

[19]中华人民共和国专利局

[51]Int.Cl⁶

A23L 1/164

A61K 35/78



[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 96104783.6

[43]公开日 1997年11月5日

[11] 公开号 CN 1163710A

[22]申请日 96.4.29

[71]申请人 刘贤忠

地址 116021辽宁省大连市沙河口区柳华街65号

[72]发明人 刘贤忠 李春兰 王 昊

李惠冶 李俊德 石玉川

权利要求书 1 页 说明书 2 页 附图页数 0 页

[54]发明名称 清温解暑碧玉羹

[57]摘要

本发明涉及一种清温解暑碧玉羹，以大米、绿豆、脱水荷叶和去心莲子粗粉为原料，按一定比例配制，加水煮至熟烂，即为清温解暑碧玉羹。碧玉羹的配料含人体所需的蛋白质、碳水化合物、维生素E等营养物质，兼加绿豆、荷叶、莲子，清温解暑，是夏季适宜的保健粥料。

(BJ)第 1456 号

权 利 要 求 书

1. 一种清温解暑碧玉羹，其特征在于该碧玉羹的配方如下：

大米 85~95%

绿豆 4~12%

脱水荷叶 0.5~1.5%

去心莲子(粗粉状) 0.5~1.5%

将上述食料按比例混匀成清温解暑碧玉羹原料，加水煮至熟烂，即为清温解暑碧玉羹。

说明书

清温解暑碧玉羹

本发明涉及一种清温解暑碧玉羹，属人类生活必需品技术领域。

夏季气温高，人体消化分泌液减少，胃酸降低，食欲神经中枢受到抑制，饮食营养的调理就显得十分重要。

本发明的目的是配制一种具有清温解暑的碧玉羹，食用后具有清温解暑的作用。

本发明配制的清温解暑碧玉羹，其配方如下：

| | |
|-----------|----------|
| 大米 | 85~95% |
| 绿豆 | 4~12% |
| 脱水荷叶 | 0.5~1.5% |
| 去心莲子(粗粉状) | 0.5~1.5% |

将上述食料按比例混匀成清温解暑碧玉羹原料，加水煮至熟烂，即为清温解暑碧玉羹。

本发明配制的清温解暑碧玉羹，其中的绿豆含蛋白质、脂肪、各种维生素以及磷脂酰醇氨、磷脂酸等，具有清热解毒、消暑的功效。其中的荷叶中含有多种荷叶碱、多种氨基酸以及维生素 C，具有清热解暑、凉血止血的功效。其中的莲子含有莲心碱、棉子糖、蛋白质等，具有补脾止泻、养心安神的功效。碧玉羹中含人体所需的蛋白质、碳水化合物、维生素 E 等营养物质，兼加绿豆、荷叶、莲子，清温解暑，是夏季适宜的保健粥料。本发明配制的清温解暑碧玉羹，其原料易得，成本低廉，食用时口感香甜，没有异味，经常食用能起到保健和增强体质的作用。

碧玉羹的营养成分约为（按 500 克计）：

热量：1681.4 大卡，蛋白质：41g，脂肪 3.98g，食用纤维素：4.28g，碳水化合物：376.21g，胡萝卜素：45.5 μ g，V_E1.63mg，核黄素：0.17mg，尼克酸：16.95mg，钙：35.25mg，铁：3.98mg，锌：4.55mg，磷：36.95mg。

下面介绍本发明的实施例：

实施例 1：

| | |
|--------|-----|
| 大米 | 86 |
| 绿豆 | 12 |
| 脱水荷叶 | 1.5 |
| 去心莲子粗粉 | 0.5 |

将上述原料按比例混匀后，加水煮至熟烂，即为清温解暑碧玉羹。

实施例 2:

| | |
|--------|----|
| 大米 | 90 |
| 绿豆 | 8 |
| 脱水荷叶 | 1 |
| 去心莲子粗粉 | 1 |

实施例 3:

| | |
|--------|-----|
| 大米 | 94 |
| 绿豆 | 5 |
| 脱水荷叶 | 0.5 |
| 去心莲子粗粉 | 0.5 |