



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104489163 A

(43) 申请公布日 2015. 04. 08

(21) 申请号 201410488700. X

(22) 申请日 2014. 09. 23

(71) 申请人 安徽省新旭堂茶业有限公司

地址 241082 安徽省芜湖市三山区峨桥镇岳
山村

申请人 徐天海

(72) 发明人 戴炜

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理
有限公司 34112

代理人 方峰

(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

黄精玄参酒香袋泡茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种黄精玄参酒香袋泡茶，由以下重量份原料制成：黄精4-5、葡萄酒6-8、桃花3-5、枸骨嫩叶3-5、玄参2-3、玉米须2-3、果糖4-6、山竹6-7、豆渣3-5、辣椒茎叶2-3、荷叶汁7-9、乌梅7-8、瓜蒌仁4-6、宝塔菜菜汁7-9、秦艽0.8-1、绿茶粉4-5、莴笋叶粉5-6、营养添加液11-12和水适量。本发明的袋泡茶以黄精、桃花、枸骨嫩叶、玄参为主料，且在加工过程中将主料浸泡在葡萄酒、荷叶汁内，另外再在表面喷洒有多种果蔬汁及提取液，使得袋泡茶富含的营养丰富，具有多种氨基酸、矿物质和维生素，对身体虚弱的饮用效果好，具有预防和保健功能。

1. 一种黄精玄参酒香袋泡茶，其特征在于，由以下重量份原料制成：

黄精 4-5、葡萄酒 6-8、桃花 3-5、枸骨嫩叶 3-5、玄参 2-3、玉米须 2-3、果糖 4-6、山竹 6-7、豆渣 3-5、辣椒茎叶 2-3、荷叶汁 7-9、乌梅 7-8、瓜蒌仁 4-6、宝塔菜菜汁 7-9、秦艽 0.8-1、绿茶粉 4-5、莴笋叶粉 5-6、营养添加液 11-12 和水适量；

所述的营养添加液，由以下重量份原料制成：绞股蓝 0.8-0.9、榆叶 1-2、女贞叶 0.8-1、菟丝子 0.7-0.9、竹荪 4-6、菊花脑 7-9、豆苗 6-8、莲雾汁 10-12、李子 6-8、葛根粉 5-6、海青菜 4-5、葡萄籽 3-4、蛋黄液 3-5、胡椒粉 1-2、大蒜 1-2 和水适量；

所述的营养添加液的制备方法：

(1) 将绞股蓝、榆叶、女贞叶、菟丝子混合装入瓦罐内，加 3-5 倍的水，用大火煎煮，过滤取药液；

(2) 将大蒜研磨成粉后与胡椒粉一起撒入蛋黄液内，同时加 5-6 倍的沸水搅拌，再与葛根粉、竹荪一起倒入锅内焖煮，再加适量的水，煮沸后过滤取汤汁；

(3) 将海青菜、菊花脑、豆苗切碎后与葡萄籽混合，在打浆机内打浆操作，过滤取浆汁；

(4) 将李子榨成汁后与莲雾汁混合，再与步骤 1 的药液、步骤 2 的汤汁、步骤 3 的浆汁一起混合搅拌成混合液。

2. 根据权利要求 1 所述的一种黄精玄参酒香袋泡茶的制备方法，其特征在于，包括以下几个步骤：

(1) 将玉米须、辣椒茎叶、秦艽混合，加入适量的水浸提，过滤取水提液；

(2) 将豆渣用纱布包裹后与绿茶粉、莴笋叶粉、瓜蒌仁一起在锅内煮 40-50 分钟，过滤取滤液；

(3) 将滤液与山竹、乌梅、宝塔菜菜汁、营养添加液一起在打浆机内打浆，取浆汁；

(4) 将黄精、桃花、枸骨嫩叶、玄参浸泡在葡萄酒、荷叶汁的混合液内 1 小时，而后取出，再将步骤 1 的水提液及步骤 3 的浆汁喷洒到取出物表面，最后烘干破碎装袋。

黄精玄参酒香袋泡茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及代用茶及制备工艺技术领域，主要是一种黄精玄参酒香袋泡茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 代用茶是指选用可食用植物的叶、花、果（实）、根茎等，采用类似茶叶的饮用方式（通过泡、煮等方式来饮用）的一类产品的俗称。是茶叶代用品，又称代泡茶、袋泡茶、代饮茶等。随着人们养生意识的增强，在茶饮料市场迅速扩大之后，代用茶已成为现阶段养生趋势。

[0003] 黄精性味甘甜，食用爽口。其肉质根状茎肥厚，含有大量淀粉、糖分、脂肪、蛋白质、胡萝卜素、维生素和多种其他营养成分，生食、炖服既能充饥，又有健身之用，可令人气力倍增、肌肉充盈、骨髓坚强，对身体十分有益。黄精根状茎形状有如山芋，山区老百姓常把它当作蔬菜食用。虽现有市场销售代用茶的种类繁多，但远远不够现阶段市场的发展，尤其是涉及黄精代用茶。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷，提供一种黄精玄参酒香袋泡茶及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的：

[0006] 一种黄精玄参酒香袋泡茶，其特征在于，由以下重量份原料制成：

[0007] 黄精 4-5、葡萄酒 6-8、桃花 3-5、枸骨嫩叶 3-5、玄参 2-3、玉米须 2-3、果糖 4-6、山竹 6-7、豆渣 3-5、辣椒茎叶 2-3、荷叶汁 7-9、乌梅 7-8、瓜蒌仁 4-6、宝塔菜菜汁 7-9、秦艽 0.8-1、绿茶粉 4-5、莴笋叶粉 5-6、营养添加液 11-12 和水适量。

[0008] 所述的营养添加液，由以下重量份原料制成：绞股蓝 0.8-0.9、榆叶 1-2、女贞叶 0.8-1、菟丝子 0.7-0.9、竹荪 4-6、菊花脑 7-9、豆苗 6-8、莲雾汁 10-12、李子 6-8、葛根粉 5-6、海青菜 4-5、葡萄籽 3-4、蛋黄液 3-5、胡椒粉 1-2、大蒜 1-2 和水适量；

[0009] 所述的营养添加液的制备方法：

[0010] (1) 将绞股蓝、榆叶、女贞叶、菟丝子混合装入瓦罐内，加 3-5 倍的水，用大火煎煮，过滤取药液；

[0011] (2) 将大蒜研磨成粉后与胡椒粉一起撒入蛋黄液内，同时加 5-6 倍的沸水搅拌，再与葛根粉、竹荪一起倒入锅内焖煮，再加适量的水，煮沸后过滤取汤汁；

[0012] (3) 将海青菜、菊花脑、豆苗切碎后与葡萄籽混合，在打浆机内打浆操作，过滤取浆汁；

[0013] (4) 将李子榨成汁后与莲雾汁混合，再与步骤 1 的药液、步骤 2 的汤汁、步骤 3 的浆汁一起混合搅拌成混合液。

[0014] 一种黄精玄参酒香袋泡茶的制备方法，其特征在于，包括以下几个步骤：

[0015] (1) 将玉米须、辣椒茎叶、秦艽混合，加入适量的水浸提，过滤取水提液；

[0016] (2) 将豆渣用纱布包裹后与绿茶粉、莴笋叶粉、瓜蒌仁一起在锅内煮 40-50 分钟,过滤取滤液,

[0017] (3) 将滤液与山竹、乌梅、宝塔菜菜汁、营养添加液一起在打浆机内打浆,取浆汁;

[0018] (4) 将黄精、桃花、枸骨嫩叶、玄参浸泡在葡萄酒、荷叶汁的混合液内 1 小时,而后取出,再将步骤 1 的水提液及步骤 3 的浆汁喷洒到取出物表面,最后烘干破碎装袋。

[0019] 葡萄的营养很高,而以葡萄为原料的葡萄酒也蕴藏了多种氨基酸、矿物质和维生素,这些物质都是人体必须补充和吸收的营养品。已知的葡萄酒中含有的对人体有益的成分大约就有 600 种。葡萄酒中含有的多种氨基酸、矿物质和维生素等,能直接被人体吸收。因此葡萄酒能对维持和调节人体的生理机能起到良好的作用,尤其对身体虚弱、患有睡眠障碍者及老年人的效果更好。葡萄酒内含有多种无机盐,其中,钾能保护心肌,维持心脏跳动;钙能镇定神经;镁是心血管病的保护因子,缺镁易引起冠状动脉硬化。这三种元素是构成人体骨骼、肌肉的重要组成部分;锰有凝血和合成胆固醇、胰岛素的作用。

[0020] 本发明的优点:

[0021] 本发明的袋泡茶以黄精、桃花、枸骨嫩叶、玄参为主料,且在加工过程中将主料浸泡在葡萄酒、荷叶汁内,另外再在表面喷洒有多种果蔬汁及提取液,使得袋泡茶富含的营养丰富,具有多种氨基酸、矿物质和维生素,对身体虚弱的饮用效果好,具有预防和保健功能。

具体实施方式

[0022] 一种黄精玄参酒香袋泡茶,由以下重量份原料制成:

[0023] 黄精 4-5、葡萄酒 6-8、桃花 3-5、枸骨嫩叶 3-5、玄参 2-3、玉米须 2-3、果糖 4-6、山竹 6-7、豆渣 3-5、辣椒茎叶 2-3、荷叶汁 7-9、乌梅 7-8、瓜蒌仁 4-6、宝塔菜菜汁 7-9、秦艽 0.8-1、绿茶粉 4-5、莴笋叶粉 5-6、营养添加液 11-12 和水适量。

[0024] 所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:绞股蓝 0.8-0.9、榆叶 1-2、女贞叶 0.8-1、菟丝子 0.7-0.9、竹荪 4-6、菊花脑 7-9、豆苗 6-8、莲雾汁 10-12、李子 6-8、葛根粉 5-6、海青菜 4-5、葡萄籽 3-4、蛋黄液 3-5、胡椒粉 1-2、大蒜 1-2 和水适量;

[0025] 所述的营养添加液的制备方法:

[0026] (1) 将绞股蓝、榆叶、女贞叶、菟丝子混合装入瓦罐内,加 3-5 倍的水,用大火煎煮,过滤取药液;

[0027] (2) 将大蒜研磨成粉后与胡椒粉一起撒入蛋黄液内,同时加 5-6 倍的沸水搅拌,再与葛根粉、竹荪一起倒入锅内焖煮,再加适量的水,煮沸后过滤取汤汁;

[0028] (3) 将海青菜、菊花脑、豆苗切碎后与葡萄籽混合,在打浆机内打浆操作,过滤取浆汁;

[0029] (4) 将李子榨成汁后与莲雾汁混合,再与步骤 1 的药液、步骤 2 的汤汁、步骤 3 的浆汁一起混合搅拌成混合液。

[0030] 一种黄精玄参酒香袋泡茶的制备方法,包括以下几个步骤:

[0031] (1) 将玉米须、辣椒茎叶、秦艽混合,加入适量的水浸提,过滤取水提液;

[0032] (2) 将豆渣用纱布包裹后与绿茶粉、莴笋叶粉、瓜蒌仁一起在锅内煮 40-50 分钟,过滤取滤液,

[0033] (3) 将滤液与山竹、乌梅、宝塔菜菜汁、营养添加液一起在打浆机内打浆,取浆汁;

[0034] (4) 将黄精、桃花、枸骨嫩叶、玄参浸泡在葡萄酒、荷叶汁的混合液内 1 小时，而后取出，再将步骤 1 的水提液及步骤 3 的浆汁喷洒到取出物表面，最后烘干破碎装袋。