(19) 中华人民共和国国家知识产权局

(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104305040 A
(43) 申请公布日 2015.01.28

(21) 申请号 201410524303.3
(22) 申请日 2014.09.30

(71) 申请人 胡新林
    地址 313008 浙江省湖州市吴兴区织里镇孟
    乡岗村胡家坝桥 1 号

(72) 发明人 胡新林

(74) 专利代理机构 杭州华泰知识产权代理事务
    所（普通合伙） 33217
    代理人 胡根良

(51) Int. Cl.
    A23L 1/212 (2006.01)
    A23L 1/29 (2006.01)

(54) 发明名称
    一种秋梨膏

(57) 摘要
    本发明公开了一种秋梨膏，由以下重量份的原料组成：梨 130 ～ 180 份、冰糖 18 ～ 28 份、老姜
    3 ～ 7 份、罗汉果 12 ～ 25 份、蜂蜜 85 ～ 95 份、木耳 15 ～ 25 份、柠檬水 750 ～ 1200 份，秋梨膏的制
    作方法包括以下步骤：梨制成梨蓉和梨汁，柠檬
    切片，老姜切丝，罗汉果磨碎，木耳泡发去蒂切碎
    煮熟；在砂锅中加开水和柠檬用小火熬煮成柠檬
    水；将梨蓉和梨汁、冰糖、老姜和罗汉果放入砂锅
    中，先大火煮，再小火慢熬，将砂锅中的汁水分离
    出来用小火慢熬，一边搅拌汁水一边添加木耳直
    至汁水浓稠；待汁水晾至温热，加入蜂蜜搅拌均
    匀。该一种秋梨膏，脆脆的木耳改善了口感；通过
    柠檬水煮梨蓉和梨汁，使秋梨膏酸酸甜甜，味道更
    好，止咳润肺，无任何副作用，且制作简单便捷。
1. 一种秋梨膏，其特征在于：所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 130 ～ 180 份、冰糖 18 ～ 28 份、老姜 3 ～ 7 份、罗汉果 12 ～ 25 份、蜂蜜 85 ～ 95 份、木耳 15 ～ 25 份、柠檬水 750 ～ 1200 份。所述秋梨膏的制作方法包括以下步骤：第一步：将新梨的果皮和制成果酱，将新鲜的柠檬切片，将老姜切丝，将罗汉果掰碎，将木耳泡发、去蒂、切碎、煮熟；第二步：在砂锅中加入开水和柠檬用小火煮10～15min制成柠檬水；第三步：再将梨蓉和梨汁、冰糖、老姜和罗汉果放入砂锅中，先大火煮10～15min，再小火慢煮45～75min；第四步：将砂锅中的汁水分离出来用小火慢熬，熬煮过程中一边搅拌汁水一边添加木耳，直至汁水浓缩；第五步：待汁水晾至温热，加入蜂蜜搅拌均匀。

2. 根据权利要求1所述的一种秋梨膏，其特征在于：所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 130 份、冰糖 18 份、老姜 7 份、罗汉果 12 份、蜂蜜 95 份、木耳 15 份、柠檬水 750 份。

3. 根据权利要求1所述的一种秋梨膏，其特征在于：所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 180 份、冰糖 28 份、老姜 3 份、罗汉果 25 份、蜂蜜 85 份、木耳 25 份、柠檬水 1200 份。

4. 根据权利要求1所述的一种秋梨膏，其特征在于：所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 155 份、冰糖 23 份、老姜 5 份、罗汉果 19 份、蜂蜜 90 份、木耳 20 份、柠檬水 1000 份。

5. 根据权利要求1至4任一所述的一种秋梨膏，其特征在于：所述水和柠檬的重量比为500 ～ 800：9 ～ 17。
说明书

一种秋梨膏

技术领域
[0001] 本发明涉及食品领域，具体涉及一种秋梨膏。

背景技术
[0002] 对于咳嗽、肺不好的人来说，秋梨膏是一种比较好保健食品，市面上也有很多的成品出售，但是毕竟不知道具体制作过程，而且往往为了达到较长的保质期，大都添加很多防腐剂成分，并不具备保健、滋润的药效。

发明内容
[0003] 本发明所要解决的问题是提供一种秋梨膏，止咳润肺，味道好，口感好，无任何副作用。
[0004] 为了解决上述技术问题，本发明采用如下技术方案：一种秋梨膏，所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 130 ～ 180 份，冰糖 18 ～ 28 份，老姜 3 ～ 7 份，罗汉果 12 ～ 25 份，蜂蜜 85 ～ 95 份，木耳 15 ～ 25 份，柠檬水 750 ～ 1200 份，所述秋梨膏的制作方法包括以下步骤：第一步：将新鲜的梨去皮并制成梨蓉和梨汁，将新鲜的柠檬切片，将老姜切丝，将罗汉果掰碎，将木耳泡发、去蒂、切碎、煮熟；第二步：在砂锅中加开水和柠檬用小火熬煮 10 ～ 15min 制成柠檬水；第三步：将梨蓉和梨汁、冰糖、老姜和罗汉果放入砂锅中，先大火煮 10 ～ 15min，再小火慢熬 45 ～ 75min；第四步：将砂锅中的汁水分离出来用小火慢熬，熬煮过程中一边搅拌汁水一边添加木耳，直至汁水浓稠；第五步：待汁水晾至温热，加入蜂蜜搅拌均匀。
[0005] 改进的，所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 130 份，冰糖 18 份，老姜 7 份，罗汉果 12 份，蜂蜜 95 份，木耳 15 份，柠檬水 750 份。
[0006] 改进的，所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 180 份，冰糖 28 份，老姜 3 份，罗汉果 25 份，蜂蜜 85 份，木耳 25 份，柠檬水 1200 份。
[0007] 改进的，所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 155 份，冰糖 23 份，老姜 5 份，罗汉果 19 份，蜂蜜 90 份，木耳 20 份，柠檬水 1000 份。
[0008] 改进的，所述水和柠檬的重量比为 500 ～ 800:9 ～ 17。
[0009] 有益效果：
[0010] 采用上述技术方案后，该发明一种秋梨膏，添加有适量的老姜，既不会使秋梨膏带有姜味，又中和甜味。避免秋梨膏过于甘甜，起到温肺止咳、化痰止咳、健胃整肠、驱寒解热，作血液的作用；添加有适量的木耳，脆脆的木耳改善了秋梨膏的口感，且起到疏通肠胃、润肺止咳的作用。通过柠檬水煮梨蓉和梨汁，冰糖、老姜和罗汉果，中和甜味，使得秋梨膏酸酸甜甜，味道更好，同时起到化痰止咳，生津健胃的作用，制作出的秋梨膏止咳润肺，味道好，口感好，无任何副作用，且制作简单便捷。

具体实施方式
一种秋梨膏，所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 130 ～ 180 份、冰糖 18 ～ 28 份、老姜 3 ～ 7 份、罗汉果 12 ～ 25 份、蜂蜜 85 ～ 95 份、木耳 15 ～ 25 份、柠檬水 750 ～ 1200 份。在本实施例中，所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 130 份、冰糖 18 份、老姜 7 份、罗汉果 12 份、蜂蜜 95 份、木耳 15 份、柠檬水 750 份。当然，所述秋梨膏也可以由以下重量份的原料组成：梨 180 份、冰糖 28 份、老姜 3 份、罗汉果 25 份、蜂蜜 85 份、木耳 25 份、柠檬水 1200 份，或所述秋梨膏由以下重量份的原料组成：梨 155 份、冰糖 23 份、老姜 5 份、罗汉果 19 份、蜂蜜 90 份、木耳 20 份、柠檬水 1000 份，或其他。所述秋梨膏的制作方法包括以下步骤：第一步：将新鲜的梨去皮并制成梨蓉和梨汁，将新鲜的柠檬切片，将老姜切丝，将罗汉果掰碎，将木耳泡发、去蒂、切碎、煮熟；第二步：在砂锅中加开水和柠檬用小火熬煮 10 ～ 15min 制成柠檬水，水和柠檬的重量比为 500 ～ 800:9 ～ 17，在本实施例中，水和柠檬的重量比为 550:13，当然，水和柠檬的重量比也可为 500:9 或 800:17 或其他；第三步：将梨蓉和梨汁、冰糖、老姜和罗汉果放入砂锅中，先大火煮 10 ～ 15min，再小火慢熬 45 ～ 75min；第四步：将砂锅中的汁水分离出来用小火慢熬，熬煮过程中一边搅拌汁水一边添加木耳，直至汁水浓稠；第五步：待汁水晾至温热，加入蜂蜜搅拌均匀。

除上述优选实施例外，本发明还有其他的实施方式，本领域技术人员可以根据本发明作出各种改变和变形，只要不脱离本发明的精神，均应属于本发明所附权利要求所定义的范围。