



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104273293 A

(43) 申请公布日 2015. 01. 14

(21) 申请号 201410560999. 5

(22) 申请日 2014. 10. 21

(71) 申请人 叶青芝

地址 231200 安徽省合肥市肥西县花岗镇马塘村吴庄组

(72) 发明人 叶青芝

(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3页

(54) 发明名称

豆芽柠檬香味养生保健茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种豆芽柠檬香味养生保健茶,由以下重量份原料制成:石斛花 2-4、柳叶 1-2、金露梅 1-2、胖大海 2-3、山楂糕 4-6、桂花酱 4-6、沙果 9-11、绿豆芽 6-8、干百合 3-5、香菜 6-7、鳊鱼肉 3-4、猪肉汤 3-4、花椒 1-3、姜汁 2-3、紫苏油 2-4、柠檬汁 8-10、玉米蛋白粉 5-6、苹果 5-7、孢子粉 4-5、营养添加剂 8-10 和水适量。本发明的保健茶有柳叶、石斛花等多种中草药成分,具有清热解毒,利尿通淋的功效,另外本发明还有绿豆芽、干百合、柠檬汁等原料,富含多种维生素和矿物质营养成分,营养价值高,具有生津健脾的功效,且口感清醇,有柠檬清香味,饮用口感佳,长期饮用,能增强免疫力。

1. 一种豆芽柠檬香味养生保健茶,其特征在于,由以下重量份原料制成:

石斛花 2-4、柳叶 1-2、金露梅 1-2、胖大海 2-3、山楂糕 4-6、桂花酱 4-6、沙果 9-11、绿豆芽 6-8、干百合 3-5、香菜 6-7、鳊鱼肉 3-4、猪肉汤 3-4、花椒 1-3、姜汁 2-3、紫苏油 2-4、柠檬汁 8-10、玉米蛋白粉 5-6、苹果 5-7、孢子粉 4-5、营养添加剂 8-10 和水适量;

所述的营养添加剂,由以下重量份原料制成:

刺瓜米草 0.7-0.9、郁李仁 1-2、巴戟天 0.8-1、牛尾参 1-2、保龄菇 5-7、三鲜汤 6-8、腌酸菜 5-7、红豆粉 7-8、糯米 5-7、鹅肉 4-5、葡萄干 4-6、哈密瓜 6-8、毛豆米 5-7、山药 4-5 和水适量;

所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将腌酸菜在沸水内浸泡 20 分钟后捞出,将其与鹅肉、毛豆米、三鲜汤一起,加水焖煮,直至鹅肉煮烂,捣碎搅匀过滤取汤汁;

(2) 将刺瓜米草、郁李仁、巴戟天、牛尾参混合加水浸提,过滤取提取液;

(3) 将保龄菇、糯米、山药、葡萄干混合,加入步骤 1 的汤汁,再加适量的水炖煮,煮熟后将红豆粉和榨成果汁的哈密瓜加入,继续加水用小火煮,煮沸后,搅拌调和成稀糊状,将步骤 2 的提取液加入稀糊状物料内调匀。

2. 根据权利要求 1 所述一种豆芽柠檬香味养生保健茶料的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1) 将石斛花、柳叶、金露梅、胖大海混合,加水煎煮 15-20 分钟,而后过滤取中药提取液备用;将沙果、苹果与柠檬汁混合榨成果汁备用,

(2) 将山楂糕捣碎后与桂花酱搅拌在一起,而后将其与玉米蛋白粉、孢子粉、营养添加剂一起用沸水冲泡,过滤取冲泡液;

(3) 将鳊鱼肉与紫苏油、花椒在干锅内炒,炒香后取出鳊鱼肉,将其混合姜汁及步骤 1 备用的中药提取液一起放在猪肉汤内煮,煮熟后取出鳊鱼肉备用;

(4) 将绿豆芽、干百合、香菜混合,加水煮,煮熟后混合步骤 3 备用的鳊鱼肉一起在打浆机内打浆,过滤取浆液;

(5) 将步骤 1 中备用的果汁与步骤 2 的冲泡液及步骤 4 的浆液混合在一起,搅拌调匀后进行灌装。

豆芽柠檬香味养生保健茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮用食品及制备工艺技术领域,主要是一种豆芽柠檬香味养生保健茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 现在市场上保健品以养生茶做为礼品越来越多,因而大商场超市都已现各种保健养生茶,如冬虫夏草养生茶,通过高新技术把冬虫夏草加入保健茶中,达到养生功效,各种迹象表明,中国茶业正面临着从传统走向现代的一个新的发展阶段。但随着生活水平的提高,人们对养生的关注越来越多,对保健茶也提出了更高的要求,尤其是对保健茶的口味及养生保健功能性方面。

[0003] 日常生活中,人们从粮食和肉类获得碳水化合物、蛋白质、脂肪等营养,从蔬菜和水果获得维生素、有机酸、碳物质等营养,因而保健茶内要求有多种营养元素,其加工的原料就要求比较多。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种豆芽柠檬香味养生保健茶及其制备方法。

[0005] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种豆芽柠檬香味养生保健茶,其特征在于,由以下重量份原料制成:

石斛花 2-4、柳叶 1-2、金露梅 1-2、胖大海 2-3、山楂糕 4-6、桂花酱 4-6、沙果 9-11、绿豆芽 6-8、干百合 3-5、香菜 6-7、鳊鱼肉 3-4、猪肉汤 3-4、花椒 1-3、姜汁 2-3、紫苏油 2-4、柠檬汁 8-10、玉米蛋白粉 5-6、苹果 5-7、孢子粉 4-5、营养添加剂 8-10 和水适量。

[0006] 所述的营养添加剂,由以下重量份原料制成:

刺瓜米草 0.7-0.9、郁李仁 1-2、巴戟天 0.8-1、牛尾参 1-2、保龄菇 5-7、三鲜汤 6-8、腌酸菜 5-7、红豆粉 7-8、糯米 5-7、鹅肉 4-5、葡萄干 4-6、哈密瓜 6-8、毛豆米 5-7、山药 4-5 和水适量;

所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将腌酸菜在沸水内浸泡 20 分钟后捞出,将其与鹅肉、毛豆米、三鲜汤一起,加水焖煮,直至鹅肉煮烂,捣碎搅匀过滤取汤汁;

(2) 将刺瓜米草、郁李仁、巴戟天、牛尾参混合加水浸提,过滤取提取液;

(3) 将保龄菇、糯米、山药、葡萄干混合,加入步骤 1 的汤汁,再加适量的水炖煮,煮熟后将红豆粉和榨成果汁的哈密瓜加入,继续加水用小火煮,煮沸后,搅拌调和成稀糊状,将步骤 2 的提取液加入稀糊状物料内调匀

一种豆芽柠檬香味养生保健茶料的制备方法,其特征在于,包括以下几个步骤:

(1) 将石斛花、柳叶、金露梅、胖大海混合,加水煎煮 15-20 分钟,而后过滤取中药提取液备用;将沙果、苹果与柠檬汁混合榨成果汁备用,

(2) 将山楂糕捣碎后与桂花酱搅拌在一起,而后将其与玉米蛋白粉、孢子粉、营养添加剂一起用沸水冲泡,过滤取冲泡液;

(3) 将鳊鱼肉与紫苏油、花椒在干锅内炒,炒香后取出鳊鱼肉,将其混合姜汁及步骤 1 备用的中药提取液一起放在猪肉汤内煮,煮熟后取出鳊鱼肉备用;

(4) 将绿豆芽、干百合、香菜混合,加水煮,煮熟后混合步骤 3 备用的鳊鱼肉一起在打浆机内打浆,过滤取浆液;

(5) 将步骤 1 中备用的果汁与步骤 2 的冲泡液及步骤 4 的浆液混合在一起,搅拌调匀后进行灌装。

[0007] 绿豆芽有很高的药用价值,中医认为,绿豆芽性凉味甘,不仅能清暑热、通经脉、解诸毒,还能补肾、利尿、消肿、滋阴壮阳,调五脏、美肌肤、利湿热,还能降血脂和软化血管。

[0008] 柳叶具有清热解毒,解毒透疹,利尿通淋的功效。

[0009] 柠檬汁是新鲜柠檬经榨挤后得到的汁液,酸味极浓,伴有淡淡的苦涩和清香味道。柠檬汁含有糖类、维生素 c、维生素 B1、B2,烟酸、钙、磷、铁等营养成分。柠檬果汁具有止咳、化痰、生津健脾等功效,能增强免疫力、延缓衰老。

[0010] 本发明的优点:

本发明的保健茶有柳叶、石斛花等多种中草药成分,具有清热解毒,利尿通淋的功效,另外本发明还有绿豆芽、干百合、柠檬汁等原料,富含多种维生素和矿物质营养成分,营养价值高,具有生津健脾的功效,且口感清醇,有柠檬清香味,饮用口感佳,长期饮用,能增强免疫力。

具体实施方式

[0011] 一种豆芽柠檬香味养生保健茶,由以下重量份原料制成:

石斛花 2-4、柳叶 1-2、金露梅 1-2、胖大海 2-3、山楂糕 4-6、桂花酱 4-6、沙果 9-11、绿豆芽 6-8、干百合 3-5、香菜 6-7、鳊鱼肉 3-4、猪肉汤 3-4、花椒 1-3、姜汁 2-3、紫苏油 2-4、柠檬汁 8-10、玉米蛋白粉 5-6、苹果 5-7、孢子粉 4-5、营养添加剂 8-10 和水适量。

[0012] 所述的营养添加剂,由以下重量份原料制成:

刺瓜米草 0.7-0.9、郁李仁 1-2、巴戟天 0.8-1、牛尾参 1-2、保龄菇 5-7、三鲜汤 6-8、腌酸菜 5-7、红豆粉 7-8、糯米 5-7、鹅肉 4-5、葡萄干 4-6、哈密瓜 6-8、毛豆米 5-7、山药 4-5 和水适量;

所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将腌酸菜在沸水内浸泡 20 分钟后捞出,将其与鹅肉、毛豆米、三鲜汤一起,加水焖煮,直至鹅肉煮烂,捣碎搅匀过滤取汤汁;

(2) 将刺瓜米草、郁李仁、巴戟天、牛尾参混合加水浸提,过滤取提取液;

(3) 将保龄菇、糯米、山药、葡萄干混合,加入步骤 1 的汤汁,再加适量的水炖煮,煮熟后将红豆粉和榨成果汁的哈密瓜加入,继续加水用小火煮,煮沸后,搅拌调和成稀糊状,将步骤 2 的提取液加入稀糊状物料内调匀

一种豆芽柠檬香味养生保健茶料的制备方法,包括以下几个步骤:

(1) 将石斛花、柳叶、金露梅、胖大海混合,加水煎煮 15-20 分钟,而后过滤取中药提取液备用;将沙果、苹果与柠檬汁混合榨成果汁备用,

(2) 将山楂糕捣碎后与桂花酱搅拌在一起,而后将其与玉米蛋白粉、孢子粉、营养添加剂一起用沸水冲泡,过滤取冲泡液;

(3) 将鳊鱼肉与紫苏油、花椒在干锅内炒,炒香后取出鳊鱼肉,将其混合姜汁及步骤 1 备用的中药提取液一起放在猪肉汤内煮,煮熟后取出鳊鱼肉备用;

(4) 将绿豆芽、干百合、香菜混合,加水煮,煮熟后混合步骤 3 备用的鳊鱼肉一起在打浆机内打浆,过滤取浆液;

(5) 将步骤 1 中备用的果汁与步骤 2 的冲泡液及步骤 4 的浆液混合在一起,搅拌调匀后进行灌装。