



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103892000 B

(45) 授权公告日 2015. 11. 25

(21) 申请号 201410132845. 6

薛勇. 几种常见的花茶. 《致富之友》. 2003, 36 页.

(22) 申请日 2014. 04. 03

审查员 闫鹏

(73) 专利权人 安徽源和堂药业股份有限公司

地址 233658 安徽省亳州市涡阳县义门工业园

(72) 发明人 袁学才

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101438743 A, 2009. 05. 27, 全文.

CN 101797042 A, 2010. 08. 11, 全文.

CN 103202348 A, 2013. 07. 17, 权利要求 1.

CN 103535832 A, 2014. 01. 29, 说明书第 4-16 段.

CN 1454491 A, 2003. 11. 12, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种茉莉桂花茶

(57) 摘要

一种茉莉桂花茶, 由以下重量份原料组成: 山药汁 200-230、小米 30-40、猪骨 50-60、南瓜 30-40、乌梅肉 30-40、麦冬 5-7、茉莉花 5-7、桂花 5-7、山楂 4-5、薏苡仁 5-7、决明子 4-5 等; 本发明的一种茉莉桂花茶, 使用山药汁、小米作为主原料, 由一定的养胃的功效, 能够保护胃部, 且营养丰富, 同时添加麦冬、茉莉花、桂花、山楂、薏苡仁等的提取物, 具有很好的润肠和胃、理气润肺的功效, 特别适合胃部不适的人饮用。

1. 一种茉莉桂花茶,其特征在于,由以下重量份原料制成:山药汁 200-230、小米 30-40、猪骨 50-60、南瓜 30-40、乌梅肉 30-40、麦冬 5-7、茉莉花 5-7、桂花 5-7、山楂 4-5、薏苡仁 5-7、决明 4-5、荷叶 5-6、紫参 3-5、紫草根 2-3、食品添加剂 8-10、红糖粉 60-70、水适量; 所述食品添加剂,由以下重量份原料制成:山药粉 20-30、荠菜 20-25、芹菜 20-25、葡萄籽 5-6、栲栗果壳 8-10、小根葱 4-5、水适量; 所述食品添加剂的制备方法,包括以下步骤:(a)将荠菜、芹菜洗净,切碎后,放入榨汁机中榨成汁,将汁喷雾干燥成粉,得到蔬菜粉备用;(b)将葡萄籽、栲栗果壳、小根葱用 5-9 倍量的水提取,将提取物喷雾干燥,得到粉末备用;(c)将山药粉、蔬菜粉、步骤 b 的粉末合并,混匀即可; 所述的一种茉莉桂花茶的制备方法,包括以下步骤:(1)将小米、猪骨洗净,置于锅中,加入山药汁、食品添加剂、红糖粉,加热煮 60-70 分钟,过滤,得到滤液备用;(2)将南瓜洗净,去皮去籽后切成块,放入锅中,加入乌梅肉、适量的水,加热煮至汤浓,过滤,得到浓汤备用;(3)将麦冬、茉莉花、桂花、山楂、薏苡仁、决明子、荷叶、紫参、紫草根用 5-10 倍量的水提取,得到提取液备用;(4)将步骤(1)的滤液、浓汤、提取液混合,充分搅拌,混合均匀后,灌装即可。

一种茉莉桂花茶

技术领域

[0001] 本发明主要涉及饮品及其制备方法技术领域,尤其涉及一种茉莉桂花茶。

背景技术

[0002] 人们日常生活,离不开食品、饮料,人们对其口味和营养以及特殊的保健功能的要求也在逐渐升高,市场上的饮料、食品种类已经不能够满足人们的日常需求,高营养且具有一定的养生保健的食品、饮品越来越受到消费者的青睐。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种茉莉桂花茶的制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种茉莉桂花茶,由以下重量份原料组成:山药汁 200-230、小米 30-40、猪骨 50-60、南瓜 30-40、乌梅肉 30-40、麦冬 5-7、茉莉花 5-7、桂花 5-7、山楂 4-5、薏苡仁 5-7、决明子 4-5、荷叶 5-6、紫参 3-5、紫草根 2-3、食品添加剂 8-10、红糖粉 60-70、水适量:

[0005] 食品添加剂,由以下重量份原料组成:山药粉 20-30、荠菜 20-25、芹菜 20-25、葡萄籽 5-6、栲栗果壳 8-10、小根葱 4-5、水适量。

[0006] 食品添加剂的制备方法:

[0007] (1) 将荠菜、芹菜洗净,切碎后,放入榨汁机中榨成汁,将汁喷雾干燥成粉,得到蔬菜粉备用;

[0008] (2) 将葡萄籽、栲栗果壳、小根葱用 5-9 倍量的水提取,将提取物喷雾干燥,得到粉末备用;

[0009] (3) 将山药粉、蔬菜粉、步骤 2 的粉末合并,混匀即可。

[0010] 一种茉莉桂花茶的制备方法,包括以下步骤:

[0011] (1) 将小米、猪骨洗净,置于锅中,加入山药汁、食品添加剂、红糖粉,加热煮 60-70 分钟,过滤,得到滤液备用;

[0012] (2) 将南瓜洗净,去皮去籽后切成块,放入锅中,加入乌梅肉、适量的水,加热煮至汤浓,过滤,得到浓汤备用;

[0013] (3) 将麦冬、茉莉花、桂花、山楂、薏苡仁、决明子、荷叶、紫参、紫草根用 5-10 倍量的水提取,得到提取液备用;

[0014] (4) 将步骤 1 的滤液、浓汤、提取液混合,充分搅拌,混合均匀后,灌装即可。

[0015] 本发明的优点是:本发明的一种茉莉桂花茶,使用山药汁、小米作为主原料,由一定的养胃的功效,能够保护胃部,且营养丰富,同时添加麦冬、茉莉花、桂花、山楂、薏苡仁等的提取物,具有很好的润肠和胃、理气润肺的功效,特别适合胃部不适的人饮用。

具体实施方式

[0016] 一种茉莉桂花茶,由以下重量份(Kg)原料组成:山药汁 200、小米 30、猪骨 50、南

瓜 30、乌梅肉 30、麦冬 5、茉莉花 5、桂花 5、山楂 4、薏苡仁 5、决明子 4、荷叶 5、紫参 3、紫草根 2、食品添加剂 8、红糖粉 60、水适量：

[0017] 食品添加剂，由以下重量份(Kg)原料组成：山药粉 20、荠菜 20、芹菜 20、葡萄籽 5、栲栗果壳 8、小根葱 4、水适量。

[0018] 食品添加剂的制备方法：

[0019] (1) 将荠菜、芹菜洗净，切碎后，放入榨汁机中榨成汁，将汁喷雾干燥成粉，得到蔬菜粉备用；

[0020] (2) 将葡萄籽、栲栗果壳、小根葱用 5 倍量的水提取，将提取物喷雾干燥，得到粉末备用；

[0021] (3) 将山药粉、蔬菜粉、步骤 2 的粉末合并，混匀即可。

[0022] 一种茉莉桂花茶的制备方法，包括以下步骤：

[0023] (1) 将小米、猪骨洗净，置于锅中，加入山药汁、食品添加剂、红糖粉，加热煮 60 分钟，过滤，得到滤液备用；

[0024] (2) 将南瓜洗净，去皮去籽后切成块，放入锅中，加入乌梅肉、适量的水，加热煮至汤浓，过滤，得到浓汤备用；

[0025] (3) 将麦冬、茉莉花、桂花、山楂、薏苡仁、决明子、荷叶、紫参、紫草根用 5 倍量的水提取，得到提取液备用；

[0026] (4) 将步骤 1 的滤液、浓汤、提取液混合，充分搅拌，混合均匀后，灌装即可。