（54）发明名称
一种陈皮药膳茶及其制备方法

（57）摘要
本发明涉及一种陈皮药膳茶，按重量份由以下组份组成：虫草花 1-3 份，陈皮 2-8 份，山楂 2-5 份，甘草 1-3 份，丹参 1-4 份。将虫草花、陈皮、山楂、甘草、丹参加 20-40 重量倍水，煮沸，小火再煮 20 分钟，过滤即可。本发明药膳茶风味醇香，甘甜可口，具有降低胆固醇及血脂之功效。
1. 一种陈皮药膳茶，其特征在于，所述陈皮药膳茶按重量份计由以下组份组成：虫草花 1-3 份，陈皮 2-8 份，山楂 2-5 份，甘草 1-3 份，丹参 1-4 份。

2. 根据权利要求1所述的药膳茶，其特征在于，所述陈皮药膳茶按重量份计由以下组份组成：虫草花 2 份，陈皮 5 份，山楂 3 份，甘草 1 份，丹参 2 份。

3. 一种上述权利要求中任一项所述的药膳茶的制备方法，包括以下步骤：
   称取虫草花、陈皮、山楂、甘草、丹参，加 20-40 重量倍的水，煮沸，小火再煮 20 分钟，过滤即可。
一种陈皮药膳茶及其制备方法

技术领域
0001 本发明涉及一种药膳茶，尤其是一种陈皮药膳茶及其制备方法。

背景技术
0002 在现代社会中，由于环境的变化、工作的压力、不良的饮食习惯、缺少锻炼等，导致血脂升高，而高血脂被称“百病之源”，是导致心血管疾病、冠心病、心肌梗死等疾病的因素之一。
0003 虫草花性质平和，不寒不燥，对于多数人来说都可以放心食用。虫草花含有丰富的蛋白质、氨基酸以及虫草素、甘露醇、SOD、多糖类等成分，是改善心脑血管疾病的“良药”，因为虫草花可以降血压、降糖压，同时对于脑血栓、冠心病、手足麻木等症状都有缓解的作用。
0004 陈皮味苦、辛，性温，含有类柠檬苦素，这种类柠檬苦素味平和，易溶解于水，此外，陈皮含有挥发油、橙皮甙、维生素B、C等成分，它所含的挥发油对胃肠道有温和刺激作用，可促进消化液的分泌，排除肠道内积气，增加食欲，显著降低血脂，显著减轻肝细胞的脂化程度，有明显的降脂、预防动脉硬化及抗血液高凝状态作用，药效优于安妥命。
0005 山楂片含多种维生素、山楂酸、酒石酸、柠檬酸、苹果酸等，还含有黄酮类、内酯、糖类、蛋白质、脂肪和钙、磷、铁等矿物质，所含的解脂酶能促进脂肪类食物的消化，促进胃液分泌和增加胃内酶素等功能。山楂中含有山楂类及黄酮类等药物成分，具有显著的扩张血管及降压作用，有增强心肌、抗心律不齐、调节血脂及胆固醇含量的功能。
0006 丹参对心血管系统的作用：(1) 强心，加强心肌收缩力，改善心脏功能，不增加心肌耗氧量。(2) 对血管作用扩张冠脉，增加心肌血流量，扩张外周血管，血流增加，脑血流量下降。(3) 抗血栓形成提高纤溶酶活性，延长出血时间，抑制血小板聚集(提高血小板内 cAMP 水平抑制 TXA2 合成)；改善血液流变学特性(血粘度降低，红细胞电泳时间缩短)。(4) 改善微循环。

发明内容
0007 本发明提供一种陈皮药膳茶及其制备方法。
0008 本发明采用的技术方案为：
一种陈皮药膳茶，其特征在于它按重量份数由以下组份组成：虫草花 1-3 份，陈皮 2-8 份、山楂 2-5 份、甘草 1-3 份、丹参 1-4 份。
0009 进一步优选的，上述药膳茶由以下组份组成：虫草花 2 份，陈皮 5 份，山楂 3 份，甘草 1 份，丹参 2 份。
0010 一种上述药膳茶的制备方法，包括以下步骤：
称取虫草花、陈皮、山楂、甘草、丹参，加 20-40 重量倍的水，煮沸，小火再煮 20 分钟，过滤即可。
0011 本发明的有益效果为：本发明药膳茶风味醇香，甘甜可口，具有降低胆固醇及血脂之功效。
具体实施方式

[0012] 实施例 1

一种陈皮药膳茶，按重量份计由以下组份组成：虫草花 2 份，陈皮 5 份，山楂 3 份，甘草 1 份，丹参 2 份。

[0013] 一种上述药膳茶的制备方法，包括以下步骤：

将虫草花、陈皮、山楂、甘草、丹参加 20 重量倍的水，煮沸，小火再煮 20 分钟，过滤即可。

[0014] 实施例 2

一种陈皮药膳茶，由以下组份组成：虫草花 1 份，陈皮 2 份，山楂 2 份，甘草 1 份，丹参 1 份。

[0015] 一种上述药膳茶的制备方法，包括以下步骤：

将虫草花、陈皮、山楂、甘草、丹参加 40 重量倍的水，煮沸，小火再煮 20 分钟，过滤即可。

[0016] 实施例 3

一种陈皮药膳茶，由以下组份组成：虫草花 3 份，陈皮 8 份，山楂 5 份，甘草 3 份，丹参 4 份。

[0017] 一种上述药膳茶的制备方法，包括以下步骤：

将虫草花、陈皮、山楂、甘草、丹参加 30 重量倍的水，煮沸，小火再煮 20 分钟，过滤即可。