



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105851343 A

(43)申请公布日 2016.08.17

(21)申请号 201610440066.1

(22)申请日 2016.06.16

(71)申请人 黄建社

地址 529100 广东省江门市新会区会城天
马三村大云坦英洲渡头

(72)发明人 黄建社

(74)专利代理机构 广州市越秀区哲力专利商标
事务所(普通合伙) 44288

代理人 赵赛 马簪

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

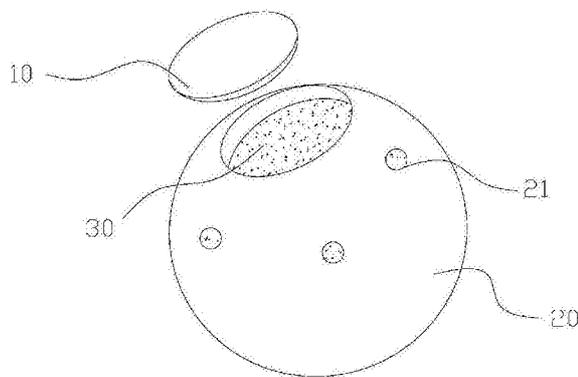
权利要求书1页 说明书4页 附图1页

(54)发明名称

一种柠檬玫瑰红茶及其制备工艺

(57)摘要

本发明公开了一种柠檬玫瑰红茶及其制备工艺,包括容器和填充于容器内的填料;所述容器由柠檬皮制作而成;所述填料包括红茶及玫瑰花。本发明的柠檬玫瑰红茶,其冲泡时尚、方便快捷,柠檬、玫瑰及红茶三种原料的香气同步出味,口感丰富,功效更佳。



1. 一种柠檬玫瑰红茶,包括容器和填充于容器内的填料;所述容器由柠檬皮制作而成;所述填料包括红茶及玫瑰花。

2. 根据权利要求1所述的柠檬玫瑰红茶,其特征在于,所述红茶和玫瑰花的重量比为4:1-15:1。

3. 根据权利要求1所述的柠檬玫瑰红茶,其特征在于,所述柠檬玫瑰红茶包括按重量份计的如下原料:柠檬皮3-5份,红茶4-6份,玫瑰花0.5-1份。

4. 根据权利要求1所述的柠檬玫瑰红茶,其特征在于,所述柠檬皮、红茶及玫瑰花的重量比为4:5.5:0.5。

5. 根据权利要求1-4任意一项所述的柠檬玫瑰红茶,其特征在于,所述容器包括容器主体和容器盖体;所述容器主体为在柠檬上切除一部分形成一开口后,剩下的部分去除果肉后制作而成的;所述容器盖体为切除的部分去除果肉后得到的容器盖体;该容器盖体可与所述开口相互配合盖住所述容器主体;所述容器主体上设置有透气孔;当容器主体内装满填料后,利用柠檬皮的弹性将容器盖体卡进容器主体的开口中,使容器盖体位于填料上方并可沿所述开口旋转。

6. 根据权利要求5所述的柠檬玫瑰红茶,其特征在于,所述开口为从柠檬蒂部位置切除一椭圆形部分而形成的开口。

7. 根据权利要求5所述的柠檬玫瑰红茶,其特征在于,所述透气孔为几何图形形状的通孔、数字形状的通孔或字母形状的通孔。

8. 一种如权利要求5所述的柠檬玫瑰红茶的制备工艺,其特征在于,按如下步骤依次进行:

1)清洗:对选好的柠檬进行清洗;

2)柠檬预处理:在柠檬上切除一部分形成一开口,将柠檬分成柠檬盖体部分和柠檬主体部分;然后通过该开口将柠檬主体部分内的果肉清除使其内部形成容纳腔,即为容器主体;将柠檬盖体部分的果肉清除使其形成与所述开口配合的容器盖体;

3)柠檬皮二次处理:将柠檬皮的脐部和蒂部去除,并用水对容器主体和容器盖体两部分进行清洗,以去除残留的果汁;

4)开设透气孔:在容器主体上开设若干个透气孔;

5)装茶:待容器主体和容器盖体上的水蒸发干后,将红茶和玫瑰花混合均匀后和提拉线一起填充入容器主体内,然后将容器盖体按压入容器主体内,并旋转容器盖体,使容器盖体卡在开口处;同时使得提拉线的一端固定在容器主体内,其另一端从容器主体的开口向外伸出;

6)天然晒制、低温烘干:将经步骤5)处理得到的柠檬于天然日晒10小时后,再经60℃条件下烘干10小时,直至柠檬皮硬化,得到柠檬玫瑰红茶成品。

9. 根据权利要求8所述的柠檬玫瑰红茶的制备工艺,其特征在于,在步骤2)中,所述开口为从柠檬蒂部位置切除一椭圆形部分而形成的开口。

10. 根据权利要求8所述的柠檬玫瑰红茶的制备工艺,其特征在于,在步骤4)中,所述透气孔为几何图形形状的通孔、数字形状的通孔或字母形状的通孔。

一种柠檬玫瑰红茶及其制备工艺

技术领域

[0001] 本发明涉及茶加工技术领域,具体涉及一种柠檬玫瑰红茶及其制备工艺。

背景技术

[0002] 中国是茶的故乡,是茶的原产地,在我国,茶被誉为“国饮”。茶在中国有着悠久的历史,是中国人民对世界饮食文化的贡献,茶与可可、咖啡并称当今世界的三大无酒精饮料,为世界三大饮料之首。茶所用的填料一般是用茶叶的叶子加工而成。传统的填料种类很多,包括绿茶、红茶、白茶、花茶、黑茶等。柠檬红茶是近些年来出现的养生茶,具有健胃整肠帮助消化、美容养颜的功效,因而广受人们的喜爱,特别是爱美的女生。

[0003] 目前的柠檬玫瑰红茶一般是通过在红茶中加新鲜的或干的柠檬片以及玫瑰花,再泡制得到的。这种柠檬玫瑰红茶泡制前,需要准备红茶、柠檬片及玫瑰花,以及确定每种原料的加入量,其制作工艺局限于简单的把几种原料混合在一起,存在冲泡不简便的缺陷;另外,传统做法红茶因出味较快,盖过其它两者的香味,产品口感出味不同步从而导致产品存在口感不佳的缺陷。

发明内容

[0004] 为了克服现有技术的不足,本发明的第一个目的在于提供一种柠檬玫瑰红茶,其冲泡时尚、方便快捷,柠檬、玫瑰及红茶三种原料的香气同步出味,口感丰富,功效更佳。

[0005] 本发明的第二个目的在于提供一种柠檬玫瑰红茶的制备工艺。

[0006] 本发明的目的采用以下技术方案实现:

[0007] 一种柠檬玫瑰红茶,包括容器和填充于容器内的填料;所述容器由柠檬皮制作而成;所述填料包括红茶及玫瑰花。

[0008] 优选地,所述红茶和玫瑰花的重量比为4:1-15:1。

[0009] 优选地,所述柠檬玫瑰红茶包括按重量份计的如下原料:柠檬皮3-5份,红茶4-6份,玫瑰花0.5-1份。

[0010] 优选地,所述柠檬皮、红茶及玫瑰花的重量比为4:5.5:0.5。

[0011] 优选的,所述容器包括容器主体和容器盖体;所述容器主体为在柠檬上切除一部分形成一开口后,剩下的部分去除果肉后制作而成的;所述容器盖体为切除的部分去除果肉后得到的容器盖体;该容器盖体可与所述开口相互配合盖住所述容器主体;所述容器主体上设置有透气孔,透气孔使得填料在冲泡时更易出味;当容器主体内装满填料后,利用柠檬皮的弹性将容器盖体卡进容器主体的开口中,使容器盖体位于填料上方并可沿所述开口旋转。

[0012] 优选地,所述开口为从柠檬蒂部位置切除一椭圆形部分而形成的开口。

[0013] 优选地,所述透气孔为几何图形形状的通孔、数字形状的通孔或字母形状的通孔。

[0014] 本发明还包括一种柠檬玫瑰红茶的制备工艺,其步骤依次如下:

[0015] 1)清洗:对选好的柠檬进行清洗;

[0016] 2)柠檬预处理:在柠檬上切除一部分形成一开口,将柠檬分成柠檬盖体部分和柠檬主体部分;然后通过该开口将柠檬主体部分内的果肉清除使其内部形成容纳腔,即为容器主体;将柠檬盖体部分的果肉清除使其形成与所述开口配合的容器盖体;

[0017] 3)柠檬皮二次处理:将柠檬皮的脐部和蒂部去除,并用水对容器主体和容器盖体两部分进行清洗,以去除残留的果汁;

[0018] 4)开设透气孔:在容器主体上开设若干个透气孔;

[0019] 5)装茶:待容器主体和容器盖体上的水蒸发干后,将红茶和玫瑰花混合均匀后和提拉线一起填充入容器主体内,然后将容器盖体按压入容器主体内,并旋转容器盖体,使容器盖体卡在开口处;同时使得提拉线的一端固定在容器主体内,其另一端从容器主体的开口向外伸出;

[0020] 6)天然晒制、低温烘干:将经步骤5)处理得到的柠檬于天然日晒10小时后,再经60℃条件下烘干10小时,直至柠檬皮硬化,得到柠檬玫瑰红茶成品。

[0021] 优选地,在步骤2)中,所述开口为从柠檬蒂部位置切除一椭圆形部分而形成的开口。

[0022] 优选地,在步骤2)中,所述透气孔为几何图形形状的通孔、数字形状的通孔或字母形状的通孔。具体可以根据美观及产品特殊意义进行定制。

[0023] 相比现有技术,本发明的有益效果在于:

[0024] 1.本发明的柠檬玫瑰红茶,冲泡时可将整个柠檬玫瑰红茶置入壶中直接冲泡,不需分别准备红茶、玫瑰与柠檬,其冲泡时尚、方便快捷。本发明的红茶的醇香与玫瑰的香甜慢慢的由果体上的造型气孔渗透出来,与柠檬的清香同步结合,口感独特,自然和谐!摒弃了传统做法红茶因出味较快,盖过其它两者的香味,口感不佳的缺陷,更耐于冲泡。柠檬烘干后可延长保质期限,柠檬、玫瑰及红茶搭配口感丰富,功效更佳。

[0025] 2.本发明的柠檬玫瑰红茶,通过在柠檬果体上开透气孔,使得冲泡时填料更易出味,更加耐泡。

[0026] 3.柠檬功效:生津解暑开胃、预防心血管疾病、清热化痰、抗菌消炎、美容养颜、止吐。

[0027] 红茶功效:提神消疲、生津清热、利尿、消炎杀菌、解毒、强壮骨骼、抗衰老、养胃护胃、抗癌、舒张血管。

[0028] 玫瑰花功效:玫瑰花是一种珍贵的药材,味甘微苦、性温,最明显的功效就是理气解郁、活血散淤和调经止痛。对于心脑血管,高血压,心脏病及妇科有显著疗效。

[0029] 本发明的柠檬红茶具有柠檬的青酸与红茶醇厚的味道,甜而微酸,十分爽口。具有健胃整肠帮助消化、美容养颜的功效。再加上玫瑰的理气解郁、活血散淤和调经止痛的功效。三者结合后口感丰富醇香,功效更佳。具有消暑祛湿、化痰、健脾利咽、消积化滞、养颜美容、降脂减肥、活血化瘀等功效。

[0030] 4、本发明设有提拉线,加线使冲泡更简便,茶叶不用一直泡在水里。

附图说明

[0031] 图1为本发明所述的柠檬玫瑰红茶的结构示意图;

[0032] 图中:10、容器盖体;20、容器主体;21、透气孔;30、填料。

具体实施方式

[0033] 下面,结合附图以及具体实施方式,对本发明做进一步描述:

[0034] 实施例1

[0035] 如图1所示,一种柠檬玫瑰红茶,其包括容器和位于容器内的填料30,所述容器包括容器主体20和容器盖体10,所述容器主体20为从柠檬蒂部位置切除一椭圆形部分而形成一开口后,剩下的部分去除果肉后制作而成的;所述容器盖体10为切除的部分去除果肉后得到的椭圆形的容器盖体10,该容器盖体10可与所述开口相互配合盖住所述容器主体20;所述容器主体20上设置有透气孔21;当容器主体20装满填料30后,利用柠檬皮的弹性将容器盖体10卡进开口中,使容器盖体10位于填料30上并可沿所述开口旋转;所述填料30为红茶和玫瑰花。

[0036] 所述柠檬玫瑰红茶通过以下步骤制作而成:

[0037] 1)清洗:选用小青柠檬,对其进行清洗;

[0038] 2)柠檬预处理:在柠檬的蒂部所在的区域开一椭圆形开口,将柠檬分成容器盖体和容器主体两部分;然后通过该开口将柠檬主体部分内的果肉清除使其内部形成容纳腔,即为容器主体;将柠檬盖体部分的果肉清除形成与所述开口配合的容器盖体;

[0039] 3)柠檬皮二次处理:将步骤2)处理后的柠檬皮的脐部和蒂部去除,并用水对容器主体和容器盖体两部分进行清洗,以去除残留的果汁;

[0040] 4)开设透气孔:在容器主体上开设三个透气孔;

[0041] 5)装茶:待容器主体和容器盖体上的水蒸发干后,将红茶和玫瑰花混合均匀后和提拉线一起填充入容器主体内,然后将容器盖体按压入容器主体内,并旋转容器盖体,使容器盖体卡在开口处;同时使得提拉线的一端固定在容器主体内,其另一端从容器主体的开口向外伸出;

[0042] 6)天然晒制、低温烘干:将经步骤5)处理得到的柠檬于天然日晒10小时后,再经60℃条件下烘干10小时,直至柠檬皮硬化,得到柠檬玫瑰红茶成品。其中,所述柠檬皮、红茶及玫瑰花的重量比4:5.5:0.5。

[0043] 实施例2

[0044] 本实施例的特点是:所述柠檬皮、红茶及玫瑰花的重量比3:6:1。其它与实施例1相同。

[0045] 实施例3

[0046] 本实施例的特点是:所述柠檬皮、红茶及玫瑰花的重量比4:5:1。其它与实施例1相同。

[0047] 实施例4

[0048] 本实施例的特点是:所述柠檬皮、红茶及玫瑰花的重量比5:4:1。其它与实施例1相同。

[0049] 实施例5

[0050] 本实施例的特点是:所述柠檬皮、红茶及玫瑰花的重量比5:4.5:0.5。其它与实施例1相同。

[0051] 其它实施例:

[0052] 所述透气孔为几何图形形状的通孔、数字形状的通孔或字母形状的通孔,具体可以根据美观及产品特殊意义进行定制。

[0053] 口感测试:

[0054] 取柠檬皮、红茶、玫瑰花以重量比4:5.5:0.5投入盖碗中冲泡,5秒后出汤,品尝只得红茶醇香。

[0055] 取柠檬皮、红茶、玫瑰花以重量比4:5.5:0.5投入盖碗中冲泡,10秒后出汤,品尝红茶味浓带涩,柠檬和玫瑰味偏淡,三者融合不了,口感不和谐。

[0056] 分别取实施例1-5所述的柠檬玫瑰红茶一颗,投入杯中冲泡,10秒后出汤,品尝口感清新香甜,三者味道融合和谐,别具一番风味。

[0057] 上述实施方式仅为本发明的优选实施方式,不能以此来限定本发明保护的范围,本领域的技术人员在本发明的基础上所做的任何非实质性的变化及替换均属于本发明所要求保护的范畴。

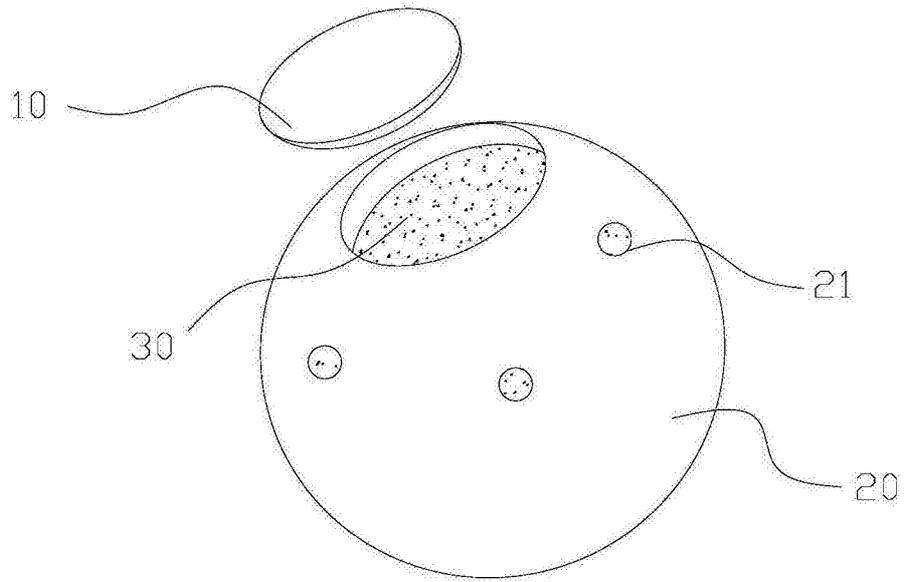


图1