



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106722024 A

(43)申请公布日 2017.05.31

(21)申请号 201611176070.8

A23L 33/10(2016.01)

(22)申请日 2016.12.19

A23L 33/105(2016.01)

(71)申请人 安徽精天食品有限公司

地址 247000 安徽省池州市贵池区里山街  
道办事处齐石公路99号里山街道办事  
处办公楼

(72)发明人 徐传德 徐臻 徐予知 徐观奇  
徐观妙

(74)专利代理机构 安徽信拓律师事务所 34117  
代理人 吴奇

(51)Int.Cl.

A23L 7/10(2016.01)

A23L 19/00(2016.01)

A23L 25/00(2016.01)

A23L 27/10(2016.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种温化寒痰的滋药膳

(57)摘要

一种温化寒痰的滋药膳,涉及食品加工制作技术领域,其特征在于:由以下重量份的材料制成,配料1:糯米6份、核桃仁6份、红枣4份、黄豆3份、桂圆2份、莲子3份、薏米3份、洋芋4份、土豆3份、黄瓜8份、猪骨4份、燕麦3份、鸡脯肉3份、胡萝卜9份,配料2:八角1份、花椒1份、生姜4份、蒜头2份、红糖3份、碘盐5份、葡萄糖酸钙8份、蜂蜜4份、木瓜9份、小茴香1份,配料3:白前1份、皂荚2份、天南星4份、白附子4份、黄药子4份、远志4份、白芍5份、罗布麻3份、天竺黄4份、鸡矢藤2份、胖大海5份、防风1份、南沙参2份,配料4:纯净水100份。本发明方法合理、制作方便、配比合理、营养丰富。

1. 一种温化寒痰的滋药膳,其特征在于:由以下重量份的材料制成,

配料1:糯米6份、核桃仁6份、红枣4份、黄豆3份、桂圆2份、莲子3份、薏米3份、洋芋4份、土豆3份、黄瓜8份、猪骨4份、燕麦3份、鸡脯肉3份、胡萝卜9份;

配料2:八角1份、花椒1份、生姜4份、蒜头2份、红糖3份、碘盐5份、葡萄糖酸钙8份、蜂蜜4份、木瓜9份、小茴香1份;

配料3:白前1份、皂荚2份、天南星4份、白附子4份、黄药子4份、远志4份、白芍5份、罗布麻3份、天竺黄4份、鸡矢藤2份、胖大海5份、防风1份、南沙参2份;

配料4:纯净水100份。

2. 根据权利要求1所述的一种温化寒痰的滋药膳,其特征在于:包括以下制备步骤,

I将配料4的纯净水按照1:1的比例分成两份,少份的纯净水与配料1中的材料一同放入煮锅中煮制60-80分钟,然后将多余的水滤去,将料取出静置90分钟,然后放入粉碎设备中粉碎成颗粒状;

II将多份的纯净水与配料3中的料一种放入煮锅中煎煮50-65分钟,然后过滤掉料,留汤剂;

III将配料2中的材料放在研磨装置中研磨成泥,再放入II中的汤剂煮制10分钟,然后将I中的料继续放入,边煮制边搅拌,直至汤剂煮干;

IV将III中的料放入75-85℃的烘烤设备中烘烤20-30分钟,将水分蒸干,然后取出后放入粉碎设备中粉碎成粉末状即可;

V食用是可以直接食用或者用开水冲泡。

## 一种温化寒痰的滋药膳

### 技术领域

[0001] 本发明涉及食品加工制作技术领域,具体涉及一种温化寒痰的滋药膳。

### 背景技术

[0002] 药膳发源于我国传统的饮食和中医食疗文化,药膳是在中医学、烹饪学和营养学理论指导下,严格按药膳配方,将中药与某些具有药用价值的食物相配伍,采用我国独特的饮食烹调技术和现代科学方法制作而成的具有一定色、香、味、形的美味食品。

[0003] 而现在社会的压力非常的大,来自工作、生活各个方面的压力,而药物终究是药物,往往许多的人对于药物都有一种排斥的心理,而在现今的社会,人们对于饮食、对于营养的要求也越来越高,药膳是许多人的良好的选择。

### 发明内容

[0004] 本发明所要解决的技术问题在于克服现有的技术缺陷提供一种方法合理、制作方便、配比合理、营养丰富的一种温化寒痰的滋药膳。

[0005] 本发明所要解决的技术问题采用以下的技术方案来实现:

[0006] 一种温化寒痰的滋药膳,其特征在于:由以下重量份的材料制成,

[0007] 配料1:糯米6份、核桃仁6份、红枣4份、黄豆3份、桂圆2份、莲子3份、薏米3份、洋芋4份、土豆3份、黄瓜8份、猪骨4份、燕麦3份、鸡脯肉3份、胡萝卜9份;

[0008] 配料2:八角1份、花椒1份、生姜4份、蒜头2份、红糖3份、碘盐5份、葡萄糖酸钙8份、蜂蜜4份、木瓜9份、小茴香1份;

[0009] 配料3:白前1份、皂荚2份、天南星4份、白附子4份、黄药子4份、远志4份、白芍5份、罗布麻3份、天竺黄4份、鸡矢藤2份、胖大海5份、防风1份、南沙参2份;

[0010] 配料4:纯净水100份;

[0011] 包括以下制备步骤,

[0012] I将配料4的纯净水按照1:1的比例分成两份,少份的纯净水与配料1中的材料一同放入煮锅中煮制60-80分钟,然后将多余的水滤去,将料取出静置90分钟,然后放入粉碎设备中粉碎成颗粒状;

[0013] II将多份的纯净水与配料3中的料一种放入煮锅中煎煮50-65分钟,然后过滤掉料,留汤剂;

[0014] III将配料2中的材料放在研磨装置中研磨成泥,再放入II中的汤剂煮制10分钟,然后将I中的料继续放入,边煮制边搅拌,直至汤剂煮干;

[0015] IV将III中的料放入75-85℃的烘烤设备中烘烤20-30分钟,将水分蒸干,然后取出后放入粉碎设备中粉碎成粉末状即可;

[0016] V食用是可以直接食用或者用开水冲泡。

[0017] 本发明的有益效果为:①制作方法简单、适合家庭制作;

[0018] ②成本低,适用面积广;

[0019] ③营养丰富,味道好,任何时间段吃都可以。

### 具体实施方式

[0020] 为了使本发明实现的技术手段、创作特征、达成目的与功效易于明白了解,下面进一步阐述本发明。

[0021] 一种温化寒痰的滋药膳,其特征在于:由以下重量份的材料制成,

[0022] 配料1:糯米6份、核桃仁6份、红枣4份、黄豆3份、桂圆2份、莲子3份、薏米3份、洋芋4份、土豆3份、黄瓜8份、猪骨4份、燕麦3份、鸡脯肉3份、胡萝卜9份;

[0023] 配料2:八角1份、花椒1份、生姜4份、蒜头2份、红糖3份、碘盐5份、葡萄糖酸钙8份、蜂蜜4份、木瓜9份、小茴香1份;

[0024] 配料3:白前1份、皂荚2份、天南星4份、白附子4份、黄药子4份、远志4份、白芍5份、罗布麻3份、天竺黄4份、鸡矢藤2份、胖大海5份、防风1份、南沙参2份;

[0025] 配料4:纯净水100份;

[0026] 包括以下制备步骤,

[0027] I将配料4的纯净水按照1:1的比例分成两份,少份的纯净水与配料1中的材料一同放入煮锅中煮制60-80分钟,然后将多余的水滤去,将料取出静置90分钟,然后放入粉碎设备中粉碎成颗粒状;

[0028] II将多份的纯净水与配料3中的料一种放入煮锅中煎煮50-65分钟,然后过滤掉料,留汤剂;

[0029] III将配料2中的材料放在研磨装置中研磨成泥,再放入II中的汤剂煮制10分钟,然后将I中的料继续放入,边煮制边搅拌,直至汤剂煮干;

[0030] IV将III中的料放入75-85℃的烘烤设备中烘烤20-30分钟,将水分蒸干,然后取出后放入粉碎设备中粉碎成粉末状即可;

[0031] V食用是可以直接食用或者用开水冲泡。

[0032] 以上显示和描述了本发明的基本原理和主要特征和本发明的优点。本行业的技术人员应该了解,本发明不受上述实施例的限制,上述实施例和说明书中描述的只是说明本发明的原理,在不脱离本发明精神和范围的前提下,本发明还会有各种变化和改进,这些变化和改进都落入要求保护的本发明范围内。本发明要求保护范围由所附的权利要求书及其等效物界定。