



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102488047 A

(43) 申请公布日 2012.06.13

(21) 申请号 201110450884.7

(22) 申请日 2011.12.29

(71) 申请人 黄宽

地址 541004 广西壮族自治区桂林市七星区
桂磨大道起点桂林任远中学

(72) 发明人 黄宽 武颖

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所
有限公司 45107

代理人 石晓玲

(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

一种大麦花草茶的制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种大麦花草茶的制作方法,其步骤如下:1) 选取颗粒饱满、无霉变虫害的大麦,采用文火炒制,翻炒 60~90 分钟后出锅,制得炒大麦;2) 取炒大麦 90~110 克、玫瑰 7~13 克、马鞭草 7~13 克、蔷薇果 5~10 克、杭白菊 5~10 克、干百合 3~7 克、月桂叶 1~5 克,置于提取罐中,于 80~100℃ 条件下提取两次,每次加入 1000~2000 克的水,每次 1~2 小时,分别过滤,合并滤液,制得提取液;3) 将提取液消毒、分装,即得。本发明制得的大麦花草茶清香宜人、口感舒爽,克服了传统大麦茶口味单一的缺点,同时它还具有美容护肤、健脾开胃的功效,是一种饮料佳品。

1. 一种大麦花草茶的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

1) 选取颗粒饱满、无霉变虫害的大麦,采用文火炒制,翻炒60~90分钟后出锅,制得炒大麦;

2) 取炒大麦90~110克、玫瑰7~13克、马鞭草7~13克、蔷薇果5~10克、杭白菊5~10克、干百合3~7克、月桂叶1~5克,置于提取罐中,于80~100℃条件下提取两次,每次加入1000~2000克的水,每次1~2小时,过滤,合并滤液,制得提取液;

3) 将提取液消毒、分装,即制得大麦花草茶。

2. 根据权利要求1所述的大麦花草茶的制作方法,其特征在于:步骤1)中,炒制的温度为100~150℃。

3. 根据权利要求1所述的大麦花草茶的制作方法,其特征在于:步骤3)中,提取温度为90~100℃。

4. 根据权利要求1、2或3所述的大麦花草茶的制作方法,其特征在于:步骤2)中,提取液各原料的用量为:炒大麦95~105克、玫瑰9~11克、马鞭草9~11克、蔷薇果7~9克、杭白菊7~9克、干百合4~6克、月桂叶2~4克。

5. 根据权利要求4所述的大麦花草茶的制作方法,其特征在于:步骤2)中,提取液各原料的用量为:炒大麦100克、玫瑰10克、马鞭草10克、蔷薇果8克、杭白菊8克、干百合5克、月桂叶3克。

一种大麦花草茶的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料技术领域,具体是一种大麦花草茶的制作方法。

背景技术

[0002] 大麦味甘性平,有平胃止渴、消渴除热、益气调中、宽胸下气、消积进食、补虚劣、壮血脉、益颜色、保五脏、化谷食之功效,是一种很好的保健食品。同时大麦营养丰富,含有人体所需的各种微量元素、氨基酸、维生素、不饱和脂肪酸、蛋白质和膳食纤维等,适应了人们回归自然、追求健康的需求。大麦常被加工成多种食品和饮料,大麦茶就是常见的一种。大麦茶是中国、日本、韩国等民间广泛流传的一种传统清凉饮料,把大麦炒制成焦黄,食用前,只需要用热水冲泡几分钟就可浸得大麦茶。饮用大麦茶不但能开胃、促进消化,还有美容减肥的作用,因此大麦茶是一种纯天然、四季皆宜、适宜各种年龄人群的保健饮品。目前市场上的大麦茶大多只用大麦制成,或再配以一两种辅料配制而得,这样制得的大麦茶口味和保健效果单一,不能满足消费者更多的需求。

发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是提供一种大麦花草茶的制作方法,使用该方法制得的大麦花草茶清香宜人、口感舒爽,具有美容护肤、健脾开胃的功效。

[0004] 一种大麦花草茶的制作方法,其步骤如下:

[0005] 1) 选取颗粒饱满、无霉变虫害的大麦,采用文火炒制,翻炒60~90分钟后出锅,制得炒大麦;

[0006] 2) 取炒大麦90~110克、玫瑰7~13克、马鞭草7~13克、蔷薇果5~10克、杭白菊5~10克、干百合3~7克、月桂叶1~5克,置于提取罐中,于80~100℃条件下提取两次,每次加入1000~2000克的水,每次1~2小时,分别过滤,合并滤液,制得提取液;

[0007] 3) 将提取液消毒、分装,即制得大麦花草茶。

[0008] 上述制作方法中,

[0009] 步骤1)中,炒制的温度宜选为100~150℃。

[0010] 步骤2)中,提取液的原料用量优选为:炒大麦95~105克、玫瑰9~11克、马鞭草9~11克、蔷薇果7~9克、杭白菊7~9克、干百合4~6克、月桂叶2~4克。

[0011] 步骤2)中,提取液的原料的最佳用量为:炒大麦100克、玫瑰10克、马鞭草10克、蔷薇果8克、杭白菊8克、干百合5克、月桂叶3克。

[0012] 步骤2)中,提取温度优选为90~100℃。

[0013] 步骤3)中,宜分装成300毫升/瓶。

[0014] 本发明的各原料中:

[0015] 大麦,具有益气宽中、健脾开胃、消渴除热的功能,有滋补虚劳、强脉益肤、充实五脏、消化谷食的疗效。玫瑰,理气解郁、和血散瘀,具有滋润肌肤、促进血液循环、改善肤色的

功效。马鞭草,帮助净化肠胃、去除油脂、帮助消化。蔷薇果,可养颜美容,使气色光彩红润,调节生理机能,减少疲劳感。杭白菊,具有养肝明目、清心、补肾、健脾和胃、润喉、生津,以及调整血脂等功效。干百合,有养心安神、美容养颜、润肺止咳、防癌抗癌等功效。月桂叶,有开胃助消化、消除疲劳感、清心提神、舒缓紧张、抗菌的功效。

[0016] 本发明制得的大麦花草茶清香宜人、口感舒爽,克服了传统大麦茶口味单一的缺点,同时它还具有美容护肤、健脾开胃的功效,是一种饮料佳品。

具体实施方式

[0017] 实施例 1

[0018] 1) 选取颗粒饱满、无霉变虫害的大麦,采用文火炒制,炒制的温度为 120℃,翻炒 80 分钟后出锅,制得炒大麦;

[0019] 2) 取炒大麦 100 克、玫瑰 10 克、马鞭草 10 克、蔷薇果 8 克、杭白菊 8 克、干百合 5 克、月桂叶 3 克,置于提取罐中提取两次,第一次加入 1500 克的水,于 90℃条件下提取 2 小时,第二次加入 1000 克的水,于 90℃条件下提取 1 小时,分别过滤,合并滤液,制得提取液;

[0020] 3) 将提取液消毒,分装成 300 毫升/瓶,即制得大麦花草茶。

[0021] 实施例 2

[0022] 1) 选取颗粒饱满、无霉变虫害的大麦,采用文火炒制,炒制的温度为 100℃,翻炒 60 分钟后出锅,制得炒大麦;

[0023] 2) 取炒大麦 90 克、玫瑰 7 克、马鞭草 10 克、蔷薇果 8 克、杭白菊 8 克、干百合 7 克、月桂叶 5 克,置于提取罐中提取两次,第一次加入 2000 克的水,于 90℃条件下提取 1.5 小时,第二次加入 1500 克的水,于 85℃条件下提取 1.5 小时,分别过滤,合并滤液,制得提取液;

[0024] 3) 将提取液消毒,分装成 300 毫升/瓶,即制得大麦花草茶。

[0025] 实施例 3

[0026] 1) 选取颗粒饱满、无霉变虫害的大麦,采用文火炒制,炒制的温度为 150℃,翻炒 90 分钟后出锅,制得炒大麦;

[0027] 2) 取炒大麦 110 克、玫瑰 13 克、马鞭草 7 克、蔷薇果 5 克、杭白菊 5 克、干百合 5 克、月桂叶 3 克,置于提取罐中提取两次,第一次加入 1500 克的水,于 100℃条件下提取 2 小时,第二次加入 1500 克的水,于 80℃条件下提取 1 小时,分别过滤,合并滤液,制得提取液;

[0028] 3) 将提取液消毒,分装成 300 毫升/瓶,即制得大麦花草茶。

[0029] 实施例 4

[0030] 1) 选取颗粒饱满、无霉变虫害的大麦,采用文火炒制,炒制的温度为 130℃,翻炒 70 分钟后出锅,制得炒大麦;

[0031] 2) 取炒大麦 100 克、玫瑰 10 克、马鞭草 13 克、蔷薇果 10 克、杭白菊 10 克、干百合 3 克、月桂叶 1 克,置于提取罐中提取两次,第一次加入 1500 克的水,于 95℃条件下提取 1.5 小时,第二次加入 1000 克的水,于 90℃条件下提取 1 小时,分别过滤,合并滤液,制得提取液;

[0032] 3) 将提取液消毒,分装成 300 毫升/瓶,即制得大麦花草茶。