



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 103141903 A

(43) 申请公布日 2013.06.12

(21) 申请号 201310095651.9

(22) 申请日 2013.03.08

(71) 申请人 马胜清

地址 241200 安徽省芜湖市繁昌县繁瑞星城
20 栋 604 室

(72) 发明人 马胜清

(51) Int. Cl.

A23L 2/38 (2006.01)

A23L 1/09 (2006.01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种陈皮山楂饮

(57) 摘要

本发明公开了一种陈皮山楂饮,包含以下组份:陈皮 1-1.2 千克、橘皮 400-420 克、山楂 300-320g、麦芽 1.5-1.8 千克、荷叶 3-3.2 千克、白砂糖 1-1.1 千克。本发明制作的陈皮山楂饮,具有健脾开胃之功效,适于脾胃虚弱的患者饮用。

1. 一种陈皮山楂饮,其特征在于包含以下组份:

陈皮 1-1.2 千克、橘皮 400-420 克、山楂 300-320g、麦芽 1.5-1.8 千克、荷叶 3-3.2 千克、白砂糖 1-1.1 千克。

2. 根据权利要求 1 所述的上述陈皮山楂饮,其特征在于包含以下组份:

陈皮 1 千克、橘皮 400 克、山楂 300g、麦芽 1.5 千克、荷叶 3 千克、白砂糖 1 千克。

一种陈皮山楂饮

- [0001] 技术领域 本发明涉及一种陈皮山楂饮。
- [0002] 背景技术 市场上有多种饮料,但很少见到有陈皮山楂饮。
- [0003] 发明内容 本发明的目的是提供一种陈皮山楂饮。
- [0004] 方案是:陈皮 1-1.2 千克、橘皮 400-420 克、山楂 300-320g、麦芽 1.5-1.8 千克、荷叶 3-3.2 千克、白砂糖 1-1.1 千克。
- [0005] 制备方法:
- [0006] 将陈皮、橘皮、荷叶、山楂、麦芽一同放入铝锅内,加入适量清水用大火烧沸,再改用文火熬 30 分钟后滤渣取汁,然后加入白糖搅匀,分装入罐内即可。

具体实施方式

- [0007] 实施例 1:
- [0008] 陈皮 1-1.2 千克、橘皮 400-420 克、山楂 300-320g、麦芽 1.5-1.8 千克、荷叶 3-3.2 千克、白砂糖 1-1.1 千克。
- [0009] 制备方法:同上文
- [0010] 实施例 2:
- [0011] 陈皮 1 千克、橘皮 400 克、山楂 300g、麦芽 1.5 千克、荷叶 3 千克、白砂糖 1 千克。
- [0012] 制备方法:同上文。