(12) 发明专利申请
(10) 申请公布号 CN 103181522 A
(43) 申请公布日 2013.07.03

(21) 申请号 201310134551.2
(22) 申请日 2013.04.18
(71) 申请人 郝佳楠
    地址 046000 山西省长治市襄垣县北底乡小堡底村15号
(72) 发明人 郝佳楠 郝旭东
(74) 专利代理机构 太原华翼知识产权代理事务所
    代理人 马国锁
(51) Int. Cl.
    A23L 1/10 (2006.01)
    A23L 1/30 (2006.01)

(54) 发明名称
    一种小米面茶及其制备方法

(57) 摘要
    本发明为一种小米面茶，其主要以小米、大豆、芝麻、薏仁、莲子、白术、甘草、黄芪、玉米须为原料，经热锅炒至微黄后粉碎，混合成粉，包装后得成品。本发明口感香甜，符合大众口味，还具有润肠通便、补肺益气、助脾长肌、养血补血、增髓补脑等功效，并且弥补小米中赖氨酸较低的缺点。
1. 一种小米面茶，其特征在于所述小米面茶是由下述质量比例的原料制成：
小米 80
大豆 10
芝麻 3
薏仁 1
莲子 2
白术 1
甘草 1
黄芪 1
玉米糁 1。

2. 根据权利要求1所述的治疗肝炎的药物的制备方法，其特征在于该方法将小米、大豆、芝麻、薏仁、莲子、白术、甘草、黄芪、玉米糁经热锅炒至微黄后粉碎、混合成粉。
一种小米面茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及到一种小米面茶，本发明还涉及该药物的制备方法。

背景技术

[0002] 小米原产我国约有七八千年的栽培历史，它的营养价值很高，含蛋白质9.2%-14.7%，脂肪3.3%-4.6%，还含有大量的维生素和锌、锰、硒、铜、碘等微量元素，但是人体必需的氨基酸中的赖氨酸含量较低。目前，小米作为传统粮食，仅为蒸饭煮粥，或与其它面粉掺和制作饼、窝头、发糕等，且口感较差，不容易为不同口味的人们所接受，而且，传统的面食食品不具备保健功能。

发明内容

[0003] 本发明旨在提供一种口感好、容易被不同口味的人们所接受、且具有保健功能的小米面茶。

[0004] 提供该小米面茶的制备方法是本发明的另一发明目的。

[0005] 本发明的小米面茶是由下述质量比例的原料制成：

小米 80  大豆 10
芝麻 3  薏仁 1
莲子 2  白术 1
甘草 1  黄芪 1
玉米糁 1

本发明药物的制备方法是：

将小米、大豆、芝麻、薏仁、莲子、白术、甘草、黄芪、玉米糁经热锅炒至微黄后粉碎，混合成粉。

[0006] 本发明的有益效果是：加入大豆、芝麻、薏仁、莲子、白术、甘草、黄芪、玉米糁，口感香甜，符合大众口味，还具有润肠通便、补肺益气，助脾长肌、养血补血、填髓补脑等功效，并且弥补小米中赖氨酸较低的缺点。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细说明，但不构成对本发明的任何限制。

[0008] 实施例

按照下述重量准备原材料（kg）：

小米 8，大豆 1，芝麻 0.3，薏仁 0.1，莲子 0.2，白术 0.1，甘草 0.1，黄芪 0.1，玉米糁 0.1。

[0009] 将上述10kg原材料放入砂锅中，炒至微黄后粉碎，混合成粉，分装包装即得成品。

[0010] 食用时，把适量米粉加水混合稀糊状，缓慢倒入开水锅内略加搅拌，开锅后即可食用，还可根据不同人的口味加入调料。