



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103897922 B

(45) 授权公告日 2016. 01. 20

(21) 申请号 201410097804. 8

8、14 和 27 段 .

(22) 申请日 2014. 03. 18

CN 101173207 A, 2008. 05. 07, 说明书第 2 页  
最后 1 段至第 3 页第 2 段 .

(73) 专利权人 李柏松

CN 101696378 A, 2010. 04. 21, 说明书第  
3-9、30-54 段 .

地址 233100 安徽省滁州市凤阳县城西乡北  
墙村十队 23 号

CN 103549228 A, 2014. 02. 05, 全文 .

(72) 发明人 李柏松

CN 101053433 A, 2007. 10. 17, 全文 .

(74) 专利代理机构 安徽合肥华信知识产权代理  
有限公司 34112

CN 103468527 A, 2013. 12. 25, 全文 .

CN 101701173 A, 2010. 05. 05, 全文 .

代理人 余成俊

CN 101084781 A, 2007. 12. 12, 全文 .

审查员 白盼

(51) Int. Cl.

*C12G 3/02*(2006. 01)

*C12G 3/04*(2006. 01)

*A61K 36/8967*(2006. 01)

*A61P 25/20*(2006. 01)

*A61P 1/14*(2006. 01)

*A61K 35/644*(2015. 01)

*A61K 35/34*(2015. 01)

(56) 对比文件

CN 101972395 A, 2011. 02. 16, 说明书第 7、

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种安神助眠花米酒及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种安神助眠花米酒,是由下述重量份的原料制成:糯米 140-180、紫米 40-50、黑糯米 20-30、酸枣仁 10-15、柏子仁 8-12、合欢花 10-15、昙花 6-8、三七花 3-4、百合 10-15、红枣 6-8、五味子 2-3、莲子 4-5、茯苓 2-3、丹参 1-2、夜交藤 1-2、榆钱 3-4、营养粉 6-8、蜂蜜和竹炭粉适量;本发明将多种具有宁心安神、滋阴补阳、镇静催眠等功效的原料添加到米酒中,使其保健功效显著,花香浓郁,用竹炭粉炒制使其竹香淡雅,长期适度饮用使女性面色红润、解郁安神、美容养颜、精神焕发,大大提高了其工作效率。

1. 一种安神助眠花米酒,其特征在于是由下述重量份的原料制成:糯米 140-180、紫米 40-50、黑糯米 20-30、酸枣仁 10-15、柏子仁 8-12、合欢花 10-15、昙花 6-8、三七花 3-4、百合 10-15、红枣 6-8、五味子 2-3、莲子 4-5、茯苓 2-3、丹参 1-2、夜交藤 1-2、榆钱 3-4、营养粉 6-8、蜂蜜和竹炭粉适量;所述营养粉是由下述重量比的原料制成:菜芙蓉花:羊栖菜:鸭肉=1:1:4-6,葡萄酒适量;

所述的安神助眠花米酒制备方法包括以下步骤:

(1) 将新鲜鸭肉去杂洗净,用沸水煮 20-30 分钟,沸水中溶有 2-3% 的食盐,捞出鸭肉立即用冰水冷浸,再送入蒸锅,以葡萄酒代替水来进行蒸制 30-40 分钟,取出与去杂洗净的菜芙蓉花、羊栖菜混合绞碎,冷冻干燥,得到营养粉;

(2) 将糯米、紫米、黑糯米、酸枣仁、柏子仁拣杂洗净后晾干,送入锅中,倒入适量竹炭粉,小火翻炒至熟香,筛去竹炭粉,得到炒米,送入锅中,加入适量水,大火煮熟,取出摊凉,得到米饭;

(3) 将合欢花、昙花、三七花、百合、红枣、五味子、莲子、茯苓、丹参、夜交藤、榆钱洗净后入锅,加入 2-3 倍水打浆,小火煎煮 40-50 分钟,冷却后得到中药浆;

(4) 将上述营养粉、米饭、中药浆混合送入酿酒罐中,拌入适量酒曲,在 25-30℃ 下密封发酵 8-10 天,过滤,滤液隔水煎煮 30-40 分钟,冷却后加入酒重 10-15% 的蜂蜜混合均匀,密封陈酿 20-30 天,灭菌灌装,得到成品。

## 一种安神助眠花米酒及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及一种保健酒,尤其涉及一种安神助眠花米酒及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 米酒营养丰富,能够帮助消化、改善血液循环、活气养血、补血养颜、舒筋活络、滋阴补肾、解渴消暑、强身健体,适合产后虚弱、自汗或体质虚弱、头晕眼眩、面色萎黄等症状的人,但普通米酒中营养保健功效不够显著。

### 发明内容

[0003] 本发明克服了现有技术不足,提供了一种安神助眠花米酒及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种安神助眠花米酒,是由下述重量份的原料制成:

[0006] 糯米 140-180、紫米 40-50、黑糯米 20-30、酸枣仁 10-15、柏子仁 8-12、合欢花 10-15、昙花 6-8、三七花 3-4、百合 10-15、红枣 6-8、五味子 2-3、莲子 4-5、茯苓 2-3、丹参 1-2、夜交藤 1-2、榆钱 3-4、营养粉 6-8、蜂蜜和竹炭粉适量;

[0007] 所述营养粉是由下述重量比的原料制成:菜芙蓉花:羊栖菜:鸭肉=1:1:4-6,葡萄酒适量。

[0008] 一种安神助眠花米酒制备方法,包括以下步骤:

[0009] (1) 将新鲜鸭肉去杂洗净,用沸水煮 20-30 分钟,沸水中溶有 2-3% 的食盐,捞出鸭肉立即用冰水冷浸,再送入蒸锅,以葡萄酒代替水来进行蒸制 30-40 分钟,取出与去杂洗净的菜芙蓉花、羊栖菜混合绞碎,冷冻干燥,得到营养粉;

[0010] (2) 将糯米、紫米、黑糯米、酸枣仁、柏子仁拣杂洗净后晾干,送入锅中,倒入适量竹炭粉,小火翻炒至熟香,筛去竹炭粉,得到炒米,送入锅中,加入适量水,大火煮熟,取出摊凉,得到米饭;

[0011] (3) 将合欢花、昙花、三七花、百合、红枣、五味子、莲子、茯苓、丹参、夜交藤、榆钱洗净后入锅,加入 2-3 倍水打浆,小火煎煮 40-50 分钟,冷却后得到中药浆;

[0012] (4) 将上述营养粉、米饭、中药浆混合送入酿酒罐中,拌入适量酒曲,在 25-30℃ 下密封发酵 8-10 天,过滤,滤液隔水煎煮 30-40 分钟,冷却后加入酒重 10-15% 的蜂蜜混合均匀,密封陈酿 20-30 天,灭菌灌装,得到成品。

[0013] 与现有技术相比,本发明的优点是:

[0014] 本发明将多种具有宁心安神、滋阴补阳、镇静催眠等功效的原料添加到米酒中,使其保健功效显著,花香浓郁,用竹炭粉炒制使其竹香淡雅,长期适度饮用使女性面色红润、解郁安神、美容养颜、精神焕发,大大提高了其工作效率。

### 具体实施方式

[0015] 下面结合实施例对本发明作进一步详细描述:

[0016] 实施例：

[0017] 一种安神助眠花米酒，是由下述重量(斤)的原料制成：

[0018] 糯米 140、紫米 40、黑糯米 20、酸枣仁 10、柏子仁 8、合欢花 10、昙花 6、三七花 3、百合 10、红枣 6、五味子 2、莲子 4、茯苓 2、丹参 1、夜交藤 1、榆钱 3、营养粉 6、蜂蜜和竹炭粉适量；

[0019] 所述营养粉是由下述重量比的原料制成：菜芙蓉花：羊栖菜：鸭肉 =1：1：4，葡萄酒适量。

[0020] 一种安神助眠花米酒制备方法，包括以下步骤：

[0021] (1)将新鲜鸭肉去杂洗净，用沸水煮 30 分钟，沸水中溶有 2% 的食盐，捞出鸭肉立即用冰水冷浸，再送入蒸锅，以葡萄酒代替水来进行蒸制 30 分钟，取出与去杂洗净的菜芙蓉花、羊栖菜混合绞碎，冷冻干燥，得到营养粉；

[0022] (2)将糯米、紫米、黑糯米、酸枣仁、柏子仁拣杂洗净后晾干，送入锅中，倒入适量竹炭粉，小火翻炒至熟香，筛去竹炭粉，得到炒米，送入锅中，加入适量水，大火煮熟，取出摊凉，得到米饭；

[0023] (3)将合欢花、昙花、三七花、百合、红枣、五味子、莲子、茯苓、丹参、夜交藤、榆钱洗净后入锅，加入 3 倍水打浆，小火煎煮 50 分钟，冷却后得到中药浆；

[0024] (4)将上述营养粉、米饭、中药浆混合送入酿酒罐中，拌入适量酒曲，在 25℃ 下密封发酵 10 天，过滤，滤液隔水煎煮 40 分钟，冷却后加入酒重 10% 的蜂蜜混合均匀，密封陈酿 30 天，灭菌灌装，得到成品。