



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104146088 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 19

(21) 申请号 201410349643. 7

(22) 申请日 2014. 07. 22

(71) 申请人 当涂县黄池蔬菜产销专业合作社
地址 243161 安徽省马鞍山市当涂县黄池镇

(72) 发明人 章治山 武骏

(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.

A23F 3/14 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书3页

(54) 发明名称

香菜桔梗茶香饮料及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种香菜桔梗茶香饮料,由以下重量份原料制成:香菜 20-21、桔梗丝 16-18、芦荟汁 9-10、姜芽 8-9、菱角茎 3-4、马芹子 0. 7-0. 8、郁金 1-2、桂花蜜 8-10、红提 15-17、葫芦籽粉 6-8、金茶花 5-7、紫苏油 5-6、大麦茶汁 10-12、瓜蒌仁 7-8、葛根 1-2、红豆浆 9-12、栗粉 6-7、橄榄 9-11、营养添加液 9-12 和水适量。本发明的饮料是以多种蔬菜为主要原料成分,营养丰富,另外原料成分内还有大麦茶汁,口味甘美清香,风味独特,再合理搭配植物提取液,富含多种天然营养成份,具有明显的降血糖和尿糖作用,有清热解毒、开胃醒脾之功效,长期饮用对皮肤好。

1. 一种香菜桔梗茶香饮料,其特征在于,由以下重量份原料制成:香菜 20-21、桔梗丝 16-18、芦荟汁 9-10、姜芽 8-9、菱角茎 3-4、马芹子 0.7-0.8、郁金 1-2、桂花蜜 8-10、红提 15-17、葫芦籽粉 6-8、金茶花 5-7、紫苏油 5-6、大麦茶汁 10-12、瓜蒌仁 7-8、葛根 1-2、红豆浆 9-12、栗粉 6-7、橄榄 9-11、营养添加液 9-12 和水适量;

所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焖煮过的青豆一起倒入焖锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焖煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀。

2. 根据权利要求 1 所述的一种香菜桔梗茶香饮料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1) 将菱角茎、马芹子、郁金、葛根混合,加入 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到中药提取液;

(2) 将香菜、桔梗丝、姜芽混合紫苏油在炒锅内炒熟,而后将炒熟的香菜、桔梗丝、姜芽烘干磨成粉;

(3) 将红提、橄榄榨成果汁且与芦荟汁、红豆浆及营养添加液混合,再将步骤 2 磨成的粉混入到前述的混合液内搅拌调和成浓混合液;

(4) 将瓜蒌仁碾成粉后混合葫芦籽粉、栗粉一起,加入步骤 1 的中药提取液和适量的水一起焖煮,煮熟后搅拌调和,加取粉汤;

(5) 将金茶花用沸水冲泡后,取冲泡液与大麦茶汁、步骤 3 的浓混合液及步骤 4 的粉汤一起混合,加入桂花蜜搅拌混匀,最后进行灌装。

香菜桔梗茶香饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮用食品及其加工工艺技术领域,主要是一种香菜桔梗茶香饮料及其制备方法。

背景技术

[0002] 饮料的种类繁多,现有市面上的饮料主要由碳酸饮料、果汁饮料、茶饮料、矿泉水和运动型饮料等,风味各异,是人们日常生活中常见的饮品。随着社会经济的发展、人们对健康日益关注,对饮料的要求也在逐渐升高,尤其是在口味、营养以及特殊养生保健功能方面,而市场上的饮料,大多是以改善口味为主,在养生功能上已经无法满足人们逐渐提高的养生需求。

[0003] 蔬菜的营养物质主要包含蛋白质、矿物质、维生素等,此外,蔬菜中的水分和膳食纤维也是重要的营养物质,从保健的角度来看,膳食纤维是一种必不可少的营养素。蔬菜的营养素不可低估,此外,蔬菜中还有多种植物化学物质是被公认的对人体健康有益的成分,如类胡萝卜素、二丙烯化合物、甲基硫化合物等,许多蔬菜还含有独特的微量元素,对人体具有特殊的保健功效。研究发现,蔬菜中有许多维生素、矿物质微量元素以及相关的植物化学物质、酶等都是有效抗氧化剂,所以蔬菜不仅是低糖、低盐、低脂的健康食物,同时还能有效的减轻环境污染对人体的损害,同时蔬菜还对各种疾病起预防作用。。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种香菜桔梗茶香饮料及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种香菜桔梗茶香饮料,其特征在于,由以下重量份原料制成:香菜 20-21、桔梗丝 16-18、芦荟汁 9-10、姜芽 8-9、菱角茎 3-4、马芹子 0.7-0.8、郁金 1-2、桂花蜜 8-10、红提 15-17、葫芦籽粉 6-8、金茶花 5-7、紫苏油 5-6、大麦茶汁 10-12、瓜蒌仁 7-8、葛根 1-2、红豆浆 9-12、栗粉 6-7、橄榄 9-11、营养添加液 9-12 和水适量。

[0006] 所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

所述营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟左右,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焖煮过的青豆一起倒入焖锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焖煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏

仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀

一种香菜桔梗茶香饮料的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将菱角茎、马芹子、郁金、葛根混合,加入 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到中药提取液;

(2)将香菜、桔梗丝、姜芽混合紫苏油在炒锅内炒熟,而后将炒熟的香菜、桔梗丝、姜芽烘干磨成粉;

(3)将红提、橄榄榨成果汁且与芦荟汁、红豆浆及营养添加液混合,再将步骤 2 磨成的粉混入到前述的混合液内搅拌调和成浓混合液;

(4)将瓜蒌仁碾成粉后混合葫芦籽粉、栗粉一起,加入步骤 1 的中药提取液和适量的水一起焖煮,煮熟后搅拌调和,加取粉汤;

(5)将金茶花用沸水冲泡后,取冲泡液与大麦茶汁、步骤 3 的浓混合液及步骤 4 的粉汤一起混合,加入桂花蜜搅拌混匀,最后进行灌装。

[0007] 本发明中香菜营养丰富,内含维生素 c、胡萝卜素、维生素 b1、b2 等,同时还含有丰富的矿物质,如钙、铁、磷、镁等,其挥发油含有甘露糖醇、正葵醛、壬醛和芳樟醇等,可开胃醒脾。香菜内还含有苹果酸钾等。香菜(芫荽)中含的维生素 c 的量比普通蔬菜高得多,一般人食用 7~10 克香菜叶就能满足人体对维生素 c 的需求量;香菜中所含的胡萝卜素要比西红柿、菜豆、黄瓜等高出 10 倍多。其能促进胃肠蠕动,具有开胃醒脾的作用。

[0008] 金花茶属无毒级、含有 400 多种营养物质、无毒副作用。富含茶多糖、茶多酚、总皂甙、总黄酮、茶色素、咖啡因、蛋白质、维生素 B1、B2、维生素 C、维生素 E、叶酸、脂肪酸、B-胡萝卜素等多种天然营养成分;金花茶含有茶氨酸、苏氨酸等几十种氨基酸,以及富含有多种对人体具有重要保健作用的天然有机锗、硒、钼、锌、钒等微量元素,和钾、钙、镁等宏量元素。金花茶具有明显的降血糖和尿糖作用,能有效的改善糖尿病“三高”症状。金花茶在有效降低血糖、血压的同时,可有效降低血脂,改善因高血压而引起的各种不适应症状,降低血清中胆固醇和 B-脂蛋白,促进胰岛素分泌、增强免疫力、调节血流量,防止动脉粥样硬化,抗菌消炎、清热解毒、通便利尿去湿,增进肝脏代谢、防癌抑制肿瘤生长等。金花茶对降血糖、降血压、降血脂、降胆固醇,对糖尿病及其并发症有独特神奇的功效,起协同平衡调节作用。

[0009] 芦荟汁:富含天然生理水、矿物质和木质素,渗透性极强,能直接补充皮肤所需水分,是无可替代的皮肤补水产品,具有增白保湿、抗衰老的功效。

[0010] 本发明的优点是:

本发明的饮料是以多种蔬菜为主要原料成分,营养丰富,另外原料成分内还有大麦茶汁,口味甘美清香,风味独特,再合理搭配植物提取液,像金茶花,其富含茶多糖、茶多酚、总皂甙、总黄酮、茶色素、咖啡因、蛋白质、维生素、叶酸、脂肪酸、B-胡萝卜素等多种天然营养成分,具有具有明显的降血糖和尿糖作用,有清热解毒、开胃醒脾之功效,长期饮用对皮肤好。

具体实施方式

[0011] 一种香菜桔梗茶香饮料,由以下重量份原料制成:香菜 20-21、桔梗丝 16-18、芦荟汁 9-10、姜芽 8-9、菱角茎 3-4、马芹子 0.7-0.8、郁金 1-2、桂花蜜 8-10、红提 15-17、葫芦籽

粉 6-8、金茶花 5-7、紫苏油 5-6、大麦茶汁 10-12、瓜蒌仁 7-8、葛根 1-2、红豆浆 9-12、栗粉 6-7、橄榄 9-11、营养添加液 9-12 和水适量。

[0012] 营养添加液,由以下重量份原料制成:茼蒿 12-14、水蜜桃 8-11、鱼籽 3-4、青豆 4-6、炒杏仁粉 4-6、沙棘果渣 3-5、杨梅叶 0.6-0.8、橡子仁粉 4-5、菊芋块茎 4-5、菠萝叶 0.7-0.9、山楂叶 0.8-1、大蒜末和干尖椒及水适量;

营养添加液的制备方法:

(1) 将青豆先下入开水中煮约五分钟,捞起备用;再将鱼籽与大蒜末、干尖椒一起放入炒锅中干炒,炒香后将炒锅中食料混合焗煮过的青豆一起倒入焗锅中,加入用纱布包裹的沙棘果渣和适量的水焗煮,煮至汤汁变浓,过滤取汤汁;

(2) 将杨梅叶、菠萝叶、山楂叶混合,用 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到提取液;

(3) 将茼蒿、菊芋块茎切碎后与橡子仁粉一起,加入步骤 2 的提取液和适量的水煨煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将炒杏仁粉用凉开水浸泡,再将水蜜桃榨成果汁,而后将果汁加入已经泡好的炒杏仁粉内搅拌调和,最后将其与步骤 1 的汤汁及步骤 3 的浆汁混合调匀

一种香菜桔梗茶香饮料的制备方法,包括以下步骤:

(1) 将菱角茎、马芹子、郁金、葛根混合,加入 3-4 倍的水水提 2-3 次,过滤得到中药提取液;

(2) 将香菜、桔梗丝、姜芽混合紫苏油在炒锅内炒熟,而后将炒熟的香菜、桔梗丝、姜芽烘干磨成粉;

(3) 将红提、橄榄榨成果汁且与芦荟汁、红豆浆及营养添加液混合,再将步骤 2 磨成的粉混入到前述的混合液内搅拌调和成浓混合液;

(4) 将瓜蒌仁碾成粉后混合葫芦籽粉、栗粉一起,加入步骤 1 的中药提取液和适量的水一起焗煮,煮熟后搅拌调和,加取粉汤;

(5) 将金茶花用沸水冲泡后,取冲泡液与大麦茶汁、步骤 3 的浓混合液及步骤 4 的粉汤一起混合,加入桂花蜜搅拌混匀,最后进行灌装。