



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 108617814 A

(43)申请公布日 2018.10.09

(21)申请号 201810753318.5

(22)申请日 2018.07.10

(71)申请人 湖南华夏湘众药业饮片有限公司
地址 423600 湖南省郴州市安仁县永乐江
镇青路农业扶贫产业园

(72)发明人 田永志 周伊昀

(51)Int.Cl.
A23F 3/14(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方

(57)摘要

本发明公开了一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,包括茶叶50-60份、黄精5-10份、金银花3-7份、化橘红花10-15份、胎菊4-6份、百合2-8份、甘草1-3份、芦根6-12份、蜂蜜3-6份、木糖醇1-3份、雪梨汁1-5份、冰糖1-3份、白菊花6-10份、山药5-8份、百合10-15份以及余量为水。本发明的有益效果是:该清肺茶具有润喉清肺滋润适合各种季节气候,适合各类人群,口味甘甜,老少咸宜,符合消费者的要求,适用于肺热咳嗽、咳痰者饮用,是一种安全无毒副作用的天然润肺化痰止咳的新茶饮品,适合市场需求,制作工艺简单,适合大规模生产。

1. 一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,其特征在于:所述配方包括茶叶50-60份、枳壳10-20份、黄精5-10份、金银花3-7份、化橘红花10-15份、胎菊4-6份、百合2-8份、甘草1-3份、6-12份、蜂蜜3-6份、木糖醇1-3份、雪梨汁1-5份、冰糖1-3份、白菊花6-10份、山药5-8份、百合10-15份以及余量为水。

2. 根据权利要求1所述的一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,其特征在于:所述茶叶为绿茶和红茶的一种,且茶叶为一种盛放在茶包内部的茶叶。

3. 根据权利要求1所述的一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,其特征在于:所述金银花采用筐晒法进行干制。

4. 根据权利要求1所述的一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,其特征在于:所述枳壳为一种经过去瓢处理的优质枳壳,在炮制枳壳时,取炼蜜加适量开水稀释,加入净枳壳片拌匀,闷润至尽,置热锅内,用文火炒至不粘手为度,取出放凉,制得的枳壳用于泡茶。

5. 根据权利要求1所述的一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,其特征在于:所述雪梨汁由优质雪梨为原料榨制的,在冲泡茶水时先将雪梨汁温热至80摄氏度。

6. 根据权利要求1所述的一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,其特征在于:所述白菊花、山药和百合均经过干制,白菊花在干制时无需清洗,直接晾晒。

7. 根据权利要求1所述的一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,其特征在于:所述芦根在干制过后,切成颗粒直接为2毫米的颗粒。

一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方

技术领域

[0001] 本发明涉及一种枳壳清肺茶配方,具体为一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,属于枳壳应用技术领域。

背景技术

[0002] 现代社会工业化进程不断加快,空气质量随工业化进程而渐渐降低。健康人群长期在吸入致病空气,容易患有肺部疾病、呼吸道疾病。尤其在干燥的秋冬季节,气候原因加上空气质量的双重影响下,每年该段时间确诊肺部疾病和呼吸道疾病的人群相比于其他时间段大为增加。

[0003] 一般人群预防感染上述疾病,只能通过佩戴口罩,但是佩戴口罩会造成出行的不便和面部的不适;如服用保健冲剂,由于服用时需要配合温水冲服,饮用麻烦;如服用药物进行预防,从中医的养生角度,服用药物会对人体的其他器官造成一定损害;再而,现代人生活忙碌,消费者追求的是方便、快捷、对身体副作用少的健康食品,以食疗代替医疗,以健康的饮食习惯远离亚健康、远离疾病已经成为主流生活观、消费观;特别是从事语言表达工作的人群,如教师、演艺人员,需要时刻保持对咽喉的滋润和滋养。吸烟、喝酒人群也同样需要能够降减肺部、咽喉伤害的饮品。因此,针对上述问题提出一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方。

发明内容

[0004] 本发明的目的就在于为了解决上述问题而提供一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方。

[0005] 本发明通过以下技术方案来实现上述目的,一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,所述配方包括茶叶50-60份、枳壳10-20份、黄精5-10份、金银花3-7份、化橘红花10-15份、胎菊4-6份、百合2-8份、甘草1-3份、芦根6-12份、蜂蜜3-6份、木糖醇1-3份、雪梨汁1-5份、冰糖1-3份、白菊花6-10份、山药5-8份、百合10-15份以及余量为水。

[0006] 优选的,所述茶叶为绿茶和红茶的一种,且茶叶为一种盛放在茶包内部的茶叶。

[0007] 优选的,所述金银花采用筐晒法进行干制。

[0008] 优选的,所述枳壳为一种经过去瓢处理的优质枳壳,在炮制枳壳时,取炼蜜加适量开水稀释,加入净枳壳片拌匀,闷润至尽,置热锅内,用文火炒至不粘手为度,取出放凉,制得的枳壳用于泡茶。

[0009] 优选的,所述雪梨汁由优质雪梨为原料榨制的,在冲泡茶水时先将雪梨汁温热至80摄氏度。

[0010] 优选的,所述白菊花、山药和百合均经过干制,白菊花在干制时无需清洗,直接晾晒。

[0011] 优选的,所述芦根在干制过后,切成颗粒直接为2毫米的颗粒。

[0012] 本发明的有益效果是:该清肺茶具有润喉清肺滋润适合各种季节气候,适合各类

人群,口味甘甜,老少咸宜,符合消费者的要求,适用于肺热咳嗽、咳痰者饮用,是一种安全无毒副作用的天然润肺化痰止咳的新茶饮品,适合市场需求,制作工艺简单,适合大规模生产,同时饮用方便。

具体实施方式

[0013] 下面将结合本发明实施例,对本发明实施例中的技术方案进行清楚、完整地描述,显然,所描述的实施例仅仅是本发明一部分实施例,而不是全部的实施例。基于本发明中的实施例,本领域普通技术人员在没有做出创造性劳动前提下所获得的所有其他实施例,都属于本发明保护的范围。

[0014] 实施例一:

[0015] 一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,所述配方如下:

[0016] 包括茶叶50份、枳壳10份、黄精5份、金银花7份、化橘红花15份、胎菊6份、百合8、甘草3份、芦根6份、蜂蜜3份、木糖醇1份、雪梨汁5份、冰糖3份、白菊花10份、山药8份、百合15份以及余量为水。

[0017] 进一步的,所述茶叶为绿茶,且茶叶为一种盛放在茶包内部的茶叶。

[0018] 进一步的,所述金银花采用筐晒法进行干制。

[0019] 进一步的,所述枳壳为一种经过去瓢处理的优质枳壳,在炮制枳壳时,取炼蜜加适量开水稀释,加入净枳壳片拌匀,闷润至尽,置热锅内,用文火炒至不粘手为度,取出放凉,制得的枳壳用于泡茶。

[0020] 进一步的,所述雪梨汁由优质雪梨为原料榨制的,在冲泡茶水时先将雪梨汁温热至80摄氏度。

[0021] 进一步的,所述白菊花、山药和百合均经过干制,白菊花在干制时无需清洗,直接晾晒。

[0022] 进一步的,所述芦根在干制过后,切成颗粒直接为2毫米的颗粒。

[0023] 上述配方适合各种季节气候,适合各类人群,口味甘甜,老少咸宜,符合消费者的要求,适用于肺热咳嗽、咳痰者饮用。

[0024] 实施例二:

[0025] 一种用于清肺解热的枳壳清肺茶配方,所述配方如下:

[0026] 包括茶叶60份、枳壳20份、黄精10份、金银花7份、化橘红花15份、胎菊6份、百合6份、甘草1份、芦根6份、蜂蜜3份、木糖醇3份、雪梨汁5份、冰糖3份、白菊花10份、山药8份、百合15份以及余量为水。

[0027] 进一步的,所述茶叶为红茶,且茶叶为一种盛放在茶包内部的茶叶。

[0028] 进一步的,所述金银花采用筐晒法进行干制。

[0029] 进一步的,所述枳壳为一种经过去瓢处理的优质枳壳,在炮制枳壳时,取炼蜜加适量开水稀释,加入净枳壳片拌匀,闷润至尽,置热锅内,用文火炒至不粘手为度,取出放凉,制得的枳壳用于泡茶。

[0030] 进一步的,所述雪梨汁由优质雪梨为原料榨制的,在冲泡茶水时先将雪梨汁温热至80摄氏度。

[0031] 进一步的,所述白菊花、山药和百合均经过干制,白菊花在干制时无需清洗,直接

晾晒。

[0032] 进一步的,所述芦根在干制过后,切成颗粒直接为2毫米的颗粒。

[0033] 上述配方成分及比例设计合理,营养丰富,各组分作用相辅相成;制备方法简单方便,成本较低;由纯天然成分组成,保持了原汁原味,花香馥郁和口感醇冽;便于人们携带和饮用,为肺热咳嗽、咳痰者提供了一种较为良好的选择。

[0034] 对于本领域技术人员而言,显然本发明不限于上述示范性实施例的细节,而且在不背离本发明的精神或基本特征的情况下,能够以其他的具体形式实现本发明。因此,无论从哪一点来看,均应将实施例看作是示范性的,而且是非限制性的,本发明的范围由所附权利要求而不是上述说明限定,因此旨在将落在权利要求的等同要件的含义和范围内的所有变化囊括在本发明内。

[0035] 此外,应当理解,虽然本说明书按照实施方式加以描述,但并非每个实施方式仅包含一个独立的技术方案,说明书的这种叙述方式仅仅是为清楚起见,本领域技术人员应当将说明书作为一个整体,各实施例中的技术方案也可以经适当组合,形成本领域技术人员可以理解的其他实施方式。