



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104782770 A

(43) 申请公布日 2015. 07. 22

(21) 申请号 201510210083. 1

(22) 申请日 2015. 04. 28

(71) 申请人 宿州学院

地址 234000 安徽省宿州市汴河中路 49 号

(72) 发明人 肖良

(51) Int. Cl.

A23C 9/152(2006. 01)

A23C 9/156(2006. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种粽叶奶茶

(57) 摘要

一种粽叶奶茶,其特征在于所述粽叶奶茶的原料及重量份为:鲜粽叶 10、纯牛奶 20-30、枸杞 6-8、黑芝麻 6-8、蜂蜜 3-5、冰糖 3-5。其制作步骤如下:(1)将鲜粽叶切成小片,用纱布包裹;(2)将枸杞、黑芝麻粉碎成粉末状;(3)将粉碎的枸杞、黑芝麻粉末、纱布包裹的粽叶片,以及蜂蜜、冰糖放入纯牛奶中,用奶锅加热至沸腾后,持续加热 5 分钟即可。

1. 一种粽叶奶茶,其特征在于所述粽叶奶茶的原料及重量份为:鲜粽叶 10、纯牛奶 20-30、枸杞 6-8、黑芝麻 6-8、蜂蜜 3-5、冰糖 3-5。

2. 根据权利要求 1 所述的一种奶茶,其特征在于制作步骤如下:

(1) 将鲜粽叶切成小片,用纱布包裹;

(2) 将枸杞、黑芝麻粉碎成粉末状;

(3) 将粉碎的枸杞、黑芝麻粉末、纱布包裹的粽叶片,以及蜂蜜、冰糖放入纯牛奶中,用奶锅加热至沸腾后,持续加热 5 分钟即可。

一种粽叶奶茶

技术领域

[0001] 本发明涉及饮料领域,具体涉及一种粽叶奶茶。

背景技术

[0002] 在目前的饮料消费中,人们越来越重视饮料自身的绿色和健康因素。就目前市面上生产和销售的饮料品种看,各种饮料,如碳酸饮料、果汁、茶饮及奶制饮料等,大多含有一种及以上的食品添加剂,与人们健康饮食的需求背道而驰。所以,开发一种健康、保健型奶茶成为一种饮食风尚,且具有较大的市场需求。

发明内容

[0003] 针对以上现有技术中存在的不足,本发明提供了一种奶茶。

[0004] 一种粽叶奶茶,所述粽叶奶茶的原料及重量份为:鲜粽叶 10、纯牛奶 20-30、枸杞 6-8、黑芝麻 6-8、蜂蜜 3-5、冰糖 3-5。

[0005] 其制作步骤如下:

[0006] (1) 将鲜粽叶切成小片,用纱布包裹;

[0007] (2) 将枸杞、黑芝麻粉碎成粉末状;

[0008] (3) 将粉碎的枸杞、黑芝麻粉末、纱布包裹的粽叶片,以及蜂蜜、冰糖放入纯牛奶中,用奶锅加热至沸腾后,持续加热 5 分钟即可。

[0009] 本发明的优点:本发明以纯牛奶为主原料,配以鲜粽叶、枸杞、黑芝麻、冰糖和蜂蜜制得的粽叶奶茶,不仅具有牛奶的醇香,而且具有粽叶的清香之气,与芝麻、冰糖、蜂蜜的香甜融为一体,味道独特,并具有营养和保健功能。

具体实施方式

[0010] 一种粽叶奶茶,所述粽叶奶茶的原料及重量份为:鲜粽叶 10、纯牛奶 20-30、枸杞 6-8、黑芝麻 6-8、蜂蜜 3-5、冰糖 3-5。

[0011] 其制作步骤如下:

[0012] (1) 将鲜粽叶切成小片,用纱布包裹;

[0013] (2) 将枸杞、黑芝麻粉碎成粉末状;

[0014] (3) 将粉碎的枸杞、黑芝麻粉末、纱布包裹的粽叶片,以及蜂蜜、冰糖放入纯牛奶中,用奶锅加热至沸腾后,持续加热 5 分钟即可。