



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103704814 A

(43) 申请公布日 2014. 04. 09

(21) 申请号 201310702187. 5

(22) 申请日 2013. 12. 19

(71) 申请人 芜湖佳诚电子科技有限公司

地址 241000 安徽省芜湖市鸠江经济开发区
阳天路(罗可机械院内)

(72) 发明人 朱剑秋

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 2/52 (2006. 01)

A23L 1/30 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种奶味金针菇保健饮料及其制备方法

(57) 摘要

一种奶味金针菇保健饮料及其制备方法, 其特征在于由下列重量份的原料制成: 金针菇 30-35、姜黄 3-4、玄参 2-3、生地黄 1-2、罗汉果花 1.5-2、猪苓 1.9-2.2、蒲公英 2.5-3、菅茅根 1.8-2、话梅肉 5-6、梨脯 4-5、鸡骨 3-4、红曲米 4-5、茶叶 3-4、柠檬汁 10-12、酸奶 4-5、猕猴桃汁 7-8、营养保健液 7-8。本发明配方合理科学, 符合消费的口味, 且营养丰富, 其中添加的梨脯等多种果脯使得本发明味道香甜, 而鸡骨则使得本发明含有丰富的钙质, 此外, 本发明还含有多种中草药成分, 经常食用可达到清热解毒、润燥滑肠、降压降脂的功效, 是一种绿色休闲保健饮品。

1. 一种奶味金针菇保健饮料,其特征在于由以下重量份的原料制成:

金针菇 30-35、姜黄 3-4、玄参 2-3、生地黄 1-2、罗汉果花 1.5-2、猪苓 1.9-2.2、蒲草根 2.5-3、营茅根 1.8-2、话梅肉 5-6、梨脯 4-5、鸡骨 3-4、红曲米 4-5、茶叶 3-4、柠檬汁 10-12、酸奶 4-5、猕猴桃汁 7-8、营养保健液 7-8;

所述营养保健液由下列重量份的原料制成:当归 1-1.2、杭白菊 1.3-1.5、太子参 1.2-1.4、地骨皮 0.8-1、苦草 0.8-1、糯米 3-4、皮蛋蛋黄 2-3、大米胚芽 3-4、橄榄油 1-2、豆奶 30-33;

制备方法为:(1)将当归、杭白菊、太子参、地骨皮、苦草加豆奶,大火煮沸后过滤除渣,收集滤液;

(2)将糯米、大米胚芽与橄榄油混合入锅,小火炒制 20-25 分钟后出锅,与剩余物料混合,加滤液打浆,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的奶味金针菇保健饮料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将姜黄、玄参、生地黄、罗汉果花、猪苓、蒲草根、营茅根加 6-7 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将茶叶加柠檬汁密封浸泡 3-4 小时后过滤除渣,得柠檬茶;

(3)将鸡骨送入开水锅中大火煮 60-70 分钟后捞出,加柠檬茶研磨匀质;

(4)将金针菇、话梅肉、梨脯、红曲米加 3-4 倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与步骤 (1)、(2)、(3) 所得物料及剩余物料混合拌匀,大火煮沸,即得。

一种奶味金针菇保健饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术领域,涉及一种奶味金针菇保健饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 金针菇是一种食用菌,因其营养丰富、味道鲜美而广受消费者的喜爱。现在市场销售的有关金针菇的饮料口味品种少,且多不具有保健功能,已不能满足消费者日益增长的需求。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种奶味金针菇保健饮料及其制备方法,本发明具有风味独特、营养丰富的特点。

[0004] 本发明所采用的技术方案是:

一种奶味金针菇保健饮料,其特征在于由以下重量份的原料制成:

金针菇 30-35、姜黄 3-4、玄参 2-3、生地黄 1-2、罗汉果花 1.5-2、猪苓 1.9-2.2、蒲草根 2.5-3、菅茅根 1.8-2、话梅肉 5-6、梨脯 4-5、鸡骨 3-4、红曲米 4-5、茶叶 3-4、柠檬汁 10-12、酸奶 4-5、猕猴桃汁 7-8、营养保健液 7-8;

所述营养保健液由下列重量份的原料制成:当归 1-1.2、杭白菊 1.3-1.5、太子参 1.2-1.4、地骨皮 0.8-1、苦草 0.8-1、糯米 3-4、皮蛋蛋黄 2-3、大米胚芽 3-4、橄榄油 1-2、豆奶 30-33;

制备方法为:(1)将当归、杭白菊、太子参、地骨皮、苦草加豆奶,大火煮沸后过滤除渣,收集滤液;

(2)将糯米、大米胚芽与橄榄油混合入锅,小火炒制 20-25 分钟后出锅,与剩余物料混合,加滤液打浆,即得。

[0005] 所述的奶味金针菇保健饮料的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将姜黄、玄参、生地黄、罗汉果花、猪苓、蒲草根、菅茅根加 6-7 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将茶叶加柠檬汁密封浸泡 3-4 小时后过滤除渣,得柠檬茶;

(3)将鸡骨送入开水锅中大火煮 60-70 分钟后捞出,加柠檬茶研磨匀质;

(4)将金针菇、话梅肉、梨脯、红曲米加 3-4 倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与步骤(1)、(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,大火煮沸,即得。

[0006] 本发明的有益效果为:

本发明配方合理科学,符合消费的口味,且营养丰富,其中添加的梨脯等多种果脯使得本发明味道香甜,而鸡骨则使得本发明含有丰富的钙质,此外,本发明还含有多种中草药成分,经常食用可达到清热解毒、润燥滑肠、降压降脂的功效,是一种绿色休闲保健饮品。

具体实施方式

[0007] 一种奶味金针菇保健饮料,其特征在于由以下重量份(公斤)的原料制成:

金针菇 35、姜黄 4、玄参 3、生地黄 2、罗汉果花 1.5、猪苓 2.2、蒲草根 2.5、营茅根 1.8、话梅肉 6、梨脯 5、鸡骨 4、红曲米 5、茶叶 4、柠檬汁 10、酸奶 4、猕猴桃汁 8、营养保健液 8;

所述营养保健液由下列重量份(公斤)的原料制成:当归 1.2、杭白菊 1.5、太子参 1.4、地骨皮 1、苦草 1、糯米 4、皮蛋蛋黄 3、大米胚芽 3、橄榄油 2、豆奶 33;

制备方法为:(1)将当归、杭白菊、太子参、地骨皮、苦草加豆奶,大火煮沸后过滤除渣,收集滤液;

(2)将糯米、大米胚芽与橄榄油混合入锅,小火炒制 20-25 分钟后出锅,与剩余物料混合,加滤液打浆,即得。

[0008] 所述的奶味金针菇保健饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1)将姜黄、玄参、生地黄、罗汉果花、猪苓、蒲草根、营茅根加 6-7 倍的水文火煎煮 40-50 分钟,过滤除渣,得药液;

(2)将茶叶加柠檬汁密封浸泡 3-4 小时后过滤除渣,得柠檬茶;

(3)将鸡骨送入开水锅中大火煮 60-70 分钟后捞出,加柠檬茶研磨匀质;

(4)将金针菇、话梅肉、梨脯、红曲米加 3-4 倍的水打浆,过滤除渣,所得滤液与步骤(1)、(2)、(3)所得物料及剩余物料混合拌匀,大火煮沸,即得。