



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **108249** (13) **U**
(51) МПК (2016.01)
A23P 20/00
A21D 13/00
A21D 8/00

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2016 00286	(72) Винахідник(и): Юрескул Аліна Олексіївна (UA)
(22) Дата подання заявки: 14.01.2016	(73) Власник(и): Юрескул Аліна Олексіївна, вул. Тимошенка, 1, кв. 416, м. Київ, 04212 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 11.07.2016	(74) Представник: Баронча Лариса Борисівна, реєстр. №134
(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 11.07.2016, Бюл.№ 13	

(54) СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТУ "СУШІРРИТО"

(57) Реферат:

Спосіб приготування продукту включає наступні кроки: відварюють рис до готовності, готують начинку з інгредієнтів рослинного та тваринного походження, розкладають лист водоростей норі, зверху викладають шар відвареного рису, заправленого сумішшю японського оцту, солі, цукру та соєвого соусу, на рис викладають начинку і звертають у рулет. Додатково готують тісто, розкатують його до тонкого стану і випікають до готовності, розрізують на прямокутники, після чого рулет загортають у випечене тісто. До складу начинки входить принаймні один з наступних інгредієнтів: телятина підсмажена на грилі, курка в клярі, лосось в клярі, овочі вок, сир тофу, зелений салат, перець болгарський, огірок свіжий, слабосолоний лосось, японський омлет, маринований імбир.

UA 108249 U

Корисна модель стосується харчової промисловості, а саме - технології виготовлення кулінарних виробів з начинками у ресторанах та на підприємствах швидкого харчування.

Відомий спосіб виготовлення виробів з дріжджового тіста з начинками в умовах швидкого харчування [див. патент РФ №2539848, МПК A21D 13/00, A23P 1/08], який передбачає попереднє виготовлення заготовок у вигляді: коржика з прісного дріжджового тіста масою 140-250 г, яке розкатують діаметром 15-25 см, висотою 2-5 см або лавашу від 20×80 см до 40×60 см, а також начинки, яка складається з нарізаного м'яса птиці або нарізаних овочів та соусу. Коржик або лаваш наповнюють начинкою та випікають на грилі 30-40 с, прогріваючи з двох сторін.

Існує широковідомий спосіб приготування суші [наприклад, <http://www.povarenok.ru/recipes/show/1522/>], що являє собою наступне: на лист водоростей норі викладається тонким шаром відварений рис, поверх рису викладається начинка. Начинка складається з нарізаних харчових інгредієнтів рослинного або тваринного походження. Потім лист норі з рисом та начинкою загортається в рулет та нарізується на шматочки шириною у 1,5-3 см. Отримані шматочки рулету (суші) не потребують подальшої обробки. Спосіб виготовлення суші використовується у харчовій промисловості на підприємствах швидкого харчування.

Даний спосіб прийнятий за прототип запропонованої корисної моделі.

В основу даної корисної моделі поставлена задача створення нового продукту з високими смаковими якостями і розширення асортименту продукції для задоволення гастрономічних потреб споживача.

Відповідно до корисної моделі ця задача вирішується за рахунок того, що створений спосіб приготування продукту "Сушірріто", який включає наступні кроки: відварюють рис до готовності, готують начинку з інгредієнтів рослинного та тваринного походження, розкладають лист водоростей норі, зверху викладають шар відвареного рису, заправленого сумішшю японського оцту, солі, цукру та соєвого соусу, на рис викладають начинку і загортають у рулет, і у якому додатково готують тісто, розкатують його до тонкого стану і випікають до готовності, розрізують на прямокутники, після чого рулет загортають у випечене тісто.

Задача вирішується також тим, що:

рулет формують довжиною 10-30 см, і діаметром 4-10 см;

що до складу начинки входить принаймні один з наступних інгредієнтів: телятина, підсмажена на грилі, курка в клярі, лосось в клярі, овочі вок, сир тофу, зелений салат, перець болгарський, огірок свіжий, слабосолоний лосось, японський омлет, маринований імбир;

що у начинку закладають 6-8 інгредієнтів за п. 3 у кількості 20-30 г;

що готовий виріб запаковують у пергаментний папір;

що готовий виріб запаковують у фірмову упаковку.

Заявником не виявлені технічні рішення, тотожні заявленій корисній моделі, що дозволяє зробити висновок про її відповідність критерію "новизна".

Спосіб здійснюється наступним чином.

Приготування тіста. Для приготування тіста змішується вода, борошно та сіль. Тісто розкатується товщиною 2-3 мм і випікається до готовності, після чого розрізається на прямокутні частини.

Приготування рису. Рис відварюється до готовності, заправляється сумішшю японського оцту, солі, цукру та соєвого соусу.

Приготування начинки. Начинка складається з інгредієнтів рослинного та тваринного походження. Всі інгредієнти нарізають невеликими шматочками (по 20-30 г), рис промазують соусом на базі японського майонезу. Всі овочі завчасно миють та висушують, викладають рівномірно в середині рулету.

Начинки можуть складатися з: підсмаженої на грилі телятини, нарізаних овочів, шматочків курятини, обсмажених у клярі, шматочків лососини, обсмажених у клярі, овочів вок, сиру тофу, зеленого салату, болгарського перцю, огірків, японського омлету, маринованого імбиру. Кляр являє собою змішані борошно, яйце, воду.

Формування рулету. На листі водоростей норі викладається відварений і заправлений рис, поверх рису викладається начинка. Після чого загортається у рулет довжиною від 10 до 30 см, вагою від 100 до 300 г, діаметром від 4 до 10 см.

Загортання рулету у тісто. Сформований рулет загортають у тісто. Після загортання рулет не потребує подальшої термообробки.

Пакування продукту. Отриманий продукт запаковують у фірмову упаковку.

Продукт, виготовлений за пропонованим способом, задовольняє потреби найвибагливіших споживачів, які шукають нових гастрономічних вражень, зручний у вживанні, не потребує столових приборів.

Унікальність запропонованого способу полягає у тому, що виготовлений продукт "Сушірріто" має гарну консистенцію, при куштуванні не розпадається, не розтікається, залишається зафіксованим до кінця його споживання, що дає змогу їсти навіть під час руху.

5

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

1. Спосіб приготування продукту, який включає наступні кроки: відварюють рис до готовності, готують начинку з інгредієнтів рослинного та тваринного походження, розкладають лист водоростей норі, зверху викладають шар відвареного рису, заправленого сумішшю японського оцту, солі, цукру та соєвого соусу, на рис викладають начинку і загортають у рулет, який **відрізняється** тим, що додатково готують тісто, розкатують його до тонкого стану і випікають до готовності, розрізують на прямокутники, після чого рулет загортають у випечене тісто.
2. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, рулет формують довжиною 10-30 см, і діаметром 4-10 см.
3. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що до складу начинки входить принаймні один з наступних інгредієнтів:
телятина, підсмажена на грилі,
курка в клярі,
лосось в клярі,
овочі вок,
сир тофу,
зелений салат,
перець болгарський,
огірок свіжий,
слабосолоний лосось,
японський омлет,
маринований імбир.
4. Спосіб за п. 1, який **відрізняється** тим, що до начинки закладають 6-8 інгредієнтів за п. 3 у кількості 20-30 г.
5. Спосіб за пп. 1-4, який **відрізняється** тим, що готовий виріб запаковують у пергаментний папір.
6. Спосіб за пп. 1-4, який **відрізняється** тим, що готовий виріб запаковують у картонну упаковку.

Комп'ютерна верстка А. Крижанівський

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601