



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103756851 B

(45) 授权公告日 2016.01.20

(21) 申请号 201310677328.2

研究.《河南农业大学学报》.2001,第35卷(第1期),第43-46页.

(22) 申请日 2013.12.13

审查员 李妍

(73) 专利权人 马鞍山市安康菌业有限公司

地址 243102 安徽省马鞍山市当涂县太白镇
205 国道

(72) 发明人 殷铭 刘大海 费丹 沈翔
范和桥 殷坤才
其他发明人请求不公开姓名

(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.

C12G 3/04(2006.01)

(56) 对比文件

CN 1154862 A, 1997.07.23, 说明书第1页第4段.

田娟 等. 灵芝米酒的制作工艺与发酵条件

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种茶树菇灵芝米酒

(57) 摘要

一种茶树菇灵芝米酒,由以下重量份原料组成:米酒 280-300、陈醋 20-25、橙汁 80-100、茶树菇 30-40、绿豆 10-15、荞麦 10-15、花生 10-15、虾皮粉 6-8、灵芝 6-7、黄芪 4-5、海藻粉 4-5、枸杞 5-6、茯苓 5-6、决明子 3-4、莱菔子 3-4、甘草 4-5、绞股蓝 3-4、兰草叶 2-3、食品添加剂 8-10、水适量;本发明的一种茶树菇灵芝米酒,制备工艺简单环保,添加茶树菇、荞麦等食材,天然健康,以及灵芝、黄芪、枸杞、茯苓等中药提取物的添加,赋予了本发明米酒的特殊保健功能,有益于人体健康。

1. 一种茶树菇灵芝米酒,其特征在于,由以下重量份原料制成:米酒 280-300、陈醋 20-25、橙汁 80-100、茶树菇 30-40、绿豆 10-15、荞麦 10-15、花生 10-15、虾皮粉 6-8、灵芝 6-7、黄芪 4-5、海藻粉 4-5、枸杞 5-6、茯苓 5-6、决明子 3-4、莱菔子 3-4、甘草 4-5、绞股蓝 3-4、兰草叶 2-3、食品添加剂 8-10、水适量;

所述食品添加剂,由以下重量份原料制成:茶油 10-12、乳酸钙粉 6-8、韭菜籽粉 5-7、红豆 15-20、玉米淀粉 10-13、桂花粉 6-8、柠檬汁 10-15;

所述食品添加剂的制备方法如下,将红豆放入锅中,煮熟后,捞出,做成豆泥,与剩余物料合并,混匀即可。

一种茶树菇灵芝米酒

技术领域

[0001] 本发明主要涉及饮品及其制备方法技术领域,尤其涉及一种茶树菇灵芝米酒。

背景技术

[0002] 食品、饮料是人们消耗最快的消费品,食品、饮料关系到人们的身体健康,现在市场上的副食品越来越多,但是大多数的副食品只是能解决人们基本需求,人们的生活水平在不断的提高,对副食品的营养要求也越来越高。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种茶树菇灵芝米酒的制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种茶树菇灵芝米酒,由以下重量份原料组成:米酒 280-300、陈醋 20-25、橙汁 80-100、茶树菇 30-40、绿豆 10-15、荞麦 10-15、花生 10-15、虾皮粉 6-8、灵芝 6-7、黄芪 4-5、海藻粉 4-5、枸杞 5-6、茯苓 5-6、决明子 3-4、莱菔子 3-4、甘草 4-5、绞股蓝 3-4、兰草叶 2-3、食品添加剂 8-10、水适量:

[0005] 食品添加剂,由以下重量份原料组成:茶油 10-12、乳酸钙粉 6-8、韭菜籽粉 5-7、红豆 15-20、玉米淀粉 10-13、桂花粉 6-8、柠檬汁 10-15;

[0006] 食品添加的制备方法如下,将红豆放入锅中,煮熟后,捞出,做成豆泥,与剩余物料合并,混匀即可。

[0007] 一种茶树菇灵芝米酒的制备方法,包括以下步骤:

[0008] (1) 将茶树菇、绿豆、荞麦、花生洗净,放入锅中,倒入陈醋、橙汁,加热焖煮 50-60 分钟,将锅中所有物料取出,打成浆汁备用;

[0009] (2) 将灵芝、黄芪、枸杞、茯苓、决明子、莱菔子、甘草、绞股蓝、兰草叶用 5-10 倍量的水提取,将提取液浓缩,得到中药浓缩液;

[0010] (3) 将米酒倒入容器中,加入食品添加剂,加热煮沸后,加入步骤 1 中的浆汁、中药浓缩液、虾皮粉,充分搅拌,混合均匀后,灌装即可。

[0011] 本发明的优点是:本发明的一种茶树菇灵芝米酒,制备工艺简单环保,添加茶树菇、荞麦等食材,天然健康,以及灵芝、黄芪、枸杞、茯苓等中药提取物的添加,赋予了本发明米酒的特殊保健功能,有益于人体健康。

具体实施方式

[0012] 一种茶树菇灵芝米酒,由以下重量份(Kg)原料组成:米酒 280、陈醋 20、橙汁 80、茶树菇 30、绿豆 10、荞麦 10、花生 10、虾皮粉 6、灵芝 6、黄芪 4、海藻粉 4、枸杞 5、茯苓 5、决明子 3、莱菔子 3、甘草 4、绞股蓝 3、兰草叶 2、食品添加剂 8、水适量:

[0013] 食品添加剂,由以下重量份(Kg)原料组成:茶油 10、乳酸钙粉 6、韭菜籽粉 5、红豆 15、玉米淀粉 10、桂花粉 6、柠檬汁 10;

[0014] 食品添加的制备方法,将红豆放入锅中,煮熟后,捞出,做成豆泥,与剩余物料合

并,混匀即可。

[0015] 一种茶树菇灵芝米酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

[0016] (1) 将茶树菇、绿豆、荞麦、花生洗净,放入锅中,倒入陈醋、橙汁,加热焖煮 50 分钟,将锅中所有物料取出,打成浆汁备用;

[0017] (2) 将灵芝、黄芪、枸杞、茯苓、决明子、莱菔子、甘草、绞股蓝、兰草叶用 5 倍量的水提取,将提取液浓缩,得到中药浓缩液;

[0018] (3) 将米酒倒入容器中,加入食品添加剂,加热煮沸后,加入步骤 1 中的浆汁、中药浓缩液、虾皮粉,充分搅拌,混合均匀后,灌装即可。