

(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 103250789 A

(43) 申请公布日 2013. 08. 21

---

(21) 申请号 201310130950. 1

(22) 申请日 2013. 04. 16

(71) 申请人 蚌埠市金旺食品有限公司

地址 233000 安徽省蚌埠市淮上区工业园果  
园西路西淮上大道 5188 号

(72) 发明人 黄劲松

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23C 9/152 (2006. 01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种枸杞叶草莓豆奶茶粉

(57) 摘要

本发明公开了一种枸杞叶草莓豆奶茶粉，其是由下述重量份的原料制得：枸杞叶茶粉 10-20，鲜牛奶 50-60，米香豆浆 25-35，米香膨化豆渣粉 3-4，中药提取液 10-20，草莓 5-8，玉米粉 2-4。本发明口感香醇，配方独特，工艺简便易行，生产出来的奶茶粉用水或者蜂蜜水冲泡后不仅具有浓郁的奶香味，而且具有一定的开胃，治疗偏食的作用。

1. 一种枸杞叶草莓豆奶茶粉，其特征在于：

其是由下述重量份的原料制得：

枸杞叶茶粉 10-20, 鲜牛奶 50-60, 米香豆浆 25-35, 米香膨化豆渣粉 3-4, 中药提取液 10-20, 草莓 5-8, 玉米粉 2-4；

所述的枸杞叶茶粉的制备方法为：取嫩枸杞叶，清洗干净后，用白醋浸泡 5-8 小时后，捞出洗净，晒干，磨粉，过 100-120 目筛后，即得；

所述的米香豆浆的制备方法为：将 10-20 份黄豆、3-6 份大米、2-4 份山药、1-2 份玉米搅碎后，加入 120-150 份水，于 80-100℃ 下煮 30-40 分钟后，过滤去渣料，即得米香豆浆备用，所得渣料膨化后即得米香膨化豆渣粉备用；

所述的中药提取液由下述重量份的原料制得：板栗叶 1-2, 生姜 1-2, 麦芽 3-5, 鸡内金 2-4, 桑白皮 1-2, 麦冬 2-4, 香菇 1-2, 大枣 1-2, 砂仁 1-2, 草果 3-5, 白扁豆花 1-2, 玉竹 3-5；

中药提取液制备方法为：取制备中药提取液各原料按重量份混匀，加入占原料总重量 4-6 倍的水，于 90-110℃ 下煎煮 3-5 小时后，过滤去渣后，得中药提取液。

2. 根据权利要求 1 所述的一种枸杞叶草莓豆奶茶粉，其特征在于：

制备方法为：

(1) 将草莓破碎后，真空冷冻干燥得草莓冻干粉备用；

(2) 玉米粉膨化后，得膨化玉米粉备用；

(3) 将草莓冻干粉、膨化玉米粉以及其余制备枸杞叶草莓豆奶茶粉的原料按重量份混匀，均质后，再经过喷雾干燥后，粉碎包装即得。

## 一种枸杞叶草莓豆奶茶粉

### 技术领域

[0001] 本发明涉及奶茶领域，确切地说是一种枸杞叶草莓豆奶茶粉。

### 背景技术

[0002] 牛奶与茶的融合，就产生了奶气茶香的奶茶。在中国、印度、英国、新加坡、马来西亚、以及台湾、香港、澳门等世界各地都有奶茶的芳香。 现有的奶茶中极少有豆制品添加，同时缺乏养生食疗保健作用。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种枸杞叶草莓豆奶茶粉。

[0004] 上述目的通过以下方案实现：

一种枸杞叶草莓豆奶茶粉，其特征在于：

其是由下述重量份的原料制得：

枸杞叶茶粉 10-20，鲜牛奶 50-60，米香豆浆 25-35，米香膨化豆渣粉 3-4，中药提取液 10-20，草莓 5-8，玉米粉 2-4；

所述的枸杞叶茶粉的制备方法为：取嫩枸杞叶，清洗干净后，用白醋浸泡 5-8 小时后，捞出洗净，晒干，磨粉，过 100-120 目筛后，即得；

所述的米香豆浆的制备方法为：将 10-20 份黄豆、3-6 份大米、2-4 份山药、1-2 份玉米搅碎后，加入 120-150 份水，于 80-100℃ 下煮 30-40 分钟后，过滤去渣料，即得米香豆浆备用，所得渣料膨化后即得米香膨化豆渣粉备用；

所述的中药提取液由下述重量份的原料制得：板栗叶 1-2，生姜 1-2，麦芽 3-5，鸡内金 2-4，桑白皮 1-2，麦冬 2-4，香菇 1-2，大枣 1-2，砂仁 1-2，草果 3-5，白扁豆花 1-2，玉竹 3-5。

[0005] 中药提取液制备方法为：取制备中药提取液各原料按重量份混匀，加入占原料总重量 4-6 倍的水，于 90-110℃ 下煎煮 3-5 小时后，过滤去渣后，得中药提取液。

[0006] 所述的一种枸杞叶草莓豆奶茶粉，其特征在于：

制备方法为：

(1) 将草莓破碎后，真空冷冻干燥得草莓冻干粉备用；

(2) 玉米粉膨化后，得膨化玉米粉备用；

(3) 将草莓冻干粉、膨化玉米粉以及其余制备枸杞叶草莓豆奶茶粉的原料按重量份混匀，均质后，再经过喷雾干燥后，粉碎包装即得。

[0007] 本发明的有益效果为：本发明口感香醇，配方独特，工艺简便易行，生产出来的奶茶粉用水或者蜂蜜水冲泡后不仅具有浓郁的奶香味，而且具有一定的开胃，治疗偏食的作用。

### 具体实施方式

[0008] 一种枸杞叶草莓豆奶茶粉，

其是由下述重量份(kg)的原料制得：

枸杞叶茶粉 14, 鲜牛奶 57, 米香豆浆 28, 米香膨化豆渣粉 4, 中药提取液 20, 草莓 8, 玉米粉 4;

所述的枸杞叶茶粉的制备方法为：取嫩枸杞叶，清洗干净后，用白醋浸泡 5-8 小时后，捞出洗净，晒干，磨粉，过 120 目筛后，即得；

所述的米香豆浆的制备方法为：将 20 份黄豆、6 份大米、4 份山药、2 份玉米搅碎后，加入 150 份水，于 100℃下煮 40 分钟后，过滤去渣料，即得米香豆浆备用，所得渣料膨化后即得米香膨化豆渣粉备用；

所述的中药提取液由下述重量份的原料制得：板栗叶 2, 生姜 2、麦芽 3、鸡内金 2、桑白皮 1, 麦冬 2、香菇 1、大枣 2、砂仁 1、草果 3、白扁豆花 2、玉竹 3。

[0009] 中药提取液制备方法为：取制备中药提取液各原料按重量份混匀，加入占原料总重量 5 倍的水，于 90℃下煎煮 5 小时后，过滤去渣后，得中药提取液。

[0010] 所述的一种枸杞叶草莓豆奶茶粉，

制备方法为：

- (1) 将草莓破碎后，真空冷冻干燥得草莓冻干粉备用；
- (2) 玉米粉膨化后，得膨化玉米粉备用；
- (3) 将草莓冻干粉、膨化玉米粉以及其余制备枸杞叶草莓豆奶茶粉的原料按重量份混匀，均质后，再经过喷雾干燥后，粉碎包装即得。