

ICS 67  
CCS X

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 001—2022

---

### 增城小吃 正果云吞 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of marking Zhengguo wonton

2022 - 10 - 28 发布

2022 - 12 - 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会 发布

## 前 言

本文件按照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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城正果镇忠记云濼世家店、广州增城正果镇蓝记云吞店。

本文件主要起草人：陈小敏、邹锦康、谭礼浩、李莉楠、刘志英、何晓玲、邱少思、陈冠忠、蓝伟东。

# 增城小吃

## 正果云吞 制作技术规范

### 1 范围

本标准规定了增城小吃正果云吞制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃正果云吞的制作烹制。

### 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/T 1534-2017 花生油  
 GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类  
 GB 26687-2011 复配食品添加剂通则  
 GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐  
 GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品  
 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量  
 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量  
 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
 GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB/T 35476-2017 罗汉果质量等级  
 GB/T 39438-2020 包装鸡蛋  
 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 7900-2018 白胡椒  
 GB/T 8884-2017 食用马铃薯淀粉  
 GB/T 8937-2006 食用猪油  
 GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉  
 SB/T 10415-2007 鸡粉调味料  
 SB/T 10458-2008 鸡汁调味料  
 CAC/RCP 52-2003 水产及水产加工品操作规范  
 餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

云吞 wonton

岭南地区的一种特色传统小吃，制作时，先用薄面皮包馅，沸水下锅煮熟，食用时一般带汤。不同于大部分地区的“馄饨”。因为粤语音似“云吞”而得名。

#### 3.2

### 正果云吞 Zhengguo wonton

广州市增城区正果镇的地方特色小吃，在传统云吞的基础上发展起来。具有皮薄如纱、馅料讲究、清汤鲜甜的特点，并呈现“狮子头、金鱼尾”的独特造型，因起源于正果镇而得名。

#### 3.3

##### 煮 boil

一种烹调方法，以沸腾的清水或汤水作为传热介质将制品致熟的烹饪方法。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 高筋面粉

应符合 GB/T 8607-1988 的规定。

#### 4.1.2 猪前腿瘦肉

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

#### 4.1.3 猪肥花腩

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 鸡蛋

应符合 GB/T 39438-2020 的规定。

#### 4.2.2 大地鱼粉

应符合 CAC/RCP 52-2003 的规定。

#### 4.2.3 淀粉

应符合 GB/T 8884-2017 的规定。

#### 4.2.4 猪油

应符合 GB/T 8937-2006 的规定。

#### 4.2.5 猪大骨

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

#### 4.2.6 猪皮

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

#### 4.2.7 墨鱼

应符合 GB 2733-2015 的规定。

#### 4.2.8 罗汉果

应符合 GB/T 35476-2017 的规定。

#### 4.2.9 葱花

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

#### 4.2.10 枧水

应符合 GB 26687-2011 的规定。

#### 4.3 调味料

##### 4.3.1 食用盐

应符合 GB 2721-2015 的规定。

##### 4.3.2 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

##### 4.3.3 鸡粉

应符合 SB/T 10415-2007 的规定。

##### 4.3.4 鸡汁

应符合 SB/T 10458-2008 的规定。

##### 4.3.5 胡椒粉

应符合 GB/T 7900-2018 的规定。

#### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

#### 4.5 烹饪器具及要求

##### 4.5.1 烹饪器具

擀面杖、馅挑、菜刀、汤煲、汤桶、汤勺、漏勺、汤碗

##### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

#### 5 制作场所及设施、设备要求

##### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

##### 5.2 制作场所通用要求

###### 5.2.1 正果云吞的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 正果云吞的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 正果云吞制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 加工过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

### 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 加工、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

## 6 制作过程控制及机构、人员管理

### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 7 制作工艺

### 7.1 云吞皮制作

将上等的高筋面粉、鸡蛋、枧水、食用盐和水按照表1的要求混合搅拌均匀，使用人手或借助机器将以上材料混合成筋度适中的面团，再借助机器将面团碾压成面块，然后用擀面杖压制成厚度约0.7mm的薄皮，再用刀切成长约10cm、宽约8cm的云吞皮，一张云吞皮的重量约3g，500g云吞皮一般有160张左右。

表1 制作云吞皮的材料使用量

材料	高筋面粉	鸡蛋	枧水	食用盐	水	备注
单位	kg	kg	kg	g	kg	用水量根据空气的湿度调整
数量	50	3-3.5	2.5-3	500	15-16	

### 7.2 云吞馅制作

将猪肥花腩和猪前腿瘦肉按照表2的配比要求切成约5mm×5mm大小的肉粒，再将切好的肉粒、鸡蛋、大地鱼粉和调味料按照表2的要求搅拌均匀，然后使用工具将混合好的馅料搅拌成有胶质粘性，用手拿肉馅不会自然掉落的程度即可。

表2 制作云吞馅的材料使用量

材料	猪肥花腩	猪前腿瘦肉	大地鱼粉	鸡蛋	淀粉	食用盐	猪油	花生油	鸡粉
单位	kg	kg	g	kg	g	g	g	g	g
数量	15	35	150	2.5	150	650	100	250	100

### 7.3 云吞的制作

将按7.1和7.2要求制作的云吞皮和云吞馅，将云吞馅嵌放在云吞皮上包制成形似“金鱼尾”的云吞。500g云吞皮可以包制约2.8kg的云吞馅，每只包制好的云吞成品重约20g。

### 7.4 制汤

云吞汤底的制作材料包括：水、猪大骨、猪皮、墨鱼、大地鱼粉、食用盐、鸡汁、胡椒粉、罗汉果等。先将猪皮、猪大骨飞水备用，再将墨鱼、猪骨和猪皮按照表3要求放在汤煲中先煲制两小时，再将其它材料按照表3要求的配比加进汤煲，再煲10min，使用时煮沸即可。

表3 制汤的材料使用量

材料	猪大骨	猪皮	墨鱼	大地鱼粉	胡椒粉	食用盐	鸡汁	罗汉果	水
单位	kg	kg	g	g	g	g	g	g	kg
数量	5	1	600	150	100	900	150	30	200

### 7.5 云吞的煮制

先把装有约25kg水的大汤桶（要求水量比较多，煮制的时候能够让云吞在里面有活动的空间）放在大火上面煲沸腾后，把按照7.3要求制成的云吞成品倒入汤桶内煮制约3min~4min后，再加入约200g冷水进汤桶内，即可把云吞捞出备用。

### 7.6 成品要求

把煮好的云吞装入汤碗里，加入葱花和2g花生油，倒入适量按7.4要求制好的汤即可食用。

成品要求每只云吞外型饱满，装在汤碗里，用汤匙一搅拌，仿佛一条条金鱼在水中畅游，静止时，犹如一朵朵漂亮的水莲花。

## 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

## 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生要求、现场管理应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

9.2 贮存应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

附录 A  
(资料性)  
正果云吞成品图片

正果云吞成品图片见图A.1。



图 A.1 煮制好的正果云吞

## 附录 B

(资料性)

### 特征性原料介绍—大地鱼

大地鱼，又叫比目鱼，也常被称为鲽鱼，体甚侧扁，呈长椭圆形、卵圆形或长舌形，最大体长可达5米。成鱼身体左右不对称。两眼均位于头的一侧，这侧颜色较深，腹部的颜色则为白色。口稍凸出，比目鱼的身体表面有极细密的鳞片，比目鱼只有一条背鳍，从头部几乎延伸到尾鳍。鳍一般无鳍棘，背鳍和臀鳍基底长，与尾鳍相连或不连。广泛分布于各大洋的暖热海域中，主要以底栖无脊椎动物和鱼类为食。大地鱼属软骨鱼类，是一种价廉物美的海鱼，肉质细嫩，味道鲜美，营养丰富，常食可以清除血液中的垃圾，还能美颜润肤。

大地鱼有新鲜和干制品之分，新鲜的大地鱼可清蒸、烧制或煮汤，干制品则是粤菜中用得较广的辅料，广东人通常煲汤、熬粥、制馅或调卤水都要大地鱼干来增加鲜香味。尤其在广东著名小吃云吞面中，大地鱼干不仅用来做云吞馅，还可用大地鱼干和猪骨熬制成汤底，如果没有大地鱼干来提味，云吞面就不具有广东风味，味道也不鲜美。



图 B.1 大地鱼



图 B.2 大地鱼干

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 002—2022

---

### 增城小吃 朱村鸡饭 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of marking Zhucun chicken rice

2022 - 10 - 28 发布

2022 - 12 - 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会 发布

## 前 言

本文件按照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。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城朱村街粤香鸡饭店、广州增城朱村街香宾鸡饭店。

本文件主要起草人：谭礼浩、陈小敏、蒲文娟、邹锦康、李莉楠、罗杰文、刘志英、黄银香、刘耀崧。

# 增城小吃

## 朱村鸡饭 制作技术规范

### 1 范围

本标准规定了增城小吃朱村鸡饭制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、加工工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃朱村鸡饭的加工烹制。

### 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/T 1534-2017 花生油
- GB/T 19664-2005 商品肉鸡生产技术规程
- GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类
- GB/T 23402-2009 地理标志产品 增城丝苗米
- GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 30383-2013 生姜
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB/T 317-2018 白砂糖
- GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- 餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**朱村鸡饭** Zhucun chicken rice

使用广州市增城区朱村街当地的走地鸡、丝苗米作为主要原料，将鸡烹制五成熟，然后加入盛装六七成熟的丝苗米饭的砂煲中，一起焗熟。起锅时，将饭里加入花生油、豉油（酱油）和葱花拌匀即可。

#### 3.2

**丝苗米** see-mew rice

具有明显的地方特色的籼稻优质稻米，外观长粒形、细长苗条、晶莹洁白、米泛丝光、玻璃质；质地软硬适中，煮饭爽滑可口，具有清新香味，质感佳，饭粒条状而不烂的特点。以广东增城产的最为有名，素有“米中碧玉”的美称。

#### 3.3

**走地鸡 free-range chickens**

特指在朱村镇本地自然放养的三黄鸡和麻鸡，在草地或者荔枝树林等空地上生长，以谷、饭、各种菜叶和大自然的一些虫子为食，且鸡常走动，空气质量比较高，因此鸡肉质地结实，质感较好。

**3.4**

**焗 bake**

一种烹饪方法。以器皿、辅料等材料在受热后所产生的余温作为传热介质在密闭环境下将主料致熟的烹饪方法。

**4 要求**

**4.1 原料**

**4.1.1 走地鸡**

应符合 GB/T 19664-2005 的规定。

**4.1.2 丝苗米**

应符合 GB/T 23402-2009 的规定。

**4.2 辅料**

**4.2.1 生姜**

应符合 GB/T 30383-2013 的规定。

**4.2.2 葱段、葱花**

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

**4.3 调味料**

**4.3.1 食用盐**

应符合 GB 2721-2015 的规定。

**4.3.2 花生油**

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

**4.3.3 白砂糖**

应符合 GB/T 317-2018 的规定。

**4.3.4 酱油**

应符合 GB 2717-2018 的规定。

**4.3.5 淀粉**

应符合 GB 31637-2016 的规定。

**4.4 水**

应符合 GB 5749-2022 的规定。

**4.5 烹饪器具及要求**

**4.5.1 烹饪器具**

砂煲、炒锅、菜刀、炒勺、漏勺、筷子

#### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

#### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

### 5 制作场所及设施、设备要求

#### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

#### 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 朱村鸡饭的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 朱村鸡饭的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 朱村鸡饭制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

#### 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

### 6 制作过程控制及机构、人员管理

#### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 7 制作工艺

### 7.1 选料

选择广州增城朱村街本地的走地鸡和丝苗米，原料的具体要求如表 1 所示。

表 1 朱村鸡饭的原料要求

名称	类别	要求
走地鸡	鸡项	鸡项是广东人对处于刚成年但未下蛋阶段的雌鸡的俗称。毛鸡重约 1500g，鸡龄 130~140 天
丝苗米	七丝黏、银黏、黄壳丝苗	外观色泽透明，幼细的新米

### 7.2 备料

将走地鸡宰杀处理干净，斩成大小约4cm×4cm的块状。将斩好的鸡块加入食用盐3g、白砂糖2g、花生油5g、酱油3g、生粉3g等调味料拌匀，腌制约15min。

将丝苗米淘洗三遍后加入砂煲中备用。

### 7.3 加工

#### 7.3.1 煮饭

将淘洗干净的丝苗米加入水，加水量要求如表2所示，开大火将水煮沸，然后转中小火将米饭煮制六七成熟。

表 2 煮饭的加水量要求

丝苗米的质量/ (g)	米和水的比
0~500	1:0.8
> 500	1:1

#### 7.3.2 炒鸡

将炒锅烧热，加入腌制好的鸡块翻炒，将鸡肉炒制四五成熟即可。

#### 7.3.3 焗饭

将炒好的鸡肉均匀地平铺在7.3.1煮好的米饭上面，开小火慢焗约20min，使鸡汁与米饭充分融合渗透。

#### 7.3.4 淋油

将焗好的米饭和鸡肉分离，加入葱花、淋上少许酱油拌匀即可食用。鸡肉回锅加入姜片、葱段炒制后单独盛出食用。

### 7.4 成品要求

成品要求米饭颗粒饱满、软糯适中，鸡饭香醇可口。

## 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

## 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生要求、现场管理应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

9.2 贮存应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

附录 C  
(资料性)  
朱村鸡饭成品图片

朱村鸡饭成品图片见图A.1。



图 A.1 烹制好的朱村鸡饭

## 附录 D

(资料性)

### 特征性原料介绍—增城丝苗米

广东省增城市是丘陵地带，北回归线由境内通过，属亚热带季风气候，年平均气温 21.6℃，田园土壤沙质地多，水质酸碱度中性偏碱。尤其是丹邱白水寨附近，灌溉用水乃白水山岩之涌泉，含多种稻类生长所需微量矿物质，结出的穗粒饱满，米质靓，相反如果生长在肥沃的土壤里，产出的丝苗米反而变差，这又是丝苗靓米多出增城的缘故。

增城丝苗米是具有明显的地方特色的籼稻优质稻米，外观品质美观靓丽，长粒形、细长苗条、晶莹洁白、米泛丝光、玻璃质；直链淀粉含量中等，质地软硬适中，煮饭爽滑软弹，具有清新香味，质感佳，饭粒成长颗状而不糜烂。素有米中碧玉，饭中佳品的美誉。

2004 年 09 月 20 日，原国家质检总局批准对“增城丝苗米”实施原产地域产品保护。



图 B.1 增城丝苗米

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 003—2022

---

### 增城小吃 东江鱼包 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of marking Dongjiang fish bun

2022 - 10 - 28 发布

2022 - 12 - 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会 发布

## 前 言

本文件按照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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城新塘镇肥娣鱼包店、广州增城新塘镇东江鱼包店。

本文件主要起草人：陈小敏、蒲文娟、谭礼浩、李莉楠、罗杰文、何晓玲、曾美惠、邱少思、袁家健。

# 增城小吃

## 东江鱼包 制作技术规范

### 1 范围

标准规定了增城小吃东江鱼包制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃东江鱼包的制作烹制。

### 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/T 10781.2-2006 清香型白酒
  - GB/T 1534-2017 花生油
  - QB/T 1733.4-2015 花生酱
  - GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
  - GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
  - GB 2733-2015 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
  - GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
  - GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量
  - GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
  - GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
  - GB/T 27638-2011 活鱼运输技术规范
  - GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
  - GB/T 317-2018 白砂糖
  - GB/T 36395-2018 冷冻鱼糜加工技术规范
  - GB/T 38581-2020 香菇
  - DB44/T 567-2008 地理标志产品 黄圃腊味
  - GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
  - GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
  - GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
  - GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
  - GB/T 6192-2019 黑木耳
  - GB/T 7900-2018 白胡椒
  - GB/T 8233-2018 芝麻油
  - GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
  - CXS 178-1991 硬质小麦粗面粉和硬质小麦面粉标准（2019版）
  - SB/T 10415-2007 鸡粉调味料
  - T/DGLW 001-2021 东莞腊肠
- 餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

### 东江鱼包 Dongjiang fish bun

又称新塘鱼包。使用广州市增城区新塘镇周边鱼塘或东江北干流域的新鲜优质土鲮鱼肉，从鱼肉中刮出幼滑部分搥成鱼胶，再把鱼胶碾成薄片成鱼包皮。用部分鱼胶和鲜猪肉、腊味、鲜虾仁、冬菇混合剁烂加调味料制成馅料，将鱼包皮加入馅料捏成包子状，食用时上汤配青菜煮熟即可。

#### 3.2

##### 鲮鱼 dace

属鲤科鱼类，全身有角质鳞片，无牙齿，富含丰富的蛋白质等，栖于南方水温较高的河流内，是我国华南淡水主要养殖鱼种之一，性怕冷。

#### 3.3

##### 鱼青 fish glue

指使用淡水鱼纯白肉加工的鱼糜制品，不含鱼皮、鱼刺、鱼红肉。制作的淡水鱼一般是鲮鱼，其次是鲢鱼、鳙鱼、鳊鱼。

#### 3.4

##### 搥 beat

摔搥混合的手法，目的是让鱼青起胶后更加熬合，以使制品煮熟后能够显现爽滑效果的手法。可以徒手完成，也可以借助其它工具完成，例如木板、木棒等。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 鲮鱼

应符合 GB 2733-2015、GB/T 36395-2018 、GB/T 27638-2011 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 面粉

应符合 CXS 178-1991 的规定。

#### 4.2.2 猪肉

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

#### 4.2.3 广式腊味

应符合 DB44/T 567-2008 的规定。

#### 4.2.4 润肠

应符合 T/DGLW 001-2021 的规定。

#### 4.2.5 香菇

应符合 GB/T 38581-2020 的规定。

#### 4.2.6 黑木耳

应符合 GB/T 6192-2019 的规定。

### 4.3 调味料

#### 4.3.1 食用盐

应符合 GB 2721-2015 的规定。

#### 4.3.2 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

#### 4.3.3 花生酱

应符合 QB/T 1733.4-2015 的规定。

#### 4.3.4 酱油

应符合 GB 2717-2018 的规定。

#### 4.3.5 芝麻油

应符合 GB/T 8233-2018 的规定。

#### 4.3.6 白酒

应符合 GB/T 10781.2-2006 的规定。

#### 4.3.7 白砂糖

应符合 GB/T 317-2018 的规定。

#### 4.3.8 鸡粉

应符合 SB/T 10415-2007 的规定。

#### 4.3.9 胡椒粉

应符合 GB/T 7900-2018 的规定。

#### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

#### 4.5 烹饪器具及要求

##### 4.5.1 烹饪器具

木案台、擀面杖、片刀、粉袋、馅挑、肉馅盘

##### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

#### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

#### 5 制作场所及设施、设备要求

##### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

## 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 东江鱼包的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 东江鱼包的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 东江鱼包制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

## 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

## 6 制作过程控制及机构、人员管理

### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 7 制作工艺

### 7.1 鱼包皮制作

#### 7.1.1 刮鱼青

选择新塘本地鲮鱼，每条重约500g肉质最佳。将鲮鱼宰杀洗净后，使用片刀沿脊椎骨取两块鱼肉，然后去除鱼腩附近的细骨，再用清水洗净。将洗净的鱼肉隔筛在阴凉通风处晾干约7~8小时，去除多余的水分。

将晾干的鱼肉，使用刀具顺着鱼尾到鱼头单方向刮取鱼青，刮鱼青的要求如表1所示，正常情况下，一条土鲮鱼能够取90~100g的纯鱼青。

表1 土鲮鱼刮鱼青的要求

序号	项目	要求
1	斜度	刮鱼青前调整好刀面和鱼肉之间的角度在 30° ~45° 度之间，保证取出的鱼青细腻。
2	力度	刮鱼青的力度根据鱼肉的含水量而定，鱼肉含水量多需要刮的力度小。
3	速度	刮鱼青的速度控制在 30~45 次/分钟。

4	坡度	由于鱼肉各部位的厚度不同，刮鱼青时根据鱼肉情况调整刀面的角度。
5	厚度	刮鱼青要与鲮鱼皮保持一定距离，为了保证鱼青的质量，鱼皮剩余厚度控制在1~1.5mm。

### 7.1.2 搥鱼青

将按7.1.1要求刮取的鱼青，按照鱼青和食用盐的质量约100:15的比例均匀地加入适量的食用盐。将加入食用盐的鱼青经过反复搅拌及摔搥的手法加工后，制作成可以擀皮的胶状鱼青即可。

### 7.1.3 擀鱼皮

使用擀面杖在木案台将7.1.2加工好的胶状鱼青按照表2的步骤和要求进行鱼皮的制作。

表2 擀鱼皮的步骤和要求

序号	项目	要求
1	打皮	将500g鱼青撒上约5g面粉，用片刀切割成90g~100g的鱼青剂子，然后使用擀面杖将每个剂子擀成厚度约0.1mm的均匀薄皮。
2	切块	用片刀将擀好的薄皮切割成边长分别是8cm、8cm、4cm的三角形，鱼包皮制作完成。

## 7.2 鱼包馅制作

将鲮鱼肉、猪肉、广式腊味、润肠、香菇、黑木耳等原料切成大小约5mm×5mm的小粒，然后剁碎，加入各种调味料搅拌拍打均匀即可。各类原辅料的配比见表3，各种调味料的种类和配比见表4。

表3 鱼包馅各类材料使用量

材料	鲮鱼肉	猪肉	广式腊味	润肠	香菇	黑木耳	备注
单位	kg	g	g	g	g	g	仅供参考
数量	1	200	100	50	50	50	

表4 鱼包馅各类调味料使用量

材料	食用盐	白砂糖	鸡粉	花生酱	白酒	酱油	胡椒粉	芝麻油	花生油	备注
单位	g	g	g	g	g	g	g	g	g	鱼肉
数量	5	3	5	6	5	5	4	3	10	1kg

## 7.3 制作

### 7.3.1 鱼包制作

用加工好的鱼包皮和鱼包馅制作成重量约25g的东江鱼包，制作好的鱼包外观形似大头金鱼。

### 7.3.2 煮鱼包

调制好汤汁，将汤汁煮沸，加入制作好的鱼包，沸水煮制3min捞起，加入汤汁，即可食用。

## 7.4 成品要求

成品要求鱼包皮玲珑剔透，鱼包质感爽滑、鲜甜、富有弹性。

## 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

## 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生、现场管理应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

9.2 贮存应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

附录 E  
(资料性)  
东江鱼包成品图片

东江鱼包成品图片见图A.1。



图 A.1 东江鱼包

---

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 004—2022

---

### 增城小吃 派潭盖仔粉 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of marking Paitan steamed rice  
paste with round bamboo cover

2022 - 10- 28 发布

2022 - 12- 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会 发布

## 前 言

本文件按照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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、派潭镇大榕树盖仔粉店。

本文件主要起草人：邹锦康、陈小敏、蒲文娟、谭礼浩、李莉楠、何华英、曾美惠、谭五丰、温桂英。

# 增城小吃

## 派潭盖仔粉 制作技术规范

### 1 范围

标准规定了增城小吃派潭盖仔粉制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃派潭盖仔粉的制作烹制。

### 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/T 1354-2018 大米  
 GB/T 1534-2017 花生油  
 GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油  
 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量  
 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
 GB/T 39438-2020 包装鸡蛋  
 GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉  
 餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**竹盖** round bamboo cover

盖仔又称竹盖，是派潭镇地区的人对一种用竹篾编成的圆形箩箕的俗称。

#### 3.2

**盖仔粉** steamed rice paste with round bamboo cover

米浆注入贴在沸腾水面的竹盖内摊薄并蒸熟，脱模后将粉皮折起而成的一种食品，可直接蘸上酱油等调味料食用，也可再经炒、蒸调味后食用。因其摊在竹盖蒸制且自带竹盖的香味而得名。

#### 3.3

**派潭盖仔粉** Paitan steamed rice paste with round bamboo cover

特指广州市增城区派潭镇的盖仔粉。

#### 3.4

**贴水蒸** steaming close to the water

蒸是一种以沸腾清水所产生的蒸汽作为传热介质将食物致熟的烹饪方法。贴水蒸，是将竹盖紧贴着

沸腾清水的表面，使作为传热介质的蒸汽热量迅速传导到竹盖上令米浆迅速致熟的方式。

#### 4 要求

##### 4.1 原料

###### 4.1.1 大米

应符合 GB/T1354-2018 的规定。

##### 4.2 辅料

###### 4.2.1 鸡蛋

应符合 GB/T 39438-2020 的规定。

###### 4.2.2 猪瘦肉

应符合 GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉的规定。

##### 4.3 调味料

###### 4.3.1 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

###### 4.3.2 酱油

应符合 GB 2717-2018 的规定。

##### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

##### 4.5 烹饪器具及要求

###### 4.5.1 烹饪器具

磨米机、米浆缸、手勺、柴火灶、木糠、宽口铸铁锅、竹盖、竹筒、刮板、沥水架及一些常规器皿。

###### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

##### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

##### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

#### 5 制作场所及设施、设备要求

## 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

## 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 派潭盖仔粉的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 派潭盖仔粉的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 派潭盖仔粉制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

## 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

## 6 制作过程控制及机构、人员管理

### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 7 制作工艺要求

### 7.1 泡米

选用派潭本地晚糙米，洗净，提前用清水浸泡2-3小时。

### 7.2 米浆磨制

以大米和水的质量比约1:1的比例，将泡好的米加水用磨米机磨成米浆。

注：米以泡发之前的重量来计算。

### 7.3 摊浆

舀一勺米浆置于竹盖内，转动竹盖使米浆厚薄一致地均匀摊平在竹盖内。米浆熟后，用手指在米浆边缘划一圈，以便米浆蒸熟后脱离竹盖。

### 7.4 贴水蒸

将竹盖置于沸水上，由于水的表面张力，竹盖能自然浮在水上，盖上盖子蒸一分钟左右，取出。

### 7.5 晾凉

将蒸好的竹盖直立放置在一架子上,此步骤能让竹盖周围的水珠流走,避免水珠流入粉内影响质感;也能让盖仔粉冷却,方便下一步脱离竹盖;也能趁此时间空隙也能制作下一份盖仔粉。

#### 7.6 脱模对折

用刮板挂起边缘的盖仔粉皮,用手扯起一端粉皮搭在抹了油的竹筒上,提起竹筒将盖仔粉扯离竹盖并翻面,并将盖仔粉对折成大小约10cm×20cm的形状。

#### 7.7 成品要求

外观:皮薄、晶莹剔透,泛有光泽。

质感:Q弹有韧劲

滋味:不加任何调味料时有明显米香味,在调以花生油和少许生抽酱油后,咸香适口,香气浓郁。

### 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

### 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生、现场管理应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

9.2 贮存应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

附录 F  
(资料性)  
派潭盖仔粉图片

派潭盖仔粉图片见图A.1。



图 A.1 派潭盖仔粉成品图

---

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 005—2022

---

### 增城小吃 凉拌鲮鱼皮 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of marking cold food in sauce  
dace skin

2022 - 10 - 28 发布

2022 - 12 - 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会 发布

## 前 言

本文件按照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》的规则起草。

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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城正果镇忠记云濼世家店、广州增城正果鲮鱼世家店。

本文件主要起草人：蒲文娟、陈小敏、邹锦康、谭礼浩、李莉楠、罗杰文、何晓玲、谭五丰、刘灶城。

# 增城小吃

## 凉拌鲮鱼皮 制作技术规范

### 1 范围

标准规定了增城小吃凉拌鲮鱼皮制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃凉拌鲮鱼皮的制作烹制。

### 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。

- GH/T 1139-2022 洋葱
- GB/T 1534-2017 花生油
- GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类
- GB/T 22165-2008 坚果炒货食品
- GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
- GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
- GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 30382-2013 辣椒（整的或粉状）
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 317-2018 白砂糖
- GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7900-2018 白胡椒
- GB/T 8233-2018 芝麻油
- SB/T 10415-2007 鸡粉调味料
- SB/T 10458-2008 鸡汁调味料
- CAC/RCP 52-2003 水产及水产加工品操作规范
- 餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**鲮鱼皮** dace skin

将鲮鱼冷冻至半冻硬状态，用刀在鱼尾处轻轻划个口，只切透鱼皮，再用钳子牢牢夹住鱼皮使劲拉至头部，剥下鱼皮。

### 3.2

#### 凉拌鲮鱼皮 cold food in sauce dace skin

以鲮鱼皮为主料，配以炸花生米、芫荽、炒白芝麻、小米辣、洋葱等辅料，采用凉拌的烹制手法制成的菜品。

### 3.3

#### 烫 scald

成型的凉拌鲮鱼皮放入锅中沸水中接触约 5~8 秒，捞起放入碗中备用。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 鲮鱼皮

应符合 GB 2733-2005、CAC/RCP 52-2003 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 葱

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

#### 4.2.2 花生米

应符合 GB/T 22165-2008 的规定。

#### 4.2.3 芫荽

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

#### 4.2.4 白芝麻

应符合 GB/T 22165-2008 的规定。

#### 4.2.5 小米辣

应符合 GB/T 30382-2013 的规定。

#### 4.2.6 洋葱

应符合 GH/T 1139-2022 的规定。

#### 4.2.7 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

### 4.3 调味料

#### 4.3.1 食用盐

应符合 GB 2721-2015 的规定。

#### 4.3.2 鸡粉

应符合 SB/T 10415-2007 的规定。

#### 4.3.3 鸡汁

应符合 SB/T 10458-2008 的规定。

#### 4.3.4 胡椒粉

应符合 GB/T 7900-2018 的规定。

#### 4.3.5 白糖

应符合 GB 18186-2000 的规定。

#### 4.3.6 生抽（酱油）

应符合 GB 2717-2018 的规定。

#### 4.3.7 陈醋

应符合 GB 2719-2018 的规定。

#### 4.3.8 芝麻油

应符合 GB/T 8233-2018 的规定。

#### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

#### 4.5 烹饪器具及要求

##### 4.5.1 烹饪器具

漏斗、大铁锅、不锈钢盆、锅铲、竹箴篱、菜刀、汤煲、汤桶、汤勺、漏勺、汤碗等。

##### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

#### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

### 5 制作场所

#### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

#### 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 凉拌鲮鱼皮的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 凉拌鲮鱼皮的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 凉拌鲮鱼皮制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

### 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

## 6 制作过程控制及机构、人员管理

### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 7 制作工艺

### 7.1 鲮鱼皮的制作

7.1.1 将鲮鱼皮去肉洗干净；

7.1.2 用 90℃ 的热水烫鱼皮至定形，迅速捞起，浸入一盆冰凉水中（过冷河），沥去水分备用。

### 7.2 炸花生米的制作

7.2.1 将 1kg 花生米加入约 2kg 的沸水中，往水中加入约 20g 食用盐，用中火滚约 5min 后捞起，沥去水分后，稍微晾干备用；

7.2.2 往约 1500g 冷油中加入 7.2.1 备用的花生米，然后中火加温至油面起泡后关火，浸炸约 20 分钟，再用中火加温至约 120℃，浸炸 3min，炸至金黄酥脆即可。

### 7.3 凉拌鲮鱼皮

7.3.1 洋葱切丝，茺荳切断，葱切丝，小米辣切粒；

7.3.2 鲮鱼皮 500g 用干净毛巾吸干水分，切 5cm 长鱼片段置于碟中；

7.3.3 放入陈醋、生抽、辣椒粒、白糖、味精、鸡粉、芝麻油、洋葱丝、茺荳段、葱丝拌匀；

7.3.4 最后撒上 7.2 炸花生米和白芝麻，上碟即可。

表1 食用佐料的材料使用量

材料	陈醋	生抽	白糖	味精	小米辣	盐	鸡粉	芝麻油	洋葱丝	茺荳段	葱丝	花生米
单位	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g
数量	25	20	3	2	2	3	2	10	20	20	20	30

#### 7.4 成品要求

鲮鱼皮皮薄，易入味，质感爽脆，没有腥味，味鲜，冰冰凉凉，加上花生米，粤式风味十足。

#### 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

#### 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生、现场管理应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

9.2 贮存应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

附录 G

(资料性)

凉拌鲮鱼皮成品图片

凉拌鲮鱼皮成品图片见图A.1。



图 A.1 煮制好的凉拌鲮鱼皮

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 006—2022

---

### 增城小吃 兰溪濑粉 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of marking Lanxi rice noodles

2022 - 10 - 28 发布

2022 - 12 - 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会 发布

## 前 言

本文件按照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》的规则起草。

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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城正果镇忠记云濼世家店、广州增城正果镇蓝记濼粉店。

本文件主要起草人：李莉楠、陈小敏、蒲文娟、邹锦康、谭礼浩、何华英、刘志英、陈冠忠。

# 增城小吃

## 兰溪濑粉 制作技术规范

### 1 范围

本标准规定了增城小吃兰溪濑粉制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃兰溪濑粉的加工烹制。

### 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 1354-2018 稻米
- GB/T 1534-2017 花生油
- GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类
- GB/T 23494-2009 豆腐干
- GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733-2005 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量
- GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 30383-2013 生姜
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 317-2018 白砂糖
- GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7900-2018 白胡椒
- GB/T 8937-2006 食用猪油
- GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- SB/T 10415-2007 鸡粉调味料
- SB/T 10458-2008 鸡汁调味料
- CAC/RCP 52-2003 水产及水产加工品操作规范
- 餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

濑粉 rice noodles

“酵粉”的俗写。将人工调和合适后的米浆不断倒入专用的漏斗，通过漏斗孔自然流入注满沸水的热水锅中，水温保持沸腾状态，致漏入的米浆成条致熟。待米浆成条致熟后，用竹笊篱将粉条捞起并放入冷却水中（过冷河）冷却，然后再将冷却的粉条捞起沥去水分备用。

### 3.2

#### 兰溪濑粉 Lanxi rice noodles

兰溪村坐落在广州市增城区正果镇东南面。兰溪濑粉选用兰溪村天然的山泉水和当地种植的“溪选”或“六黄粘”稻米，经过开粉、浸揉、和浆、拉粉、过冷、调味等六大步骤完成。兰溪濑粉粉圆丝状、洁白，鲜美可口，质感韧滑、软爽，成为当地百姓日常生活中的一种传统美食。

### 3.3

#### 烫 scald

成型的兰溪濑粉放入锅中开水轻接触5秒至8秒，捞起放入碗中备用。

### 3.4

#### 漏斗 scald

一种制作濑粉必不可少的工具。形状深凹，外带把手，深凹底部有大小均一的孔眼。米浆是通过孔眼漏出条状定型。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 兰溪“溪选”或“六黄粘”稻米

应符合 GB 1354-2018 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 细种大蒜苗

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

#### 4.2.2 油炸豆腐干

应符合 GB/T 23494-2009 的规定。

#### 4.2.3 大地鱼粉

应符合 CAC/RCP 52-200 的规定。

#### 4.2.4 猪大骨

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

#### 4.2.5 猪皮

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

#### 4.2.6 墨鱼

应符合 GB 2733-2005 的规定。

#### 4.2.7 猪五花肉

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

#### 4.2.8 葱花

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

#### 4.2.9 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

#### 4.2.10 生姜

应符合 GB/T 30383-2013 的规定。

### 4.3 调味料

#### 4.3.1 食用盐

应符合 GB 2721-2015 的规定。

#### 4.3.2 鸡粉

应符合 SB/T 10415-2007 的规定。

#### 4.3.3 鸡汁

应符合 SB/T 10458-2008 的规定。

#### 4.3.4 胡椒粉

应符合 GB/T 7900-2018 的规定。

#### 4.3.5 白糖

应符合 GB/T 317-2018 的规定。

#### 4.3.6 酱油

应符合 GB 2717-2018 的规定。

### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

### 4.5 烹饪器具及要求

#### 4.5.1 烹饪器具

漏斗、大铁锅、不锈钢盆、锅铲、竹箴篱、菜刀、汤煲、汤桶、汤勺、漏勺、汤碗等。

#### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

## 5 制作场所

### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

### 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 兰溪濂粉的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 兰溪濂粉的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 兰溪濂粉制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

### 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

## 6 制作过程控制及机构、人员管理

### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 7 制作工艺

### 7.1 濂粉的制作

7.1.1 稻米洗净，沥干水分，经碾磨成米粉晒干备用。

7.1.2 用沸开水将米粉揉和成粉团（约 1000g 为一个团），用竹箬盛放，放入沸水锅中浸泡 15min。

7.1.3 捞起粉团于陶盘中，手工揉和揉透，浸泡和揉和过程反复 3~4 次，用温水将粉团调至稀稠适中的米浆。

7.1.4 将米浆不断倒入专用的漏斗，米浆通过漏斗孔自然流入热水锅中，再用大火烧至沸腾。

7.1.5 将濂粉捞起倒入冷却水中（过冷河），待冷却后捞起沥干水分备用。

表1 制作濂粉的材料使用量

材料	米粉	开水
----	----	----

单位	kg	kg
数量	5	1

## 7.2 食用佐料制作

佐料选用当地种植的细种大蒜苗、油炸豆腐干、猪五花肉、花生油、生姜、生抽、盐爆炒而成。

表2 食用佐料的材料使用量

材料	大蒜苗	油炸豆腐干	猪五花肉	胡椒粉	盐	鸡汁	花生油	生姜	生抽
单位	g	g	g	g	g	g	g	g	g
数量	50	50	500	5	6	20	50	20	20

## 7.3 汤底的制作

濂粉汤底的制作材料包括：水、猪大骨、猪皮、墨鱼、大地鱼粉、食用盐、鸡汁、胡椒粉、罗汉果等。先将猪皮、猪大骨飞水备用，再将墨鱼、猪骨和猪皮按照表3要求放在汤煲中先煲制两小时，再将其它材料按照表3要求的配比加进汤煲，再煲10min，使用时煮沸即可。

表3 制汤的材料使用量

材料	猪大骨	猪皮	墨鱼	大地鱼粉	胡椒粉	食用盐	鸡汁	罗汉果	水
单位	kg	kg	g	g	g	g	g	g	kg
数量	5	1	600	150	100	900	150	30	200

## 7.4 濂粉的熟制

先把装有约10kg清水的大汤桶放在大火上面煲沸腾后，把按照7.1要求制成的濂粉放入锅中轻烫约5~8秒，捞起放入碗中；淋上适量热汤底，放上按照7.2要求制成的食用佐料，一碗新鲜的兰溪濂粉正式出炉。

## 7.5 成品要求

把烫好的濂粉装入汤碗里，倒入适量按7.4要求制好的汤，再加入按照7.2要求制作的食用佐料，即可食用。

成品要求：粉圆丝状、洁白，鲜美可口，质感韧滑、软爽，且大小均匀、长短相近，夹起来不易断，吃起来却韧中带脆，配上佐料便美味十足。。

## 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

## 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生、现场管理应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

9.2 贮存应符合《餐饮业现场管理规范》的要求。

附录 H  
(资料性)  
兰溪濂粉成品图片

兰溪濂粉成品图片见图A.1。

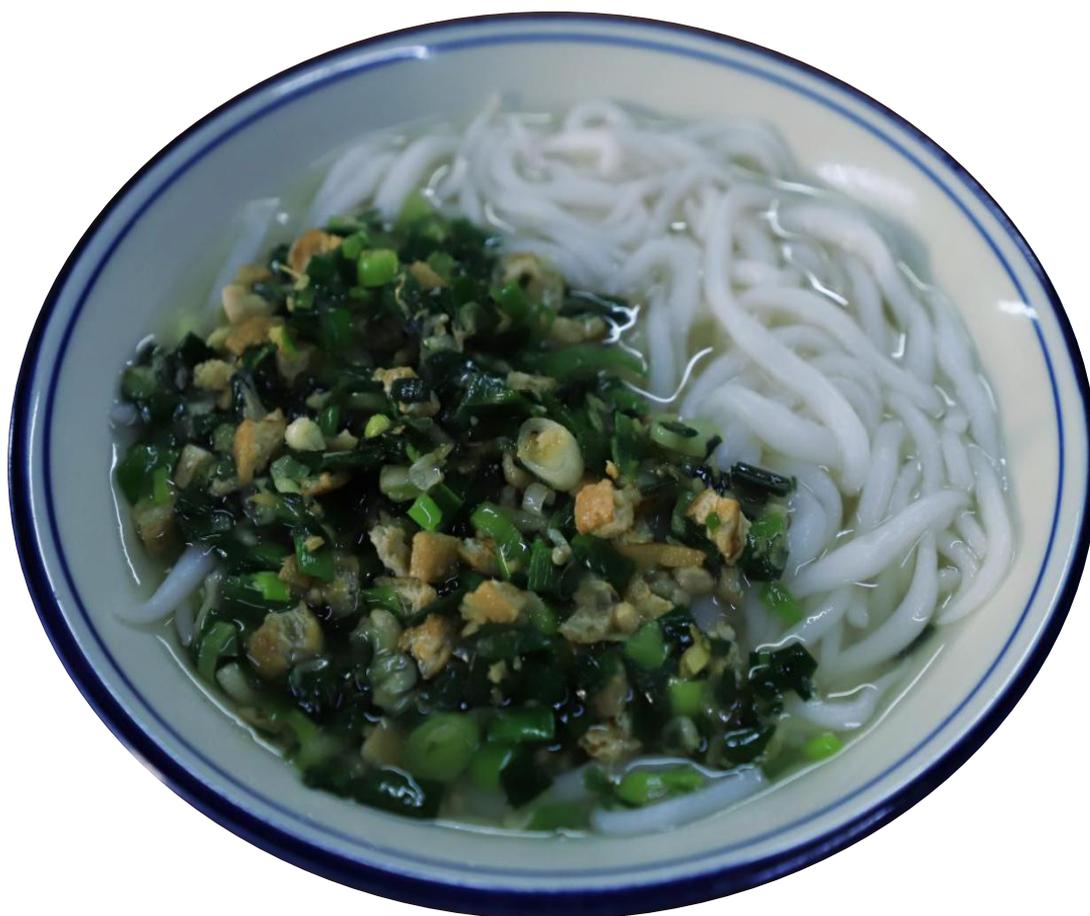


图 A.1 煮制好的兰溪濂粉

## 附录 I

(资料性)

## 特征性原料介绍—大地鱼

大地鱼，又叫比目鱼，也常被称为鲽鱼，体甚侧扁，呈长椭圆形、卵圆形或长舌形，最大体长可达5米。成鱼身体左右不对称。两眼均位于头的一侧，这侧颜色较深，腹部的颜色则为白色。口稍突出，比目鱼的身体表面有极细密的鳞片，比目鱼只有一条背鳍，从头部几乎延伸到尾鳍。鳍一般无鳍棘，背鳍和臀鳍基底长，与尾鳍相连或不连。广泛分布于各大洋的暖热海域中，主要以底栖无脊椎动物和鱼类为食。大地鱼属软骨鱼类，是一种价廉物美的海鱼，肉质细嫩，味道鲜美，营养丰富，常食可以清除血液中的垃圾，还能美颜润肤。

大地鱼有新鲜和干制品之分，新鲜的大地鱼可清蒸、烧制或煮汤，干制品则是粤菜中用得较广的辅料，广东人通常煲汤、熬粥、制馅或调卤水都要大地鱼干来增加鲜香味。尤其在广东著名小吃云吞面中，大地鱼干不仅用来做云吞馅，还可用大地鱼干和猪骨熬制成汤底，如果没有大地鱼干来提味，云吞面就不具有广东风味，味道也不鲜美。



图 B.1 大地鱼



图 B.2 大地鱼干