



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109744522 A

(43)申请公布日 2019.05.14

---

(21)申请号 201711089361.8

(22)申请日 2017.11.03

(71)申请人 陆泽举

地址 537100 广西壮族自治区贵港市港南  
区木梓镇红朗村下朗屯110号

(72)发明人 陆泽举

(51)Int.Cl.

A23L 27/10(2016.01)

---

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种米粉卤水

(57)摘要

本发明公开了一种米粉卤水,其特征在于由下述原料组成:八角40-60克、山黄皮50克、干草45克、白豆蔻50克、鲜姜200克、香茅草75克、槟榔2个、丁香10克、草果30克、小茴香35克、花椒25克、花旗参30克、党参15克、千里香25克、罗汉果4个、枸杞20克、红枣50克、干葱头100克、生姜30克;本发明采用19种香料制作而成,味道可口,营养丰富,老少咸宜;原料来源广泛,易于制取,具有很好的市场推广价值。

1. 一种米粉卤水，其特征在于由下述原料组成：

八角 40-60克 山黄皮 50克

干草 45克 白豆蔻 50克

鲜姜 200克 香茅草 75克

槟榔 2个 丁香 10克

草果 30克 小茴香 35克

花椒 25克 花旗参 30克

党参 15克 千里香 25克

罗汉果 4个 枸杞 20克

红枣 50克 干葱头 100克

生姜 30克。

2. 根据权利要求1所述的一种米粉卤水，其特征在于，所述的山黄皮是风干后打粉备用。

## 一种米粉卤水

### 技术领域

[0001] 本发明属于米粉卤水配方技术领域,具体是一种米粉卤水。

### 背景技术

[0002] 米粉的味道除了自身米粉的好坏,还有一个原因是汤汁,就是米粉的卤水,现在市

[0003] 面上售卖的米粉的汤汁大多数是以各种骨汤粉调制而成,没有任何营养,口感也很差,对人体健康没有任何益处,长时间食用还会破坏人体健康。因此,本发明提出一种米粉卤水。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的就是针对市面上售卖的米粉卤水没有任何营养,对人体有害等问题

[0005] 提出一种米粉卤水。

[0006] 本发明一种米粉卤水,其特征在于由下述原料组成:

[0007] 八角40-60克 山黄皮50克

[0008] 干草45克 白豆蔻50克

[0009] 鲜姜200克 香茅草75克

[0010] 草果30克 小茴香35克

[0011] 花椒25克 花旗参30克

[0012] 党参15克 千里香25克

[0013] 罗汉果4个 枸杞20克

[0014] 红枣50克 干葱头100克

[0015] 生姜30克。

[0016] 优选地其特征在于由下述原料组成:

[0017] 八角60克 山黄皮50克

[0018] 干草45克 白豆蔻50克

[0019] 鲜姜200克 香茅草75克

[0020] 槟榔2个 丁香10克

[0021] 草果30克 小茴香35克

[0022] 花椒25克 花旗参30克

[0023] 党参15克 千里香25克

[0024] 罗汉果4个 枸杞20克

[0025] 红枣50克 干葱头100克

[0026] 生姜30克。

[0027] 本发明采用19种香料制作而成,味道可口,营养丰富,老少咸宜。

### 具体实施方式

[0028] 实施例1

[0029] 本实施例中一种米粉卤水,其特征在于由下述原料组成:

[0030] 八角60克 山黄皮50克

[0031] 干草45克 白豆蔻50克

[0032] 鲜姜200克 香茅草75克

[0033] 槟榔2个 丁香10克

[0034] 草果30克 小茴香35克

[0035] 花椒25克 花旗参30克

[0036] 党参15克 千里香25克

[0037] 罗汉果4个 枸杞20克

[0038] 红枣50克 干葱头100克

[0039] 生姜30克。山黄皮是风干后打粉备用。

[0040] 实施例2

[0041] 本实施例中一种米粉卤水,其特征在于由下述原料组成:

[0042] 八角40克 山黄皮50克

[0043] 干草45克 白豆蔻50克

[0044] 鲜姜200克 香茅草75克

[0045] 槟榔2个 丁香10克

[0046] 草果30克 小茴香35克

[0047] 花椒25克 花旗参30克

[0048] 党参15克 千里香25克

[0049] 罗汉果4个 枸杞20克

[0050] 红枣50克 干葱头100克

[0051] 生姜30克。山黄皮是风干后打粉备用。