



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104920738 A

(43) 申请公布日 2015. 09. 23

(21) 申请号 201510393499. 1

(22) 申请日 2015. 07. 08

(71) 申请人 安徽一杯茶电子商务有限公司

地址 230011 安徽省合肥市瑶海区包公大道
1 号

(72) 发明人 饶先军 陈艳秋 彭莘

(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 方峥

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种山药百合麦枣茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种山药百合麦枣茶及其制备方法,其由以下原料制成:山药 20-30、银条菜 10-12、百合 20-30、浮小麦 30-35、红枣 15-20、梅花 3-5、五味子 4-6、地黄叶 3-5、荔枝壳 3-4、白糖 6-8、石榴酒 15-20、米糠 20-30、莲子粉 15-20、石榴籽油 3-5。本发明制得的山药百合麦枣茶,将米糠进行加工熟化,融合保健功能成分同时,改善调和其口感风味,赋予米香风味,与茶饮进行有机结合,便于人体吸收,有补脾养胃、生津益肺、补肾收涩、止渴安神的功效。

1. 一种山药百合麦枣茶,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

山药 20-30、银条菜 10-12、百合 20-30、浮小麦 30-35、红枣 15-20、梅花 3-5、五味子 4-6、地黄叶 3-5、荔枝壳 3-4、白糖 6-8、石榴酒 15-20、米糠 20-30、莲子粉 15-20、石榴籽油 3-5。

2. 一种如权利要求 1 所述的山药百合麦枣茶的制备方法,其特征在在于包括以下步骤:

(1) 将山药去皮洗净切片,放入沸水漂烫 1-2 分钟,捞出放入冰水浸制冷却,再放入蒸笼蒸制熟透,捞出沥干冻干粉碎成颗粒,得山药粒;

(2) 将银条菜、百合分别除杂洗净,放入蒸笼蒸制熟透,碾磨成浆,加入白糖,隔水焖熬制粘稠状,冻干研磨成粉,得百合甜粉;

(3) 将浮小麦除杂洗净,红枣去核,一起加入石榴酒中浸泡 12-24 小时,捞出后沥干,送入微波烘箱,控制温度 100-105℃进行微波烘焙至干燥,再超微粉碎,得小麦枣粉,浸制酒液待用;

(4) 将梅花、五味子、地黄叶、荔枝壳分别捡杂洗净,绞制成末,加入少量米酒润湿均匀,翻炒至干,加入 6-8 倍水煎煮 1-1.5 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(5) 将米糠、葛根粉混合均匀,加入煎煮液搅拌,再加入石榴籽油搅拌均匀,送入制粒机制粒,通入过热蒸汽在 260-280℃烘焙 20-30 秒,放入浸制酒液中浸制 10-15 分钟,文火翻炒加热至酒液收干,超微粉碎,与山药粒、小麦枣粉、百合甜粉混合均匀,分袋包装,即得。

一种山药百合麦枣茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种山药百合麦枣茶及其制备方法,属于食品加工技术领域。

背景技术

[0002] 喝茶是中国人几千年的习惯,喝茶不仅可以解渴,还可以护牙、提高抵抗力、降胆固醇、防治糖尿病等。现在市面上茶类品种繁多,有茶饮料、茶冲剂、袋泡茶、绿茶、白茶等,但大多数茶只有单一茶香,营养保健价值不高,不能满足人们日益增长的需求。

[0003] 米糠是把糙米碾成大米时所产生的种皮、外胚乳和糊粉层的混合生产物,是稻谷加工的副产品,米糠集中了 64% 的稻米营养素,含有丰富的优质蛋白质、脂肪、多糖、维生素、矿物质等营养素和生育酚、生育三烯酚、 γ -谷维醇等生理活性物质,这些成分具有预防心血管疾病、调节血糖、减肥、预防肿瘤、抗疲劳、美容等多种功效。

[0004] 为此本发明将米糠进行加工熟化,融合保健功能成分同时,改善调和其口感风味,赋予米香风味,与茶饮进行有机结合,提供了一种营养丰富、茶香淡雅、风味独特的保健茶。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种山药百合麦枣茶及其制备方法,迎合更多消费者的需要。

[0006] 为实现上述目的,本发明采用的技术方案如下:

一种山药百合麦枣茶,由下述重量份的原料制成:

山药 20-30、银条菜 10-12、百合 20-30、浮小麦 30-35、红枣 15-20、梅花 3-5、五味子 4-6、地黄叶 3-5、荔枝壳 3-4、白糖 6-8、石榴酒 15-20、米糠 20-30、莲子粉 15-20、石榴籽油 3-5。

[0007] 所述的山药百合麦枣茶的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将山药去皮洗净切片,放入沸水漂烫 1-2 分钟,捞出放入冰水浸制冷却,再放入蒸笼蒸制熟透,捞出沥干冻干粉碎成颗粒,得山药粒;

(2)、将银条菜、百合分别除杂洗净,放入蒸笼蒸制熟透,碾磨成浆,加入白糖,隔水焖熬制粘稠状,冻干研磨成粉,得百合甜粉;

(3)、将浮小麦除杂洗净,红枣去核,一起加入石榴酒中浸泡 12-24 小时,捞出后沥干,送入微波烘箱,控制温度 100-105℃ 进行微波烘焙至干燥,再超微粉碎,得小麦枣粉,浸制酒液待用;

(4)、将梅花、五味子、地黄叶、荔枝壳分别捡杂洗净,绞制成末,加入少量米酒润湿均匀,翻炒至干,加入 6-8 倍水煎煮 1-1.5 小时,过滤去渣,得煎煮液;

(5)、将米糠、葛根粉混合均匀,加入煎煮液搅拌,再加入石榴籽油搅拌均匀,送入制粒机制粒,通入过热蒸汽在 260-280℃ 烘焙 20-30 秒,放入浸制酒液中浸制 10-15 分钟,文火翻炒加热至酒液收干,超微粉碎,与山药粒、小麦枣粉、百合甜粉混合均匀,分袋包装,即得。

[0008] 本发明的有益效果:

本发明制得的山药百合麦枣茶,将米糠进行加工熟化,融合保健功能成分同时,改善调和其口感风味,赋予米香风味,与茶饮进行有机结合,便于人体吸收,有补脾养胃、生津益肺、补肾收涩、止渴安神的功效。

具体实施方式

[0009] 一种山药百合麦枣茶,由下述重量(斤)的原料制成:

山药 20-30、银条菜 10-12、百合 20-30、浮小麦 30-35、红枣 15-20、梅花 3-5、五味子 4-6、地黄叶 3-5、荔枝壳 3-4、白糖 6-8、石榴酒 15-20、米糠 20-30、莲子粉 15-20、石榴籽油 3-5。

[0010] 所述的山药百合麦枣茶的制备方法,包括以下步骤:

(1)、将山药去皮洗净切片,放入沸水漂烫 1-2 分钟,捞出放入冰水浸制冷却,再放入蒸笼蒸制熟透,捞出沥干冻干粉碎成颗粒,得山药粒;

(2)、将银条菜、百合分别除杂洗净,放入蒸笼蒸制熟透,碾磨成浆,加入白糖,隔水焖熬制粘稠状,冻干研磨成粉,得百合甜粉;

(3)、将浮小麦除杂洗净,红枣去核,一起加入石榴酒中浸泡 12-24 小时,捞出后沥干,送入微波烘箱,控制温度 100-105℃进行微波烘焙至干燥,再超微粉碎,得小麦枣粉,浸制酒液待用;

(4)、将梅花、五味子、地黄叶、荔枝壳分别捡杂洗净,绞制成末,加入少量米酒润湿均匀,翻炒至干,加入 6-8 倍水煎煮 1-1.5 小时,过滤去渣,得煎煮液;

、将米糠、葛根粉混合均匀,加入煎煮液搅拌,再加入石榴籽油搅拌均匀,送入制粒机制粒,通入过热蒸汽在 260-280℃烘焙 20-30 秒,放入浸制酒液中浸制 10-15 分钟,文火翻炒加热至酒液收干,超微粉碎,与山药粒、小麦枣粉、百合甜粉混合均匀,分袋包装,即得。