(19)中华人民共和国国家知识产权局

(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106690293 A
(43)申请公布日 2017.05.24

(21)申请号 201611177042.8

(22)申请日 2016.12.19

(71)申请人 安徽精天食品有限公司
地址 247000 安徽省池州市贵池区里山街道办事处齐石公路99号里山街道办事处办公楼

(72)发明人 徐传德 徐臻 徐予知 徐观奇 徐观妙

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117
代理人 吴奇

(51)Int.Cl.
A23L 33/00(2016.01)
A23L 33/105(2016.01)
A23L 33/125(2016.01)
A23L 19/00(2016.01)
A23L 19/10(2016.01)
A23L 7/10(2016.01)
A23L 13/10(2016.01)
A23L 13/20(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种滋养肠胃的营养粉

(57)摘要

一种滋养肠胃的营养粉，涉及食品加工制作技术领域，其特征在于：由以下重量份的材料制成，配料1：黑米4份、轰动3份、糯米5份、猪骨4份、羊肉粒3份、银耳5份、小麦粉10份、胡萝卜7份、红枣4份、马兰头3份、黑芝麻2份、芦笋3份、红薯2份，配料2：八角1份、花椒1份、生姜4份、蒜头2份、红糖3份、碘盐5份、葡萄糖酸锌8份、香梨4份、小茴香1份，配料3：薄荷1份、柴胡2份、升麻3份、牛蒡子4份、知母5份、黄连6份、龙胆草7份、连翘1份、马勃2份、千里光3份、夏枯草4份、何首乌4份、川乌3份、山楂5份、雷丸4份，配料4：纯净水60份。本发明方法合理、制作方便、配比合理、营养丰富。

CN 106690293 A

1.一种滋养肠胃的营养粉，其特征在于：由以下重量份的材料制成，

配料1：黑米4份、轰动3份、糯米5份、猪骨4份、羊肉粒3份、银耳5份、小麦粉10份、胡萝卜7份、红枣4份、马兰头3份、黑芝麻2份、芦笋3份、红薯2份；

配料2：八角1份、花椒1份、生姜4份、蒜头2份、红糖3份、碘盐5份、葡萄糖酸锌8份、香梨4份、小茴香1份；

配料3：薄荷1份、柴胡2份、升麻3份、牛蒡子4份、知母5份、黄连6份、龙胆草7份、连翘1份、马勃2份、千里光3份、夏枯草4份、何首乌4份、川乌3份、山楂5份、雷丸4份；

配料4：纯净水60份。

2.根据权利要求1所述的一种滋养肠胃的营养粉，其特征在于：包括以下制备步骤，

Ⅰ将配料4的纯净水按照1：2的比例分成两份，少份的纯净水与配料1中的材料一同放入煮锅中煮制60-80分钟，然后将多余的水滤去，将料取出静置90分钟，然后放入粉碎设备中粉碎成颗粒状；

Ⅱ将多份的纯净水与配料3中的料一种放入煮锅中煎煮50-65分钟，然后过滤掉料，留汤剂；

Ⅲ将配料2中的材料放在研磨装置中研磨成泥，再放入Ⅱ中的汤剂煮制10分钟，然后将Ⅰ中的料继续放入，边煮制边搅拌，直至汤剂煮干；

Ⅳ将Ⅲ中的料放入75-85℃的烘烤设备中烘烤20-30分钟，将水分蒸干，然后取出后放入粉碎设备中粉碎成粉末状即可；

Ⅴ食用是可以直接食用或者用开水冲泡。

一种滋养肠胃的营养粉

技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工制作技术领域，具体涉及一种滋养肠胃的营养粉。

背景技术

[0002] 肠胃是人身体内部的消化系统的重要的组成部分，而且现今的社会上不论男女老少，由于食物的原因、环境的原因、或者各个方面的压力等等，肠胃不适、肠胃病的症状也越来越多，而且现在许多的人平时也不注意，往往等到生病了才去治疗，这样又浪费时间也浪费大量的精力和金钱，而本发明提供了一种能当主食吃的、也可以平时随时吃的一种调理肠胃的食物。

发明内容

[0003] 本发明所要解决的技术问题在于克服现有的技术缺陷提供一种方法合理、制作方便、配比合理、营养丰富的一种滋养肠胃的营养粉。

[0004] 本发明所要解决的技术问题采用以下的技术方案来实现：

[0005] 一种滋养肠胃的营养粉，其特征在于：由以下重量份的材料制成，

[0006] 配料1：黑米4份、轰动3份、糯米5份、猪骨4份、羊肉粒3份、银耳5份、小麦粉10份、胡萝卜7份、红枣4份、马兰头3份、黑芝麻2份、芦笋3份、红薯2份；

[0007] 配料2：八角1份、花椒1份、生姜4份、蒜头2份、红糖3份、碘盐5份、葡萄糖酸锌8份、香梨4份、小茴香1份；

[0008] 配料3：薄荷1份、柴胡2份、升麻3份、牛蒡子4份、知母5份、黄连6份、龙胆草7份、连翘1份、马勃2份、千里光3份、夏枯草4份、何首乌4份、川乌3份、山楂5份、雷丸4份；

[0009] 配料4：纯净水60份；

[0010] 包括以下制备步骤，

[0011] Ⅰ将配料4的纯净水按照1：2的比例分成两份，少份的纯净水与配料1中的材料一同放入煮锅中煮制60-80分钟，然后将多余的水滤去，将料取出静置90分钟，然后放入粉碎设备中粉碎成颗粒状；

[0012] Ⅱ将多份的纯净水与配料3中的料一种放入煮锅中煎煮50-65分钟，然后过滤掉料，留汤剂；

[0013] Ⅲ将配料2中的材料放在研磨装置中研磨成泥，再放入Ⅱ中的汤剂煮制10分钟，然后将Ⅰ中的料继续放入，边煮制边搅拌，直至汤剂煮干；

[0014] Ⅳ将Ⅲ中的料放入75-85℃的烘烤设备中烘烤20-30分钟，将水分蒸干，然后取出后放入粉碎设备中粉碎成粉末状即可；

[0015] Ⅴ食用是可以直接食用或者用开水冲泡。

[0016] 本发明的有益效果为：①制作方法简单、适合家庭制作；

[0017] ②成本低，适用面积广；

[0018] ③营养丰富，味道好，任何时间段吃都可以。

具体实施方式

[0019] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解，下面进一步阐述本发明。

[0020] 一种滋养肠胃的营养粉，其特征在于：由以下重量份的材料制成，

[0021] 配料1：黑米4份、轰动3份、糯米5份、猪骨4份、羊肉粒3份、银耳5份、小麦粉10份、胡萝卜7份、红枣4份、马兰头3份、黑芝麻2份、芦笋3份、红薯2份；

[0022] 配料2：八角1份、花椒1份、生姜4份、蒜头2份、红糖3份、碘盐5份、葡萄糖酸锌8份、香梨4份、小茴香1份；

[0023] 配料3：薄荷1份、柴胡2份、升麻3份、牛蒡子4份、知母5份、黄连6份、龙胆草7份、连翘1份、马勃2份、千里光3份、夏枯草4份、何首乌4份、川乌3份、山楂5份、雷丸4份；

[0024] 配料4：纯净水60份；

[0025] 包括以下制备步骤，

[0026] Ⅰ将配料4的纯净水按照1：2的比例分成两份，少份的纯净水与配料1中的材料一同放入煮锅中煮制60-80分钟，然后将多余的水滤去，将料取出静置90分钟，然后放入粉碎设备中粉碎成颗粒状；

[0027] Ⅱ将多份的纯净水与配料3中的料一种放入煮锅中煎煮50-65分钟，然后过滤掉料，留汤剂；

[0028] Ⅲ将配料2中的材料放在研磨装置中研磨成泥，再放入Ⅱ中的汤剂煮制10分钟，然后将Ⅰ中的料继续放入，边煮制边搅拌，直至汤剂煮干；

[0029] Ⅳ将Ⅲ中的料放入75-85℃的烘烤设备中烘烤20-30分钟，将水分蒸干，然后取出后放入粉碎设备中粉碎成粉末状即可；

[0030] Ⅴ食用是可以直接食用或者用开水冲泡。

[0031] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解，本发明不受上述实施例的限制，上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理，在不脱离本发明精神和范围的前提下，本发明还会有各种变化和改进，这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。