

团 体 标 准

T/TQLYCYFD1—2021

煎粘豆包

Fried glutinous bean curd

2020 - 12 - 20 发布

2021 - 02 - 20 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。。

本文件由突泉县人民政府提出。

本文件由突泉县旅游餐饮与饭店行业协会归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区标准化院、突泉县工业和信息化局、突泉县市场监督管理局、突泉县旅游餐饮与饭店行业协会、日日鲜餐饮公司。

本文件主要起草人：朱晓春、贾向春、林彬彬、湛立民、李天乐、刘世栋、姚继红、侯敏、敖其尔。

煎粘豆包

1 范围

本文件规定了煎粘豆包的原料及要求、制作工序、质量要求、营养指标等内容。
本文件适用于在内蒙古传统工艺基础上经过创新烹制的煎粘豆包。

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 317 白砂糖

GB 1353 玉米

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB/T 10464 葵花籽油

GB/T 13356 黍米

LS/T 3103 菜豆(芸豆)、豇豆、精米豆(竹豆、揽豆)、扁豆

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

玉米碴 corn dregs

以符合GB 1353规定的玉米为原料，经除杂、脱坯、研磨和筛分等系列工序加工而成的颗粒状产品。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：大黄米 500g、玉米碴 165g、奶花芸豆 200g。

4.1.2 辅料：苏子叶 50g、白砂糖 30g、葵花籽油 50g。

4.2 要求

4.2.1 煎粘豆包宜 250g/个。

4.2.2 精选本地特有的大黄米，应符合 GB/T 13356 的规定。

- 4.2.3 奶花芸豆，应符合 LS/T 3103 的规定。
- 4.2.4 白砂糖，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.5 葵花籽油，应符合 GB/T 10464 的规定。
- 4.2.6 食材应去除糠皮和杂质。
- 4.2.7 其它原料应符合相关食品安全标准及有关的规定。

5 制作工序

5.1 浸泡

- 5.1.1 将大黄米、玉米碴、奶花芸豆进行浸泡，苏子叶洗净备用。
- 5.1.2 将洗好的大黄米、玉米碴按 6:4 的比例混合均匀，进行冷水浸泡，室温 15 ℃~20 ℃下浸泡 12 h。
- 5.1.3 浸泡到手捻米粒成粉状。

5.2 制作豆包馅

- 5.2.1 将清洗好的奶花芸豆放入冷水锅焯烂，捣成泥状，备用。
- 5.2.2 加入白砂糖搅匀。

5.3 制面成型

- 5.3.1 将泡好的大黄米和玉米碴沥去表面水分。
- 5.3.2 把沥好的大黄米和玉米碴加工成细面。
- 5.3.3 按面含水的程度加入适量的水和成面团，放置于 40 ℃~45 ℃的环境中进行发酵 18 h~20 h。
- 5.3.4 发面至 10 h 时，揣面一次；发面至 15 h，再次揣面一次。
- 5.3.5 将发好的面揪成约 40 g 大小的剂子，按成碗状。
- 5.3.6 包入 20 g 豆馅，团成半圆锥体。
- 5.3.7 将制好的半成品放入铺有苏子叶的笼屉中，放入蒸锅内大火蒸制 10 min 转至小火蒸制 20 min。

5.4 煎制豆包

- 5.4.1 使用平底锅放入葵花籽油。
- 5.4.2 双手蘸凉水将热豆包拍扁。
- 5.4.3 使用纹火煎至两面金黄色即可出锅。

6 质量要求

6.1 感官要求

- 6.1.1 色泽：金黄色。
- 6.1.2 香味：香味浓厚、豆馅香甜。
- 6.1.3 形态：圆形、有光亮。
- 6.1.4 质感：软糯。
- 6.1.5 口味：口感香软。

6.2 卫生要求

制作过程应符合卫生部《餐饮服务食品安全监督管理办法》、国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》和卫生部《餐饮业食品卫生管理办法》等的规定。

7 营养指标

煎粘豆包营养成分参见附录A。

全国团体标准信息平台

附 录 A
(资料性)
煎粘豆包营养成分表

表A.1 煎粘豆包营养成分表

项目	检验依据	营养指标 (送检样品)
能量, KJ/100g	以每100g煎粘豆包中蛋白质、脂肪、碳水化合物的测定值分别乘以能量系数17、37、17所得之和。	825
碳水化合物, g/100g	按公式(100-蛋白质的含量-脂肪的含量-水分的含量-灰分的含量-粗纤维含量)计算。	35.3
蛋白质, g/100g	GB 5009.5	7.16
脂肪, g/100g	GB 5009.6	2.8
钠, mg/100g	GB 5009.91	3.65