

# 团 体 标 准

T/GM XXXX—2021

## 高明濑粉

（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

“高明濑粉”是高明区的美食代表之一，是以籼米、饮用水、米饭为主要原料，以生姜、油炸花生米、大头菜丝等为配料，采用佛山高明特色工艺制作而成、食用时辅以猪骨、沙葛、胡萝卜等熬制的汤为汤底的菜品。

濑粉是高明地区人民不可或缺的菜品，在嫁娶、升学、大寿、中秋、丰收、年夜等大大小小的喜庆日子吃上一碗高明濑粉，有着长长久久、如意吉祥的寓意。一碗濑粉，包含了浓浓的乡愁和人情味。

“高明濑粉”的图片见图1。



图1 “高明濑粉”参考图

# 高明濑粉

## 1 范围

本文件规定了高明濑粉的术语和定义、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品“高明濑粉”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 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
SB/T 10652	米饭、米粥、米粉制品
GB 14934	食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 19300	食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 30383	生姜
NY/T 595	食用籼米
NY/T 493	胡萝卜
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

#### 高明濑粉

以籼米、饮用水、米饭为主要原料，以生姜、油炸花生米、大头菜丝等为配料，采用高明特色工艺制作而成、食用时辅以猪骨、沙葛、胡萝卜等熬制的汤为汤底的菜品。籼米以高明当地出产的小农粘米的晚造米质量最为上乘，配料可按不同口味需要搭配其他食材。

#### 4 原辅材料要求

- 4.1 籼米应符合 NY/T 595 的要求。
- 4.2 饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.3 米饭应符合 SB/T 10652 要求。
- 4.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.5 油炸花生米应符合 GB 19300 的要求。
- 4.6 大头菜应符合 GB 2714 的要求。
- 4.7 猪骨应符合 GB 2707 的要求。
- 4.8 沙葛应符合 DB44/T 610.1 的要求。
- 4.9 胡萝卜应符合 NY/T 493 的要求。
- 4.10 其他原辅材料应符合相应食品安全国家标准的要求。
- 4.11 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 铁锅应无污蚀，并符合 GB 4806.9 的要求。
- 5.3 所有直接接触食材及食品用器具应符合 GB 4806.1 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配比准备好主、辅料及调味料。

表 1 配料表

类型	名称	净料量
主料	籼米粉	500g
	饮用水	200ml
配料	生姜	200g
	油炸花生米	200g
	大头菜丝	200g
汤底	排骨	250g
	沙葛	一个
	胡萝卜	一个

### 6.2.2 主料材料选取

应是晚造的大米，颗粒均匀，色泽饱满，干爽，没有发黑的米与砂石，以高明当地出产的小农粘米的晚造米质量最为上乘。

### 6.2.3 主料处理

6.2.3.1 浸米：浸米要用冷水，最好是泉水、井水，其次是自来水。水与米的比例是，水浸过米面，高约一个手指。浸泡时间为 2 h 以上。以高明的温度，一般夏季以 2 h 为最佳，冬季以 3 h 小时左右为佳。

6.2.3.2 晾米：将浸泡过后的米倒在米筛上，放在避尘通风处晾干。如果遇到天气不好，则要用风扇来吹干。晾干的程度为用手抓起米，米不会有明显的水迹，手上也不留明显的水迹为宜。

6.2.3.3 掺和米饭：加入提前煮好的米饭，米饭应干湿适中，不得用烂饭。将米饭拌匀在浸泡好的米中，500 g 大米配 50 g 米饭。

6.2.3.4 打粉：将经拌匀的米和米饭混合物放进粉碎机打制成粉，粉应粗细适中、均匀，手感嫩滑，质地柔韧，富有弹性，水煮也不糊汤。

6.2.3.5 粉的干燥：打好的粉要晾干或晒干，如果是第二天用来制作濑粉的，则晾干水份即可。如果放置时间比较久，日后用来制作濑粉，就需要晒干或烘干。干燥处理后的米粉见图 2。



图 2 干燥处理后的米粉参考图

6.2.3.6 搅粉：粉与水的比例为 25:10。搅粉应用  $80^{\circ}\text{C}\sim 90^{\circ}\text{C}$  的热水。将干粉放入盆里，一边加水一边顺时针搅拌，如果用搅粉机搅粉，搅 5 kg 粉的时间为 20 min；手工搅粉则需要约 25 min。待搅成十足韧性的米浆，将米浆装入濑粉成型器（宜选用眼口 2.5 mm-3 mm、20 眼以上的成型器）待用。搅粉制作过程见图 3。



图 3 “高明濑粉”搅粉制作过程参考图

6.2.3.7 成型：准备一大锅热水，水温以  $65^{\circ}\text{C}\sim 70^{\circ}\text{C}$  为宜；另准备一盆冷水备用。把装着米浆的濑粉成型器在热水上来回挤压，掉进热水的濑粉就成为一道道粉条，将热水中的濑粉捞起放进冷水盆过水，沥干水分。。搅粉制作过程见图 4。



图 4 “高明濑粉”成型制作过程参考图

#### 6.2.4 配料制备

- 6.2.4.1 按表1用量准备好生姜、大头菜、花生米；生姜切碎；大头菜切丝。
- 6.2.4.2 将生姜碎、大头菜丝分别炒熟、花生米炒至酥脆备用。

#### 6.2.5 汤底制备

- 6.2.5.1 猪骨洗净、放入开水中煮沸，捞出备用。
- 6.2.5.2 粉葛、胡萝卜分别去皮、洗净、切块。
- 6.2.5.3 把猪骨、粉葛、胡萝卜放入洗净的锅中，加适量冷水，先大火烧开，后小火熬制2 h。

#### 6.2.6 烹制

- 6.2.6.1 把成型的濑粉放进开水轻烫，捞起放入碗中。
- 6.2.6.2 淋上汤底，放上姜丝、大头菜丝、花生米，用少许食用盐调味即成。

### 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
外观	主料呈米白色，长条形，粗细基本均匀、光滑整齐，配料呈其煮熟后应有色泽形态
气味	具有正常制品应有的气味，无异味
口感及滋味	主料米香味浓郁，口感爽滑，有弹性；配料具有各自风味
杂质	无肉眼可见的外来不可食用杂质

#### 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。

---