



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104059827 A

(43) 申请公布日 2014. 09. 24

(21) 申请号 201410202057. X

(22) 申请日 2014. 05. 14

(71) 申请人 安徽天下福酒业有限公司

地址 243100 安徽省马鞍山市当涂县姑孰工
业集中区

(72) 发明人 陈立亮

(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 方峥

(51) Int. Cl.

C12G 3/02 (2006. 01)

A61K 36/8994 (2006. 01)

A61P 1/14 (2006. 01)

A61K 35/407 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种核桃酸奶米酒

(57) 摘要

一种核桃酸奶米酒, 由以下重量份原料制成: 糯米 300-330、小麦 60-70、酒曲 4-5、核桃粉 40-50、酸奶 40-50、鸡肝 20-30、鱼肉 20-30、山药汁 50-60、炒白术 5-6、薏仁 6-8 等; 本发明公开了一种核桃酸奶米酒及其制备工艺, 方法简单, 过程环保, 加入酸奶、鸡肝、鱼肉, 提供优质蛋白质, 且能够补血, 味道独特, 以及炒白术、薏仁、炙甘草、石斛等提取物的添加, 具有很好的健脾消食的作用, 特别适合消化不良的人饮用。

1. 一种核桃酸奶米酒,其特征在于,由以下重量份原料制成:糯米 300-330、小麦 60-70、酒曲 4-5、核桃粉 40-50、酸奶 40-50、鸡肝 20-30、鱼肉 20-30、山药汁 50-60、炒白术 5-6、薏仁 6-8、炙甘草 5-6、石斛 4-5、厚朴 4-5、野菊花 3-4、玉蝴蝶 4-5、秦艽 2-3、食品添加剂 6-8、粽叶足量、水适量;

所述食品添加剂,由以下重量份原料制成:大蒜 20-30、芫荽 40-50、莲藕汁 50-60、莲花 5-6、桑叶 5-6、菱角叶 5-7、神曲 3-4、枇杷叶 3-4、水适量;

所述食品添加剂的制备方法:(1)将大蒜、芫荽洗净,放入榨汁机中,加入莲藕汁,榨成汁,放入锅中,煮沸,得到蔬菜汁备用;

(2)将莲花、桑叶、菱角叶、神曲、枇杷叶用 5-8 倍量的水提取,得到提取液备用;

(3)将蔬菜汁、提取液混合,搅拌均匀即可。

2. 如权利要求 1 所述的一种核桃酸奶米酒的制备方法,其特征在于,包括以下步骤:

(1)将糯米、小麦洗净,加适量水、酸奶,煮成米饭,将米饭取出置于容器中,冷却至 34-36℃时,加入酒曲,拌匀后发酵 2-3 天,得到发酵物备用;

(2)将鸡肝、鱼肉洗净,放入锅中,加入山药汁,加热煮熟后,将锅中所有物料打成浆汁备用;

(3)将炒白术、薏仁、炙甘草、石斛、厚朴、野菊花、玉蝴蝶、秦艽用 5-9 倍量的水提取,得到提取液备用;

(4)将浆汁、提取液、核桃粉、食品添加剂与发酵物混合,拌匀后,用粽叶包成粽子状,放入容器中,再次发酵 5-7 天后,去掉粽叶即可。

一种核桃酸奶米酒

[0001]

技术领域

[0002] 本发明主要涉及米酒及其制备方法技术领域,尤其涉及一种核桃酸奶米酒。

背景技术

[0003] 米酒又称甜酒,是一种滋补佳品,口感好,营养佳,市场在售的米酒涉及各种品牌,但是基本都是普通的米酒,没有特殊的功效,然而人们对食品的保健作用越来越重视,保健米酒会是人们最佳的选择。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种核桃酸奶米酒的制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种核桃酸奶米酒,由以下重量份原料制成:糯米 300-330、小麦 60-70、酒曲 4-5、核桃粉 40-50、酸奶 40-50、鸡肝 20-30、鱼肉 20-30、山药汁 50-60、炒白术 5-6、薏仁 6-8、炙甘草 5-6、石斛 4-5、厚朴 4-5、野菊花 3-4、玉蝴蝶 4-5、秦艽 2-3、食品添加剂 6-8、粽叶足量、水适量;

食品添加剂,由以下重量份原料制成:大蒜 20-30、芫荽 40-50、莲藕汁 50-60、莲花 5-6、桑叶 5-6、菱角叶 5-7、神曲 3-4、枇杷叶 3-4、水适量;

食品添加剂的制备方法:(1)将大蒜、芫荽洗净,放入榨汁机中,加入莲藕汁,榨成汁,放入锅中,煮沸,得到蔬菜汁备用;

(2)将莲花、桑叶、菱角叶、神曲、枇杷叶用 5-8 倍量的水提取,得到提取液备用;

(3)将蔬菜汁、提取液混合,搅拌均匀即可。

[0006] 一种核桃酸奶米酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将糯米、小麦洗净,加适量水、酸奶,煮成米饭,将米饭取出置于容器中,冷却至 34-36℃时,加入酒曲,拌匀后发酵 2-3 天,得到发酵物备用;

(2)将鸡肝、鱼肉洗净,放入锅中,加入山药汁,加热煮熟后,将锅中所有物料打成浆汁备用;

(3)将炒白术、薏仁、炙甘草、石斛、厚朴、野菊花、玉蝴蝶、秦艽用 5-9 倍量的水提取,得到提取液备用;

(4)将浆汁、提取液、核桃粉、食品添加剂与发酵物混合,拌匀后,用粽叶包成粽子状,放入容器中,再次发酵 5-7 天后,去掉粽叶即可。

[0007] 本发明的优点是:本发明公开了一种核桃酸奶米酒及其制备工艺,方法简单,过程环保,加入酸奶、鸡肝、鱼肉,提供优质蛋白质,且能够补血,味道独特,以及炒白术、薏仁、炙甘草、石斛等提取物的添加,具有很好的健脾消食的作用,特别适合消化不良的人饮用。

具体实施方式

[0008] 一种核桃酸奶米酒,由以下重量份(Kg)原料制成:糯米 300、小麦 60、酒曲 4、核桃粉 40、酸奶 40、鸡肝 20、鱼肉 20、山药汁 50、炒白术 5、薏仁 6、炙甘草 5、石斛 4、厚朴 4、野菊花 3、玉蝴蝶 4、秦艽 2、食品添加剂 6、粽叶足量、水适量;

食品添加剂,由以下重量份(Kg)原料制成:大蒜 20、芫荽 40、莲藕汁 50、莲花 5、桑叶 5、菱角叶 5、神曲 3、枇杷叶 3、水适量;

食品添加剂的制备方法:(1)将大蒜、芫荽洗净,放入榨汁机中,加入莲藕汁,榨成汁,放入锅中,煮沸,得到蔬菜汁备用;

(2)将莲花、桑叶、菱角叶、神曲、枇杷叶用 5 倍量的水提取,得到提取液备用;

(3)将蔬菜汁、提取液混合,搅拌均匀即可。

[0009] 一种核桃酸奶米酒的制备方法,包括以下步骤:

(1)将糯米、小麦洗净,加适量水、酸奶,煮成米饭,将米饭取出置于容器中,冷却至 34℃ 时,加入酒曲,拌匀后发酵 2 天,得到发酵物备用;

(2)将鸡肝、鱼肉洗净,放入锅中,加入山药汁,加热煮熟后,将锅中所有物料打成浆汁备用;

(3)将炒白术、薏仁、炙甘草、石斛、厚朴、野菊花、玉蝴蝶、秦艽用 5 倍量的水提取,得到提取液备用;

(4)将浆汁、提取液、核桃粉、食品添加剂与发酵物混合,拌匀后,用粽叶包成粽子状,放入容器中,再次发酵 5 天后,去掉粽叶即可。