



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103555495 B

(45) 授权公告日 2016. 07. 06

(21) 申请号 201310439338. 2

审查员 舒翔

(22) 申请日 2013. 09. 25

(73) 专利权人 安徽乐天酿酒有限公司

地址 234000 安徽省宿州市城东循环经济示范园(乐天酿酒)

(72) 发明人 杨荣芳 张茗 马秀丰

(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 陈其霞

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101953495 A, 2011. 01. 26, 说明书第 [0018]-[0024] 段.

CN 101792705 A, 2010. 08. 04, 说明书第 【0007】 【0008】 段.

KR 20050088984 A, 2005. 09. 07, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种淡竹叶米酒曲

(57) 摘要

一种淡竹叶米酒曲, 由以下重量份原料组成: 糯米 800-1000、曲药 35-50、苦瓜粉 40-50、黑木耳粉 40-50、苦荞粉 30-40、山楂粉 30-40、淡竹叶 35-45、山楂叶 8-10、芝麻叶 8-10、酸枣仁 10-15、柏子仁 10-12、合欢皮 8-10、石斛 8-9、青钱柳叶 5-6、薏仁油 50-60、橄榄油 50-60、水适量。使用本发明的一种淡竹叶米酒曲制作的米酒, 品色清亮, 味道清香, 且具有健脾健胃的功效, 添加的黑木耳等食材, 使得用本发明的酒曲制作的米酒, 具有一定的降血脂的功效, 适合高血脂及肥胖人群饮用。

1.一种淡竹叶米酒曲,其特征在于,由以下重量份原料制成:糯米800-1000、曲药35-50、苦瓜粉40-50、黑木耳粉40-50、苦荞粉30-40、山楂粉30-40、淡竹叶35-45、山楂叶8-10、芝麻叶8-10、酸枣仁10-15、柏子仁10-12、合欢皮8-10、石斛8-9、青钱柳叶5-6、薏仁油50-60、橄榄油50-60、水适量;

所述的一种淡竹叶米酒曲的制备方法,包括以下步骤:

(1)将淡竹叶置于适量的水中,加热煮沸,冷却后,过滤,取淡竹叶水备用;

(2)将糯米置于锅中,加入淡竹叶水,适量的水,加热煮成熟米饭,冷却至室温后,将米饭散开,备用;

(3)将山楂叶、芝麻叶、酸枣仁、柏子仁、合欢皮、石斛、青钱柳叶用5-10倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

(4)将糯米饭、苦瓜粉、黑木耳粉、苦荞粉、山楂粉、中药粉、曲药均匀混合,加入薏仁油、橄榄油,搅拌混匀后,发酵35-40天,得到米酒曲。

一种淡竹叶米酒曲

技术领域

[0001] 本发明主要涉及酒曲技术领域,尤其涉及一种淡竹叶米酒曲。

背景技术

[0002] 在经过强烈蒸煮的白米中,加入曲霉的孢子,然后保温,米粒上长出茂盛的菌丝,即酒曲。在曲霉的淀粉酶的强力作用而糖化米的淀粉,因此,自古以来就把它和麦芽同时作为糖的原料,用来制作酿酒、甜酒等,一般都用传统的材料,但是随着人们生活水平的提高,三高人群也越来越庞大,他们的饮食也应该受到重视。

发明内容

[0003] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种淡竹叶米酒曲及其制作方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:一种淡竹叶米酒曲,由以下重量份原料组成:糯米800-1000、曲药35-50、苦瓜粉40-50、黑木耳粉40-50、苦荞粉30-40、山楂粉30-40、淡竹叶35-45、山楂叶8-10、芝麻叶8-10、酸枣仁10-15、柏子仁10-12、合欢皮8-10、石斛8-9、青钱柳叶5-6、薏仁油50-60、橄榄油50-60、水适量。

[0005] 一种淡竹叶米酒曲的制备方法,包括以下步骤:

[0006] (1)将淡竹叶置于适量的水中,加热煮沸,冷却后,过滤,取淡竹叶水备用;

[0007] (2)将糯米置于锅中,加入淡竹叶水,适量的水,加热煮成熟米饭,冷却至室温后,将米饭散开,备用;

[0008] (3)将山楂叶、芝麻叶、酸枣仁、柏子仁、合欢皮、石斛、青钱柳叶用5-10倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

[0009] (4)将糯米饭、苦瓜粉、黑木耳粉、苦荞粉、山楂粉、中药粉、曲药均匀混合,加入薏仁油、橄榄油,搅拌混匀后,发酵35-40天,得到米酒曲;

[0010] 本发明的优点是:使用本发明的一种淡竹叶米酒曲制作的米酒,品色清亮,味道清香,且具有健脾健胃的功效,添加的黑木耳等食材,使得用本发明的酒曲制作的米酒,具有一定的降血脂的功效,适合高血脂及肥胖人群饮用。

具体实施方式

[0011] 一种淡竹叶米酒曲,由以下重量份原料组成:糯米800Kg、曲药35 Kg、苦瓜粉40 Kg、黑木耳粉40 Kg、苦荞粉30 Kg、山楂粉30 Kg、淡竹叶35 Kg、山楂叶8 Kg、芝麻叶8 Kg、酸枣仁10 Kg、柏子仁10 Kg、合欢皮8 Kg、石斛8 Kg、青钱柳叶5 Kg、薏仁油50 Kg、橄榄油50 Kg、水适量。

[0012] 一种淡竹叶米酒曲的制备方法,包括以下步骤:

[0013] (1)将淡竹叶置于适量的水中,加热煮沸,冷却后,过滤,取淡竹叶水备用;

[0014] (2)将糯米置于锅中,加入淡竹叶水,适量的水,加热煮成熟米饭,冷却至室温后,将米饭散开,备用;

[0015] (3)将山楂叶、芝麻叶、酸枣仁、柏子仁、合欢皮、石斛、青钱柳叶用5倍量的水加热提取,将提取液喷雾干燥,得到中药粉;

[0016] (4)将糯米饭、苦瓜粉、黑木耳粉、苦荞粉、山楂粉、中药粉、曲药均匀混合,加入薏仁油、橄榄油,搅拌混匀后,发酵35天,得到米酒曲。