

ICS 67.040

C 141

T/NMGC TQYFZL HH

团 体 标 准

T/NMGCTQYFZLHH
005—2024

黄油卷子制作技术规范

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

内蒙古创投企业发展联合会 发布

目 次

1. 前言.....	II
2. 引言.....	III
3. 范围.....	1
4. 规范性引用文件.....	1
5. 术语定义.....	1
6. 原料要求.....	2
7. 卫生要求.....	2
8. 制作器具.....	2
9. 制作过程卫生要求.....	2
10. 制作工艺.....	2
11. 制作关键.....	2
12. 注意事项.....	2
13. 装盘呈现.....	2
14. 质量要求.....	2
15. 演变品种.....	3
16. 营养功能.....	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》给出的规则起草。

本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由内蒙古创投企业发展联合会提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古创投企业发展联合会、内蒙古新锐职业技能培训学校有限公司、呼和浩特市瀚鸿职业培训学校、内蒙古鲁蕊香油脂有限责任公司。

1. 本文件主要起草人：塔拉、刘盛娟、韩洋、张振霞、董瀚鸿、郭建明、夏玉杰、刘智虎、张利敏、吕勇军、岳佳莉。
本文件由内蒙古创投企业发展联合会发起、发布并组织实施。

引 言

通过制定与使用黄油卷子制作技术规范团体标准，确保产品质量水平的客观性、科学性、准确性，从而达到进一步规范产品质量评价活动之目的。深入推进“提技能、创品质”工作，提高产品质量，推进行业高质量发展。培育优质内蒙古餐饮产品，示范引领内蒙古自治区餐饮行业规范工作高质量发展。

全国团体标准信息平台

1 范围

本文件规定了内蒙古地区黄油卷子制作的术语和定义、原料要求、卫生要求、制作器具、制作工艺、制作要求、装盘呈现、质量要求、营养功能。

本文件适用于内蒙古地区蒙古族家常面食制作，常见于内蒙古牧区。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 蒸

蒸是一种烹饪方法。它是利用水蒸气的热量使食物变熟。把食物放在蒸具（如蒸笼、蒸箱）中，通过加热水产生蒸汽，蒸汽包围食物并传递热量。这种烹饪方式温度通常在 100℃左右（在标准大气压下），能较好地保留食物的营养成分，比如蒸蛋，蛋液在蒸汽的作用下凝固成熟，口感嫩滑。

3.2 静置

静置是制作面食过程中的一个重要步骤。就是将揉好的面团放在一旁，让它在合适的环境中放置一段时间。主要有以下几个作用：一是让面团中的面筋松弛。在揉面过程中形成了面筋网络，静置可以使面筋不那么紧绷，方便后续的整形操作，比如擀面皮、包馅料时，面团不容易回缩。二是使面团中的水分分布得更均匀。面粉在吸收水分后，通过静置可以让水分充分渗透到面粉颗粒内部，让面团整体的质地更加均匀。一般来说，面团静置的环境温度最好在常温状态，避免温度过高或过低影响面团质量。

3.3 羊肉臊子

羊肉臊子是一种用羊肉制作的调味食品。它通常是将羊肉切成小块或者肉末状，然后用食用油、多种调味料，如葱、姜、蒜增添香味，加入辣椒增添辣味，还会放入盐、酱油、料酒等调料来增加味道的层次感，用蒸或者炒的方法使其成熟。羊肉臊子用途广泛，可以用来拌面，使面条更具风味；也能作为馅料用于包饺子、包子等，为其增添浓郁的羊肉香味。

3.4 释名

黄油卷子，是蒙古族的传统食品。传统的制法是将水调面团擀成薄片后，抹熟羊油，后改成抹黄油蒸熟，再蘸用鲜羊肉制成的臊子食用，黄油味浓郁，羊肉臊子鲜肥油嫩，更具草原民族特色，深受本民族及外埠旅游者的青睐。

4 原料要求

4.1 产地环境

内蒙古自治区地势较高，自东北向西南横亘大兴安岭、阴山、贺兰山等山脉，纯天然的草场资源非常丰富，是国家重要的畜牧业生产基地。

4.2 地域范围

内蒙古自治区位于中华人民共和国的北部边疆。

中国东北、西北、华北地区。

5 卫生要求

严格遵守市场监管总局颁布的《餐饮服务食品安全操作规范》、国家食品药品监督管理局颁布的《餐饮服务食品安全操作规范》、卫生部颁布的《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》、《餐饮员工管理制度》、《食品安全法》等管理办法

6 制作器具

6.1 灶具

宜选用燃气、电器及其它灶具。

6.2 炊具

宜选用双耳蒸锅、笼屉、炒锅、炒勺及其它灶具。

6.3 器具

应选择符合国家规定的计量器具。

7. 制作过程卫生要求

7.1 着厨师专用服装，帽子、工衣、角巾、围裙、黑色长裤，无褶皱、无污渍。

7.2 按照七步洗手法洗手，无长指甲，不涂指甲油，脸手洁净。女生可化淡妆、不戴假睫毛、不粘双眼皮贴、头发包裹在帽子内。

7.3 操作区域卫生干净整洁，操作中不出现交叉污染现象，分色使用毛巾。

8. 制作工艺

8.1 原料组成（g）

8.1.1 主料

雪花粉 300，新鲜羊肉 150，黄油 80，自制酸奶 75，葱花 25，盐 10，料油 15，牛奶 220。

8.1.2 配料

辣椒油、香菜末、葱末

8.2 制作工艺

8.2.1 雪花粉开窝后加入牛奶，和成较软的面团，揉光搓透滑后静置 15 分钟。

8.2.2 羊肉切 0.6 厘米见方的小丁，放入器皿内加盐、葱花、酸奶、料油，然后上屉用大汽蒸 30 分钟，出锅后再加入 100 克开水，搅拌均匀即成羊肉臊子。

8.2.3 黄油隔水融化备用。

8.2.4 将静置好的面团擀成厚约 0.2 厘米的长方片，将融化好的黄油用油刷均匀涂抹在上面，由上至下卷回，抻长按扁，用擀面棍轻轻再擀成厚 1 厘米，宽 6 厘米的长条，上屉大汽蒸 20 分钟取出。

8.2.5 将蒸熟的黄油卷改刀成 0.4 厘米宽的条状，再抖散，装盘与羊肉臊子同上桌，食时将索饼条蘸臊子。

9. 制作关键

9.1 和面用液体要依面粉干湿程度灵活掌握，面团宜软不宜硬，需静置 15 分钟。

9.2 擀片要薄而匀称，刷油要均匀不宜太多。

9.3 蒸熟后切条要粗细一致。

9.4 羊肉臊子调味要纯正。

10. 注意事项

10.1 整个操作过程尽量少用扑面。

10.2 准确掌握成熟时间。

10.3 成熟后的黄油卷要趁热改刀。

10.4 羊肉应选用现宰羊的前膀肉有肥有瘦的部位。

11. 装盘呈现

11.1 盛装器具

器具选择任何材质的符合食品要求的餐具。

11.2 呈现方式

装盘即可

12. 质量要求

黄油卷条色泽微黄，薄而柔韧，黄油味浓郁，羊肉臊子鲜肥油嫩，味道醇厚，口齿留香。

13. 演变品种

可从蘸食的臊子的用料及口味方面演变，如羊肉蘑菇臊子、羊肉蕨菜臊子、羊肉番茄臊子等等。

14. 营养功效

黄油卷子，是用雪花粉为主料，辅以黄油制成索条。雪花粉中蛋白质的含量及其品质高于普通面粉，但均不属于完全蛋白质。但在面团中刷抹黄油，无疑弥补了其不足。黄油可以说是动物油中的极品，因在动物油中，黄油的熔点最低，消化吸收率最高。黄油中维生素 A 和维生素 D 以及磷脂的含量极为可观。所以大大提升了黄油卷子的营养价值。用新鲜羊肉，辅以酸奶、葱花、食盐、料油蒸制出的臊子，人体所需的各种营养成分全面，且口味独特，用其蘸食黄油卷子切成的索条，油鲜浓醇，口齿留香，解馋耐饥，非常适合草原牧区牧民的生活。由于含脂肪较多，故而患心、脑血管疾病的人应适量食用。

国家标准信息