



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106417761 A

(43)申请公布日 2017.02.22

(21)申请号 201610886750.2

(22)申请日 2016.10.12

(71)申请人 佛山迁宇科技有限公司

地址 528000 广东省佛山市禅城区弼塘西
二街8号内装配车间大楼第二层230室

(72)发明人 钱菜英

(74)专利代理机构 北京轻创知识产权代理有限
公司 11212

代理人 谈杰

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书6页

(54)发明名称

一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料及其制备方法

(57)摘要

本发明提供一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花10-15份、玫瑰果10-15份、玫瑰茄6-12份、薄荷3-6份、德国洋甘菊3-6份、枸杞子6-9份、柠檬干3-5份、绿茶6-10份。本发明还提供该种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料的制备方法。本发明搭配巧妙,组分合理,为爱美的朋友提供一种具有补肝养血、调理气血、醒脾和胃、美白肌肤、舒缓神经、提神益思,消除疲劳的凉茶饮料。本发明的凉茶饮料长期饮用可减少肌肤皱纹的产生,使肌肤光滑、富有弹性,有效消除肌肤斑点、抗老化,是美容养颜的佳品,并且女性饮用还能调节月经不调和美容护肤的效果。

1. 一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,其特征在于:制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花10-15份、玫瑰果10-15份、玫瑰茄6-12份、薄荷3-6份、德国洋甘菊3-6份、枸杞子6-9份、柠檬干3-5份、绿茶6-10份。

2. 根据权利要求1所述的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,其特征在于:制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花10份、玫瑰果10份、玫瑰茄6份、薄荷3份、德国洋甘菊3份、枸杞子6份、柠檬干3份、绿茶6份。

3. 根据权利要求1所述的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,其特征在于:制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花15份、玫瑰果15份、玫瑰茄12份、薄荷6份、德国洋甘菊6份、枸杞子9份、柠檬干5份、绿茶10份。

4. 根据权利要求1所述的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,其特征在于:制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花12份、玫瑰果12份、玫瑰茄9份、薄荷5份、德国洋甘菊5份、枸杞子8份、柠檬干4份、绿茶9份。

5. 根据权利要求1所述的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,其特征在于,以340重量份计,制造原料还包括如下重量份原料:冰糖1-3份,白砂糖1-3份,食用盐0.5-0.8份,水余量。

6. 根据权利要求1-5任一所述的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,其特征在于,其制备方法,包括以下步骤:

S10、原料称取:按组分配比称取各所需的各原料;

S11、原料清洗:将称取的玫瑰花、玫瑰果、玫瑰茄、薄荷、德国洋甘菊、枸杞子、柠檬干、绿茶分别清洗干净;

S12、原料浸泡:将清洗干净的原料依次进行浸泡15-25分钟;

S13、原料煎煮:将浸泡后的物料密闭煎煮2次,第一次煎煮时间为沸后10-15分钟,第二次煎煮时间为沸后15-25分钟;然后将2次的煎煮液混合;

S14、原料过滤:将混合液放置20-30分钟,常温下冷却后过滤;

S15、原料调配:在过滤液中添加冰糖、白砂糖、食用盐和部分水进行调配并添加余量水至规定重量得凉茶饮料液A;

S16、高温灭菌:将匀质调配好的凉茶饮料液A输入到超高温瞬间灭菌机内,高温瞬间灭菌的温度控制在180℃ -215℃,蒸汽压力0.5 MPa -0.62MPa,时间为0.3s-0.6s;

S17、无菌封口:灭菌后在无菌的环境中将凉茶饮料液A灌入饮料罐中及时封口即得本发明所需的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料。

7. 根据权利要求6所述的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,其特征在于,所用的水为纯净水或蒸馏水。

一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种中草药凉茶组方,具体是涉及一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,同时,本发明还涉及该种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料的制备方法。

背景技术

[0002] 凉茶是汉族中草药植物性饮料的通称。广东凉茶是汉族传统凉茶文化的代表。凉茶是将药性寒凉和能消解人体内热的中草药煎水做饮料喝,以消除夏季人体内的暑气,或治疗冬日干燥引起的喉咙疼痛等疾患。

[0003] 2006年5月20日,凉茶经国务院批准列入第一批国家级非物质文化遗产。凉茶“既不凉、也不是茶”。它是广东、香港、澳门地区民间常用复方或单味土产草药煎熬而成的饮料,将药性寒凉和能消解内热的中草药煎水作饮料喝,以消除夏季人体内的暑气,或冬日干燥引起的喉咙疼痛等疾患。凉茶是人们根据当地的气候、水土特征,在长期预防疾病与保健的过程中,以中医养生理论为指导,以中草药为原料,食用、总结出的一种具有清热解毒、生津止渴、祛火除湿等功效的饮料。

[0004] 凉茶是岭南人民根据本地的气候、水土特性,在长期预防疾病与保健的过程中以中医养生理论为指导,以中草药为基础,研制总结出的一类具有清热解毒、生津止渴等功效的饮料总称。分析凉茶“高热”的原因,有关专家指出,首先,凉茶无毒有效的特点十分符合现代人的消费特点。饮用凉茶是两广人民长期同大自然作斗争总结而来的一种护身法宝。据有关医药专家介绍,凉茶凉而不寒,清热而不伤脾胃,没有肝肾毒性,四季皆宜,无病时可防病,有病时能治病,“秋冬防秋燥、春夏祛暑湿”。

[0005] 目前市场上很多的凉茶饮料,但是还没有有一款即没有色素,也没有防腐剂和其它添加剂的种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料的销售。

发明内容

[0006] 本发明的目的在于克服现有技术存在的不足,通过对自然界丰富的药食同源资源的发掘,从而为爱美的朋友提供一种配方科学合理、效果明显、饮用方便且无毒副作用的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料。本发明另一目的是提供该种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料的制备方法。

[0007] 本发明所要解决的技术问题采用以下技术方案来实现:一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花10-15份、玫瑰果10-15份、玫瑰茄6-12份、薄荷3-6份、德国洋甘菊3-6份、枸杞子6-9份、柠檬干3-5份、绿茶6-10份。

[0008] 进一步地,所述的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花10份、玫瑰果10份、玫瑰茄6份、薄荷3份、德国洋甘菊3份、枸杞子6份、柠檬干3份、绿茶6份。

[0009] 进一步地,所述的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花15份、玫瑰果15份、玫瑰茄12份、薄荷6份、德国洋甘菊6份、枸杞子9份、柠檬干5份、绿

茶10份。

[0010] 进一步地,所述的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花12份、玫瑰果12份、玫瑰茄9份、薄荷5份、德国洋甘菊5份、枸杞子8份、柠檬干4份、绿茶9份。

[0011] 进一步地,所述的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,以340重量份计,制造原料还包括如下重量份原料:冰糖1-3份,白砂糖1-3份,食用盐0.5-0.8份,水余量。

[0012] 进一步地,所述的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,其制备方法,包括以下步骤:

S10、原料称取:按组分配比称取各所需的各原料;

S11、原料清洗:将称取的玫瑰花、玫瑰果、玫瑰茄、薄荷、德国洋甘菊、枸杞子、柠檬干、绿茶分别清洗干净;

S12、原料浸泡:将清洗干净的原料依次进行浸泡15-25分钟;

S13、原料煎煮:将浸泡后的物料密闭煎煮2次,第一次煎煮时间为沸后10-15分钟,第二次煎煮时间为沸后15-25分钟;然后将2次的煎煮液混合;

S14、原料过滤:将混合液放置20-30分钟,常温下冷却后过滤;

S15、原料调配:在过滤液中添加冰糖、白砂糖、食用盐和部分水进行调配并添加余量水至规定重量得凉茶饮料液A;

S16、高温灭菌:将匀质调配好的凉茶饮料液A输入到超高温瞬间灭菌机内,高温瞬间灭菌的温度控制在180℃ -215℃,蒸汽压力0.5 MPa -0.62MPa,时间为0.3s-0.6s;

S17、无菌封口:灭菌后在无菌的环境中将凉茶饮料液A灌入饮料罐中及时封口即得本发明所需的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料。

[0013] 进一步地,所述的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,所用的水为纯净水或蒸馏水。

[0014] 本发明中玫瑰花的加入:玫瑰花味甘,性温,气味芳香,药性平和,具有理气和血、排毒养颜、和血散淤、开窍化淤、疏肝醒脾、促进胆汁分泌、帮助消化、调节机理的功效。主要适用于肝胃不和所致的胁痛脘闷、胃脘胀痛及月经不调或经前乳房胀痛者。此外,玫瑰花还含有多种营养成分,对某些皮肤病有很好的疗效,长期使用能彻底去除痤疮和粉刺,使面部的皮肤光滑柔嫩,对治疗面部黄褐斑有一定作用。玫瑰花茶性质温和、男女皆宜。可缓和情绪、平衡内分泌、补血气,美颜护肤、对肝及胃有调理的作用、并可消除疲劳、改善体质。尤其是玫瑰搭配花草茶还有助消化、消脂肪之功效,因而可减肥,最适合因内分泌紊乱而肥胖的mm,调气血,调理女性生理问题;最重要的是它的养颜美容功效,常饮可去除皮肤上的黑斑,令皮肤嫩白自然,防皱纹也有帮助。肝郁气滞型的减肥可多喝,有助于减肥;有丰胸调经之效;还可润肠通便。美容养颜瘦身的佳品。

[0015] 玫瑰果的加入:玫瑰果有显著的抗衰老、抗疲劳、抗辐射、耐缺氧、除血栓、降血压、防癌、治癌、强身壮阳、健脑增智、延年益寿的作用,能健脾消食,活血调经,改善睡眠,敛肺止咳,可用于消化不良,食欲不振,脘腹胀痛,腹泻,月经不调,痛经。玫瑰果含丰富维生素C,约为柠檬的二十倍,能养颜美容,预防感冒。它还含有维生素B、E、K,尤其是含有类黄酮(维生素P),对于抑制自由基的形成极有利,玫瑰果能提供维持身体健康的重要元素。多饮用玫瑰果茶可以养颜美容使气色光彩红润、调节生理机能、减少疲劳感。有抽烟或喝酒习惯的人,喝玫瑰果茶可以防止皮肤粗糙。由于是硬果类花茶材料,浸泡时间需约10-15分钟才能充分释放出香气与味道。很适合加入蜂蜜,与芙蓉花搭配是水果茶的基础配方。

[0016] 玫瑰茄的加入:玫瑰茄又名洛神花,具有清热解渴、帮助消化、利尿消水肿、养血活血、养颜美容、消除宿醉,具有促进新陈代谢,清凉解渴,振奋精神,食而有味、抑制喉咙发炎的效果,感冒或嗓子疼时喝了可以减轻症状。此外还能消除疲倦,改善便秘,对皮肤粗糙,肥胖都有帮助。据了解,经常饮用洛神花有助于降低人体血液中的总胆固醇值和甘油三酯值,达到防治心血管疾病的功效。科研人员还发现,饮用洛神花还可起到减肥作用,95%的病人体重下降了1到3公斤。洛神花中含有的维生素C、接骨木三糖苷、柠檬酸等营养成份,有益于调节和平衡血脂,增进钙质吸收,有益于调节和平衡血脂,增进钙质吸收,促进儿童发育,促进消化等。具有清凉解毒利水,降血压等等功效。无毒性。

[0017] 薄荷的加入:薄荷是中国常用中药,幼嫩茎尖可作菜食,全草又可入药,治感冒发热喉痛,头痛,目赤痛,肌肉疼痛,皮肤风疹搔痒,麻疹不透等症,此外对痈、疽、疥、癣、漆疮亦有效。薄荷含有薄荷醇,该物质可清新口气并具有多种药性,可缓解腹痛、胆囊问题如痉挛,还具有防腐杀菌、利尿、化痰、健胃和助消化等功效。大量食用薄荷可导致失眠,但小剂量食用却有助于睡眠。

[0018] 德国洋甘菊的加入:洋甘菊的作用及功效:味微苦、甘香,明目、退肝火,治疗失眠,降低血压,可增强活力、提神。增强记忆力、降低胆固醇。祛痰止咳,可有效缓解支气管炎及气喘,可舒缓头痛、偏头痛或感冒引起的肌肉痛,对中和胃酸、舒缓神经有帮助。可消除感冒所引起的肌肉酸痛,能镇定精神、纾缓情绪,提升睡眠质量,还可改善过敏的皮肤。有帮助睡眠、润泽肌肤、可治长期便秘、能消除紧张、眼睛疲劳、润肺、养生,并可治疗焦虑和紧张造成的消化不良,且对失眠、神经痛及月经痛、肠胃炎都有所助益、减轻头痛。洋甘菊茶热饮对感冒亦有不错的功效喔!当漱口水可缓解牙痛;加入洗发精内可为头发增加亮丽光泽;放松不安的身心,在失眠或常发恶梦的晚上饮用,可有意想不到的帮助!它还可以舒解眼睛疲劳,将冲泡过的冷茶包敷眼睛,更可以帮助去除黑眼圈。洋甘菊自古就被视为“神花”,具有很好的舒敏、修护敏感肌肤、减少细红血丝、减少发红、调整肤色不均等作用,但目前并非所有洋甘菊都能用于美容方面。洋甘菊富含黄酮类活性成分,该成分具有抗氧化、抗血管增生、消炎、抗变应性、和抗病毒的功效,通过issofree技术可对洋甘菊活性成分进行提取并应用于抗敏感类高端护肤品。美丽加芬认为用化妆棉湿敷,可快速安抚发红肌肤。对易痒的肌肤有很好的安抚效果;温和补充水分,舒缓肌肤。

[0019] 枸杞子的加入:枸杞的营养成分丰富,是当今营养全面的天然原料。枸杞子中含有大量的蛋白质、氨基酸、维生素和铁、锌、磷、钙等人体必需的营养成分,有促进和调节免疫功能、保肝和抗衰老三大药理作用,具有不可代替的药用价值。枸杞多糖是枸杞中最重要最关键的成分之一,能促进腹腔巨噬细胞的吞噬能力,对人体具有改善新陈代谢、调节内分泌、促进蛋白质合成、加速肝脏解毒和受损肝细胞的修复,抑制胆固醇和甘油三酯的功能,并且对肝脏的脂质过氧化损伤有明显的保护和修复作用。枸杞子含有丰富的胡萝卜素,维生素A、维生素B₁、维生素B₂、维生素C,以及钙、铁等有益眼睛的必需营养,有良好的明目作用,所以俗称“明眼子”。历代医家治疗肝血不足、肾阴亏虚引起的视物昏花和夜盲症,常常使用枸杞子。枸杞子含有β-胡萝卜素、叶黄素等,具有提高人体免疫功能、防止肿瘤形成及预防动脉粥样硬化等作用。中医认为枸杞味甘,性平,入肝肾经,具有补气强精、滋补肝肾、抗衰老、止消渴、暖身体的功效。

[0020] 柠檬干的加入:柠檬干的作用及功效:柠檬中含有糖类、钙、磷、铁及维生素B₁、B₂、

C等多种营养成分,此外,还有丰富的柠檬酸和黄酮类、挥发油、橙皮甙等。柠檬酸具有防止和消除皮肤色素沉着的作用。我国中医认为,柠檬性温、味苦、无毒,具有止渴生津、祛暑安胎、疏滞、健胃、止痛等功能利尿,调剂血管通透性,适合浮肿虚胖的mm。吸烟者要多吃柠檬,因为他们需要的维生素C是不吸烟者的2倍。柠檬热量低,且具有很强的收缩性,因此有利于减少脂肪,是减肥良药。柠檬能防止心血管动脉硬化并减少血液粘稠度。由于柠檬维生素含量极为丰富,因此柠檬水是美容的佳品,能防止和消除皮肤色素沉着,起到美白的作用。

[0021] 绿茶的加入:绿茶是未经发酵的,中国产量最多,饮用最为广泛的一种茶.它的特点是汤清叶绿。绿茶的功效与作用:茶在英国人是:健康之液,灵魂之饮。在我国被誉为“国饮”。现代科学大量研究证实,茶叶确实含有与人体健康密切相关的生化成份,茶叶不仅具有提神清心、清热解暑、消食化痰、去腻减肥、清心除烦、解毒醒酒、生津止渴、降火明目、止痢除湿等药理作用,还对现代疾病,如辐射病、心脑血管病、癌症等疾病,有一定的药理功效。茶叶具有药理作用的主要成份是茶多酚、咖啡碱、脂多糖、茶氨酸等。绿茶在美白护肤、抗衰老方面的作用是被公认的。由于绿茶是不发酵茶,因而保留了鲜叶内较多的天然物质,如茶多酚。茶多酚具有良好的抗氧化效果,能补充水分紧实肌肤,延缓衰老。目前市场上流行的美容产品——绿茶粉,足以说明绿茶在美容护肤方面的效果。绿茶还有很好的瘦身减脂的功能。唐代《本草拾遗》记载“久食令人瘦”,说明在唐代以胖为美的时代,就知道绿茶具有减肥的功效。所以,那些希望通过节食减肥的女同胞们,不妨换种饮食方式,在控制饮食的基础上,喝喝绿茶,这样不仅有利于肠胃的新陈代谢,保证身体营养元素的平衡,绿茶所具有的美容护肤、瘦身减脂的功能,会使你的夏季减肥计划事半功倍。在这里,有一点需要提醒女同胞们,绿茶虽然有很好的减肥功效,但在经期、怀孕和哺乳期间不宜喝绿茶。

[0022] 本发明有益效果:本发明的一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料的搭配巧妙,组分合理,为爱美的朋友提供一种具有补肝养血、调理气血、醒脾和胃、美白肌肤、舒缓神经、提神益思,消除疲劳的凉茶饮料。本发明以玫瑰花、玫瑰果、玫瑰茄为基础配合薄荷、德国洋甘菊、枸杞子、柠檬干、绿茶为辅助,精选纯天然植物为原料的药食同源饮品,其配方科学,经现代生物技术加工制成的产品,效果明显,食用过滤纸袋封装,使用方便,长期服用无副作用。本发明的凉茶饮料长期饮用可减少肌肤皱纹的产生,使肌肤光滑、富有弹性,有效消除肌肤斑点、抗老化,是美容养颜的佳品,并且女性饮用还能调节月经不调和美容护肤的效果。

具体实施方式

[0023] 下面结合具体实施例对本发明作出进一步地详细阐述,但实施例并不对本发明做任何形式的限定。

[0024] 实施例1

一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料,制造原料包括如下重量份原料:玫瑰花10份、玫瑰果10份、玫瑰茄6份、薄荷3份、德国洋甘菊3份、枸杞子6份、柠檬干3份、绿茶6份。

[0025] 以340重量份计,制造原料还包括如下重量份原料:冰糖1份,白砂糖1份,食用盐0.5份,蒸馏水余量。

[0026] 其制备方法,包括以下步骤:

S10、原料称取:按组分配比称取各所需的各原料;

S11、原料清洗:将称取的玫瑰花、玫瑰果、玫瑰茄、薄荷、德国洋甘菊、枸杞子、柠檬干、

绿茶分别清洗干净；

S12、原料浸泡：将清洗干净的原料依次进行浸泡15分钟；

S13、原料煎煮：将浸泡后的物料密闭煎煮2次，第一次煎煮时间为沸后10分钟，第二次煎煮时间为沸后15分钟；然后将2次的煎煮液混合；

S14、原料过滤：将混合液放置20分钟，常温下冷却后过滤；

S15、原料调配：在过滤液中添加冰糖、白砂糖、食用盐和部分蒸馏水进行调配并添加余量蒸馏水至规定重量得凉茶饮料液A；

S16、高温灭菌：将匀质调配好的凉茶饮料液A输入到超高温瞬间灭菌机内，高温瞬间灭菌的温度控制在180℃，蒸汽压力0.5 MPa，时间为0.3s；

S17、无菌封口：灭菌后在无菌的环境中将凉茶饮料液A灌入饮料罐中及时封口即得本发明所需的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料。

[0027] 实施例2

一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料，制造原料包括如下重量份原料：玫瑰花15份、玫瑰果15份、玫瑰茄12份、薄荷6份、德国洋甘菊6份、枸杞子9份、柠檬干5份、绿茶10份。

[0028] 以340重量份计，制造原料还包括如下重量份原料：冰糖3份，白砂糖3份，食用盐0.8份，纯净水余量。

[0029] 其制备方法，包括以下步骤：

S10、原料称取：按组分配比称取各所需的各原料；

S11、原料清洗：将称取的玫瑰花、玫瑰果、玫瑰茄、薄荷、德国洋甘菊、枸杞子、柠檬干、绿茶分别清洗干净；

S12、原料浸泡：将清洗干净的原料依次进行浸泡25分钟；

S13、原料煎煮：将浸泡后的物料密闭煎煮2次，第一次煎煮时间为沸后15分钟，第二次煎煮时间为沸后25分钟；然后将2次的煎煮液混合；

S14、原料过滤：将混合液放置30分钟，常温下冷却后过滤；

S15、原料调配：在过滤液中添加冰糖、白砂糖、食用盐和部分纯净水进行调配并添加余量纯净水至规定重量得凉茶饮料液A；

S16、高温灭菌：将匀质调配好的凉茶饮料液A输入到超高温瞬间灭菌机内，高温瞬间灭菌的温度控制在215℃，蒸汽压力0.62MPa，时间为0.6s；

S17、无菌封口：灭菌后在无菌的环境中将凉茶饮料液A灌入饮料罐中及时封口即得本发明所需的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料。

[0030] 实施例3

一种玫瑰养颜美人茶凉茶饮料，制造原料包括如下重量份原料：玫瑰花12份、玫瑰果12份、玫瑰茄9份、薄荷5份、德国洋甘菊5份、枸杞子8份、柠檬干4份、绿茶9份。

[0031] 以340重量份计，制造原料还包括如下重量份原料：冰糖2份，白砂糖2份，食用盐0.6份，纯净水余量。

[0032] 其制备方法，包括以下步骤：

S10、原料称取：按组分配比称取各所需的各原料；

S11、原料清洗：将称取的玫瑰花、玫瑰果、玫瑰茄、薄荷、德国洋甘菊、枸杞子、柠檬干、绿茶分别清洗干净；

S12、原料浸泡:将清洗干净的原料依次进行浸泡18分钟;

S13、原料煎煮:将浸泡后的物料密闭煎煮2次,第一次煎煮时间为沸后12分钟,第二次煎煮时间为沸后18分钟;然后将2次的煎煮液混合;

S14、原料过滤:将混合液放置25分钟,常温下冷却后过滤;

S15、原料调配:在过滤液中添加冰糖、白砂糖、食用盐和部分纯净水进行调配并添加余量纯净水至规定重量得凉茶饮料液A;

S16、高温灭菌:将匀质调配好的凉茶饮料液A输入到超高温瞬间灭菌机内,高温瞬间灭菌的温度控制在205℃,蒸汽压力0.6MPa,时间为0.5s;

S17、无菌封口:灭菌后在无菌的环境中将凉茶饮料液A灌入饮料罐中及时封口即得本发明所需的玫瑰养颜美人茶凉茶饮料。