



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103892279 A

(43) 申请公布日 2014. 07. 02

(21) 申请号 201410098400. 0

(22) 申请日 2014. 03. 18

(71) 申请人 李柏松

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县城西乡北
墙村十队 23 号

(72) 发明人 李柏松

(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 1/30(2006. 01)

C12G 3/04(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种健脾养胃茶米酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种健脾养胃茶米酒,是由下述重量份的原料制成:糯米 100-150、红曲米 30-40、兰香子 10-15、红薯全粉 10-15、玉米粉 10-15、苦丁茶 14-18、绿茶 8-12、黄皮果 10-15、乌枣 6-8、樱桃叶 4-5、土木香 1-2、佛手 4-5、鸡骨草 2-3、榆钱 4-5、营养粉 6-8、蜂蜜 20-30、椰子油适量;本发明将多种具有健脾养胃、益胃消食、补中益气、滋补肝肾、润肠通便等功效的原料添加到米酒中,营养保健功效显著,饭后适度饮用能够帮助消化、净化肠道、降脂减肥、促进新陈代谢、抑癌防癌、提高免疫、延缓衰老。

1. 一种健脾养胃茶米酒,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

糯米 100-150、红曲米 30-40、兰香子 10-15、红薯全粉 10-15、玉米粉 10-15、苦丁茶 14-18、绿茶 8-12、黄皮果 10-15、乌枣 6-8、樱桃叶 4-5、土木香 1-2、佛手 4-5、鸡骨草 2-3、榆钱 4-5、营养粉 6-8、蜂蜜 20-30、椰子油适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:菜芙蓉花:羊栖菜:牛肉=1:1:4-6,葡萄酒适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的健脾养胃茶米酒制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将新鲜牛肉去杂洗净,用沸水煮 20-30 分钟,沸水中溶有 2-3% 的食盐,捞出牛肉立即用冰水冷浸,再送入蒸锅,以葡萄酒代替水来进行蒸制 30-40 分钟,取出与去杂洗净的菜芙蓉花、羊栖菜混合绞碎,冷冻干燥,得到营养粉;

(2) 将糯米、红曲米、兰香子拣杂后浸泡在椰子油中,8-10 小时后捞出沥干,与红薯全粉、玉米粉混合均匀,送入蒸锅,大火蒸熟,取出摊凉后备用;

(3) 将黄皮果、乌枣洗净后去蒂去核,与苦丁茶、绿茶混合打浆,得到果浆,与上述摊凉的米饭混合入锅,倒入适量水,大火煮熟,取出摊凉,得到主料;

(4) 将樱桃叶、土木香、佛手、鸡骨草、榆钱混合粉碎,加入 7-8 倍清水,文火煎煮 50-60 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5) 将上述营养粉、主料、中药粉混合均匀,送入酿酒罐中,拌入适量酒曲,在 25-30℃ 下密封发酵 8-10 天,过滤,滤液隔水煎煮 1-2 小时,冷却后加入蜂蜜,密封陈酿 20-30 天,灭菌灌装,得到成品。

一种健脾养胃茶米酒及其制备方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种保健酒,尤其涉及一种健脾养胃茶米酒及其制备方法。

背景技术

[0003] 米酒营养丰富,能够帮助消化、改善血液循环、活气养血、补血养颜、舒筋活络、滋阴补肾、解渴消暑、强身健体,适合产后虚弱、自汗或体质虚弱、头晕眼眩、面色萎黄等症状的人,但普通米酒中营养保健功效不够显著。

发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种健脾养胃茶米酒及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种健脾养胃茶米酒,是由下述重量份的原料制成:

糯米 100-150、红曲米 30-40、兰香子 10-15、红薯全粉 10-15、玉米粉 10-15、苦丁茶 14-18、绿茶 8-12、黄皮果 10-15、乌枣 6-8、樱桃叶 4-5、土木香 1-2、佛手 4-5、鸡骨草 2-3、榆钱 4-5、营养粉 6-8、蜂蜜 20-30、椰子油适量;

所述营养粉是由下述重量比的原料制成:菜芙蓉花:羊栖菜:牛肉=1:1:4-6,葡萄酒适量。

[0006] 一种健脾养胃茶米酒制备方法,包括以下步骤:

(1) 将新鲜牛肉去杂洗净,用沸水煮 20-30 分钟,沸水中溶有 2-3% 的食盐,捞出牛肉立即用冰水冷浸,再送入蒸锅,以葡萄酒代替水来进行蒸制 30-40 分钟,取出与去杂洗净的菜芙蓉花、羊栖菜混合绞碎,冷冻干燥,得到营养粉;

(2) 将糯米、红曲米、兰香子拣杂后浸泡在椰子油中,8-10 小时后捞出沥干,与红薯全粉、玉米粉混合均匀,送入蒸锅,大火蒸熟,取出摊凉后备用;

(3) 将黄皮果、乌枣洗净后去蒂去核,与苦丁茶、绿茶混合打浆,得到果浆,与上述摊凉的米饭混合入锅,倒入适量水,大火煮熟,取出摊凉,得到主料;

(4) 将樱桃叶、土木香、佛手、鸡骨草、榆钱混合粉碎,加入 7-8 倍清水,文火煎煮 50-60 分钟,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5) 将上述营养粉、主料、中药粉混合均匀,送入酿酒罐中,拌入适量酒曲,在 25-30℃ 下密封发酵 8-10 天,过滤,滤液隔水煎煮 1-2 小时,冷却后加入蜂蜜,密封陈酿 20-30 天,灭菌灌装,得到成品。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明将多种具有健脾养胃、益胃消食、补中益气、滋补肝肾、润肠通便等功效的原料添加到米酒中,营养保健功效显著,饭后适度饮用能够帮助消化、净化肠道、降脂减肥、促进新陈代谢、抑癌防癌、提高免疫、延缓衰老。

具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种健脾养胃茶米酒，是由下述重量(斤)的原料制成：

糯米 100、红曲米 30、兰香子 10、红薯全粉 10、玉米粉 10、苦丁茶 14、绿茶 8、黄皮果 10、乌枣 6、樱桃叶 4、土木香 1、佛手 4、鸡骨草 2、榆钱 4、营养粉 6、蜂蜜 20、椰子油适量；

所述营养粉是由下述重量比的原料制成：菜芙蓉花：羊栖菜：牛肉 =1：1：4，葡萄酒适量。

[0009] 一种健脾养胃茶米酒制备方法，包括以下步骤：

(1)将新鲜牛肉去杂洗净，用沸水煮 20 分钟，沸水中溶有 2% 的食盐，捞出牛肉立即用冰水冷浸，再送入蒸锅，以葡萄酒代替水来进行蒸制 40 分钟，取出与去杂洗净的菜芙蓉花、羊栖菜混合绞碎，冷冻干燥，得到营养粉；

(2)将糯米、红曲米、兰香子拣杂后浸泡在椰子油中，8 小时后捞出沥干，与红薯全粉、玉米粉混合均匀，送入蒸锅，大火蒸熟，取出摊凉后备用；

(3)将黄皮果、乌枣洗净后去蒂去核，与苦丁茶、绿茶混合打浆，得到果浆，与上述摊凉的米饭混合入锅，倒入适量水，大火煮熟，取出摊凉，得到主料；

(4)将樱桃叶、土木香、佛手、鸡骨草、榆钱混合粉碎，加入 8 倍清水，文火煎煮 60 分钟，过滤，滤液喷雾干燥，得到中药粉；

(5)将上述营养粉、主料、中药粉混合均匀，送入酿酒罐中，拌入适量酒曲，在 25℃ 下密封发酵 10 天，过滤，滤液隔水煎煮 1 小时，冷却后加入蜂蜜，密封陈酿 20 天，灭菌灌装，得到成品。