



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104137920 A

(43) 申请公布日 2014. 11. 12

(21) 申请号 201410277605. 5

(22) 申请日 2014. 06. 20

(71) 申请人 滁州润海甜叶菊高科有限公司

地址 239400 安徽省滁州市明光市工业园区

(72) 发明人 逢坤忠 韩菲菲

(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2页

(54) 发明名称

一种柠檬味冰红茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种柠檬味冰红茶,是由下述重量份的原料制成:红茶粉 80-100、甜菊叶粉 10-15、柠檬 60-70、葡萄柚 30-40、血糯米 14-18、红枣 3-4、米酒 70-80、枸杞子 6-8、白芍 4-5、玉米须 3-4、板栗叶 1-3、麦冬 6-7、芒果核 3-4、陈皮 7-8、银花藤 4-5、发酵粉 8-12;本发明不但保留了红茶和柠檬、葡萄柚等营养原料原有的保健功效的同时,还添加了嗜酸乳杆菌发酵牛奶的优点,使得冰红茶口感更加风味独特,香甜美味,添加多种中药原料使其具有良好的营养保健价值。

1. 一种柠檬味冰红茶,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

红茶粉 80-100、甜菊叶粉 10-15、柠檬 60-70、葡萄柚 30-40、血糯米 14-18、红枣 3-4、米酒 70-80、枸杞子 6-8、白芍 4-5、玉米须 3-4、板栗叶 1-3、麦冬 6-7、芒果核 3-4、陈皮 7-8、银花藤 4-5、发酵粉 8-12;

所述发酵粉是由下述重量比的原料制成:香芋粉:菱角叶:脱脂牛奶=1:1:15-20,嗜酸乳杆菌适量。

2. 一种如权利要求 1 所述的柠檬味冰红茶制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将新鲜脱脂牛奶与香芋粉、菱角叶混合,小火煮沸 20-30 分钟,冷却后加入适量嗜酸乳杆菌,在 30-35℃ 下发酵 4-5 小时,冷冻干燥后粉碎,得到发酵粉;

(2) 将红茶粉、甜菊叶粉用 10-15 倍沸水冲泡,搅拌 6-8 分钟后过滤,得到滤液和滤渣,将滤渣再用 10-15 倍沸水冲泡,搅拌 8-10 分钟后过滤,两次滤液合并,得到红茶液;

(3) 将血糯米拣杂洗净,红枣洗净去核,全部入锅,倒入米酒,小火慢炖 2-3 小时,冷却后打浆,得到米浆;

(4) 将新鲜柠檬、葡萄柚去皮,果肉直接冷冻干燥后粉碎,得到果粉,将枸杞子、白芍、玉米须等中药原料混合粉碎,加入 8-10 倍清水,文火煎煮 1-2 小时,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5) 将上述发酵粉、红茶液、米浆、果粉、中药粉混合均匀,在 30-35℃ 下发酵 20-24 小时,经调配、过滤、灌装后得到成品。

一种柠檬味冰红茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健饮料,尤其涉及一种柠檬味冰红茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 现在市面上红茶饮料口味多样,营养美味,受到大多数消费者的喜欢,但是现有的红茶成分单一,保健功效不显著,已经不能满足人们对健康饮食的需求,为此本发明在红茶中添加多种营养原料,再发酵处理,使其营养保健功效更佳。

发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种柠檬味冰红茶及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种柠檬味冰红茶,是由下述重量份的原料制成:

红茶粉 80-100、甜菊叶粉 10-15、柠檬 60-70、葡萄柚 30-40、血糯米 14-18、红枣 3-4、米酒 70-80、枸杞子 6-8、白芍 4-5、玉米须 3-4、板栗叶 1-3、麦冬 6-7、芒果核 3-4、陈皮 7-8、银花藤 4-5、发酵粉 8-12;

所述发酵粉是由下述重量比的原料制成:香芋粉:菱角叶:脱脂牛奶=1:1:15-20,嗜酸乳杆菌适量。

[0005] 一种柠檬味冰红茶制备方法,包括以下步骤:

(1) 将新鲜脱脂牛奶与香芋粉、菱角叶混合,小火煮沸 20-30 分钟,冷却后加入适量嗜酸乳杆菌,在 30-35℃ 下发酵 4-5 小时,冷冻干燥后粉碎,得到发酵粉;

(2) 将红茶粉、甜菊叶粉用 10-15 倍沸水冲泡,搅拌 6-8 分钟后过滤,得到滤液和滤渣,将滤渣再用 10-15 倍沸水冲泡,搅拌 8-10 分钟后过滤,两次滤液合并,得到红茶液;

(3) 将血糯米拣杂洗净,红枣洗净去核,全部入锅,倒入米酒,小火慢炖 2-3 小时,冷却后打浆,得到米浆;

(4) 将新鲜柠檬、葡萄柚去皮,果肉直接冷冻干燥后粉碎,得到果粉,将枸杞子、白芍、玉米须等中药原料混合粉碎,加入 8-10 倍清水,文火煎煮 1-2 小时,过滤,滤液喷雾干燥,得到中药粉;

(5) 将上述发酵粉、红茶液、米浆、果粉、中药粉混合均匀,在 30-35℃ 下发酵 20-24 小时,经调配、过滤、灌装后得到成品。

[0006] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明不但保留了红茶和柠檬、葡萄柚等营养原料原有的保健功效的同时,还添加了嗜酸乳杆菌发酵牛奶的优点,使得冰红茶口感更加风味独特,香甜美味,添加多种中药原料使其具有良好的营养保健价值。

具体实施方式

[0007] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

实施例：

一种柠檬味冰红茶，是由下述重量(斤)的原料制成：

红茶粉 80、甜菊叶粉 10、柠檬 60、葡萄柚 30、血糯米 14、红枣 3、米酒 70、枸杞子 6、白芍 4、玉米须 3、板栗叶 1、麦冬 6、芒果核 3、陈皮 7、银花藤 4、发酵粉 9；

所述发酵粉是由下述重量比的原料制成：香芋粉：菱角叶：脱脂牛奶 =1：1：16，嗜酸乳杆菌适量。

[0008] 一种柠檬味冰红茶制备方法，包括以下步骤：

(1) 将新鲜脱脂牛奶与香芋粉、菱角叶混合，小火煮沸 30 分钟，冷却后加入适量嗜酸乳杆菌，在 30℃ 下发酵 5 小时，冷冻干燥后粉碎，得到发酵粉；

(2) 将红茶粉、甜菊叶粉用 15 倍沸水冲泡，搅拌 8 分钟后过滤，得到滤液和滤渣，将滤渣再用 10 倍沸水冲泡，搅拌 10 分钟后过滤，两次滤液合并，得到红茶液；

(3) 将血糯米拣杂洗净，红枣洗净去核，全部入锅，倒入米酒，小火慢炖 3 小时，冷却后打浆，得到米浆；

(4) 将新鲜柠檬、葡萄柚去皮，果肉直接冷冻干燥后粉碎，得到果粉，将枸杞子、白芍、玉米须等中药原料混合粉碎，加入 10 倍清水，文火煎煮 2 小时，过滤，滤液喷雾干燥，得到中药粉；

(5) 将上述发酵粉、红茶液、米浆、果粉、中药粉混合均匀，在 30℃ 下发酵 24 小时，经调配、过滤、灌装后得到成品。