



(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 201315425 A1

(43)公開日：中華民國 102 (2013) 年 04 月 16 日

(21)申請案號：101128165

(22)申請日：中華民國 101 (2012) 年 08 月 06 日

(51)Int. Cl. : A47J27/04 (2006.01)

A47J27/08 (2006.01)

(30)優先權：2011/10/05 南韓

10-2011-0101041

(71)申請人：奧庫有限公司 (南韓) OCOO CO., LTD. (KR)

南韓

(72)發明人：金永珍 KIM, YOUNG JIN (KR)

(74)代理人：余淑杏

申請實體審查：有 申請專利範圍項數：1 項 圖式數：8 共 27 頁

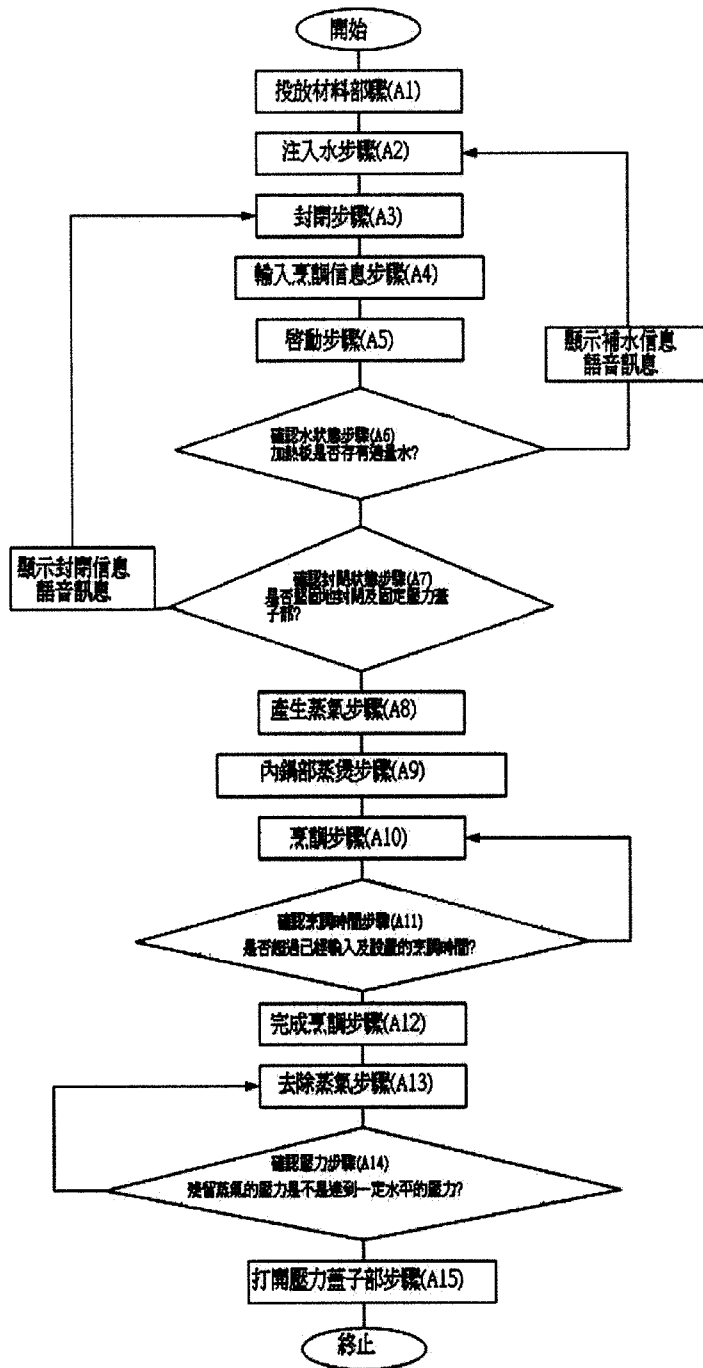
(54)名稱

利用自動壓力蒸煲機的烹調方法

COOKING METHOD USING AN AUTOMATIC PREESSURE CONTROLLED DOUBLE BOILER

(57)摘要

本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，可以防止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比火烤、水煮、油炸、蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。本發明防止加熱水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的更純粹地藥效和營養效果，不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣三次加熱，因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒壞食品，是家用保健食品熬製用具的理想選擇。



A1：拋放材料步驟

A2：注入水步驟

A3：封閉步驟

A4：輸入烹調訊息步
驟

A5：啟動步驟

A6：確認水狀態步驟

A7：確認封閉狀態步
驟

A8：產生蒸氣步驟

A9：內鍋部蒸煲步驟

A10：烹調步驟

A11：確認烹調時間步
驟

A12：完成烹調步驟

A13：去除蒸氣步驟

A14：確認壓力步驟

A15：打開壓力蓋子部
步驟



(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 201315425 A1

(43)公開日：中華民國 102 (2013) 年 04 月 16 日

(21)申請案號：101128165

(22)申請日：中華民國 101 (2012) 年 08 月 06 日

(51)Int. Cl. : A47J27/04 (2006.01)

A47J27/08 (2006.01)

(30)優先權：2011/10/05 南韓

10-2011-0101041

(71)申請人：奧庫有限公司 (南韓) OCOO CO., LTD. (KR)

南韓

(72)發明人：金永珍 KIM, YOUNG JIN (KR)

(74)代理人：余淑杏

申請實體審查：有 申請專利範圍項數：1 項 圖式數：8 共 27 頁

(54)名稱

利用自動壓力蒸煲機的烹調方法

COOKING METHOD USING AN AUTOMATIC PREESSURE CONTROLLED DOUBLE BOILER

(57)摘要

本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，可以防止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比火烤、水煮、油炸、蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。本發明防止加熱水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的更純粹地藥效和營養效果，不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣三次加熱，因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒壞食品，是家用保健食品熬製用具的理想選擇。



日期：101年08月06日

發明專利說明書

※記號部分請勿填寫

※申請案號：101128165

※IPC分類：

※申請日：

101. 8. 0 6

A47J 27/04 (2006.01)

A47J 27/08 (2006.01)

一、發明名稱：

利用自動壓力蒸煲機的烹調方法

COOKING METHOD USING AN AUTOMATIC PRESSURE
CONTROLLED DOUBLE BOILER

二、中文發明摘要：

本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，可以防止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比火烤、水煮、油炸、蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。本發明防止加熱水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的更純粹地藥效和營養效果，不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣三次加熱，因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒壞食品，是家用保健食品熬製用具的理想選擇。

三、英文發明摘要：

The present invention relates to a cooking method using an automatic pressure-controlled double boiler, which prevents steam, containing the medicinal properties and nutrients of healthy food being cooked, from leaking to the outside of the double boiler, and which achieves the effects of preserving nutrients better than cooking methods involving roasting food with fire, boiling food with water, frying food with oil, and steaming food with steam. In addition, the method of the present invention involves preventing boiling water and steam from entering a cooking container in the double boiler, thus obtaining the pure medicinal properties and nutrients of restorative herbal medicine or food. The method of the present invention does not involve using direct heat or

201315425

conductive heat, but rather uses tertiary heating using the steam generated from the boiling water. Therefore, the method of the present invention does not burn food even when the food is heated over a long period of time to obtain a thick liquid extract from the restorative herbal medicine or food and to concentrate the extracted ingredients, and thus enables users to easily prepare healthy food at home.

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第三圖

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

h：加熱板

H：加熱部

C：控制部

K：鍺陶瓷內鍋部

L：壓力蓋子部

A1：拋放材料步驟

A2：注入水步驟

A3：封閉步驟

A4：輸入烹調訊息步驟

A5：啟動步驟

A6：確認水狀態步驟

A7：確認封閉狀態步驟

A8：產生蒸氣步驟

A9：內鍋部蒸煲步驟

A10：烹調步驟

A11：確認烹調時間步驟

A12：完成烹調步驟

A13：去除蒸氣步驟

A14：確認壓力步驟

A15：打開壓力蓋子部步驟

五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

六、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

[0001] 本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，尤其涉及一種採用壓力蒸煲方法烹調各種食品材料，來儘可能地降低內含在各種藥材或者食物材料的有效成分的流失，且便於家庭直接烹製各種保健食品的烹調方法。

【先前技術】

[0002] 通常情況下，蒸煲在韓語詞典裡定義為，“將食物裝入器皿裡後放到沸水裡煮或蒸”。工業標準協會的標準規格上明確指出蒸煲是在烹調容器和加熱體之間注入適量水後進行烹調的一種間接加熱方式。而且，充滿智慧的韓國祖先熬製補藥或者製作保健食品時喜歡用鐵鍋蒸煲，其蒸煲方法如下：鐵鍋裡倒入適量的水並鋪上墊板之後，墊板上放陶器或瓦罐。將藥材或者食物放入罐內後，密封罐口並蓋上鐵鍋蓋。燒鐵鍋而煮開鐵鍋裡的水，用煮沸的水和水蒸氣加熱罐子，使罐子放射出遠紅外線蒸煲熱，熬製藥材或者烹調食物。

而，在鐵鍋裡加熱烹飪容器罐子的熱水變成水蒸氣排放到鐵鍋外部的時候，從罐子內部產生的內含藥材或者食品的成分的水蒸氣也會被排放到鐵鍋外，損失掉烹製的藥材或者食品的藥效或者營養。此外，加熱的水和水蒸氣若流入到烹飪容器罐子的內部，不能提取藥材或者食品的純粹成分。並且，過去連普通家庭也可以廣泛使用蒸煲的自動輸入蒸煲機，主要是利用自動輸入蒸煲機輕鬆地烹製出各種保健食品來飲用。

可是，如上所述，利用現有自動輸入蒸煲機的烹調方法

時，內含藥材或者食品成分的水蒸氣散發的氣味會污染舒適的居住環境。由於器具結構複雜且使用起來不方便，迫切需要研製出烹調起來更容易方便的蒸煲方法。

而且，需要研究和開發出使用者使用起來比現有鐵鍋的蒸煲功能在藥效和營養保存性能方面更優秀的蒸煲功能，有助於增強健康水準，在封閉式居住環境烹調藥材或者食物時，可以去除藥材或者食物散發的異味且創建舒適的烹飪環境，需要將結構複雜且使用起來不方便的鐵鍋式蒸煲器具改善成結構簡單且使用方便的模式而開發出可以烹調各種食物的器具。

【發明內容】

[0003] 為了解決以上問題，本發明在蒸煲機內部的封閉結構用蒸氣加熱烹飪容器整體，阻止向外洩露烹飪容器內食物材料的有效成分，儘可能地減少烹飪容器內各種藥材和食物材料中有益成分的流失，簡單方便地烹調出保健食品。

本發明的技術方案在於：

本發明包括以下步驟：

- (1) 投放材料步驟(A1)：將適量的各種藥材或食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)；
- (2) 注入水步驟(A2)：打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入適量水；
- (3) 封閉步驟(A3)：將內鍋部(K)置於加熱部(H)，蒸煲機上部蓋上壓力蓋子部(L)而緊密封閉蒸煲機內部；
- (4) 輸入烹調資訊步驟(A4)：通過蒸煲機的輸入部，輸入依據藥材或食物材料的不同的烹調方法和時間，輸入設

定的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器進行聲音引導；

(5)啟動步驟(A5)：依據在標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號；

(6)確認水狀態步驟(A6)：控制部(C)依據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱板(h)上是否存有適量水；

(7)確認封閉狀態步驟(A7)：由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定；

(8)產生蒸氣步驟(A8)：根據控制部(C)的信號，由加熱部(H)加熱加熱板(h)，加熱注入到加熱板(h)的水而產生蒸氣；

(9)內鍋部蒸煲步驟(A9)：通過從蒸煲機內部產生的蒸氣，加熱蒸煲內鍋部整體；

(10)烹調步驟(A10)：加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪；

(11)確認烹調時間步驟(A11)：由控制部(C)確認及判斷輸入及設定的烹調時間，由控制部定期確認及識別烹調時間而控制加熱部；

(12)完成烹調步驟(A12)：輸入及設定到控制部(C)的烹調時間終了時，通過蒸煲機標示窗的文字和音響揚聲器的語音引導烹調終了的信號；

(13)去除蒸氣步驟(A13)：確認已完成烹調的控制部(C)調整加熱部(H)來去除蒸煲機內部的蒸氣；

(14)確認壓力步驟(A14)：由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力；

(15)確認打開壓力蓋子部(A15)步驟：經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣壓力未超過安全壓力時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的短資訊及語音訊息，而分離內鍋部(K)。

本發明的技術效果在於：

如上所述，本發明利用自動壓力蒸煲功能阻止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比起用火烤、用水煮、用油炸、用蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。

而且，本發明阻止加熱的水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的純粹藥效和營養。本發明不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣進行三次加熱。因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒焦食品，是家用保健食品熬制用具的理想選擇。

【實施方式】

[0004] 首先，對於各個附圖的構成要素附上了參考符號。對於相同的構成要素，即使在不同的附圖上做出標記也盡可能地使用了相同的符號。

而且，說明本發明時，對於相關公開內容的結構或者功能的具體說明可能會誤導本發明的實質時，將不再做出詳細的說明。

以下參考附圖中圖3詳細說明本發明的第1實施例。

投放材料步驟(A1)

將一定數量的各種藥材或者食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)。

注入水步驟(A2)

打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入一定數量的水。

封閉步驟(A3)

將內鍋部(K)置於加熱部(H)且用壓力蓋子部(L)蓋上蒸煲機上部，從而堅固地封閉蒸煲機內部。

輸入烹調資訊步驟(A4)

通過蒸煲機的輸入部輸入有關藥材和食物材料的烹調方法和時間，將已經輸入及設置的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器用語音訊息做出引導。

啟動步驟(A5)

根據標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號。

確認水狀態步驟(A6)

控制部(C)根據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱板(h)上是否存有適量水。

加熱板(h)上沒有水或者水量少時，需要注水。

確認封閉狀態步驟(A7)

由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定。

沒有堅固地封閉和固定蒸煲機的壓力蓋子部(L)時，將壓力蓋子部(L)緊貼和固定在蒸煲機而封閉蒸煲機內部。

產生蒸氣步驟(A8)

由加熱部(H)根據控制部(C)的信號加熱加熱板(h)，以至於注入到加熱板(h)的水被加熱而產生蒸氣。

內鍋部蒸煲步驟(A9)

通過從蒸煲機內部產生的蒸氣加熱內鍋部(K)整體而蒸煲。

烹調步驟(A10)

加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪。

確認烹調時間步驟(A11)

由控制部(C)確認及判斷已經輸入及設置的烹調時間。
此時，由控制部(C)定期地確認及識別烹調時間而控制加熱部(H)。

完成烹調步驟(A12)

到了輸入及設置到控制部(C)的終止烹調時間時，通過蒸煲機顯示視窗的短資訊和音響揚聲器的語音引導使用者理解完成烹調信號。

去除蒸氣步驟(A13)

控制部(C)確認完成烹調之後，控制加熱部(H)去除蒸煲機內部的蒸氣。

確認壓力步驟(A14)

由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力。

確認打開壓力蓋子部的步驟(A15)

經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力達不到安全壓力水準時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的資訊及語音訊息分離內鍋部(K)。

以下參考附圖中圖4詳細說明本發明的第2實施例。

投放瓜果類食品步驟(B1)

將瓜果類食品洋蔥、南瓜、梨、蘋果、梅子、番茄、草

莓和/或葡萄投放到蒸煲烹任容器鍺內鍋部(K)的罐子裡。

封閉步驟(B2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

加熱步驟(B3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

烹調步驟(B4)

將瓜果類食品用鍺陶瓷內鍋部(K)放射的遠紅外線蒸煲熱，在100℃~120℃溫度在熬制4小時30分鐘，提取瓜果類食品的濃縮純原液，完成烹調食物。

以下參考附圖中圖5詳細說明本發明的第3實施例。

提取紅參液步驟(C1)

在蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)，以100℃~120℃高溫蒸熟及燜鍋新鮮人參和幹人參7小時左右，注入30~40%紅參和60~70%水，以100℃~120℃高溫熬6小時30分鐘左右，提取紅參液。

投放材料步驟(C2)

將300~400g黑豆及大豆放入蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)內後投放600~700g紅參提取液。

封閉步驟(C3)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

加熱步驟(C4)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並

通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

烹調步驟(C5)

將投放到鍺內鍋部(K)而混合後的材料，以100℃~120℃溫度煮熟3小時。

發酵步驟(C6)

在鍺內鍋部(K)煮熟的食品裝在罐子裡，以約45℃溫度發酵21個小時培養芽孢桿菌，完成紅參清麴醬的製作。

以下參考附圖中圖6詳細說明本發明的第4實施例。

投放材料步驟(D1)

將50~150g大米和200g穀類及蔬菜、海產品、肉類放入蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)的內鍋裡，再加850~950g水。

封閉步驟(D2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

加熱步驟(D3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

烹調步驟(D4)

利用從鍺陶瓷內鍋部(K)放射的遠紅外線蒸煲熱熬制2個小時，烹製成藥粥和湯汁。

以下參考附圖中圖7詳細說明本發明的第5實施例。

投放材料步驟(E1)

將糯米250g和水750g投放到蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)的內鍋裡。

封閉步驟(E2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

加熱步驟(E3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

第一次烹調步驟(E4)

在鍍陶瓷內鍋部混合後的食物材料以100℃~120℃溫度熬兩個小時。

混合步驟(E5)

利用鍍陶瓷容器熬制食物里加辣椒面300g、食鹽100g、清麴醬粉300g、紅參片和蜂蜜300cc之後攪勻。

熟成步驟(E6)

將混合的食物放在冰箱裡熟成一周而製作出混合紅參和清麴醬的辣醬。

以下參考附圖中圖8詳細說明本發明的第6實施例。

投放材料步驟(F1)

將蘋果、桃及桔子600g投放到蒸煲烹調容器鍍陶瓷內鍋部(K)的內鍋裡。

封閉步驟(F2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

加熱步驟(F3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

第一次烹調步驟(F4)

在鍍陶瓷容器混合的食物材料以100℃~120℃溫度熬兩個

小時。

混合步驟(F5)

鍺陶瓷容器熬制的食物里加辣椒面300g、食鹽100g、清麴醬粉300g、紅參片和蜂蜜300cc之後攪拌均勻。

熟成步驟(F6)

將混合的食物冷藏保管而熟成，製作出混合水果、紅參和清麴醬而成的辣椒醬。

本發明公開的以上技術特徵並不局限在優選的作用及效果。本發明所屬領域技術人員應當理解，在不脫離權利要求書請求的本發明的實質的情況下，可以對於本發明進行各種變形。對於本發明進行的各種變形均涵蓋在本發明的權利要求範圍當中。

【圖式簡單說明】

- [0005] 圖1是圖示本發明自動壓力蒸煲機的斜視圖；
 圖2是圖示本發明自動壓力蒸煲機的截面圖；
 圖3是圖示本發明第1實施例的流程圖；
 圖4是圖示本發明第2實施例的流程圖；
 圖5是圖示本發明第3實施例的流程圖；
 圖6是圖示本發明第4實施例的流程圖；
 圖7是圖示本發明第5實施例的流程圖；以及
 圖8是圖示本發明第6實施例的流程圖。

【主要元件符號說明】

- | | | |
|--------|---------|-----------|
| [0006] | h：加熱板 | H：加熱部 |
| | C：控制部 | K：鍺陶瓷內鍋部 |
| | L：壓力蓋子部 | A1：拋放材料步驟 |

A2：注入水步驟

A4：輸入烹調訊息步驟

A6：確認水狀態步驟

A8：產生蒸氣步驟

A10：烹調步驟

A12：完成烹調步驟

A14：確認壓力步驟

A3：封閉步驟

A5：啟動步驟

A7：確認封閉狀態步驟

A9：內鍋部蒸煲步驟

A11：確認烹調時間步驟

A13：去除蒸氣步驟

A15：打開壓力蓋子部步驟

七、申請專利範圍：

1 . 一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，其係包括以下步驟：

(1)投放材料步驟(A1)：將適量的各種藥材或食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)；

(2)注入水步驟(A2)：打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入適量水；

(3)封閉步驟(A3)：將內鍋部(K)置於加熱部(H)，蒸煲機上部蓋上壓力蓋子部(L)而緊密封閉蒸煲機內部；

(4)輸入烹調資訊步驟(A4)：通過蒸煲機的輸入部，輸入依據藥材或食物材料的不同的烹調方法和時間，輸入設定的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器進行聲音引導；

(5)啟動步驟(A5)：依據在標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號；

(6)確認水狀態步驟(A6)：控制部(C)依據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱板(h)上是否存有適量水；

(7)確認封閉狀態步驟(A7)：由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定；

(8)產生蒸氣步驟(A8)：根據控制部(C)的信號，由加熱部(H)加熱加熱板(h)，加熱注入到加熱板(h)的水而產生蒸氣；

(9)內鍋部蒸煲步驟(A9)：通過從蒸煲機內部產生的蒸氣，加熱蒸煲內鍋部整體；

(10)烹調步驟(A10)：加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材

及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪；

(11) 確認烹調時間步驟(A11)：由控制部(C)確認及判斷輸入及設定的烹調時間，由控制部定期確認及識別烹調時間而控制加熱部；

(12) 完成烹調步驟(A12)：輸入及設定到控制部(C)的烹調時間終了時，通過蒸煲機標示窗的文字和音響揚聲器的語音引導烹調終了的信號；

(13) 去除蒸氣步驟(A13)：確認已完成烹調的控制部(C)調整加熱部(H)來去除蒸煲機內部的蒸氣；

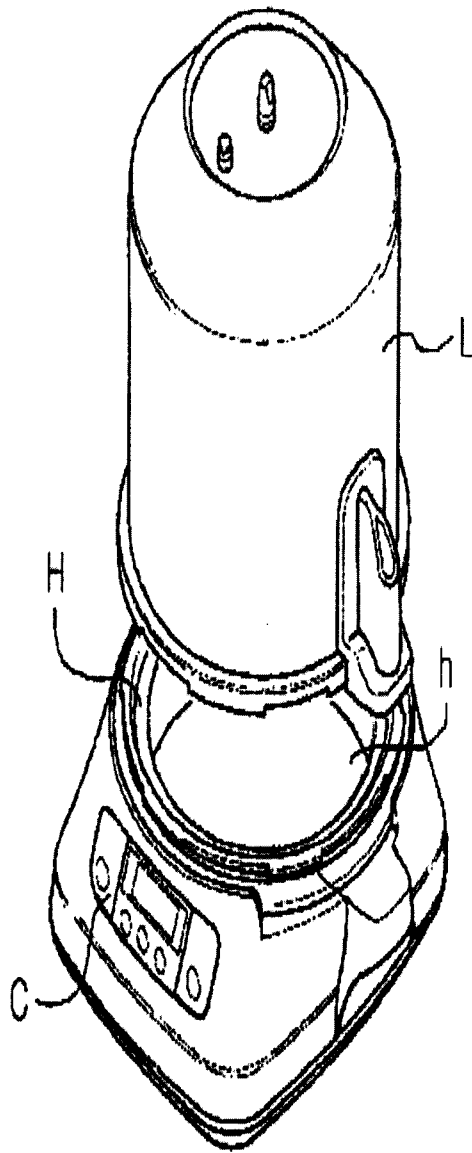
(14) 確認壓力步驟(A14)：由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力；

(15) 確認打開壓力蓋子部(A15)步驟：經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣壓力未超過安全壓力時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的短資訊及語音訊息，而分離內鍋部(K)

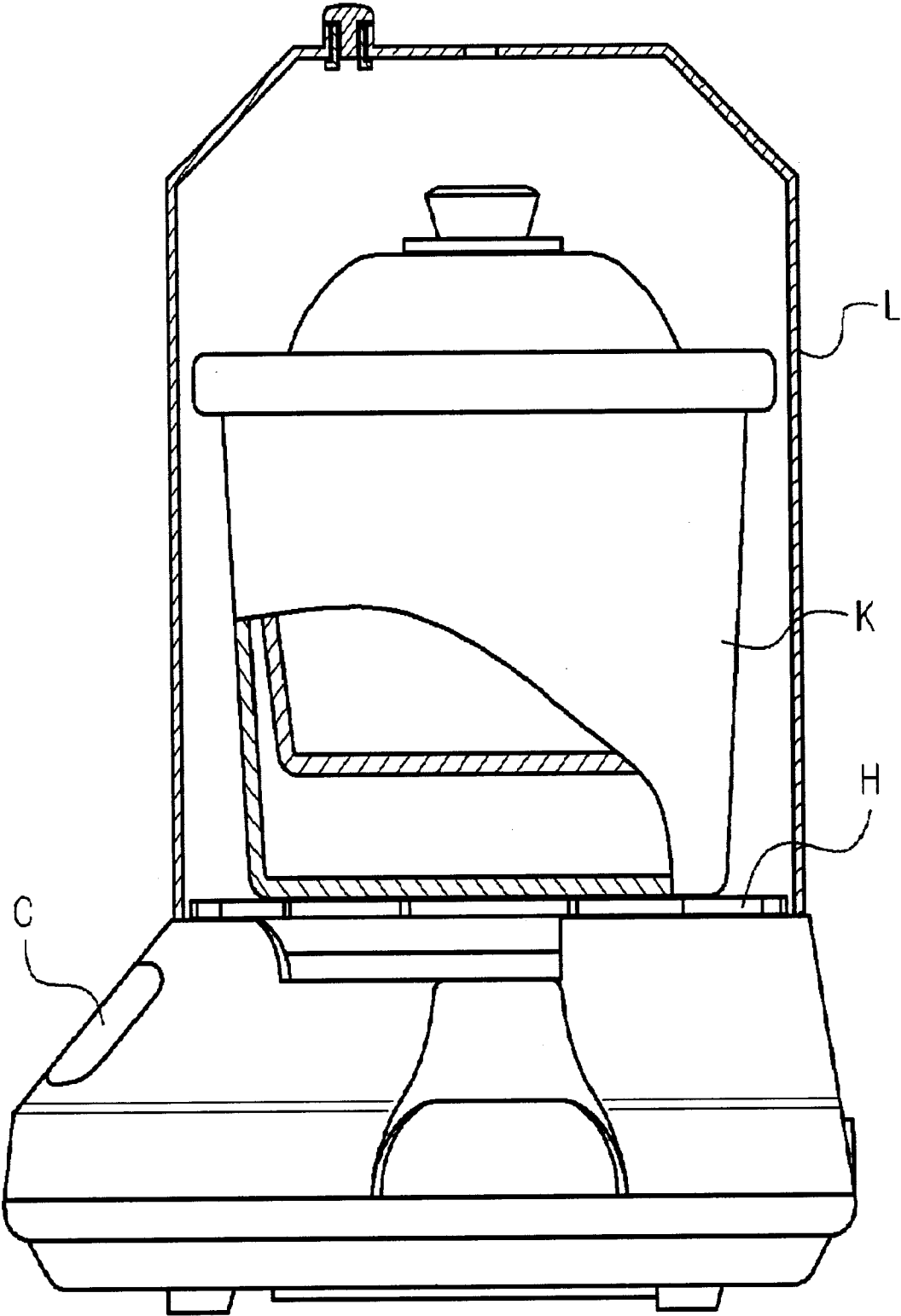
。

201315425

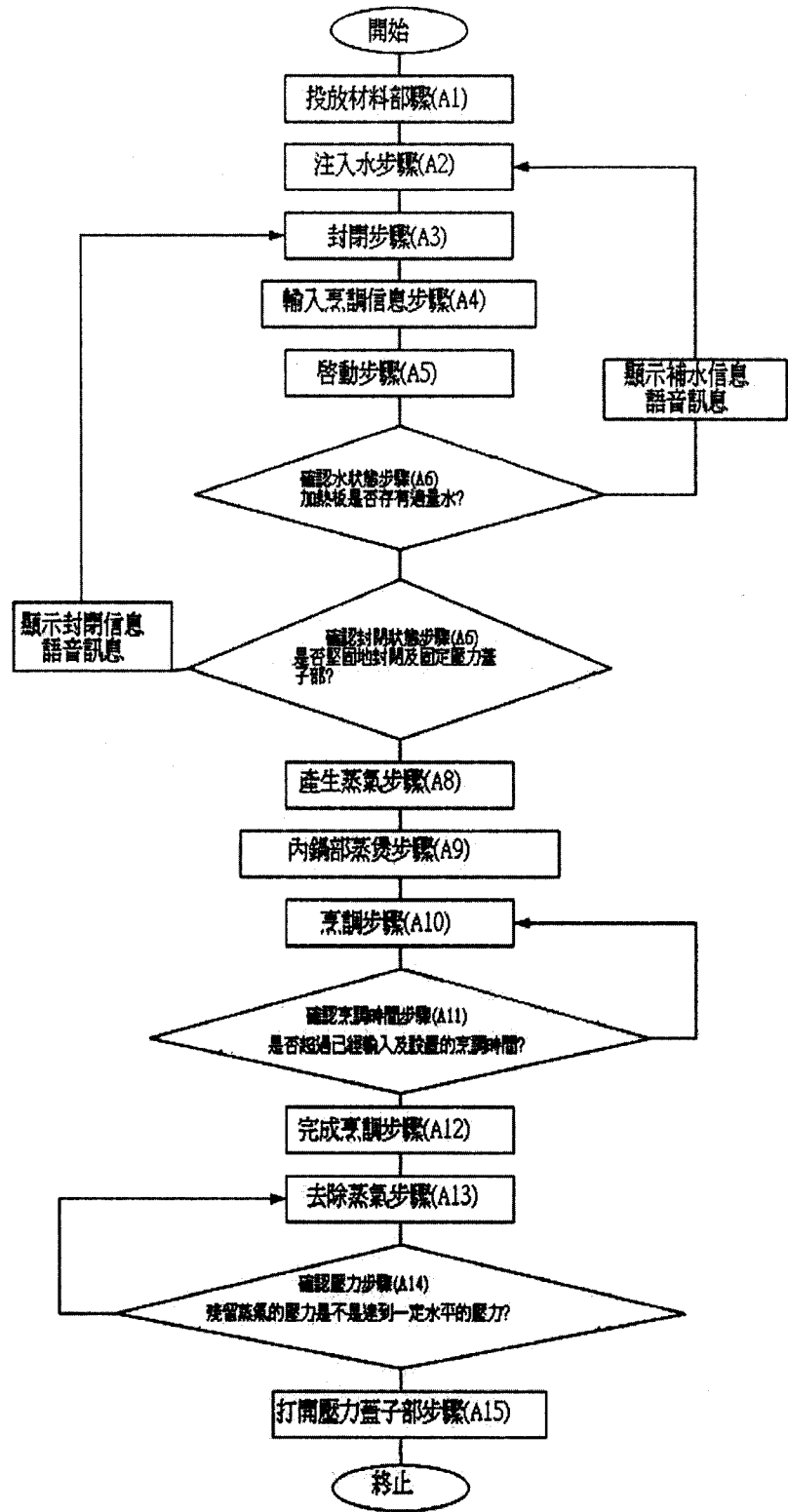
八、圖式：



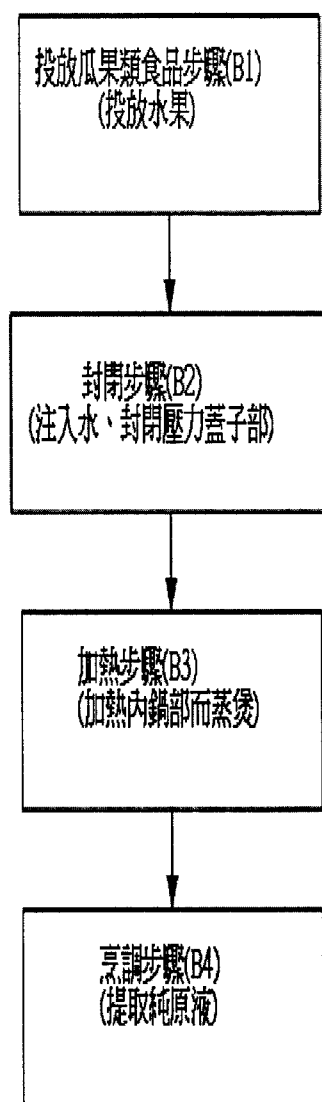
圖一



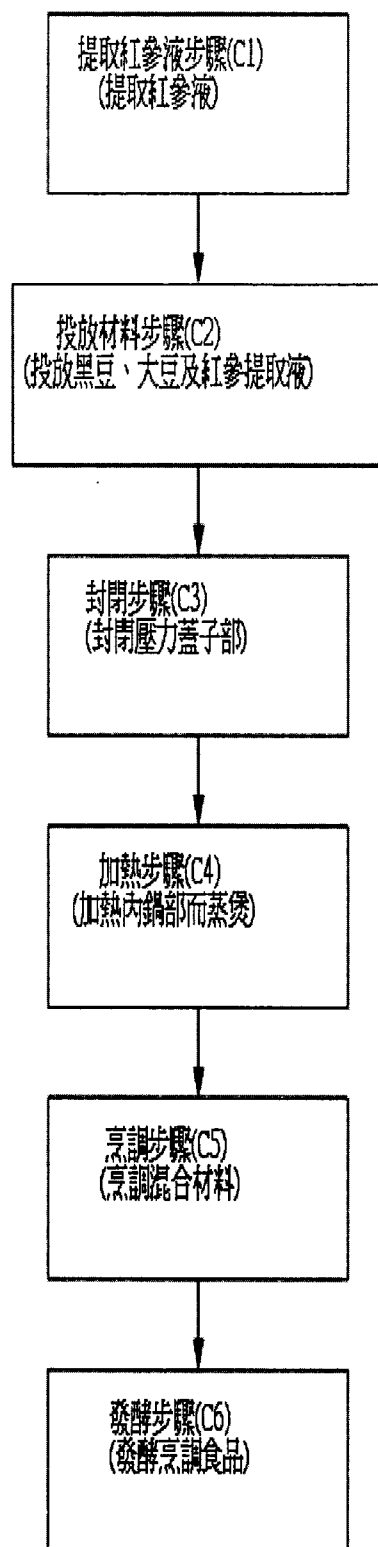
圖二



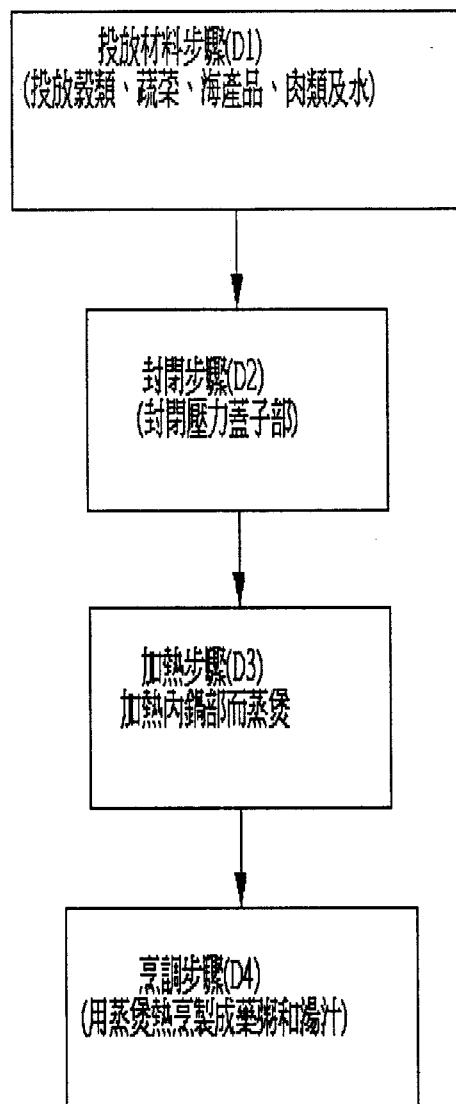
圖三



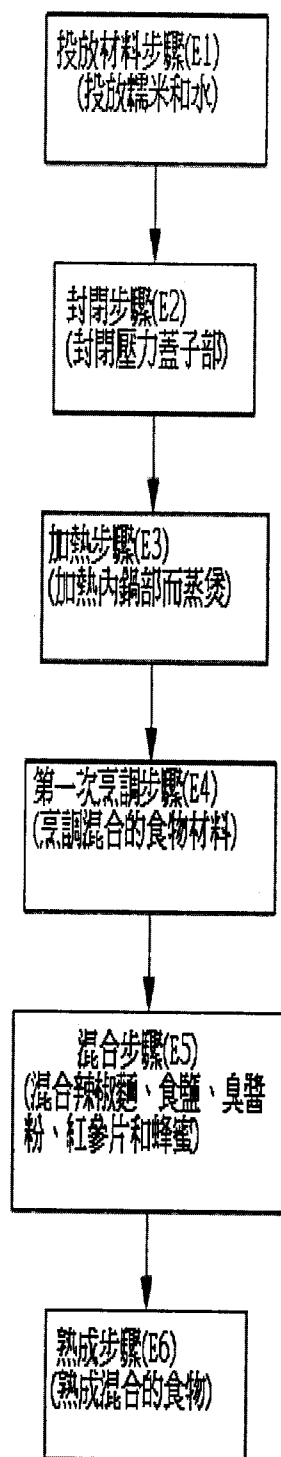
圖四



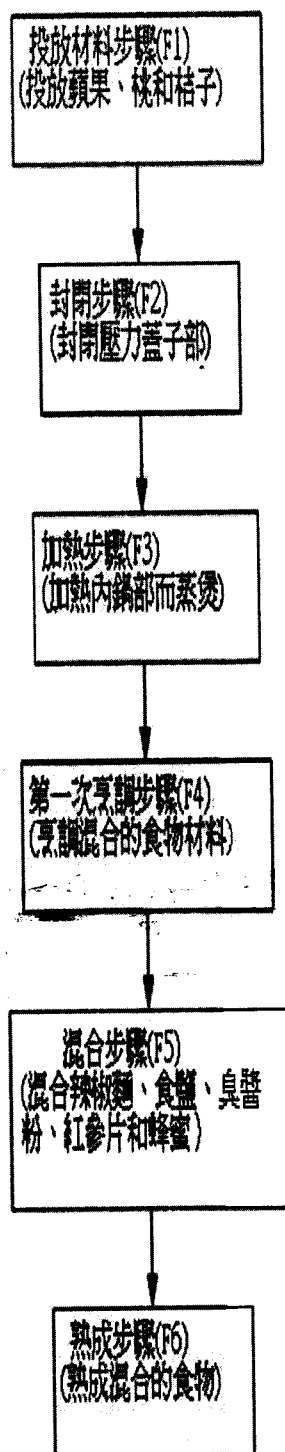
圖五



圖六



圖七



圖八



發明專利說明書

※記號部分請勿填寫

※申請案號：101128165

※IPC分類：

A47J 27/04 (2006.01)
A47J 27/08 (2006.01)

※申請日：

一、發明名稱：

利用自動壓力蒸煲機的烹調方法

COOKING METHOD USING AN AUTOMATIC PREESSURE
CONTROLLED DOUBLE BOILER

二、中文發明摘要：

本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，可以防止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比火烤、水煮、油炸、蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。本發明防止加熱水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的更純粹地藥效和營養效果，不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣三次加熱，因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒壞食品，是家用保健食品熬製用具的理想選擇。

三、英文發明摘要：

The present invention relates to a cooking method using an automatic pressure-controlled double boiler, which prevents steam, containing the medicinal properties and nutrients of healthy food being cooked, from leaking to the outside of the double boiler, and which achieves the effects of preserving nutrients better than cooking methods involving roasting food with fire, boiling food with water, frying food with oil, and steaming food with steam. In addition, the method of the present invention involves preventing boiling water and steam from entering a cooking container in the double boiler, thus obtaining the pure medicinal properties and nutrients of restorative herbal medicine or food. The method of the present invention does not involve using direct heat or



發明專利說明書

※記號部分請勿填寫

※申請案號：101128165

※IPC分類：

A47J 27/04 (2006.01)

※申請日：

A47J 27/08 (2006.01)

一、發明名稱：

利用自動壓力蒸煲機的烹調方法

COOKING METHOD USING AN AUTOMATIC PREESSURE
CONTROLLED DOUBLE BOILER

二、中文發明摘要：

本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，可以防止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比火烤、水煮、油炸、蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。本發明防止加熱水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的更純粹地藥效和營養效果，不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣三次加熱，因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒壞食品，是家用保健食品熬製用具的理想選擇。

三、英文發明摘要：

The present invention relates to a cooking method using an automatic pressure-controlled double boiler, which prevents steam, containing the medicinal properties and nutrients of healthy food being cooked, from leaking to the outside of the double boiler, and which achieves the effects of preserving nutrients better than cooking methods involving roasting food with fire, boiling food with water, frying food with oil, and steaming food with steam. In addition, the method of the present invention involves preventing boiling water and steam from entering a cooking container in the double boiler, thus obtaining the pure medicinal properties and nutrients of restorative herbal medicine or food. The method of the present invention does not involve using direct heat or



發明專利說明書

※記號部分請勿填寫

※申請案號：101128165

※IPC分類：

A47J 27/04 (2006.01)
A47J 27/08 (2006.01)

※申請日：

一、發明名稱：

利用自動壓力蒸煲機的烹調方法

COOKING METHOD USING AN AUTOMATIC PREESSURE
CONTROLLED DOUBLE BOILER

二、中文發明摘要：

本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，可以防止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比火烤、水煮、油炸、蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。本發明防止加熱水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的更純粹地藥效和營養效果，不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣三次加熱，因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒壞食品，是家用保健食品熬製用具的理想選擇。

三、英文發明摘要：

The present invention relates to a cooking method using an automatic pressure-controlled double boiler, which prevents steam, containing the medicinal properties and nutrients of healthy food being cooked, from leaking to the outside of the double boiler, and which achieves the effects of preserving nutrients better than cooking methods involving roasting food with fire, boiling food with water, frying food with oil, and steaming food with steam. In addition, the method of the present invention involves preventing boiling water and steam from entering a cooking container in the double boiler, thus obtaining the pure medicinal properties and nutrients of restorative herbal medicine or food. The method of the present invention does not involve using direct heat or



發明專利說明書

※記號部分請勿填寫

※申請案號： 101128165

※IPC分類：

A47J 27/04 (2006.01)

※申請日：

A47J 27/08 (2006.01)

一、發明名稱：

利用自動壓力蒸煲機的烹調方法

COOKING METHOD USING AN AUTOMATIC PREESSURE
CONTROLLED DOUBLE BOILER

二、中文發明摘要：

本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，可以防止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比火烤、水煮、油炸、蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。本發明防止加熱水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的更純粹地藥效和營養效果，不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣三次加熱，因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒壞食品，是家用保健食品熬製用具的理想選擇。

三、英文發明摘要：

The present invention relates to a cooking method using an automatic pressure-controlled double boiler, which prevents steam, containing the medicinal properties and nutrients of healthy food being cooked, from leaking to the outside of the double boiler, and which achieves the effects of preserving nutrients better than cooking methods involving roasting food with fire, boiling food with water, frying food with oil, and steaming food with steam. In addition, the method of the present invention involves preventing boiling water and steam from entering a cooking container in the double boiler, thus obtaining the pure medicinal properties and nutrients of restorative herbal medicine or food. The method of the present invention does not involve using direct heat or

conductive heat, but rather uses tertiary heating using the steam generated from the boiling water. Therefore, the method of the present invention does not burn food even when the food is heated over a long period of time to obtain a thick liquid extract from the restorative herbal medicine or food and to concentrate the extracted ingredients, and thus enables users to easily prepare healthy food at home.

conductive heat, but rather uses tertiary heating using the steam generated from the boiling water. Therefore, the method of the present invention does not burn food even when the food is heated over a long period of time to obtain a thick liquid extract from the restorative herbal medicine or food and to concentrate the extracted ingredients, and thus enables users to easily prepare healthy food at home.

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第 (三) 圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

A1：拋放材料步驟

A2：注入水步驟

A3：封閉步驟

A4：輸入烹調訊息步驟

A5：啟動步驟

A6：確認水狀態步驟

A8：產生蒸氣步驟

A9：內鍋部蒸煲步驟

A10：烹調步驟

A11：確認烹調時間步驟

A12：完成烹調步驟

A13：去除蒸氣步驟

A14：確認壓力步驟

A15：打開壓力蓋子部步驟

五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

四、指定代表圖：

(一)本案指定代表圖為：第(三)圖。

(二)本代表圖之元件符號簡單說明：

A1：拋放材料步驟

A2：注入水步驟

A3：封閉步驟

A4：輸入烹調訊息步驟

A5：啟動步驟

A6：確認水狀態步驟

A7：確認封閉狀態步驟

A8：產生蒸氣步驟

A9：內鍋部蒸煲步驟

A10：烹調步驟

A11：確認烹調時間步驟

A12：完成烹調步驟

A13：去除蒸氣步驟

A14：確認壓力步驟

A15：打開壓力蓋子部步驟

五、本案若有化學式時，請揭示最能顯示發明特徵的化學式：

六、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

[0001] 本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，尤其涉及一種採用壓力蒸煲方法烹調各種食品材料，來儘可能地降低內含在各種藥材或者食物材料的有效成分的流失，且便於家庭直接烹製各種保健食品的烹調方法。

【先前技術】

[0002] 通常情況下，蒸煲在韓語詞典裡定義為，“將食物裝入器皿裡後放到沸水裡煮或蒸”。工業標準協會的標準規格上明確指出蒸煲是在烹調容器和加熱體之間注入適量水後進行烹調的一種間接加熱方式。而且，充滿智慧的韓國祖先熬製補藥或者製作保健食品時喜歡用鐵鍋蒸煲，其蒸煲方法如下：鐵鍋裡倒入適量的水並鋪上墊板之後，墊板上放陶器或瓦罐。將藥材或者食物放入罐內後，密封罐口並蓋上鐵鍋蓋。燒鐵鍋而煮開鐵鍋裡的水，用煮沸的水和水蒸氣加熱罐子，使罐子放射出遠紅外線蒸煲熱，熬製藥材或者烹調食物。

[0003] 而，在鐵鍋裡加熱烹飪容器罐子的熱水變成水蒸氣排放到鐵鍋外部的時候，從罐子內部產生的內含藥材或者食品的成分的水蒸氣也會被排放到鐵鍋外，損失掉烹製的藥材或者食品的藥效或者營養。此外，加熱的水和水蒸氣若流入到烹飪容器罐子的內部，不能提取藥材或者食品的純粹成分。並且，過去連普通家庭也可以廣泛使用蒸煲的自動輸入蒸煲機，主要是利用自動輸入蒸煲機輕鬆地烹製出各種保健食品來飲用。

六、發明說明：

【發明所屬之技術領域】

[0001] 本發明涉及一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，尤其涉及一種採用壓力蒸煲方法烹調各種食品材料，來儘可能地降低內含在各種藥材或者食物材料的有效成分的流失，且便於家庭直接烹製各種保健食品的烹調方法。

【先前技術】

[0002] 通常情況下，蒸煲在韓語詞典裡定義為，“將食物裝入器皿裡後放到沸水裡煮或蒸”。工業標準協會的標準規格上明確指出蒸煲是在烹調容器和加熱體之間注入適量水後進行烹調的一種間接加熱方式。而且，充滿智慧的韓國祖先熬製補藥或者製作保健食品時喜歡用鐵鍋蒸煲，其蒸煲方法如下：鐵鍋裡倒入適量的水並鋪上墊板之後，墊板上放陶器或瓦罐。將藥材或者食物放入罐內後，密封罐口並蓋上鐵鍋蓋。燒鐵鍋而煮開鐵鍋裡的水，用煮沸的水和水蒸氣加熱罐子，使罐子放射出遠紅外線蒸煲熱，熬製藥材或者烹調食物。

[0003] 而，在鐵鍋裡加熱烹飪容器罐子的熱水變成水蒸氣排放到鐵鍋外部的時候，從罐子內部產生的內含藥材或者食品的成分的水蒸氣也會被排放到鐵鍋外，損失掉烹製的藥材或者食品的藥效或者營養。此外，加熱的水和水蒸氣若流入到烹飪容器罐子的內部，不能提取藥材或者食品的純粹成分。並且，過去連普通家庭也可以廣泛使用蒸煲的自動輸入蒸煲機，主要是利用自動輸入蒸煲機輕鬆地烹製出各種保健食品來飲用。

[0004] 可是，如上所述，利用現有自動輸入蒸煲機的烹調方法時，內含藥材或者食品成分的水蒸氣散發的氣味會污染舒適的居住環境。由於器具結構複雜且使用起來不方便，迫切需要研製出烹調起來更容易方便的蒸煲方法。

[0005] 而且，需要研究和開發出使用者使用起來比現有鐵鍋的蒸煲功能在藥效和營養保存性能方面更優秀的蒸煲功能，有助於增強健康水準，在封閉式居住環境烹調藥材或者食物時，可以去除藥材或者食物散發的異味且創建舒適的烹飪環境，需要將結構複雜且使用起來不方便的鐵鍋式蒸煲器具改善成結構簡單且使用方便的模式而開發出可以烹調各種食物的器具。

【發明內容】

[0006] 為了解決以上問題，本發明在蒸煲機內部的封閉結構用蒸氣加熱烹飪容器整體，阻止向外洩露烹飪容器內食物材料的有效成分，儘可能地減少烹飪容器內各種藥材和食物材料中有益成分的流失，簡單方便地烹調出保健食品。

[0007] 本發明的技術方案在於：

[0008] 本發明包括以下步驟：

[0009] (1)投放材料步驟(A1)：將適量的各種藥材或食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)；

[0010] (2)注入水步驟(A2)：打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入適量水；

[0011] (3)封閉步驟(A3)：將內鍋部(K)置於加熱部(H)，蒸煲

[0004] 可是，如上所述，利用現有自動輸入蒸煲機的烹調方法時，內含藥材或者食品成分的水蒸氣散發的氣味會污染舒適的居住環境。由於器具結構複雜且使用起來不方便，迫切需要研製出烹調起來更容易方便的蒸煲方法。

[0005] 而且，需要研究和開發出使用者使用起來比現有鐵鍋的蒸煲功能在藥效和營養保存性能方面更優秀的蒸煲功能，有助於增強健康水準，在封閉式居住環境烹調藥材或者食物時，可以去除藥材或者食物散發的異味且創建舒適的烹飪環境，需要將結構複雜且使用起來不方便的鐵鍋式蒸煲器具改善成結構簡單且使用方便的模式而開發出可以烹調各種食物的器具。

【發明內容】

[0006] 為了解決以上問題，本發明在蒸煲機內部的封閉結構用蒸氣加熱烹飪容器整體，阻止向外洩露烹飪容器內食物材料的有效成分，儘可能地減少烹飪容器內各種藥材和食物材料中有益成分的流失，簡單方便地烹調出保健食品。

[0007] 本發明的技術方案在於：

[0008] 本發明包括以下步驟：

[0009] (1)投放材料步驟(A1)：將適量的各種藥材或食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)；

[0010] (2)注入水步驟(A2)：打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入適量水；

[0011] (3)封閉步驟(A3)：將內鍋部(K)置於加熱部(H)，蒸煲

機上部蓋上壓力蓋子部(L)而緊密封閉蒸煲機內部；

- [0012] (4)輸入烹調資訊步驟(A4)：通過蒸煲機的輸入部，輸入依據藥材或食物材料的不同的烹調方法和時間，輸入設定的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器進行聲音引導；
- [0013] (5)啟動步驟(A5)：依據在標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號；
- [0014] (6)確認水狀態步驟(A6)：控制部(C)依據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱板(h)上是否存有適量水；
- [0015] (7)確認封閉狀態步驟(A7)：由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定；
- [0016] (8)產生蒸氣步驟(A8)：根據控制部(C)的信號，由加熱部(H)加熱加熱板(h)，加熱注入到加熱板(h)的水而產生蒸氣；
- [0017] (9)內鍋部蒸煲步驟(A9)：通過從蒸煲機內部產生的蒸氣，加熱蒸煲內鍋部整體；
- [0018] (10)烹調步驟(A10)：加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪；
- [0019] (11)確認烹調時間步驟(A11)：由控制部(C)確認及判斷輸入及設定的烹調時間，由控制部定期確認及識別烹調時間而控制加熱部；
- [0020] (12)完成烹調步驟(A12)：輸入及設定到控制部(C)的烹調時間終了時，通過蒸煲機標示窗的文字和音響揚聲器

機上部蓋上壓力蓋子部(L)而緊密封閉蒸煲機內部；

- [0012] (4)輸入烹調資訊步驟(A4)：通過蒸煲機的輸入部，輸入依據藥材或食物材料的不同的烹調方法和時間，輸入設定的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器進行聲音引導；
- [0013] (5)啟動步驟(A5)：依據在標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號；
- [0014] (6)確認水狀態步驟(A6)：控制部(C)依據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱板(h)上是否存有適量水；
- [0015] (7)確認封閉狀態步驟(A7)：由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定；
- [0016] (8)產生蒸氣步驟(A8)：根據控制部(C)的信號，由加熱部(H)加熱加熱板(h)，加熱注入到加熱板(h)的水而產生蒸氣；
- [0017] (9)內鍋部蒸煲步驟(A9)：通過從蒸煲機內部產生的蒸氣，加熱蒸煲內鍋部整體；
- [0018] (10)烹調步驟(A10)：加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪；
- [0019] (11)確認烹調時間步驟(A11)：由控制部(C)確認及判斷輸入及設定的烹調時間，由控制部定期確認及識別烹調時間而控制加熱部；
- [0020] (12)完成烹調步驟(A12)：輸入及設定到控制部(C)的烹調時間終了時，通過蒸煲機標示窗的文字和音響揚聲器

的語音引導烹調終了的信號；

[0021] (13)去除蒸氣步驟(A13)：確認已完成烹調的控制部(C)調整加熱部(H)來去除蒸煲機內部的蒸氣；

[0022] (14)確認壓力步驟(A14)：由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力；

[0023] (15)確認打開壓力蓋子部(A15)步驟：經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣壓力未超過安全壓力時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的短資訊及語音訊息，而分離內鍋部(K)。

[0024] 本發明的技術效果在於：

如上所述，本發明利用自動壓力蒸煲功能阻止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比起用火烤、用水煮、用油炸、用蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。

[0025] 而且，本發明阻止加熱的水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的純粹藥效和營養。本發明不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣進行三次加熱。因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒焦食品，是家用保健食品熬制用具的理想選擇。

【實施方式】

[0026] 首先，對於各個附圖的構成要素附上了參考符號。對於相同的構成要素，即使在不同的附圖上做出標記也盡可

的語音引導烹調終了的信號；

[0021] (13)去除蒸氣步驟(A13)：確認已完成烹調的控制部(C)調整加熱部(H)來去除蒸煲機內部的蒸氣；

[0022] (14)確認壓力步驟(A14)：由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力；

[0023] (15)確認打開壓力蓋子部(A15)步驟：經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣壓力未超過安全壓力時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的短資訊及語音訊息，而分離內鍋部(K)。

[0024] 本發明的技術效果在於：

如上所述，本發明利用自動壓力蒸煲功能阻止內含烹製保健食品的藥效及營養的水蒸氣向烹調器具外部洩露，營養保存效果比起用火烤、用水煮、用油炸、用蒸氣薰蒸的烹調方法更優秀。

[0025] 而且，本發明阻止加熱的水和水蒸氣流入到蒸煲容器裡，可以得到保健藥材和食品的純粹藥效和營養。本發明不採用電熱的直接加熱或者傳導熱，而是通過煮沸的水產生的水蒸氣進行三次加熱。因此，即使為了提取藥材和食品的醇厚成分進行濃縮加熱很長時間也不會燒焦食品，是家用保健食品熬制用具的理想選擇。

【實施方式】

[0026] 首先，對於各個附圖的構成要素附上了參考符號。對於相同的構成要素，即使在不同的附圖上做出標記也盡可

能地使用了相同的符號。

[0027] 而且，說明本發明時，對於相關公開內容的結構或者功能的具體說明可能會誤導本發明的實質時，將不再做出詳細的說明。

[0028] 以下參考附圖中圖3詳細說明本發明的第1實施例。

[0029] 投放材料步驟(A1)

將一定數量的各種藥材或者食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)。

[0030] 注入水步驟(A2)

打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入一定數量的水。

[0031] 封閉步驟(A3)

將內鍋部(K)置於加熱部(H)且用壓力蓋子部(L)蓋上蒸煲機上部，從而堅固地封閉蒸煲機內部。

[0032] 輸入烹調資訊步驟(A4)

通過蒸煲機的輸入部輸入有關藥材和食物材料的烹調方法和時間，將已經輸入及設置的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器用語音訊息做出引導。

[0033] 啟動步驟(A5)

根據標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號。

[0034] 確認水狀態步驟(A6)

控制部(C)根據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱

能地使用了相同的符號。

[0027] 而且，說明本發明時，對於相關公開內容的結構或者功能的具體說明可能會誤導本發明的實質時，將不再做出詳細的說明。

[0028] 以下參考附圖中圖3詳細說明本發明的第1實施例。

[0029] 投放材料步驟(A1)

將一定數量的各種藥材或者食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)。

[0030] 注入水步驟(A2)

打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入一定數量的水。

[0031] 封閉步驟(A3)

將內鍋部(K)置於加熱部(H)且用壓力蓋子部(L)蓋上蒸煲機上部，從而堅固地封閉蒸煲機內部。

[0032] 輸入烹調資訊步驟(A4)

通過蒸煲機的輸入部輸入有關藥材和食物材料的烹調方法和時間，將已經輸入及設置的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器用語音訊息做出引導。

[0033] 啟動步驟(A5)

根據標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號。

[0034] 確認水狀態步驟(A6)

控制部(C)根據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱

板(h)上是否存有適量水。

加熱板(h)上沒有水或者水量少時，需要注水。

[0035] 確認封閉狀態步驟(A7)

由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定。

沒有堅固地封閉和固定蒸煲機的壓力蓋子部(L)時，將壓力蓋子部(L)緊貼和固定在蒸煲機而封閉蒸煲機內部。

[0036] 產生蒸氣步驟(A8)

由加熱部(H)根據控制部(C)的信號加熱加熱板(h)，以至於注入到加熱板(h)的水被加熱而產生蒸氣。

[0037] 內鍋部蒸煲步驟(A9)

通過從蒸煲機內部產生的蒸氣加熱內鍋部(K)整體而蒸煲。

[0038] 烹調步驟(A10)

加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪。

[0039] 確認烹調時間步驟(A11)

由控制部(C)確認及判斷已經輸入及設置的烹調時間。

此時，由控制部(C)定期地確認及識別烹調時間而控制加熱部(H)。

[0040] 完成烹調步驟(A12)

到了輸入及設置到控制部(C)的終止烹調時間時，通過蒸煲機顯示視窗的短資訊和音響揚聲器的語音引導使用者理解完成烹調信號。

板(h)上是否存有適量水。

加熱板(h)上沒有水或者水量少時，需要注水。

[0035] 確認封閉狀態步驟(A7)

由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定。

沒有堅固地封閉和固定蒸煲機的壓力蓋子部(L)時，將壓力蓋子部(L)緊貼和固定在蒸煲機而封閉蒸煲機內部。

[0036] 產生蒸氣步驟(A8)

由加熱部(H)根據控制部(C)的信號加熱加熱板(h)，以至於注入到加熱板(h)的水被加熱而產生蒸氣。

[0037] 內鍋部蒸煲步驟(A9)

通過從蒸煲機內部產生的蒸氣加熱內鍋部(K)整體而蒸煲。

[0038] 烹調步驟(A10)

加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪。

[0039] 確認烹調時間步驟(A11)

由控制部(C)確認及判斷已經輸入及設置的烹調時間。

此時，由控制部(C)定期地確認及識別烹調時間而控制加熱部(H)。

[0040] 完成烹調步驟(A12)

到了輸入及設置到控制部(C)的終止烹調時間時，通過蒸煲機顯示視窗的短資訊和音響揚聲器的語音引導使用者理解完成烹調信號。

[0041] 去除蒸氣步驟(A13)

控制部(C)確認完成烹調之後，控制加熱部(H)去除蒸煲機內部的蒸氣。

[0042] 確認壓力步驟(A14)

由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力。

[0043] 確認打開壓力蓋子部的步驟(A15)

經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力達不到安全壓力水準時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的資訊及語音訊息分離內鍋部(K)。

[0044] 以下參考附圖中圖4詳細說明本發明的第2實施例。

[0045] 投放瓜果類食品步驟(B1)

將瓜果類食品洋蔥、南瓜、梨、蘋果、梅子、番茄、草莓和/或葡萄投放到蒸煲烹任容器鍺內鍋部(K)的罐子裡。

[0046] 封閉步驟(B2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

[0047] 加熱步驟(B3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0048] 烹調步驟(B4)

將瓜果類食品用鍺陶瓷內鍋部(K)放射的遠紅外線蒸煲熱

[0041] 去除蒸氣步驟(A13)

控制部(C)確認完成烹調之後，控制加熱部(H)去除蒸煲機內部的蒸氣。

[0042] 確認壓力步驟(A14)

由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力。

[0043] 確認打開壓力蓋子部的步驟(A15)

經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力達不到安全壓力水準時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的資訊及語音訊息分離內鍋部(K)。

[0044] 以下參考附圖中圖4詳細說明本發明的第2實施例。

[0045] 投放瓜果類食品步驟(B1)

將瓜果類食品洋蔥、南瓜、梨、蘋果、梅子、番茄、草莓和/或葡萄投放到蒸煲烹任容器鍺內鍋部(K)的罐子裡。

[0046] 封閉步驟(B2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

[0047] 加熱步驟(B3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0048] 烹調步驟(B4)

將瓜果類食品用鍺陶瓷內鍋部(K)放射的遠紅外線蒸煲熱

，在100℃~120℃溫度在熬制4小時30分鐘，提取瓜果類食品的濃縮純原液，完成烹調食物。

以下參考附圖中圖5詳細說明本發明的第3實施例。

[0049] 提取紅參液步驟(C1)

在蒸煲烹調容器鍍陶瓷內鍋部(K)，以100℃~120℃高溫蒸熟及燜鍋新鮮人參和幹人參7小時左右，注入30~40%紅參和60~70%水，以100℃~120℃高溫熬6小時30分鐘左右，提取紅參液。

[0050] 投放材料步驟(C2)

將300~400g黑豆及大豆放入蒸煲烹調容器鍍陶瓷內鍋部(K)內後投放600~700g紅參提取液。

[0051] 封閉步驟(C3)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

[0052] 加熱步驟(C4)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0053] 烹調步驟(C5)

將投放到鍍內鍋部(K)而混合後的材料，以100℃~120℃溫度煮熟3小時。

[0054] 發酵步驟(C6)

在鍍內鍋部(K)煮熟的食品裝在罐子裡，以約45℃溫度發酵21個小時培養芽孢桿菌，完成紅參清麴醬的製作。

以下參考附圖中圖6詳細說明本發明的第4實施例。

，在100℃~120℃溫度在熬制4小時30分鐘，提取瓜果類食品的濃縮純原液，完成烹調食物。

以下參考附圖中圖5詳細說明本發明的第3實施例。

[0049] 提取紅參液步驟(C1)

在蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)，以100℃~120℃高溫蒸熟及燜鍋新鮮人參和幹人參7小時左右，注入30~40%紅參和60~70%水，以100℃~120℃高溫熬6小時30分鐘左右，提取紅參液。

[0050] 投放材料步驟(C2)

將300~400g黑豆及大豆放入蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)內後投放600~700g紅參提取液。

[0051] 封閉步驟(C3)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

[0052] 加熱步驟(C4)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0053] 烹調步驟(C5)

將投放到鍺內鍋部(K)而混合後的材料，以100℃~120℃溫度煮熟3小時。

[0054] 發酵步驟(C6)

在鍺內鍋部(K)煮熟的食品裝在罐子裡，以約45℃溫度發酵21個小時培養芽孢桿菌，完成紅參清麴醬的製作。

以下參考附圖中圖6詳細說明本發明的第4實施例。

[0055] 投放材料步驟(D1)

將50~150g大米和200g穀類及蔬菜、海產品、肉類放入
蒸煲烹調容器鍍陶瓷內鍋部(K)的內鍋裡，再加
850~950g水。

[0056] 封閉步驟(D2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部
(L)封閉。

[0057] 加熱步驟(D3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並
通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0058] 烹調步驟(D4)

利用從鍍陶瓷內鍋部(K)放射的遠紅外線蒸煲熱熬制2個
小時，烹製成藥粥和湯汁。
以下參考附圖中圖7詳細說明本發明的第5實施例。

[0059] 投放材料步驟(E1)

將糯米250g和水750g投放到蒸煲烹調容器鍍陶瓷內鍋部
(K)的內鍋裡。

[0060] 封閉步驟(E2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部
(L)封閉。

[0061] 加熱步驟(E3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並
通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0055] 投放材料步驟(D1)

將50~150g大米和200g穀類及蔬菜、海產品、肉類放入
蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)的內鍋裡，再加
850~950g水。

[0056] 封閉步驟(D2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部
(L)封閉。

[0057] 加熱步驟(D3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並
通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0058] 烹調步驟(D4)

利用從鍺陶瓷內鍋部(K)放射的遠紅外線蒸煲熱熬制2個
小時，烹製成藥粥和湯汁。

以下參考附圖中圖7詳細說明本發明的第5實施例。

[0059] 投放材料步驟(E1)

將糯米250g和水750g投放到蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部
(K)的內鍋裡。

[0060] 封閉步驟(E2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部
(L)封閉。

[0061] 加熱步驟(E3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並
通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0062] 第一次烹調步驟(E4)

在鍺陶瓷內鍋部混合後的食物材料以100℃~120℃溫度熬兩個小時。

[0063] 混合步驟(E5)

利用鍺陶瓷容器熬制食物里加辣椒面300g、食鹽100g、清麴醬粉300g、紅參片和蜂蜜300cc之後攪勻。

[0064] 熟成步驟(E6)

將混合的食物放在冰箱裡熟成一周而製作出混合紅參和清麴醬的辣醬。

以下參考附圖中圖8詳細說明本發明的第6實施例。

[0065] 投放材料步驟(F1)

將蘋果、桃及桔子600g投放到蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)的內鍋裡。

[0066] 封閉步驟(F2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

[0067] 加熱步驟(F3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0068] 第一次烹調步驟(F4)

在鍺陶瓷容器混合的食物材料以100℃~120℃溫度熬兩個小時。

[0069] 混合步驟(F5)

[0062] 第一次烹調步驟(E4)

在鍺陶瓷內鍋部混合後的食物材料以100℃~120℃溫度熬兩個小時。

[0063] 混合步驟(E5)

利用鍺陶瓷容器熬制食物里加辣椒面300g、食鹽100g、清麴醬粉300g、紅參片和蜂蜜300cc之後攪勻。

[0064] 熟成步驟(E6)

將混合的食物放在冰箱裡熟成一周而製作出混合紅參和清麴醬的辣醬。

以下參考附圖中圖8詳細說明本發明的第6實施例。

[0065] 投放材料步驟(F1)

將蘋果、桃及桔子600g投放到蒸煲烹調容器鍺陶瓷內鍋部(K)的內鍋裡。

[0066] 封閉步驟(F2)

將適量水注入到蒸煲機的加熱板(h)上，用壓力蓋子部(L)封閉。

[0067] 加熱步驟(F3)

啟動蒸煲機，依據控制部(C)的信號加熱加熱部(H)，並通過其產生的蒸氣加熱蒸煲內鍋部(K)整體。

[0068] 第一次烹調步驟(F4)

在鍺陶瓷容器混合的食物材料以100℃~120℃溫度熬兩個小時。

[0069] 混合步驟(F5)

鍍陶瓷容器熬制的食物里加辣椒面300g、食鹽100g、清麴醬粉300g、紅參片和蜂蜜300cc之後攪拌均勻。

[0070] 熟成步驟(F6)

將混合的食物冷藏保管而熟成，製作出混合水果、紅參和清麴醬而成的辣椒醬。

[0071] 本發明公開的以上技術特徵並不局限在優選的作用及效果。本發明所屬領域技術人員應當理解，在不脫離權利要求書請求的本發明的實質的情況下，可以對於本發明進行各種變形。對於本發明進行的各種變形均涵蓋在本發明的權利要求範圍當中。

【圖式簡單說明】

[0072] 圖1是圖示本發明自動壓力蒸煲機的斜視圖；

[0073] 圖2是圖示本發明自動壓力蒸煲機的截面圖；

[0074] 圖3是圖示本發明第1實施例的流程圖；

[0075] 圖4是圖示本發明第2實施例的流程圖；

[0076] 圖5是圖示本發明第3實施例的流程圖；

[0077] 圖6是圖示本發明第4實施例的流程圖；

[0078] 圖7是圖示本發明第5實施例的流程圖；以及

[0079] 圖8是圖示本發明第6實施例的流程圖。

【主要元件符號說明】

[0080] h：加熱板

H：加熱部

鍍陶瓷容器熬制的食物里加辣椒面300g、食鹽100g、清
麴醬粉300g、紅參片和蜂蜜300cc之後攪拌均勻。

[0070] 熟成步驟(F6)

將混合的食物冷藏保管而熟成，製作出混合水果、紅參
和清麴醬而成的辣椒醬。

[0071] 本發明公開的以上技術特徵並不局限在優選的作用及效
果。本發明所屬領域技術人員應當理解，在不脫離權利
要求書請求的本發明的實質的情況下，可以對於本發明
進行各種變形。對於本發明進行的各種變形均涵蓋在本
發明的權利要求範圍當中。

【圖式簡單說明】

[0072] 圖1是圖示本發明自動壓力蒸煲機的斜視圖；

[0073] 圖2是圖示本發明自動壓力蒸煲機的截面圖；

[0074] 圖3是圖示本發明第1實施例的流程圖；

[0075] 圖4是圖示本發明第2實施例的流程圖；

[0076] 圖5是圖示本發明第3實施例的流程圖；

[0077] 圖6是圖示本發明第4實施例的流程圖；

[0078] 圖7是圖示本發明第5實施例的流程圖；以及

[0079] 圖8是圖示本發明第6實施例的流程圖。

【主要元件符號說明】

[0080] h：加熱板

H：加熱部

C：控制部

K：鍺陶瓷內鍋部

L：壓力蓋子部

A1：拋放材料步驟

A2：注入水步驟

A3：封閉步驟

A4：輸入烹調訊息步驟

A5：啟動步驟

A6：確認水狀態步驟

A7：確認封閉狀態步驟

A8：產生蒸氣步驟

A9：內鍋部蒸煲步驟

A10：烹調步驟

A11：確認烹調時間步驟

A12：完成烹調步驟

A13：去除蒸氣步驟

A14：確認壓力步驟

A15：打開壓力蓋子部步驟

C：控制部

K：鍺陶瓷內鍋部

L：壓力蓋子部

A1：拋放材料步驟

A2：注入水步驟

A3：封閉步驟

A4：輸入烹調訊息步驟

A5：啟動步驟

A6：確認水狀態步驟

A7：確認封閉狀態步驟

A8：產生蒸氣步驟

A9：內鍋部蒸煲步驟

A10：烹調步驟

A11：確認烹調時間步驟

A12：完成烹調步驟

A13：去除蒸氣步驟

A14：確認壓力步驟

A15：打開壓力蓋子部步驟

七、申請專利範圍：

1 . 一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，其係包括以下步驟：

(1)投放材料步驟(A1)：將適量的各種藥材或食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)；

(2)注入水步驟(A2)：打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入適量水；

(3)封閉步驟(A3)：將內鍋部(K)置於加熱部(H)，蒸煲機上部蓋上壓力蓋子部(L)而緊密封閉蒸煲機內部；

(4)輸入烹調資訊步驟(A4)：通過蒸煲機的輸入部，輸入依據藥材或食物材料的不同的烹調方法和時間，輸入設定的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器進行聲音引導；

(5)啟動步驟(A5)：依據在標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號；

(6)確認水狀態步驟(A6)：控制部(C)依據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱板(h)上是否存有適量水；

(7)確認封閉狀態步驟(A7)：由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定；

(8)產生蒸氣步驟(A8)：根據控制部(C)的信號，由加熱部(H)加熱加熱板(h)，加熱注入到加熱板(h)的水而產生蒸氣；

(9)內鍋部蒸煲步驟(A9)：通過從蒸煲機內部產生的蒸氣，加熱蒸煲內鍋部整體；

(10)烹調步驟(A10)：加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材

七、申請專利範圍：

1 . 一種利用自動壓力蒸煲機的烹調方法，其係包括以下步驟：

(1)投放材料步驟(A1)：將適量的各種藥材或食物材料投放到鍍陶瓷內鍋部(K)；

(2)注入水步驟(A2)：打開自動壓力蒸煲機的壓力蓋子部(L)，向蒸煲機內部加熱板(h)的凹槽注入適量水；

(3)封閉步驟(A3)：將內鍋部(K)置於加熱部(H)，蒸煲機上部蓋上壓力蓋子部(L)而緊密封閉蒸煲機內部；

(4)輸入烹調資訊步驟(A4)：通過蒸煲機的輸入部，輸入依據藥材或食物材料的不同的烹調方法和時間，輸入設定的烹調方法顯示在標示窗，並通過音響揚聲器進行聲音引導；

(5)啟動步驟(A5)：依據在標示窗確認的烹調方法啟動蒸煲機的輸入信號，由控制部(C)傳輸、指示驅動信號；

(6)確認水狀態步驟(A6)：控制部(C)依據輸入到蒸煲機的啟動信號確認及判斷加熱板(h)上是否存有適量水；

(7)確認封閉狀態步驟(A7)：由蒸煲機的控制部(C)確認及判斷壓力蓋子部(L)是否堅固地封閉及固定；

(8)產生蒸氣步驟(A8)：根據控制部(C)的信號，由加熱部(H)加熱加熱板(h)，加熱注入到加熱板(h)的水而產生蒸氣；

(9)內鍋部蒸煲步驟(A9)：通過從蒸煲機內部產生的蒸氣，加熱蒸煲內鍋部整體；

(10)烹調步驟(A10)：加熱蒸煲的內鍋部(K)內部的藥材

及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪；

(11) 確認烹調時間步驟(A11)：由控制部(C)確認及判斷輸入及設定的烹調時間，由控制部定期確認及識別烹調時間而控制加熱部；

(12) 完成烹調步驟(A12)：輸入及設定到控制部(C)的烹調時間終了時，通過蒸煲機標示窗的文字和音響揚聲器的語音引導烹調終了的信號；

(13) 去除蒸氣步驟(A13)：確認已完成烹調的控制部(C)調整加熱部(H)來去除蒸煲機內部的蒸氣；

(14) 確認壓力步驟(A14)：由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力；

(15) 確認打開壓力蓋子部(A15)步驟：經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣壓力未超過安全壓力時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的短資訊及語音訊息，而分離內鍋部(K)。

及食物材料按照輸入的烹調方法被烹飪；

(11)確認烹調時間步驟(A11)：由控制部(C)確認及判斷輸入及設定的烹調時間，由控制部定期確認及識別烹調時間而控制加熱部；

(12)完成烹調步驟(A12)：輸入及設定到控制部(C)的烹調時間終了時，通過蒸煲機標示窗的文字和音響揚聲器的語音引導烹調終了的信號；

(13)去除蒸氣步驟(A13)：確認已完成烹調的控制部(C)調整加熱部(H)來去除蒸煲機內部的蒸氣；

(14)確認壓力步驟(A14)：由控制部(C)確認及判斷殘留在蒸煲機內部的蒸氣的壓力是否達到一定程度的安全的壓力；

(15)確認打開壓力蓋子部(A15)步驟：經確認殘留在蒸煲機內部的蒸氣壓力未超過安全壓力時，引導發送有關打開壓力蓋子部(L)的短資訊及語音訊息，而分離內鍋部(K)

。

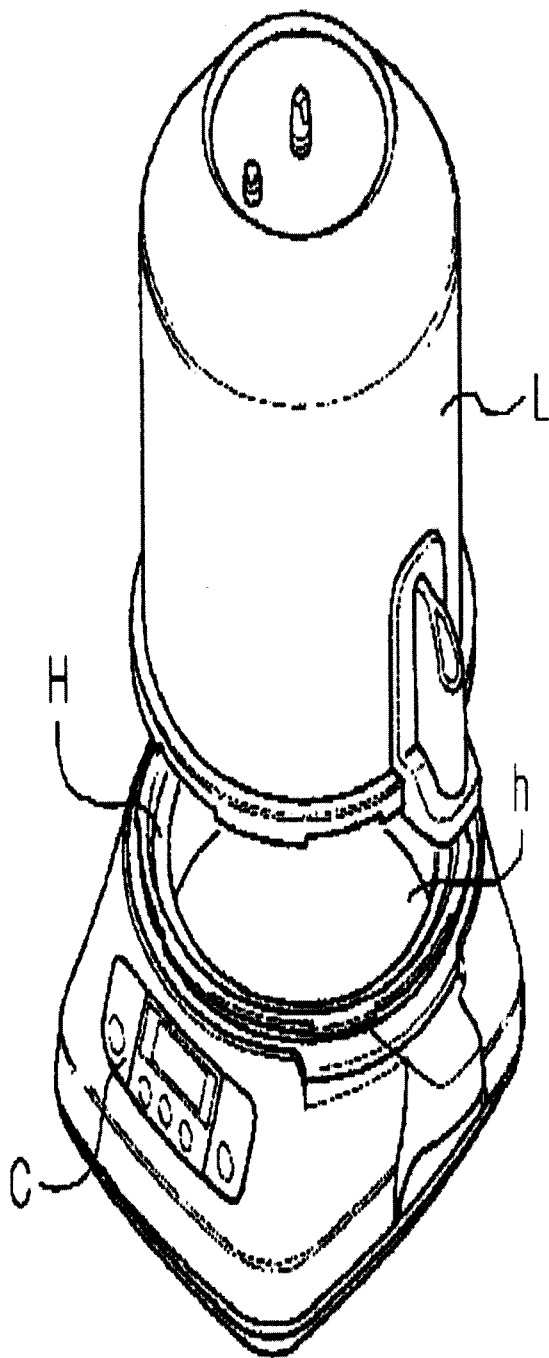


圖 1

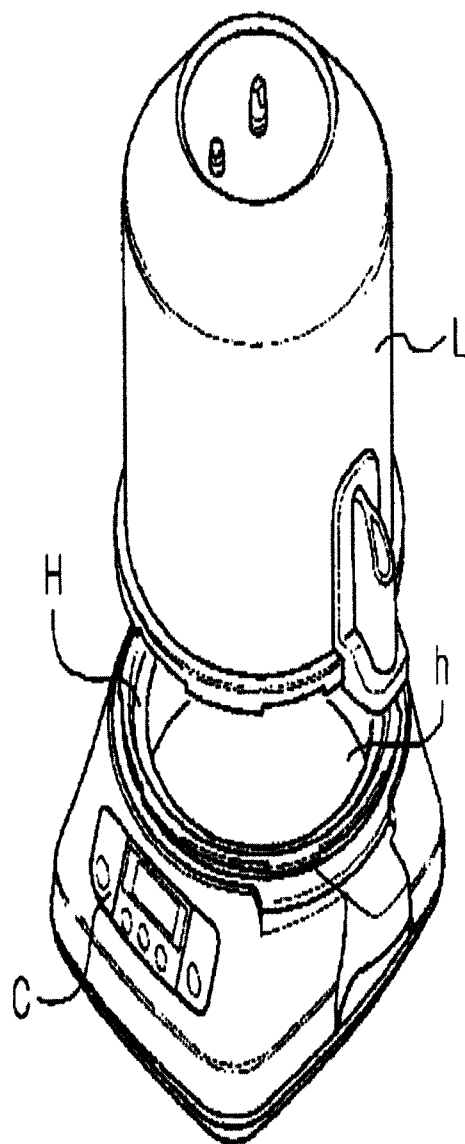


圖 1

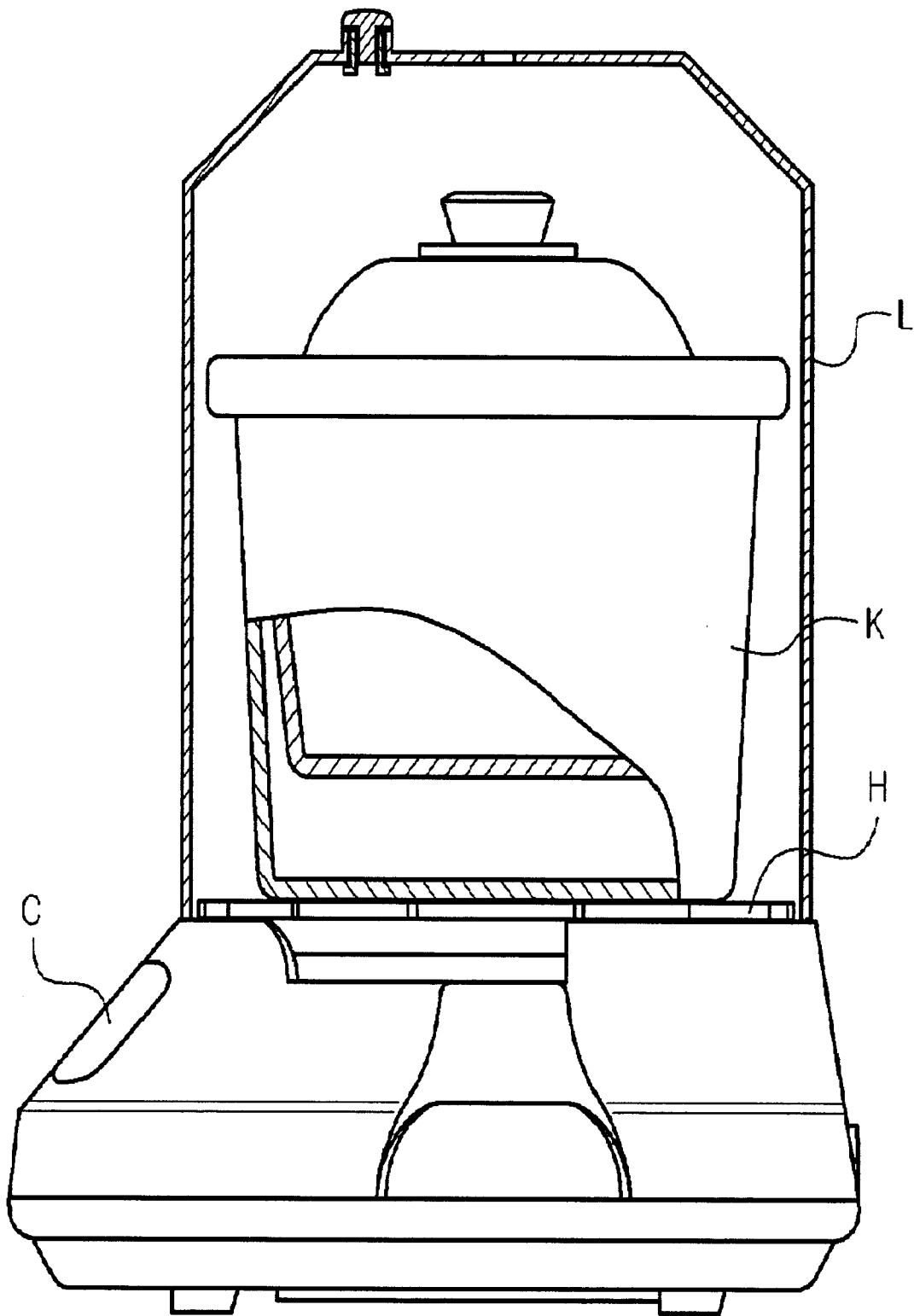


圖 2

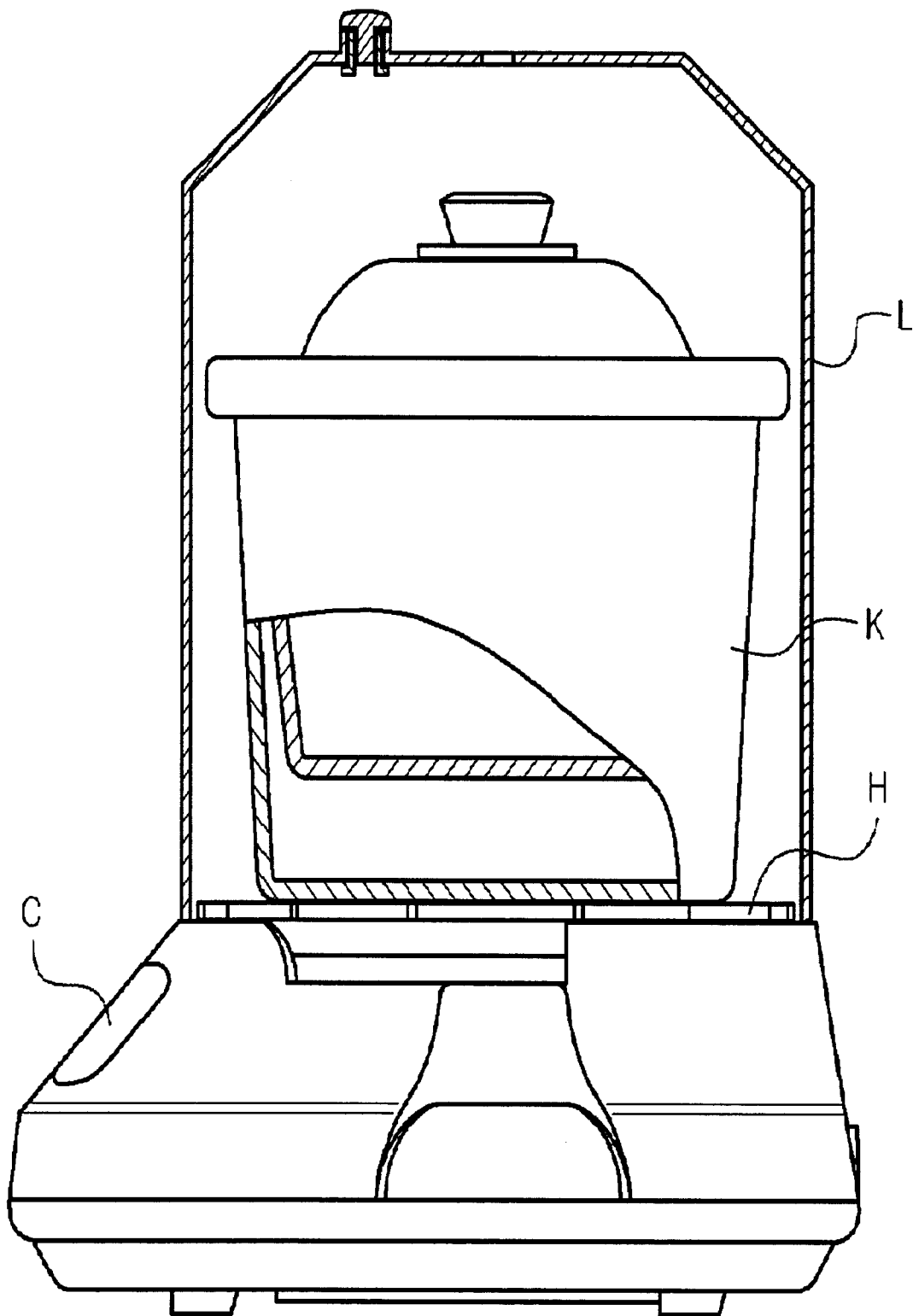


圖 2

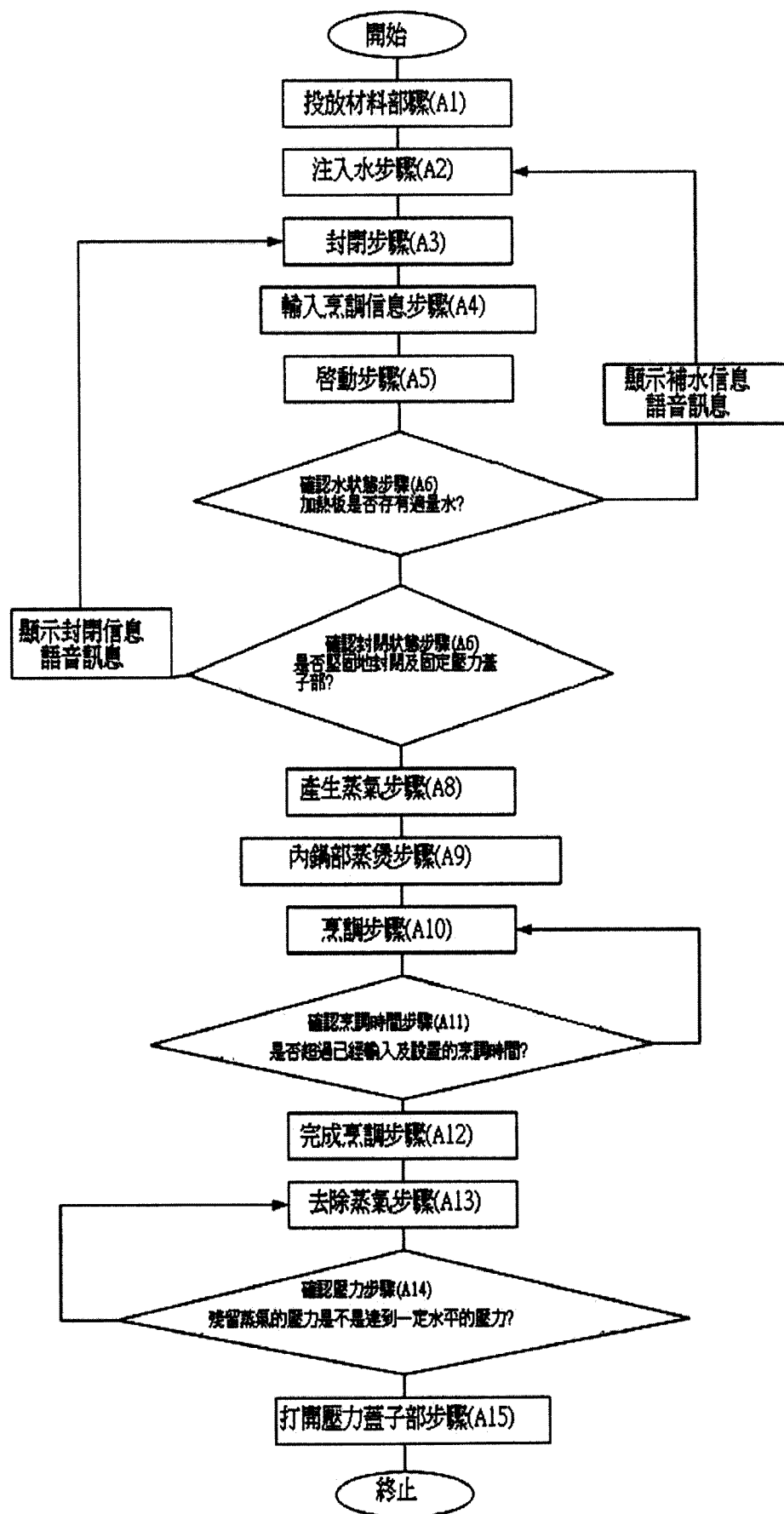


圖 3

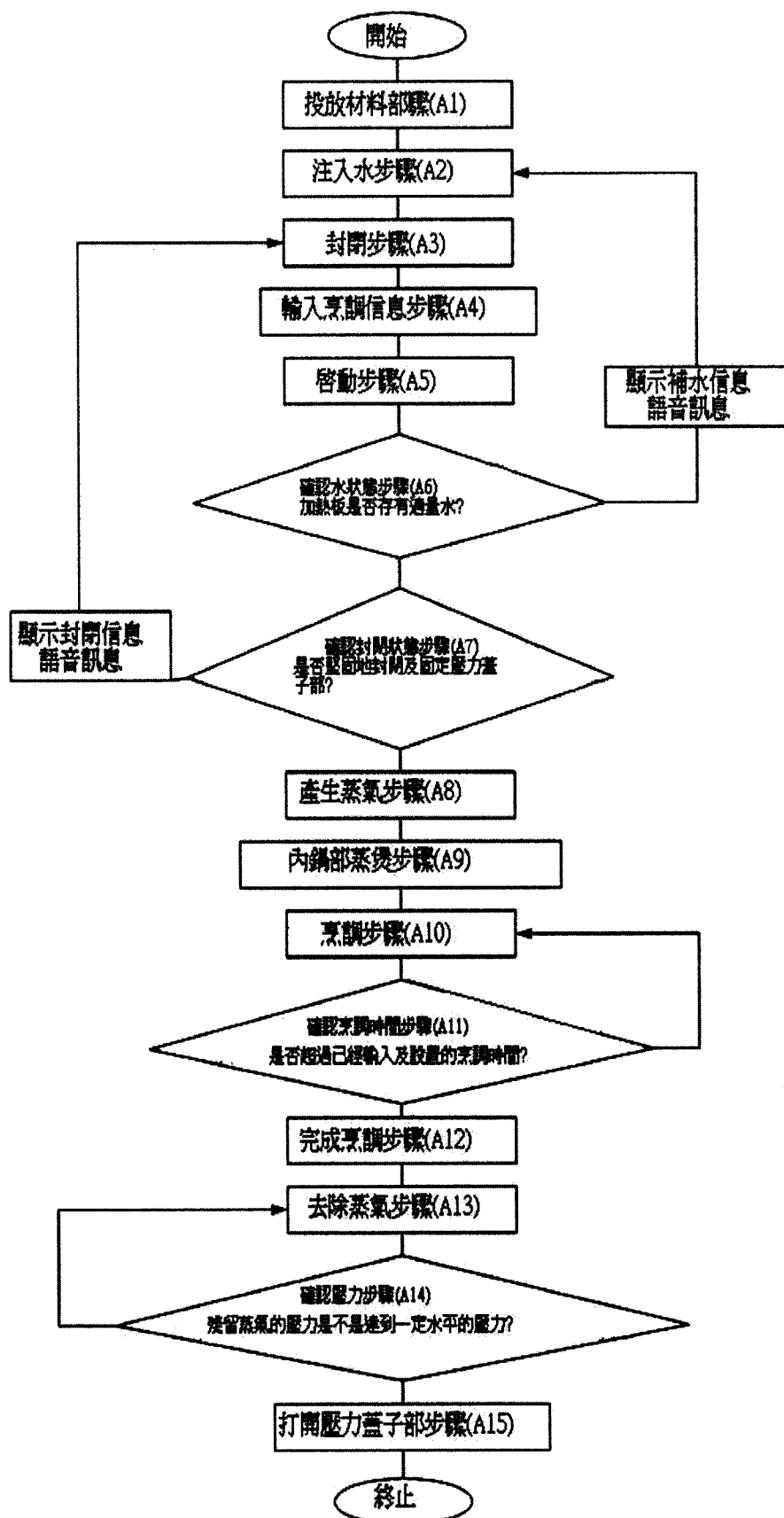


圖 3

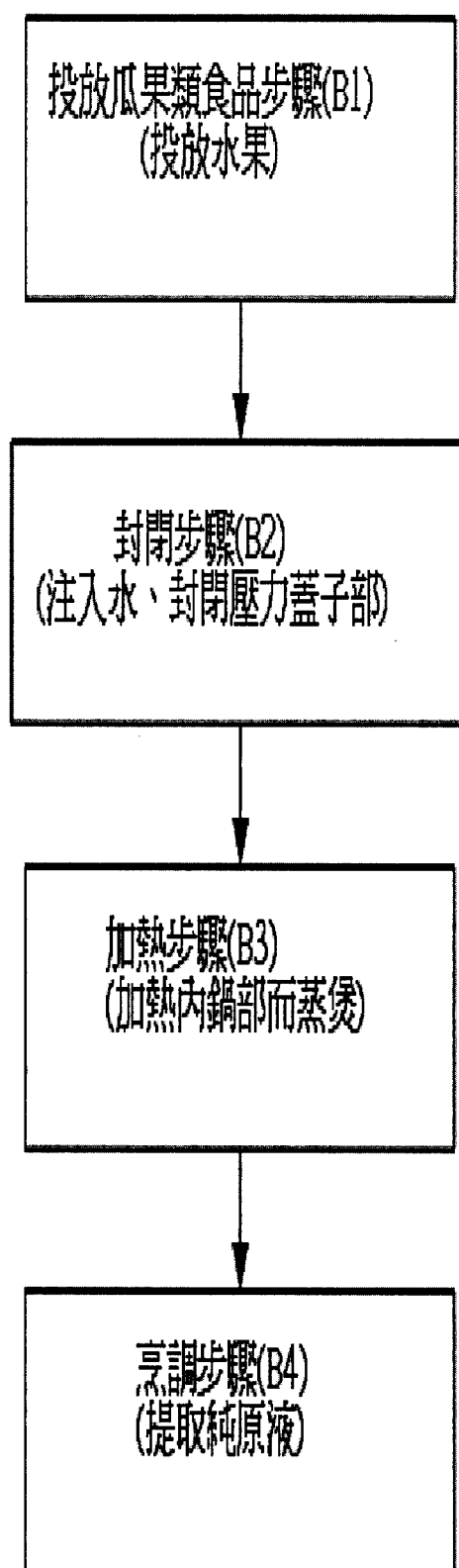


圖 4

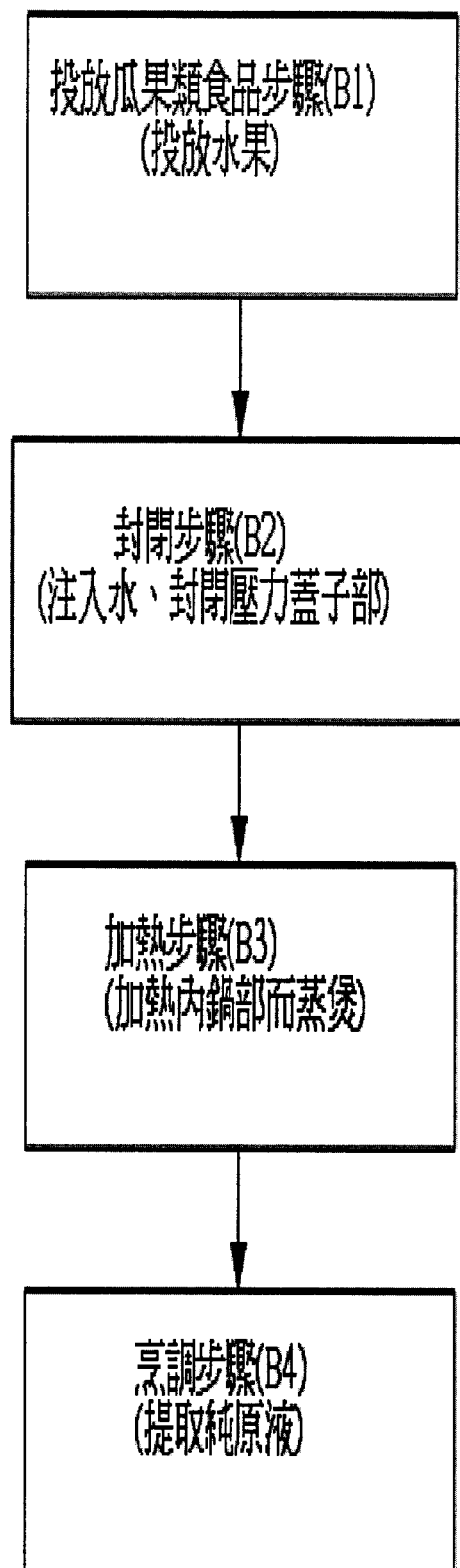


圖 4

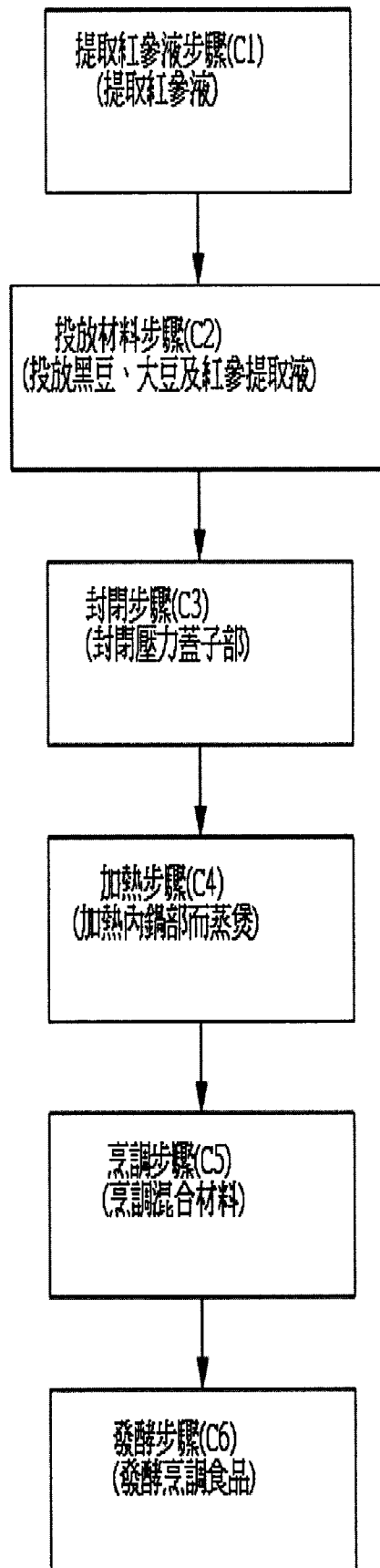


圖 5

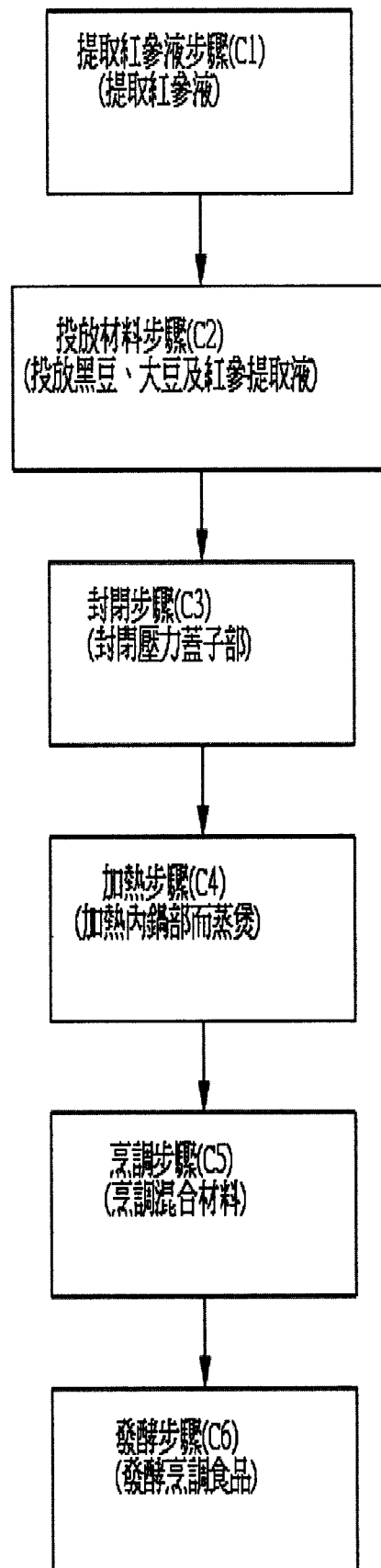


圖 5

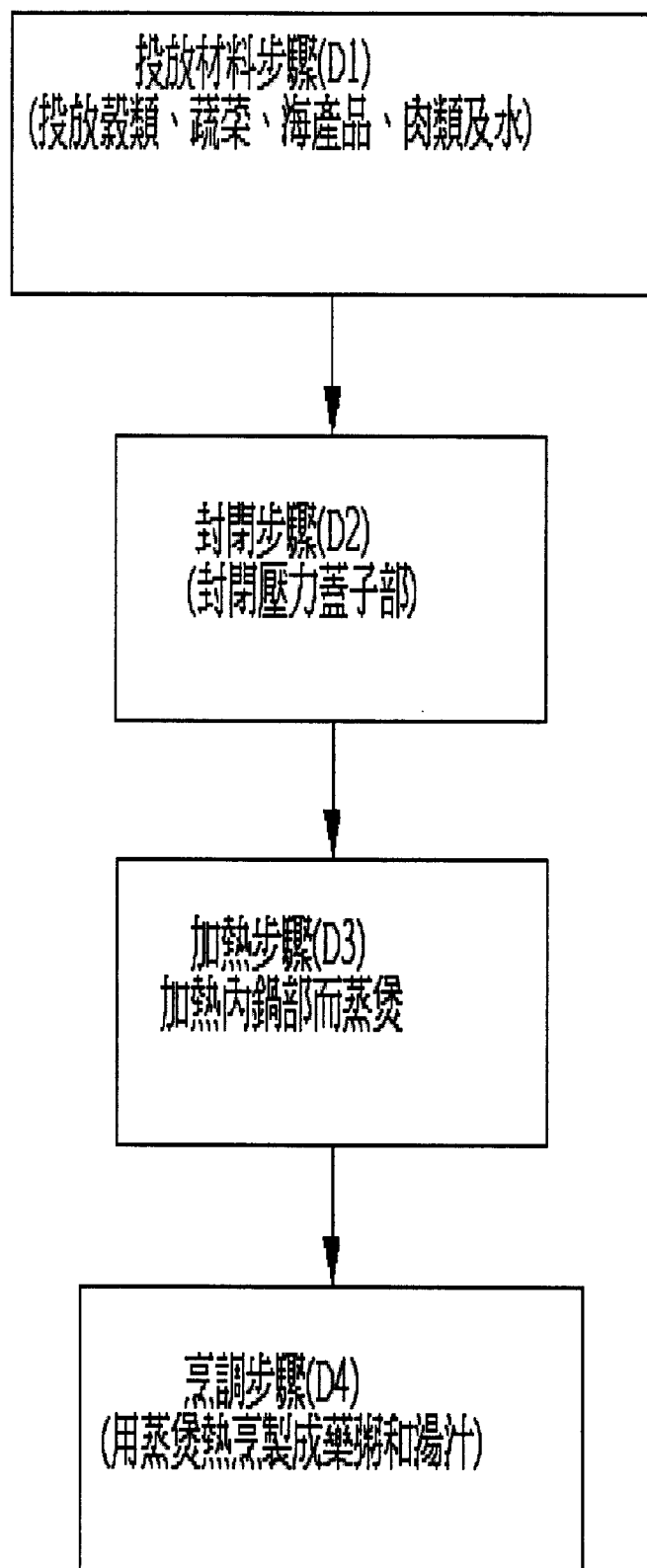


圖 6

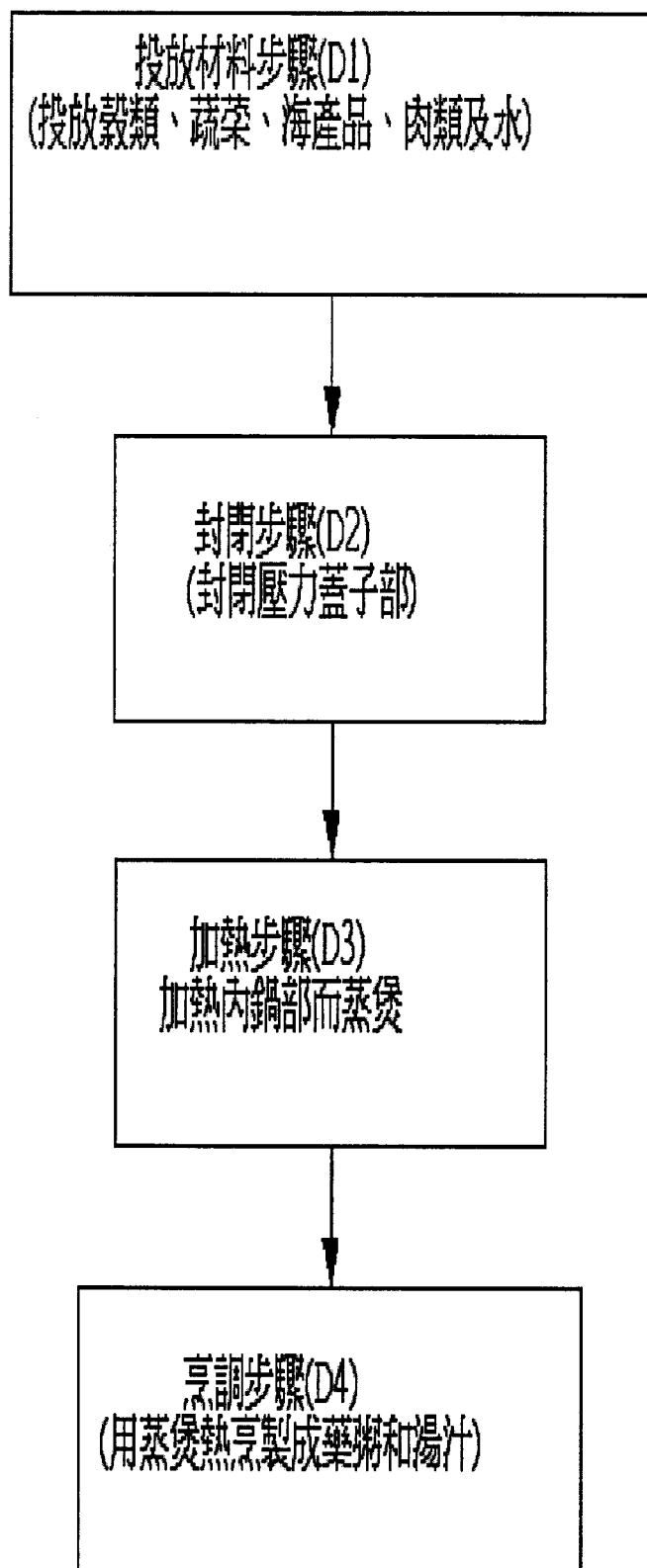


圖 6

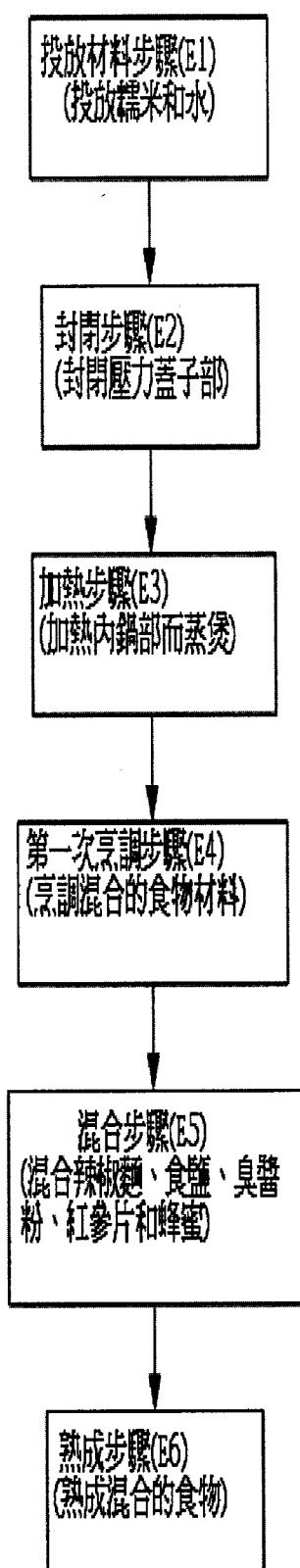


圖 7

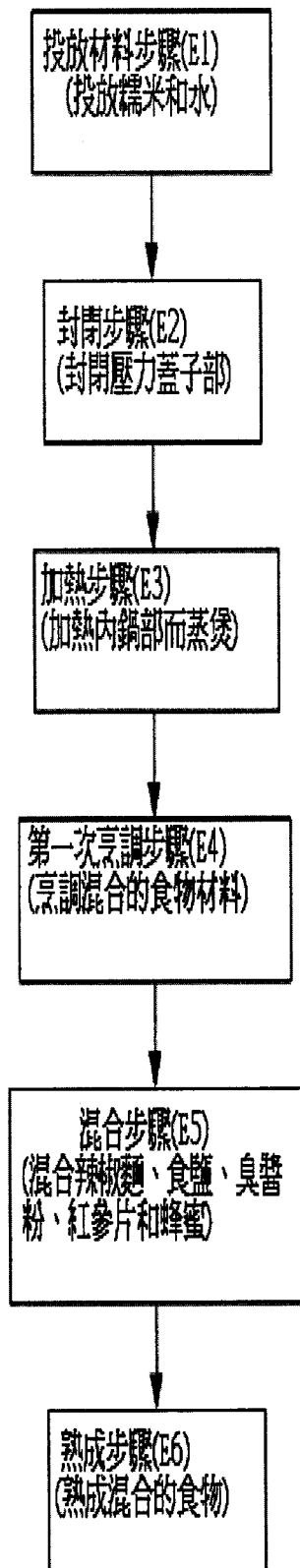


圖 7

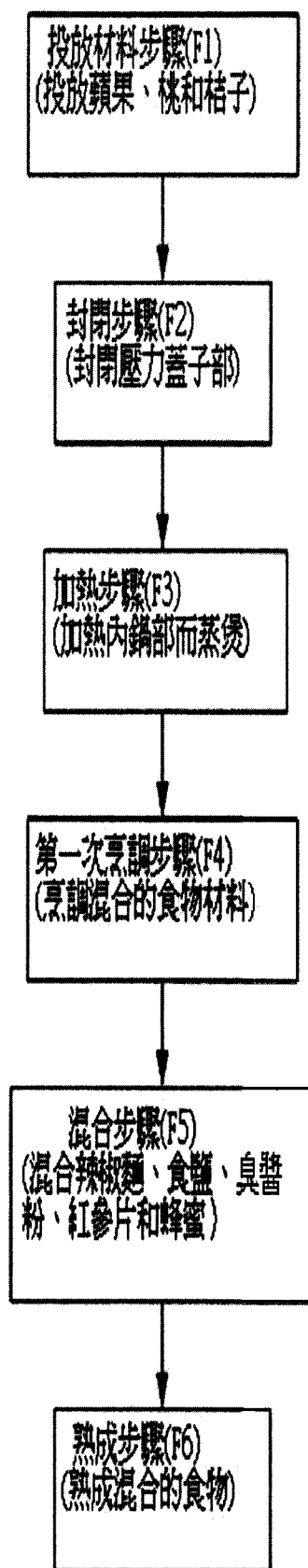


圖 8

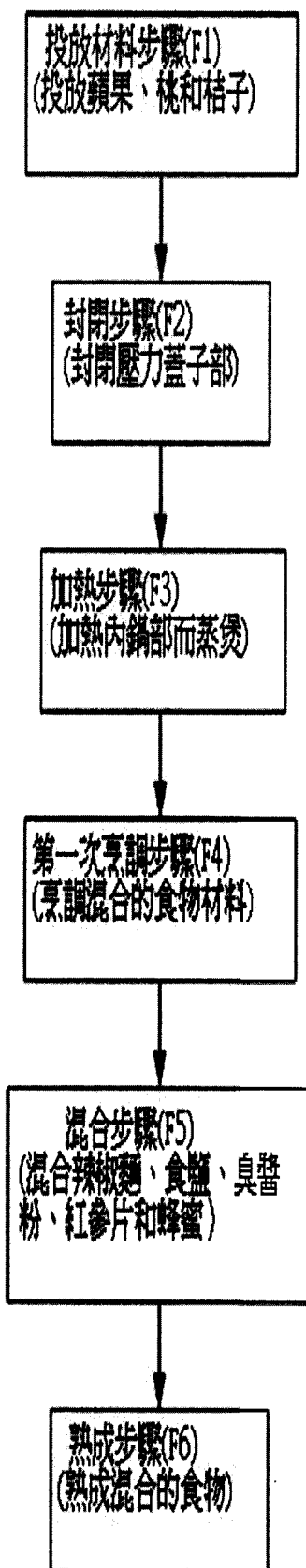


圖 8