

	(19) 대한민국특허청(KR) (12) 공개특허공보(A)	(11) 공개번호 10-2015-0124855 (43) 공개일자 2015년11월06일
(51) 국제특허분류(Int. Cl.) A23L 1/16 (2006.01) (21) 출원번호 10-2014-0052002 (22) 출원일자 2014년04월29일 심사청구일자 없음	(71) 출원인 김서희 서울특별시 서초구 효령로27길 60, 2층 (방배동) (72) 발명자 김서희 서울특별시 서초구 효령로27길 60, 2층 (방배동)	

전체 청구항 수 : 총 1 항

(54) 발명의 명칭 야채파스타,스파게티면

(57) 요약

1. 파스타면,스파게티 면에 반죽할때 면에 야채건조가루나 야채즙액을 넣어 상큼하고 고급스러운 맛 면을 만들 수 있다.
- 2.야채외의 다른재료를 추가할 수 있고,야채는 1가지를 넣을수도 있고 2가지이상 혼합할수 있다.

명세서

청구범위

청구항 1

1. 파스타면,스파게티 면에 반죽할때 면에 야채건조가루나 야채즙액을 넣어 상큼하고 고급스러운 맛 면을 만들 수 있다.
- 2.야채외의 다른재료를 추가할 수 있고,야채는 1가지를 넣을수도 있고 2가지이상 혼합할수 있다.

발명의 설명

기술분야

[0001]

면

배경기술

[0002]

파스타면,스파게티 면에 반죽할때 면에 야채건조가루나 야채즙액을 넣어 상큼하고 고급스러운 맛 면을 만들 수 있다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0003]

맛있고 색다른 면을 만들고자 한다.

과제의 해결 수단

[0004]

파스타면,스파게티 면에 반죽할때 면에 야채건조가루나 야채즙액을 넣어 상큼하고 고급스러운 맛 면을 만들 수 있다.

발명의 효과

[0005]

맛있고 색다른 면을 만들수 있다.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

[0006]

파스타면,스파게티 면에 반죽할때 면에 야채건조가루나 야채즙액을 넣어 상큼하고 고급스러운 맛 면을 만들 수 있다.