

# T/NMGPRCY

## 内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 012—2025

### 内蒙古地理标志美食名菜 乌审大红糜子凉糕

Geographical indication gastronomic delicacy: wushen red broomcorn millet cold cake

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、陈程、藏建波、白永红、陈义、马振华、董振华、焦勇、徐霞、习娟、郑学斌、郑坤、彭雅楠。



# 内蒙古地理标志美食名菜 乌审大红糜子凉糕

## 1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜乌审大红糜子凉糕的菜品特点、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乌审大红糜子凉糕的制作。

## 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 1445 绵白糖  
GB/T 8235 亚麻籽油  
GB/T 11761 芝麻  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB/T 13356 黍米  
GB/T 21270 食品馅料  
GB/T 35883 冰糖  
DB15/T 1750 兴安盟大米

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 菜品特点

- 4.1 原料独特：精选乌审大红糜子，搭配兴安盟圆糯米，融入地域特色食材。
- 4.2 口感丰富：既有糜子与糯米的软糯弹牙，又有桂花的香甜，层次分明。
- 4.3 风味清爽：冷藏后口感冰爽，桂花酱提香，带来清新宜人的独特风味。

## 5 原料及要求

### 5.1 原料

- 5.1.1 主料：乌审大红糜子 280g、糯米（兴安盟圆糯米）125g。
- 5.1.2 配料：冰糖碎 25g、胡萝卜糖稀 25g、桂花酱 100g。
- 5.1.3 调料：胡油 25g、白糖 25g、白芝麻 25g。

### 5.2 要求

- 5.2.1 乌审大红糜子应符合 GB/T 13356 的规定。
- 5.2.2 糯米应符合 DB15/T 1750 的规定。
- 5.2.3 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 5.2.4 胡萝卜糖稀应符合 GB 13104 的规定。
- 5.2.5 桂花酱应符合 GB/T 21270 的规定。
- 5.2.6 胡油应符合 GB/T 8235 的规定。

5.2.7 白糖应符合 GB/T 1445 的规定。

5.2.8 白芝麻应符合 GB/T 11761 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 浸泡入味

将乌审大红糜子和圆糯米分别洗净，并分别放入两个干净的盆中，缓缓倒入浆水（确保米完全浸没在浆水中）浸泡24h以上。

### 7.2 蒸制成熟

将泡好的乌审大红糜子和糯米沥干水分。分贝用蒸笼大火蒸制 35 min。蒸制过程中，应密切观察火候和时间，确保米熟透且达到光滑有筋度的理想状态。蒸熟后，把熟米分别倒入干净的容器中。

### 7.3 搅拌调味

趁热往装有熟米的容器中加入胡油和白糖。用干净的勺子或筷子，按照同一方向进行搅拌，使胡油和白糖充分融入到米中。

### 7.4 模具成型

准备好若干个小模具，确保模具干净且无异味。将搅拌好的米小心地装入小模具中，按照特定的方式摆放。将糯米放置在模具的下部，作为底层支撑，然后将乌审大红糜子均匀地铺在糯米之上，轻轻压实，使米在模具中成型，呈现出美观的形状。

### 7.5 装盘

将成型的凉糕从模具中小心取出，整齐地摆放在干净的盘子中，宜选用长度为35cm的长方形瓷盘。最后，在每一块凉糕上淋上适量的桂花酱。装盘见图1。



图1 内蒙古地理标志美食名菜 乌审大红糜子凉糕装盘效果

7.6 关键控制要求

应精选优质乌审大红糜子、兴安盟圆糯米并充分浆泡，精准掌控蒸制时间与火候以保证熟米光滑有筋度，规范调味比例、成型操作，以及注重卫生条件与搭配的桂花酱品质。

8 感官要求

乌审大红糜子凉糕感官应符合表1的规定。

表 1 内蒙古地理标志美食名菜 乌审大红糜子凉糕感官指标

| 项目 | 指标             |
|----|----------------|
| 色泽 | 黄白相间           |
| 香味 | 糜糯桂香           |
| 形态 | 层次分明、软糯有形、糕体匀整 |
| 质感 | 软糯弹牙、细腻绵滑      |
| 口味 | 香甜交融           |

9 食用方法

从成品至食用，时间不超过10min为宜。可直接切块品尝，也可搭配茶水作为茶点，或在餐后食用，享受其清甜口感与丰富层次。

10 卫生和安全

应符合 GB 31654 的要求。