



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106922878 A

(43)申请公布日 2017.07.07

(21)申请号 201710236761.0

(22)申请日 2017.04.12

(71)申请人 冀晶晶

地址 123000 辽宁省阜新市细河区北园街
32-3-305

(72)发明人 冀晶晶

(74)专利代理机构 北京华仲龙腾专利代理事务
所(普通合伙) 11548

代理人 李静

(51)Int.Cl.

A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种方便鲜果茶及其饮用方法

(57)摘要

本发明公开了一种方便鲜果茶及其饮用方法,该便鲜果茶包可以放进滤泡杯或滤泡袋,也可以配合方便鲜果茶茶杯饮用。该方便鲜果茶,其原料按重量份包括:茶叶10-20份,冻干水果5-15份,野生蜂蜜3-7份,冰糖1-10份,原料分别采用透明食品级包装袋包装,所述的冻干水果是由新鲜水果经过-20℃—40℃冷冻24-48小时制备而成。饮用时,先品茶,然后闷泡一杯,加入冻干水果,最后根据个人口感加冰糖调试甜度。本发明提供的方便鲜果茶不仅保持了水果的营养,也解决了新鲜果茶热饮口感发酸的问题,增强了客户泡茶的视觉效果和参与感,具有较强的市场推广价值。

1. 一种方便鲜果茶,其特征在于:其原料按重量份包括:茶叶10-20份,冻干水果5-15份,野生蜂蜜3-7份,冰糖1-10份。

2. 根据权利要求1所述的方便鲜果茶,其特征在于:其原料按重量份包括:茶叶12-18份,冻干水果8-12份,野生蜂蜜4-6份,冰糖2-8份。

3. 根据权利要求1所述的方便鲜果茶,其特征在于:其原料按重量份包括:茶叶15份,冻干水果10份,野生蜂蜜5份,冰糖5份。

4. 根据权利要求1所述的方便鲜果茶,其特征在于:所述的冻干水果是由新鲜水果经过-20℃—-40℃冷冻24-48小时制备而成。

5. 根据权利要求1所述的方便鲜果茶,其特征在于,原料分别采用透明食品级包装袋包装。

6. 根据权利要求1-5任一项所述的方便鲜果茶的饮用方法,其特征在于包括以下步骤:

(1) 打开方便鲜果茶茶杯盖,分别取出冻干水果、野生蜂蜜、茶叶、冰糖;

(2) 取出茶叶,将茶叶投入杯体中,倒入90℃以上的开水,浸泡5-10分钟后得到茶水,茶叶与开水的固液比为1g:20-30ml;

(3) 将冻干水果和野生蜂蜜加入到茶水中,让冻干水果充分吸收茶水中的水分,然后加入冰糖。

一种方便鲜果茶及其饮用方法

技术领域

[0001] 本发明为代用茶领域,尤其涉及一种方便鲜果茶及其饮用方法。

背景技术

[0002] 冻干水果是将新鲜水果快速冻结,然后在真空冰状下脱水得到的,该类水果具有以下优点:可保留新鲜水果的色、香、味、营养成分,其中的蛋白质不会被损害,可保持原有水果的形态,其中的多孔结构使得冻干水果具有较好的复水性,复水后更接近新鲜水果,冻干水果由升华脱掉全部的束缚水,产品含水量低,微生物不会滋生,不易变质,升华脱水由外到内,均匀一致,产品表面无焦化,生产成品易于保存、运输,储存成本低。

[0003] 在现有水果茶中,授权公告号CN102273530B(申请号201110271317.5)的专利公开了一种保健水果茶,其特征在于是由下述以重量配比的原料制成:橙子40-60、苹果30-50、胡萝卜30-50、柠檬15-25、绿茶15-25、山楂15-30、红枣15-30、杏干15-30、葡萄15-25、薄荷叶5-15、荸荠15-25、西洋参5-15。授权公告号CN104472736A(申请号201410649582.6)的专利公开了一种水果茶制作工艺,其特征在在于,包括以下三个步骤:步骤一,把水果切开,形成一个盖子和主壳体,用汤勺把主壳体内部的水果肉取出形成水果壳体;步骤二,水果肉用榨汁机搅碎,水果的渣去掉,把茶叶放置进去,与搅碎的汁混合,放进水果壳体内;步骤三,水果壳体上盖上盖子进行烘烤,反复三到五次,直至水果壳体干透。

[0004] 上述果茶选用腌制果粒和碎茶或者烘干水果为原料,破坏了水果原有的营养成分,也发挥不到茶的真正效应,虽然方便,却缺失营养,视觉效果和客户在泡茶时的参与感也不强,而大多数新鲜水果茶一定要冷饮才好喝,热饮口感会发酸,而本方便鲜果茶不仅保持了水果的营养,也解决了新鲜果茶热饮的口感问题,增强了客户泡茶的视觉效果和参与感,具有较强的市场推广价值。

发明内容

[0005] 本发明的目的在于提供一种方便鲜果茶及其饮用方法,该方便鲜果茶包可以放进滤泡杯或滤泡袋,也可以配合方便鲜果茶茶杯饮用。

[0006] 为实现上述目的,本发明提供如下技术方案:

[0007] 一种方便鲜果茶,其原料按重量份包括:茶叶10-20份,冻干水果5-15份,野生蜂蜜3-7份,冰糖1-10份。

[0008] 作为本发明的进一步方案,其原料按重量份包括:茶叶12-18份,冻干水果8-12份,野生蜂蜜4-6份,冰糖2-8份。

[0009] 作为本发明的进一步方案,其原料按重量份包括:茶叶15份,冻干水果10份,野生蜂蜜5份,冰糖5份。

[0010] 作为本发明的进一步方案,所述的冻干水果是由新鲜水果经过-20℃—40℃冷冻24-48小时制备而成。

[0011] 作为本发明的进一步方案,原料分别采用透明食品级包装袋包装。

[0012] 作为本发明的进一步方案,方便鲜果茶包可以放进滤泡杯或滤泡袋,也可以配合方便鲜果茶茶杯饮用。

[0013] 一种方便鲜果茶的饮用方法,包括以下步骤:

[0014] (1) 打开方便鲜果茶茶杯盖,分别取出冻干水果、野生蜂蜜、茶叶、冰糖;

[0015] (2) 取出茶叶,将茶叶投入杯体中,倒入90℃以上的开水,浸泡5-10分钟后得到茶水,茶叶与开水的固液比为1g:20-30ml;

[0016] (3) 将冻干水果和野生蜂蜜加入到茶水中,让冻干水果充分吸收茶水中的水分,然后加入冰糖。

[0017] 本发明提供的方便鲜果茶不仅保持了水果的营养,也解决了新鲜果茶热饮口感发酸的问题,增强了客户泡茶的视觉效果和参与感,具有较强的市场推广价值。

具体实施方式

[0018] 实施例1

[0019] 一种方便鲜果茶,其原料按重量份包括:茶叶10份,冻干水果5份,野生蜂蜜3份,冰糖1份,冻干水果切成8cm×8cm的小方块,经过-30℃冷冻24小时制备而成。

[0020] 饮用方法:(1) 打开方便鲜果茶茶杯盖,分别取出冻干水果、野生蜂蜜、茶叶、冰糖;(2) 取出茶叶,将茶叶投入杯体中,倒入200ml90℃以上的开水,浸泡5-10分钟后得到茶水;(3) 将冻干水果和野生蜂蜜加入到茶水中,让冻干水果充分吸收茶水中的水分,然后根据个人口感加冰糖调试甜度。

[0021] 实施例2

[0022] 一种方便鲜果茶,其原料按重量份包括:茶叶20份,冻干水果15份,野生蜂蜜7份,冰糖10份,冻干水果切成10cm×10cm的小方块,经过-20℃冷冻36小时制备而成。

[0023] 饮用方法:(1) 打开方便鲜果茶茶杯盖,分别取出冻干水果、野生蜂蜜、茶叶、冰糖;(2) 取出茶叶,将茶叶投入杯体中,倒入400ml90℃以上的开水,浸泡5-10分钟后得到茶水;(3) 将冻干水果和野生蜂蜜加入到茶水中,让冻干水果充分吸收茶水中的水分,然后根据个人口感加冰糖调试甜度。

[0024] 实施例3

[0025] 一种方便鲜果茶,其原料按重量份包括:茶叶15份,冻干水果10份,野生蜂蜜5份,冰糖5份,冻干水果切成12cm×12cm的小方块,经过-40℃冷冻36小时制备而成。

[0026] 饮用方法:(1) 打开方便鲜果茶茶杯盖,分别取出冻干水果、野生蜂蜜、茶叶、冰糖;(2) 取出茶叶,将茶叶投入杯体中,倒入300ml90℃以上的开水,浸泡5-10分钟后得到茶水;(3) 将冻干水果和野生蜂蜜加入到茶水中,让冻干水果充分吸收茶水中的水分,然后根据个人口感加冰糖调试甜度。

[0027] 实施例4

[0028] 一种方便鲜果茶,其原料按重量份包括:茶叶12份,冻干水果8份,野生蜂蜜4份,冰糖2份,冻干水果切成12cm×12cm的小方块,经过-40℃冷冻48小时制备而成。

[0029] 饮用方法:(1) 打开方便鲜果茶茶杯盖,分别取出冻干水果、野生蜂蜜、茶叶、冰糖;(2) 取出茶叶,将茶叶投入杯体中,倒入300ml90℃以上的开水,浸泡5-10分钟后得到茶水;(3) 将冻干水果和野生蜂蜜加入到茶水中,让冻干水果充分吸收茶水中的水分,然后根据个

人口感加冰糖调试甜度。

[0030] 实施例5

[0031] 一种方便鲜果茶,其原料按重量份包括:茶叶18份,冻干水果12份,野生蜂蜜6份,冰糖8份,冻干水果切成12cm×12cm的小方块,经过-30℃冷冻36小时制备而成。

[0032] 饮用方法:(1)打开方便鲜果茶茶杯盖,分别取出冻干水果、野生蜂蜜、茶叶、冰糖;(2)取出茶叶,将茶叶投入杯体中,倒入400ml90℃以上的开水,浸泡5-10分钟后得到茶水;(3)将冻干水果和野生蜂蜜加入到茶水中,让冻干水果充分吸收茶水中的水分,然后根据个人口感加冰糖调试甜度。

[0033] 对于本领域技术人员而言,显然本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。

[0034] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。