



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106387178 A

(43)申请公布日 2017.02.15

(21)申请号 201610826557.X

(22)申请日 2016.09.18

(71)申请人 广西壮族自治区疾病预防控制中心

地址 530028 广西壮族自治区南宁市金洲路18号广西壮族自治区疾病预防控制中心

(72)发明人 方志峰 张若杰 朱婷

(74)专利代理机构 南宁市来来专利代理事务所
(普通合伙) 45118

代理人 石本定

(51)Int.Cl.

A23F 3/16(2006.01)

A23F 3/18(2006.01)

权利要求书1页 说明书7页

(54)发明名称

具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶及其制备方法

(57)摘要

一种具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶，其包括以下重量份数的原料制成：茶叶5-10份；生姜10-15份；绿豆3-5份；甘草3-5份；吴茱萸籽3-5份；植物油3-5份；搭配料5-10份；所述的搭配料为绞股蓝、金银花和银藤茶叶中的一种或一种以上的混合物；制备过程为：(1)取上述物料；(2)先将茶叶、绿豆、甘草和搭配料用开水浸泡至软化；(3)将植物油倒入专用铁锅中，再加入其它物料，然后搅拌捶打2-3分钟，搅拌捶打时专用铁锅的温度保持在80-120℃，再倒入1-1.5重量份的开水，煮沸1.5-3分钟，将茶渣和茶水分离，得到第一道茶水，再将茶渣重复上述搅拌捶打操作两次，最后将三道茶水混合均匀，即得。本发明的制备方法简单，制备得的油茶具有清热解毒、健脾祛湿的作用。

1. 一种具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶,其特征在于:其包括以下重量份数的原料制成:

茶叶	5-10份;
生姜	10-15份;
绿豆	3-5份;
甘草	3-5份;
吴茱萸籽	3-5份;
植物油	3-5份;
搭配料	5-10份;

所述的搭配料为绞股蓝、金银花和银藤茶叶中的一种或一种以上的混合物。

2. 根据权利要求1所述的具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶,其特征在于:该油茶的制备过程为:

(1) 按比例取干净的茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽、植物油和搭配料,备用;

(2) 先将茶叶、绿豆、甘草和搭配料用开水浸泡至软化,备用;

(3) 将专用铁锅烧热后,再将植物油倒入专用铁锅中,随后将茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽和搭配料放入专用铁锅中,然后搅拌捶打2-3分钟,搅拌捶打时专用铁锅表面温度保持在80-120℃,再倒入250-350重量份的开水,煮沸1.5-3分钟,将茶渣和茶水分离,得到第一道茶水,再将茶渣置于专用铁锅中重复上述搅拌捶打操作两次,分别得到第二道茶水和第三道茶水,最后将三道茶水混合均匀,即得油茶。

3. 根据权利要求1所述的具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶,其特征在于:所述的茶叶为大叶绿茶,采摘季节为清明节至谷雨之间。

4. 根据权利要求1所述的具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶,其特征在于:所述的植物油为花生油、椰子油、山茶油和葵花籽油中的一种或一种以上的混合物。

5. 根据权利要求1所述的具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶,其特征在于:将三道茶水混合均匀得到的油茶经装瓶、巴氏灭菌和包装后,得到瓶装产品。

6. 根据权利要求1所述的具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶在作为制备清热解毒、健脾祛湿的凉茶中的应用。

具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮品的制备方法及其新用途,具体是一种具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 油茶,作为一种独具浓郁的民族地方风味的特色食品,其制作方法独特,与普通泡茶截然不同,桂林恭城瑶族自治县的居民世代代有“打油茶”的传统,最早可追溯到南宋时期,清朝时期乾隆曾御赐恭城油茶为“爽神汤”,民间更有俗语:“恭城土俗,油茶泡粥,祛瘴防疫,全身舒服”。民间认为:“喝油茶时,茶叶有丰富的茶碱,生姜驱寒湿,大蒜消毒,花生米补充能量,具有消食健胃,驱湿避瘴之功效”。目前国内仅限于对单一茶叶的功效研究,对油茶这类混合茶饮品与人群相关关系研究较少,因此,如何开发广西健康特色食品,对人群的保健作用是目前亟待解决的难题。公开文献也报道了一些油茶的制备方法,例如:

1、中国专利:一种飘香型油茶配方,申请号:201310740371.9,申请日:2013.12.27,申请人:柳州市桂飘香酒店有限责任公司延安大酒店,地址:545000 广西壮族自治区柳州市飞鹅路79号,发明人:谭淑恒、孙富琳、苏兆杰、莫艺娜、容勤华,摘要:该发明涉及一种油茶配方,尤其涉及一种飘香型油茶配方。一种飘香型油茶配方,其各个组份及各个组份的含量为:绿茶5%~9%、黄姜8%~10%、蒜米2%~5%、花生米7%~12%、鸡油2%~8%、食盐3%~8%,余量为水。该发明所提供的油茶,具有祛寒、暖胃、生津、提神、调节人体机能、促进新陈代谢的功能,且口感好,易消化,营养容易吸收的速食油茶。

[0003] 2、中国专利:一种飘香型油茶的制备方法,申请号:201310739689.5,申请日:2013.12.27,申请人:柳州市桂飘香酒店有限责任公司延安大酒店,地址:545000 广西壮族自治区柳州市飞鹅路79号,发明人:谭淑恒、孙富琳、苏兆杰、莫艺娜、容勤华,摘要:该发明涉及一种油茶的制备方法,尤其涉及一种飘香型油茶的制备方法。一种飘香型油茶的制备方法,所需要的各个组份及各个组份的含量为:绿茶 5%~9%、黄姜8%~10%、蒜米2%~5%、花生米7%~12%、鸡油2%~8%、食盐3%~8%,余量为水。该发明所提供的油茶,具有祛寒、暖胃、生津、提神、调节人体机能、促进新陈代谢的功能,且口感好,易消化,营养容易吸收的速食油茶。

[0004] 3、中国专利:油茶制作的方法,申请号:201310600277.3,申请日:2013.11.25,申请人:广西三椿生物科技有限公司,地址:545504 广西壮族自治区柳州市三江侗族自治县斗江镇斗江社区大办屯,发明人:吴宏鑫、吴礼贤、侯荣山、侯谦、吴志福,摘要:该发明公开了一种油茶制作的方法,属饮品加工技术领域,该方法包括配料的制作、油茶水的制作及配料和油茶水的包装的步骤,该发明的油茶充分利用人们弃之不用的末茶,制作简便只需杀青晒干即可,变废为宝,不但方便携带,即买即吃,满足人们快节奏生活的需求,还可大批量的生产,将油茶产品化,商品化,使油茶走出侗家,走出侗寨,走上全国,走上世界。

[0005] 4、中国专利:苗家油茶,申请号:201210461325.0,申请日:2012.11.16,申请人:罗克鼎,地址:550201 贵州省铜仁地区铜仁市思南县凉水井街上,发明人:罗克鼎、吴仲珍,摘

要：该发明公开的一种苗家油茶，用茄子粉、麦粳粉、黄豆粉、糯米粉、大麦粉、菠菜粉、花生米、黄豆、玉米粉、牛奶粉、葡萄糖粉、红枣、西红柿粉、米皮粉、罗汉果、黄芪、淮山药、当归、藕粉、南瓜粉、桃榔粉、茶叶、猪油、食盐等原辅料进行科学配方，采用几种不同加工方法将不同的原料成分组合成为一种新的苗家油茶食品；食用时，采用开水冲服方法，现在生活中用这种苗家油茶食品可以用它来帮助人们解决早餐的问题；同时用苗家油茶食品作为旅游产品、休闲食品或在户外活动时食用这种苗家油茶食品也是一种很好的方案；同时它也是一种滋补佳品，长期食用有强身健体作用，有一定减肥、美颜之功效。

[0006] 5、中国专利：核桃保健油茶及其制备方法，申请号：201410512101.7，申请日：2014.09.29，申请人：杨玖玲，地址：726100 陕西省商洛市洛南县政府大院前楼一楼西，发明人：杨玖玲，摘要：该发明涉及一种核桃油茶及其生产方法，特别是一种运用核桃油加其它五种果仁生产的保健油茶，该油茶避免人体对动物油脂的接触，减少人体对动物脂肪的摄入量，该油茶具有乌发、健脑、防止细胞老化、增强记忆力等功效，适合动脉硬化、高血压和冠心病病人食用，是一种营养价值很高，食用非常方便的保健食品。

[0007] 6、中国专利：速食油茶，申请日：2007.11.28，申请号：200710150514.5，申请人：天津市中英保健食品有限公司，地址：300122天津市红桥区光荣道竹山路13号（天津市中英保健食品有限公司），发明人：王爱民、赵金棵，摘要：该发明提供一种速食油茶，涉及一种保健食品，其特征在于：它是由膨化米为主要原料，加上以茶叶、茶油、香葱、食盐和佐食酥果、姜末、香葱、香菇、罗汉果组成的辅料和防腐剂适量组成的。采取以下重量百分比组成：茶油1~5%，茶叶碎末6~8%，膨化米41~43%，食盐6~8%，佐食酥果11~13%，姜末8~10%，香葱8~10%，香菇6~7%，罗汉果9~10%，调味剂、和防腐剂适量。该发明速食油茶的有益效果是，能工业化生产的、具有较长保存期，并采用新的配方，具有祛寒、暖胃、生津、提神、调节人体机能、促进新陈代谢的功能，且口感好，易消化，营养容易吸收的速食油茶。

[0008] 上述公开文献中，只报道了油茶及制备方法，未公开有一种油茶的制备方法制备得到的油茶且具有清热解毒、健脾祛湿作用。

[0009]

发明内容

本发明的目的是提供一种区别于传统油茶的制备方法，其制备得到的油茶具有清热解毒、健脾祛湿的作用。

[0010] 为了实现上述目的，本发明采用的技术方案为：

一种具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶，它由包括以下重量份数的原料制成：

茶叶	5-10份；
生姜	10-15份；
绿豆	3-5份；
甘草	3-5份；
吴茱萸籽	3-5份；
植物油	3-5份；
搭配料	5-10份；

所述的搭配料为绞股蓝、金银花和银藤茶叶中的一种或一种以上的混合物，它们可以

任意重量比组合。

[0011] 该具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶的制备过程为：

(1) 按比例取干净的茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽、植物油和搭配料，备用；

(2) 先将茶叶、绿豆、甘草和搭配料用开水浸泡至软化，备用；

(3) 将专用铁锅烧热后，温度为80度左右，再将植物油倒入专用铁锅中，随后将茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽和搭配料放入专用铁锅中，然后搅拌捶打2-3分钟，搅拌捶打时专用铁锅表面温度保持在80-120℃，再倒入250-350重量份的开水，煮沸1.5-3分钟，将茶渣和茶水分离，得到第一道茶水，再将茶渣置于专用铁锅中重复上述搅拌捶打操作两次，重复上述搅拌捶打操作不需要添加植物油，只需将茶渣放入专用铁锅，搅拌捶打2-3分钟，搅拌捶打时专用铁锅的温度保持在80-120℃，再倒入250-350重量份的开水，煮沸1.5-3分钟，将茶渣和茶水分离，分别得到第二道茶水和第三道茶水，最后将三道茶水混合均匀，即得。茶水味道更易人群接受，如果单单捶打一次或两次后得到的茶水味道比较重，人们难以接受；如果重复多次，茶水味道则会过淡；重复操作两次后得到的三道茶水混合，比较适于大众口味。将三道茶水混合均匀得到的油茶经装瓶、巴氏灭菌和包装后，可以得到瓶装产品。搅拌捶打使用木质较硬的木头搅拌捶打。

[0012] 所述的茶叶为大叶绿茶，采摘季节为清明节至谷雨之间。

[0013] 所述的植物油为花生油、椰子油、山茶油和葵花籽油中的一种或一种以上的混合物。

[0014] 经研究发现上述制备得到的油茶具有清热解毒、健脾祛湿的作用，可应用作为制备清热解毒、健脾祛湿凉茶饮品。人们饮用该凉茶型油茶具有清热解毒、健脾祛湿功效。

[0015] 所述的茶叶泛指可用于泡茶的常绿灌木茶树的叶子，【拉丁学名】：*Camelliasinensis (L.) O.Kuntze*，【性味】：味微苦、甘，性凉；【功能主治】：能清头目，醒精神，解烦渴，利小便，消食积，解毒。【营养成分】：茶叶中含有机化学成分达四百种，无机矿物元素达四十多种。茶叶中的有机化学成分和无机矿物元素含有许多营养成分和药效成分。有机化学成分主要有：茶多酚类、植物碱、蛋白质、氨基酸、维生素、果胶素、有机酸、脂多糖、糖类、酶类、色素等。本发明采用的茶叶是较老的大叶绿茶。

[0016] 所述的生姜指姜属植物的块根茎，【拉丁学名】：*Zingiber officinale Roscoe*，【性味】：味辛、性微温，归肺、脾、胃经；【功能主治】：发汗解表，温中止呕，温肺止咳，解鱼蟹毒，解药毒，特别对于鱼蟹毒，半夏、天南星等药物中毒有解毒作用。适用于外感风寒、头痛、痰饮、咳嗽、胃寒呕吐；在遭受冰雪、水湿、寒冷侵袭后，急以姜汤饮之，可增进血行，驱散寒邪。【营养成分】：姜的营养成分含有植物抗菌素，其杀菌作用不亚于葱和蒜。生姜还含有较多的挥发油，可以抑制人体对胆固醇的吸收，防止肝脏和血清胆固醇的蓄积。挥发油主要成分为姜醇、姜烯、水芹烯、柠檬醛、芳樟醇等；又含辣味成分姜辣素，分解生成姜酮、姜烯酮等。此外，含天门冬素、谷氨酸、天门冬氨酸、丝氨酸等。

[0017] 所述的绿豆，属于豆科，别名青小豆（因其颜色青绿而得名）、菉豆、植豆【拉丁学名】：*Vigna radiata (Linn.) Wilczek*，【性味】：味甘，性凉，入心、胃经，【功能主治】：清热解毒，消暑除烦，止渴健胃，利水消肿。有降血脂、降胆固醇、抗过敏、抗菌、抗肿瘤、增强食欲、保肝护肾的作用。【营养成分】：每100克绿豆中含有蛋白质23.8克，碳水化合物58.8克，脂肪0.5克，钙80毫克，磷360毫克，铁6.8毫克。还含有胡萝卜素、维生素B1：、维生素B2：、维生

素E和尼克酸及多种矿物质元素。绿豆所含蛋白质主要为球蛋白,并含有蛋氨酸、色氨酸、酪氨酸等多种氨基酸;在所含磷脂中有磷脂酰胆碱、磷脂酰乙醇胺、磷脂酰肌醇、磷脂酰甘油,磷脂酰丝氨酸等成分。

[0018] 所述的吴茱萸籽是芸香科植物吴茱萸的种子,吴茱萸(学名*Tetradium ruticarpum*,原名*Euodia ruticarpa*),别名吴萸、茶辣、漆辣子、臭辣子树、左力纯幽子、米辣子等。通常分大花吴茱萸、中花吴茱萸和小花吴茱萸等几个品种。吴茱萸及其变种的接近成熟的果实为常用中药。其性热味苦寒,有散热止痛、降逆止呕之功,用于治疗肝胃虚寒、阴浊上逆所致的头痛或胃脘疼痛等症。

[0019] 所述的甘草为主要起到调和多种食材的作用,再加入少量植物油使各种物质更好地融和。甘草,豆科、甘草属多年生草本,根与根状茎粗壮,是一种补益中草药,【拉丁学名】:*Glycyrrhiza uralensis* Fisch,【性味】:性平,味甘,入心,脾,肺,胃经,【功能主治】:补脾益气,清热解毒,祛痰止咳,缓急止痛,调和诸药,【营养成分】:主要成分有甘草酸、甘草甙等,甘草甜素和黄酮类物质是甘草中最重要的生理活性物质,主要存在于甘草根表皮以内的部分。

[0020] 所述的绞股蓝是葫芦科、绞股蓝属草质攀援植物【拉丁学名】:*Gynostemma pentaphyllum* (Thunb.) Makino,【性味】:味苦;微甘;性凉,归肺;脾;肾经,【功能主治】:益气健脾,化痰止咳,清热解毒,【营养成分】:每100克绞股蓝茎叶中含蛋白质4.7克,脂肪0.3克,膳食纤维3.2克,糖类7克,钙52毫克,磷69毫克,铁12.6毫克,维生素A2.95毫克,维生素B10.09毫克,维生素B20.27毫克,烟酸1.1毫克,维生素C12毫克。绞股蓝还含有皂苷、黄酮和多糖,具有滋补、消除疲劳、抗衰老、消炎、防癌等多重功效,所以非常适合肝炎后脂肪肝患者以及体弱多病和老年人群。

[0021] 所述的金银花为忍冬科忍冬属植物忍冬及同属植物干燥花蕾或带初开的花,【拉丁学名】:*Lonicera japonica*,【性味】:性寒,味甘,入肺、心、胃经,【功能主治】:具有清热解毒、抗炎、补虚疗风的功效,主治胀满下疾、温病发热,热毒痈疡和肿瘤等症。其对于头昏头晕、口干作渴、多汗烦闷、肠炎、菌痢、麻疹、肺炎、乙脑、流脑、急性乳腺炎、败血症、阑尾炎、皮肤感染、疔疮疖疮、丹毒、腮腺炎、化脓性扁桃体炎等病症均有一定疗效,【营养成分】:金银花主要成分为有机酸类、黄酮类、挥发油类和萜类等,具有抗肿瘤、抗氧化、抗菌消炎、保肝护肝和清热解毒等功效。

[0022] 所述的银藤茶叶系显齿蛇葡萄科的嫩茎叶,【拉丁学名】:*Ampelopsis grossedentata* (Hand-Mazz) W. T. wang,【性味】:味甘,性凉,入心、胃经,【功能主治】:具清热解毒、抗菌消炎、祛风除湿、强筋骨、降血压、降血脂和保肝等功效,【营养成分】:富含黄酮类化合物、氨基酸、酚、醣、叶绿素及多种人体必须的微量元素,有效成份为蛇葡萄素及双氢杨梅素等黄酮类化合物。

[0023] 所述的椰子油为棕榈种植物椰子的胚乳,经碾碎烘蒸后所榨取的油,【拉丁学名】:*Cocos nucifera* L.,【性味】:味甘、平,入胃、脾、大肠经,【功能主治】:祛暑气、疗齿疾、冻疮、神经性皮炎,【营养成分】:含游离脂肪酸20%,亚油酸2%,棕榈酸7%,羊脂酸9%,脂蜡酸5%,羊蜡酸10%,油酸2%,月桂酸45%。椰子油的甾醇中含豆甾三烯醇4.5%,豆甾醇及岩藻甾醇31.5%, α -菠菜甾醇及甾醇6%, β -谷甾醇58%。食用月桂酸对预防肠道息肉和预防肠癌有一定作用。

[0024] 所述的山茶油又名茶籽油,取自油茶树的种籽,【拉丁学名】:*Camellia oleifera* Abel,【性味】:味甘,性平,【功能主治】:预防心血管硬化、降血压、降血脂和防癌抗癌的特殊功效,【营养成分】:含脂肪酸(不饱和脂肪酸93%,其中油酸82%,亚油酸11%)、山茶甙、茶多酚、皂甙、鞣质,及富含抗氧化剂和具有消炎功效的角鲨烯,角鲨烯与黄酮类物质,对抗癌有着极佳的作用。山茶油还富含维生素E和钙、铁、锌等微量元素。

[0025] 所述的葵花籽油是向日葵的果实中提取的油类,【拉丁学名】:*Helianthus annuus*,【性味】:味甘,性平,入胃、脾、大肠经,【功能主治】:有补虚损、降血脂、抗癌之功效,【营养成分】:丰富的维生素E,能满足人体对维生素 E的需要。葵花子还含有其他维生素、铁、锌、钾、镁等矿物质。

[0026] 本发明的有益效果为:

1、本发明的油茶原料配比巧妙,制备方法简单,易操作,为一种标准化制作流程,具有融合食物配伍的特点。

[0027] 2、本发明的油茶由茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽、植物油和搭配料制成,搭配料为绞股蓝、金银花和银藤茶叶中的一种或一种以上的混合物。制成的油茶各种成份丰富而协调,采用三次搅拌捶打得到茶水,使茶叶汤味醇厚,苦涩少,芳香可口,茶水味道更易人群接受。本发明的油茶不仅味美,且风味独特,同时,且具有清热解毒、健脾祛湿的作用。

具体实施方式

[0028] 下面结合实施例,对发明中的技术方案进行清楚、完整地描述,所描述的实施例仅仅是本发明的一部分,而不是全部的实施例。

[0029] 实施例1:

采用以下工艺步骤可以制备得具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶:

(1)按重量份数取干净的茶叶5份、生姜10份、绿豆3份、甘草3份、吴茱萸籽3份、植物油3份和搭配料5份;所述的搭配料为绞股蓝、金银花和银藤茶叶中的一种或一种以上的混合物,备用;

(2)先将茶叶、绿豆、甘草和搭配料用开水浸泡至软化,备用;

(3)将专用铁锅烧热后,再将植物油倒入专用铁锅中,再将茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽和搭配料放入专用铁锅中,然后搅拌捶打2-3分钟,搅拌捶打时专用铁锅表面温度保持在80-120℃,再倒入250-350重量份的开水,煮沸1.5-3分钟,将茶渣和茶水分离,得到第一道茶水,再将茶渣置于专用铁锅中重复上述搅拌捶打操作两次,得到第二道茶水和第三道茶水,最后将三道茶水混合均匀,即得。

[0030] 所述的茶叶为大叶绿茶,采摘季节为清明节至谷雨之间。

[0031] 所述的植物油为花生油、椰子油、山茶油和葵花籽油中的一种或一种以上的混合物。

[0032] 实施例2

采用以下工艺步骤可以制备得具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶:

(1)按重量份数取干净的茶叶8份、生姜12份、绿豆4份、甘草4份、吴茱萸籽4份、植物油4份和搭配料8份;所述的搭配料为绞股蓝、金银花和银藤茶叶中的一种或一种以上的混合物,备用;

(2) 先将茶叶、绿豆、甘草和搭配料用开水浸泡至软化,备用;

(3) 将专用铁锅烧热后,再将植物油倒入专用铁锅中,再将茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽和搭配料放入专用铁锅中,然后搅拌捶打2-3分钟,搅拌捶打时专用铁锅表面温度保持在80-120℃,再倒入250-350重量份的开水,煮沸1.5-3分钟,将茶渣和茶水分离,得到第一道茶水,再将茶渣置于专用铁锅中重复上述搅拌捶打操作两次,得到第二道茶水和第三道茶水,最后将三道茶水混合均匀,将三道茶水混合均匀得到的油茶经装瓶、巴氏灭菌和包装后,可以得到瓶装产品。

[0033] 所述的茶叶为大叶绿茶,采摘季节为清明节至谷雨之间。

[0034] 所述的植物油为花生油、椰子油、山茶油和葵花籽油中的一种或一种以上的混合物。

[0035] 实施例3

采用以下工艺步骤可以制备得具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶:

(1) 按重量份数取干净的茶叶10份、生姜15份、绿豆5份、甘草5份、吴茱萸籽5份、植物油5份和搭配料10份;所述的搭配料为绞股蓝、金银花和银藤茶叶中的一种或一种以上的混合物,备用;

(2) 先将茶叶、绿豆、甘草和搭配料用开水浸泡至软化,备用;

(3) 将专用铁锅烧热后,再将植物油倒入专用铁锅中,再将茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽和搭配料放入专用铁锅中,然后搅拌捶打2-3分钟,搅拌捶打时专用铁锅表面温度保持在80-120℃,再倒入250-350重量份的开水,煮沸1.5-3分钟,将茶渣和茶水分离,得到第一道茶水,再将茶渣置于专用铁锅中重复上述搅拌捶打操作两次,得到第二道茶水和第三道茶水,最后将三道茶水混合均匀,即得。

[0036] 所述的茶叶为大叶绿茶,采摘季节为清明节至谷雨之间。

[0037] 所述的植物油为花生油、椰子油、山茶油和葵花籽油中的一种或一种以上的混合物。

[0038] 实施例4

采用以下工艺步骤可以制备得具有清热解毒、健脾祛湿功效的油茶:

(1) 取干净的茶叶10克、生姜15克、绿豆5克、甘草5克、吴茱萸籽5克、植物油5克和搭配料10克;所述的搭配料为绞股蓝、金银花和银藤茶叶中的一种或一种以上的混合物,备用;

(2) 先将茶叶、绿豆、甘草和搭配料用开水浸泡至软化,备用;

(3) 将植物油倒入专用铁锅中,再将茶叶、生姜、绿豆、甘草、吴茱萸籽和搭配料放入专用铁锅中,然后搅拌捶打2-3分钟,搅拌捶打时专用铁锅表面温度保持在80-120℃,再倒入250-350克的开水,煮沸1.5-3分钟,将茶渣和茶水分离,得到第一道茶水,再将茶渣置于专用铁锅中重复上述搅拌捶打操作两次,得到第二道茶水和第三道茶水,最后将三道茶水混合均匀,即得。

[0039] 所述的茶叶为大叶绿茶,采摘季节为清明节至谷雨之间。

[0040] 所述的植物油为花生油、椰子油、山茶油和葵花籽油中的一种或一种以上的混合物。

[0041] 本发明人利用仪器分析方法对上述实施例得到的油茶含有的成分进行检测,检测数据如下:

油茶姜辣素1.42mg/100g,咖啡碱44.6mg/100g,茶多酚84.7mg/100g,儿茶素14.6mg/100g,PH值为5.37。

[0042] 本发明的油茶2015年给20名志愿者试验,该20名志愿者均易有口腔溃疡、喉咙痛、易长青春痘、感觉全身困倦、胃口不好和大便烂等症状,在未服药物的情况下,每天饮用300ml本发明的油茶,3天后,其中的19名志愿者的上述症状得到改善,有效率为95%。

[0043] 应用实施例

1、广西南宁市廖某某,男,12岁,因连吃2天烧烤肉,导致喉咙痛,扁桃腺发炎,已经引起低烧,饮用本发明的油茶,每天2次,每次100-150毫升,未进行其他治疗措施,2天后好转,4天痊愈。

[0044] 2、广西南宁市朱某某,女,23岁,因热气的食物脸上长了几粒青春痘,饮用本发明的油茶,每天3次,每次50~100g,未进行其他治疗措施,3天后好转,一个星期恢复靓丽的容颜。

[0045] 3、广西南宁市秦某某,男,35岁,脾虚湿困,感觉全身困倦、胃口不好、大便烂,饮用本发明的油茶,每天2次,每次100-150毫升,未进行其他治疗措施,3天后上述症状得到改善,一个星期上述症状消失,感觉人精神,胃口也好了。