



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104115948 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 29

(21) 申请号 201310152629. 3

(22) 申请日 2013. 04. 24

(71) 申请人 姜诗忠

地址 154101 黑龙江省鹤岗市工农区福泰家
园 2 号楼 1 单元 701

(72) 发明人 姜诗忠

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006. 01)

C12J 1/08 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

糖茶醋饮料的配方

(57) 摘要

一种糖茶醋饮料的配方, 配方比 : 将泡好的普洱茶水和白砂糖水因酸甜口不同按比例勾兑到一起, 甜口 : 取 1250 克白砂糖水和 150 克普洱茶水, 再加入苹果醋或白醋, 酸口 : 按 1500 克白砂糖水和 180 克普洱茶水, 再加入苹果醋或白醋和一定比例的食品添加剂, 特点是由于采用纯原料加工而成的饮料, 香甜可口, 解渴, 即有软化血管, 能够减免延缓心脑血管疾病的发生, 又有预防感冒的功能, 夏天可防止人中暑, 是一种可长期饮用的饮料。

1. 一种糖茶醋饮料的配方,其特征是配方比:1、糖水:取 270 克白砂糖,加三斤无菌纯净水加热沸腾,搅拌至白砂糖溶解,待用,2、茶水:取一级普洱茶叶 20 克,用沸腾的纯净水冲泡 5 秒钟,然后全部倒掉属洗茶,再加一斤开水泡 15 分钟,倒入容器中,一共三次,计三斤水,每次均泡 15 分钟,倒入同一容器中,待用。

2. 如权利要求 1 所述的糖茶醋饮料的配方,其特征是将泡好的普洱茶水和白砂糖水因酸甜口不同按比例勾兑到一起,甜口:取 1250 克白砂糖水和 150 克普洱茶水,再加入 20 克苹果醋或白醋,酸口:按 1500 克白砂糖水和 180 克普洱茶水,再加入 60 克苹果醋或白醋和一定比例的食品添加剂,搅均即可饮用。

糖茶醋饮料的配方

所属技术领域

[0001] 本发明属饮料,是一种保健饮料。

背景技术

[0002] 目前,现有的大多数饮料性能比较单一,只是能解渴,有一些饮料的口感也不适宜,绿茶、王老吉等口感不能适合大多数人群,不易长期饮用。

发明内容

[0003] 为了克服上述存在的不足,本发明的目的是要提供一种糖茶醋饮料的配方,这种饮料能够促进血管的软化,减免延缓心脑血管疾病的发生,而且可预防感冒,夏天还能防止人中暑,长期饮用能够增强人体健康和增加免疫力,提高身体素质。

[0004] 本发明解决其采技术问题所采用的技术方案是,配方比:1、糖水:取 270 克白砂糖,加三斤无菌纯净水加热沸腾,搅拌至白砂糖溶解,待用。

[0005] 2、茶水:取一级普洱茶叶 20 克,用沸腾的纯净水冲泡 5 秒钟,然后全部倒掉属洗茶,再加一斤开水泡 15 分钟,倒入容器中,一共三次,计三斤水,每次均泡 15 分钟,倒入同一容器中,待用。

[0006] 3、将泡好的普洱茶水和白砂糖水因酸甜口不同按比例勾兑到一起,甜口:取 1250 克白砂糖水和 150 克普洱茶水,再加入 20 克苹果醋或白醋,酸口:按 1500 克白砂糖水和 180 克普洱茶水,再加入 60 克苹果醋或白醋和一定比例的食品添加剂,搅均即可饮用。

[0007] 本发明的有益效果是,由于采用纯原料加工而成的饮料,香甜可口,解渴,即有软化血管,能够减免延缓心脑血管疾病的发生,又有预防感冒的功能,夏天可防止人中暑,是一种可长期饮用的饮料。

具体实施方案

[0008] 配比:1、糖水:取 270 克白砂糖,加三斤无菌纯净水加热沸腾,搅拌至白砂糖溶解,待用,2、茶水:取一级普洱茶叶 20 克,用沸腾的纯净水冲泡 5 秒钟,然后全部倒掉属洗茶,再加一斤开水泡 15 分钟,倒入容器中,一共三次,计三斤水,每次均泡 15 分钟,倒入同一容器中,待用,3、将泡好的普洱茶水和白砂糖水因酸甜口不同按比例勾兑到一起,1、甜口:取 1250 克白砂糖水和 150 克普洱茶茶水,倒在同一容器,再加入 20 克苹果醋或白醋,按每公斤糖茶水加入山梨酸钾 0.4,柠檬酸钠 0.2 克的食物添加剂,加维生素 C、D 各 0.1 克,待溶解搅均即可饮用。2、酸口:取 1500 克白砂糖水和 180 克普洱茶水倒入同一容器再加入 60 克苹果醋或白醋,再按每公斤糖茶水加入山梨酸钾 0.4 克,柠檬酸钠 0.2 克的食物添加剂,加维生素 C、D 各 0.1 克,待溶解搅均即可饮用。本饮料可确保 12 个月保质期,有利于新陈代谢,增强体质。