



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104073400 A

(43) 申请公布日 2014. 10. 01

(21) 申请号 201410201810. 3

(22) 申请日 2014. 05. 14

(71) 申请人 安徽天下福酒业有限公司

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县姑孰工
业集中区

(72) 发明人 陈立亮

(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.

C12G 3/02 (2006. 01)

A61K 36/9068 (2006. 01)

A61P 1/14 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种生姜暖胃米酒

(57) 摘要

一种生姜暖胃米酒, 由以下重量份原料制成: 糯米 300-340、酒曲 5-6、薏仁 20-30、栗子仁 20-30、核桃仁 20-30、山药 40-50、鸡肉 30-40、生姜末 50-60、党参 5-6、白术 6-7、甘草 6-7 等; 本发明公开了一种生姜暖胃米酒及其制备工艺, 在米酒发酵过程中添加了山药、生姜末, 具有很好的暖胃助消化的作用, 同时添加了党参、白术、甘草、茴香等的提取物, 具有很好的开胃补气虚的作用, 特别适合胃口不佳, 体虚的人饮用。

1. 一种生姜暖胃米酒,其特征在于,由以下重量份原料制成:糯米 300-340、酒曲 5-6、薏仁 20-30、栗子仁 20-30、核桃仁 20-30、山药 40-50、鸡肉 30-40、生姜末 50-60、党参 5-6、白术 6-7、甘草 6-7、茴香 5-6、山楂 4-5、络石藤 5-6、茅根 3-5、紫苑 2-3、食品添加剂 8-10、水适量;

所述食品添加剂,由以下重量份原料制成:红枣汁 40-50、木瓜 30-40、雪蛤肉 8-10、鹿胎 4-5、山楂叶 5-6、玫瑰花 2-3、马尾草 4-5、月季花 4-5、水适量;

所述食品添加剂的制备方法:(1)将鹿胎、山楂叶、玫瑰花、马尾草、月季花用 5-7 倍量的水提取,得到提取液备用;

(2)将木瓜洗净,取其果肉,与雪蛤肉一起放入锅中,加入红枣汁,加热煮熟,将所有物料打成浆汁备用;

(3)将提取液与浆汁混合,搅拌均匀后即可。

2. 如权利要求 1 所述的一种生姜暖胃米酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将糯米、薏仁洗净,置于锅中,加入适量的水,煮熟后,将米饭取出与酒曲均匀混合后,置于容器中,加盖,保温发酵两天,得到发酵物备用;

(2)将山药洗净,去皮切块后与洗净的栗子仁、核桃仁、鸡肉一起置于锅中,加入适量的水,煮熟后,将锅中所有物料打成浆汁备用;

(3)将党参、白术、甘草、茴香、山楂、络石藤、茅根、紫苑用 5-10 倍量的水提取,得到提取液备用;

(4)将生姜末平铺在竹筒的底部,将发酵物、步骤 2 的浆汁、提取液、食品添加剂拌匀后,分装在铺有生姜末的竹筒,加盖后,常温发酵 5-7 天,即得米酒。

一种生姜暖胃米酒

[0001]

技术领域

[0002] 本发明主要涉及酒及其制备方法技术领域,尤其涉及一种生姜暖胃米酒。

背景技术

[0003] 米酒又称甜酒,是一种滋补佳品,口感好,营养佳,市场在售的米酒涉及各种品牌,但是基本都是普通的米酒,没有特殊的功效,然而人们对食品的保健作用越来越重视,保健米酒会是人们最佳的选择。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种生姜暖胃米酒的制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种生姜暖胃米酒,由以下重量份原料制成:糯米 300-340、酒曲 5-6、薏仁 20-30、栗子仁 20-30、核桃仁 20-30、山药 40-50、鸡肉 30-40、生姜末 50-60、党参 5-6、白术 6-7、甘草 6-7、茴香 5-6、山楂 4-5、络石藤 5-6、茅根 3-5、紫苑 2-3、食品添加剂 8-10、水适量;

食品添加剂,由以下重量份原料制成:红枣汁 40-50、木瓜 30-40、雪蛤肉 8-10、鹿胎 4-5、山楂叶 5-6、玫瑰花 2-3、马尾草 4-5、月季花 4-5、水适量;

食品添加剂的制备方法:(1)将鹿胎、山楂叶、玫瑰花、马尾草、月季花用 5-7 倍量的水提取,得到提取液备用;

(2)将木瓜洗净,取其果肉,与雪蛤肉一起放入锅中,加入红枣汁,加热煮熟,将所有物料打成浆汁备用;

(3)将提取液与浆汁混合,搅拌均匀后即可。

[0006] 一种生姜暖胃米酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将糯米、薏仁洗净,置于锅中,加入适量的水,煮熟后,将米饭取出与酒曲均匀混合后,置于容器中,加盖,保温发酵两天,得到发酵物备用;

(2)将山药洗净,去皮切块后与洗净的栗子仁、核桃仁、鸡肉一起置于锅中,加入适量的水,煮熟后,将锅中所有物料打成浆汁备用;

(3)将党参、白术、甘草、茴香、山楂、络石藤、茅根、紫苑用 5-10 倍量的水提取,得到提取液备用;

(4)将生姜末平铺在竹筒的底部,将发酵物、步骤 2 的浆汁、提取液、食品添加剂拌匀后,分装在铺有生姜末的竹筒,加盖后,常温发酵 5-7 天,即得米酒。

[0007] 本发明的优点是:本发明公开了一种生姜暖胃米酒及其制备工艺,在米酒发酵过程中添加了山药、生姜末,具有很好的暖胃助消化的作用,同时添加了党参、白术、甘草、茴香等的提取物,具有很好的开胃补气虚的作用,特别适合胃口不佳,体虚的人饮用。

具体实施方式

[0008] 一种生姜暖胃米酒,由以下重量份(Kg)原料制成:糯米 300、酒曲 5、薏仁 20、栗子仁 20、核桃仁 20、山药 40、鸡肉 30、生姜末 50、党参 5、白术 6、甘草 6、茴香 5、山楂 4、络石藤 5、茅根 3、紫苑 2、食品添加剂 8、水适量:

食品添加剂,由以下重量份(Kg)原料制成:红枣汁 40、木瓜 30、雪蛤肉 8、鹿胎 4、山楂叶 5、玫瑰花 2、马尾草 4、月季花 4、水适量;

食品添加剂的制备方法:(1)将鹿胎、山楂叶、玫瑰花、马尾草、月季花用 5 倍量的水提取,得到提取液备用;

(2)将木瓜洗净,取其果肉,与雪蛤肉一起放入锅中,加入红枣汁,加热煮熟,将所有物料打成浆汁备用;

(3)将提取液与浆汁混合,搅拌均匀后即可。

[0009] 一种生姜暖胃米酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将糯米、薏仁洗净,置于锅中,加入适量的水,煮熟后,将米饭取出与酒曲均匀混合后,置于容器中,加盖,保温发酵两天,得到发酵物备用;

(2)将山药洗净,去皮切块后与洗净的栗子仁、核桃仁、鸡肉一起置于锅中,加入适量的水,煮熟后,将锅中所有物料打成浆汁备用;

(3)将党参、白术、甘草、茴香、山楂、络石藤、茅根、紫苑用 5 倍量的水提取,得到提取液备用;

(4)将生姜末平铺在竹筒的底部,将发酵物、步骤 2 的浆汁、提取液、食品添加剂拌匀后,分装在铺有生姜末的竹筒,加盖后,常温发酵 5 天,即得米酒。