



(12) 实用新型专利

(10) 授权公告号 CN 202820981 U

(45) 授权公告日 2013. 03. 27

(21) 申请号 201220266004. 0

(22) 申请日 2012. 05. 29

(73) 专利权人 李雨康

地址 276826 山东省日照市威海路 128 号港  
三区 19# 楼东单元 602 室

(72) 发明人 李雨康

(51) Int. Cl.

A47J 36/20 (2006. 01)

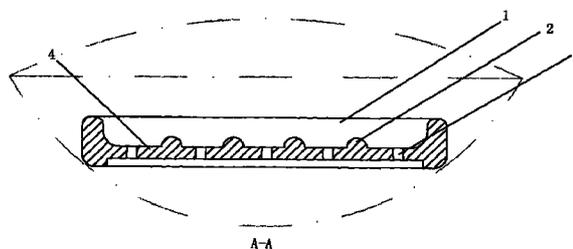
权利要求书 1 页 说明书 1 页 附图 1 页

(54) 实用新型名称

蒸盘

(57) 摘要

蒸盘, 涉及一种厨房用具, 特别是属于一种用于热蒸馒头、包子等面食的蒸盘。由盘沿和盘底构成, 其特征在于, 盘底上有突起和 / 或通孔。本实用新型因突起和 / 或通孔的作用不仅减少了食物底部与水的接触, 并且因盘底上具有通孔, 凝结水可从盘底流出, 而且有利于锅底蒸汽的上升与流动, 提高了食物的加热速度, 具有结构简单、设计合理、能最大程度保证食物原有口味的积极效果。



1. 一种蒸盘,由盘沿(1)和盘底(4)构成,盘底上有通孔(3),其特征在于,盘底上有突起(2);所述的突起(2)是条状突起,或是点状突起。

## 蒸盘

### 技术领域

[0001] 本实用新型涉及一种厨房用具,特别是属于一种用于热蒸馒头、包子等面食的蒸盘。

### 背景技术

[0002] 馒头、包子等面食是我国北方常用的主食。在日常生活中,经常需要将冷的馒头、包子在食用前重新加热,其中,上盘用锅蒸是最常采用的方法。但是,由于在加热过程中,水蒸气会凝结成水而流到盘子底部,将馒头浸泡后影响馒头的口感,破坏食物的口味,甚至因丢弃而造成食物浪费。

### 实用新型内容

[0003] 本实用新型的目的在于提供一种新型的蒸盘,以达到防止食物被水浸泡、保留食物原有口感和口味的目的。

[0004] 本实用新型所提供的蒸盘,由盘沿和盘底构成,盘底上有通孔,其特征在于,盘底上有突起;所述的突起是条状突起,或是点状突起。

[0005] 本实用新型所提供的蒸盘,在使用时,将食物放在盘内,因突起和/或通孔的作用不仅减少了食物底部与水的接触,并且因盘底上具有通孔,凝结水可从盘底流出,而且有利于锅底蒸汽的上升与流动,提高了食物的加热速度,具有结构简单、设计合理、能最大程度保证食物原有口味的积极效果。

### 附图说明

[0006] 附图部分公开了本实用新型的具体实施例,其中,

[0007] 图 1,本实用新型正视图;

[0008] 图 2, A-A 向视图。

### 具体实施方式

[0009] 如图 1、图 2 所示,本实用新型所提供的蒸盘,包括盘沿 1 和盘底 4,盘底上均匀分布有若干突起 2 和通孔 3。所述的突起可以是条状突起,也可以是点状突起,针对不同的食物灵活选择。

[0010] 如图 2 所示,由于突起和通孔的存在,减少了食物底部与水的接触,因而避免了食物被水浸泡,且有利于锅底的蒸汽上升与流动。

[0011] 上述蒸盘最好采用陶瓷材料制作,可经过一次性烧结制作完成。

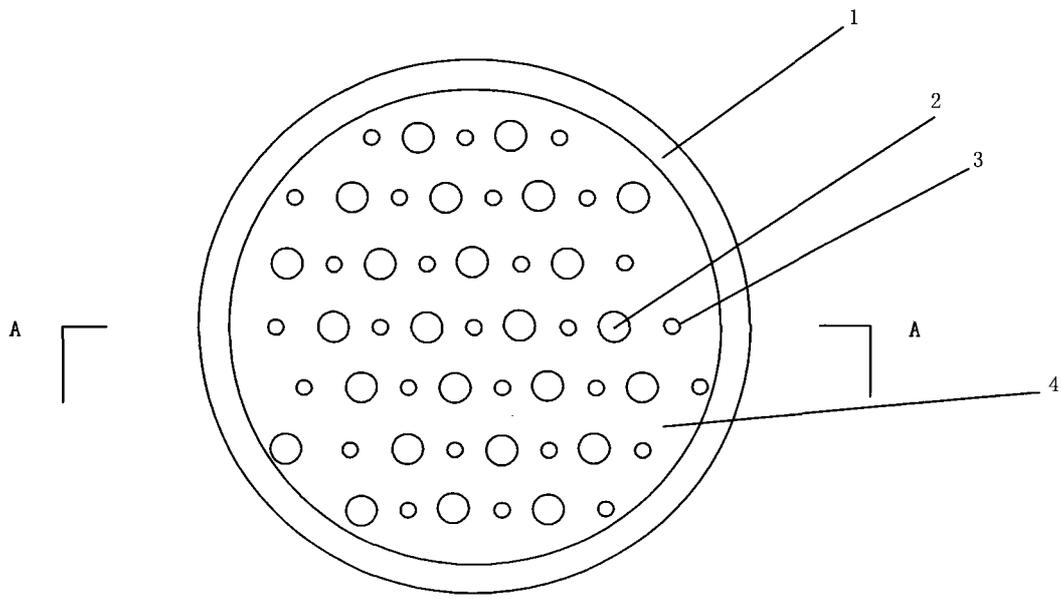


图 1

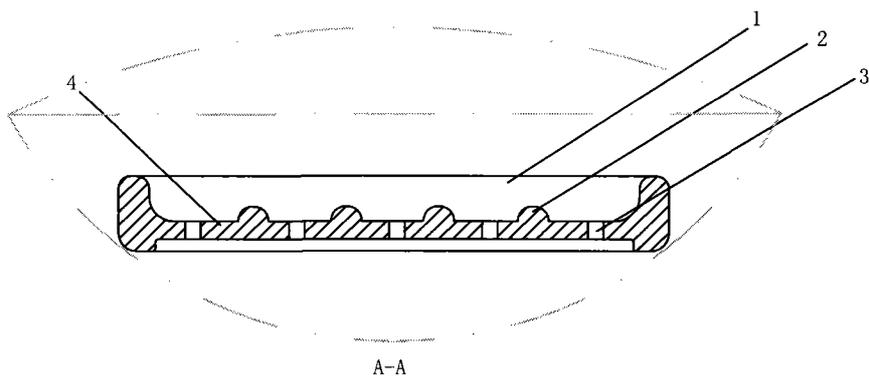


图 2