



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106260221 A

(43)申请公布日 2017.01.04

(21)申请号 201610690145.8

(22)申请日 2016.08.19

(71)申请人 滁州恒盛农业科技有限公司

地址 230000 安徽省滁州市丰乐南路281号
(长江商贸城)5幢05室

(72)发明人 曹正祥

(74)专利代理机构 合肥道正企智知识产权代理
有限公司 34130

代理人 谢伟

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

A23F 3/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

茉莉花茶及其制备方法

(57)摘要

本发明属于饮品领域,具体涉及一种茉莉花茶及其制备方法,所述茉莉花茶按重量份计包括,茉莉花100-120份、桂花6-10份、百合花3-5份、荷叶3-5份、决明子3-5份、枸杞2-4份、冬瓜4-6份、柠檬2-4份、菊花3-5份、金银花2-4份、普洱3-5份、结晶蜂蜜6-10份。本发明的茉莉花茶口感细腻而润滑,香味持久,在茉莉花茶中引入桂花、百合花、荷叶、决明子、枸杞、冬瓜、柠檬、菊花、金银花和普洱,长期饮用有助于身体健康,可以提高人体免疫力。

1. 一种茉莉花茶,其特征在于,按重量份计包括,茉莉花100-120份、桂花6-10份、百合花3-5份、荷叶3-5份、决明子3-5份、枸杞2-4份、冬瓜4-6份、柠檬2-4份、菊花3-5份、金银花2-4份、普洱3-5份、结晶蜂蜜6-10份。

2. 根据权利要求1所述的一种茉莉花茶,其特征在于,按重量份计包括,茉莉花100-110份、桂花6-8份、百合花3-4份、荷叶3-4份、决明子3-4份、枸杞2-3份、冬瓜4-5份、柠檬2-3份、菊花3-4份、金银花 2-3份、普洱3-4份、结晶蜂蜜6-8份。

3. 根据权利要求1所述的一种茉莉花茶,其特征在于,按重量份计包括,茉莉花110份、桂花8份、百合花4份、荷叶4份、决明子4份、枸杞3份、冬瓜5份、柠檬3份、菊花4份、金银花 3份、普洱4份、结晶蜂蜜8份。

4. 一种茉莉花茶的制备方法,其特征在于,包括如下步骤,

1)称取上述重量份的茉莉花、桂花、百合花、荷叶、决明子、枸杞、冬瓜、柠檬、菊花、金银花和普洱,依次经过冻干、粉碎,均匀混合;

2)将结晶蜂蜜加入到步骤1)中得到的混合物,置于150-160℃下3-5秒用于杀菌;

3)将步骤2)中的到的混合物分装到茶包袋中,每个茶包袋的重量为5-6 g,即得所述茉莉花茶。

5. 根据权利要求4所述的一种茉莉花茶的制备方法,其特征在于,步骤3)所述茶包为玉米纤维材质。

茉莉花茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明属于饮品领域,具体涉及一种茉莉花茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 茉莉花是木犀科素馨属植物,常绿灌木。茉莉花茶是我国生产历史悠久的特种茶之一,以其清新幽雅的花香和醇爽的茶味深受消费者的喜爱。茉莉花茶在茶叶分类中属于再加工茶类,它是由绿茶茶坯和茉莉鲜花窈制而成,是我国独创的茶叶品类,常饮茉莉花,其内含物质有清肝明目、生津止渴、祛痰治痢、通便利水、祛风解表、降血压、强心、镇静、防辐射、抗癌、抗衰老之功效,使人延年益寿、身心健康。

[0003] 已有技术中做出的茉莉花茶品类比较单一,还存在香味不持久等缺陷。

发明内容

[0004] 本发明的目的是提供一种口感好、香味持久,有利于人体吸收的茉莉花茶。

[0005] 本发明提供了如下的技术方案:

一种茉莉花茶,按重量份计包括,茉莉花100-120份、桂花6-10份、百合花3-5份、荷叶3-5份、决明子3-5份、枸杞2-4份、冬瓜4-6份、柠檬2-4份、菊花3-5份、金银花 2-4份、普洱3-5份、结晶蜂蜜6-10份。

[0006] 优选的,按重量份计包括,茉莉花100-110份、桂花6-8份、百合花3-4份、荷叶3-4份、决明子3-4份、枸杞2-3份、冬瓜4-5份、柠檬2-3份、菊花3-4份、金银花 2-3份、普洱3-4份、结晶蜂蜜6-8份。

[0007] 优选的,按重量份计包括,茉莉花110份、桂花8份、百合花4份、荷叶4份、决明子4份、枸杞3份、冬瓜5份、柠檬3份、菊花4份、金银花 3份、普洱4份、结晶蜂蜜8份。

[0008] 一种茉莉花茶的制备方法,包括如下步骤,

1)称取上述重量份的茉莉花、桂花、百合花、荷叶、决明子、枸杞、冬瓜、柠檬、菊花、金银花和普洱,依次经过冻干、粉碎,均匀混合;

2)将结晶蜂蜜加入到步骤1)中得到的混合物,置于150-160℃下3-5秒用于杀菌;

3)将步骤2)中的到的混合物分装到茶包袋中,每个茶包袋的重量为5-6 g,即得所述茉莉花茶。

[0009] 优选的,步骤3)所述茶包为玉米纤维材质。

[0010] 本发明的茉莉花茶口感细腻而润滑,香味持久,在茉莉花茶中引入桂花、百合花、荷叶、决明子、枸杞、冬瓜、柠檬、菊花、金银花和普洱,长期饮用有助于身体健康,可以提高人体免疫力。

具体实施方式

[0011] 实施例1

一种茉莉花茶,按重量份计包括,茉莉花100份、桂花6份、百合花3份、荷叶3份、决明子3

份、枸杞2份、冬瓜4份、柠檬2份、菊花3份、金银花 2份、普洱3份、结晶蜂蜜6份。

[0012] 一种茉莉花茶的制备方法,包括如下步骤,

1)称取上述重量份的茉莉花、桂花、百合花、荷叶、决明子、枸杞、冬瓜、柠檬、菊花、金银花和普洱,依次经过冻干、粉碎,均匀混合;

2)将结晶蜂蜜加入到步骤1)中得到的混合物,置于150℃下3秒用于杀菌;

3)将步骤2)中的到的混合物分装到茶包袋中,每个茶包袋的重量为5-6 g,即得所述茉莉花茶。

[0013] 步骤3)所述茶包为玉米纤维材质。

[0014] 实施例2

一种茉莉花茶,按重量份计包括,茉莉花110份、桂花8份、百合花4份、荷叶4份、决明子4份、枸杞3份、冬瓜5份、柠檬3份、菊花4份、金银花 3份、普洱4份、结晶蜂蜜8份。

[0015] 一种茉莉花茶的制备方法,包括如下步骤,

1)称取上述重量份的茉莉花、桂花、百合花、荷叶、决明子、枸杞、冬瓜、柠檬、菊花、金银花和普洱,依次经过冻干、粉碎,均匀混合;

2)将结晶蜂蜜加入到步骤1)中得到的混合物,置于155℃下4秒用于杀菌;

3)将步骤2)中的到的混合物分装到茶包袋中,每个茶包袋的重量为5-6 g,即得所述茉莉花茶。

[0016] 步骤3)所述茶包为玉米纤维材质。

[0017] 实施例3

一种茉莉花茶,按重量份计包括,茉莉花120份、桂花10份、百合花5份、荷叶5份、决明子5份、枸杞4份、冬瓜6份、柠檬4份、菊花5份、金银花 4份、普洱5份、结晶蜂蜜10份。

[0018] 一种茉莉花茶的制备方法,包括如下步骤,

1)称取上述重量份的茉莉花、桂花、百合花、荷叶、决明子、枸杞、冬瓜、柠檬、菊花、金银花和普洱,依次经过冻干、粉碎,均匀混合;

2)将结晶蜂蜜加入到步骤1)中得到的混合物,置于160℃下5秒用于杀菌;

3)将步骤2)中的到的混合物分装到茶包袋中,每个茶包袋的重量为5-6 g,即得所述茉莉花茶。

[0019] 步骤3)所述茶包为玉米纤维材质。

[0020] 以上所述仅为本发明的优选实施例而已,并不用于限制本发明,尽管参照前述实施例对本发明进行了详细的说明,对于本领域的技术人员来说,其依然可以对前述各实施例所记载的技术方案进行修改,或者对其中部分技术特征进行等同替换。凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。