



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102406013 A

(43) 申请公布日 2012.04.11

(21) 申请号 201110322105.5

(22) 申请日 2011.10.21

(71) 申请人 大连创达技术交易市场有限公司
地址 116011 辽宁省大连市西岗区双兴街
25号

(72) 发明人 王丹 孙文秀

(51) Int. Cl.
A23F 3/34 (2006.01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种保健姜茶

(57) 摘要

本发明涉及一种饮品,具体的是涉及一种保健姜茶。本发明包含主料,中药组分以及调味组分,其配制百分比是:主料,65%—80%,中药组分,5%—10%,调味组分,10%—30%。本发明既保留了传统姜茶驱寒补血,益气养颜的功效,同时又添加了调味组分中和姜茶固有的辛味,口感较佳,本发明为颗粒状固体,利于包装携带冲饮。

1. 一种保健姜茶,包含主料,中药组分以及调味组分,其特征在于:其配制百分比是:主料,65%—80%,中药组分,5%—10%,调味组分,10%—30%。

2. 根据权利要求1所述一种保健姜茶,其特征在于:所述的主料包括:新鲜老生姜60%—70%,红糖1.5%—3%,其余为桂圆、枸杞以及红枣的混合组成物。

3. 根据权利要求1所述一种保健姜茶,其特征在于:所述的中药组分包括:桂枝50%—60%,炙甘草25%—30%,可调组分10%—25%。

4. 根据权利要求1所述一种保健姜茶,其特征在于:所述的调味组分包括:山楂或者柠檬果肉85%—90%,陈皮、甘草混合物10%—15%。

5. 根据权利要求3所述一种保健姜茶,其特征在于:所述的可调组分分为两种:针对血虚者选用当归;针对阴虚者选用五味子以及麦冬。

6. 根据权利要求1所述一种保健姜茶,其特征在于:其制备方法,

(1) 挑选新鲜老生姜,清洗、切片备用;

(2) 将姜片、枸杞、桂圆、红枣以及水共同放入锅中熬煮15—20分,随后放入红糖再熬制3—5分,滤渣备用;

(3) 将中药组分,调味组分中的陈皮、甘草以及水放入锅中熬煮25—30分,滤渣备用;

(4) 挑选成熟度90%的山楂或者柠檬。将果实打成浆液,滤去果渣,进行浓缩处理,浓缩至糖度为30—40度的果汁浓缩汁备用;

(5) 将上述滤液全部放入制粒机加工,粒子大小通过筛网选择,随后放入烘干设备中烘干,时间为15—20分钟,温度在40℃—60℃。

一种保健姜茶

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种饮品，具体的是涉及一种保健姜茶。

背景技术

[0003] 姜茶是一种备受国人喜爱的传统饮品，其主要原料生姜，其性温，益脾胃，散风寒等功效，因此，姜茶具有开胃健脾，促进食欲，防暑、降温、提神，兼具活血暖宫等特点，是一种老少皆宜的保健饮品，特别适宜女性饮用。

[0004] 但是，传统的姜茶，其味道较为辛辣浓郁，较难被口感较轻的人接受，因此需要制作一种新型的姜茶。

发明内容

[0005] 鉴于已有技术存在的缺陷，本发明的目的是要提供一种保健姜茶，该姜茶具有口感温和，驱寒暖身，健胃消食等优点。

[0006] 为实现上述目的，本发明所采用的技术方案为：

一种保健姜茶，包含主料，中药组分以及调味组分，其特征在于：其配制百分比是：主料，65%—80%，中药组分，5%—10%，调味组分，10%—30%。

[0007] 所述的主料包括：新鲜老生姜 60%—70%，红糖 1.5%—3%，其余为桂圆、枸杞以及红枣的混合组成物。

[0008] 所述的中药组分包括：桂枝 50%—60%，炙甘草 25%—30%，可调组分 10%—25%。

[0009] 所述的调味组分包括：山楂或者柠檬果肉 85%—90%，陈皮、甘草混合物 10%—15%。

[0010] 所述的可调组分分为两种：针对血虚者选用当归；针对阴虚者选用五味子以及麦冬。

[0011] 本发明的具体制备方法如下：

- (1) 挑选新鲜老生姜，清洗、切片备用；
- (2) 将姜片、枸杞、桂圆、红枣以及水共同放入锅中熬煮 15—20 分，随后放入红糖再熬制 3—5 分，滤渣备用；
- (3) 将中药组分，调味组分中的陈皮、甘草以及水放入锅中熬煮 25—30 分，滤渣备用；
- (4) 挑选成熟度 90% 的山楂或者柠檬。将果实打成浆液，滤去果渣，进行浓缩处理，浓缩至糖度为 30—40 度的果汁浓缩汁备用；
- (5) 将上述滤液全部放入制粒机加工，粒子大小通过筛网选择，随后放入烘干设备中烘干，时间为 15—20 分钟，温度在 40℃—60℃。

[0012] 本发明具有以下优点：

本发明既保留了传统姜茶驱寒补血，益气养颜的功效，同时又添加了调味组分中和姜茶固有的辛味，口感较佳，本发明为颗粒状固体，利于包装携带冲饮。

具体实施方式

[0013] 下面结合具体实施例对分发明那个作进一步详细说明,但本发明的保护范围并不仅限于此。

[0014] 具体实施例 1:一种保健姜茶(针对血虚者),包含主料,中药组分以及调味组分,其特征在于:其配制百分比是:主料,80%,中药组分,10%,调味组分,10%。

[0015] 所述的主料包括:新鲜老生姜 60%,红糖 1.5%,其余为桂圆、枸杞以及红枣的混合组成物。

[0016] 所述的中药组分包括:桂枝 60%,炙甘草 30%,可调组分选用当归,10%。

[0017] 所述的调味组分包括:山楂或者柠檬果肉 85%,陈皮、甘草混合物 10%—15%。

[0018] 本发明的具体制备方法如下:

- (1) 挑选新鲜老生姜,清洗、切片备用;
- (2) 将姜片、枸杞、桂圆、红枣以及水共同放入锅中熬煮 15—20 分,随后放入红糖再熬制 3—5 分,滤渣备用;
- (3) 将中药组分,调味组分中的陈皮、甘草以及水放入锅中熬煮 25—30 分,滤渣备用;
- (4) 挑选成熟度 90% 的山楂。将果实打成浆液,滤去果渣,进行浓缩处理,浓缩至糖度为 30—40 度的果汁浓缩汁备用;
- (5) 将上述滤液全部放入制粒机加工,粒子大小通过筛网选择,随后放入烘干设备中烘干,时间为 15—20 分钟,温度在 40℃—60℃。

[0019]

具体实施例 2:一种保健姜茶(针对阴虚者),包含主料,中药组分以及调味组分,其特征在于:其配制百分比是:主料,80%,中药组分,10%,调味组分,10%。

[0020] 所述的主料包括:新鲜老生姜 60%,红糖 1.5%,其余为桂圆、枸杞以及红枣的混合组成物。

[0021] 所述的中药组分包括:桂枝 60%,炙甘草 30%,可调组分选用五味子与麦冬的混合物,10%。

[0022] 所述的调味组分包括:山楂或者柠檬果肉 85%,陈皮、甘草混合物 10%—15%。

[0023] 本发明的具体制备方法如下:

- (1) 挑选新鲜老生姜,清洗、切片备用;
- (2) 将姜片、枸杞、桂圆、红枣以及水共同放入锅中熬煮 15—20 分,随后放入红糖再熬制 3—5 分,滤渣备用;
- (3) 将中药组分,调味组分中的陈皮、甘草以及水放入锅中熬煮 25—30 分,滤渣备用;
- (4) 挑选成熟度 90% 的柠檬。将果实打成浆液,滤去果渣,进行浓缩处理,浓缩至糖度为 30—40 度的果汁浓缩汁备用;
- (5) 将上述滤液全部放入制粒机加工,粒子大小通过筛网选择,随后放入烘干设备中烘干,时间为 15—20 分钟,温度在 40℃—60℃。

[0024] 具体实施例 3:一种保健姜茶,包含主料,中药组分以及调味组分,其特征在于:其配制百分比是:主料,75%,中药组分,10%,调味组分,15%。

[0025] 所述的主料包括:新鲜老生姜 65%,红糖 3%,其余为桂圆、枸杞以及红枣的混合组

成物。

[0026] 所述的中药组分包括：桂枝 55%，炙甘草 30%，可调组分 15%。

[0027] 所述的调味组分包括：山楂或者柠檬果肉 85%，陈皮、甘草混合物 15%。

[0028] 所述的可调组分分为两种：针对血虚者选用当归；针对阴虚者选用五味子以及麦冬。

[0029] 本发明的具体制备方法如下：

(1) 挑选新鲜老生姜，清洗、切片备用；

(2) 将姜片、枸杞、桂圆、红枣以及水共同放入锅中熬煮 15—20 分，随后放入红糖再熬制 3—5 分，滤渣备用；

(3) 将中药组分，调味组分中的陈皮、甘草以及水放入锅中熬煮 25—30 分，滤渣备用；

(4) 挑选成熟度 90% 的山楂或者柠檬。将果实打成浆液，滤去果渣，进行浓缩处理，浓缩至糖度为 30—40 度的果汁浓缩汁备用；

(5) 将上述滤液全部放入制粒机加工，粒子大小通过筛网选择，随后放入烘干设备中烘干，时间为 15—20 分钟，温度在 40℃—60℃。