



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103478800 A

(43) 申请公布日 2014. 01. 01

(21) 申请号 201310365716. 7

(22) 申请日 2013. 08. 20

(71) 申请人 德州学院

地址 253023 山东省德州市大学西路 566 号

(72) 发明人 崔淑芹

(51) Int. Cl.

A23L 2/02 (2006. 01)

A23L 1/29 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种解酒饮品的制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种解酒饮品的制备方法,其包括如下步骤:将葛根切片、浸泡、熬制、过滤得到葛根汁,将大米和水混合,入锅熬制,过滤分离得到米汁;将大蒜捣碎,加入纯净水,过滤得到蒜汁;山楂、胡萝卜切块,入锅煮熟,榨汁得到果蔬汁;将上述米汁、蒜汁、果蔬汁混合均匀,并依次加入食醋、蛋黄粉、鹅肝粉、蜂蜜,并加入冷开水,调整混合液淀粉度至 8%–12%,即得到解酒饮品。其取材方便,适合在家中制备,酒前酒后均可饮用;其营养丰富,富含果糖、维生素及适量的大蒜素、硒、有机酸等有益成分,无副作用,对胃、肝、脾及肾等脏器具有滋补作用,并可加快体内酒精的分解,促进新陈代谢效率。

1. 一种解酒饮品的制备方法,包括如下步骤:

1) 配料:大米 15-20 份,大蒜 1-2 份,食醋 1-2 份,蛋黄粉 1-2 份,葛根 8-15 份,鹅肝粉 1-2 份,蜂蜜 2-5 份,山楂 8-15 份,胡萝卜 2-6 份;

2) 将葛根切片和水按 1:8 混合,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 60 分钟,4-8 层纱布过滤,冷至室温得到葛根汁;

3) 将大米和水按 1:5 混合,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 15 分钟,冷至室温后通过过滤分离,得到米汁;

4) 将大蒜去皮,捣碎,按 1:3 加入纯净水,拌匀过滤,得到蒜汁;

5) 山楂去核,胡萝卜切块,加入两者重量 2 倍的纯净水,入锅煮熟,冷至室温后榨汁,得到果蔬汁;

6) 将上述步骤中制备的葛根汁、米汁、蒜汁、果蔬汁置于容器中,混合均匀,并依次加入食醋、蛋黄粉、鹅肝粉、蜂蜜,得到混合液;

7) 向步骤 5 中的混合液中加入冷开水,调整混合液淀粉度至 8%-12%,即得到解酒饮品。

2. 如权利要求 1 所述的所述的一种解酒饮品的制备方法,其特征在于:在步骤 5 中,加入 1 份蔗糖。

## 一种解酒饮品的制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及饮品制备领域,尤其涉及一种具有解酒功效的饮品的制备方法。

### 背景技术

[0002] 众所周知,适量饮酒对身体是有益处的,而饮酒过量就会产生酒精中毒等一系列不适症状,这是由于过量的酒精在体内代谢障碍而引起的中毒反应。现今社会压力较大,有些人们往往喜欢把饮酒当做一种情绪释放方式,同时也由于人们的交际范围日益广泛,过量饮酒而对身体造成的危害案例越来越多。目前技术中有些可辅助解酒、醒酒的食品、饮品出现,但其通常由多种中药或西药成分混配而成,解酒同时对身体具有一定的副作用,不宜长期食用,另一方面其制备方式较为复杂,售价较高,家庭中不具备制作条件,难以推广使用。

### 发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种取材方便,制备方法简单,具有较好的解酒功效,且不具有副作用的解酒饮品。

[0004] 为实现上述技术目的,本发明采用以下方案:一种解酒饮品的制备方法,包括如下步骤:

[0005] 1)配料:大米 15-20 份,大蒜 1-2 份,食醋 1-2 份,蛋黄粉 1-2 份,葛根 8-15 份,鹅肝粉 1-2 份,蜂蜜 2-5 份,山楂 8-15 份,胡萝卜 2-6 份;

[0006] 2)将葛根切片和水按 1:8 混合,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 60 分钟,4-8 层纱布过滤,冷至室温得到葛根汁;

[0007] 3)将大米和水按 1:5 混合,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 15 分钟,冷至室温后通过过滤分离,得到米汁;

[0008] 4)将大蒜去皮,捣碎,按 1:3 加入纯净水,拌匀过滤,得到蒜汁;

[0009] 5)山楂去核,胡萝卜切块,加入两者重量 2 倍的纯净水,入锅煮熟,冷至室温后榨汁,得到果蔬汁;

[0010] 6)将上述步骤中制备的葛根汁、米汁、蒜汁、果蔬汁置于容器中,混合均匀,并依次加入食醋、蛋黄粉、鹅肝粉、蜂蜜,得到混合液;

[0011] 7)向步骤 5 中的混合液中加入冷开水,调整混合液淀粉度至 8%-12%,即得到解酒饮品。

[0012] 所述的一种解酒饮品的制备方法,在步骤 5 中,加入 1 份蔗糖。

[0013] 其适用于饮酒引起的头晕、胸闷、恶心等症状,为提高其功效,应适当加热后进行温服,可根据个人口感将其稀释后服用。

[0014] 本发明具有如下有益效果:其以大米、葛根、山楂及胡萝卜为主料,以大蒜、食醋、蛋黄粉、鹅肝粉及蜂蜜为辅料,取材较为方便,适合在家中制备,酒前酒后均可饮用;制备的饮品中营养丰富,富含果糖、维生素及适量的大蒜素、硒、有机酸等有益成分,为纯天然饮品,无副作用,对胃、肝、脾及肾等脏器具有滋补作用,并可加快体内酒精的分解,促进新陈

代谢效率,降低体内过量酒精对身体带来的伤害。

### 具体实施方式

#### [0015] 实施例 1

[0016] 将葛根 80g 切片,加入 640g 纯净水,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 60 分钟,4-8 层纱布过滤,冷至室温得到葛根汁;取干净的大米 150g,加入纯净水 750g,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 15 分钟,冷至室温后通过过滤分离,得到米汁;将大蒜 10g 去皮洗净、捣碎,加入 30g 纯净水,拌匀过滤,得到蒜汁;将山楂 80g 洗净去核,胡萝卜 20g 洗净切块,加入 200g 的纯净水,入锅煮熟,冷至室温后榨汁,得到果蔬汁;将上述步骤中制备的米汁、蒜汁、果蔬汁置于容器中,混合均匀,并依次加入食醋 10g、蛋黄粉 10g、鹅肝粉 10g、蜂蜜 20g,得到混合液;向上述混合液中加入冷开水,调整混合液淀粉度至 8%,即得到解酒饮品。

#### [0017] 实施例 2

[0018] 将葛根 150g 切片,加入 1200g 纯净水,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 60 分钟,4-8 层纱布过滤,冷至室温得到葛根汁;取干净的大米 200g,加入纯净水 1000g,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 15 分钟,冷至室温后通过过滤分离,得到米汁;将大蒜 20g 去皮洗净、捣碎,加入 60g 纯净水,拌匀过滤,得到蒜汁;将山楂 150g 洗净去核,胡萝卜 60g 洗净切块,加入 420g 的纯净水,入锅煮熟,冷至室温后榨汁,得到果蔬汁;将上述步骤中制备的米汁、蒜汁、果蔬汁置于容器中,混合均匀,并依次加入食醋 20g、蛋黄粉 20g、鹅肝粉 20g、蜂蜜 50g,得到混合液;向上述混合液中加入冷开水,调整混合液淀粉度至 10%,即得到解酒饮品。

#### [0019] 实施例 3

[0020] 将葛根 100g 切片,加入 800g 纯净水,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 60 分钟,4-8 层纱布过滤,冷至室温得到葛根汁;取干净的大米 180g,加入纯净水 900g,浸泡 40 分钟,入锅熬制,开锅后小火熬制 15 分钟,冷至室温后通过过滤分离,得到米汁;将大蒜 15g 去皮洗净、捣碎,加入 45g 纯净水,拌匀过滤,得到蒜汁;将山楂 115g 洗净去核,胡萝卜 40g 洗净切块,加入 310g 的纯净水,入锅煮熟,冷至室温后榨汁,得到果蔬汁;将上述步骤中制备的米汁、蒜汁、果蔬汁置于容器中,混合均匀,并依次加入食醋 15g、蛋黄粉 15g、鹅肝粉 15g、蜂蜜 35g、蔗糖 10g,得到混合液;向上述混合液中加入冷开水,调整混合液淀粉度至 12%,即得到解酒饮品。

[0021] 其成品为粘稠液体,呈淡橙色,气香,味微酸、微甘,无异味,适于低温存储。

[0022] 上述的解酒饮品在服用时,加热至 35-40℃ 服用,效果最佳,饮用量最佳为 300ml-500ml,多饮亦无害。

#### [0023] 临床应用统计

[0024] 随机选取 30 名饮酒成年男女,在饮酒前饮用 300ml-500ml 进行试验,酒量明显有所改善,比原酒量增加 20%-50%;

[0025] 42 名成年男女饮酒后,分别表现出恶心呕吐、头晕乏力、语言增多,颜面潮红,步态不稳、语无伦次等不适症状,饮用该饮品 300ml-500ml,15-40 分钟后,以上症状明显得到改善,未出现副作用。