



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105851766 A

(43)申请公布日 2016.08.17

(21)申请号 201610314349.1

(22)申请日 2016.05.13

(71)申请人 何家英

地址 231251 安徽省合肥市肥西县山南镇
六合村岗梗村民组

(72)发明人 何家英

(51)Int.Cl.

A23L 2/39(2006.01)

A23L 33/105(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种阿胶补血固体饮料及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种阿胶补血固体饮料及其制作方法,按重量份计,其组成原料的重量份为:桂花20-25、金银花20-30、红豆粉15-20、阿胶粉5-10、肉桂5-10、胡萝卜粉8-10、山芋粉10-15、龙眼肉5-7、绿豆粉15-25、抹茶粉8-10、南瓜子2-4、地骨皮5-6、水牛角2-4、茜草2-4、椿白皮4-6、合欢皮3-5、椰油粉2-4和蜂王浆8-10;本发明的固体饮料以传统的制作方法,通过科学的配方配伍,制作的固体饮料营养味美,营养丰富,其中的多种保健中药,具有滋补五脏、活血补血、滋补强身、美容养颜和提高免疫力的功效;同时本发明的固体饮料具有携带方便、冲泡迅速等优势。

1. 一种阿胶补血固体饮料,其特征在于,按重量份计,其组成原料的重量份为:桂花20-25、金银花20-30、红豆粉15-20、阿胶粉5-10、肉桂5-10、胡萝卜粉8-10、山芋粉10-15、龙眼肉5-7、绿豆粉15-25、抹茶粉8-10、南瓜子2-4、地骨皮5-6、水牛角2-4、茜草2-4、椿白皮4-6、合欢皮3-5、椰油粉2-4和蜂王浆8-10。

2. 根据权利要求1所述的阿胶补血固体饮料,其特征在于,按重量份计,其组成原料的重量份为:桂花22、金银花25、红豆粉18、阿胶粉8、肉桂8、胡萝卜粉9、山芋粉12、龙眼肉6、绿豆粉20、抹茶粉9、南瓜子3、地骨皮5、水牛角3、茜草3、椿白皮5、合欢皮4、椰油粉3和蜂王浆9。

3. 一种如权利要求1所述的阿胶补血固体饮料的制作方法,其特征在于包括以下内容:

(1)按组成原料的重量份称取各原料,先将南瓜子、地骨皮、水牛角、茜草、椿白皮、合欢皮洗净,切碎,然后加入5-10倍量纯净水,混合煎煮熬制30-40分钟,过滤取滤液,备用;

(2)按重量份取桂花、金银花,洗净后加入3-5倍量的纯净水,充分压榨、打磨,取打磨液,备用;

(3)按重量份肉桂、龙眼肉,放入锅中,然后加入上述步骤(1)滤液、步骤(2)打磨液以及适量的纯净水,煮熟后捣碎混合,烘干磨粉;

(4)按重量份称取红豆粉、阿胶粉、胡萝卜粉、山芋粉、绿豆粉、抹茶粉,搅拌混合均匀,然后向其中加入上述步骤(3)磨粉以及其他剩余组成原料,充分搅拌均匀,送入超微粉碎机中进行超微粉碎,过200目筛后高温瞬时灭菌处理,装袋密封即可。

一种阿胶补血固体饮料及其制作方法

[0001]

技术领域

[0002] 本发明涉及一种保健饮料,具体涉及一种阿胶补血固体饮料及其制作方法。

[0003]

背景技术

[0004] 固体饮料随着现代生活节奏的加快应用而生,其只需用开水冲泡几分钟即可饮用,方便了人们的生活,目前,固体饮料生产企业大量涌现,生产的产品种类繁多,风味各异,但其消费者接受度并不高,主要是由于饮料口感不好、营养价值低,因此如何提高固体饮料品质,缓解固体饮料口感差、营养价值低成为目前需要解决的问题。

[0005]

发明内容

[0006] 本发明的目的在于提供一种阿胶补血固体饮料及其制作方法。

[0007] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

阿胶补血固体饮料,按重量份计,其组成原料的重量份为:桂花20-25、金银花20-30、红豆粉15-20、阿胶粉5-10、肉桂5-10、胡萝卜粉8-10、山芋粉10-15、龙眼肉5-7、绿豆粉15-25、抹茶粉8-10、南瓜子2-4、地骨皮5-6、水牛角2-4、茜草2-4、椿白皮4-6、合欢皮3-5、椰油粉2-4和蜂王浆8-10。

[0008] 阿胶补血固体饮料,按重量份计,其组成原料的重量份为:桂花22、金银花25、红豆粉18、阿胶粉8、肉桂8、胡萝卜粉9、山芋粉12、龙眼肉6、绿豆粉20、抹茶粉9、南瓜子3、地骨皮5、水牛角3、茜草3、椿白皮5、合欢皮4、椰油粉3和蜂王浆9。

[0009] 阿胶补血固体饮料的制作方法,包括以下内容:

(1)按组成原料的重量份称取各原料,先将南瓜子、地骨皮、水牛角、茜草、椿白皮、合欢皮洗净,切碎,然后加入5-10倍量纯净水,混合煎煮熬制30-40分钟,过滤取滤液,备用;

(2)按重量份取桂花、金银花,洗净后加入3-5倍量的纯净水,充分压榨、打磨,取打磨液,备用;

(3)按重量份肉桂、龙眼肉,放入锅中,然后加入上述步骤(1)滤液、步骤(2)打磨液以及适量的纯净水,煮熟后捣碎混合,烘干磨粉;

(4)按重量份称取红豆粉、阿胶粉、胡萝卜粉、山芋粉、绿豆粉、抹茶粉,搅拌混合均匀,然后向其中加入上述步骤(3)磨粉以及其他剩余组成原料,充分搅拌均匀,送入超微粉碎机中进行超微粉碎,过200目筛后高温瞬时灭菌处理,装袋密封即可。

[0010] 本发明的有益效果:

本发明的固体饮料以传统的制作方法,通过科学的配方配伍,制作的固体饮料营养味美,营养丰富,其中的多种保健中药,具有滋补五脏、活血补血、滋补强身、美容养颜和提高免疫力的功效;同时本发明的固体饮料具有携带方便、冲泡迅速等优势。

具体实施方式

[0011] 实施例1:阿胶补血固体饮料,其组成原料的重量(g)为:桂花22、金银花25、红豆粉18、阿胶粉8、肉桂8、胡萝卜粉9、山芋粉12、龙眼肉6、绿豆粉20、抹茶粉9、南瓜子3、地骨皮5、水牛角3、茜草3、椿白皮5、合欢皮4、椰油粉3和蜂王浆9。

[0012] 阿胶补血固体饮料的制作方法,包括以下内容:

(1)按组成原料的重量份称取各原料,先将南瓜子、地骨皮、水牛角、茜草、椿白皮、合欢皮洗净,切碎,然后加入5-10倍量纯净水,混合煎煮熬制30-40分钟,过滤取滤液,备用;

(2)按重量份取桂花、金银花,洗净后加入3-5倍量的纯净水,充分压榨、打磨,取打磨液,备用;

(3)按重量份肉桂、龙眼肉,放入锅中,然后加入上述步骤(1)滤液、步骤(2)打磨液以及适量的纯净水,煮熟后捣碎混合,烘干磨粉;

(4)按重量份称取红豆粉、阿胶粉、胡萝卜粉、山芋粉、绿豆粉、抹茶粉,搅拌混合均匀,然后向其中加入上述步骤(3)磨粉以及其他剩余组成原料,充分搅拌均匀,送入超微粉碎机中进行超微粉碎,过200目筛后高温瞬时灭菌处理,装袋密封即可。