



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105454582 A

(43) 申请公布日 2016. 04. 06

(21) 申请号 201510941372. 9

(22) 申请日 2015. 12. 16

(71) 申请人 合肥华创现代农业科技有限公司

地址 231600 安徽省合肥市肥东县经济开发区

(72) 发明人 张华传

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种滑子菇养生玫瑰花茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种滑子菇养生玫瑰花茶及其制备方法,各原料组分之间的重量配比为:新鲜玫瑰花 100-200、竹叶 20-30、柠檬 10-12、食盐 1-3、草莓 1-3、滑子菇 4-6、银耳 2-4。本发明中做出的玫瑰花茶具有香味扑鼻,颜色鲜艳的优点,采用滑子菇、银耳等制成营养液浸泡玫瑰花茶,也使得玫瑰花茶伴有增强体力和脑力的保健功效。

1. 一种滑子菇养生玫瑰花茶,其特征在于:各原料组分之间的重量配比为:新鲜玫瑰花100-200、竹叶20-30、柠檬10-12、食盐1-3、草莓1-3、滑子菇4-6、银耳2-4。

2. 根据权利要求1所述的玫瑰花茶的制备方法,其特征在于:包括以下步骤:

一、将采集新鲜的玫瑰花蕾进行萎凋、杀青、摊凉、干燥处理,得到水分含量为60-70%的玫瑰花蕾;将竹叶切成小段,烘干干燥得到水分为2-4%的竹叶;

二、将玫瑰花蕾与处理后竹叶混合,堆放在温度为20-30℃的密封环境中2-3小时后,取出,一次真空低温干燥至玫瑰花蕾的水分含量为20-30%,得到玫瑰花茶;

三、取柠檬,加入50-80倍的水,打浆过滤后,得到柠檬汁,将食盐洒入柠檬汁中,搅匀,得到柠檬水;将玫瑰花茶浸泡到20-30倍的柠檬水中2-5分钟后,捞出,二次真空低温干燥至玫瑰花蕾水分含量为15-20%;

四、将草莓、滑子菇和银耳混合,加入8-10倍的水,大火煮开后,小火炖10-20分钟,冷却后,过滤,得到营养液;

五、将二次真空低温干燥得到的玫瑰花蕾浸泡到20-30倍的清水中,并在清水中滴入10-15%的营养液,浸泡3-5分钟后,捞出,三次真空低温干燥至玫瑰花蕾的水分含量为3-5%,即得玫瑰花茶成品。

一种滑子菇养生玫瑰花茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及食品技术领域,尤其涉及一种滑子菇养生玫瑰花茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 玫瑰花含丰富的维生素A、C、B、E、K,以及单宁酸,能改善内分泌失调,对消除疲劳和伤口愈合也有帮助。调气血,调理女性生理问题,促进血液循环,美容,调经,利尿,缓和肠胃神经,防皱纹,防冻伤,养颜美容。因此,现在越来越多人饮用玫瑰花茶。

[0003] 已有技术中做出的玫瑰花茶品类比较单一,还存在颜色不鲜艳,香味不持久等缺陷。

发明内容

[0004] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种滑子菇养生玫瑰花茶及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种滑子菇养生玫瑰花茶,各原料组分之间的重量配比为:新鲜玫瑰花100-200、竹叶20-30、柠檬10-12、食盐1-3、草莓1-3、滑子菇4-6、银耳2-4。

[0006] 所述的玫瑰花茶的制备方法,包括以下步骤:

一、将采集新鲜的玫瑰花蕾进行萎凋、杀青、摊凉、干燥处理,得到水分含量为60-70%的玫瑰花蕾;将竹叶切成小段,烘干干燥得到水分为2-4%的竹叶;

二、将玫瑰花蕾与处理后竹叶混合,堆放在温度为20-30℃的密封环境中2-3小时后,取出,一次真空低温干燥至玫瑰花蕾的水分含量为20-30%,得到玫瑰花茶;

三、取柠檬,加入50-80倍的水,打浆过滤后,得到柠檬汁,将食盐洒入柠檬汁中,搅匀,得到柠檬水;将玫瑰花茶浸泡到20-30倍的柠檬水中2-5分钟后,捞出,二次真空低温干燥至玫瑰花蕾水分含量为15-20%;

四、将草莓、滑子菇和银耳混合,加入8-10倍的水,大火煮开后,小火炖10-20分钟,冷却后,过滤,得到营养液;

五、将二次真空低温干燥得到的玫瑰花蕾浸泡到20-30倍的清水中,并在清水中滴入10-15%的营养液,浸泡3-5分钟后,捞出,三次真空低温干燥至玫瑰花蕾的水分含量为3-5%,即得玫瑰花茶成品。

[0007] 本发明的优点是:柠檬汁中含有丰富的维生素C,维生素C具有较强的氧化性,因此可以和玫瑰花中的酚类物质争夺氧气,阻止氧气与酚类物质的酶促反应。而玫瑰花的香味正是来源于这些酚类物质,因此,将玫瑰花浸泡到柠檬汁中具有很好的维持玫瑰花香的优点。此外,柠檬汁中加入了少量的食盐,食盐与维生素C复配,也达到了很好的护色效果,保证玫瑰花茶成品的颜色。

[0008] 将玫瑰花与竹叶结合,形式新颖,并且,竹叶具有清热除烦,生津利尿的功效,丰富了成品玫瑰花茶的保健功效。另外,竹叶与玫瑰花的窖花过程中,玫瑰花香进入竹内

层,对玫瑰花香味具有很好的锁紧作用,使得成品玫瑰花茶的香味能更加持久。

[0009] 本发明中做出的玫瑰花茶具有香味扑鼻,颜色鲜艳的优点,采用滑子菇、银耳等制成营养液浸泡玫瑰花茶,也使得玫瑰花茶伴有增强体力和脑力的保健功效。

具体实施方式

[0010] 一种滑子菇养生玫瑰花茶,各原料组分之间的重量配比为:新鲜玫瑰花100、竹叶20、柠檬10、食盐1、草莓1、滑子菇4、银耳2。

[0011] 所述的玫瑰花茶的制备方法,包括以下步骤:

一、将采集新鲜的玫瑰花蕾进行萎凋、杀青、摊凉、干燥处理,得到水分含量为60%的玫瑰花蕾;将竹叶切成小段,烘干干燥得到水分2%的竹叶;

二、将玫瑰花蕾与处理后竹叶混合,堆放在温度为20℃的密封环境中2小时后,取出,一次真空低温干燥至玫瑰花蕾的水分含量为20%,得到玫瑰花茶;

三、取柠檬,加入50倍的水,打浆过滤后,得到柠檬汁,将食盐洒入柠檬汁中,搅匀,得到柠檬水;将玫瑰花茶浸泡到20倍的柠檬水中2分钟后,捞出,二次真空低温干燥至玫瑰花蕾水分含量为15%;

四、将草莓、滑子菇和银耳混合,加入8倍的水,大火煮开后,小火炖10分钟,冷却后,过滤,得到营养液;

五、将二次真空低温干燥得到的玫瑰花蕾浸泡到20倍的清水中,并在清水中滴入10%的营养液,浸泡3分钟后,捞出,三次真空低温干燥至玫瑰花蕾的水分含量为3%,即得玫瑰花茶成品。