



[12] 发明专利说明书

专利号 ZL 03111409.1

[45] 授权公告日 2005 年 9 月 28 日

[11] 授权公告号 CN 1220449C

[22] 申请日 2003.4.7 [21] 申请号 03111409.1

[71] 专利权人 尹凤琴

地址 150300 黑龙江省阿城市牌路北大街三
中家属楼

[72] 发明人 尹凤琴

审查员 汪建斌

[74] 专利代理机构 哈尔滨市哈科专利事务所有限
责任公司

代理人 祖玉清

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称 健脾和胃润肺火锅料

[57] 摘要

本发明提供的是一种健脾和胃润肺火锅料。它含有五味子 10-20 份、杞枸子 10-20 份、龙眼肉 5-10 份、酸枣仁 5-10 份、丁香 3-5 份、大枣 3-5 份、茯苓 3-5 份、干姜 3-5 份、草果 3-5 份、山药 3-5 份、八角 3-5 份、茴香 3-5 份。本发明的产品可以收到益气生津、暖胃润肺、补肾养心、收检固涩、除痰截虐、开郁消食的效果。适合于四季食用、具有良好的保健作用、可以实现工业化生产。

1、一种健脾和胃润肺火锅料，其特征是：它含有五味子 10 -20 份、杞朮子 10-20 份、龙眼肉 5-10 份、酸枣仁 5-10 份、丁香 3-5 份、大枣 3-5 份、茯苓 3-5 份、干姜 3-5 份、草果 3-5 份、山药 3-5 份、八角 3-5 份、茴香 3-5 份，它是原料按比例准备好后，将原料进行精选、清洗去杂、烘干混合、粉碎过筛、检验分装制成的产品。

2、根据权利要求 1 所述的健脾和胃润肺火锅料，其特征是：它含有杜仲 5-10 份、淫羊藿 5-10 份。

3、根据权利要求 1 所述的健脾和胃润肺火锅料，其特征是：它含有锁阳 5-10 份、熟地 5-10 份、韭菜籽 5-10 份、巴戟 5-10 份。

健脾和胃润肺火锅料

(一)、所属领域

本发明涉及的是一种食品原料。具体地说是一种具有保健功能的火锅原料。

(二)、背景技术

火锅是一种食用方便、营养丰富、口感鲜美的食品及饮食方法。火锅在我国，特别是北方地区广为流行。为了改善火锅的口感、增加火锅的营养，在火锅中要添加底料。传统的底料是由一些调味品组成的。在近几年来，也有向火锅中添加一些有营养价值的中草药。但是这些火锅及其底料基本是适合于在比较寒冷的地区和季节食用。所以造成了火锅的食用受到一定的季节和地域限制。另外现有的火锅底料都是根据个人的需求随机配制的，不能实现工业化生产。

(三)、发明内容

本发明的目的在于提供一种适合于四季食用、具有良好的保健作用、可以实现工业化生产的健脾和胃润肺火锅料。

本发明的目的是这样实现的：它含有五味子 10-20 份、杞朮子 10-20 份、龙眼肉 5-10 份、酸枣仁 5-10 份、丁香 3-5 份、大枣 3-5 份、茯苓 3-5 份、干姜 3-5 份、草果 3-5 份、山药 3-5 份、八角 3-5 份、茴香 3-5 份。本发明的产品中还可以含有：1、杜仲 5-10 份、淫羊藿 5-10 份。2、锁阳 5-10 份、熟地 5-10 份、韭菜籽 5-10 份、巴戟 5-10 份。按比例备好原料后，将原料进行精选、清洗去杂、烘干混合、粉碎过筛、检验分装制成成品。

本发明中的五味子具有益气生津、补肾养心、收敛固涩的功效；草果具有温中燥湿、除痰截虐、开郁消食的功效；山楂具有回阳温中、温肺化痰的功效；丁香具有温中止呕、暖肾助阳的功效；酸枣仁具有养肝、安心、安神、敛汗的功效；枸朮子具有滋肾、润肺、补肝明目的功效；茯苓具有渗湿利风、健脾和胃、宁心安神的功效；干姜具有发表散汗、健胃进食的功效；八角具有破气健胃、调节止呕的功效；茴香具有理气止痛，调中下气的功效。本发明的产品充分发挥各原料之间的相互协同作用。可以收到益气生津、暖胃润肺、补肾养心、收敛固涩、除痰截虐、开郁消食的效果。适合于四季食用、具有良好的保健作用、可以实现工业化生产。为了达到更好的保健效果可以加入

具有润阴助阳、祛风湿功效的杜仲、淫羊藿，使之更适合于在夏春季节食用。适当加入具有解毒化痰、壮阳作用，含有各种微量元素的锁阳、熟地、韭菜籽、巴戟更适合于在秋冬季节食用。

(四)、具体实施方案

下面举例对本发明做更详细地描述：

1、按五味子 10-20 份、杞枸杞子 10-20 份、龙眼肉 5-10 份、酸枣仁 5-10 份、丁香 3-5 份、大枣 3-5 份、茯苓 3-5 份、干姜 3-5 份、草果 3-5 份、山药 3-5 份、八角 3-5 份、茴香 3-5 份的比例备好原料后，将原料进行精选、清洗去杂、烘干混合、粉碎过筛、检验分装制成成品。

2、按五味子 10-20 份、杞枸杞子 10-20 份、龙眼肉 5-10 份、酸枣仁 5-10 份、丁香 3-5 份、大枣 3-5 份、茯苓 3-5 份、干姜 3-5 份、草果 3-5 份、山药 3-5 份、八角 3-5 份、茴香 3-5 份、杜仲 5-10 份、淫羊藿 5-10 份的比例备好原料后，将原料进行精选、清洗去杂、烘干混合、粉碎过筛、检验分装制成成品。

3、按五味子 10-20 份、杞枸杞子 10-20 份、龙眼肉 5-10 份、酸枣仁 5-10 份、丁香 3-5 份、大枣 3-5 份、茯苓 3-5 份、干姜 3-5 份、草果 3-5 份、山药 3-5 份、八角 3-5 份、茴香 3-5 份、锁阳 5-10 份、熟地 5-10 份、韭菜籽 5-10 份、巴戟 5-10 份的比例备好原料后，将原料进行精选、清洗去杂、烘干混合、粉碎过筛、检验分装制成成品。

4、按五味子 15 份、杞枸杞子 15 份、龙眼肉 8 份、酸枣仁 8 份、丁香 5 份、大枣 5 份、茯苓 5 份、干姜 5 份、草果 5 份、山药 5 份、八角 5 份、茴香 5 份的比例备好原料后，将原料进行精选、清洗去杂、烘干混合、粉碎过筛、检验分装制成成品。

5、按五味子 20 份、杞枸杞子 20 份、龙眼肉 10 份、酸枣仁 10 份、丁香 5 份、大枣 5 份、茯苓 5 份、干姜 5 份、草果 5 份、山药 5 份、八角 5 份、茴香 5 份、杜仲 10 份、淫羊藿 10 份的比例备好原料后，将原料进行精选、清洗去杂、烘干混合、粉碎过筛、检验分装制成成品。

6、按五味子 10 份、杞枸杞子 10 份、龙眼肉 5 份、酸枣仁 5 份、丁香 3 份、大枣 3 份、茯苓 3 份、干姜 3 份、草果 3 份、山药 3 份、八角 3 份、茴香 3 份、锁阳 5 份、熟地 5 份、韭菜籽 5 份、巴戟 5 份的比例备好原料后，将原料进行精选、清洗去杂、烘干混合、粉碎过筛、检验分装制成成品。