

ICS 67.040
CCS X 10

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 396—2025

衢州味道 烤饼

Quzhou flavor-Kao Bing

2025 - 11 - 21 发布

2025 - 12 - 21 实施

浙江省农产品质量安全学会 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。

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专利的责任。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：中国检验认证集团浙江有限公司、衢州市供销合作社联合社、衢州兴合资产经营有限责任公司、衢州三衢味品牌发展有限公司、浙江省农科院、杭州万向职业技术学院、绿城农科检测技术有限公司、杭州富鼎检测有限公司、浙江工商大学、衢州余记餐饮管理有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司。

本文件主要起草人：田佳根、严怡超、陈修寅、赵梦梦、徐翠、何慎熙、杨莉玲、任国平、顾秀英、陈志明、张卫斌、庄红香、邵铭。

衢州味道 烤饼

1 范围

本文件规定了衢州味道烤饼的分类品种、加工要求、质量安全要求、推荐食用方式。
本文件适用于衢州味道烤饼产品。

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 1536 菜籽油
 GB 1887 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
 GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
 GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 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
 GB 4706.14 家用和类似用途电器的安全 烤架、面包片烘烤器及类似用途便携式烹饪器具的特殊要求
 GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
 GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 13662 黄酒
 GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
 GB/T 17664 木炭
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
 GH/T 1011 榨菜
 JB/T 4412 电动绞肉机
 SB/T 10608 双动和面机

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

衢州味道 Quzhou flavor

是在近千年的历史演变中，依托本地优质食材和当地独特技艺，融合浙闽赣皖四省风味，形成了“以鲜为源、以辣为名、以融为礼”的地域文化饮食。

3.2

烤饼 Oil-Kao Bing

以衢州地域文化为根基，通过传统贴烤工艺制成的具有外皮酥脆，内馅湿润爆汁的鲜肉馅薄脆面食。

4 分类品种

- 4.1 按馅料分为葱肉馅、梅干菜肉馅、榨菜肉馅。
- 4.2 按口味分为辣与不辣。
- 4.3 按大小分为大烤饼（直径约 15 cm，重量约 70 g）、小烤饼（直径约 8 cm，重量约 40 g）。

5 加工要求

5.1 场地与设施卫生

应符合GB 31654的规定。

5.2 设备与工具

5.2.1 炭烤炉

呈圆桶状，宜选用当地陶土制作炉芯，外箍木板并包不锈钢，中间填充耐火材料。

5.2.2 电烤炉

电加热时宜采用电烤炉，且应符合GB 4706.14的相关规定。

5.2.3 双动和面机

机械和面时宜采用双动和面机，且应符合SB/T 10608的规定。

5.2.4 电动绞肉机

机械绞肉时宜采用电动绞肉机，且应符合JB/T 4412的规定。

5.2.5 钳子

宜选用特制专用宽嘴烧饼铁钳，且应符合GB 4806.1的规定。

5.2.6 燃料

炭火加热时宜选用木炭，并符合GB/T 17664的规定。

5.3 原辅料要求

- 5.3.1 猪肉宜选用衢州市域内养殖的猪后腿肉，优先选用新鲜五花肉，应符合GB 2707的规定。
- 5.3.2 小麦粉优先选用衢州本地种植的中筋小麦粉（如“衢优1号”），应符合GB/T 1355的规定。
- 5.3.3 梅干菜宜选用当地产九头芥等叶用芥菜为原料，经分切、腌制、发酵、多次回卤、晒干，呈酱褐色，并具有独特香味的梅干菜，应符合GB 2714的规定。
- 5.3.4 辣椒粉宜以当地干燥的朝天椒为原料，经挑选、去蒂、粉碎、分离、调配、炭焙增香，呈深红色至红色，并具有辣椒固有辣香味的辣椒粉，应符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 5.3.5 榨菜宜口感脆爽，咸鲜适中，风味醇厚，品质稳定，并符合GH/T 1011的规定。
- 5.3.6 小葱宜选用衢州当地种植的小葱，应新鲜、清洁、品质正常，并符合GB 2762、GB 2763的规定。
- 5.3.7 饮用水应符合GB 5749的规定。
- 5.3.8 食用盐应符合GB 2721的规定。
- 5.3.9 菜籽油应符合GB/T 1536的规定。
- 5.3.10 黄酒应符合GB/T 13662的规定。
- 5.3.11 酿造酱油宜选用特级高盐稀态发酵酱油，应符合GB/T 18186的规定。
- 5.3.12 碳酸氢钠（小苏打）应符合GB 1887的规定。
- 5.3.13 其他原辅料应符合相关国家标准和有关规定。

5.4 加工工艺

5.4.1 面皮制作

5.4.1.1 和面

将盐水（温度为25℃~30℃，质量浓度为1%~3%）分2次~3次与小麦粉以1:1.8~1:2的比例搅拌均匀，期间再加入适量酵母或2%~5%的老面引子，采用人工和面或机械和面，和面至面团表面光洁不粘手。

5.4.1.2 醒发

将面团用湿布或保鲜膜盖上，或放置在密封的容器中，在15℃~25℃条件下醒发不少于30 min，以软硬适中为宜。

5.4.1.3 擀面皮

将醒发好的面团反复搓揉均匀成圆条状，切分出各个小剂子，其中大烤饼剂子50 g/个，小烤饼剂子25 g/个，再擀成面皮厚度分别为1.5 cm（大）和0.8 cm（小）的圆形面皮待用。

5.4.2 馅料制作

5.4.2.1 肉馅

采用新鲜的猪后腿肉或新鲜的五花肉，洗净后剔除筋膜杂质，手工细剁或者绞肉机搅碎，依次添加适量黄酒、酿造酱油、食用盐、菜籽油和辣椒粉（原味则不加辣椒粉）等调味，搅拌上劲成肉馅。

5.4.2.2 葱花

小葱洗净晾干后，切去葱白再切成长度4 mm~8 mm的葱花。

5.4.2.3 榨菜碎

选用的榨菜需切成形状相同的榨菜碎。

5.4.2.4 梅干菜肉馅

将梅干菜与肉馅以约1:3比例搅拌均匀待用。

5.4.2.5 榨菜肉馅

将榨菜碎与肉馅以约1:4比例搅拌均匀待用。

5.4.3 包制

5.4.3.1 葱肉馅

在擀好的面皮上先铺上一层肉馅（30 g~50 g），再盖上一把葱花（10 g~20 g），提褶法收口捏紧，压制成圆形饼状，表面刷少许水或油。

5.4.3.2 梅干菜肉馅

在擀好的面皮上铺上一层梅干菜肉馅（40 g~70 g），提褶法收口捏紧，压制成圆形饼状，表面刷少许水或油。

5.4.3.3 榨菜肉馅

在擀好的面皮上铺上一层榨菜肉馅（40 g~70 g），提褶法收口捏紧，压制成圆形饼状，表面刷少许水或油。

5.4.4 烘烤

5.4.4.1 炭烤

炭炉内烧木炭至明火消退，炉壁温度约200℃（炉口冒白烟为佳）。用手沾冷水快速将饼胚贴在炉壁内（收口面朝外），利用炉内高温瞬间锁住水分。约3 min~5 min，待饼皮鼓起、表面金黄微焦，用长铁钳快速夹出。

5.4.4.2 电烤

将饼胚并排放入烤盘上，将烤盘放入预热好的烤箱中层位置，设置烤箱为上下加热，温度调至250℃~280℃，烤制2 min~4 min即可。

6 质量安全要求

6.1 感官要求

应符合表1规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
外形	大烤饼直径约15 cm，重量约70 g，小烤饼直径约8 cm，重量约40 g，饼体饱满鼓起（直径误差±1 cm~1.5 cm）。	取熟制样品置于清洁的白瓷盘中，用目测、鼻嗅、品尝的方法检查其外形、色泽、口感和气味。其中，直径和厚度用钢直尺测量。
色泽	表面金黄微焦，无焦黑或生面。	
口感	外皮酥脆如薄壳，无硬芯或生面感，内馅湿润爆汁。	
气味	烘烤赋予的焦香与肉馅油脂香层次分明，无明显烟熏味。	

6.2 食品添加剂和食品营养强化剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

7 推荐食用方式

成品应采用符合GB 4806.8规定的包材盛装，出锅后5 min~10 min趁热食用，食用温度不低于40℃。