

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 103—2024
T/QLY 199—2024

贵州小吃 玫瑰冰粉

Ice Powder with Rose_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：贵州怪噜范餐饮管理有限公司、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、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、贵州君怡餐饮管理服务有限公司、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：夏雪、吴玫、张雅丽、刘永飞、彭婧、王利君、吴茂钊、李翌嫒、杨波、胡文柱、王涛、张智勇、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、宋艳艳、周英波、刘哲睿、邬忠芬。

本文件为首次发布。

引 言

0.1 菜点源流

制作冰粉时，将俗称冰粉籽的酸浆果植物的种子，用纱布包起来，放在干净的水中揉搓，再放入石灰水搅拌均匀静置即成。吃的时候加入红糖水、糖玫瑰和冰块，以及干果、果脯等即可。冰粉是夏天必不可少的一道美食。玫瑰糖冰粉以主料和辅料命名，采用搓的点制烹调方法制成。冰凉香甜，嫩滑爽口，属甜香味型，具有生津解暑，清凉降火功效。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 玫瑰冰粉 邬忠芬 制作 潘绪学摄影

贵州小吃 玫瑰冰粉

1 范围

本文件规定了贵州小吃玫瑰冰粉的原料及数量、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玫瑰冰粉的烹饪。

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 冰粉籽 50 g。
- 4.1.2 酥碎花生 5 g。
- 4.1.3 葵花仁 3 g。
- 4.1.4 熟白芝麻 2 g。
- 4.1.5 食用石灰粉 2 g。
- 4.1.6 凉开水 6000 ml。

4.2 调味料

- 4.2.1 玫瑰糖 25 g。
- 4.2.2 红糖 500 g。

4.3 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

T/GZYZC 103—2024

T/QLY 199—2024

5 烹饪设备与工艺

5.1 设备

钵、盆及配套工具。

5.2 工具

汤勺、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 石灰粉放入 50ml 凉开水中搅拌均匀，静置澄清，取汁。

6.1.2 冰粉籽冲洗，去除灰尘，装入白纱布内包扎好，浸入凉开水中泡 15 min，用双手搓揉 6 min~10 min，搓出粘滑冰粉籽浆，直至搓揉不出粘滑的液体为止。

6.1.3 取一个干净的盆，注入纯净水烧沸，放入红糖煮化后，离火自然冷却，制成红糖水。

6.2 加工

6.2.1 取石灰水上面清亮部分，慢慢倒入冰粉籽浆搅拌均匀，静置 1 h~2 h。

6.2.2 食用时，用勺子将冰粉舀入碗内敲散，再舀入红糖水，依次放入玫瑰糖、酥碎花生、熟白芝麻、葵花仁，混合搅拌即成。

7 盛装

7.1 盛装器皿

汤碗，玻璃碗更佳。

7.2 盛装方式

舀入，码装。

8 感官要求

8.1 色泽

色彩亮丽，清澈透明。

8.2 香味

玫瑰花香，冰粉清香。

8.3 口味

冰爽香甜，清凉解暑。

8.4 质感

细腻嫩滑，大众所爱。

9 最佳食用时间与温度

从小吃装碗后，至食用时间不超过30 min为宜，食用温度以常温为宜，冰镇更佳。



全国团体标准信息平台