

附件 3

T/XCCNG

新昌炒年糕行业协会团体标准

T/XCCNG 01-3—2017

新昌炒年糕制作规程

2017-7-1 发布

2017-7-7 实施

新昌炒年糕行业协会 发布

前 言

新昌炒年糕是新昌县特色传统小吃，为了弘扬地方传统小吃，传承传统风味，特制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由新昌炒年糕行业协会提出。

本标准起草单位：新昌炒年糕行业协会、新昌县质量技术监督局。

本标准主要起草人：张宇汀、俞炜钦。

本标准属首次发布。

新昌炒年糕制作规程

1 范围

本标准规定了新昌炒年糕的术语和定义、分类、原辅料要求、制作方法和风味特色要求。

本标准适用于新昌炒年糕的制作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 10146	食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 18186	酿造酱油
GB 19641	食品安全国家标准 食用植物油料
GB/T 8967	谷氨酸钠(味精)
GB/T 23586	酱卤肉制品
GB/T 30762	主要竹笋质量分级
NY/T 835	茭白
SB/T 10371	鸡精调味料
SB/T 10416	调味料酒

3 术语和定义

下列术语与定义适用于本文件。

3.1 新昌年糕

新昌年糕是指以粳米为主要原料，经过清洗、浸泡、打磨、蒸煮、挤压等传统工艺制作而成，具有质地细密、均匀光滑、柔韧性强等特点的地方特色食品。

3.2 新昌炒年糕

新昌炒年糕是指以新昌年糕为主要原料，以鲜（糟）畜肉、冬笋(茭白)、咸菜、豆腐、蘑菇、蛋丝、大蒜以及其他时令蔬菜为辅料，以食用盐、酿造酱油、料酒及味精或鸡精等为调料，经过切丝、备料、油炒、加料、烧煮等制作而成的即食小吃。

3.3 时令蔬菜

时令蔬菜是指根据蔬菜生长特点，在自然环境条件下，通过人工栽培管理（或野生），采收后新鲜上市的季节性蔬菜。

4 分类

根据主辅料的不同，可以分为鲜肉炒年糕、糟肉炒年糕、时素炒年糕。

4.1 鲜肉炒年糕：以新昌年糕为主料，由鲜畜肉和其他配料为辅料加适当调味料制成的炒年糕。
4.2 糟肉炒年糕：以新昌年糕为主料，由糟畜肉和其他配料为辅料加适当调味料制成的炒年糕。

4.3 时素炒年糕：以新昌年糕为主料，由时令蔬菜为主要配料加适当调味料制成的炒年糕。

5 原辅料要求

5.1 年糕

应符合 T/XCCNG 02 的要求。

5.2 畜肉

5.2.1 鲜畜肉

应符合 GB 2707 的要求，优先使用猪肉的里脊肉。

5.2.2 糟畜肉

应符合 GB/T 23586 的要求，优先使用新昌特色糟猪肉。

5.3 冬笋

应符合 GB/T 30762 的要求。

5.4 豆腐

应符合 GB 2712 的要求。

5.5 鸡蛋

应符合 GB 2749 的要求。

5.6 酿造酱油

应符合 GB 18186 的要求。

5.7 食用盐

应符合 GB 5461 的要求。

5.8 味精

应符合 GB/T 8967 的要求。

5.9 鸡精

应符合 SB/T 10371 的要求。

5.10 植物油

应符合 GB 19641 的要求。

5.11 猪油

应符合 GB 10146 的要求。

5.12 调味料酒

应符合 SB/T 10416 的要求。

5.13 清水

应符合 GB 5749 的要求。

5.14 蘑菇

应符合 GB 7096 的要求。

5.15 茭白

应符合 NY/T 835 的要求。

5.16 咸菜

应符合 GB 2714 的要求。

5.17 其他原辅料

其他原辅料均应符合相应的国家（行业）标准和有关规定要求。

6 制作方法

6.1 制作工艺流程：切丝（条）——备料——油炒——加料——烧煮——装碗。

6.2 鲜肉炒年糕制作

6.2.1 材料

6.2.1.1 主料：年糕 250g。

6.2.1.2 配料：鲜畜肉 25g，鸡蛋 1 个，蘑菇 2 只，咸菜 25g，冬笋或者茭白 20g，豆腐 50g，葱段适量。

6.2.2 制法

6.2.2.1 将年糕切成条（长：4-6cm，四边宽：0.5-0.8cm），冬笋或者茭白切片，豆腐切成小块，鲜肉切丝，鸡蛋煎成薄饼切丝备用。

6.2.2.2 热锅，锅热后放入适量食用油，开大火，加入肉丝炒至金黄色，放入年糕条炒至微黄，然后按顺序分别加入蘑菇、冬笋或者茭白、咸菜、黄酒、豆腐、适量的盐继续翻炒 2-3min，再加入清水 200-250g，盖上锅盖，焖煮。

6.2.2.3 煮开后，打开锅盖，继续烧煮，一直煮到汤汁浓香，加入鸡蛋翻煮，加入适量的胡椒粉、鸡精及葱花拌匀即可。

6.3 糟肉炒年糕制作

6.3.1 材料

6.3.1.1 主料：年糕 250g。

6.3.1.2 配料：糟畜肉 25g，鸡蛋 1 个，冬笋 25g，时令蔬菜适量（视季节不同而食材不同，可选择：如草籽 50g、萝卜丝 50g、嫩芹 50g、香蒿 50g 等）。

6.3.2 制法

6.3.2.1 将年糕切成条（长：4-6cm，四边宽：0.5-0.8cm），鸡蛋煎成薄饼切丝，冬笋切丝，时令蔬菜切成小段（丝）备用。

6.3.2.2 热锅，锅热后放入适量食用油，开大火，倒入糟肉翻炒，然后按顺序分别加入年糕条、冬笋或者茭白同炒，加黄酒、适量的盐继续翻炒 2-3min，再加入清水 200-250g，盖上锅盖，焖煮。

6.3.2.3 煮开后，打开锅盖，继续烧煮，还有少量汤水时加入时令蔬菜翻炒。一直煮到汤汁浓香，蔬菜熟透，加入鸡蛋翻煮，加入适量的胡椒粉、鸡精翻炒均匀即可。

6.4 时素炒年糕制作

6.4.1 材料

6.4.1.1 主料：年糕 250g。

6.4.1.2 配料：时令蔬菜适量（视季节不同而食材不同，可选择：如嫩芹 50g、香蒿 50g、芦笋 50g、青菜梗 60g、娃娃菜 50g 等），鸡蛋 1 个，冬笋 25g。

6.4.2 制法

6.4.2.1 将年糕切成条（长：4-6cm，四边宽：0.5-0.8cm），鸡蛋煎成薄饼切丝，冬笋切丝，

时令蔬菜切成小段(丝)备用。

6.4.2.2 热锅，锅热后放入适量食用油，开大火，然后按顺序分别加入年糕条、冬笋同炒，加黄酒、适量的盐继续翻2-3min，再加入时令蔬菜同炒片刻，加入清水约200-250g，盖上锅盖烧煮。

6.4.2.3 煮开后，打开锅盖，继续烧煮一直煮到汤汁浓香，加入鸡蛋丝翻煮，加入适量的胡椒粉、鸡精翻炒均匀即可。

7 风味特色

7.1 总体特色

新昌炒年糕具有独特的品质和口感，除了主要原料年糕制品特别的加工工艺外，还与其独特的烹饪工艺、特色的食配料有密切关系。其品质特性的基本要求是：原料年糕产自新昌本地；按照规定的程序制作；具有“汤形粘稠、条形均匀、色泽美观、香味宜人、美味可口、软嫩滑爽、回味无穷”的特殊品质感官。

7.2 鲜肉炒年糕

色泽美观，略带淡红色，小葱碧绿，蛋丝金黄；美味可口，咸鲜适中，冬笋爽脆，咸菜鲜香，豆腐鲜嫩，年糕软糯，具有年糕特有的香味。

7.3 糟肉炒年糕

色泽美观，时蔬翠绿，蛋丝金黄；美味可口，咸鲜适中，冬笋爽脆，时蔬鲜嫩，年糕软糯，带有淡淡的酒糟香气，具有年糕特有的香味。

7.4 时素炒年糕

色泽美观，时蔬翠绿，蛋丝金黄；美味可口，咸鲜适中，冬笋爽脆，时蔬鲜嫩，年糕软糯，具有年糕特有的香味。