

ICS 67.040
CCS X 10

T/NMGPRCY

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 009—2025

内蒙古地理标志美食名菜 科尔沁蒙古馅饼

Geographical indication gastronomic delicacy: horqin mongolian pie

2025 - 05 - 26 发布

2025 - 06 - 10 实施

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会 发布

前 言

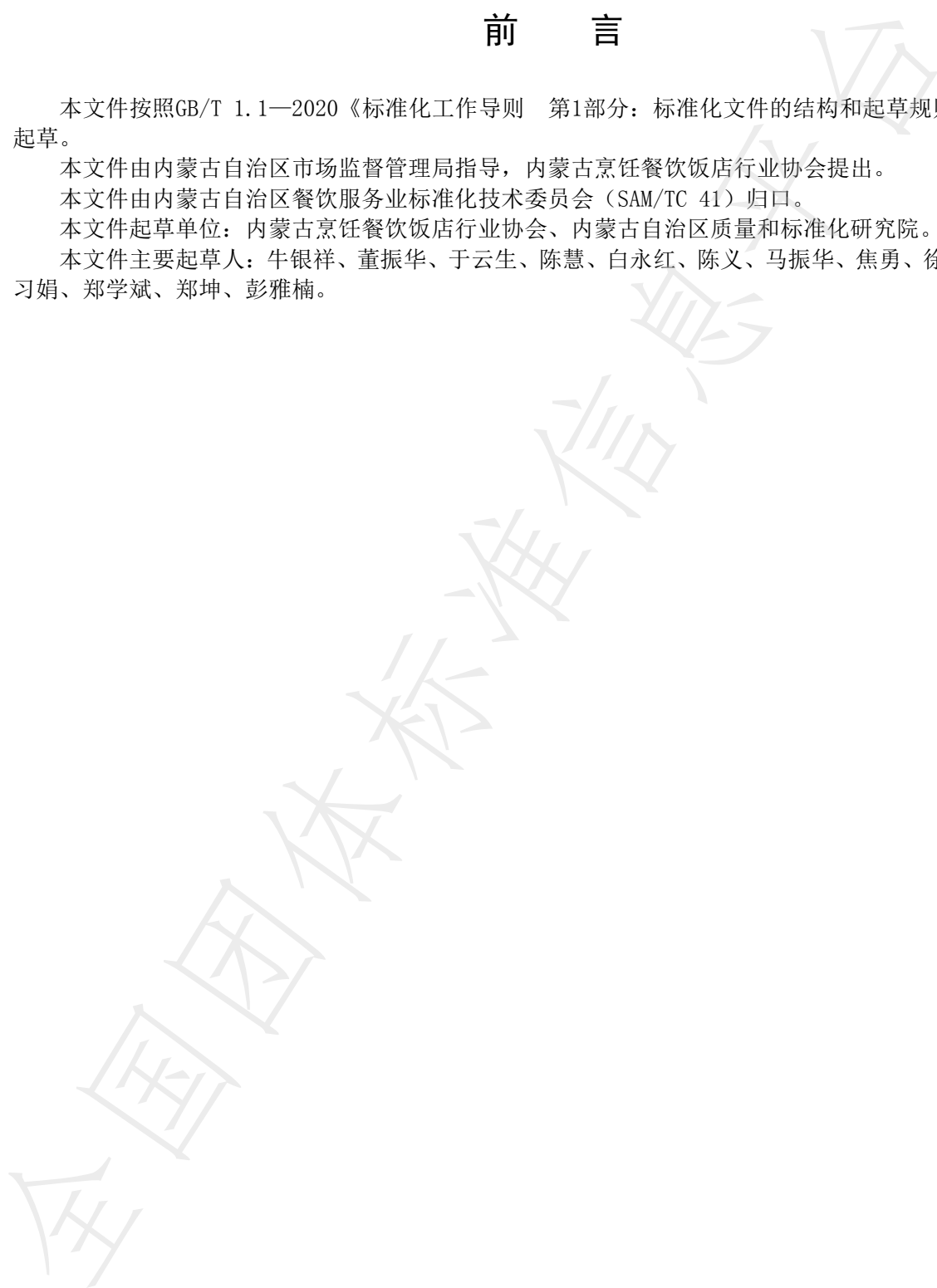
本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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、董振华、于云生、陈慧、白永红、陈义、马振华、焦勇、徐霞、陈程、习娟、郑学斌、郑坤、彭雅楠。



内蒙古地理标志美食名菜 科尔沁蒙古馅饼

1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜科尔沁蒙古馅饼的菜品特点、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科尔沁蒙古馅饼的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- LS/T 3228 花生色拉油
- DB15/T 952 地理标志产品 科尔沁肥牛

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

饧面 proof dough

将和好的面团放置一定时间的加工过程。

4 菜品特点

- 4.1 原料特色鲜明：新鲜牛肉为主料，融入地域特色食材，满蕴草原风味。
- 4.2 制作工艺独特：历经调馅、擀皮、包制、烙制等多道工序，独特手法造就皮薄馅大、层次分明的特质。
- 4.3 口感风味绝佳：外皮酥脆焦香，内里馅料鲜嫩多汁，多种香味交融，带来浓郁且独特的味觉体验。

5 原料及要求

5.1 原料

- 5.1.1 主料：小麦粉 500g、水 85ml、牛肉 600g。
- 5.1.2 配料：植物油 100g、沙葱或葱 100g、肉汤。
- 5.1.3 调料：食用盐 7g。

5.2 要求

- 5.2.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.2.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2.3 牛肉应符合 DB15/T 952 的规定。

- 5.2.4 植物油应符合 LS/T 3228 的规定。
- 5.2.5 沙葱或葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 5.2.6 食用盐应符合 GB/T 5461 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 饼皮

- 7.1.1 中筋面粉 500g，准备适量温水用于和面。
- 7.1.2 少许食用油用于涂抹面团表面。

7.2 调馅

- 7.2.1 将绞好的牛肉馅放入大碗中，加入葱花、盐。
- 7.2.2 沿着一个方向搅拌肉馅，使调料充分融合，然后加入 15ml 食用油，继续搅拌均匀，让肉馅更加滋润。
- 7.2.3 向肉馅中加入少量清水，分多次加入并充分搅拌，直至肉馅将水分完全吸收。搅拌好的馅料腌制 15~20 min，让其充分入味。

7.3 和面

- 7.3.1 将 500g 中筋面粉倒入盆中，缓缓加入温水，边加边用筷子搅拌，直到面粉形成絮状。
- 7.3.2 用手将絮状面团揉成光滑柔软的面团。
- 7.3.3 揉好的面团表面涂抹一层食用油，用保鲜膜包起来，放在温暖的位置醒发 30~40 min，使面团更加有韧性。

7.4 制作饼坯

- 7.4.1 醒发好的面团放在案板上，揉匀后分成大小均匀的小剂子（50~60g 左右）。
- 7.4.2 将小剂子擀成中间厚边缘薄的圆形面片。
- 7.4.3 取适量腌制好的馅料放在面片中间，将馅料包起来，收口处捏紧，防止馅料漏出。
- 7.4.4 将包好馅料的面团轻轻按压成圆形饼坯（按压时力度要均匀，避免饼坯厚度不一）。

7.5 烙饼

- 7.5.1 平底锅或电饼铛预热，倒入少许食用油，用刷子将油均匀地刷在锅底。
- 7.5.2 当油温四五成热时，将饼坯放入锅中，小火烙制。烙制过程中要不断翻面，让饼坯两面受热均匀，使饼皮酥脆，馅料熟透。
- 7.5.3 当饼两面变成金黄色，用手按压饼坯有弹性即可。

7.6 装盘

宜选用直径20cm的瓷盘，如图1所示。



图1 内蒙古地理标志美食名菜 科尔沁蒙古馅饼装盘效果

7.7 关键控制要求

7.7.1 和面加水应分多次加入，并充分搅动，防止面团稀懈。具体吃水量还应依面粉质量以及环境温度灵活掌握，和好的面坯在3~4h内用完。

7.7.2 恰当掌握烙制的时间和温度。

7.7.3 饧面的过程中要将其提叠两次，以增强其筋力。

7.7.4 包馅成型时要适当用扑面，烙制时要少带扑面，以保证饼皮洁净。

7.7.5 为保证饼的完整不破损，也可包馅后放入饼铛拍揪成型。

8 感官要求

科尔沁蒙古馅饼的感官应符合表1的要求。

表1 内蒙古地理标志美食名菜 科尔沁蒙古馅饼感官指标

项目	指标
色泽	黄润诱人
香味	焦香肉韵，扑鼻诱人
形态	饼状
质感	饼薄馅嫩，富有嚼劲
口味	咸香醇厚，肉味悠长

9 食用方法

从成品出锅至食用，时间不超过3min为宜。可依个人喜好搭配蒜汁、香醋等调料增添风味。

10 卫生和安全

应符合 GB 31654 的要求。