

T/LSSG

丽 水 山 耕 团 体 标 准

T/LSSG 0006—2021

“丽水味道”处州特色小吃 景宁糯米麻糍（糯米粿）制作规范

“Lishui Flavor” Snacks in Chuzhou
production specifications of Jingning Nuomimaci

2021 - 06 - 03 发布

2021 - 06 - 03 实施

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 基本要求.....	1
5 工艺要求.....	2
6 技术要求.....	2
7 试验方法.....	3
8 检验规则.....	3
9 食用方法.....	3
附录 A（资料性）工艺流程图.....	4

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这些专利的责任。

本文件由丽水市农业农村局提出。

本文件由丽水市生态农业协会归口。

本文件起草单位：丽水市生态农业协会、丽水市农业农村局、丽水学院、丽水市餐饮业与烹饪联合会、景宁畲乡小吃办、畲家阿姆。

本文件主要起草人：余爱华、季炜琴、张启德、雷玲慧、李媛媛、丁少杰、麻伟炉、尹晋、刘莉、江昀阳、蓝景芬、梅雅静、孙彩霞、洪申申、吴晶晶、刘榕、林梦瑶、徐慧。

引 言

景宁畲族自治县是华东地区唯一一个少数民族自治县，也是全国唯一一个畲族自治县，旅游家誉之为“神奇畲乡，休闲胜地”，又称之为“浙江的西双版纳”、“华东的香格里拉”。这里有畲族丰富多彩的特色文化和异彩纷呈的民俗活动，还有数不尽的特色美食。糯米麻糍，是景宁颇具畲家风情的特色小吃。

糯米麻糍，也称糯米板（畲语音译），浸润着畲乡特色风情和习俗，是乡愁记忆的独特符号。畲族过年、做“七月半”和冬节都要制糍，取意时（糍）来运转，生活年年（粘粘）甜。景宁糯米板以糯米为主料，经浸泡、蒸制、舂打、切块、裹粉等景宁传统工艺精制而成，具有口感柔韧、香甜软糯的特点。裹粉用料除了红糖白糖之外，再配上黄豆粉或芝麻粉。

近年来，景宁糯米板的摊点经营热潮不减，逐渐走出景宁县域，向丽水市内外扩展，为了给从业者提供一个指导性的制作规范，标准的制定和实施，有利于保障质量、规范制作工艺、促进景宁糯米板产业发展，传承和推广景宁味道，推动丽水特色餐饮标准化、规模化、品牌化，打造地方名片有重要意义。

“丽水味道”处州特色小吃 景宁糯米麻糍（糯米粿）制作规范

1 范围

本文件规定了景宁糯米麻糍（糯米粿）的术语和定义、基本要求、工艺要求、技术要求、试验方法、检验规则、食用方法。

本文件适用于景宁糯米麻糍的制作。

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/T 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.8 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 11761 芝麻

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20977 糕点通则

GB/T 35885 红糖

DB 33/3009 食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范

T/CGCC 27 豆粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

景宁糯米麻糍（糯米粿）

以糯米、红糖、白砂糖、芝麻等为主料，用传统技艺精制而成的畲乡特色小吃，具有香甜软糯的特点。

4 基本要求

4.1 场所及设施

场所及设施设备应符合 GB 14881、DB 33/3009 的要求。

通用设备和工具及用途见表1。

表1 通用设备和工具及用途

设备和工具	用途
加热设备（燃气灶等）、铁锅、石臼、石锤/木锤、碾糕机、不锈钢盆、饭甑	蒸制、舂打
保鲜盒、保鲜袋、保鲜膜、真空包装机	保鲜
磅秤、电子台秤、电子天平、温度计、计时器等	计量、测量

4.2 采购要求

食品原辅料应符合 GB 14881 的要求实施采购。

4.3 原辅料要求

原辅料要求见表2。

表 2 原辅料要求

原辅材料	要求
糯米	应符合GB/T 1354
红糖	应符合GB/T 35885
白砂糖	应符合GB/T 317
芝麻	应符合GB/T 11761
豆粉	应符合T/CGCC 27
饮用水	应符合GB 5749
其他辅料	应符合相应国家（行业）标准和有关规定

5 工艺要求

5.1 工艺流程

浸泡→蒸制→舂打→裹粉（见附录 A）

5.2 加工要求

5.2.1 浸泡

5kg 糯米洗净，用冷水浸泡 7h~9h 后滤干。

5.2.2 蒸制

将糯米放入饭甑，先用旺火蒸至饭甑上汽后，变为小火蒸制约 1h 至熟透。

5.2.3 舂打

将蒸熟的糯米倒入石臼中，用石锤或木锤舂打成细腻光滑的麻糍，或用碾糕机加工成麻糍。

5.2.4 裹粉

将红糖和白砂糖各 0.35kg、黄豆粉和芝麻粉各 0.9 kg~1.0 kg 搅拌均匀（可根据口味调制比例），制成裹粉。裹粉倒在不锈钢盆里，再将麻糍放入裹粉中，裹粉均匀后压成薄片，切成约 3cm× 4cm 的小块（或小圆饼），即可装盘食用。

6 技术要求

6.1 感官特征

感官特征应符合表3的规定。

表 3 感官特征

项目	要求
观感	大小形状均匀
味感	具有浓郁的芝麻香和豆粉香
口感	口感柔韧，香甜软糯

6.2 理化指标

理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	单位	指标
总糖	g/100g	4-5

6.3 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求。

7 试验方法

7.1 感官指标

7.1.1 在光线充足、无异味的环境中, 取样置于白色搪瓷盘或不锈钢工作台上, 按本标准 6.1 条的规定逐项进行感官检验。

7.1.2 感官指标按 GB/T 5492 的规定执行。

7.2 理化指标

7.2.1 总糖

按 GB 5009.8 的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

按照以下两种形式中的一种进行组批编号:

- a) 同一批投料, 同一批生产线, 同一班次生产的产品为一批;
- b) 在原料及生产条件基本相同情况下, 同一天或同一班组生产的产品为一批。

8.2 抽样

按照以下两种形式中的一种进行抽样:

- a) 每批产品中抽取 500g 样品进行检测;
- b) 根据加工时间, 每隔一定时间抽取 500g 进行检测。

8.3 出厂检验

8.3.1 产品应经出厂检验, 检验合格后方可出厂。

8.3.2 产品出厂检验应符合国家食品安全法的规定, 并包括以下项目:

- a) 感官要求;
- b) 水分。

8.4 送检

每年送检一次, 保留检测记录 2 年。

9 食用方法

9.1 现吃

裹粉吃。

9.2 加工

白麻糍切成小块, 油煎或煮汤 (加入鸡汤、排骨汤、菌菇汤、豆腐酿、虾皮汤等) 等特色吃法。

附录 A
(资料性)
工艺流程图

