包含：使用例如蒸氣等產生器具3以使蒸氣等產生的步驟。更具體來說，使蒸氣等產生的步驟，也可以包含：在既定的場所，例如在反應容器14的內部使發熱材料13和水15的反應步驟。

【0069】本實施方式的冷凍壽司的解凍方法，也可以包含：將解凍器具2與蒸氣等產生器具3予以連接的步驟。將解凍器具2與蒸氣等產生器具3予以連接的步驟，也可以

包含：在解凍器具2和蒸氣等產生器具3之間劃定密閉的空間的步驟。

【0070】 以上所說明之本實施方式的冷凍壽司的解凍方法，無須微波爐等的設備，實現在冷凍壽司SS的米飯和壽司配料之個別的溫度管理，解決米飯的白蠟化的同時可以防止壽司配料被煮熟或烤熟。另外，本實施方式的冷凍壽司的解凍方法，提供無論用餐場所、烹飪設備的有無或用餐者(或壽司的提供者)的捏製壽司的技術的有無，以最低限度的工序及成本，將冷凍壽司解凍的技術。並且，本實施方式的冷凍壽司的解凍方法，可以防止冷凍壽司的解凍時的冷凍壽司的乾燥。

【0071】 以下，進一步進行說明本實施方式的細節。例如在圖1中，10貫的冷凍壽司SS設置於托盤11。在圖1的例中，於托盤11之放置1貫的冷凍壽司的場所，設置孔111。在圖1的例中，相對於個別的冷凍壽司的孔111的數目，換言之即每1貫冷凍壽司之孔111的數目為3個。在此，對於個別的冷凍壽司的孔111的數目不限於3個，也可以是數個。但是，從均勻加熱冷凍壽司的這類觀點來看，較佳為，對於個別的冷凍壽司的孔111的數目為2個以上，更佳為3個以上。另外，在圖1的例中，由於冷凍壽司SS的個數為10貫，因而在托盤11中，孔111以3個1組形成於該10貫之設置各冷凍壽司SS的10個地方。

【0072】 另外，個別的孔111的形狀可以是例如圓形。並且，個別的孔111的大小，可以是例如從直徑2mm

至直徑5mm之間的大小。為了冷凍壽司1貫所採用的孔111為複數的情況下，孔間的距離之中最長的距離，可以是例如從16mm至22mm。

【0073】孔111的形狀及大小及孔間的距離等(以下稱為「孔111的形狀等」)，可依據冷凍壽司SS的大小、種類、冷凍溫度等(以下稱為「冷凍壽司SS的大小等」)而決定。因冷凍壽司SS的大小等，冷凍壽司SS的解凍所必須的蒸氣等的溫度及量產生變動時，藉由變更孔111的形狀等，可調節通過孔111的蒸氣等的溫度及量。另外，孔111的形狀等，可依據孔111之托盤11上的位置、孔111和蒸氣等產生器具3(更具體來說，蒸氣等的產生源(在圖1的例中，反應容器14))的位置關係、藉由蒸氣等產生器具3產生的蒸氣等的溫度及量等(以下稱為「孔111之托盤11上的位置等」)來決定。藉由孔111之托盤11上的位置等，通過個別的孔111的蒸氣等的溫度及量發生變動時，藉由變更孔111的形狀等，可調節通過孔111的蒸氣等的溫度及量。

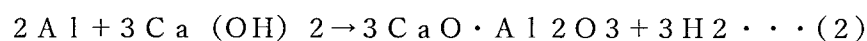
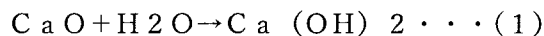
【0074】圖2是托盤11的俯視圖。圖2的托盤11，具有外周225mm×225mm的尺寸。另外，托盤11的材質是將滑石(talc)與聚丙烯所複合成的耐熱素材。並且，托盤11具有外緣部112和壽司設置部113。

【0075】藉著外箱12的上部的緣接觸於外緣部112的下側面(於圖2所圖示的面(上側面)之相反側的面)，連接解凍器具2和蒸氣等產生器具3，托盤11配置於外箱12之開口部的上部。

【0076】壽司設置部113是在比外緣部112凹陷的狀態形成之平坦的部位，具有150mm×150mm的尺寸。在壽司設置部113中，於冷凍壽司SS的設置部位(在此例10個地方)，形成上述孔111。

【0077】圖1的外箱12是具有195mm×195mm×高度70mm的外部尺寸之紙製的箱，其上部敞開(形成開口部)。藉著托盤11的外緣部112的下側面的局部，接觸於外箱12之上部的緣(開口部的周圍部)，以使托盤11連接外箱12的上方。

【0078】發熱材料13是在本實施方式中以鋁粉和氧化鈣粉作為主原料的材料，採用當水15接觸時，則引發以下的化學式(1)的1次反應及化學式(2)的2次反應之化學物品。



此外，發熱材料13未特別限定於本實施方式所採用的上述化學物品，只要是與水15接觸即引發發熱反應而產生高溫的蒸氣等的話即可，可以採用任意的化學物品。

【0079】反應容器14，在本實施方式中由160mm×120mm×高度40mm的耐熱托盤所構成。但是，反應容器14，特別未限定於此，只要是具有可承受發熱材料13的發熱的材質，與水15不會洩漏或溢出的材質及尺寸的話可以採用任意的材質。另外，也可以在反應容器14，設置表示合適之水的量的基準線。

【0080】於圖7A至圖7HI，表示使用於圖1所示的解凍裝置1，改變條件，進行10種類的材料之壽司的解凍之實驗的結果。條件是指有關於孔111的形狀、放熱劑的量、網狀部600的有無。具體來說，將加入與水反應則釋出蒸氣的水並靜待15分鐘之壽司的狀態予以記錄。

【0081】以上，雖針對本發明的一個實施方式進行說明，但本發明並非限定於上述的實施方式，在可以達成本發明之目的的範圍內的變形、改良等也包含於本發明中。以上所述之本實施方式的優點僅為其中一例，留意的是在本發明的範圍內，除了包含發揮上述優點以外之其他的優點的構成之外，也包含僅發揮上述優點的一部分的構成。

【符號說明】

【0082】

1:冷凍壽司的解凍裝置

2:用於解凍冷凍之壽司的器具(解凍器具)

3:蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具(蒸氣等產生器具)

11:托盤

12:外箱

13:發熱材料

14:反應容器

15:水

111:孔

112:外緣部

113:壽司設置部

300:導件

500:凹凸部

600:網狀部

SS:冷凍壽司

【發明申請專利範圍】

【請求項1】一種器具，是用於解凍冷凍的壽司，其特徵為：

前述器具，具有可將前述冷凍的壽司，設置成將冷凍的米飯放在下側面的托盤，

在將前述冷凍的壽司解凍時，可從裝設於前述托盤的孔，將蒸氣、水蒸氣或熱氣接觸於前述下側面，

將前述冷凍的壽司解凍時前述托盤的周圍對於外部空氣開放。

【請求項2】如請求項1所記載的器具，其中，在前述托盤，裝設表示放置前述冷凍的壽司之位置的導件。

【請求項3】如請求項1所記載的器具，其中，在前述托盤，於放置前述冷凍的壽司之區域裝設凹凸部。

【請求項4】如請求項1所記載的器具，其中，在前述托盤，於放置前述冷凍的壽司之區域，裝設蒸氣、水蒸氣或熱氣可通過的網狀部。

【請求項5】一種附器具食品，其特徵為：
具備：

請求項1所記載的器具；以及

冷凍的壽司，設置於前述器具的前述托盤。

【請求項6】一種冷凍之壽司的解凍裝置，其特徵為：

具備：

請求項1所記載的器具；以及

蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具。

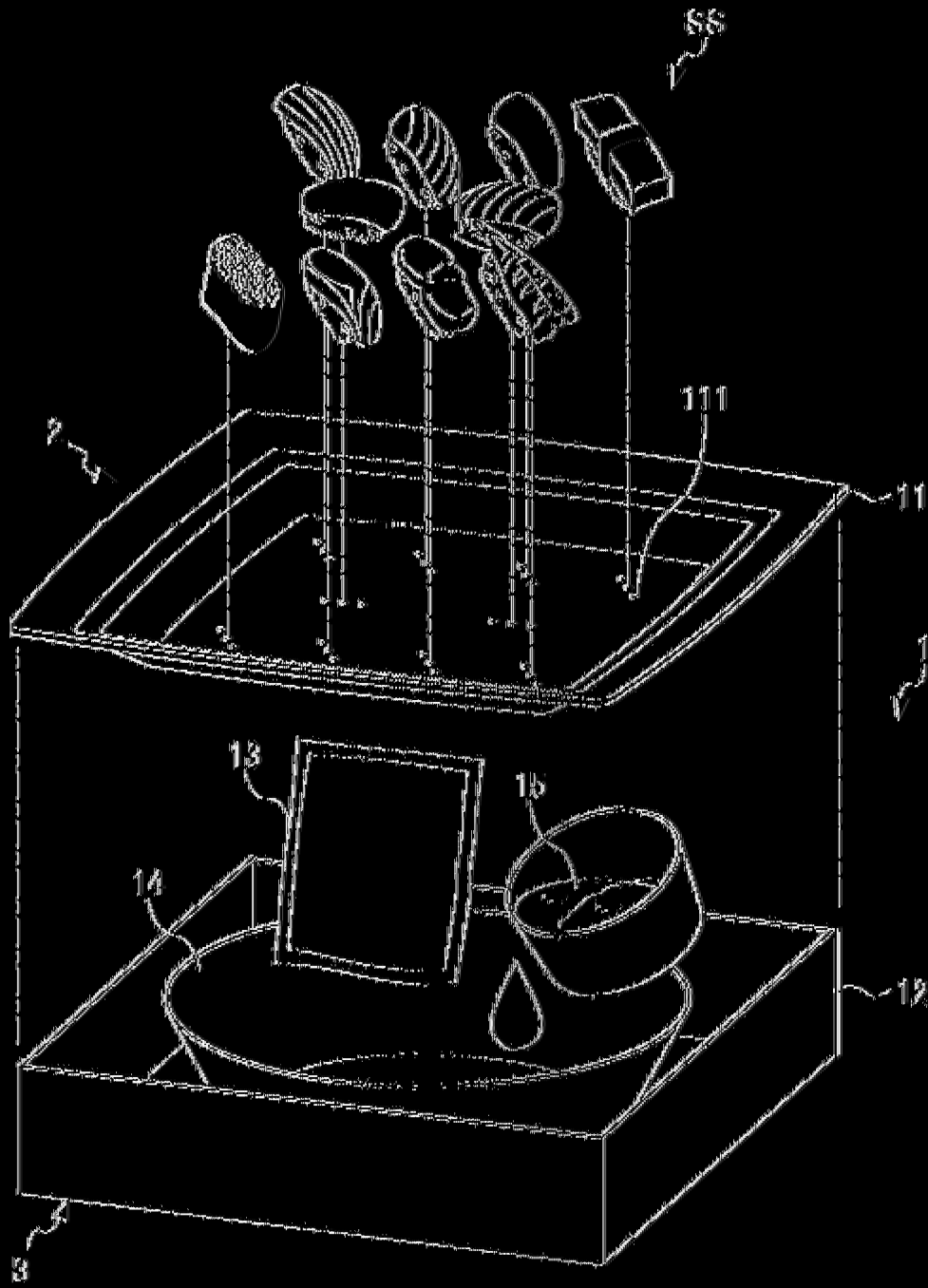
【請求項7】一種冷凍之壽司的解凍裝置，是請求項5所記載的冷凍之壽司的解凍裝置，其特徵為：

前述蒸氣、水蒸氣或熱氣的產生器具，具備：用於使發熱材料與水反應，以產生前述蒸氣、水蒸氣或熱氣的反應容器。

【請求項8】一種解凍方法，是冷凍之壽司的解凍方法，其特徵為：

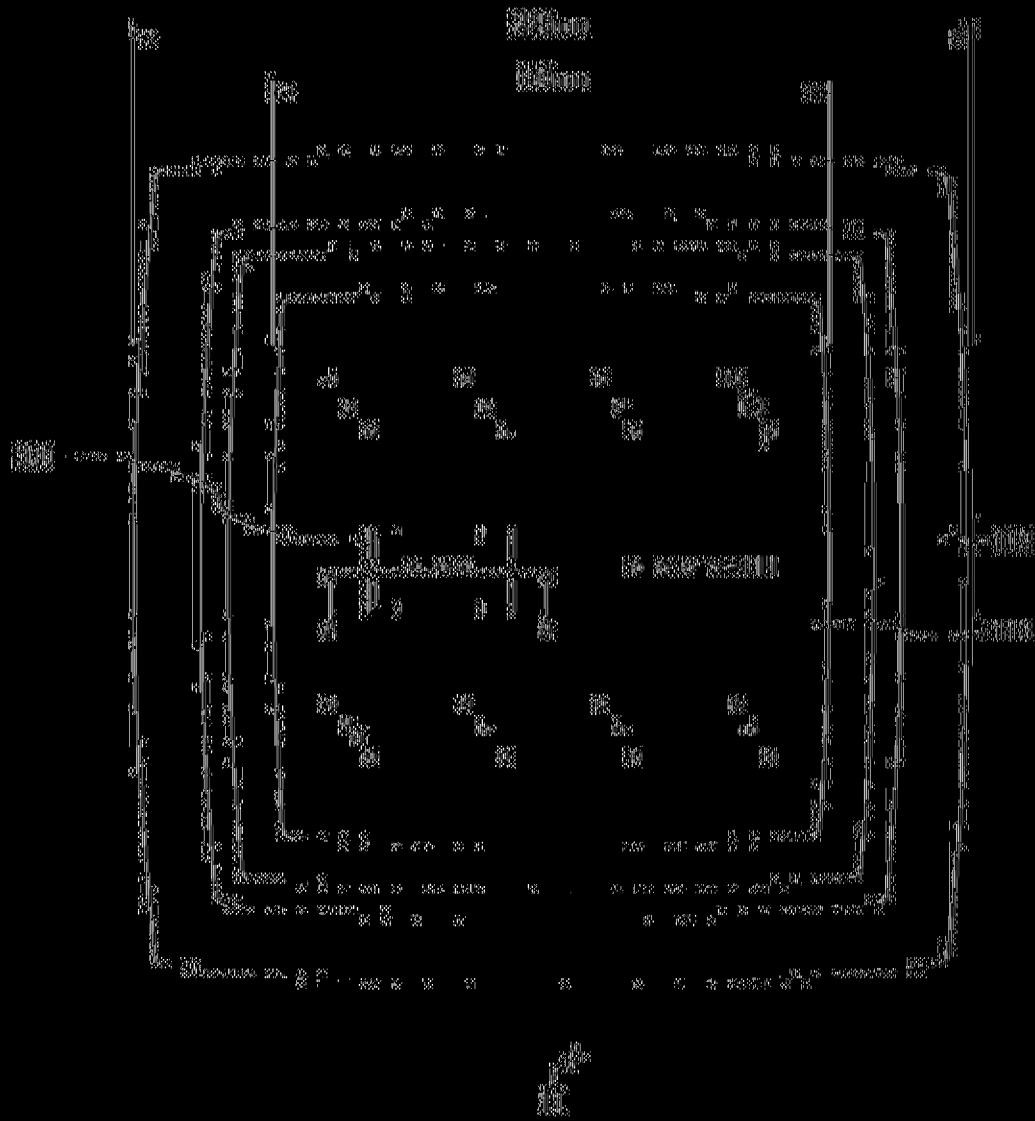
該方法，包含：

對於設置在用於解凍冷凍的壽司之器具的托盤，且於將冷凍的米飯作為下側面而設置之前述冷凍的壽司，在前述托盤的周圍對於外部空氣開放的狀態，從裝設於前述托盤的孔將蒸氣、水蒸氣或熱氣接觸於前述冷凍壽司的下側面。

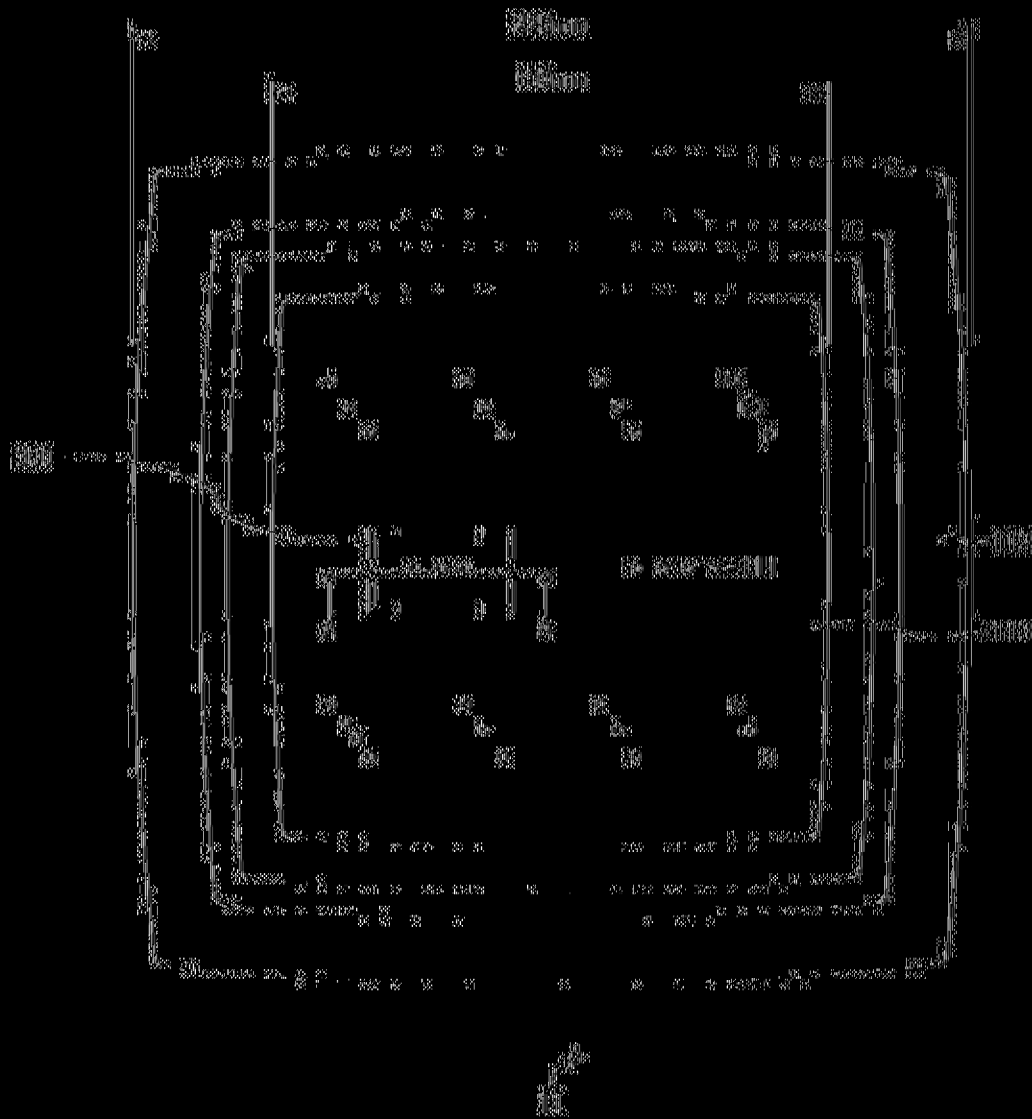


(圖 1)

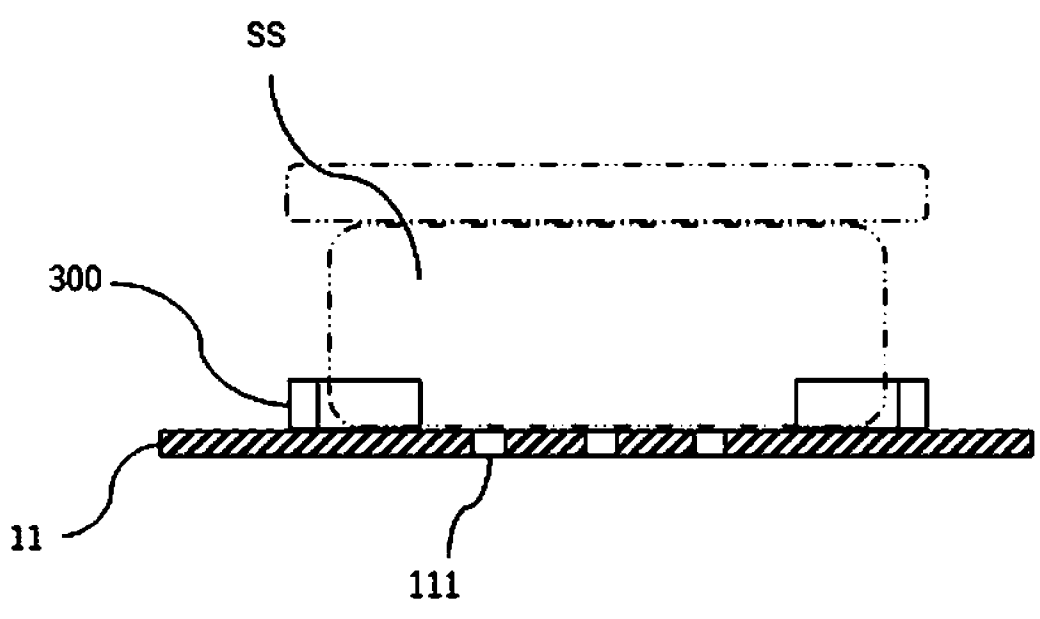
10568



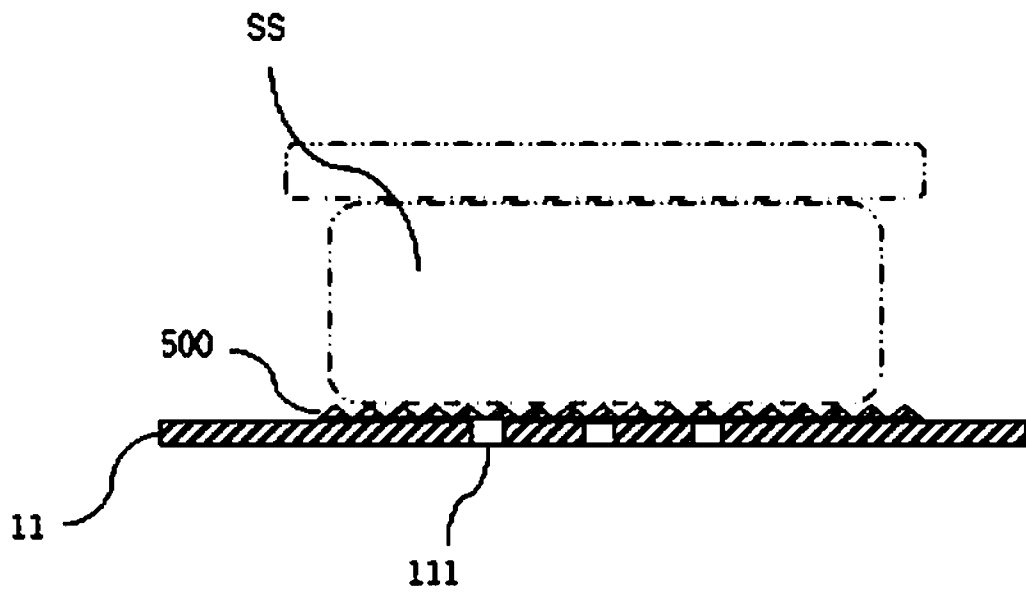
|(圖 2)|



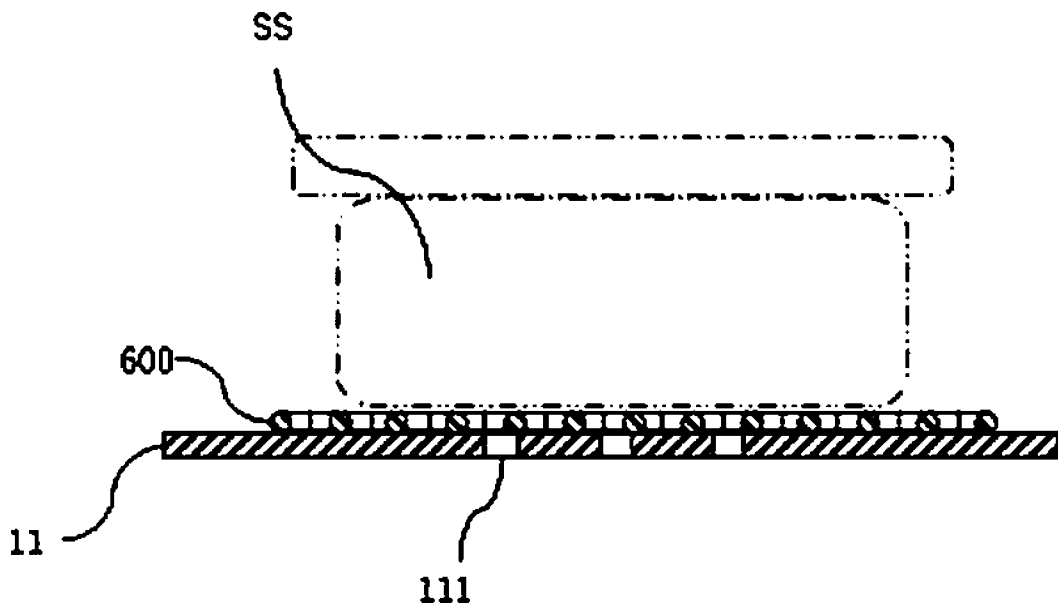
(圖 3)



【圖 4】



【圖 5】



【圖 6】

實驗 1

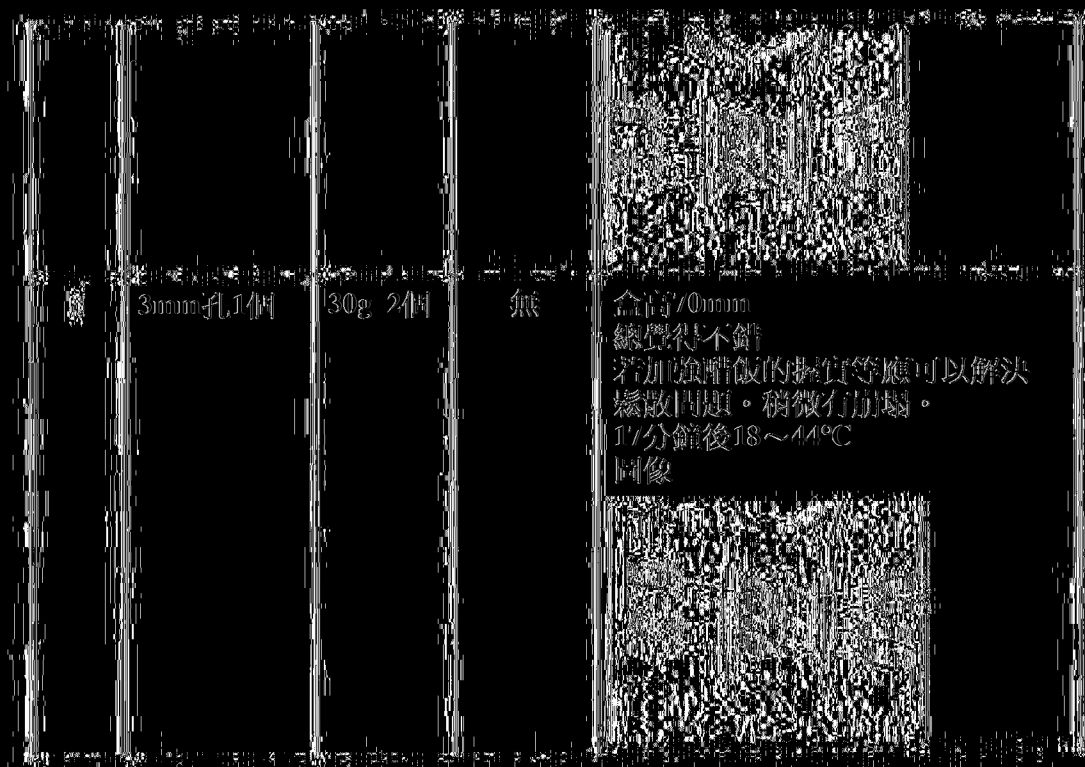
號碼	蒸氣孔形狀	放熱劑	網	結果、考察
1	狹縫型	40g * 1個	無	15分經過 材料冰冷 (1份數) 醋飯溫度因地方而有不同。 即使經過20分鐘仍未解凍。軍艦 類完全。
2	狹縫型	40g * 2個	無	發熱後材料烤熟了。熱量過強。
3	全孔	40g * 1個	無	20分經過，材料溫度2°C。 因地方，醋飯溫度16°C~27°C 軍艦冰凍著。 蒸氣接觸過多醋飯剝落。
4	狹縫型	20g * 2個	無	10分經過。 材料溫度有3~26°C左右的差別。 20分經過。 油脂量較多的材料有適溫的傾向。 因軍艦未解凍而放棄材料的選擇。 雞在水分偏多。 可能因蒸氣接觸過多，醋飯很快 散開。

實驗 2

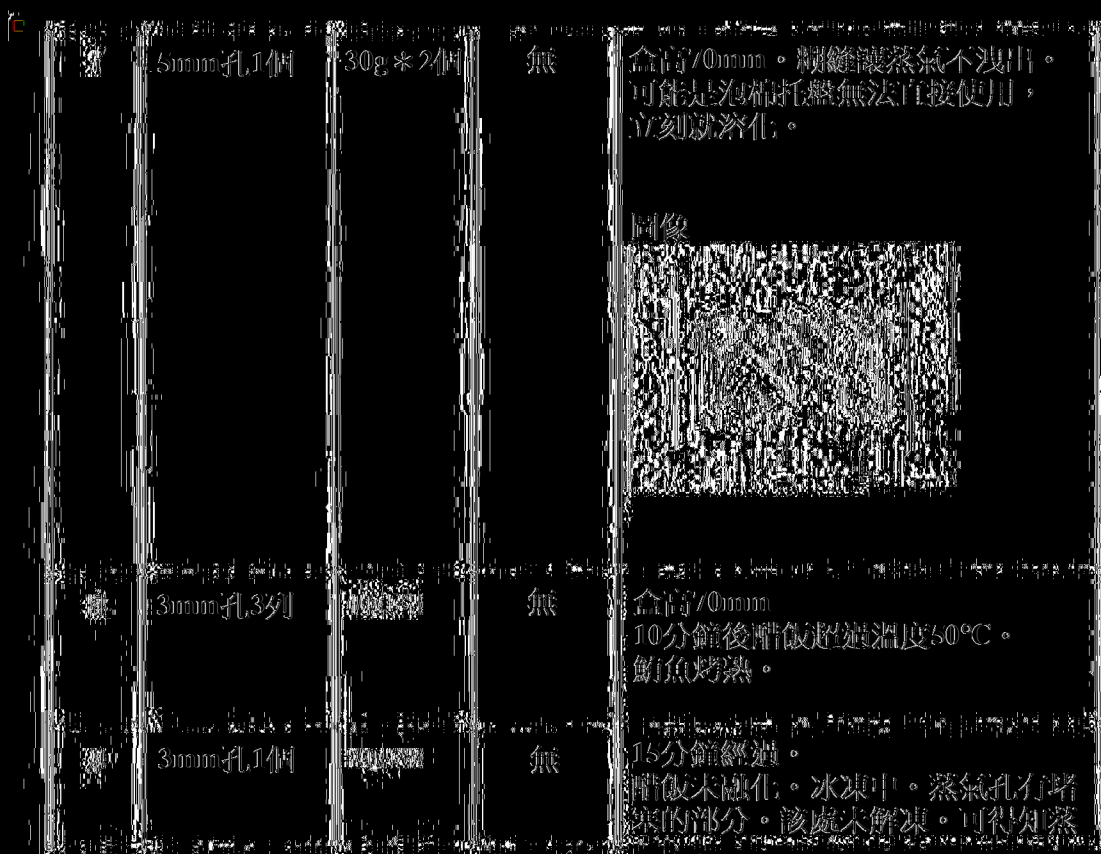
5	5mm孔,3列	30g * 2個	無	盒高150mm。 12分鐘 醋飯18~59°C。 醋飯鬆散崩塌。 同像
---	---------	----------	---	--

(B) 7A

實驗 2 (續)



實驗 3



(圖 7B)

實驗 3 (續)

				氣未接觸則未解凍。
10	較大的四方 形1個	20g*2	有	10分鐘經過庫內溫度12°C。 15分鐘醋飯13~14°C。剛好。 材料雖感覺冷涼但製不錯。
11	較大的四方 形1個	20g*1 20g*1	有	醋飯底扁平。醋飯底縮進去。 僅確認鮭魚。 5分鐘左右鮭魚邊緣產生烤熟。 10分鐘醋飯44°C，13分鐘表面材 料24°C。 未明顯感覺底面的凹陷的差異。
12	3mm孔1個	20g*1 30g*1	無	醋飯底扁平。醋飯底縮進去。 僅確認鮭魚。 10分鐘經過尚未解凍。 13分鐘醋飯20°C左右。 醋飯黏住。 未明顯感覺底面的凹陷的差異。
13	3mm孔1個	20g*3 個別放入	有	盒高70mm。 醋飯底扁平。醋飯底縮進去。 僅確認鮭魚。 11分鐘經過有些冰冷。
14	3mm孔1個		有	盒高50mm。 醋飯底扁平。醋飯底縮進去。 僅確認鮭魚。 因放熱劑的膨脹，放熱劑黏在壽 司托盤底面，托盤隆起。 11分鐘經過，冰冷。

實驗 4

15	5mm孔1個	20g*3個	有	盒高75mm。個別放入放熱劑。 經過8分鐘鮭魚端部烤熟。
16	3mm孔1個	20g*3個	有	盒高80mm。個別放入放熱劑。 9分鐘醋飯33~34°C。材料4°C 材料稍冰冷。
17	5mm孔1個	30g*2個	有	使用盒高80mm蒸箱。 個別放入放熱劑。

(附 7C)

實驗 4 (續)

				氣未接觸則未解凍。
10	較大的四方 形1個	20g*2	有	10分鐘經過庫內溫度12°C。 15分鐘醋飯13~14°C。剛好。 材料雖感覺冰冷但蒸不錯。
11	較大的四方 形1個	20g*1 30g*1	有	醋飯底扁平。醋飯底縮進去。 僅縮深魚。 5分鐘左右魚邊緣產生烤熟。 10分鐘醋飯14°C, 13分鐘表面材 料24°C。 未明顯感覺底面的凹陷的差異。
12	3mm孔1個	20g*1 30g*1	無	醋飯底扁平。醋飯底縮進去。 僅縮深魚。 10分鐘經過尚未解凍。 13分鐘醋飯20°C左右。 醋飯黏住。 未明顯感覺底面的凹陷的差異。
13	3mm孔1個	20g*3 個別 放入	有	盒高70mm。 醋飯底扁平。醋飯底縮進去。 僅縮深魚。 11分鐘經過有些冰冷。
14	3mm孔1個		有	盒高50mm。 醋飯底扁平。醋飯底縮進去。 僅縮深魚。 因放熱劑的膨脹, 放熱劑黏在邊 可托盤底面, 托盤隆起。 11分鐘經過, 冰冷。

實驗 5

16	5mm孔1個	20g*3個	有	盒高75mm。個別放入放熱劑。 經過8分鐘魚端部烤熟。
16	3mm孔1個	20g*3個	有	盒高80mm。個別放入放熱劑。 9分鐘醋飯33~34°C。材料4°C 材料稍冰冷。
17	5mm孔1個	30g*2個	有	使用盒高80mm蒸箱。 個別放入放熱劑。

(註) (加)

實驗 5 (續)

				9分鐘醋飯45°C，但材料仍結凍。 • 鮭魚卵未融化。玉米澱未融化。 • 試吃時材料剛好有醋飯變口。
18	3 mm孔1個	30g×2	有	盒高75mm。個別放入放熱劑。 材料溫度 部位中央部溫度不易提昇。
19	鹽水放熱劑 實驗			以將鹽分濃度30%的鹽水在冷凍 庫冷凍的物品使放熱劑反應。 完全無反應。

實驗 6

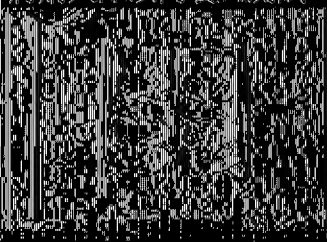
20	4mm孔1	20g×1 30g×1	無	放熱劑是經冷凍保管的。 高度110mm
21	4mm孔2	20g×1 30g×1	無	放熱劑是經冷凍保管的。 高度110mm
22	5mm孔1	20g×1 30g×1	無	放熱劑是經冷凍保管的。 手工泡相盒高度110mm
23	4mm孔2個	20g×1 30g×1	有	盒高度 良好。 不差
24	4mm孔2個	20g×1 20g×1	有	盒高度90mm。放熱劑個別地 起。 不差。期望此高度的50g。
25	4mm孔2個	20g×1 30g×1	有	盒高度90mm。放熱劑個別地 起。
26	4mm孔2個	20g×1 20g×1	有	盒高度110mm。放熱劑個別地 起。

(圖 7/13)

實驗 6 (續)




27	4mm孔2個	80g×1 80g×1	有	全部以魷魚確認。 有蒸氣洩漏。必須為消除盒的蒸氣洩漏的形式。 醋飯溫度22°C。冰冷。
28	4mm孔2個	30g×1 30g×1	有	全部以魷魚確認。 有蒸氣洩漏。必須為消除盒的蒸氣洩漏的形式。 醋飯溫度49°C
29	5mm孔1個	30g×1 30g×0	有	全部以魷魚確認。 防止從盒間隙的蒸氣外漏的結果確認。蒸氣接觸，魷魚烤熟。
30	5mm孔2個	80g×0 30g×0	有	全部以魷魚確認。 防止從盒間隙的蒸氣外漏的結果確認。蒸氣接觸，魷魚烤熟。
31	4mm孔2個	20g×1 20g×1	有	海苔本身凍爛。
32	5mm孔2個	20g×0 20g×1	有	海苔本身凍爛。

實驗 7



33	購入冷凍海苔	20g×1 20g×1		將購入品以同裝置測試。 
34	購入冷凍醋飯	30g×1		18g的醋飯糊 13分鐘 硬 雖解凍但味道不佳

(圖 7E)

實驗 7 (續)

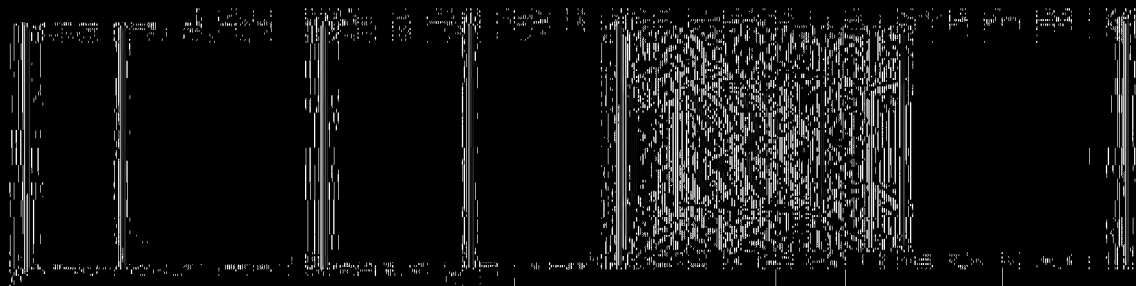
	<p>4mm孔, 2個</p>	<p>20g * 2個</p>	<p>有</p>	<p>18分鐘 180度烤 醋飯、材料味道皆佳，醋飯稍鬆</p>
	<p>2mm孔, 3列</p>	<p>20g * 2個</p>	<p>有</p>	<p>鮭魚內側 年鱈、雞在外側。狀態良好年鱈、雞稍冷。</p>
				

實驗 8

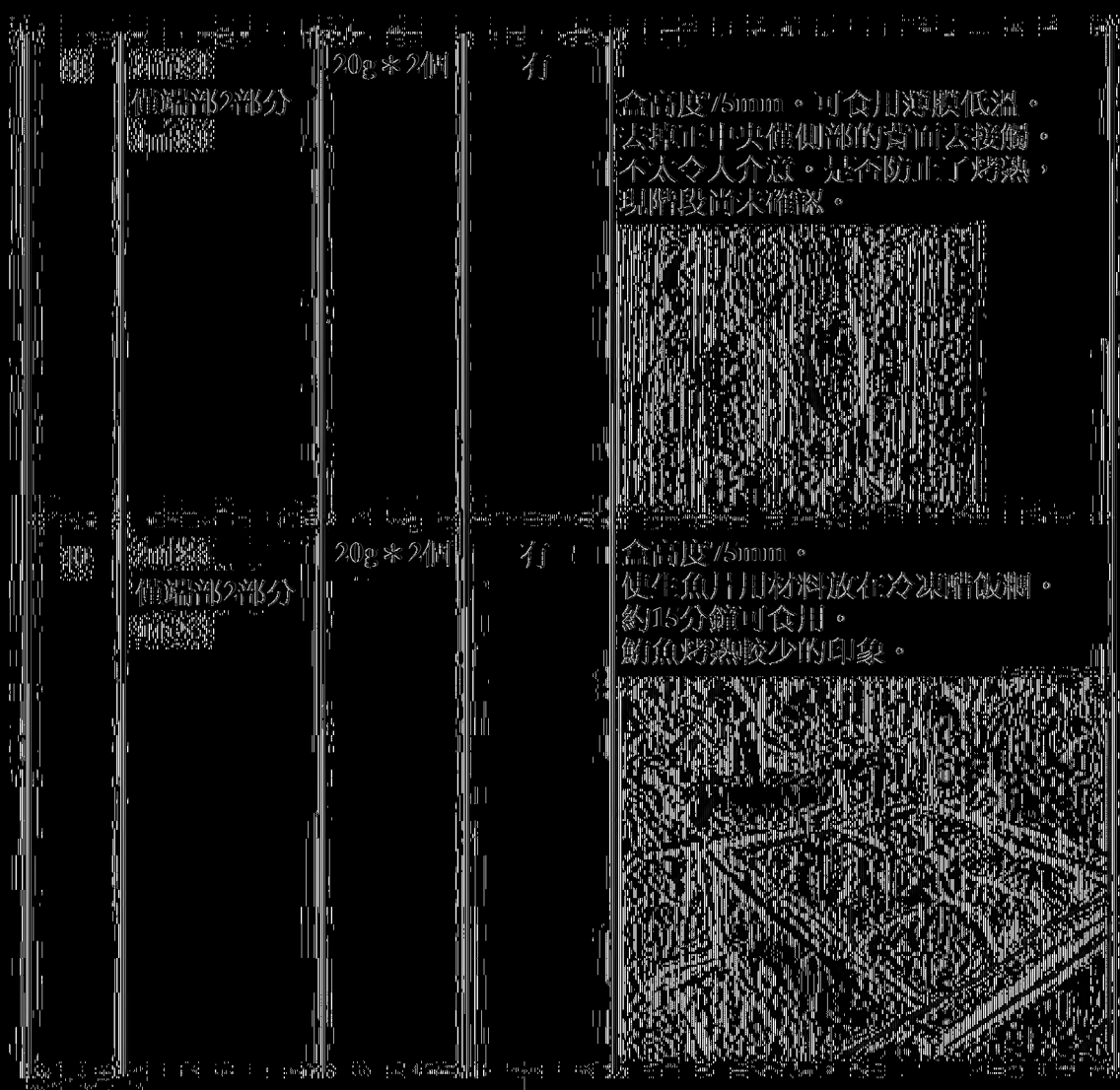
	<p>在端部部分 2mm孔</p>	<p>20g * 2個</p>	<p>有</p>	<p>為了防止鮭魚烤熟，將洋菜片(可食用薄膜)貼在鮭魚材料的底面。高溫型，變硬且像橡膠。</p>
	<p>在端部部分 2mm孔</p>	<p>20g * 2個</p>	<p>有</p>	<p>中溫型，稍硬。不說也不是不知道。似乎解決了烤熟問題。</p>

(圖 7G)

實驗 8 (續)

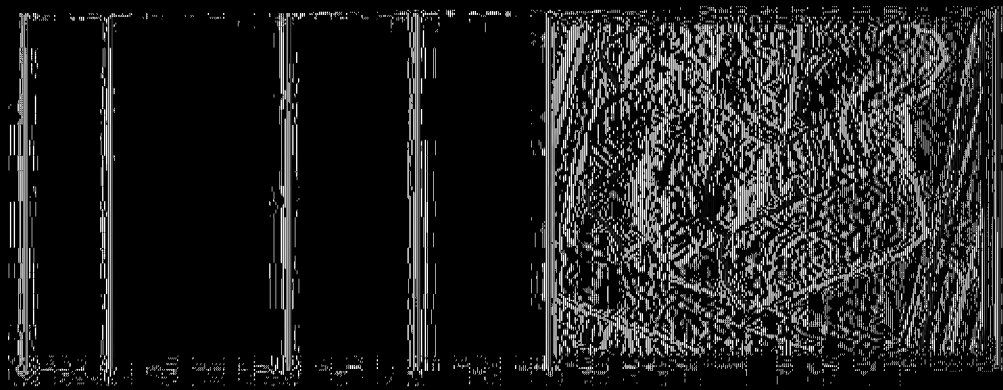


實驗 9



(圖 700)

實驗 9 (續)



(續圖 7)