



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104106692 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 22

(21) 申请号 201410278424. 4

(22) 申请日 2014. 06. 20

(71) 申请人 枞阳县新长河食品发展有限
责任公司

地址 246700 安徽省安庆市枞阳县枞阳镇长
江路 10 号

(72) 发明人 陈洪

(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.

A23F 3/14 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

荞麦袋泡茶其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种荞麦袋泡茶,其特征在于:由以下重量份的原料制成:苦荞麦 140-145、乌龙茶叶 30-35、黄蓬花 4-5、山楂根 3-4、胖大海 6-7、梅果 5-7、香草 4-6、子姜颗粒 4-7、杜香嫩叶 4-5、胡萝卜嫩叶 3-4、红豆 3-5、万年青 1-2、白刺果 4-5、葱根 1-1.5、白糖 13-17、草菇菌渣 4-6、橙子皮 5-7、酒糟 7-8、助剂 9-14 和水适量。本发明的袋泡茶以荞麦为主原料,荞麦含多种维生素,营养价值高,与荞麦配料的还有多种中草药及其提取液以及多种果蔬,使得本发明袋泡茶的营养成分多,含有不少对人体有益的微量元素,能消除疲劳,促进新陈代谢,养生保健效能好。

1. 一种荞麦袋泡茶,其特征在于:由以下重量份的原料制成:苦荞麦 140-145、乌龙茶叶 30-35、黄蓬花 4-5、山楂根 3-4、胖大海 6-7、梅果 5-7、香草 4-6、子姜颗粒 4-7、杜香嫩叶 4-5、胡萝卜嫩叶 3-4、红豆 3-5、万年青 1-2、白刺果 4-5、葱根 1-1.5、白糖 13-17、草菇菌渣 4-6、橙子皮 5-7、酒糟 7-8、助剂 9-14 和水适量;

所述的助剂,由以下重量份原料制成:绿茶 20-26、枣树皮 5-7、红苋菜 5-7、木香 1.8-1.2、生姜 4-7、炙甘草 4-6、甜叶菊 8-10、抹茶粉 2-4、蓝莓叶 5-8、菠萝叶 5-7、黄酒 3-6、菠菜汁 6-9 和水适量;

所述的助剂的制备方法:

(1) 将甜叶菊、红苋菜放置在榨汁机内,同时加入菠菜汁进行榨汁操作,榨汁后过滤掉残渣,提取滤液,再用纱布将残渣裹紧,充分挤压,将挤压得到的汁液与提取的滤液混合;

(2) 将绿茶、炙甘草、蓝莓叶、木香混合,用 5-7 倍的水水提 2-4 次,过滤得到提取液;

(3) 将净制过的生姜、菠萝叶、枣树皮切片混合再烘干,而后喷淋黄酒到其表面,待黄酒被完全吸收后,加入 3-4 倍的水煎煮 20-35 分钟,过滤得到汁液;

(4) 将步骤 1 的混合滤液、步骤 2 的提取液及步骤 3 的汁液混匀,再将抹茶粉加入到混匀的液体中搅拌调匀。

2. 根据权利要求 1 所述一种降火功效的茶叶的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将黄蓬花、山楂根、香草、万年青、草菇菌渣、酒糟加入 2-3 倍的水水提,过滤取过滤液,然后将过滤液与助剂混匀;

(2) 将白刺果,葱根,白糖,加入适量的水,大火煮半个小时,倒入碗中,过滤取滤液;

(3) 将新鲜的杜香嫩叶、胡萝卜嫩叶在 100 ~ 300℃ 的温度下杀青 5-9 分钟,再进行揉捻,最后在锅内干炒出锅;

(4) 将梅果、胖大海、子姜颗粒、红豆、橙子皮脱水、烘干,然后与苦荞麦、乌龙茶叶及步骤 3 干炒出锅的杜香嫩叶、胡萝卜嫩叶一起混合,

(5) 将步骤 1 与步骤 2 取得的液体喷洒到步骤 4 的所有物上,最后进行干燥装袋。

荞麦袋泡茶其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮用食品及其制备工艺技术领域,主要是一种荞麦袋泡茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 袋装茶指茶叶、中药材粗粉或部分药材吸取药材提取液干燥后,装入袋的茶剂;装入饮用茶袋中的又称中药袋泡茶。袋泡茶横跨茶饮料、保健品、药茶三大黄金行业,既可品茗,又能保健,又可养生。随着人们养生意识的增强,茶饮料市场迅速扩大之后,袋泡茶已成为现阶段养生趋势。虽现有市场销售袋泡茶的种类繁多,但远远不够现阶段市场的发展,袋泡茶市场前景一片光明。

[0003] 现有市场中袋泡茶多以茶叶和部分中药材为原料,鲜有以荞麦为原料的。而荞麦蛋白质含量 11.2%,每 100 克甜荞米含赖氨酸 630 ~ 741 毫克。胱氨酸 3 140 毫克。比所有谷类作物均高。脂肪含量 2.4%,并富有亚油酸等不饱和脂肪酸,其特点是高度稳定,不易氧化。淀粉含量 72% 左右。纤维素含量 1.2%。除含有丰富的钙、磷和铁之外,还含有维生素 B₁、维生素 B₂、烟草酸、柠檬酸、苹果酸、芦丁与维生素 E,营养价值高。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种荞麦袋泡茶及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种荞麦袋泡茶,其特征在于:由以下重量份的原料制成:苦荞麦 140-145、乌龙茶叶 30-35、黄蓬花 4-5、山楂根 3-4、胖大海 6-7、梅果 5-7、香草 4-6、子姜颗粒 4-7、杜香嫩叶 4-5、胡萝卜嫩叶 3-4、红豆 3-5、万年青 1-2、白刺果 4-5、葱根 1-1.5、白糖 13-17、草菇菌渣 4-6、橙子皮 5-7、酒糟 7-8、助剂 9-14 和水适量。

[0006] 所述的助剂,由以下重量份原料制成:绿茶 20-26、枣树皮 5-7、红苋菜 5-7、木香 1.8-1.2、生姜 4-7、炙甘草 4-6、甜叶菊 8-10、抹茶粉 2-4、蓝莓叶 5-8、菠萝叶 5-7、黄酒 3-6、菠菜汁 6-9 和水适量;

所述的助剂的制备方法:

(1) 将甜叶菊、红苋菜放置在榨汁机内,同时加入菠菜汁进行榨汁操作,榨汁后过滤掉残渣,提取滤液,再用纱布将残渣裹紧,充分挤压,将挤压得到的汁液与提取的滤液混合;

(2) 将绿茶、炙甘草、蓝莓叶、木香混合,用 5-7 倍的水水提 2-4 次,过滤得到提取液;

(3) 将净制过的生姜、菠萝叶、枣树皮切片混合再烘干,而后喷淋黄酒到其表面,待黄酒被完全吸收后,加入 3-4 倍的水煎煮 20-35 分钟,过滤得到汁液

(4) 将步骤 1 的混合滤液、步骤 2 的提取液及步骤 3 的汁液混匀,再将抹茶粉加入到混匀的液体中搅拌调匀。

[0007] 所述一种降火功效的茶叶的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将黄蓬花、山楂根、香草、万年青、草菇菌渣、酒糟加入 2-3 倍的水水提,过滤取过滤

液,然后将过滤液与助剂混匀;

(2) 将白刺果,葱根,白糖,加入适量的水,大火煮半个小时,倒入碗中,过滤取滤液;

(3) 将新鲜的杜香嫩叶、胡萝卜嫩叶在 100 ~ 300℃ 的温度下杀青 5-9 分钟,再进行揉捻,最后在锅内干炒出锅;

(4) 将梅果、胖大海、子姜颗粒、红豆、橙子皮脱水、烘干,然后与苦荞麦、乌龙茶叶及步骤 3 干炒出锅的杜香嫩叶、胡萝卜嫩叶一起混合,

(5) 将步骤 1 与步骤 2 取得的液体喷洒到步骤 4 的所有物上,最后进行干燥装袋。

[0008] 本发明中用到的杜香叶具有止咳平喘、祛痰、止痒、等功效,使人们在饮茶时既能观赏到嫩绿优美的茶形,又能品尝到幽香而纯正的滋味,养生效果好。

[0009] 黄蓬花以全草入药,夏秋采收,去杂质,洗净,鲜用或晒干。清热利湿,用于急性细菌性痢疾,急、慢性肠炎。

[0010] 本发明的优点是:

本发明的袋泡茶以荞麦为主原料,荞麦含多种维生素,营养价值高,与荞麦配料的还有多种植物提取液以及多种果蔬,使得本发明袋泡茶的营养成分多,含有不少对人体有益的微量元素,能消除疲劳,促进新陈代谢,养生保健效能好。

具体实施方式

[0011] 一种荞麦袋泡茶,由以下重量份的原料制成:苦荞麦 140-145、乌龙茶叶 30-35、黄蓬花 4-5、山楂根 3-4、胖大海 6-7、梅果 5-7、香草 4-6、子姜颗粒 4-7、杜香嫩叶 4-5、胡萝卜嫩叶 3-4、红豆 3-5、万年青 1-2、白刺果 4-5、葱根 1-1.5、白糖 13-17、草菇菌渣 4-6、橙子皮 5-7、酒糟 7-8、助剂 9-14 和水适量。

[0012] 助剂由以下重量份原料制成:绿茶 20-26、枣树皮 5-7、红苋菜 5-7、木香 1.8-1.2、生姜 4-7、炙甘草 4-6、甜叶菊 8-10、抹茶粉 2-4、蓝莓叶 5-8、菠萝叶 5-7、黄酒 3-6、菠菜汁 6-9 和水适量;

助剂的制备方法:

(1) 将甜叶菊、红苋菜放置在榨汁机内,同时加入菠菜汁进行榨汁操作,榨汁后过滤掉残渣,提取滤液,再用纱布将残渣裹紧,充分挤压,将挤压得到的汁液与提取的滤液混合;

(2) 将绿茶、炙甘草、蓝莓叶、木香混合,用 5-7 倍的水水提 2-4 次,过滤得到提取液;

(3) 将净制过的生姜、菠萝叶、枣树皮切片混合再烘干,而后喷淋黄酒到其表面,待黄酒被完全吸收后,加入 3-4 倍的水煎煮 20-35 分钟,过滤得到汁液

(4) 将步骤 1 的混合滤液、步骤 2 的提取液及步骤 3 的汁液混匀,再将抹茶粉加入到混匀的液体中搅拌调匀。

[0013] 一种降火功效的茶叶的制备方法,包括以下几个步骤:

(1) 将黄蓬花、山楂根、香草、万年青、草菇菌渣、酒糟加入 2-3 倍的水水提,过滤取过滤液,然后将过滤液与助剂混匀;

(2) 将白刺果,葱根,白糖,加入适量的水,大火煮半个小时,倒入碗中,过滤取滤液;

(3) 将新鲜的杜香嫩叶、胡萝卜嫩叶在 100 ~ 300℃ 的温度下杀青 5-9 分钟,再进行揉捻,最后在锅内干炒出锅;

(4) 将梅果、胖大海、子姜颗粒、红豆、橙子皮脱水、烘干,然后与苦荞麦、乌龙茶叶及步

骤 3 干炒出锅的杜香嫩叶、胡萝卜嫩叶一起混合，

(5) 将步骤 1 与步骤 2 取得的液体喷洒到步骤 4 的所有物上，最后进行干燥装袋。