

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА  
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ(12) **ЗАЯВКА НА ИЗОБРЕТЕНИЕ**(21)(22) Заявка: **2013125442/12**, 25.10.2011

Приоритет(ы):

(30) Конвенционный приоритет:  
**01.11.2010 CN 201010544373.7**(43) Дата публикации заявки: **10.12.2014** Бюл. № **34**(85) Дата начала рассмотрения заявки РСТ на  
национальной фазе: **03.06.2013**(86) Заявка РСТ:  
**EP 2011/068583 (25.10.2011)**(87) Публикация заявки РСТ:  
**WO 2012/059358 (10.05.2012)**Адрес для переписки:  
**109012, Москва, ул. Ильинка, 5/2, ООО  
"Союзпатент"**

(71) Заявитель(и):

**НЕСТЕК С.А. (CN)**

(72) Автор(ы):

**ЛЯНЬ ХВЭ ПЭН Ребекка (CN)**(54) **СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА С ОДНОВРЕМЕННОЙ ВАРКОЙ ПРОДУКТА**

## (57) Формула изобретения

1. Способ приготовления блюда путем одновременной варки пищевого компонента с рисом, где пищевой компонент приправлен или ароматизирован, путем помещения продукта и приправы или вкусоароматических ингредиентов в пакет для варки, герметизации пакета для варки, помещения герметизированного пакета для варки в приспособление для варки, где рис помещен в приспособление для варки до или после помещения пакета для варки в приспособление для варки, и совместной варки пищевого компонента и риса.

2. Способ по п.1, в котором пищевой компонент и рис варят вместе в течение 10-90 мин.

3. Способ по п.1, в котором воду добавляют в приспособление для варки для варки риса.

4. Способ по п.1, в котором приправы или вкусоароматические ингредиенты выбраны из ферментированных ингредиентов, специй, усилителей вкуса и китайских функциональных ингредиентов.

5. Способ по любому из пп.1-5, в котором приправы или вкусоароматические ингредиенты дополнительно включают загустители, связующие агенты или пищевые красители.

6. Способ по п.1, в котором приспособление для варки является обычной печью, микроволновой печью, электрической рисоваркой, рисоваркой для использования на

кухонной плите, скороваркой или пароваркой.

7. Набор для варки для применения в способе по любому из пп.1-7, включающий пакет для варки, обеспеченный с пакетом-саше, содержащим приправы или вкусоароматические ингредиенты, или комбинацию приправы и вкусоароматических агентов.

8. Набор для варки по п.7, в котором пакет для варки и пакет-саше упакованы вместе.

9. Набор для варки по п.7 или 8, в котором пакет для варки обеспечен плотно сложенным.

10. Набор для варки по п.7, в котором приправы или вкусоароматические ингредиенты выбраны из ферментированных ингредиентов, специй, усилителей вкуса и китайских функциональных ингредиентов.

11. Набор для варки по п.7, в котором приправы или вкусоароматические ингредиенты дополнительно включают загустители, связующие агенты или пищевые красители.

12. Набор для варки по п.7, в котором приправы или вкусоароматические ингредиенты находятся в форме кубика, порошка, гранул, жидкости или пасты.

13. Набор для варки по п.7 или 8, в котором пакет для варки изготовлен из однослойной пленки, сформированной из полиэфира на 99 мас.% или более.

14. Набор для варки по п.14, в котором однослойная пленка обладает кислородопроницаемостью  $110-168 \text{ см}^3 \text{ м}^2 \cdot \text{сутки} \cdot \text{атм}$  при  $23^\circ\text{C}$  и степенью паропроницаемости  $25-40 \text{ г/м}^2 \cdot \text{сутки}$  при  $38^\circ\text{C}$ .

15. Набор для варки по п.7 или 8, в котором пакет для варки обеспечен герметизирующим устройством.