

ICS 67.040  
CCS X 00

# T/ZJCYXH

团 体 标 准

T/ZJCYXH 0006—2025

桐庐味道 大馄饨

Tonglu flavor big wonton

2025-12-26 发布

2026-01-25 实施

浙江省餐饮行业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原料要求 .....	1
5 卫生要求 .....	2
6 制作技艺 .....	2
7 烹饪工艺 .....	3
附录 A（规范性）基础馅料调制 .....	4
附录 B（规范性）组合馅料调制 .....	5
附录 C（规范性）馄饨包制流程及手法 .....	6
附录 D（资料性）烹饪工艺 .....	7

## 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。

本文件由浙江省餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：杭州巧口食品有限公司、浙江省质量科学研究院、浙江省餐饮行业协会、桐庐县农业产业化发展服务中心、桐庐县检验检测中心、桐庐县餐饮行业协会。

本文件主要起草人：孙军、江利良、沈坚、余子英、范爱民、程玲、姜阅、蒋伟、叶生月、邵婉静、吴亚莲、吴土荣、毛哲然。

## 引 言

馄饨是我国传统的民间特色小吃，南宋周密《武林旧事》中记载了“一器凡十余色，谓之百味馄饨”。桐庐大馄饨根植于富春江滋养的江南饮食底蕴，传承千年技艺精髓，以高筋面粉搭配蛋清制皮，选新鲜猪腿肉做馅，通过传统手工技法包制成形似元宝的饱满造型，皮薄馅足，口感鲜爽。历经二十余载沉淀与数代技艺传承，桐庐大馄饨入选“桐庐味道”品牌，在2023年浙江省文化广电和旅游厅举办的“百县千碗”名小吃（名点心）挑战赛中荣获“十佳馄饨”称号，成为承载地方民俗记忆、传递吉祥寓意的文旅符号。

为更好地满足消费者对桐庐大馄饨的需求，进一步规范制作技艺，传递桐庐饮食匠心与地道风味记忆，制定本文件。

# 桐庐味道 大馄饨

## 1 范围

本文件规定了桐庐大馄饨的原料要求、卫生要求、制作技艺和烹饪工艺。  
本文件适用于桐庐大馄饨的制作和烹饪。

## 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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 原料要求

### 4.1 主料

4.1.1 面粉：应选用高筋小麦粉，蛋白质含量在 12%~15% 范围内，湿面筋质大于 35%，并应符合 GB/T 8607 的规定。

4.1.2 猪肉：应选用新鲜猪肉，经过技术分割后将肥肉和瘦肉按三七比例混合，并应符合 GB/T 9959.2 的规定。

### 4.2 辅料

4.2.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 食用小苏打应符合 GB 1886.2 的规定。

4.2.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

4.2.4 制作馅料所用的蔬菜、水产品、禽蛋等农副产品应新鲜，无变质、腐烂现象，并应符合食品安全国家标准及相应产品标准的规定。

4.2.5 洋葱、生姜、蒜、葱等应新鲜，花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

### 4.3 调味料

食盐、酱油应符合 GB 2721、GB 2717 的规定。

## 5 卫生要求

加工制作过程的卫生安全控制要求应符合 GB 14881、GB 31654 的规定。

## 6 制作技艺

### 6.1 面团调制

6.1.1 以面粉 25kg 为例，原料配比为：面粉 25kg、谷朊粉 500g、盐 250g、水 7kg、蛋清 3.5kg。

6.1.2 先将面粉、谷朊粉和盐倒入和面机搅拌均匀，再倒入水和蛋清搅拌成型。

6.1.3 使用和面机应避免过度搅拌，以免影响面团筋度与口感。设备应定期清洁维护。

### 6.2 馄饨皮成型

6.2.1 将面团放入压面机中进行多次反复压延，使厚面团逐渐变成薄面坯，厚度通常约为 1.5mm。

6.2.2 将薄面坯放入叠皮机中进行压延后，通过卷轴卷起自动叠皮，折叠成多层面坯。

6.2.3 使用刀具、直尺等工具，将整张馄饨皮切割成若干张成品馄饨皮，形状为梯形，尺寸为上边约 8cm、下边约 7cm、高约 10cm，厚度约 1.5mm，重量约 10g。馄饨皮应平整光滑，边缘整齐无毛刺。

### 6.3 馅料调制

#### 6.3.1 基础鲜肉馅

6.3.1.1 应按附录 A 的规定配置好花椒水、葱油。

6.3.1.2 鲜肉馅的原料配比应为：瘦肉末 17500g、肥肉末 7500g、花椒水 12500g、葱油 1000g、老抽 750g、生抽 500g、鲜鸡汁 300g、鸡精 300g、枳水 50g、盐 250g、食用小苏打 50g。

6.3.1.3 鲜肉馅制作流程应符合附录 A 的规定。

#### 6.3.2 组合馅心

6.3.2.1 以鲜肉馅为基础，搭配玉米、芹菜、番茄、虾仁、皮蛋、蛋黄等各类原料，制成玉米鲜肉、芹菜鲜肉、番茄鲜肉、虾仁鲜肉、皮蛋鲜肉、咸蛋黄鲜肉等口味的馅心。

6.3.2.2 玉米、番茄、芹菜等蔬菜类原料可直接与鲜肉馅进行均匀混合，形成混合馅料。虾仁、皮蛋、蛋黄等品种的特色馅心宜和鲜肉馅分开放置。

6.3.2.3 组合馅心原料宜按表 1 进行搭配，制作流程应符合附录 B 的规定，面皮和馅心比例为 1:1。

表 1 组合馅心配比

序号	馅心名称	配比
1	玉米鲜肉	玉米粒 250g、鲜肉馅 250g
2	芹菜鲜肉	西芹 250g、盐 1.5g、鸡精 4g、花生油 10g、鲜肉馅 250g
3	番茄鲜肉	蕃茄丁 200g、鲜肉馅 400g
4	虾仁鲜肉	虾仁 500g、蛋清 50g、盐 5g、鲜肉馅 500g
5	皮蛋鲜肉	皮蛋 250g、鲜肉馅 250g
6	咸蛋黄鲜肉	蛋黄 250g、鲜肉馅 250g

注：其他品种的组合馅心宜按类似比例调配。

## 6.4 包制成型

6.4.1 包制时，应均匀控制馄饨成品大小，每个馄饨（ $20\pm 1$ ）g，其中，皮重 10g，馅料重 10g。具体配比为：

- a) 虾仁鲜肉，虾仁 5g，鲜肉馅 5g；
- b) 皮蛋鲜肉，皮蛋 5g，鲜肉馅 5g；
- c) 咸蛋黄鲜肉，咸蛋黄 3g，鲜肉馅 7g；
- d) 其他蔬菜类品种馄饨的混合馅料 10g。

6.4.2 馄饨包制流程及手法应符合附录 C 的规定，虾仁鲜肉、皮蛋鲜肉、咸蛋黄鲜肉等品种在包制上馅时，应先放虾仁、皮蛋、咸蛋黄等特色馅料，再放鲜肉馅。

6.4.3 馄饨完成后应呈现元宝形状，不散、不破皮、不漏馅。

## 6.5 成品保存

包制完成后的生馄饨如不立即烹饪，应迅速置于 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下冷冻保存，或置于 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏并在 24 小时内使用。

## 7 烹饪工艺

通过水煮、生煎、干拌等多种烹饪方法，馄饨可制成风味各异的餐点。馄饨烹饪的原料、步骤及外观口感见附录 D。

附录 A  
(规范性)  
基础鲜肉馅调制

A.1 花椒水制作

花椒水制作流程应符合以下规定：

- a) 将 1000g 水倒入锅中，煮至沸腾；
- b) 将 10g 花椒加入开水中，煮 5 min，直至花椒粒变大即可；
- c) 煮好的花椒水放凉，备用。

A.2 葱油制作

葱油制作流程应符合以下规定：

- a) 将 1000g 食用油倒入锅中，冷油时加入 100g 洋葱片、500g 大葱段；
- b) 小火慢慢熬制（如电磁炉调至 1000w），待大葱和洋葱变成淡黄色时关火，等葱段变成金黄色捞出；
- c) 熬好的葱油放凉，备用。

A.3 鲜肉馅制作

鲜肉馅制作流程应符合以下规定：

- a) 在 7:3 比例的瘦肉末和肥肉末中加入枳水、盐、食用小苏打，搅拌均匀；
- b) 少量多次地加入花椒水，顺时针方向搅拌直至花椒水被完全吸收，加完后冷藏 2h 以上；
- c) 依次加入生抽、老抽、葱油、鲜鸡汁、鸡精等调味品，搅打均匀，加完后继续冷藏 3h 以上
- d) 使用时，如为冷冻鲜肉馅，应提前冷藏解冻。按每 1000g 鲜肉馅加入 40g 葱花，顺时针方向搅拌使馅料均匀。

**附录 B**  
**(规范性)**  
**组合馅心调制**

**B.1 玉米鲜肉馅心制作**

玉米鲜肉馅心制作流程应符合以下规定：

- a) 打开玉米罐头，倒出沥干水分；
- b) 将 250g 玉米粒加入 250g 鲜肉馅中，沿一个方向搅拌均匀，直至每一粒玉米都裹上肉馅；
- c) 制作好的玉米鲜肉馅需要密封冷藏保存，现做现用，当日用完。

**B.2 芹菜鲜肉馅心制作**

芹菜鲜肉馅心制作流程应符合以下规定：

- a) 将西芹掰开，剪掉根部，清洗干净并沥干水分；
- b) 将西芹切成小段，用刀或搅拌机将其处理成碎末状；
- c) 西芹末中加入 3g 盐，搅拌均匀腌制 10min，之后装入纱布袋充分挤干水分；
- d) 挤干的西芹末加入 8g 鸡精、20g 花生油，一起搅拌均匀，即制成西芹馅；
- e) 将 250g 西芹馅和 250g 鲜肉馅沿一个方向搅拌均匀，即成。

**B.3 番茄鲜肉馅心制作**

番茄鲜肉馅心制作流程应符合以下规定：

- a) 用刀番茄表面划两刀，放入开水中烫 1-2min，去皮；
- b) 将番茄切成指甲盖大小的丁状；
- c) 将 200g 番茄丁和 400g 鲜肉馅沿一个方向搅拌，直至均匀，即成。

**B.4 虾仁鲜肉馅心制作**

虾仁鲜肉馅心制作流程应符合以下规定：

- a) 冷冻虾仁提前冷藏解冻，沥干水分；
- b) 500g 虾仁中加入 50g 蛋清、5g 盐，抓匀，腌制 20min，即可使用。

**B.5 皮蛋鲜肉馅心制作**

皮蛋鲜肉馅心制作流程应符合以下规定：

- a) 以 5 个皮蛋为例，皮蛋剥去蛋壳；
- b) 用刀或料理机将皮蛋处理成绿豆颗粒大小的状态，即可使用。

**B.6 咸蛋黄鲜肉馅心制作**

皮蛋鲜肉馅心制作流程应符合以下规定：

- a) 洗净咸鸭蛋后，剥开取出咸蛋黄，注意尽可能去除干净表面的蛋白；
- b) 将生咸蛋黄放在烤盘上，烤箱上下火 200℃ 先烤 10min，取出翻面后再烤 10min，直至咸蛋黄烤至出油、全熟；
- c) 趁热将烤熟的咸蛋黄压成泥状，待冷却放凉后即可使用。

附录 C  
(规范性)  
馄饨包制流程及手法

馄饨包制流程及手法应符合以下规定：

- a) 准备工作，用干净碗盛满水，馅料、木盒、馄饨皮、勺子和水碗依次摆放；
- b) 上馅，拿一张皮子，大头朝外，小头朝里，左手拿皮，右手握勺，沿着馅料盒边缘，挖出 11g 馅料，放置在皮子中间；
- c) 包捏，按三步法进行：
  - 一“拉”，对角拉过皮子，
  - 二“卷推”，卷起向前推，卷成圆筒状，
  - 三“弯曲”：左手压着一头，右手食指沾水，左手捏住左边角弯曲，右手捏住角，叠放于左手边角位置，捏紧即可；
- d) 成型，将包好的馄饨依次摆放在木盒上，冷藏备用。

附录 D  
(资料性)  
烹饪工艺

### D.1 水煮

#### D.1.1 原料

馄饨 10 个、清汤 500g、虾皮 2g、榨菜 15g、紫菜 1g、麻辣粉 5g、蛋皮丝 6g、葱花 3g、猪油 1g。

#### D.1.2 烹饪步骤

D.1.2.1 在锅中倒入 500g 清汤，把水烧开至冒小泡时放入馄饨、虾皮，用勺子顺时针搅拌，防止馄饨粘锅。

D.1.2.2 待馄饨全部漂浮后，再煮 2min。15s 内依次加入紫菜、榨菜、麻辣粉、蛋皮丝、猪油、葱花，无需搅拌可迅速出锅。

#### D.1.3 外观口感

成品出品见图 D.1，馄饨皮透亮，汤清鲜，口感滑嫩爽口。



图 D.1 水煮馄饨

### D.2 生煎

#### D.2.1 原料

馄饨 10 个、食用油 13g、玉米淀粉 6g、水 90g、黑芝麻和葱花适量。

#### D.2.2 烹饪步骤

D.2.2.1 冷锅均匀刷上食用油，整齐摆入 10 个馄饨，再将 6g 玉米淀粉和 90g 水搅拌均匀。

D.2.2.2 将淀粉水倒入锅中，盖上锅盖，使用中高火闷煮 6min 左右。

D.2.2.3 等锅内水分收干转小火，开盖撒上黑芝麻、葱花后即可出锅。

#### D.2.3 外观口感

成品出品见图 D.2，底金黄酥脆，皮软韧，馅心多汁鲜香。



图 D. 2 生煎馄饨

### D. 3 干拌

#### D. 3. 1 原料

馄饨 10 个、水 500g、调料汁 15g、辣椒红油 20g、萝卜干 15g、花生米 20g、香菜 3g。

#### D. 3. 2 烹饪步骤

D. 3. 2. 1 锅内放入 500g 水，煮沸后放入馄饨煮约 3min。

D. 3. 2. 2 在干净无水的拌料盆中，依次加入调料汁、辣椒红油、萝卜干和花生米。

D. 3. 2. 3 煮好的馄饨沥干多余的水分，倒入拌料盆中，轻轻拌匀，避免弄破馄饨。

D. 3. 2. 4 将拌好的馄饨放入碗中，加上香菜即成。

#### D. 3. 3 外观口感

成品出品见图 D. 3，面皮爽滑，馅料清鲜，酸辣开胃。



图 D. 3 干拌馄饨