

健康来 系列

用甜、酸、苦、咸、淡五味  
营造一个清凉的世界  
清除体内的湿邪热毒  
造就健康人生

# 喝出健康来

清凉饮料 128 席

秦艳芬 钟洪教 ◎编



广东省出版集团

G 广东科技出版社

健康来系列

# 喝出健康来

——清凉饮料 128 款

秦艳芬 钟洪教◎编著



广东省出版集团  
广东科技出版社  
·广州·

## 图书在版编目(CIP)数据

喝出健康来：清凉饮料 128 款 / 秦艳芬，钟洪教编著。  
—广州：广东科技出版社，2011.4  
(健康来系列)  
ISBN 978-7-5359-5465-7

I. ①喝… II. ①秦… ②钟… III. ①饮料—制作  
IV. ① TS27

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 024248 号

---

责任编辑：古玉 杨柳青

封面设计：同文设计

责任校对：梁小帆

责任印制：罗华之

出版发行：广东科技出版社

(广州市环市东路水荫路 11 号 邮政编码：510075)

E-mail：gdk.jzbb@21cn.com

<http://www.gdstp.com.cn>

经 销：广东省出版集团图书发行有限公司

印 刷：东莞市翔盈印务有限公司

(东莞市东城区莞龙路柏洲边路段 邮政编码：523113)

规 格：889mm×1194mm 1/32 印张 4.25 字数 100 千

版 次：2011 年 4 月第 1 版

2011 年 4 月第 1 次印刷

印 数：1~7 000 册

定 价：18.00 元

---

如发现因印装质量问题影响阅读，请与承印厂联系调换。

图书发行有限公司网址：<http://www.gdpgfx.com>

## 内容简介

本书介绍了甜、酸、苦、咸、淡等不同味道的清凉饮料128款，所介绍的清凉饮料性质寒凉，具有清心宁神减压、清肺润燥止咳、消暑利湿开胃、清肝明目降压、清感冒解热毒、利咽喉除口臭、利小便调大便、清热凉血止血、清热消脂减肥、清热洁肤美颜、清热防癌抗癌等作用，适合热性病证及热性体质人士饮用。每款饮料均列明：材料、制法、效用、提示，并附有饮料制作原材料的彩图以供读者参照。

本书图文并茂，通俗易懂，集科学性、实用性、普及性于一体，适合各阶层人士阅读。书中的清凉饮料制作以“取材简单，制作方便，口味多样，价廉效验”为宗旨，有助于大众防病、治病和养生保健。



# 目 录

## 一 清凉饮料小常识 1

- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1. 何谓清凉饮料？清凉饮料与凉茶有何区别？ | 2 |
| 2. 如何根据体质选用清凉饮料？       | 2 |
| 3. 如何制作清凉饮料？           | 6 |



## 二 清心宁神减压 7

- |            |   |
|------------|---|
| 方1 竹心灯心清心茶 | 8 |
| 方2 莲心洋参茶   | 8 |



- |           |    |
|-----------|----|
| 方3 参麦饮    | 9  |
| 方4 玫瑰田七花茶 | 10 |
| 方5 酸枣炙草茶  | 11 |
| 方6 桑葚冰糖饮  | 11 |



- |              |    |
|--------------|----|
| 方7 鲜莲子百合鸡蛋糖水 | 12 |
| 方8 参麦五味茶     | 13 |
| 方9 参田虫草花茶    | 14 |
| 方10 龙菊茶      | 15 |



- |             |    |
|-------------|----|
| 方11 茉莉合欢茶   | 15 |
| 方12 双麦百合茶   | 16 |
| 方13 石麦茯神饮   | 17 |
| 方14 玫瑰佛手洋参茶 | 18 |



## 三 清肺润燥止咳 19

- |            |    |
|------------|----|
| 方1 罗汉果茶    | 20 |
| 方2 银耳雪梨茅根饮 | 20 |



方3 银耳百合鸡蛋糖水	21
方4 川贝杏仁海底椰露	22
方5 木瓜银耳糖水	23
方6 桑菊枇杷饮	24
方7 雪梨菊花茶	25
方8 仙人蜜饮	25
方9 黑白双耳茶	26
方10 鱼腥草苡仁饮	27
方11 鱼腥草川贝天竺黄茶	27



## 四 消暑利湿开胃 29

方1 消暑祛湿茶	30
方2 五花茶	31
方3 冬瓜苡仁荷叶饮	32

方4 海带绿豆糖水	32
方5 紫背天葵饮	33
方6 仙人水	34
方7 酸梅汤	35



方8 双瓜饮	35
方9 水翁花茶	36
方10 小儿七星茶	37
方11 山楂冰糖饮	38



方12 开胃消滞茶	39
方13 萝卜苗茶	40
方14 小麦山楂茶	40



**五 清肝明目降压**

42

- |            |    |
|------------|----|
| 方1 夏桑菊     | 43 |
| 方2 苦菊茶     | 43 |
| 方3 洋参田七花茶  | 44 |
| 方4 钩藤菊花茶   | 45 |
| 方5 罗布麻茉莉花茶 | 46 |



- |             |    |
|-------------|----|
| 方6 玉米须饮     | 47 |
| 方7 太子参蕤仁蝉花饮 | 47 |
| 方8 溪黄草茶     | 48 |
| 方9 黄豆夏枯草茶   | 49 |
| 方10 绿豆苦瓜白芍饮 | 50 |

- |           |    |
|-----------|----|
| 方11 洋参红花茶 | 51 |
| 方12 佛郁舒肝饮 | 52 |
| 方13 鸡骨草茶  | 52 |
| 方14 清肝降酶饮 | 53 |
| 方15 消炎利胆茶 | 54 |

**六 清感冒 解热毒**

55

- |            |    |
|------------|----|
| 方1 感冒清解茶   | 56 |
| 方2 流感茶     | 56 |
| 方3 蝉蜕灯心菊花饮 | 57 |
| 方4 金银花苦瓜干饮 | 58 |
| 方5 蝉蜕冬瓜水   | 59 |
| 方6 青天葵水牛角饮 | 60 |
| 方7 海藻冰糖饮   | 60 |
| 方8 双草茶     | 61 |



方 9 夏枯草风栗夹子茶	62
方 10 猫爪草土茯苓茶	63
方 11 田七角刺土茯苓饮	64



## 七 利咽喉 除口臭 65

方 1 大海蝴蝶饮	66
方 2 银花甘橘利咽茶	67
方 3 橄榄萝卜水	68
方 4 双金茶	68
方 5 咸榄芦根水	69
方 6 洋参麦冬炒米茶	70
方 7 桂花茶	71
方 8 薑香饮	72
方 9 金莲薄荷饮	72
方 10 罗汉菊花茶	73



## 八 利小便 调大便 75

方 1 竹蔗茅根饮	76
方 2 麦冬灯竹茶	76
方 3 车前大碗茶	77
方 4 金钱田七排石茶	78
方 5 冬瓜仁银花蜜饮	79
方 6 番泻茶	80
方 7 桃花茶	81
方 8 黑木耳无花果饮	82
方 9 槐蜜饮	83
方 10 芦荟决明通便茶	84



方11 葛根苡仁茶	85
方12 鸡蛋扁豆花茶	86
方13 车前苋菜饮	86
方14 火炭母止泻茶	87
方15 茯苓苡仁茶	88



## 九 清热凉血止血 89

方1 茅根菊花茶	90
方2 大碗茶	91
方3 金钱茅根饮	91
方4 生地槐花茶	92
方5 藕节茅根荸荠饮	93
方6 金针无花果红糖饮	94
方7 生地茅根车前茶	95
方8 洋参田七黑木耳饮	96
方9 海底椰雪梨杏仁饮	97
方10 莲心莲须茶	98
方11 旱莲双地茶	99
方12 紫草冰糖水	100



## 十 清热消脂减肥 101

方1 三叶瘦身茶	102
方2 三花瘦身茶	102
方3 三皮瘦身饮	103
方4 山楂萝卜饮	104
方5 荷叶绿豆饮	105
方6 三七茶	106



- 方7 萝卜海带水 ..... 106  
 方8 清热消脂减肥茶 ..... 107  
 方9 清热利湿减肥茶 ..... 108  
 方10 冬瓜苡仁水 ..... 109



- 方11 青椒芹菜紫菜水 ..... 110  
 方12 丹田降脂茶 ..... 111  
 方13 山楂菊花茶 ..... 111  
 方14 决明桃花茶 ..... 112

## 十一 清热洁肤美颜 114

- 方1 柠蜜茶 ..... 115  
 方2 苦苦茶 ..... 115  
 方3 桃花冬瓜仁茶 ..... 116



- 方4 洋参田七花玫瑰茶 ..... 117  
 方5 土茯苓苡仁饮 ..... 118  
 方6 绿豆苡仁糖水 ..... 119  
 方7 茯苓荷花茶 ..... 120



## 十二 清热防癌抗癌 121

- 方1 麦冬茅根魔芋饮 ..... 122  
 方2 蛇舌草苡仁茶 ..... 123  
 方3 马齿苋黑木耳无花果饮 ..... 124  
 方4 蛇舌草半枝莲冰糖饮 ..... 125  
 方5 苦瓜干绿茶 ..... 126





# 清凉饮料小常识





## 1. 何谓清凉饮料？清凉饮料与凉茶有何区别？

清凉饮料是指性质寒凉，具有清透、清解、清泻、清利、清润等作用，适用于热性疾病及热性体质人群饮用的一类饮品。

清凉饮料与凉茶性质均属寒凉，都有清解体内热气的作用，两者有何区别呢？凉茶的寒性大，清解能力强，多以苦味为主，属于药疗。清凉饮料轻清渗利，多以胡萝卜、竹蔗、雪梨、银耳、杏仁、马齿苋等食材或药食两用材料制成，口味多样，有甜、酸、苦、咸、淡等不同口味，以食疗的成分居多。清凉饮料既能清解体内热气，又药性轻清，没有凉茶之苦寒骏猛，因而更适合大众日常保健之用。

## 2. 如何根据体质选用清凉饮料？

清凉饮料因性质寒凉，具有不同程度的清解作用，适合热性疾病患者、热性体质人士、体质壮实或平和人士兼有热气者使用，体质虚寒者应慎用。如何分别自己的体质类型呢？根据中医体质学说，按形态结构、生理功能、社会状况等因素，将人的体质划分为：平和质、气虚质、阳虚质、阴虚质、淤血质、痰湿质、湿热质、气郁质、特禀质等九类。下面就不同体质的主要表现及清凉饮料的选用方法列表加以说明，读者可根据个人的体质特性，恰当地选用清凉饮料。

体质类型	体质表现	清凉饮料的应用
平和质	体形匀称健壮，面色、肤色润泽，目光有神，嗅觉通利，唇色红润，精力充沛，睡眠良好，二便正常，舌色淡红，苔薄白，脉和有神。性格随和开朗，平素患病较少	适宜选用清凉饮料



续表

## 体质类型

## 体质表现

## 清凉饮料的应用

气虚质

肌肉不健壮，气短懒言，肢  
体容易疲乏，易出汗，舌淡红，  
舌体胖大，边有齿痕，脉象虚  
缓，目光少神，口淡，唇色少华，  
毛发不华，头晕，健忘，大便正  
常等。性格内向，情绪不稳定，  
胆小。易患感冒，病后易迁延不  
愈，易患内脏下垂等症

偶有气阴两虚  
而出现热气时，可  
酌情选择作用较轻  
的清凉饮料，但不  
可久用或过量饮用

阳虚质

多形体白胖，肌肉不健壮，  
平素畏冷，手足不温，喜热饮  
食，精神不振，睡眠偏多，舌淡  
胖嫩边有齿痕、苔润，脉象沉迟  
而弱；面色柔白，毛发易落，大  
便溏薄，小便清长。性格多沉  
静、内向。发病易从寒化，易患  
痰饮、肿胀、泄泻、阳痿等病征

不适宜饮用清  
凉饮料

阴虚质

体形瘦长，手足心热，平素  
易口燥咽干，鼻微干，口渴喜冷  
饮，大便干燥，舌红少津少苔。或  
有面色潮红、有烘热感，目干涩，  
视物花，唇红微干，皮肤偏干，易  
生皱纹，眩晕耳鸣，睡眠差，小  
便短涩，脉象细弦或数。性情急  
躁，外向好动，活泼。平素易患  
有阴亏燥热的病变，或病后易表  
现为阴亏症状

适宜选用具有  
滋阴降火作用的清  
凉饮料



续表

## 体质类型

## 体质表现

## 清凉饮料的应用

## 淤血质

瘦人居多，平素面色晦暗，皮肤偏黯或色素沉着，容易出现淤斑，易患疼痛，口唇黯淡或紫，舌质黯有点状、片状淤斑，舌下静脉曲张，脉象细涩或结代。眼眶黯黑，鼻部黯滞，发易脱落，肌肤干，女性多见痛经、闭经、或经血中多凝血块、或经色紫黑有块、崩漏、或有出血倾向、吐血。易烦，急躁健忘。易患出血、中风、胸痹等病征

适宜选用具有活血行淤作用的清凉饮料，但忌用太过寒凉及过酸的清凉饮料

## 痰湿质

体形肥胖，腹部肥满松软，面部皮肤油脂较多，多汗且黏，胸闷，痰多。面色淡黄而黯，眼胞微浮，容易困倦，平素舌体胖大，舌苔白腻，口黏腻或甜，身重不爽，脉滑，喜食肥甘甜腻，大便正常或不实，小便不多或微浊。性格偏温和稳重恭谦、和达，多善于忍耐。易患消渴、中风、胸痹等病征

偶有热气时，可酌情选用具有利湿作用的清凉饮料，但忌用过于寒凉和泻下的清凉饮料

## 湿热质

形体偏胖或苍瘦，平素面垢油光，易生痤疮粉刺，舌质偏红，苔黄腻，容易口苦口干，身重困倦，体偏胖或苍瘦，心烦懈

适宜选用具有清热利湿作用的清凉饮料

续表

## 体质类型

## 体质表现

## 清凉饮料的应用

怠，眼睛红赤，大便燥结，或黏滞，小便短赤，男易阴囊潮湿，女易带下增多，脉象多见滑数。性格多急躁易怒，易患疮疖、黄疸、火热等病征

## 气郁质

形体瘦者为多，性格内向不稳定，忧郁脆弱、敏感多疑，对精神刺激适应能力较差，平素忧郁面貌，神情多烦闷不乐。胸胁胀满，或走窜疼痛，多伴善太息，或嗳气呃逆，或咽间有异物感，或乳房胀痛，睡眠较差，食欲减退，惊悸怔忡，健忘，痰多，大便多干，小便正常，舌淡红，苔薄白，脉象弦细。性格内向不稳定，忧郁脆弱，敏感多疑。易患郁症、脏燥、百合病、不寐、梅核气、惊恐等病征

## 特禀质

形体无特殊，或有畸形，或有先天生理缺陷。遗传性疾病有垂直遗传，先天性、家族性特征；胎传性疾病为母体影响胎儿个体生长发育及相关疾病特征。易药物过敏及花粉症；易患过敏性鼻炎、过敏性哮喘、荨麻疹等病征

气郁化火、化热时可选用具有行气开郁降火作用的清凉饮料，但应适可而止，以防损伤正气

有热气时可适当选用作用较轻的清凉饮料，但应顾护正气，忌常用清凉饮料



### 3. 如何制作清凉饮料？

本书所介绍的清凉饮料制作方法比较简单，主要以煲法和冲泡为主。

煲法是清凉饮料的主要制作方法，煲是将原料与适量的水一同放入煲内，煲滚一定的时间或煲至所需分量即成。煲的时间长短要看材料而定，一般花类、叶类、生鲜材料，煲的时间短些，如金银花、木棉花、鸡蛋花、鲜竹叶卷心、鲜车前草等；根茎类、果实类材料，煲的时间要稍长才能达到效果，如土茯苓、薏苡仁、橄榄、竹蔗、荸荠等。

冲泡是清凉饮料最简单的制作方法，其方法是将原材料置于茶壶或杯中，注入沸水，浸泡后代茶饮用。冲泡适用于茶叶类或花类、或浸泡即可达到疗效等轻清升散，不宜久煎的材料，如玫瑰花、田七花、桃花、菊花、西洋参片、苦丁茶等。用于冲泡的材料可反复加水浸泡，直至无味为止。

每一款清凉饮料的具体煲制方法会在“制法”当中加以详细说明。

一二

# 清心宁神减压

