



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 105876026 A

(43)申请公布日 2016.08.24

(21)申请号 201610398026.5

(22)申请日 2016.06.07

(71)申请人 安徽国顺中药发展有限公司

地址 236000 安徽省阜阳市颍东经济开发区辛桥路西侧

(72)发明人 刘庆 刘俊熙 刘慧慧 唐传华

(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.

A23F 3/34(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种补气养血花茶及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种补气养血花茶及其制作方法,其组成原料的重量份为:野菊花35-45、新鲜枸杞5-8、玫瑰花20-30、代代花10-15、毛冬青8-10、咖啡粉5-7、紫苏籽4-6、葫芦籽3-5、绿豆4-6、桑叶5-7、乌鸡肉20-30、谷朮粉2-4、半夏3-5、石菖蒲4-6、青柠3-5、陈皮4-6、葛花2-4、香菇提取液2-4、蔗糖1-3、白米醋0.5-1、营养汁15-20;本发明的花茶口感甘甜,原料广泛,其精选多种常见食材及保健药材,不仅营养价值高,而且能起到补气养血、调理气血、乌发补气、调养脾胃的功效,长期饮用,可以起到强身健体的保健补气的作用。

1. 一种补气养血花茶,其特征在于,其组成原料的重量份为:野菊花35-45、新鲜枸杞5-8、玫瑰花20-30、代代花10-15、毛冬青8-10、咖啡粉5-7、紫苏籽4-6、葫芦籽3-5、绿豆4-6、桑叶5-7、乌鸡肉20-30、谷朮粉2-4、半夏3-5、石菖蒲4-6、青柠3-5、陈皮4-6、葛花2-4、香菇提取液2-4、蔗糖1-3、白米醋0.5-1、营养汁15-20;所述的营养汁的配方为玫瑰花6-8、金银花10-12、薄荷花5-7、槐花4-6、苹果汁2-4、白菜汁6-8、胡萝卜汁5-6、西瓜汁3-5、石榴汁2-4;制作方法如下:按重量份称取玫瑰花、金银花、薄荷花、槐花放入含有0.2-0.3%柠檬酸的水中浸泡20-25分钟,然后取出送入微波烘箱,控制温度60-80℃进行微波烘焙至干,粉碎至80-100目,得混合花粉,然后将上述混合花粉与其他组成原料,充分搅拌混合均匀,即可制得。

2. 根据权利要求1所述的补气养血花茶,其特征在于,其组成原料的重量份为:野菊花40、新鲜枸杞6、玫瑰花25、代代花12、毛冬青9、咖啡粉6、紫苏籽5、葫芦籽4、绿豆5、桑叶6、乌鸡肉25、谷朮粉3、半夏4、石菖蒲5、青柠4、陈皮5、葛花3、香菇提取液3、蔗糖2、白米醋0.8、营养汁18。

3. 一种权利要求1所述的补气养血花茶的制作方法,其特征在于,包括以下内容:

(1)按重量份称取野菊花、新鲜枸杞、玫瑰花、代代花和葛花,洗净后烘干30-50分钟,再混合磨粉,备用;

(2)按重量份称取紫苏籽、葫芦籽、绿豆,与适量的纯净水混合,混合打浆,取混合浆料;

(3)按重量份称取毛冬青、桑叶、半夏、石菖蒲、青柠、陈皮,加入适量的纯净水,混合煎煮40-50分钟,过滤取滤液,备用;

(4)按重量份称取乌鸡肉,切碎后加入上述步骤(3)中药滤液、香菇提取液、白米醋、营养汁,混合煎煮熬制2-3小时,过滤取滤液,备用;

(5)将步骤(1)混合粉、步骤(2)浆料、步骤(4)滤液以及其他剩余组成原料混合均匀,混合文火熬制1-2小时,过滤、均质、调配、灭菌、装罐即得。

一种补气养血花茶及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及一种补气养血花茶及其制作方法,属于保健茶技术领域。

背景技术

[0002] 随着人们生活节奏的加快,人们的膳食及作息越来越不规律,各种疾病的发病率也居高不下;对于大多上班族而言,由于不规律的作息习惯和工作及生活的各种压力,气血不足的人员越来越多,气是运行在人体内的一种精微物质。具有极强的能量的活动力,激发和推动机体器官的功能活动,因此也代表五脏之气和经脉之气,气的作用主要是温养机体和抵御外邪的入侵,同时参与脏腑功能的新陈代谢,气血不足即中医学中的气虚和血虚;目前市场上也有很多补气养血的药物,也有多种补气养血保健茶类、酒类和粥类,但由于存在着疗效不明显或者口感差的问题,有些还会产生一定的副作用。

发明内容

[0003] 本发明的目的在于提供一种补气养血花茶及其制作方法。

[0004] 为了实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

补气养血花茶,其组成原料的重量份为:野菊花35-45、新鲜枸杞5-8、玫瑰花20-30、代代花10-15、毛冬青8-10、咖啡粉5-7、紫苏籽4-6、葫芦籽3-5、绿豆4-6、桑叶5-7、乌鸡肉20-30、谷朮粉2-4、半夏3-5、石菖蒲4-6、青柠3-5、陈皮4-6、葛花2-4、香菇提取液2-4、蔗糖1-3、白米醋0.5-1、营养汁15-20;所述的营养汁的配方为玫瑰花6-8、金银花10-12、薄荷花5-7、槐花4-6、苹果汁2-4、白菜汁6-8、胡萝卜汁5-6、西瓜汁3-5、石榴汁2-4;制作方法如下:按重量份称取玫瑰花、金银花、薄荷花、槐花放入含有0.2-0.3%柠檬酸的水中浸泡20-25分钟,然后取出送入微波烘箱,控制温度60-80℃进行微波烘焙至干,粉碎至80-100目,得混合花粉,然后将上述混合花粉与其他组成原料,充分搅拌混合均匀,即可制得。

[0005] 补气养血花茶,其组成原料的重量份为:野菊花40、新鲜枸杞6、玫瑰花25、代代花12、毛冬青9、咖啡粉6、紫苏籽5、葫芦籽4、绿豆5、桑叶6、乌鸡肉25、谷朮粉3、半夏4、石菖蒲5、青柠4、陈皮5、葛花3、香菇提取液3、蔗糖2、白米醋0.8、营养汁18。

[0006] 补气养血花茶的制作方法,包括以下内容:

(1)按重量份称取野菊花、新鲜枸杞、玫瑰花、代代花和葛花,洗净后烘干30-50分钟,再混合磨粉,备用;

(2)按重量份称取紫苏籽、葫芦籽、绿豆,与适量的纯净水混合,混合打浆,取混合浆料;

(3)按重量份称取毛冬青、桑叶、半夏、石菖蒲、青柠、陈皮,加入适量的纯净水,混合煎煮40-50分钟,过滤取滤液,备用;

(4)按重量份称取乌鸡肉,切碎后加入上述步骤(3)中药滤液、香菇提取液、白米醋、营养汁,混合煎煮熬制2-3小时,过滤取滤液,备用;

(5)将步骤(1)混合粉、步骤(2)浆料、步骤(4)滤液以及其他剩余组成原料混合均匀,混合文火熬制1-2小时,过滤、均质、调配、灭菌、装罐即得。

[0007] 本发明的有益效果:

本发明的花茶口感甘甜,原料广泛,其精选多种常见食材及保健药材,不仅营养价值高,而且能起到补气养血、调理气血、乌发补气、调养脾胃的功效,长期饮用,可以起到强身健体的保健补气的作用。

具体实施方式

[0008] 实施例1:补气养血花茶,其组成原料的重量(斤)为:野菊花40、新鲜枸杞6、玫瑰花25、代代花12、毛冬青9、咖啡粉6、紫苏籽5、葫芦籽4、绿豆5、桑叶6、乌鸡肉25、谷朮粉3、半夏4、石菖蒲5、青柠4、陈皮5、葛花3、香菇提取液3、蔗糖2、白米醋0.8、营养汁18。

[0009] 所述的营养汁的配方(斤):玫瑰花7、金银花11、薄荷花6、槐花5、苹果汁3、白菜汁7、胡萝卜汁5.5、西瓜汁4、石榴汁3;制作方法如下:按重量份称取玫瑰花、金银花、薄荷花、槐花放入含有0.25%柠檬酸的水中浸泡25分钟,然后取出送入微波烘箱,控制温度70℃进行微波烘焙至干,粉碎至100目,得混合花粉,然后将上述混合花粉与其他组成原料,充分搅拌均匀,即可制得。

[0010] 补气养血花茶的制作方法,包括以下内容:

(1)按重量份称取野菊花、新鲜枸杞、玫瑰花、代代花和葛花,洗净后烘干30-50分钟,再混合磨粉,备用;

(2)按重量份称取紫苏籽、葫芦籽、绿豆,与适量的纯净水混合,混合打浆,取混合浆料;

(3)按重量份称取毛冬青、桑叶、半夏、石菖蒲、青柠、陈皮,加入适量的纯净水,混合煎煮40-50分钟,过滤取滤液,备用;

(4)按重量份称取乌鸡肉,切碎后加入上述步骤(3)中药滤液、香菇提取液、白米醋、营养汁,混合煎煮熬制2-3小时,过滤取滤液,备用;

(5)将步骤(1)混合粉、步骤(2)浆料、步骤(4)滤液以及其他剩余组成原料混合均匀,混合文火熬制1-2小时,过滤、均质、调配、灭菌、装罐即得。