



## (12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103005058 A

(43) 申请公布日 2013. 04. 03

(21) 申请号 201210569034. 3

(22) 申请日 2012. 12. 25

(71) 申请人 李伟杰

地址 541004 广西壮族自治区桂林市横塘路  
17 号桂林十八中

(72) 发明人 李伟杰

(74) 专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所  
有限公司 45107

代理人 周兆阳

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006. 01)

A23C 9/152 (2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 3 页

(54) 发明名称

一种樱花奶茶及其制造方法

(57) 摘要

本发明公开一种樱花奶茶及其制造方法。这种樱花奶茶是由下述以重量份计的原料制成：樱花 20～40 份、仙草 20～40 份、椰子汁 30～50 份、红茶 30～50 份、鲜牛奶 400～600 份、水 300～400 份、蜂蜜 20～40 份。其制造方法包括下述步骤：1) 取樱花、仙草、放入水中小火煮沸，过滤，得到混合汁液；2) 取所得的混合汁液加入红茶、鲜牛奶，混合均匀，小火煮沸，然后向其中加入椰子汁、蜂蜜，混合均匀，得到樱花奶茶。本发明樱花奶茶制备方法简单、营养价值高、不含任何化学添加剂、口感丰富，是一种绿色又美味的健康饮品。

1. 一种樱花奶茶,其特征在于是由下述以重量份计的原料制成:

樱花 20 ~ 40 份、仙草 20 ~ 40 份、椰子汁 30 ~ 50 份、红茶 30 ~ 50 份、鲜牛奶 400 ~ 600 份、水 300 ~ 400 份、蜂蜜 20 ~ 40 份。

2. 根据权利要求 1 所述的樱花奶茶,其特征在在于各原料的重量配比为:

樱花 25 ~ 35 份、仙草 25 ~ 35 份、椰子汁 35 ~ 45 份、红茶 35 ~ 45 份、鲜牛奶 450 ~ 550 份、水 320 ~ 380 份、蜂蜜 25 ~ 35 份。

3. 根据权利要求 2 所述的樱花奶茶,其特征在在于各原料的重量配比为:

樱花 30 份、仙草 30 份、椰子汁 40 份、红茶 40 份、鲜牛奶 500 份、水 350 份、蜂蜜 30 份。

4. 一种樱花奶茶的制造方法,其特征在在于它包括下述步骤:

1) 取 20 ~ 40 重量份樱花、20 ~ 40 重量份仙草、放入 300 ~ 400 重量份水中小火煮沸,过滤,得到混合汁液;

2) 取所得的混合汁液加入 30 ~ 50 重量份红茶、400 ~ 600 重量份鲜牛奶,混合均匀,小火煮沸,然后向其中加入 30 ~ 50 重量份椰子汁、20 ~ 40 重量份蜂蜜,混合均匀,得到樱花奶茶。

## 一种樱花奶茶及其制造方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于食品技术领域,具体涉及一种樱花奶茶;本发明还涉及这种樱花奶茶的制造方法。

### 背景技术

[0002] 目前市场上的饮料种类繁多,如碳酸饮料、果汁、水果茶、花茶、咖啡、牛奶、奶茶等,这些饮料因含有多种营养成分,具有不同的功能,而深受人们的喜爱。牛奶与茶的融合,就产生了奶气茶香的奶茶。在中国、印度、英国、新加坡、马来西亚、以及台湾、香港、澳门等世界各地都有奶茶的芳香。如印度奶茶,以加入玛萨拉的特殊香料闻名;香港奶茶则以丝袜奶茶著称;台湾的珍珠奶茶也独具特色。奶茶兼具牛奶和茶的双重营养,是家常美食之一,风行世界。现在市场上出售的奶茶种类繁多,风味各异,但有的奶茶中则含有香精、甜蜜素、糖精等各种化学添加剂,长期、大量饮用对身体有一定的不良影响。

### 发明内容

[0003] 本发明要解决的技术问题是公开一种不含任何化学添加剂、营养健康、口感丰富的樱花奶茶;本发明还将公开这种樱花奶茶的制造方法。

[0004] 为解决以上技术问题,本发明采用下述技术方案:

[0005] 本发明樱花奶茶,是由下述以重量份计的原料制成:

[0006] 樱花 20 ~ 40 份、仙草 20 ~ 40 份、椰子汁 30 ~ 50 份、红茶 30 ~ 50 份、鲜牛奶 400 ~ 600 份、水 300 ~ 400 份、蜂蜜 20 ~ 40 份。

[0007] 各原料的优选重量配比为:

[0008] 樱花 25 ~ 35 份、仙草 25 ~ 35 份、椰子汁 35 ~ 45 份、红茶 35 ~ 45 份、鲜牛奶 450 ~ 550 份、水 320 ~ 380 份、蜂蜜 25 ~ 35 份。

[0009] 各原料的最佳重量配比为:

[0010] 樱花 30 份、仙草 30 份、椰子汁 40 份、红茶 40 份、鲜牛奶 500 份、水 350 份、蜂蜜 30 份。

[0011] 本发明樱花奶茶的制造方法,包括下述步骤:

[0012] 1) 取 20 ~ 40 重量份樱花、20 ~ 40 重量份仙草、放入 300 ~ 400 重量份水中小火煮沸,过滤,得到混合汁液;

[0013] 2) 取所得的混合汁液加入 30 ~ 50 重量份红茶、400 ~ 600 重量份鲜牛奶,混合均匀,小火煮沸,然后向其中加入 30 ~ 50 重量份椰子汁、20 ~ 40 重量份蜂蜜,混合均匀,得到樱花奶茶。

[0014] 本发明樱花奶茶配方中的各原料的营养成份丰富:樱花是一种植物,蔷薇科,落叶乔木,花于 3 月与叶同放或叶后开花。樱树叶及樱花做为传统中药材,其功能具有止咳,平喘,宣肺,润肠、解酒的功效。椰子汁为棕榈科植物椰树的果实椰果的抽取汁液。汁清如水,且相当清甜、晶莹透亮,清凉解渴。一个好椰子,大约有两玻璃杯的水,内含两汤匙糖,以及

蛋白质、脂肪、维生素 C 及钙、磷、铁、钾、镁、钠等矿物质,是营养极为丰富的饮料。另外椰子汁清如水、甜如蜜,晶莹透亮,是极好的清凉解渴之品。椰汁和椰肉都含有丰富的营养素。椰汁清如水甜如蜜,饮之甘甜可口。在炎热的夏季,椰汁有很好的清凉消暑、生津止渴的功效。椰汁还有强心、利尿、驱虫、止呕止泻的功效。仙草所含成分中,黄酮类物质具有抑制癌症细胞生长、降低血压的作用;多糖具有增强和提高机体免疫机能作用;香精素有镇静、清凉解毒利水的功效;微量元素具有抑制自由基形成、抗衰老、抗癌的作用;维生素能调节和增强生理机能等。红茶可以帮助胃肠消化、促进食欲,可利尿、消除水肿,并强壮心脏功能。预防疾病方面:红茶的抗菌力强,用红茶漱口可防滤过性病毒引起的感冒,并预防蛀牙与食物中毒,降低血糖值与高血压。美国心脏学会曾经得出红茶是“富含能消除自由基,具有抗酸化作用的黄酮类化合物的饮料之一,能够使心肌梗塞的发病率降低”的结论。牛奶营养丰富、容易消化吸收、物美价廉、食用方便,是最“接近完美的食品”,人称“白色血液”,是最理想的天然食品。奶中的蛋白质主要是酪蛋白、白蛋白、球蛋白、乳蛋白等,所含的 20 多种氨基酸中有 8 种是人体必须的,奶蛋白质是全价的蛋白质,它的消化率高达 98%。乳脂肪是高质量的脂肪,品质最好,它的消化率在 95% 以上,而且含有大量的脂溶性维生素。奶中的乳糖是半乳糖和乳糖,是最容易消化吸收的糖类。奶中的矿物质和微量元素都是溶解状态,而且各种矿物质的含量比例,特别是钙、磷的比例比较合适,很容易消化吸收。蜂蜜是一种天然食品,味道甜蜜,所含的单糖,不需要经消化就可以被人体吸收,对妇、幼特别是老人更具有良好保健作用,因而被称为“老人的牛奶”。据分析蜂蜜中含有与人体血清浓度相近的多种无机盐和和维生素、铁、钙、铜、锰、钾、磷等多种有机酸和有益人体健康的微量元素,以及果糖、葡萄糖、淀粉酶、氧化酶、还原酶等,具有滋养、润燥、解毒、美白养颜、润肠通便之功效

[0015] 这些原料的有效成份相互影响,协同作用,可起到很好的补充人体所需的各种营养成分、美容养颜、清热解暑、止咳平喘等功效。而且本发明樱花奶茶制备方法简单、营养价值高、不含任何化学添加剂、口感丰富,是一种绿色又美味的健康饮品。

### 具体实施方式

[0016] 下面以实施例对本发明作进一步说明,但本发明并不局限于这些实施例。

[0017] 实施例 1

[0018] 1) 取 20 重量份樱花、20 重量份仙草、放入 300 重量份水中小火煮沸,过滤,得到混合汁液;

[0019] 2) 取所得的混合汁液加入 30 重量份红茶、400 重量份鲜牛奶,混合均匀,小火煮沸,然后向其中加入 30 重量份椰子汁、20 重量份蜂蜜,混合均匀,得到樱花奶茶。

[0020] 实施例 2

[0021] 1) 取 40 重量份樱花、40 重量份仙草、放入 400 重量份水中小火煮沸,过滤,得到混合汁液;

[0022] 2) 取所得的混合汁液加入 50 重量份红茶、600 重量份鲜牛奶,混合均匀,小火煮沸,然后向其中加入 50 重量份椰子汁、40 重量份蜂蜜,混合均匀,得到樱花奶茶。

[0023] 实施例 3

[0024] 1) 取 30 重量份樱花、30 重量份仙草、放入 350 重量份水中小火煮沸,过滤,得到混合汁液;

[0025] 2) 取所得的混合汁液加入 40 重量份红茶、500 重量份鲜牛奶,混合均匀,小火煮沸,然后向其中加入 40 重量份椰子汁、30 重量份蜂蜜,混合均匀,得到樱花奶茶。