



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104450370 A

(43) 申请公布日 2015. 03. 25

(21) 申请号 201410457127. 6

A61K 35/60(2006. 01)

(22) 申请日 2014. 09. 10

A61K 35/64(2015. 01)

(71) 申请人 安徽天下福酒业有限公司

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县姑孰工业集中区

(72) 发明人 陈立亮

(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 方峥

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

A61K 36/899(2006. 01)

A61P 1/14(2006. 01)

C12R 1/865(2006. 01)

A61K 35/22(2015. 01)

A61K 35/618(2015. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种陈皮白果养生酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种陈皮白果养生酒,由以下重量份的原料制成:白果 250-300、带鱼肉 8-10、紫菜浆 5-6、腌黄瓜 6-8、猪肾 6-9、芹菜叶 6-7、花生碎 6-8、鱿鱼干 8-9、紫玉米 7-8、黑蒜 8-11、挂面 5-6、辣椒汁 5-10、巧克力粉 8-9、九里根 2-4、陈皮 5-7、菊花 3-4、胖儿草 2-3、苜蓿草 1-2、营养添加剂 9-10;本发明以白果为主料来酿酒,白果具有益肺气、治咳喘、护血管的功能,其中添加的带鱼肉、猪肾,具有补虚养肝、滋阴补肾的作用,辅料采用的紫玉米具有抗氧化、改善视力、提高免疫力的功效,同时本发明还采用陈皮等多种中草药,长期服用具有理气健脾、清热解毒的功效。

1. 一种陈皮白果养生酒,其特征在于由以下重量份的原料制成:

白果 250-300、带鱼肉 8-10、紫菜浆 5-6、腌黄瓜 6-8、猪肾 6-9、芹菜叶 6-7、花生碎 6-8、鱿鱼干 8-9、紫玉米 7-8、黑蒜 8-11、挂面 5-6、辣椒汁 5-10、巧克力粉 8-9、九里根 2-4、陈皮 5-7、菊花 3-4、胖儿草 2-3、苜蓿草 1-2、营养添加剂 9-10;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

鱼肚 20-30、文冠果 9-14、可可浆 8-9、桑葚汁 6-7、水苏糖 5-6、蚂蚱肉 6-8、蛋黄果 8-10、峨屏草 2-3、地锦草 1-2、焦神曲 3-4、炒白术 1-2、木棉花 2-5;

制备方法为:(1) 将文冠果、蛋黄果混合,加桑葚汁打浆,得果浆;

(2) 将峨屏草、地锦草、焦神曲、炒白术、木棉花晒干、破碎、混合后,用纱布包裹,得中药包;将鱼肚、蚂蚱肉置于锅中,加 6-8 倍水,放入中药包,小火熬制 60-80 分钟,除去中药包,加入果浆、可可浆、水苏糖,大火煮沸,过滤除渣,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种陈皮白果养生酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将九里根、陈皮、菊花、胖儿草、苜蓿草混合,水提 3-4 次,过滤,合并滤液;将腌黄瓜、芹菜叶、紫玉米、黑蒜混合,加滤液打浆,得蔬菜药浆;

(2) 将猪肾切块后置于辣椒汁中腌制 20-30 分钟;将带鱼肉与猪肾块混合,裹上巧克力粉,置于蒸锅中隔水蒸熟,与鱿鱼干、花生碎混合置于烤箱中烘干,粉碎,得巧克力肉粉;

(3) 将白果榨汁,得白果汁,与步骤 (1)、(2) 中处理后的物料及剩余各原料混合均匀,接种适量活化的酿酒酵母,在 15-25℃ 下密封发酵 8-12 天,即得。

一种陈皮白果养生酒及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明主要涉及养生酒领域,尤其涉及一种陈皮白果养生酒及其制备方法。

背景技术

[0003] 养生酒已有数千年的历史,是中国医药科学的重要组成部分。养生酒随着人们消费意识和生活水平的提高而得到重视,市场规模越来越大。由于养生酒大多是由中药在酒中浸泡而成,固有浓浓的药味,这让很多人难以接受其味道,因此,需要开发既有保健功能、口味又多样的养生酒。

发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种陈皮白果养生酒及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种陈皮白果养生酒,其特征在于由以下重量份的原料制成:

白果 250-300、带鱼肉 8-10、紫菜浆 5-6、腌黄瓜 6-8、猪肾 6-9、芹菜叶 6-7、花生碎 6-8、鱿鱼干 8-9、紫玉米 7-8、黑蒜 8-11、挂面 5-6、辣椒汁 5-10、巧克力粉 8-9、九里根 2-4、陈皮 5-7、菊花 3-4、胖儿草 2-3、苜蓿草 1-2、营养添加剂 9-10;

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成:

鱼肚 20-30、文冠果 9-14、可可浆 8-9、桑葚汁 6-7、水苏糖 5-6、蚂蚱肉 6-8、蛋黄果 8-10、峨屏草 2-3、地锦草 1-2、焦神曲 3-4、炒白术 1-2、木棉花 2-5;

制备方法为:(1)将文冠果、蛋黄果混合,加桑葚汁打浆,得果浆;

(2)将峨屏草、地锦草、焦神曲、炒白术、木棉花晒干、破碎、混合后,用纱布包裹,得中药包;将鱼肚、蚂蚱肉置于锅中,加 6-8 倍水,放入中药包,小火熬制 60-80 分钟,除去中药包,加入果浆、可可浆、水苏糖,大火煮沸,过滤除渣,即得;

所述的一种陈皮白果养生酒的制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)将九里根、陈皮、菊花、胖儿草、苜蓿草混合,水提 3-4 次,过滤,合并滤液;将腌黄瓜、芹菜叶、紫玉米、黑蒜混合,加滤液打浆,得蔬菜药浆;

(2)将猪肾切块后置于辣椒汁中腌制 20-30 分钟;将带鱼肉与猪肾块混合,裹上巧克力粉,置于蒸锅中隔水蒸熟,与鱿鱼干、花生碎混合置于烤箱中烘干,粉碎,得巧克力肉粉;

(3)将白果榨汁,得白果汁,与步骤(1)、(2)中处理后的物料及剩余各原料混合均匀,接种适量活化的酿酒酵母,在 15-25℃下密封发酵 8-12 天,即得。

[0006] 本发明的优点是:

本发明以白果为主料来酿酒,白果具有益肺气、治咳喘、护血管的功能,其中添加的带鱼肉、猪肾,具有补虚养肝、滋阴补肾的作用,辅料采用的紫玉米具有抗氧化、防癌、预防心

血管疾病、改善视力、提高免疫力的功效，同时本发明还采用陈皮等多种中草药，长期服用具有理气健脾、清热解毒的功效。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种陈皮白果养生酒，由以下重量份的原料制成：

白果 300、带鱼肉 10、紫菜浆 6、腌黄瓜 8、猪肾 9、芹菜叶 6-7、花生碎 8、鱿鱼干 9、紫玉米 8、黑蒜 11、挂面 6、辣椒汁 10、巧克力粉 9、九里根 4、陈皮 7、菊花 4、胖儿草 3、苜蓿草 2、营养添加剂 10；

所述的营养添加剂由以下重量份的原料制成：

鱼肚 30、文冠果 14、可可浆 9、桑葚汁 7、水苏糖 6、蚂蚱肉 8、蛋黄果 10、峨屏草 3、地锦草 2、焦神曲 4、炒白术 2、木棉花 5；

制备方法为：(1) 将文冠果、蛋黄果混合，加桑葚汁打浆，得果浆；

(2) 将峨屏草、地锦草、焦神曲、炒白术、木棉花晒干、破碎、混合后，用纱布包裹，得中药包；将鱼肚、蚂蚱肉置于锅中，加 8 倍水，放入中药包，小火熬制 80 分钟，除去中药包，加入果浆、可可浆、水苏糖，大火煮沸，过滤除渣，即得；

所述的一种陈皮白果养生酒的制备方法，包括以下步骤：

(1) 将九里根、陈皮、菊花、胖儿草、苜蓿草混合，水提 4 次，过滤，合并滤液；将腌黄瓜、芹菜叶、紫玉米、黑蒜混合，加滤液打浆，得蔬菜药浆；

(2) 将猪肾切块后置于辣椒汁中腌制 30 分钟；将带鱼肉与猪肾块混合，裹上巧克力粉，置于蒸锅中隔水蒸熟，与鱿鱼干、花生碎混合置于烤箱中烘干，粉碎，得巧克力肉粉；

(3) 将白果榨汁，得白果汁，与步骤(1)、(2)中处理后的物料及剩余各原料混合均匀，接种适量活化的酿酒酵母，在 25℃ 下密封发酵 12 天，即得。