



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 104247823 A

(43) 申请公布日 2014. 12. 31

(21) 申请号 201410511744. X

(22) 申请日 2014. 09. 29

(71) 申请人 亳州市永刚饮片厂有限公司

地址 236800 安徽省亳州市工业园区长江路  
6 号

(72) 发明人 穆永均 马吕杰 马宪东

(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 方琦

(51) Int. Cl.

A23F 3/34 (2006. 01)

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种清凉夏桑菊茶及其制备方法

(57) 摘要

本发明公开了一种清凉夏桑菊茶及其制备方法,是由下述重量份的原料组成:夏枯球 100-110、桑叶 20-30、薄荷叶 20-30、菊花 20-30、栀子 20-30、结晶糖 20-30、粳米 3-4、大麦汁 8-9、桃酥 2-3、海蜇皮 6-7、火龙果汁 9-10、苦荞籽粉 2-3、葱花 3-4、紫边生菜 4-5、玉米油 2-3、桑葚 0.5-1、牛蒡根 0.5-1、桂花 1-2、益智仁 1-2、川贝母 1-2、水适量、营养助剂 40-50;本发明成品口感丰富,色香味俱全,具有疏风散热、养肝明目、清凉解毒、静心、清烦的效果,加入的中药具有降血压、健脾胃、补肾壮阳的功效。

1. 一种清凉夏桑菊茶,其特征在于是由下述重量份的原料组成:夏枯球 100-110、桑叶 20-30、薄荷叶 20-30、菊花 20-30、栀子 20-30、结晶糖 20-30、粳米 3-4、大麦汁 8-9、桃酥 2-3、海蜇皮 6-7、火龙果汁 9-10、苦荞籽粉 2-3、葱花 3-4、紫边生菜 4-5、玉米油 2-3、桑葚 0.5-1、牛蒡根 0.5-1、桂花 1-2、益智仁 1-2、川贝母 1-2、水适量、营养助剂 40-50;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:尖椒 1-2、榨菜 2-3、腐乳汁 10-12、花生饼粉 2-3、玄参叶粉 3-4、荔枝 9-11、覆盆子 0.5-1、益智仁 0.5-1、橘络 1-2、北沙参 1-2、柚核 1-2、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将覆盆子、益智仁、橘络、北沙参、柚核混合加 8-10 倍的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将尖椒和榨菜混合放在腐乳汁浸泡 20-30 分钟,再加入玄参叶粉和花生饼粉小火熬煮至粘稠,将荔枝去核,将上述混合粘稠物倒入荔枝内,将荔枝放在锅内隔水清蒸 20-30 分钟,再烘干磨成混合粉,将混合粉与(1)中药液混合,即得。

2. 根据权利要求 1 所述的一种清凉夏桑菊茶的制备方法,其特征包括以下步骤:  
(1)将桑葚、牛蒡根、桂花、益智仁、川贝母混合加入 8-10 倍的水熬煮 30-40 分钟,过滤得药液;

(2)将粳米放在大麦汁内煮 15-20 分钟,倒入离心机内离心过滤取滤液,将桃酥捏碎后放入滤液内;

(3)将海蜇皮放在火龙果汁内浸泡 20-30 分钟,再加入苦荞籽粉后继续浸泡 10-20 分钟,将海蜇皮捞出后与葱花、紫边生菜混合切碎并放在烧热的玉米油内翻炒 7-8 分钟,再烘干磨成粉;

(4)将营养助剂和(1)、(2)、(3)中所得物混合得营养料,将其它剩余原料混合得混合料,将上述营养料均匀喷洒在混合料上,将混合料放在烘箱烘干,即得。

## 一种清凉夏桑菊茶及其制备方法

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工技术领域,尤其涉及一种清凉夏桑菊茶及其制备方法。

### 背景技术

[0002] 花茶,是一种比较稀有的茶叶花色品种。它是用花香增加茶香的一种产品,在中国很受喜欢。一般是用绿茶做茶坯,少数也有用红茶或乌龙茶做茶坯的。它根据茶叶容易吸收异味的特点,以香花以窨料加工而成的。所用的花品种有茉莉花、桂花等好几种,以茉莉花最多。经常喝花茶可以散发积聚在人体内的冬季寒邪、促进体内阳气生发,令人神清气爽。目前市场上的花茶各种各样的,但保健效果不是很好,且口味比较单一,需要改进。

### 发明内容

[0003] 本发明目的就是为了弥补已有技术的缺陷,提供一种清凉夏桑菊茶及其制备方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

一种清凉夏桑菊茶,是由下述重量份的原料组成:夏枯球 100-110、桑叶 20-30、薄荷叶 20-30、菊花 20-30、栀子 20-30、结晶糖 20-30、粳米 3-4、大麦汁 8-9、桃酥 2-3、海蜇皮 6-7、火龙果汁 9-10、苦荞籽粉 2-3、葱花 3-4、紫边生菜 4-5、玉米油 2-3、桑葚 0.5-1、牛蒡根 0.5-1、桂花 1-2、益智仁 1-2、川贝母 1-2、水适量、营养助剂 40-50;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:尖椒 1-2、榨菜 2-3、腐乳汁 10-12、花生饼粉 2-3、玄参叶粉 3-4、荔枝 9-11、覆盆子 0.5-1、益智仁 0.5-1、橘络 1-2、北沙参 1-2、柚核 1-2、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将覆盆子、益智仁、橘络、北沙参、柚核混合加 8-10 倍的水熬煮 20-30 分钟,过滤得药液;

(2)将尖椒和榨菜混合放在腐乳汁浸泡 20-30 分钟,再加入玄参叶粉和花生饼粉小火熬煮至粘稠,将荔枝去核,将上述混合粘稠物倒入荔枝内,将荔枝放在锅内隔水清蒸 20-30 分钟,再烘干磨成混合粉,将混合粉与(1)中药液混合,即得。

[0005] 一种清凉夏桑菊茶的制备方法,包括以下步骤:(1)将桑葚、牛蒡根、桂花、益智仁、川贝母混合加入 8-10 倍的水熬煮 30-40 分钟,过滤得药液;

(2)将粳米放在大麦汁内煮 15-20 分钟,倒入离心机内离心过滤取滤液,将桃酥捏碎后放入滤液内;

(3)将海蜇皮放在火龙果汁内浸泡 20-30 分钟,再加入苦荞籽粉后继续浸泡 10-20 分钟,将海蜇皮捞出后与葱花、紫边生菜混合切碎并放在烧热的玉米油内翻炒 7-8 分钟,再烘干磨成粉;

(4)将营养助剂和(1)、(2)、(3)中所得物混合得营养料,将其它剩余原料混合得混合料,将上述营养料均匀喷洒在混合料上,将混合料放在烘箱烘干,即得。

[0006] 本发明的优点是:本发明成品口感丰富,色香味俱全,具有疏风散热、养肝明目、清

凉解毒、静心、清烦的效果,加入的中药具有降血压、健脾胃、补肾壮阳的功效。

### 具体实施方式

[0007] 一种清凉夏桑菊茶,是由下述重量份的原料组成:夏枯球 100、桑叶 20、薄荷叶 20、菊花 20、栀子 20、结晶糖 20、粳米 3、大麦汁 8、桃酥 2、海蜇皮 6、火龙果汁 9、苦荞籽粉 2、葱花 3、紫边生菜 4、玉米油 2、桑葚 0.5、牛蒡根 0.5、桂花 1、益智仁 1、川贝母 1、水适量、营养助剂 40;

所述的营养助剂由下列重量份原料制成:尖椒 1、榨菜 2、腐乳汁 10、花生饼粉 2、玄参叶粉 3、荔枝 9、覆盆子 0.5、益智仁 0.5、橘络 1、北沙参 1、柚核 1、水适量;

所述的营养助剂的制备方法为:(1)将覆盆子、益智仁、橘络、北沙参、柚核混合加 8 倍的水熬煮 20 分钟,过滤得药液;

(2)将尖椒和榨菜混合放在腐乳汁浸泡 20 分钟,再加入玄参叶粉和花生饼粉小火熬煮至粘稠,将荔枝去核,将上述混合粘稠物倒入荔枝内,将荔枝放在锅内隔水清蒸 20 分钟,再烘干磨成混合粉,将混合粉与(1)中药液混合,即得。

[0008] 一种清凉夏桑菊茶的制备方法,包括以下步骤:(1)将桑葚、牛蒡根、桂花、益智仁、川贝母混合加入 8 倍的水熬煮 30 分钟,过滤得药液;

(2)将粳米放在大麦汁内煮 15 分钟,倒入离心机内离心过滤取滤液,将桃酥捏碎后放入滤液内;

(3)将海蜇皮放在火龙果汁内浸泡 20 分钟,再加入苦荞籽粉后继续浸泡 10 分钟,将海蜇皮捞出后与葱花、紫边生菜混合切碎并放在烧热的玉米油内翻炒 7 分钟,再烘干磨成粉;

(4)将营养助剂和(1)、(2)、(3)中所得物混合得营养料,将其它剩余原料混合得混合料,将上述营养料均匀喷洒在混合料上,将混合料放在烘箱烘干,即得。