

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.
C12G 3/04 (2006.01)



[12] 发明专利申请公布说明书

[21] 申请号 200610051139.4

[43] 公开日 2007年1月24日

[11] 公开号 CN 1900260A

[22] 申请日 2006.7.7

[21] 申请号 200610051139.4

[71] 申请人 贵州神奇集团控股有限公司

地址 550004 贵州省贵阳市北京路1号

[72] 发明人 张芝庭

[74] 专利代理机构 贵阳中工知识产权代理事务所
代理人 陈镛坚

权利要求书2页 说明书5页

[54] 发明名称

一种咖啡奶酒的配制方法

[57] 摘要

一种咖啡奶酒的配制方法，先分别制备棕红色咖啡酒和乳白色奶酒，咖啡酒的制备方法如下：取咖啡豆经过筛选后炒至焦黄爆裂发出焦香味，然后放入粮食酒中浸泡，按酒：咖啡豆重量比为2~3：2~1的比例浸泡1~30天，取出浸泡好的咖啡酒加蒸馏水或食用酒精并加糖或不加糖，配制成酒精含量为5~35%的咖啡酒；奶酒的制备方法如下：取鲜牛奶，经巴氏灭菌法处理后置于搅拌缸内，加粮食酒和糖或不加糖并加黄精提取液芦竹根提取液，奶与酒的重量比为1~20：0.2~5，不断搅拌融合成乳白色奶酒；将上述咖啡酒及奶酒分别包装在组合容器中，饮用时饮者用混合法现场将咖啡酒和奶酒配制成咖啡奶酒。

1、一种咖啡奶酒的配制方法，其特征在于先分别制备棕红色咖啡酒和乳白色奶酒，其

咖啡酒的制备方法如下：

取咖啡豆经过筛选后炒至焦黄爆裂发出焦香味，然后自然冷却后放入粮食酒中浸泡，所述粮食酒可以是白酒也可以是米酒，所述粮食酒酒精含量为7~60%，按酒：咖啡豆重量比为2~3:2~1的比例浸泡1~30天，取出浸泡好的咖啡酒加蒸馏水或食用酒精并加糖或不加糖，配制成酒精含量为5~35%，色泽为棕红色的咖啡酒；

奶酒的制备方法如下：

取鲜牛奶，经巴氏灭菌法处理后置于搅拌缸内，加粮食酒和糖或不加糖并加黄精提取液10~30g/L、芦竹根提取液15~30g/L，奶与酒的重量比为1~20:0.2~5，所述粮食酒可以是白酒也可以是米酒，所述粮食酒酒精含量为5~35%，加糖适量或不加糖，不断搅拌使奶、酒、黄精提取液、芦竹根提取液、糖充分融合成乳白色奶酒；

所述黄精提取液：

取黄精，切成碎块，用50%乙醇浸泡1小时后，加热回流提取三次，每次1小时，滤过，滤液合并，减压回收乙醇，浓缩即可。

所述芦竹根提取液：

取芦竹根，加水煎煮二次，第一次2小时，第二次1小时，合并煎液，滤过，滤液浓缩至相对的密度1.20，加乙醇使含醇量为60%，静置使沉淀，取上清液，回收乙醇并浓缩至适量。

咖啡酒和奶酒，分别包装在组合容器中。

2、根据权利要求 1 所述的一种咖啡奶酒的配制方法，其特征在于所述糖可以是白糖或蜂糖或饴糖，用于调节甜度和酒的比重。

一种咖啡奶酒的配制方法

技术领域

本发明涉及酒精饮料的制备，具体地说涉及用混合法制备配制酒。

背景技术

咖啡气味香浓，味苦醇和，具有醒脑提神，健胃养颜的功效，饮后回味无穷，咖啡在我国渐受人们欢迎，特别是受到年青人的喜爱，消费量日趋上升。奶营养丰富，是人类常用的饮用食品，还具有助消化，清除肝内毒素，保护肝脏等功能。酒有悠久的历史，具有温脾胃、通血脉、荣养肌肤的作用，适量饮酒可兴奋精神，活跃气氛，但饮酒过量会损坏身体，对肝脏尤其不利。

将咖啡香、奶香、酒香和适度甜味融于一体，功效互补，是一种高雅享受的保健饮料，目前市场上的酒类品种繁多，已单独有咖啡酒如中国专利申请 92111144 “咖啡酒酿制方法”，中国专利申请 200410021732.5 “一种咖啡酒的制备方法”等，也单独有奶酒，如中国专利申请 02110205.8 “奶酒及其制造方法”，中国专利申请 200410063040.7 “奶酒生产方法”等，但未见咖啡奶酒。现在消费者自己现场自配酒已逐渐成为人们，尤其是青年人的一种消费形式，倍受青睐，鸡尾酒使用两种或两种以上的酒配制而成，未见使用咖啡酒和奶酒的。

发明内容

本发明的目的在于提供一种营养丰富，口感好，风味独特，饮用者可根据自己的口味和观感，自己随意调配的鸡尾酒——咖啡奶酒，以满足人们追求时

尚、高雅、健康、活泼的生活方式的需求。

本发明的技术方案是先分别制备棕红色咖啡酒和乳白色奶酒，分别包装在组合容器中，饮用时饮者用混合法现场将咖啡酒和奶酒配制成咖啡奶酒。

咖啡酒的制备方法如下：

取咖啡豆经过筛选后炒至焦黄爆裂发出焦香味，然后自然冷却后放入粮食酒中浸泡，所述粮食酒可以是白酒也可以是米酒，所述粮食酒酒精含量为7~60%，按酒:咖啡豆重量比为2~3:2~1的比例浸泡1~30天，取出浸泡好的咖啡酒加蒸馏水或食用酒精并加糖或不加糖，配制成酒精含量为5~35%，色泽为棕红色的咖啡酒；

奶酒的制备方法如下：

取鲜牛奶，经巴氏灭菌法处理后置于搅拌缸内，加粮食酒和糖或不加糖，并加黄精提取液10~30g/L、芦竹根提取液15~30g/L，奶与酒的重量比为1~20:0.2~5，所述粮食酒可以是白酒也可以是米酒，所述粮食酒酒精含量为5~35%，加糖适量或不加糖，不断搅拌使奶、酒、黄精提取液、芦竹根提取液、糖充分融合成乳白色奶酒；

黄精提取液：

取黄精，切成碎块，用50%乙醇浸泡1小时后，加热回流提取三次，每次1小时，滤过，滤液合并，减压回收乙醇，浓缩即可。

芦竹根提取液：

取芦竹根，加水煎煮二次，第一次2小时，第二次1小时，合并煎液，滤过，滤液浓缩至相对的密度1.20，加乙醇使含醇量为60%，静置使沉淀，取上清液，回收乙醇并浓缩至适量。

黄精：抗疲劳，耐缺氧，抗衰老，兴奋中枢，增强免疫，滋阴；

芦竹根：兴奋中枢，养阴

本奶酒具有保健补身的功效；

上述咖啡酒及奶酒制备方法中所述糖可以是白糖或蜂糖或饴糖，用于调节甜度和酒的比重，含糖量高，比重大。

再将上述咖啡酒和奶酒分别装入本专利申请人的另一项外观设计专利CN01303913“瓶”或其它的情侣瓶中或其它的组合容器中，饮用时饮者可根据自己的口味和观感多加奶酒或多加咖啡酒。

本发明的咖啡奶酒融咖啡香、奶香、酒香和适度甜味于一体，又具提神、健胃、活血、保健补身的作用，而且营养丰富，尤其是颜色对比度大，适宜用于调配鸡尾酒。

具体实施方式

实施例 1：

取筛选后的咖啡豆放入焙炒机中炒至焦黄爆裂发出焦香味时出炉，自然冷却后放入缸中加入酒精含量为 30~60% 的白酒，按重量比，酒：咖啡豆=2:1，浸泡 1~2 天，取出浸泡后的酒液加蒸馏水配制成酒精含量为 5~35% 的棕红色的咖啡酒；

取经消毒处理后的牛奶、糖、黄精提取液、芦竹根提取液、白酒倒入消毒处理过的搅拌缸内，白酒是酒精含量为 5~35% 的白酒，按重量比，牛奶：酒=0.5:2，并加黄精提取液 10~30g/L、芦竹根提取液 15~30g/L，糖适量，不断搅拌使奶、酒、黄精提取液、芦竹根提取液、糖充分融合成乳白色奶酒。

将上述咖啡酒及奶酒分别包装在组合容器中，饮用时先将比重较大的乳白色奶酒倒入玻璃杯里，然后再缓缓倒入棕红色咖啡酒，棕红色咖啡酒在上层，乳白色奶酒在下层，颜色反差分明，咖啡酒未加糖，具有咖啡的原始醇美的苦香味。饮者可根据自己的口味和观感多加奶酒或多加咖啡酒。饮用时可用吸管分层吸取，也可用搅拌棒搅拌后再饮用。

实施例 2:

取筛选后的咖啡豆放入焙炒机中炒至焦黄爆裂发出焦香味时出炉，自然冷却后放入缸中加入酒精含量为 30~60% 的白酒，按重量比，酒:咖啡豆=2:1，浸泡 1~2 天，取出浸泡后的酒液加适量糖调节甜度和酒的比重并加蒸馏水配制成酒精含量为 5~35% 的棕红色的咖啡酒；

取经消毒处理后的牛奶、黄精提取液、芦竹根提取液、白酒倒入消毒处理过的搅拌缸内，白酒是酒精含量为 5~35% 的白酒，按重量比，牛奶:酒=0.5:2，并加黄精提取液 10~30g/L、芦竹根提取液 15~30g/L，不断搅拌使奶、酒、黄精提取液、芦竹根提取液充分融合成乳白色奶酒。

将上述咖啡酒及奶酒分别包装在组合容器中，饮用时先将比重较大的棕红色咖啡酒倒入玻璃杯里，然后再缓缓倒入乳白色奶酒，乳白色奶酒在上层，棕红色咖啡酒在下层。

实施例 3

取筛选后的咖啡豆放入焙炒机中炒至焦黄爆裂发出焦香味时出炉，自然冷却后放入缸中加入酒精含量为 5~35% 的米酒，按重量比，酒:咖啡豆=3:1，浸泡 20~30 天，取出浸泡后的酒液加适量糖调甜味，加蒸馏水或食用酒精配制成酒精含量为 5~35% 的棕红色的咖啡酒；

取经消毒处理后的牛奶、糖、黄精提取液、芦竹根提取液、米酒倒入消毒处理过的搅拌缸内，米酒是酒精含量为5~35%的米酒，按重量比，牛奶:酒=2:0.5并加黄精提取液10~30g/L、芦竹根提取液15~30g/L，糖量较咖啡酒糖量高，不断搅拌使奶、酒、黄精提取液、芦竹根提取液、糖充分融合成乳白色奶酒。

再将咖啡酒及奶酒分别包装在组合容器中。饮用方法同实施例1。