

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 098—2024
T/QLY 248—2024

贵州小吃 安顺裹卷

Vegetarian Rolls, Anshun Style_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 烹饪设备与工艺	2
6 制作工艺	2
7 盛装	2
8 感官要求	2
9 最佳食用时间与温度	3

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：贵阳市女子职业学校、贵阳地铁物业管理有限公司、贵州轻工职业技术学院、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、贵州君怡餐饮管理服务有限公司、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：胡文柱、刘福全、李思亮、周远昌、梅恒义、王小海、李显成、吴茂钊、刘永飞、吴玫、夏雪、李翌婧、杨波、彭婧、王涛、任艳玲、张智勇、张建强、龙凯江、娄孝东、潘绪学、王利君、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、宋艳艳、周英波、刘哲睿。

本文件为首次发布。

引 言

0.1 菜点源流

裹卷以方形薄米皮，卷裹上绿豆芽、胡萝卜、酸萝卜、海带等素丝，调烧椒味、西红柿味、香辣味等酱料，裹成小春卷型。可以分开售卖、或组合售卖，或自助卷裹，是颇具特色的风味小吃。它起源安顺民间，并流行全省，是大众最爱的冷食风味小吃之一。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 安顺裹卷 胡文柱制作 周思君摄影

贵州小吃 安顺裹卷

1 范围

本文件规定了贵州小吃—安顺裹卷的原料及数量、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—安顺裹卷的烹饪。

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
- SB/T 10416 调味料酒
- 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 优质大米 1000 g。
- 4.1.2 酥黄豆 200g。
- 4.1.3 绿豆芽 500 g。
- 4.1.4 酸萝卜 300 g。
- 4.1.5 海带 300 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 无骨辣鸡粒酱 300 g。
- 4.2.2 西红柿酱 200 g。
- 4.2.3 青椒末酱 200 g。
- 4.2.4 熟食用油 20 g。

4.3 料头

- 4.3.1 香菜碎 150 g。
- 4.3.2 葱花 150 g。

4.4 加工用水

T/GZYC 098—2024

T/QLY 248—2024

应符合GB 5749的规定。

5 烹饪设备与工艺

5.1 设备

蒸箱及配套工具。

5.2 工具

案板、小汤勺、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 大米淘洗净，放入清水中浸泡 12 h。

6.1.2 大米用石磨磨成浓稠米浆。

6.1.3 发好的海带洗净，切成丝，分别与绿豆芽，入沸水锅中焯水，控水。

6.1.4 酸萝卜切成小丁。

6.2 加工

6.2.1 将不锈钢平盘在蒸箱内受热均匀，取出刷上薄薄的熟食用油，舀入两大勺米浆，双手握住平盘左右上下摊平米浆，然后将平盘放置于蒸格中，大火蒸 1 min~2 min；取出米皮整齐叠在一起待其冷却，直至蒸熟的米皮累到一定数量，用长刀切成 10 cm×10 cm 见方的成品。

6.2.2 将米皮平放在案板上，分别码入无骨辣鸡粒酱、青椒末酱、西红柿酱，再放入酥黄豆、绿豆芽、海带丝、香菜碎、葱花、酸萝卜丁，横向包裹成卷，整齐码放在平盘中即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

平盘。

7.2 盛装方式

裹入，码装。

8 感官要求

8.1 色泽

米皮洁白，外观诱人。

8.2 香味

酱料浓郁，粉皮香醇。

8.3 口味

酸辣爽口，层次丰富。

8.4 质感

香脆清爽，玲珑剔透。

9 最佳食用时间与温度

从小吃装盘后，至食用时间不超过30 min为宜，食用温度以常温为宜。



全国团体标准信息平台

T/GYZC 098—2024

T/QLY 248—2024