

团 体 标 准

T/GM XXXX—2021

高明角仔

(标准征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

佛山市高明区餐饮行业协会 发布

目 次

前言.....	2
引言.....	3
1 范围.....	4
2 规范性引用文件.....	4
3 术语和定义.....	4
4 原辅材料要求.....	5
5 烹制器具要求.....	5
6 生产加工卫生要求.....	5
7 菜品要求.....	5
8 菜品检验.....	7
9 盛装、传送与保存.....	7

前 言

本文件根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本文件由佛山市高明区餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：佛山市高明区餐饮行业协会。

本文件主要起草人：

本文件于 2021 年 XX 月 XX 号首次发布。

引 言

“高明角仔”是高明区富有浓厚乡村特色的美食，是以籼米粉、饮用水、猪肉、萝卜干、沙葛、食用植物油、食用盐等为原料，采用高明特色工艺制作而成的面米制品。随着科技的进步和产业化发展的需要，如今的“高明角仔”已经很少再采用传统工艺进行制作了，取而代之的是机械化生产，新的生产技术的应用并不影响产品的质量。角仔几乎是高明人家中每周必备的美味，也是外出高明人心心念念的“家乡味”。高明食“角仔”的传统民俗，距今已有 500 多年历史，是高明区非物质文化遗产保护项目之一。

“高明角仔”的图片见图 1。



图 1 “高明角仔”参考图

高明角仔

1 范围

本文件规定了高明角仔的术语和定义、原辅材料要求、器具要求、生产加工卫生要求、菜品要求、菜品检验、盛装、传送与保存。

本文件适用于以高明特色菜肴“高明角仔”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，凡注日期的引用文件，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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 4806.1	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.9	食品接触用金属材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 1354	大米
GB 14934	食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
DB44/T 610.1	地理标志产品 合水粉葛 第1部分：产品质量
DBS 44/006	非预包装即食食品微生物限量
国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号 《餐饮服务食品安全操作规范》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

净料量

经过初步加工可以直接下锅的菜品原料的质量。

3.2

高明角仔

以籼米粉、饮用水、猪肉、萝卜干、沙葛、食用植物油、食用盐等为原料，采用高明特色工艺制作而成，可直接食用，也可在冷藏条件下贮存、复热后食用的面食制品。籼米粉以高明当地出产的小农粘米的晚造米研磨的米粉质量最为上乘，馅料可按不同口味需要搭配其他食材。

4 原辅材料要求

- 4.1 籼米粉应符合 GB 2715 的要求。
- 4.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.3 猪肉应符合 GB 2707 的要求。
- 4.4 萝卜干应符合 GB 2714 的要求。
- 4.5 沙葛应符合 DB44/T 610.1 的要求。
- 4.6 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.7 食用盐应符合 GB 2721 要求。
- 4.8 原辅材料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 要求。

5 器具要求

- 5.1 烹制用灶具应符合国家相关安全标准的要求。
- 5.2 蒸柜和制作皮料用不锈钢盆应无锈蚀，并符合 GB 4806.1 和 GB 4806.9 的要求。

6 生产加工卫生要求

- 6.1 菜品制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，制作时用水应符合 GB 5749 的要求。

6.2 加工工艺

6.2.1 配料

按表1配比准备好原料。

表 1 配料表

类型	名称	净料量
皮料	籼米粉	750g
	饮用水	200ml
馅料	猪肉	250g
	萝卜干	100g
	沙葛	100g
	食用植物油	45
	食用盐	5g

6.2.2 馅料制作

将猪肉、萝卜干、沙葛切碎，起油锅分别炒熟、放凉待用，包角仔前才将所有馅料混合、加食用盐调味；若馅料不多，也可将所有馅料混合在一起炒制，炒制时宜按猪肉、萝卜干、沙葛的前后顺序依次下锅。

6.2.3 皮料制作

取一干净食品级不锈钢盆，倒入适量籼米粉，按配料表比例倒入开水，用筷子搅拌成粉糊，趁热反复揉搓，直至形成光滑柔软的粉团（制作过程见图2）。



图2 “高明角仔”皮料制作参考图

6.2.4 包馅、成型

粉团拉成长条后切成汤丸大小，压扁、擀薄、包入馅料、对角收口、扭上花边即成（制作过程见图3）。



图3 “高明角仔”包馅、成型制作过程参考图

6.2.5 蒸制

6.2.5.1 在蒸煮容器底部涂一层食用植物油，将包制成形的角仔放入容器中，大火蒸约 10 min。

6.2.5.2 蒸角仔的过程中不可打开容器；关火 1-2 min 后方可取出。

6.3 菜品要求

6.3.1 感官要求

应符合表2的要求。

表 2 感官要求

项目	要 求
色泽	表皮呈米白色，有光泽，馅料内猪肉、蔬菜等呈其应有的色泽
滋味及气味	具有正常米制品及其他原料应有的滋味及气味，口感爽滑不粘牙，馅料鲜美、适口，无异味
性状	外形呈半月形，封口处花纹清晰，馅料混合基本均匀
杂质	无肉眼可见的不可食用物质

6.3.2 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

6.3.3 微生物限量

应达到DBS 44/006要求的一类“满意”等级。

7 菜品检验

7.1 感官检验

7.1.1 每份菜品在店内销售前或食用前应对表 2 “感官要求”进行检验，检验合格后方可销售和食用。

7.1.2 在自然光下，观察菜品的外观。

7.1.3 菜品应在温度 20 ℃~45 ℃之间，嗅其气味，尝其口感。

7.2 污染物及微生物限量检测

7.2.1 污染物限量检验按 GB 2762 规定的方法检验。

7.2.2 微生物限量检验按 DBS 44/006 规定的方法检验。

8 盛装、传送与保存

8.1 盛装

盛装菜品的器具应经消毒处理，符合GB 14934的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

8.2 传送

菜品应在盛出后10 min内传送至餐厅，在传送过程中，应密封或覆盖防护材料，避免日晒、雨淋、粉尘、昆虫等污染。

8.3 保存

菜品完成后应即时食用。常温状态下，保存时间不宜超过2 h。
