

T/GZYZC

团体标准

T/GZYZC 104—2024
T/QLY 200—2024

贵州小吃 糯米包子

Buns Stuffed with Sticky Rice_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	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、贵阳地铁物业管理有限公司、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：彭婧、刘永飞、吴玫、吴茂钊、夏雪、李翌嫻、杨波、胡文柱、王涛、任艳玲、潘绪学、李显成、刘福全、李思亮、周远昌、梅恒义、王小海、张智勇、张建强、龙凯江、娄孝东、李正光、刘海风、潘正芝、薛颖、胡吉愿、杨绍宇、刘志忠、欧洁、王利君、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

出产于贵州铜仁市沿河土家族自治县的糯米包子，是贵州乃至全国独有的，它采用糯米作为面皮制作的包子。其成品香软可口，油而不腻，味道鲜美。糯米小包子以主料和成品形状命名，采用包和蒸的烹调方法，咸鲜味型，米香十足，软糯鲜香，肉香四溢。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 糯米包子 刘福全、李思亮制作 潘绪学摄影

贵州小吃 糯米包子

1 范围

本文件规定了贵州小吃 糯米包子的原料及数量、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 糯米包子的烹饪。

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 糯米 4000 g。
- 4.1.2 粘米 1000 g。
- 4.1.3 猪肥肉末 500 g。
- 4.1.4 猪瘦肉末 1500 g。
- 4.1.5 盐菜粒 250 g。
- 4.1.6 豆腐干颗粒 750 g。
- 4.1.7 芝麻碎 500 g。
- 4.1.8 花生碎 500 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 15 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 白糖 1500 g。
- 4.2.3 味精 10 g。
- 4.2.4 花椒面 25 g。
- 4.2.5 甜酒汁 50 ml。

4.3 料头

- 4.3.1 姜米 100 g；应符合 GB/T 30383-2013 的规定。

T/GZYZC 104—2024

T/QLY 200—2024

4.3.2 葱花 80 g。

4.3.3 蒜苗粒 150 g。

4.4 加工用水

应符合GB 5749的规定。

5 烹饪设备与工具

5.1 工具

蒸炉、蒸笼及配套工具。

5.2 器具

砧板、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 糯米、粘米分别浸泡 3 d~5 d, 反复淘洗至没有浑水, 滤干混合打成细粉。

6.1.2 用 20%细粉放入锅里调匀打成米芡, 然后掺入干粉揉成团, 双手捏成鸡蛋大小的圆形面团。

6.1.3 肥肉末下锅, 煸炒至油渣呈黄色时, 再下瘦肉末炒至水分五成干, 加甜酒汁、盐、花椒面、姜米、蒜苗粒、盐菜粒、豆腐粒炒至七分熟, 起锅装入盛器内加味精、葱花搅拌均匀, 放入冷冻冰箱内成形, 即成咸馅。

6.1.4 白糖、芝麻碎、花生碎混合制成素甜馅。

6.2 加工

用母指在粉团上均匀挤按出一个窝, 加咸馅或者甜馅, 将口收拢封死, 上笼蒸15 min至熟即可。

7 盛装

7.1 盛装器皿

竹木笼或餐盘。

7.2 盛装方法

码装。

8 感官要求

8.1 色泽

米白形美, 外观圆满。

8.2 香味

油润鲜香, 香气诱人。

8.3 口味

咸鲜味美, 香甜可口。

8.4 质感

皮糯香软，滋味丰满。

9 最佳食用时间

从出笼装盘，最佳食用时间以不超过10 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 104—2024

T/QLY 200—2024