

ICS 67.040
CCS X 00

T/ZJCYXH

团 体 标 准

T/ZJCYXH 0007—2025

桐庐味道 小笼包

Tonglu flavor xiaolongbao

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	II
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 制作要求	2
7 观感要求	3

国家标准

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：桐庐三顺食品有限公司、浙江省质量科学研究院、浙江省餐饮行业协会、桐庐杭燃燃气有限公司、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：王磊、姜阅、童业欣、沈坚、程玲、叶生月、董柳青、江利良、余子英、蒋伟、毛哲然、吴亚莲、吴士荣、施海洋、陈野、王玉辉。

全国团体标准信息平台

引言

桐庐小笼包作为一道备受欢迎的传统点心，是杭州市桐庐县级非物质文化遗产，历经百年传承与创新，形成独具地方特色的风味与工艺。在杭州亚运会马术比赛期间，它作为非遗美食亮相亚运非遗集市，向观众近距离展现了特色地域文化的魅力。其特点为皮薄馅足、汤汁丰盈、鲜香不腻，由老师傅手工制作，采用老面发酵，底厚边薄，顶部开口，麦香浓郁，气孔结构使面皮与肉汁充分融合。桐庐小笼包生产企业也是世界五百强企业的供应商，以标准化品质赢得市场认可，成为“桐庐味道”中一颗璀璨明珠，深受本地居民和各地游客喜爱。

为传承和发展该传统技艺，保障风味稳定与产品质量，提升消费体验，促进行业规范与健康发展，特制定本标准。

桐庐味道 小笼包

1 范围

本文件规定了桐庐小笼包的原料要求、卫生要求、制作要求、观感要求。
本文件适用于桐庐小笼包的加工制作和烹饪。

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/T 8607 专用小麦粉
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 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 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 18186 酱油质量通则
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB 35848 商用燃气燃烧器具

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桐庐小笼包 Tonglu xiaolongbao

以小麦粉和猪肉为主料，辅以葱花，搭配食盐、酱油等调料，严格按照桐庐小笼包的传统制作工艺，精心调馅、细致包制，经蒸笼蒸熟后，呈现出滑韧香鲜、皮薄馅丰、褶皱分明、顶部开口的桐庐特色小吃。

4 原料要求

4.1 主料

4.1.1 面粉：面粉应符合 GB/T 8607 的规定，并采用老面发酵方法，面团应提前一日制备，并依据当日环境温度调整发酵时长，以确保面皮兼具喧软口感与充足嚼劲。

4.1.2 猪肉：应选用新鲜猪肉，肥瘦比例控制为 3:7，全程在（0-4）℃温度范围内进行冷链运输。新鲜猪肉到店后由操作人员现场制作，以确保肉质新鲜、无添加，符合 GB/T 9959.2 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。

4.3 调味料

4.3.1 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

4.3.2 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.3.3 酱油：选用的酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

4.3.4 胡椒粉：应符合 GB/T 15691 的规定。

4.3.5 葱：应选用新鲜、无腐败、无异味的葱，使用前切成小段，确保香气留存，避免变质异味。

5 卫生要求

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

6 制作要求

6.1 面皮制作要求

6.1.1 原料配比

低筋粉 500g；老面 50g；水（220-250）ml；食用小苏打（3-5）g。

6.1.2 和面

6.1.2.1 面粉、水、老面、小苏打等在和面机中搅拌均匀，放在 18℃ 恒温室发酵 15h，期间发酵环境相对湿度应保持在 85%。若在自然环境下发酵，春秋季，15h 左右；夏季（4-5）h；冬季 20h 左右。

6.1.2.2 发酵完成后，进行揉面，面团揉至表面光滑。

6.1.2.3 每只取面团约（8-9）g，用手搓成面剂醒面。

6.1.3 擀皮

6.1.3.1 将面皮擀压成型，厚度逐渐擀压至 1.5mm、直径约 5cm，中间稍厚，保证包制时不易破损。

6.2 馅料制作要求

6.2.1 馅料配比

以 500g 低筋粉的量为基准，加入猪肉末 300g；食用盐 6g；酱油 15g；味精 2g；水 80g；葱花（15-25g）。

6.2.2 制作工艺

6.2.2.1 将猪肉清洗沥水，之后绞成肉末并进行拌馅。

6.2.2.2 按 6.2.1 的配比加入食用盐，反复搅拌，搅拌过程中分多次加入适量饮用水，并加入酱油、味精等调料，搅拌均匀；葱花需在馅料使用前及时加入，快速拌匀制成馅料，避免香气流失或变质。

6.2.2.3 将拌匀后的馅料置于冷藏库中，待使用时取出，并确保当天制作的馅料当天用完。

6.3 包制要求

6.3.1 包制手法

6.3.1.1 取一块醒好的面剂，用擀面杖擀成面皮。

6.3.1.2 应采用纯手工制作，取肉馅约 20 g 放入面皮，左手托面皮，右手拇指与食指交替捏合，从一端向另一端推进，形成 18 至 22 个均匀褶皱。

6.3.1.3 在收口环节，需轻提并压实，保证皮薄馅大且顶部开口，使蒸汽均匀渗透、锁住肉汁，避免蒸制时开裂漏汤。

6.3.2 成型标准

6.3.2.1 褶皱数量：18 至 22 个。

6.3.2.2 形状：圆形饱满，顶部露馅。

6.3.2.3 大小：均匀一致，30g/个，8 个组成 1 笼。

6.3.2.4 重量：(30±1) g (含馅)。

6.3.3 质量要求

6.3.3.1 形态完整，无破损。

6.3.3.2 收口紧实，不漏汁。

6.3.3.3 褶皱清晰均匀，顶部开口。

6.3.3.4 摆放整齐，间距适中。

6.4 蒸制要求

6.4.1 蒸制设备

6.4.1.1 灶具：燃气灶具、蒸箱，应符合 GB 35848 的规定。

6.4.1.2 盛具：选用直径在 26cm 以下的小蒸笼。

6.4.1.3 笼垫：直径应与蒸笼匹配，并符合 GB 4806.8 的规定。

6.4.2 蒸制工艺

6.4.2.1 产品应现制现蒸现售，通常 7min 即可出炉，确保面皮完整且有嚼劲；速冻产品采用“蒸 7 分熟后冰冻”技术，保留口感。

6.4.2.1 现包小笼包蒸制时长为 (10-15) min、冷冻小笼包为 (8-10) min，现包小笼包蒸制时间误差需控制在 5min 内，冷冻小笼包蒸制时间误差需控制在 7min 内。

7 观感要求

7.1 外观要求

桐庐小笼包成品外观，应符合表 1 的要求。

表 1 外观要求

序号	项目	要求
1	色泽	呈洁白色、质地细腻
2	形态	底厚边薄、褶皱清晰、顶部开口、形态饱满
3	大小	均匀一致、无变形
4	汤汁	充盈饱满、顶汤透油

7.2 质感

桐庐小笼包成品质感应符合表 2 的规定。

表 2 质感要求

序号	项目	要求
1	面皮	薄而有韧性，不粘牙，蒸后呈现薄而不破的暄软质感
2	馅料	需达到“饱和扎手”（手指轻压后迅速回弹）的紧实度，鲜嫩多汁且不腻，且呈现麦香与鲜味的双重口感
3	汤汁	半凝半汁，顶汤透油，清亮不油腻，鲜香浓郁且不外漏