

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1395—2026

古法冬瓜桂圆饮制作技术规程

Technical code of practice for the preparation of the traditional
drink based on winter melon and longan

2026 – 08 – 07 发布

2026 – 08 – 13 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 制作工艺 1

5 成品感官 3

6 档案记录 3

附录 A（资料性） 古法冬瓜桂圆饮原料用量..... 4

附录 B（资料性） 古法冬瓜桂圆饮成品示例图..... 5

参考文献 6

前 言

本文件参照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由玉林市中医医院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本标准起草单位：玉林市中医医院、北流市中医医院、容县中医医院、广西壮族自治区中医药研究院。

本标准主要起草人：戚筱妹、姚光、欧阳迪、苏俊颖、苏群善、刘宇河、覃武海、李燕婧、王芬、何云、梁国辉、赵旭辉、谭英琴、李洁莲、苏业军、李金成、肖世华、梁定斌、薛娜、卢德妮、谢海萍、李玉燕、唐厚莉、冯丽娜、黄海霞。

古法冬瓜桂圆饮制作技术规程

1 范围

本文件界定了古法冬瓜桂圆饮制作技术涉及的术语和定义，确立了古法冬瓜桂圆饮制作的程序，规定了制作工艺的操作指示以及成品感官的要求，描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于古法冬瓜桂圆饮的制作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1886.77 食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果甜苷

GB 5749 生活饮用水卫生标准

NY/T 777 冬瓜

中华人民共和国药典（2025年版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古法冬瓜桂圆饮 traditional medicinal drink based on winter melon and longan

在中医药理论指导下，采用玉林茶泡制作技艺，以黑皮冬瓜及具有养心安神、滋阴补肾功效的龙眼（桂圆）肉、灵芝、铁皮石斛、桑椹等药食同源中药为原料，添加罗汉果甜苷，制得茶泡，配以玫瑰花（重瓣红玫瑰）花茶茶底，制作而成的药膳饮品。

3.2

玉林茶泡 tea infusion

以黑皮冬瓜为原料，将冬瓜削皮去瓤、切料修坯后，经薄雕、镂空等篆刻工艺雕琢成莹润如玉的造型，再经分次糖渍浸透，自然晾晒风干而成，可直接食用或泡水饮用，极具玉林地域特色的传统泡茶甜品。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

见图1。

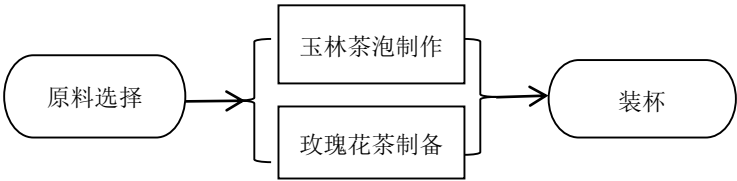


图1 古法冬瓜桂圆饮制作工艺流程图

4.2 工艺操作

4.2.1 原料选择

- 选择符合以下要求的原料，原料用量参见附录A：
- 宜选择 NY/T 777 的黑皮冬瓜；
 - 选择符合《中华人民共和国药典》（2025 年版）规定的龙眼（桂圆）肉、灵芝、铁皮石斛、桑椹、玫瑰花（重瓣红玫瑰）；
 - 选择符合 GB 1886.77 规定的罗汉果甜苷；
 - 选择符合 GB 5749 规定的饮用水。

4.2.2 玉林茶泡制作

4.2.2.1 中药前处理

- 4.2.2.1.1 将龙眼（桂圆）肉、灵芝、铁皮石斛、桑椹清洗干净并沥干水分，将饮用水与药材按照 3:1 比例大火煮开后转小火煮 25 min~30 min，煮后用纱布过滤得到浓缩液，冷却备用。
- 4.2.2.1.2 使用 100 mL 饮用水泡发桑椹，泡发后捣汁备用。

4.2.2.2 冬瓜初加工

- 4.2.2.2.1 黑皮冬瓜洗净削皮，剖瓜去瓤，均匀切断成冬瓜块，厚度在 5 cm 为宜。将切好的冬瓜块按形制要求削减冬瓜厚肉层，修整后冬瓜块呈正方形，边长宜为 6 cm×6 cm，厚度宜 1 cm。可用茶泡刀和黄铜鏊刀鏊制花卉、人物、虫鱼、鸟兽、亭台、楼阁等图文，将鏊制图文后的冬瓜块漂洗干净备用。
- 4.2.2.2.2 将冬瓜块浸入冷却好的浓缩液中，再加入桑椹汁，大火煮开后转小火煮 20 min~25 min 直至浓稠，捞出冬瓜块冷却备用。
- 4.2.2.2.3 罗汉果甜苷用 50 mL 的 60℃~65℃ 饮用水溶解，将冬瓜块在罗汉果甜苷中稍作浸泡至均匀裹满罗汉果甜苷，拿出均匀码放晾晒至冬瓜块变干。反复浸泡晾晒直至移动其不会变型，用毛刷刷净，完成玉林茶泡，备用。

4.2.3 茶底制作

将玫瑰花（重瓣红玫瑰）洗净沥干，加入 200 mL 饮用大火煮开后转小火煮 2 min。

4.2.4 装杯

将玫瑰花茶倒入杯中，加入玉林茶泡，加盖静置 5 min，即可食用。

5 成品感官

茶色呈深棕褐色或暗琥珀色或红棕色，茶泡呈深棕褐色；香气清雅绵长，玫瑰花香四溢，入口茶汤清甜可口，冬瓜果肉嚼之甘甜。

6 档案记录

应建立制作过程的档案记录，内容包括：原料来源、原料验收、制作日期、制作数量、操作者姓名等，并妥善保存档案资料2年以上。



附 录 A
(资料性)
古法冬瓜桂圆饮原料用量

表A. 1给出了适宜1人份饮用的古法冬瓜桂圆饮原料用量表。

表A. 1 古法冬瓜桂圆饮原料用量表 (1 人份)

名称	用量 (g)
黑皮冬瓜	50
龙眼 (桂圆) 肉	20
桑椹	10
玫瑰花 (重瓣红玫瑰)	10
铁皮石斛	8
灵芝	8
罗汉果甜苷	15
饮用水	1 000

附 录 B

(资料性)

古法冬瓜桂圆饮成品示例图

古法冬瓜桂圆饮示例图见图B. 1。



图B. 1 古法冬瓜桂圆饮示例图

参 考 文 献

- [1] 国家卫生健康委员会,国家市场监督管理总局.关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的通知.国卫食品发〔2021〕36号[EB/OL].(2021-11-15).
- [2] 卫生部.关于批准DHA藻油、棉籽低聚糖等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告:2010年第3号[EB/OL].(2010-03-09).
- [3] 国家卫生健康委员会,国家市场监督管理总局.关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告:2023年第9号[EB/OL].(2023-11-09).
-

中华人民共和国团体标准
古法冬瓜桂圆饮制作技术规程
T/GXAS 1395—2026
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究