



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104322789 A

(43) 申请公布日 2015. 02. 04

(21) 申请号 201410488702. 9

(22) 申请日 2014. 09. 23

(71) 申请人 安徽省新旭堂茶业有限公司

地址 241082 安徽省芜湖市三山区峨桥镇岳山村

申请人 徐天海

(72) 发明人 戴炜

(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 方峥

(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

蒲公英韭菜滋阴降火保健茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种蒲公英韭菜滋阴降火保健茶,由以下重量份原料制成:蒲公英 3-5、天冬 1-2、玄参 2-4、乌龙茶茶汁 14-16、黄连 1-2、金针菜 6-7、海蜇 5-7、皮蛋 7-8、韭菜 9-11、水芹 8-9、柚子皮 8-10、豆浆 12-14、苦杏仁 6-8、西瓜汁 9-11、青萝卜 7-9、啤酒 5-7、龟苓膏 6-7、酸奶 7-9、高粱粉 5-6、黑芝麻粉 6-7、营养添加液 13-15 和水适量。本发明的保健茶含有多种类别的原料,有蒲公英、黄连、龟苓膏、海蜇、苦杏仁、韭菜等,多种不同类别的原料搭配加工合理,富含丰富的蛋白质、碳水化合物、维生素,营养极为丰富,能清热消积,润肠,滋阴降火,长期饮用保健效果好,有益于健康。

1. 一种蒲公英韭菜滋阴降火保健茶,其特征在于,由以下重量份原料制成:

蒲公英 3-5、天冬 1-2、玄参 2-4、乌龙茶茶汁 14-16、黄连 1-2、金针菜 6-7、海蜇 5-7、皮蛋 7-8、韭菜 9-11、水芹 8-9、柚子皮 8-10、豆浆 12-14、苦杏仁 6-8、西瓜汁 9-11、青萝卜 7-9、啤酒 5-7、龟苓膏 6-7、酸奶 7-9、高粱粉 5-6、黑芝麻粉 6-7、营养添加液 13-15 和水适量;

所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:

苹果花 2-4、煨牡蛎粉 1-3、柏叶 1-2、枳椇子 0.8-1、玉米胚芽油 3-5、花生酱 4-6、清酒 5-7、杂鱼汤 6-7、海白菜 9-10、高钙蛋白质粉 5-6、香瓜汁 10-12、花椒 2-3、猪肉松 3-4 和水适量;

所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将猪肉松和花椒、玉米胚芽油放在干锅内炒,而后取出猪肉松,并在其表面喷洒高钙蛋白质粉,最后将猪肉松与清酒一起,加 6-7 倍的水焖煮,煮熟后过滤取浓汁;

(2) 将苹果花、煨牡蛎粉、柏叶、枳椇子混合,加水水提,过滤取水提液;

(3) 将海白菜、花生酱和杂鱼汤,加 5-6 倍的水放置在密闭容器内,对密闭容器进行隔水蒸煮,煮熟后捞出海白菜,将其与香瓜汁一起在打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将步骤 1 的浓汁、步骤 2 的水提液及步骤 3 的浆汁混合成混合液。

2. 根据权利要求 1 所述的一种蒲公英韭菜滋阴降火保健茶的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将蒲公英、天冬、黄连混合,加水煎煮半小时,过滤取提取液;

(2) 将海蜇在啤酒内浸泡 20 分钟后取出,将其与玄参、韭菜、水芹、柚子皮、营养添加液一起,加 6-7 倍的水焖煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆液;

(3) 将金针菜、青萝卜、皮蛋切碎后与豆浆、苦杏仁、西瓜汁、龟苓膏、酸奶、高粱粉、黑芝麻粉一起在打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将步骤 1 的提取液与步骤 2 的浆液及步骤 3 的浆汁一起加热 10 分钟,而后冷却与乌龙茶茶汁混合,最后进行灌装。

蒲公英韭菜滋阴降火保健茶及其制备方法

技术领域

[0001] 本发明涉及饮用食品及其加工方法技术领域,主要是一种蒲公英韭菜滋阴降火保健茶及其制备方法。

背景技术

[0002] 保健茶是指那些以自然无污染的茶为基料,强化某些营养成分,或根据中医理论,加入某些既是食品又是药品的天然食物,或经过安全性评价,具有滋补保健功能或特殊疗效成分中草药,经制作而成的成品。保健茶作为饮料,它所面对的是各种不同年龄、性别、工作、体质的人群,其饮用量的多少是无法框定的。作为保健茶,人们可为解渴的需要,给人体补充水份,还应提供有用的营养物质,起到保健的作用。

[0003] 保健茶要求具有一定的养生保健功能,其实根据不同的消费需求,加入不同功能性的保健中药材,用以满足一部分消费群体的要求,具有较高的附加值。但随着社会的发展,科技的进步不断提高,尽管各种保健茶和保健茶饮料如雨后春笋般涌现,但不少都停留在照搬古方,或以某一茶类为原料,简单用中草药拼成,使得口感单一,且在养生保健功能上也无法满足人们逐渐提高的养生需求。

发明内容

[0004] 本发明为了弥补已有技术的缺陷,提供一种蒲公英韭菜滋阴降火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:

一种蒲公英韭菜滋阴降火保健茶,其特征在于,由以下重量份原料制成:

蒲公英 3-5、天冬 1-2、玄参 2-4、乌龙茶茶汁 14-16、黄连 1-2、金针菜 6-7、海蜇 5-7、皮蛋 7-8、韭菜 9-11、水芹 8-9、柚子皮 8-10、豆浆 12-14、苦杏仁 6-8、西瓜汁 9-11、青萝卜 7-9、啤酒 5-7、龟苓膏 6-7、酸奶 7-9、高粱粉 5-6、黑芝麻粉 6-7、营养添加液 13-15 和水适量。

[0006] 所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:

苹果花 2-4、煨牡蛎粉 1-3、柏叶 1-2、枳椇子 0.8-1、玉米胚芽油 3-5、花生酱 4-6、清酒 5-7、杂鱼汤 6-7、海白菜 9-10、高钙蛋白质粉 5-6、香瓜汁 10-12、花椒 2-3、猪肉松 3-4 和水适量;

所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将猪肉松和花椒、玉米胚芽油放在干锅内炒,而后取出猪肉松,并在其表面喷洒高钙蛋白质粉,最后将猪肉松与清酒一起,加 6-7 倍的水焖煮,煮熟后过滤取浓汁;

(2) 将苹果花、煨牡蛎粉、柏叶、枳椇子混合,加水水提,过滤取水提液;

(3) 将海白菜、花生酱和杂鱼汤,加 5-6 倍的水放置在密闭容器内,对密闭容器进行隔水蒸煮,煮熟后捞出海白菜,将其与香瓜汁一起在打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将步骤 1 的浓汁、步骤 2 的水提液及步骤 3 的浆汁混合成混合液。

[0007] 一种蒲公英韭菜滋阴降火保健茶的制备方法,其特征在于包括以下几个步骤:

(1) 将蒲公英、天冬、黄连混合,加水煎煮半小时,过滤取提取液;

(2) 将海蜇在啤酒内浸泡 20 分钟后取出,将其与玄参、韭菜、水芹、柚子皮、营养添加液一起,加 6-7 倍的水焖煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆液;

(3) 将金针菜、青萝卜、皮蛋切碎后与豆浆、苦杏仁、西瓜汁、龟苓膏、酸奶、高粱粉、黑芝麻粉一起在打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将步骤 1 的提取液与步骤 2 的浆液及步骤 3 的浆汁一起加热 10 分钟,而后冷却与乌龙茶茶汁混合,最后进行灌装。

[0008] 海蜇味甘、咸,性平。能清热化痰,消积,润肠。其营养极为丰富,据测定:每百克海蜇含蛋白质 12.3 克、碳水化合物 4 克、钙 182 毫克、碘 132 微克以及多种维生素。海蜇还是一味治病良药。我国医学认为,海蜇有清热解毒、化痰软坚、降压消肿之功效。加工后的产品,称伞部者为海蜇皮,称腕部者为海蜇头,其商品价值海蜇头贵于海蜇皮。

[0009] 韭菜性味甘、辛、性温、无毒。含有挥发油及硫化物、蛋白质、脂肪、糖类、维生素 B、维生素 C 等,有健胃、提神、温暖的作用。春季养生重在养肝,韭菜的根和茎贮存了大量养分,吃韭菜可以增加人体脾胃之气,强化肝功能,是防春困的良蔬。

[0010] 本发明的优点:

本发明的保健茶含有多种类别的原料,有蒲公英、黄连、龟苓膏、海蜇、苦杏仁、韭菜等,多种不同类别的原料搭配加工合理,富含丰富的蛋白质、碳水化合物、维生素,营养极为丰富,能清热消积,润肠,滋阴降火,长期饮用保健效果好,有益于健康。

具体实施方式

[0011] 一种蒲公英韭菜滋阴降火保健茶,由以下重量份原料制成:

蒲公英 3-5、天冬 1-2、玄参 2-4、乌龙茶茶汁 14-16、黄连 1-2、金针菜 6-7、海蜇 5-7、皮蛋 7-8、韭菜 9-11、水芹 8-9、柚子皮 8-10、豆浆 12-14、苦杏仁 6-8、西瓜汁 9-11、青萝卜 7-9、啤酒 5-7、龟苓膏 6-7、酸奶 7-9、高粱粉 5-6、黑芝麻粉 6-7、营养添加液 13-15 和水适量。

[0012] 所述的营养添加液,由以下重量份原料制成:

苹果花 2-4、煨牡蛎粉 1-3、柏叶 1-2、枳椇子 0.8-1、玉米胚芽油 3-5、花生酱 4-6、清酒 5-7、杂鱼汤 6-7、海白菜 9-10、高钙蛋白质粉 5-6、香瓜汁 10-12、花椒 2-3、猪肉松 3-4 和水适量;

所述的营养添加液的制备方法:

(1) 将猪肉松和花椒、玉米胚芽油放在干锅内炒,而后取出猪肉松,并在其表面喷洒高钙蛋白质粉,最后将猪肉松与清酒一起,加 6-7 倍的水焖煮,煮熟后过滤取浓汁;

(2) 将苹果花、煨牡蛎粉、柏叶、枳椇子混合,加水水提,过滤取水提液;

(3) 将海白菜、花生酱和杂鱼汤,加 5-6 倍的水放置在密闭容器内,对密闭容器进行隔水蒸煮,煮熟后捞出海白菜,将其与香瓜汁一起在打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将步骤 1 的浓汁、步骤 2 的水提液及步骤 3 的浆汁混合成混合液。

[0013] 一种蒲公英韭菜滋阴降火保健茶的制备方法,包括以下几个步骤:

(1) 将蒲公英、天冬、黄连混合,加水煎煮半小时,过滤取提取液;

(2) 将海蜇在啤酒内浸泡 20 分钟后取出,将其与玄参、韭菜、水芹、柚子皮、营养添加液一起,加 6-7 倍的水焖煮,煮熟后倒入打浆机内打浆,过滤取浆液;

(3) 将金针菜、青萝卜、皮蛋切碎后与豆浆、苦杏仁、西瓜汁、龟苓膏、酸奶、高粱粉、黑芝麻粉一起在打浆机内打浆,过滤取浆汁;

(4) 将步骤 1 的提取液与步骤 2 的浆液及步骤 3 的浆汁一起加热 10 分钟,而后冷却与乌龙茶茶汁混合,最后进行灌装。