

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 087—2024
T/QLY 243—2024

贵州小吃 薏粉彩汤圆

Colorful Dumplings with Barley Powder_Guizhou Snack

2024 - 12 - 18 发布

2024 - 12 - 21 实施

贵州省预制菜产业协会
贵州旅游协会

发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原料及要求	1
5 烹饪设备与工具	2
6 制作工艺	2
7 盛装	2
8 感官要求	2
9 最佳食用时间	2

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。

本文件由贵州省商务厅、贵州省文化和旅游厅提出。

本文件由贵州省预制菜产业协会、贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业技术学院、兴仁大酒店、贵州君怡餐饮管理服务有限公司、贵州电子商务职业技术学院、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、毕节职业技术学院、贵州省黔菜产业发展促进会、贵州大学饮后勤管理处食服务中心、贵阳雅园饮食集团、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、贵阳仟纳饮食文化有限公司、贵州亮欢寨餐饮娱乐有限公司、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司、贵阳四合院饮食有限公司、黔西南州饭店餐饮协会、贵州省吴茂钊技能大师工作室、贵州省张智勇技能大师工作室、贵州轻工职业技术学院黔菜发展协同创新中心。

本文件主要起草人：张智勇、刘纯金、陈宇达、王利君、吴茂钊、夏雪、李翌婧、杨波、胡文柱、王涛、任艳玲、宋艳艳、周英波、刘永飞、彭婧、张建强、龙凯江、娄孝东、潘绪学、李正光、刘海风、潘正芝、薛颖、胡吉愿、杨绍宇、刘志忠、欧洁、杨通州、吴笃琴、黎力、俸千惠、胡林、樊筑川、雁飞、王德璨、徐启运、刘哲睿。

本文件为首次发布。

引 言

0.1 菜点源流

水磨糯薏仁米粉，用菠菜、紫薯、南瓜等果蔬浓汁合面、搓揉，形成多彩的粉团，再包制典型贵州风味的苏麻馅、花生馅、芝麻馅。口感独特，具有滋补养生的功效。彩色汤圆的外皮由天然食材染色而成，色彩鲜艳，寓意吉祥如意。汤圆内部馅料丰富多样，甜而不腻，每一口都能品尝到薏仁米的清香和馅料的细腻。深受当地人和游客的喜爱。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 薏粉彩汤圆 刘纯金、王利君制作 潘绪学摄影

贵州小吃 薏粉彩汤圆

1 范围

本文件规定了贵州小吃—薏粉彩汤圆的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本文件适用于贵州小吃 薏粉彩汤圆的烹饪。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB/T 317 白砂糖
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 18186 酿造酱油
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
NY/T 1193 姜
DB52/T 1751 黔菜 术语

3 术语和定义

DB52/T 1751界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料及要求

4.1 主配料

- 4.1.1 糯薏仁粉 300 g。
- 4.1.2 糯米粉 300 g。
- 4.1.3 菠菜汁 50 g。
- 4.1.4 老南瓜汁 50 g。
- 4.1.5 紫薯汁 50 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 苏麻馅 100 g。
- 4.2.2 花生馅 200 g。
- 4.2.3 芝麻馅 200 g。

4.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

T/GZYC 087—2024

T/QLY 243—2024

5 烹饪设备与工具

5.1 设备

煮锅及配套工具。

5.2 工具

菜墩、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 将糯薏仁粉、糯米粉混合放入盆内拌匀，再分别与菠菜汁、老南瓜汁、紫薯汁揉搓成各色彩的面团。

6.1.2 各色面团捏成12个大小均匀的汤圆；然后包入苏麻糖制成多色汤圆生坯，待用。

6.2 加工

煮锅上火，入清水大火烧开，下入汤圆煮至浮起熟透，即可装盘上桌。

7 盛装

7.1 盛装器皿

汤钵。

7.2 盛装方法

煮熟舀入。

8 感官要求

8.1 色泽

色彩艳丽，诱人食欲。

8.2 香味

苏麻香甜，薏味浓郁。

8.3 口味

甜而不腻，回味悠长。

8.4 质感

软糯细滑，传统风味。

9 最佳食用时间

从出锅装碗，最佳食用时间以不超过15 min为宜，最佳食用温度以47℃~75℃为宜。

全国团体标准信息平台

T/GYZC 087—2024

T/QLY 243—2024