

ICS 67.020  
CCS X 10

# T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1239—2026

## 银荷利咽奶茶制作技术规程

Technical code of practice for producing Yinhe Liyan milk tea

2026 - 01 - 30 发布

2026 - 02 - 05 实施

广西标准化协会 发布



## 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。

本文件由柳州市中医医院（柳州市壮医医院）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：柳州市中医医院（柳州市壮医医院）、广西中医药大学附属瑞康医院、深圳市罗湖区中医院、四川省第二中医医院、广安门医院保定医院、广西国际壮医医院、钦州市中医医院。

本标准主要起草人：刘静、李玉蟾、张丹璇、周玲瑶、庞婷婷、朱永革、陀景舒、覃姣玉、陈淋、覃玉、钟琦、魏东、马界、张庆红、钟彦、孙月娇、张怀艳、陈诗屿、欧阳家、陶柱。



# 银荷利咽奶茶制作技术规程

## 1 范围

本文件界定了银荷利咽奶茶的术语和定义，确立了银荷利咽奶茶制作的程序，规定了制作过程各阶段的操作指示，描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于咽喉不适的人群饮用的银荷利咽奶茶的制作。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 13738（所有部分） 红茶
- GB/T 19618 甘草
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉
- GB 19645 食品安全国家标准 巴氏杀菌乳
- GB 25190 食品安全国家标准 灭菌乳
- NY/T 694 罗汉果

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**银荷利咽奶茶** Yinhe Liyan milk tea

以金银花、薄荷等中药材为底，先加入饮用水煎煮，过滤出药汁再放入红茶焖泡，最后与乳粉或鲜乳或纯牛奶冲泡，加入或不加入食糖搅拌均匀制作而成的具有缓解咽部不适的药膳饮品。

## 4 工艺流程

见图1。

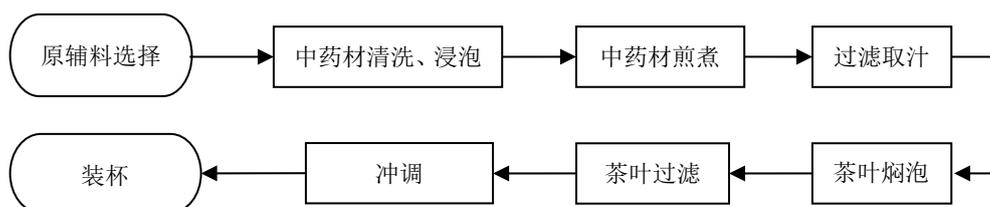


图1 银荷利咽奶茶制作工艺流程图

## 5 工艺操作

### 5.1 原辅料选择

选择符合以下要求的原辅料，原辅料用量配比参见附录A：

- 红茶：符合 GB/T 13738（所有部分）的规定；
- 罗汉果：选择符合 NY/T 694 的规定；
- 甘草：符合 GB 19618 的规定；
- 金银花、桔梗、淡竹叶、香薷、薄荷、藿香、青果：符合《中华人民共和国药典》的规定；
- 乳粉：符合 GB 19644 的规定；
- 鲜乳：符合 GB 19645 的规定；
- 纯牛奶：符合 GB 25190 的规定；
- 食糖：符合 GB 13104 的规定；
- 饮用水：符合 GB 5749 的规定。

### 5.2 中药材清洗、浸泡

5.2.1 将金银花、淡竹叶、薄荷、藿香、罗汉果冲洗干净，备用。

5.2.2 将桔梗、香薷、甘草、青果清洗干净后，加入饮用水没过药材浸泡至透心。

### 5.3 中药材煎煮

将桔梗、香薷、甘草、青果放入锅中，加入饮用水，盖上锅盖，武火煮沸立即转文火焖煮3min~4min，再加入金银花、淡竹叶、薄荷、藿香、罗汉果焖煮1min~2min，关火。

### 5.4 过滤取汁

宜使用177 μm~250 μm（60~80目）的滤网对焖煮好的药材进行过滤，取药汁备用。

### 5.5 茶叶焖泡

待药汁温度冷却至85℃~90℃，加入茶叶，搅拌均匀，焖泡2min。

### 5.6 茶叶过滤

宜使用奶茶纱布过滤网袋进行过滤，取药茶汁备用。

### 5.7 冲调

待药汁温度冷却至45℃~60℃，将乳粉或鲜乳或纯牛奶按比例进行冲调（乳粉与茶汁比例宜为1：10、鲜乳或纯牛奶与茶汁比例宜为1：4），加入或不加入食糖，搅拌均匀。

### 5.8 装杯

将奶茶装入杯中（封口或不封口），常温下保存不宜超过1h，银荷利咽奶茶成品示例图见附录B。

## 6 档案记录

应建立制作过程的记录档案，记录内容包括：原辅料来源、原辅料验收、制作日期、制作数量、操作者签名等，档案资料保存2年以上。

附 录 A  
(规范性)  
银荷利咽奶茶原辅料用量配比

表A. 1给出了适宜1人饮用的银荷利咽奶茶药材原辅料用量配比。

表A. 1 银荷利咽奶茶原辅料用量配比表

名称	用量/g
金银花	3~4
罗汉果	2~3
桔梗	3~4
香薷	3~4
淡竹叶	2~3
薄荷	1~2
甘草	2~3
藿香	2~3
青果	1~3
茶叶	1~2
饮用水	800~1 000

GXAS  
广西标准化协会

附录 B  
(资料性)  
银荷利咽奶茶示例图

银荷利咽奶茶示例图见图B. 1。



图B. 1 银荷利咽奶茶示例图

参 考 文 献

- [1] 国家药典委员会. 中华人民共和国药典[S]. 北京: 中国医药科技出版社, 2025.
- 



中华人民共和国团体标准  
银荷利咽奶茶制作技术规程  
T/GXAS 1239—2026  
广西标准化协会统一印制  
版权专有 侵权必究