



(12) 发明专利

(10) 授权公告号 CN 103493930 B

(45) 授权公告日 2016. 01. 27

(21) 申请号 201310387164. X

审查员 陈斌

(22) 申请日 2013. 08. 30

(73) 专利权人 铜陵市天屏山调味品厂

地址 244000 安徽省铜陵市郊区天峰社区

(72) 发明人 丁晓明

(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 余成俊

(51) Int. Cl.

A23F 3/34(2006. 01)

(56) 对比文件

CN 101190286 A, 2008. 06. 04, 全文.

CN 101401601 A, 2009. 04. 08, 全文.

CN 102422948 A, 2012. 04. 25, 全文.

CN 102835530 A, 2012. 12. 26, 说明书第
0008 段.

CN 1123610 A, 1996. 06. 05, 全文.

权利要求书1页 说明书2页

(54) 发明名称

一种罗汉果姜茶及其制作方法

(57) 摘要

本发明公开了一种罗汉果姜茶及其制作方法,由下列重量份的原料制成:罗汉果 200-400、生姜 100-150、罗布麻叶 2-3、荔枝草 2-3、雪菊 1-2、薄荷叶 1-3、当归 1-2、橙皮 2-3、雪里开 1-2、岩椒草 2-3、野茶子 2-4、红糖 10-15。本发明配方中增加岩椒草有清热凉血、消炎活血的功效,罗布麻叶可以平肝安神、清热利水,配伍协调合理,强化解表散寒,温中止呕的功效,能防治风寒感冒、胃寒等症状,工艺简单、储存食用均方便。

1. 一种罗汉果姜茶,其特征在于,由下列重量份的原料制成:罗汉果 200-400、生姜 100-150、罗布麻叶 2-3、荔枝草 2-3、雪菊 1-2、薄荷叶 1-3、当归 1-2、橙皮 2-3、雪里开 1-2、岩椒草 2-3、野茶子 2-4、红糖 10-15。

2. 一种如权利要求 1 所述的罗汉果姜茶的制作方法,其特征在于包括以下步骤:

(1)、将罗布麻叶、荔枝草、雪菊、薄荷叶、当归、橙皮、雪里开、岩椒草、野茶子合并,送入破碎机破碎过 80-100 目筛,加水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩超滤,得浓缩精制液;

(2)、将罗汉果清洗干净切片,烘干,加入浓缩精制液浸泡 1-2 小时,文火焖润至干,得罗汉果片;

(3)、将生姜洗净切丝煮熟,加入果浆机打浆,加入红糖搅匀,文火煎煮 30-60 分钟,冷却加入煎煮液重量 0.5-1% 的柠檬酸、2-4% 的食醋搅拌混匀,在 1-5℃ 低温发酵 3-5 天,过滤去渣,滤液超滤,得发酵姜汁;

(4)、将罗汉果片放置烘干机托盘中,在 60-100℃ 烘焙,同时喷淋发酵姜汁,至罗汉果片含水量 3-8%,送入粉碎机过 60-100 目筛,灭菌装袋即得罗汉果姜茶。

一种罗汉果姜茶及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品加工技术,具体是一种罗汉果姜茶及其制作方法。

背景技术

[0002] 罗汉果具有高甜度、低热量,又具润肺,治咳嗽等功效,被誉为“东方神果”。生姜含有辛辣和芳香成分,适用于外感风寒、头痛、痰饮、咳嗽、胃寒呕吐,目前市场上代用茶很多,但成分作用单一,无法满足市场需求,因此本发明通过加工制备,成分丰富口感香甜的罗汉果姜茶。

发明内容

[0003] 本发明的目的是提供一种罗汉果姜茶及其制作方法。

[0004] 本发明是通过以下技术方案实现的:

[0005] 一种罗汉果姜茶,由下列重量份的原料制成:罗汉果 200-400、生姜 100-150、罗布麻叶 2-3、荔枝草 2-3、雪菊 1-2、薄荷叶 1-3、当归 1-2、橙皮 2-3、雪里开 1-2、岩椒草 2-3、野茶子 2-4、红糖 10-15。

[0006] 所述的罗汉果姜茶的制作方法,包括以下步骤:

[0007] (1)、将罗布麻叶、荔枝草、雪菊、薄荷叶、当归等中药成分合并,送入破碎机破碎过 80-100 目筛,加水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩超滤,得浓缩精制液;

[0008] (2)、将罗汉果清洗干净切片,烘干,加入浓缩精制液浸泡 1-2 小时,文火焖润至干,得罗汉果片;

[0009] (3)、将生姜洗净切丝煮熟,加入果浆机打浆,加入红糖搅匀,文火煎煮 30-60 分钟,冷却加入煎煮液重量 0.5-1% 的柠檬酸、2-4% 的食醋搅拌混匀,在 1-5℃ 低温发酵 3-5 天,过滤去渣,滤液超滤,得发酵姜汁;

[0010] (4)、将罗汉果片放置烘干机托盘中,在 60-100℃ 烘焙,同时喷淋发酵姜汁,至罗汉果片含水量 3-8%,送入粉碎机过 60-100 目筛,灭菌装袋即得罗汉果姜茶。

[0011] 本发明的优点是:

[0012] 本发明配方中增加岩椒草有清热凉血、消炎活血的功效,罗布麻叶可以平肝安神、清热利水,配伍协调合理,强化解表散寒,温中止呕的功效,能防治风寒感冒、胃寒等症状,工艺简单、储存食用均方便。

具体实施方式

[0013] 一种罗汉果姜茶,由下列重量份(克)的原料制成:罗汉果 300、生姜 150、罗布麻叶 3、荔枝草 2、雪菊 2、薄荷叶 2、当归 2、橙皮 3、雪里开 1、岩椒草 2、野茶子 3、红糖 15。

[0014] 所述的罗汉果姜茶的制作方法,包括以下步骤:

[0015] (1)、将罗布麻叶、荔枝草、雪菊、薄荷叶、当归等中药成分合并,送入破碎机破碎过 80 目筛,加水煎煮,过滤去渣,滤液浓缩超滤,得浓缩精制液;

[0016] (2)、将罗汉果清洗干净切片,烘干,加入浓缩精制液浸泡 2 小时,文火焖润至干,得罗汉果片;

[0017] (3)、将生姜洗净切丝煮熟,加入果浆机打浆,加入红糖搅匀,文火煎煮 50 分钟,冷却加入煎煮液重量 0.6% 的柠檬酸、3% 的食醋搅拌混匀,在 3℃低温发酵 4 天,过滤去渣,滤液超滤,得发酵姜汁;

[0018] (4)、将罗汉果片放置焙干机托盘中,在 95℃烘焙,同时喷淋发酵姜汁,至罗汉果片含水量 6%,送入粉碎机过 100 目筛,灭菌装袋即得罗汉果姜茶。