

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 003—2024

### 增城小吃 正果濑锅边 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of marking Rice slice soup of  
Zhengguo

2024 - 09 - 18 发布

2024 - 10 - 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：广州市增城区技能人才产教融合促进会、广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州市增城嫦临食馆。

本文件主要起草人：谭五丰、李莉楠、刘灶城、陈小敏、李万堃、王近祥、张学涛、谭礼浩、黄小娃、蒲文娟、何晓玲、邹锦康、陈开强、何华英、刘志英、罗杰文、姚祖嫦。

# 增城小吃

## 正果濑锅边 制作技术规范

### 1 范围

标准规定了增城小吃正果濑锅边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濑锅边的制作。

### 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。

- SB/T 10415-2007 鸡粉调味料
- GB/T 1354-2018 大米
- GB/T 1534-2017 花生油（含第1号修改单）
- GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 23494-2009 豆腐干
- GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类
- 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 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料
- 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 8608-1988 低筋小麦粉
- GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- 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

**濑锅边** rice slice soup

广东各地村民逢年过节时做的一款小吃，待汤水烧开后锅边处于高温状态，这时将粘米粉加水制成粘稠度适中的浆糊，浇至锅边，浆糊在锅边蒸熟干透后，用锅铲轻轻将其铲到备好的高汤里，成为粉块状，所有食材煮熟即可。

#### 3.2

**正果濑锅边** rice slice soup of Zhengguo

广州市增城区正果镇的传统小吃，制作技艺入选增城区非物质文化遗产目录。

### 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食品加热致熟的烹饪方法。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 粘米粉

应符合 GB/T 1354-2018 的规定。

#### 4.1.2 普通面粉

应符合 GB/T 8608-1988 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 河虾

应符合 GB 2733-2015 的规定。

#### 4.2.2 肉沫

应符合 GB/T 9959.1-2019 的规定。

#### 4.2.3 豆腐泡

应符合 GB/T 23494-2009 的规定。

#### 4.2.4 蒜苗

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

#### 4.2.5 香葱

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 细砂糖

应符合 GB/T 317-2018 的规定。

#### 4.3.3 鸡粉

应符合 SB/T 10415-2007、GB 31644-2018 的规定。

#### 4.3.4 胡椒粉

应符合 GB/T 15691-2008、GB 31644-2018 的规定。

#### 4.3.5 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 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

大炒锅、炒勺、锅铲、不锈钢盆、打蛋器、锅盖等。

##### 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 正果捞锅边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 正果捞锅边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 正果捞锅边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 开浆

将粘米粉和面粉分别过筛，按 5:1 的比例称取相应质量混合均匀，加入适量的清水，用打蛋器不断搅拌，调制粉浆粘稠度适中，粘在手上会缓慢流下，撑开手掌呈“鸭掌”形状即可。

表 1 开浆的各原料的使用量

材料	粘米粉	面粉	清水	备注
单位	g	g	g	由于空气湿度的原因，水的用量根据实际情况进行调整
数量	250	50	500	

### 7.2 制汤

将炒锅烧热，加入少量花生油，将腌制好的肉沫、河虾、豆腐泡粒先后倒入锅中翻炒，待原料近熟，加入沸水，盖上锅盖焖煮1min即可。

### 7.3 濑粉

保持汤底沸腾状态，使用汤勺将开好的粉浆沿着锅边，顺时针或逆时针倒入粉浆液，要控制好速度和力度，保证粉浆能够均匀粘附在锅的边缘。

表 2 濑锅边中各原料的使用量

材料	河虾	肉沫	豆腐泡	食用盐	细砂糖	鸡粉	胡椒粉	蒜苗	香葱	备注
单位	g	g	g	g	g	g	g	g	g	一份的参考用量，根据个人口味的情况进行调整
数量	50	25	25	5	2	5	3	15	15	

### 7.4 煮制

濑好的粉浆利用锅的热量被蒸熟，待粉浆干透，脱离锅沿翘起，用锅铲把粉块铲进汤中，继续煮制1min，加入鸡粉、白砂糖、胡椒粉等调料调味，加入蒜苗、香葱粒点缀即可。

### 7.5 成品要求

成品要求色泽饱满，汤清味浓。质感要求粉皮口感柔软、爽滑弹牙，馅料鲜香可口。

## 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、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)

正果濑锅边成品图片

正果濑锅边成品图片见图A.1。



图 A.1 正果濑锅边

---