



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 102742778 A

(43) 申请公布日 2012. 10. 24

(21) 申请号 201110099040. 2

(22) 申请日 2011. 04. 19

(71) 申请人 南通华普工艺纺织品有限公司

地址 226014 江苏省南通市崇川区观音山镇
三港桥村三组

(72) 发明人 汪祖华

(51) Int. Cl.

A23L 1/16(2006. 01)

A23L 1/30(2006. 01)

权利要求书 1 页 说明书 2 页

(54) 发明名称

和胃保健面条

(57) 摘要

本发明公开了一种和胃保健面条,由以下质量百分比的各组分组成,枇杷叶汁 10%~15%、银耳汁 3%~8%、山楂果汁 5%~10%、梨子汁 5%~10%、面粉 45%~85%。本发明的面条营养丰富,口味清新,添加绿色纯天然的植物使面条具备清肺和胃的保健功效。

1. 一种和胃保健面条,其特征在于:由以下质量百分比的各组分组成,枇杷叶汁10%~15%、银耳汁3%~8%、山楂果汁5%~10%、梨子汁5%~10%、面粉45%~85%。

2. 根据权利要求1所述的和胃保健面条,其特征在于:所述枇杷叶汁是取琵琶叶洗净去毛刺后置于三倍量的水中蒸煮2小时后过滤取液体。

3. 根据权利要求1所述的和胃保健面条,其特征在于:所述银耳汁是取银耳洗净浸泡一小时后加适量水煮至粘稠,过滤取液体。

4. 根据权利要求1所述的和胃保健面条,其特征在于:所述山楂果汁是取新鲜山楂果洗净后榨取汁液。

5. 根据权利要求1所述的和胃保健面条,其特征在于:所述梨子汁是取新鲜梨子洗净去皮去籽后榨取汁液。

和胃保健面条

技术领域

[0001] 本发明涉及一种面食，具体涉及一种和胃保健面条。

背景技术

[0002] 面条是人们日常生活的主食之一，传统的面条主要由面粉加工而成的，目前市场上的面条还包括在面粉中加入玉米粉、燕麦粉、荞麦粉等制成的各种杂粮面条，但是，随着人们生活水平的不断提高，原有面条的营养、口味及原料质量远不能满足人们的需求，人们对于食用纯天然食品的期望值更高，添加纯天然植物制备面条不仅能够满足人们的营养需求，而且绿色无害。

发明内容

[0003] 发明目的：本发明的目的在于提供一种和胃保健面条，通过加入纯天然植物，满足人们的营养需求。

[0004] 技术方案：为达到上述目的，本发明提供了一种和胃保健面条，由以下质量百分比的各组分组成，枇杷叶汁 10%~15%、银耳汁 3%~8%、山楂果汁 5%~10%、梨子汁 5%~10%、面粉 45%~85%。

[0005] 所述枇杷叶汁是取琵琶叶洗净去毛刺后置于三倍量的水中蒸煮 2 小时后过滤取液体。枇杷叶汁具有和胃降气、清肺气、降肺火、止咳化痰的功效。

[0006] 所述银耳汁是取银耳洗净浸泡一小时后加适量水煮至粘稠，过滤取液体。银耳汁具有美容润肤、增强免疫力、保肝减脂的功效。

[0007] 所述山楂果汁是取新鲜山楂果洗净后榨取汁液。山楂果汁具有养肝明目、补血安神、生津止渴、润肺止咳的功效。

[0008] 所述梨子汁是取新鲜梨子洗净去皮去籽后榨取汁液。梨子汁则富含多种维生素，并且具有抗癌降压的保健功效。

[0009] 有益效果：本发明的面条营养丰富，口味清新，添加绿色纯天然的植物使面条具备清肺和胃的保健功效。

具体实施方式

[0010] 下面结合具体实施例对本发明作进一步说明：

[0011] 实施例 1：

[0012] (1) 取琵琶叶洗净去毛刺后置于三倍量的水中蒸煮 2 小时后过滤取液体。

[0013] (2) 取银耳洗净浸泡一小时后加适量水煮至粘稠，过滤取液体。

[0014] (3) 取新鲜山楂果洗净后榨取汁液。

[0015] (4) 所述梨子汁是取新鲜梨子洗净去皮去籽后榨取汁液。

[0016] (5) 按比例取枇杷叶汁 10g、银耳汁 3g、山楂果汁 7g、梨子汁 5g、面粉 50g 混合搅拌均匀制得面胚，再按照常规方法加工制得面条。

[0017] 实施例 2：

[0018] (1) 取琵琶叶洗净去毛刺后置于三倍量的水中蒸煮 2 小时后过滤取液体。

[0019] (2) 取银耳洗净浸泡一小时后加适量水煮至粘稠, 过滤取液体。

[0020] (3) 取新鲜山楂果洗净后榨取汁液。

[0021] (4) 所述梨子汁是取新鲜梨子洗净去皮去籽后榨取汁液。

[0022] (5) 按比例取枇杷叶汁 15g、银耳汁 8g、山楂果汁 10g、梨子汁 7g、面粉 80g 混合搅拌均匀制得面胚, 再按照常规方法加工制得面条。