

[19] 中华人民共和国国家知识产权局

[51] Int. Cl.

A23F 3/34 (2006.01)

A61K 36/46 (2006.01)



# [12] 发明专利说明书

专利号 ZL 200510104608.X

[45] 授权公告日 2007年9月12日

[11] 授权公告号 CN 100336456C

[22] 申请日 2005.12.23

[21] 申请号 200510104608.X

[73] 专利权人 于光辉

地址 262300 山东省日照市五莲县人民路  
19号五莲县文联

[72] 发明人 于光辉

[56] 参考文献

CN1073364C 2001.10.24

CN1009701B 1990.9.26

杜仲绿茶干燥工艺研究 黄友谊, 华中农业  
大学学报, 第24卷第3期 2005

审查员 张 鑫

[74] 专利代理机构 潍坊正信专利事务所

代理人 宫克礼

权利要求书 1 页 说明书 2 页

[54] 发明名称

制备杜仲雄花茶的方法

[57] 摘要

本发明公开了一种制备杜仲雄花茶的方法, 它的原料是杜仲雄花的花蕊, 并且制成品外形呈绿色针状。该茶保留了杜仲雄花的有效成分, 并适合人们的饮食习惯, 它外形如针、汤色桔绿、滋味香醇、回味甘甜, 是中国传统茶文化与经典中医理论的完美结合。

1. 制备杜仲雄花茶的方法，其特征是：它包括以下步骤：

采集杜仲雄性花花蕊，充分凉青12—18小时，用微波设备杀青1—3分钟，凉青去味15—30分钟，揉捻2—6分钟，炒青3—7分钟，理条2—4分钟，烘干，即制作完成原香味的杜仲雄花茶。

2. 如权利要求2所述制备杜仲雄花茶的方法，其特征是：所述烘干步骤后，将茉莉花放入到杜仲雄花茶中窨制，窨三至五遍，将茉莉花捞出，即制作完成茉莉香味的杜仲雄花茶。

3. 如权利要求2所述制备杜仲雄花茶的方法，其特征是：所述烘干步骤后，将桂花放入到杜仲雄花茶中窨制，窨三至五遍，将桂花捞出，即制作完成桂花香味的杜仲雄花茶。

4. 如权利要求2所述制备杜仲雄花茶的方法，其特征是：所述烘干步骤后，将珠兰放入到杜仲雄花茶中窨制，窨三至五遍，将珠兰捞出，即制作完成珠兰香味的杜仲雄花茶。

## 制备杜仲雄花茶的方法

### 技术领域

本发明涉及一种利用杜仲雄花制作茶叶的制备方法。

### 背景技术

杜仲是我国特有的树种，据《神农本草经》和《本草纲目》记载，具有“补肝肾、强筋骨、安胎、降压”之功效，而杜仲雄花含有多种氨基酸和微量元素，活性成分更为丰富，与杜仲的果、叶、皮相比，可为“上品中之上品”。

杜仲雄花具有极其优良的特性，但寻找一种适合人们口味和饮食习惯的服用方法，一直是人们努力的方向。

### 发明内容

本发明所要解决的技术问题是提供杜仲雄花茶的制备方法。

为实现上述目的，本发明的技术方案是：

制备杜仲雄花茶的方法，它包括以下步骤：采集杜仲雄性花花蕊，充分凉青12—18小时，用微波设备杀青一分钟，凉青去味15—30分钟，揉捻2—6分钟，炒青3—7分钟，理条2—4分钟，烘干，即制作完成。

作为对上述方法的改进，所述烘干步骤后，将茉莉花放入到杜仲雄花茶中窨制，窨三至五遍，将茉莉花检出，即制作完成茉莉香味的杜仲雄花茶。

作为对上述方法的改进，所述烘干步骤后，将桂花放入到杜仲雄花茶中窨制，窨三至五遍，将桂花检出，即制作完成桂花香味的杜仲雄花茶。

作为对上述方法的改进，所述烘干步骤后，将珠兰放入到杜仲雄花茶中窨

制，窨三至五遍，将珠兰捞出，即制作完成珠兰香味的杜仲雄花茶。

由于采用上述技术方案，该茶保留了杜仲雄花的有效成分，并适合人们的饮食习惯，它外形如针、汤色桔绿、滋味香醇、回味甘甜，是中国传统茶文化与经典中医理论的完美结合。

### 具体实施方式

一种杜仲雄花茶，所述杜仲雄花茶的原料是杜仲雄花的花蕊，并且制成品外形呈绿色针状。

实施例一：制备原味杜仲雄花茶，它包括以下步骤：

采集杜仲雄性花花蕊，充分凉青18小时，用微波设备杀青1分钟，凉青去味20分钟，揉捻3分钟，炒青5分钟，理条2分钟，烘干，即制作完成。

实施例二：制备茉莉香味的杜仲雄花茶，其步骤如下：实施例一所述烘干步骤后，将茉莉花放入到杜仲雄花茶中窨制，窨三至五遍，将茉莉花捞出，即制作完成茉莉香味的杜仲雄花茶。

实施例三：制备桂花香味的杜仲雄花茶，其步骤如下：实施例一所述烘干步骤后，将桂花放入到杜仲雄花茶中窨制，窨三至五遍，将桂花捞出，即制作完成桂花香味的杜仲雄花茶。

实施例四：制备珠兰香味的杜仲雄花茶，其步骤如下：实施例一所述烘干步骤后，将珠兰放入到杜仲雄花茶中窨制，窨三至五遍，将珠兰捞出，即制作完成珠兰香味的杜仲雄花茶。