



(19) 대한민국특허청(KR)  
(12) 공개특허공보(A)

(11) 공개번호 10-2015-0083755  
(43) 공개일자 2015년07월20일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)  
A23L 1/10 (2006.01) A23P 1/08 (2006.01)  
(21) 출원번호 10-2014-0003944  
(22) 출원일자 2014년01월09일  
심사청구일자 2014년01월09일

(71) 출원인  
서명수  
전라북도 전주우체국 사서함 72호(1569번)  
(72) 발명자  
서명수  
전라북도 전주우체국 사서함 72호(1569번)

전체 청구항 수 : 총 1 항

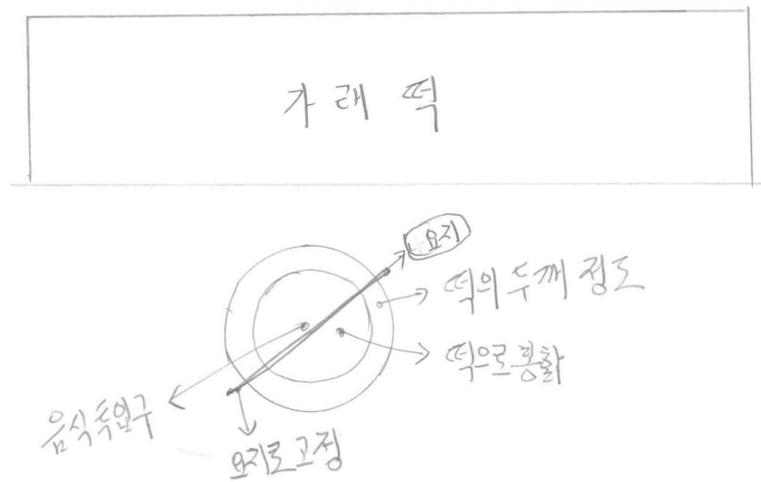
(54) 발명의 명칭 **여미 여미 떡순대**

**(57) 요약**

참쌀과 멥쌀을 40, 60으로 혼합해 가래떡을 만든다 일반사람이 잡기 좋은 크기로 절단해 건조시킨다(건조정도는 손으로 휘었을 때 부드럽게 휘어질 정도여야 하며 참쌀을 혼합하는 정도는 건조시 떡에 갈라짐을 막기 위함이다 건조된 가래떡을 중간을 틀어 관을 낸다 관을 낸 곳에서 음식을 넣고 관을 내기 위해 떡 양을 파낸 떡을 조금씩 잘라 앞뒤를 봉한다 손님이 먹을시 전자레인지나 어디에든 대워 먹을 수 있다

(떡 양에 음식은 여러가지가 들어갈 수 있다. 식대용 불고기, 잡채 팔 양코 두께의 정도에 따라 (전골) ⇒ 찜 어 떠한 요리도 가능

**대표도**



**명세서**

**청구범위**

**청구항 1**

전국

**발명의 설명**

**기술분야**

[0001] 찹쌀과 멥쌀의 혼합비율, 건조의 정도, 관을 내는 정도의 두께

**배경기술**

[0002] 한국 전통 떡의 퓨전(한국형 패스트푸드 목적)

**선행기술문헌**

[0003] 햄버거가 아닌 우리나라 고유의 음식인 떡으로 새로운 음식문화

**발명의 내용**

**해결하려는 과제**

[0004] 가래떡에 구멍을 내 그 양에 여러가지 음식을 넣고 대워 먹는 방식

[0005] 가래떡에 관을 내는 기계의 제작(대량생산을 위한)

**과제의 해결 수단**

[0006] 기존에 설계한 기계에 대한 보강

**발명의 효과**

[0007] 우리나라 고유의 음식으로 패스트푸드점을 내 서양음식에 길들은 아이들과 성인들에 새로운 음식문화 창출

**도면의 간단한 설명**

[0008] (떡의 관을 내는 정도와 크기 음식의 종류)

**발명을 실시하기 위한 구체적인 내용**

[0009] 좋은 쌀을 선정해 혼합해 떡을 만들고 적당히 건조해 관을 낸다

[0010] [실시예]

[0011] (떡볶이나, 순대, 비빔밥)⇒또다른 새로운 음식문화

**산업상 이용가능성**

[0012] 우리나라 사람이 떡 싫어하는 이는 드물다 그로 인한 새로운 먹거리

도면

도면1

여미여미 떡 순대

