



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106174360 A

(43)申请公布日 2016.12.07

(21)申请号 201610526371.2

(22)申请日 2016.07.06

(71)申请人 安徽海神黄酒集团有限公司

地址 231561 安徽省合肥市庐江县泥河镇  
工城路1号

(72)发明人 徐尚英

(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 方琦

(51)Int.Cl.

A23L 27/00(2016.01)

A23L 27/24(2016.01)

A23L 33/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种润肺理气料酒及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种润肺理气料酒及其制作方法,其组成原料的重量份为:黄米350-380、小麦胚芽150-200、黑芝麻70-80、西洋参4-6、黄芪6-7、海带浆10-15、猴头菌13-15、金银花18-25、枇杷叶10-15、楮实子2-4、番木瓜花4-6、莲子心20-25、桔梗5-7、北沙参3-5、石菖蒲5-7、青皮3-4、榛子8-15、党参5-6、调味粉80-100、高麦芽糖浆10-12、刺梨汁6-10;本发明的料酒酒质甘醇,芳香怡人,配方中添加了多种中草药,具有润燥清热、健脾健胃、利尿解毒、滋润皮肤、化痰止咳、利尿等功效,从根本上起到了对肺部的保健作用,特别适用于老年人的日常保健。

1. 一种润肺理气料酒,其特征在于,其组成原料的重量份为:黄米350-380、小麦胚芽150-200、黑芝麻70-80、西洋参4-6、黄芪6-7、海带浆10-15、猴头菌13-15、金银花18-25、枇杷叶10-15、楮实子2-4、番木瓜花4-6、莲子心20-25、桔梗5-7、北沙参3-5、石菖蒲5-7、青皮3-4、榛子8-15、党参5-6、调味粉80-100、高麦芽糖浆10-12、刺梨汁6-10。

2. 根据权利要求1所述的润肺理气料酒,其特征在于,其组成原料的重量份为:黄米370、小麦胚芽180、黑芝麻75、西洋参5、黄芪6、海带浆12、猴头菌14、金银花22、枇杷叶12、楮实子3、番木瓜花5、莲子心22、桔梗6、北沙参4、石菖蒲6、青皮3、榛子12、党参5、调味粉90、高麦芽糖浆11、刺梨汁8。

3. 一种如权利要求1所述的润肺理气料酒的制作方法,其特征在于,包括以下内容:

(1) 调味粉的制作:所述的调味粉的组成原料配方为:抹茶粉10-15、草菇5-10、新鲜苔干2-5、新鲜柠檬片4-6、茉莉花粉6-8、玫瑰花粉3-4、菠菜汁5-7、胡萝卜汁2-4、麦芽糊精0.5-0.6、番茄酱6-10;其制作方法如下:按组成原料配方称取各原料,先将新鲜苔干、新鲜柠檬片与适量的纯净水加入榨汁机中,混合榨汁取汁液;将草菇切成粒状,然后加入上述汁液中,并向其中加入其它剩余组成原料,搅拌混匀,再放入烘烤机中烤熟,冷却后磨粉即得;

(2) 西洋参、黄芪、海带浆、猴头菌、金银花、枇杷叶、楮实子、番木瓜花、莲子心、桔梗、北沙参、石菖蒲、青皮、榛子、党参加入35-45℃温水中浸泡1-3小时,然后武火煎开,转文火煎20-40分钟,滤出药液备用;

(3) 将步骤(1)调味粉与上述步骤(2)中药滤液混合,然后伴入高麦芽糖浆、刺梨汁,放入蒸锅蒸煮30-40分钟,常温冷却至50-55℃,烘干再磨粉得到混合物;

(4) 按重量份称取黄米、小麦胚芽、黑芝麻,分别切碎后混合,煮熟后捣碎,然后与上述步骤(3)混合物拌匀,再加入总质量10-12%白糖及适量纯净水,放入缸中发酵,温度保持在25-30℃,发酵25-28天,得到发酵物,过滤得滤液,过滤分装即可。

## 一种润肺理气料酒及其制作方法

[0001]

### 技术领域

[0002] 本发明涉及一种润肺理气料酒及其制作方法,属于调味品技术领域。

### 背景技术

[0003] 料酒是烹调用酒的称呼,添加黄酒/花雕酿制,香气馥郁芬芳,味道甘香醇厚,烹调时加入料酒,不但能有效去除鱼、肉的腥膻味,且可让菜式增香添味;料酒可以增加食物的香味,去腥解腻,同时,它还富含多种人体必需的营养成分,甚至还可以减少烹饪对蔬菜中叶绿素的破坏;料酒含有人体必需的8种氨基酸,这8种必需氨基酸都是人体不能自行合成的,需要从饮食里面来提供;目前料酒的口感较为单一、口味浓烈、略带酸涩味,不适合普通消费者饮用,随着人们健康意识日益增强,具有保健功能的低糖料酒越来越受到消费者的青睐。

### 发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种润肺理气料酒及其制作方法。

[0005] 本发明采用如下技术方案:

润肺理气料酒,其组成原料的重量份为:黄米350-380、小麦胚芽150-200、黑芝麻70-80、西洋参4-6、黄芪6-7、海带浆10-15、猴头菌13-15、金银花18-25、枇杷叶10-15、楮实子2-4、番木瓜花4-6、莲子心20-25、桔梗5-7、北沙参3-5、石菖蒲5-7、青皮3-4、榛子8-15、党参5-6、调味粉80-100、高麦芽糖浆10-12、刺梨汁6-10。

[0006] 润肺理气料酒,其组成原料的重量份为:黄米370、小麦胚芽180、黑芝麻75、西洋参5、黄芪6、海带浆12、猴头菌14、金银花22、枇杷叶12、楮实子3、番木瓜花5、莲子心22、桔梗6、北沙参4、石菖蒲6、青皮3、榛子12、党参5、调味粉90、高麦芽糖浆11、刺梨汁8。

[0007] 润肺理气料酒的制作方法,包括以下内容:

(1)调味粉的制作:所述的调味粉的组成原料配方为:抹茶粉10-15、草菇5-10、新鲜苔干2-5、新鲜柠檬片4-6、茉莉花粉6-8、玫瑰花粉3-4、菠菜汁5-7、胡萝卜汁2-4、麦芽糊精0.5-0.6、番茄酱6-10;其制作方法如下:按组成原料配方称取各原料,先将新鲜苔干、新鲜柠檬片与适量的纯净水加入榨汁机中,混合榨汁取汁液;将草菇切成粒状,然后加入上述汁液中,并向其中加入其它剩余组成原料,搅拌混匀,再放入烘烤机中烤熟,冷却后磨粉即得;

(2)西洋参、黄芪、海带浆、猴头菌、金银花、枇杷叶、楮实子、番木瓜花、莲子心、桔梗、北沙参、石菖蒲、青皮、榛子、党参加入35-45℃温水中浸泡1-3小时,然后武火煎开,转文火煎20-40分钟,滤出药液备用;

(3)将步骤(1)调味粉与上述步骤(2)中药滤液混合,然后伴入高麦芽糖浆、刺梨汁,放入蒸锅蒸煮30-40分钟,常温冷却至50-55℃,烘干再磨粉得到混合物;

(4)按重量份称取黄米、小麦胚芽、黑芝麻,分别切碎后混合,煮熟后捣碎,然后与上述

步骤(3)混合物拌匀,再加入总质量10-12%白糖及适量纯净水,放入缸中发酵,温度保持在25-30℃,发酵25-28天,得到发酵物,过滤得滤液,过滤分装即可。

[0008] 本发明的有益效果:

本发明的料酒酒质甘醇,芳香怡人,配方中添加了多种中草药,具有润燥清热、健脾健胃、利尿解毒、滋润皮肤、化痰止咳、利尿等功效,从根本上起到了对肺部的保健作用,特别适用于老年人的日常保健。

### 具体实施方式

[0009] 实施例1:润肺理气料酒,其组成原料的重量(g)为:黄米370、小麦胚芽180、黑芝麻75、西洋参5、黄芪6、海带浆12、猴头菌14、金银花22、枇杷叶12、楮实子3、番木瓜花5、莲子心22、桔梗6、北沙参4、石菖蒲6、青皮3、榛子12、党参5、调味粉90、高麦芽糖浆11、刺梨汁8。

[0010] 润肺理气料酒的制作方法,包括以下内容:

(1)调味粉的制作:所述的调味粉的组成原料配方(g)为:抹茶粉12、草菇8、新鲜苔干3.5、新鲜柠檬片5、茉莉花粉7、玫瑰花粉3.5、菠菜汁6、胡萝卜汁3、麦芽糊精0.55、番茄酱8;其制作方法如下:按组成原料配方称取各原料,先将新鲜苔干、新鲜柠檬片与适量的纯净水加入榨汁机中,混合榨汁取汁液;将草菇切成粒状,然后加入上述汁液中,并向其中加入其它剩余组成原料,搅拌混匀,再放入烘烤机中烤熟,冷却后磨粉即得;

(2)西洋参、黄芪、海带浆、猴头菌、金银花、枇杷叶、楮实子、番木瓜花、莲子心、桔梗、北沙参、石菖蒲、青皮、榛子、党参加入35-45℃温水中浸泡1-3小时,然后武火煎开,转文火煎30分钟,滤出药液备用;

(3)将步骤(1)调味粉与上述步骤(2)中药滤液混合,然后伴入高麦芽糖浆、刺梨汁,放入蒸锅蒸煮35分钟,常温冷却至50-55℃,烘干再磨粉得到混合物;

(4)按重量份称取黄米、小麦胚芽、黑芝麻,分别切碎后混合,煮熟后捣碎,然后与上述步骤(3)混合物拌匀,再加入总质量10%白糖及适量纯净水,放入缸中发酵,温度保持在25-30℃,发酵25-28天,得到发酵物,过滤得滤液,过滤分装即可。