



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104146308 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 19

(21) 申请号 201410349663. 4

(22) 申请日 2014. 07. 22

(71) 申请人 当涂县黄池蔬菜产销专业合作社  
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇

(72) 发明人 章治山 武骏

(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.

A23L 2/04 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

香浓菌菇果蔬饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香浓菌菇果蔬饮料,由以下重量份原料制成:秀珍菇 15-17、韭菜花 12-13、眉豆 9-10、菱角壳 4-5、鸡高汤 8-9、黑南瓜籽粉 5-7、槟榔果 11-13、蓝莓果酱 8-9、酸菜梗 2-3、豆腐皮 4-5、批把叶 1-2、啤酒 4-5、鱼骨 3-4、炮姜 2-3、青稞粉 4-5、荞麦仁 5-6、槐花 4-5、四方麻 0.5-0.7、液体木糖醇 7-9、营养添加液 13-14 和水适量。本发明的香浓菌菇果蔬饮料内有多种蔬果、还有鱼骨和鸡高汤等多种类原料,多种原料搭配合理,使得饮料口味香浓,饮料内富含蛋白质、纤维素、矿物质等多种营养元素,养生效果好,长期饮用有益于健康。

1. 一种香浓菌菇果蔬饮料,其特征在于,由以下重量份原料制成:秀珍菇 15-17、韭菜花 12-13、眉豆 9-10、菱角壳 4-5、鸡高汤 8-9、黑南瓜籽粉 5-7、槟榔果 11-13、蓝莓果酱 8-9、酸菜梗 2-3、豆腐皮 4-5、批把叶 1-2、啤酒 4-5、鱼骨 3-4、炮姜 2-3、青稞粉 4-5、荞麦仁 5-6、槐花 4-5、四方麻 0.5-0.7、液体木糖醇 7-9、营养添加液 13-14 和水适量;

所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焖煮过的青豆一起倒入焖锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焖煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀。

2. 根据权利要求 1 所述一种香浓菌菇果蔬饮料的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将槐花加水煎煮,煮沸后,将鱼骨加入其中浸泡 10-15 分钟,捞出鱼骨后,将鱼骨与秀珍菇、炮姜、鸡高汤一起炖煮,煮沸后加入啤酒,再煮 20-30 分钟,最后过滤取汤汁;

(2) 将菱角壳、酸菜梗、批把叶、四方麻入 1.5-2 倍的水水提,过滤得到中药提取液备用;将眉豆加 3-4 倍的水煨煮,煮熟后过滤取得眉豆汤备用;

(3) 将韭菜花捣碎取菜汁,将菜汁与豆腐皮、液体木糖醇、营养添加液及步骤 2 中的中药提取液一起放入砂锅中焖煮,煮熟后过滤取过滤液;

(4) 将黑南瓜籽粉、青稞粉与荞麦仁混一起在蒸锅中蒸熟,蒸熟后将其混入到步骤 2 中的眉豆汤内,再加入适量的水焖煮,煮沸后过滤取煮液,

(5) 将步骤 1 的汤汁与步骤 3 的过滤液及步骤 4 的煮液混合,最后将槟榔果榨成果汁后与蓝莓果酱混合一齐加入到前述的混合液中,搅拌调匀后进行灌装。

## 香浓菌菇果蔬饮料及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及饮用食品及加工工艺技术领域,主要是一种香浓菌菇果蔬饮料及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 饮料的种类繁多,现有市面上的饮料主要由碳酸饮料、果汁饮料、茶饮料、矿泉水和运动型饮料等,风味各异,是人们日常生活中常见的饮品。随着社会经济的发展、人们对健康日益关注,对饮料的要求也在逐渐升高,尤其是在口味、营养以及特殊养生保健功能方面,而市场上的饮料,大多是以改善口味为主,在养生功能上已经无法满足人们逐渐提高的养生需求。

[0003] 蔬菜的营养物质主要包含蛋白质、矿物质、维生素等,此外,蔬菜中的水分和膳食纤维也是重要的营养物质,从保健的角度来看,膳食纤维是一种必不可少的营养素。蔬菜的营养素不可低估,此外,蔬菜中还有多种植物化学物质是被公认的对人体健康有益的成分,如类胡萝卜素、二丙烯化合物、甲基硫化合物等,许多蔬菜还含有独特的微量元素,对人体具有特殊的保健功效。研究发现,蔬菜中有许多维生素、矿物质微量元素以及相关的植物化学物质、酶等都是有效抗氧化剂,所以蔬菜不仅是低糖、低盐、低脂的健康食物,同时还能有效的减轻环境污染对人体的损害,同时蔬菜还对各种疾病起预防作用。。

### 发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种香浓菌菇果蔬饮料及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种香浓菌菇果蔬饮料,其特征在于,由以下重量份原料制成:秀珍菇 15-17、韭菜花 12-13、眉豆 9-10、菱角壳 4-5、鸡高汤 8-9、黑南瓜籽粉 5-7、槟榔果 11-13、蓝莓果酱 8-9、酸菜梗 2-3、豆腐皮 4-5、批把叶 1-2、啤酒 4-5、鱼骨 3-4、炮姜 2-3、青稞粉 4-5、荞麦仁 5-6、槐花 4-5、四方麻 0.5-0.7、液体木糖醇 7-9、营养添加液 13-14 和水适量。

[0006] 所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焖煮过的青豆一起倒入焖锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焖煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏

仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀

所述一种香浓菌菇果蔬饮料的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将槐花加水煎煮,煮沸后,将鱼骨加入其中浸泡 10-15 分钟,捞出鱼骨后,将鱼骨与秀珍菇、炮姜、鸡高汤一起炖煮,煮沸后加入啤酒,再煮 20-30 分钟,最后过滤取汤汁;

(2) 将菱角壳、酸菜梗、批把叶、四方麻入 1.5-2 倍的水水提,过滤得到中药提取液备用;将眉豆加 3-4 倍的水煨煮,煮熟后过滤取得眉豆汤备用;

(3) 将韭菜花捣碎取菜汁,将菜汁与豆腐皮、液体木糖醇、营养添加液及步骤 2 中的中药提取液一起放入砂锅中焖煮,煮熟后过滤取过滤液;

(4) 将黑南瓜籽粉、青稞粉与荞麦仁混一起在蒸锅中蒸熟,蒸熟后将其混入到步骤 2 中的眉豆汤内,再加入适量的水焖煮,煮沸后过滤取煮液,

(5) 将步骤 1 的汤汁与步骤 3 的过滤液及步骤 4 的煮液混合,最后将槟榔果榨成果汁后与蓝莓果酱混合一齐加入到前述的混合液中,搅拌调匀后进行灌装。

[0007] 秀珍菇中含蛋白质 3.65-3.88%、粗脂肪 1.13-1.18%、还原糖 0.87-1.80%、糖分 23.94-34.87%、木质素 2.64%、纤维素 12.85%、果胶 0.14%,还含有纤维素、矿物质素等。

[0008] 黑南瓜籽粉由黑南瓜籽研磨而成,是天然植物精华,黑南瓜籽所含钴元素,是所有植物中含量最高的,可促进人体胰岛素的分泌,增强体内胰导素的释放。这对糖尿病治疗有惊人的疗效。

[0009] 本发明的优点:

本发明的香浓菌菇果蔬饮料内有多种蔬果、还有鱼骨和鸡高汤等多种类原料,多种原料搭配合理,使得饮料口味香浓,饮料内富含蛋白质、纤维素、矿物质等多种营养元素,养生效果好,长期饮用有益于健康。

## 具体实施方式

[0010] 一种香浓菌菇果蔬饮料,由以下重量份原料制成:秀珍菇 15-17、韭菜花 12-13、眉豆 9-10、菱角壳 4-5、鸡高汤 8-9、黑南瓜籽粉 5-7、槟榔果 11-13、蓝莓果酱 8-9、酸菜梗 2-3、豆腐皮 4-5、批把叶 1-2、啤酒 4-5、鱼骨 3-4、炮姜 2-3、青稞粉 4-5、荞麦仁 5-6、槐花 4-5、四方麻 0.5-0.7、液体木糖醇 7-9、营养添加液 13-14 和水适量。

[0011] 营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焖煮过的青豆一起倒入焖锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焖煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀

一种香浓菌菇果蔬饮料的制备方法,包括以下几个步骤:

(1) 将槐花加水煎煮,煮沸后,将鱼骨加入其中浸泡 10-15 分钟,捞出鱼骨后,将鱼骨与秀珍菇、炮姜、鸡高汤一起炖煮,煮沸后加入啤酒,再煮 20-30 分钟,最后过滤取汤汁;

(2) 将菱角壳、酸菜梗、批把叶、四方麻入 1.5-2 倍的水水提,过滤得到中药提取液备用;将眉豆加 3-4 倍的水煨煮,煮熟后过滤取得眉豆汤备用;

(3) 将韭菜花捣碎取菜汁,将菜汁与豆腐皮、液体木糖醇、营养添加液及步骤 2 中的中药提取液一起放入砂锅中焖煮,煮熟后过滤取过滤液;

(4) 将黑南瓜籽粉、青稞粉与荞麦仁混一起在蒸锅中蒸熟,蒸熟后将其混入到步骤 2 中的眉豆汤内,再加入适量的水焖煮,煮沸后过滤取煮液,

(5) 将步骤 1 的汤汁与步骤 3 的过滤液及步骤 4 的煮液混合,最后将槟榔果榨成果汁与蓝莓果酱混合一齐加入到前述的混合液中,搅拌调匀后进行灌装。