

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁷

A23L 1/317

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 00119112.8

[43]公开日 2002年1月9日

[11]公开号 CN 1329848A

[22]申请日 2000.6.15 [21]申请号 00119112.8

[71]申请人 刘承强

地址 221004 江苏省徐州市大庆路19号

共同申请人 孙清尘

[72]发明人 孙清尘 刘承强

权利要求书1页 说明书1页 附图页数0页

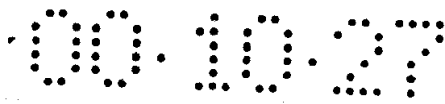
[54]发明名称 蔬菜肉鱼粮食快餐肠

[57]摘要

本发明是蔬菜肉鱼粮食快餐肠,属于食品领域。蔬菜肉鱼粮食快餐肠是由新鲜蔬菜、肉鱼、粮食、调味品按照一定配比经过加工制熟,混合在一起软体包装成肠形状,在常温下可长时间保质存放,营养均衡,便于携带的即食快餐食品。它含有丰富的维生素、蔬菜纤维、蛋白质和淀粉,人们食用时,可获取较均衡的营养,且携带方便,保质期长。按现在技术制作方便。

I S S N 1 0 0 8 - 4 2 7 4

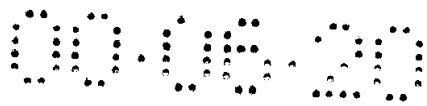
知识产权出版社出版



权 利 要 求 书

一种蔬菜肉鱼粮食快餐肠，其技术特征在于由新鲜蔬菜、肉鱼、粮食、调味品按一定配比加工制熟，混合在一起软体包装成肠形状，保质期长，营养均衡，携带方便的即食快餐食品。

由新鲜蔬菜、肉鱼、粮食为主料加工制熟，软体包装成肠形状的即食快餐食品。



说 明 书

蔬菜肉鱼粮食快餐肠

本发明属于食品领域。

目前，即食快餐食品，或以肉食为主，或以粮食为主，或以蔬菜为主。如肉肠、方便面、八宝粥、蔬菜汁等。人们在食用某一即食快餐时不能获取较均衡的营养。即食快餐还有快餐盒饭，人们在食用时虽然能获取较均衡的营养，但在常温下不能长时间保质存放，且携带不便。

本发明的目的，就是为人们提供一种含有维生素、蔬菜纤维、蛋白质和淀粉，可在常温下长时间保质存放，营养均衡，携带方便的即食快餐食品。

本发明是由新鲜蔬菜、肉鱼、粮食、调味品按照一定配比经过加工制熟，混合在一起软体包装成肠形状，在常温下可长时间保质存放，营养均衡，携带方便的即食快餐食品。具体制作过程是，将选出的新鲜蔬菜、肉鱼、粮食根据其不同特性分别清洗，分别粉碎，分别制熟。按一定配比加入调味品混合在一起，经过灭菌保质处理，最后包装而成。

本发明比目前的快餐食品营养均衡，携带方便，保质期长。