

# T/NMGPRCY

## 内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 008—2025

### 内蒙古地理标志美食名菜 香煎兴安盟大米饼

Inner Mongolia's Geographical Indication Delicacy: Pan-fried Rice Cakes Made from  
Xing'an League Rice

2025 - 05 - 26 发布

2025 - 06 - 10 实施



## 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。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局指导，内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会提出。

本文件由内蒙古自治区餐饮服务业标准化技术委员会（SAM/TC 41）归口。

本文件起草单位：内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：牛银祥、马振华、湛立民、白永红、陈义、董振华、焦勇、徐霞、陈程、习娟、郑学斌、郑坤、彭雅楠。

全国团体标准信息平台



# 内蒙古地理标志美食名菜 香煎兴安盟大米饼

## 1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜香煎兴安盟大米饼的菜品特点、原料及要求、烹饪器具、制作工序、感官要求、食用方法、卫生和安全要求。

本文件适用于内蒙古地理标志美食名菜香煎兴安盟大米饼的制作。

## 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/T 1355 小麦粉
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 39438 包装鸡蛋
- NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
- LS/T 3228 花生色拉油
- DB15/T 1750 兴安盟大米

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 煎 fry

通过少量油脂在较低温度下对食材进行加热，以达到烹饪的目的。

## 4 菜品特点

- 4.1 原料优：选用兴安盟优质大米，得益于当地优越自然条件，米香纯正，富有地域特色。
- 4.2 口感妙：外层煎至金黄酥脆，内部软糯细腻，一口下去酥脆与软糯交织，层次丰富。
- 4.3 工艺传：遵循传统多道工序制作，散发独特焦香，承载兴安盟历史记忆与文化情感。

## 5 原料及要求

### 5.1 原料

- 5.1.1 主料：兴安盟大米 100g。
- 5.1.2 配料：面粉 100g、鸡蛋 10g。
- 5.1.3 调料：五香粉 3g、盐 1g、辣椒面 2g、食用油 1g。

### 5.2 要求

- 5.2.1 兴安盟大米应符合 DB15/T 1750 的规定。
- 5.2.2 面粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.2.3 鸡蛋应符合 GB/T 39438 的规定。
- 5.2.4 五香粉应符合 GB/T 15691 的规定。

- 5.2.5 盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.2.6 辣椒面应符合 NY/T 1711 的规定。
- 5.2.7 食用油应符合 LS/T 3228 的规定。

## 6 烹饪器具

烹饪用容器应选用食用级器具，灶具宜选用燃气灶。操作间使用的称量器具经计量检定部门检定合格，并有检定合格证。

## 7 制作工序

### 7.1 前期处理

- 7.1.1 大米浸泡：将兴安盟大米淘洗干净，去除杂质，放入容器中，加入足量清水，浸泡 3~4h。
- 7.1.2 磨浆：浸泡好的大米沥干水分，放入搅拌机中，加入适量清水（米和水的比例在 1:1.2~1.5 之间），打成细腻的米糊。

### 7.2 制作过程

- 7.2.1 调制米糊：将打好的米糊倒入碗中，加入辅料并搅拌均匀。
- 7.2.2 煎制：热锅，倒入少许食用油，转动锅使油均匀分布在锅底。待油温四五成热时，用勺子舀适量米糊倒入锅中，用勺子背面将米糊摊成方形或圆形薄饼，厚度大约在 0.3~0.5cm。
- 7.2.3 小火慢煎：保持小火，慢慢煎制米饼。当米饼底部呈现出金黄色时，用铲子小心地将米饼翻面，继续煎制另一面（翻面动作要轻，避免米饼破裂）。煎至两面金黄，且米饼变得稍硬即可。

### 7.3 装盘

宜选用直径35cm的圆盘装盘，见图1。



图1 内蒙古地理标志美食名菜 香煎兴安盟大米饼装盘效果

### 7.4 关键控制要求

应选兴安盟优质新鲜无杂质大米，精准控制3-4h浸泡时长与1:1.2-1.5的米水比例磨浆，以四五成热油温小火慢煎并适时翻面至两面金黄。

## 8 感官要求

香煎兴安盟大米饼感官应符合表1的要求。

表 1 内蒙古地理标志美食名菜 香煎兴安盟大米饼感官指标

项目	指标
色泽	金黄色
香味	香味浓郁
形态	圆形或方形
质感	外层酥脆、内部软糯、整体紧实
口味	本味清甜、焦香浓郁

## 9 食用方法

从成品出锅至食用，时间不超过3min为宜。可直接趁热品尝，也可搭配蜂蜜、甜面酱等甜咸酸辣不同酱料丰富口味，还可与热牛奶、绿茶、豆浆等饮品巧妙组合，或者切开夹入生菜、火腿、卤牛肉等食材制成“米饼三明治”。

## 10 卫生和安全

应符合 GB 31654 的要求。