



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104186767 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 10

(21) 申请号 201410366987. 9

(22) 申请日 2014. 07. 30

(71) 申请人 安徽省家乡食品有限公司

地址 233700 安徽省蚌埠市固镇县石湖乡  
304 省道路边南侧

(72) 发明人 王勇

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/14 (2006. 01)

A23C 9/152 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种速溶山药奶茶粉及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种速溶山药奶茶粉,是由下述重量份的原料制成:脱脂牛奶 400-500、山药 50-60、紫薯 20-30、蓝莓 15-20、苦丁茶 10-15、麦芽糖浆 20-30、枸杞子 7-8、白芍 4-5、化橘红 2-3、青蒿 2-3、栀子仁 1-2、丹参 1-2、鸡血藤 3-4、刘寄奴 4-5、富硒米酒渣 20-30;本发明在传统奶茶中添加山药、紫薯、蓝莓等营养原料,使其香味独特浓郁,香甜醇美、柔顺爽口,添加富硒米酒渣使其含有淡雅酒香、营养价值更高,长期饮用能够补脾养胃、生津益肺、防癌保肝、润肠通便、抗衰老、增强机体免疫。

1. 一种速溶山药奶茶粉,其特征在于是由下述重量份的原料制成:

脱脂牛奶 400-500、山药 50-60、紫薯 20-30、蓝莓 15-20、苦丁茶 10-15、麦芽糖浆 20-30、枸杞子 7-8、白芍 4-5、化橘红 2-3、青蒿 2-3、栀子仁 1-2、丹参 1-2、鸡血藤 3-4、刘寄奴 4-5、富硒米酒渣 20-30;

所述富硒米酒渣是将富硒糯米拣杂后用椰汁浸泡 7-8 小时,捞出沥干,大火蒸熟后取出摊凉,拌入适量甜酒曲,在 28-32℃ 下密封发酵 1-2 天,再在 1-4℃ 下陈酿 6-7 天,过滤,得到富硒米酒和富硒米酒渣。

2. 一种如权利要求 1 所述的速溶山药奶茶粉制备方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 将山药去毛须后洗净,紫薯去皮洗净,全部切成块后送入蒸锅,周围撒上富硒米酒渣,大火蒸熟,取出山药、紫薯,冷冻干燥后粉碎,得到药薯粉;

(2) 将新鲜蓝莓去蒂去皮,与 2-3 倍纯净水混合打浆,加入料重 1-2% 的果浆酶,在 30-35℃ 下酶解至完全,灭酶后过滤,滤液冷冻干燥,得到蓝莓粉;

(3) 将枸杞子、白芍、化橘红、青蒿、栀子仁、丹参、鸡血藤、刘寄奴清洗后混合粉碎,与脱脂牛奶、苦丁茶、麦芽糖浆混合入锅,在 60-70℃ 下保温 4-5 小时,再小火煮沸 30-40 分钟,过滤,滤液真空干燥,得到奶茶粉;

(4) 将上述药薯粉、蓝莓粉、奶茶粉混合均匀,粉碎至 80-100 目,低温烘干后灭菌包装,得到成品。

## 一种速溶山药奶茶粉及其制备方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种保健饮料,尤其涉及一种速溶山药奶茶粉及其制备方法。

### 背景技术

[0003] 饮料香甜美味,清爽可口,是人们日常生活中离不开的必需品,但随着人们消费水平的上升,对饮料的口味、营养保健功效的要求也日益提升,为此本发明提供一种营养丰富、口味独特、具有养生保健功效的饮料。

### 发明内容

[0004] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种速溶山药奶茶粉及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种速溶山药奶茶粉,是由下述重量份的原料制成:

脱脂牛奶 400-500、山药 50-60、紫薯 20-30、蓝莓 15-20、苦丁茶 10-15、麦芽糖浆 20-30、枸杞子 7-8、白芍 4-5、化橘红 2-3、青蒿 2-3、栀子仁 1-2、丹参 1-2、鸡血藤 3-4、刘寄奴 4-5、富硒米酒渣 20-30;

所述富硒米酒渣是将富硒糯米拣杂后用椰汁浸泡 7-8 小时,捞出沥干,大火蒸熟后取出摊凉,拌入适量甜酒曲,在 28-32℃ 下密封发酵 1-2 天,再在 1-4℃ 下陈酿 6-7 天,过滤,得到富硒米酒和富硒米酒渣。

[0006] 一种速溶山药奶茶粉制备方法,包括以下步骤:

(1) 将山药去毛须后洗净,紫薯去皮洗净,全部切成块后送入蒸锅,周围撒上富硒米酒渣,大火蒸熟,取出山药、紫薯,冷冻干燥后粉碎,得到药薯粉;

(2) 将新鲜蓝莓去蒂去皮,与 2-3 倍纯净水混合打浆,加入料重 1-2% 的果浆酶,在 30-35℃ 下酶解至完全,灭酶后过滤,滤液冷冻干燥,得到蓝莓粉;

(3) 将枸杞子、白芍、化橘红、青蒿、栀子仁、丹参、鸡血藤、刘寄奴清洗后混合粉碎,与脱脂牛奶、苦丁茶、麦芽糖浆混合入锅,在 60-70℃ 下保温 4-5 小时,再小火煮沸 30-40 分钟,过滤,滤液真空干燥,得到奶茶粉;

(4) 将上述药薯粉、蓝莓粉、奶茶粉混合均匀,粉碎至 80-100 目,低温烘干后灭菌包装,得到成品。

[0007] 与现有技术相比,本发明的优点是:

本发明在传统奶茶中添加山药、紫薯、蓝莓等营养原料,使其香味独特浓郁,香甜醇美、柔顺爽口,添加富硒米酒渣使其含有淡雅酒香、营养价值更高,长期饮用能够补脾养胃、生津益肺、防癌保肝、润肠通便、抗衰老、增强机体免疫。

### 具体实施方式

[0008] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述：

实施例：

一种速溶山药奶茶粉，是由下述重量(斤)的原料制成：

脱脂牛奶 400、山药 50、紫薯 20、蓝莓 15、苦丁茶 10、麦芽糖浆 20、枸杞子 7、白芍 4、化橘红 2、青蒿 2、栀子仁 1、丹参 1、鸡血藤 3、刘寄奴 4、富硒米酒渣 20；

所述富硒米酒渣是将富硒糯米拣杂后用椰汁浸泡 8 小时，捞出沥干，大火蒸熟后取出摊凉，拌入适量甜酒曲，在 30℃ 下密封发酵 2 天，再在 4℃ 下陈酿 6 天，过滤，得到富硒米酒和富硒米酒渣。

[0009] 一种速溶山药奶茶粉制备方法，包括以下步骤：

(1) 将山药去毛须后洗净，紫薯去皮洗净，全部切成块后送入蒸锅，周围撒上富硒米酒渣，大火蒸熟，取出山药、紫薯，冷冻干燥后粉碎，得到药薯粉；

(2) 将新鲜蓝莓去蒂去皮，与 3 倍纯净水混合打浆，加入料重 1% 的果浆酶，在 30℃ 下酶解至完全，灭酶后过滤，滤液冷冻干燥，得到蓝莓粉；

(3) 将枸杞子、白芍、化橘红、青蒿、栀子仁、丹参、鸡血藤、刘寄奴清洗后混合粉碎，与脱脂牛奶、苦丁茶、麦芽糖浆混合入锅，在 70℃ 下保温 4 小时，再小火煮沸 40 分钟，过滤，滤液真空干燥，得到奶茶粉；

(4) 将上述药薯粉、蓝莓粉、奶茶粉混合均匀，粉碎至 80 目，低温烘干后灭菌包装，得到成品。