



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105368628 A

(43) 申请公布日 2016. 03. 02

(21) 申请号 201410430211. 9

(22) 申请日 2014. 08. 28

(71) 申请人 封政

地址 541901 广西壮族自治区桂林市阳朔县
白沙镇遇龙堡村 60 号

(72) 发明人 封政

(74) 专利代理机构 桂林市华杰专利商标事务所
有限责任公司 45112

代理人 刘梅芳

(51) Int. Cl.

C12G 3/02(2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种桂花茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明提供一种桂花茶及其制备方法,桂花茶是由下列重量份配比的原料组合而成:大米金桂 8-10 份、自酿甜酒 1-3 份、冰糖 2 份、野生蜂蜜 3 份,本发明可以让人安心食用,并能增强身体抵抗力、营养价值高、经济实惠、制备方法操作方便,口感好。

1. 一种桂花茶,其特征是由下列重量份配比的原料组合而成:大米金桂 8-12 份, 甜酒曲酿 1-3 份, 冰糖 2 份, 野生蜂蜜 3 份。

2. 根据权利要求 1 所述的一种桂花茶,其特征是由下列优先重量份配比的原料组合而成:大米金桂 10 份, 自酿甜酒 1 份, 冰糖 2 份, 野生蜂蜜 3 份。

3. 根据权利要求 1 所述的一种桂花茶的制备方法,其特征是具体步骤如下:

1) 将刚摘下树的新鲜桂花在 1 小时内筛选去杂质,备用;

2) 准备酒坛,将蒸熟的米饭和甜酒混合,放入坛中,盖子盖好,温度保持在 25 度,发酵一个星期成为米酒;

3) 将发酵好的米酒放在蒸锅中,用文火蒸,使其产生蒸汽,收集蒸汽并装入瓶中,成为甜酒曲酿;

4) 准备大缸,将筛选好的桂花、甜酒曲酿、冰糖混合,并搅拌均匀放入缸中;入坛需要一层一层压实,并将坛口密封,放置于阴凉处进行发酵,发酵温度保持在 25 度,放置时间 4-6 月;

5) 在快出坛时,放入野生蜂蜜,再放置 3 天,即可。

一种桂花茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及茶领域，具体地是涉及一种桂花茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 中医认为，桂花有很好的药用价值，古人说桂为百药之长，桂花性温、味辛，入肺、大肠经，煎汤、泡茶或浸酒内服，有温中散寒、暖胃止痛、化痰散淤的作用，对食欲不振、痰饮咳喘、痔疮、痢疾、经闭腹痛有一定疗效。

[0003] 桂花茶以广西桂林、湖北咸宁、四川成都、重庆等地产制最盛，广西桂林的桂花烘青、福建浦城的桂花红茶、四川北碚的桂花红茶均以桂花的馥郁芬芳衬托茶的醇厚滋味而别具一格，成为茶中之珍品，深受国内外消费者的青睐。

发明内容

[0004] 本发明的目的在于提供一种桂花茶及其制备方法，可以让人安心食用，有桂花和蜂蜜的香味，口感好，并能增强身体抵抗力，营养价值高、经济实惠、制备方法操作方便，口感好。

[0005] 本发明的技术方案是提供一种桂花茶，是由下列重量份配比的原料组合而成：大米金桂 10 份、甜酒曲酿 1 份、冰糖 2 份、野生蜂蜜 3 份。

[0006] 一种桂花茶，是由下列优选重量份配比的原料组合而成：大米金桂 100 份、酒曲酿 10 份、冰糖 20 份、野生蜂蜜 30 份。

[0007] 一种桂花茶的制备方法，具体步骤如下：1) 将刚摘下树的新鲜桂花在 1 小时内筛选去杂质，备用。

[0008] 2) 准备酒坛，将蒸熟的米饭和甜酒混合，放入坛中，盖子盖好，温度保持在 25 度，发酵一个星期成为米酒。

[0009] 3) 将发酵好的米酒放在蒸锅中，用文火蒸，使其产生蒸汽，收集蒸汽并装入瓶中，成为甜酒曲酿。

[0010] 4) 准备大缸，将筛选好的桂花、甜酒曲酿、冰糖混合，并搅拌均匀放入缸中；入坛需要一层一层压实，并将坛口密封，放置于阴凉处进行发酵，发酵温度保持在 25 度，放置时间 4-6 月，利于桂花完全吸收酒和糖充分发酵。

[0011] 5) 在快出坛时，放入野生蜂蜜，再放置 3 天，即可。

[0012] 饮用方法是饮用时，用 70 度水冲泡，一般是 10 斤水对 1 两桂花茶。

[0013] 本发明的原料在中药大辞典和日常用品中都有记载。

[0014] 本发明的有益效果：本发明得到的桂花茶颜色金黄色、透明、香味扑鼻，保持了桂花的醇香，又保留了蜂蜜的特色，可以让人安心食用，增强身体抵抗力，营养价值高、经济实惠、操作方便，口感好。

具体实施方式

[0015] 下面结合具体的实施例对本发明的技术方案作进一步描述,但不是对本发明的限制。

[0016] 实施例 1:一种桂花茶及其制备方法的原料是由下列重量份配比的原料组合而成:大米金桂 8 份,甜酒曲酿 1 份,冰糖 2 份,野生蜂蜜 3 份。

[0017] 一种桂花茶及其制备方法的制备方法,具体包括以下制作步骤为:1)将刚摘下树的新鲜桂花在 1 小时内筛选去杂质,备用。

[0018] 2)准备酒坛,将蒸熟的米饭和甜酒混合,放入坛中,盖子盖好,温度保持在 25 度,发酵一个星期成为米酒。

[0019] 3)将发酵好的米酒放在蒸锅中,用文火蒸,使其产生蒸汽,收集蒸汽并装入瓶中,成为甜酒曲酿。

[0020] 4)准备大缸,将筛选好的桂花、甜酒曲酿、冰糖混合,并搅拌均匀放入缸中;入坛需要一层一层压实,并将坛口密封,放置于阴凉处进行发酵,发酵温度保持在 25 度,放置时间 4-6 月,利于桂花完全吸收酒和糖充分发酵。

[0021] 5)在快出坛时,放入野生蜂蜜,再放置 3 天,即可。

[0022] 实施例 2:一种桂花茶及其制备方法的原料是由下列重量份配比的原料组合而成:大米金桂 12 份,甜酒曲酿 3 份,冰糖 2 份,野生蜂蜜 3 份大米金桂 10、甜酒曲酿 0.1 份、冰糖 0.2 份、野生蜂蜜 0.3 份。

[0023] 制备方法同实施例 1。

实施例 3:一种桂花茶及其制备方法的原料是由下列重量份配比的原料组合而成:大米金桂 10 份,自酿甜酒 2 份,冰糖 2 份,野生蜂蜜 3 份。

[0024] 制备方法同实施例 1。