

ICS67.020

X 10

宁化客家小吃协会团体标准

T/NHKJXC-003—2021

宁化客家小吃擂茶制作规范

Specification for Ninghua Hakka snack rice stuffed buns

2021-10-30 发布

2021-11-30 实施

宁化县客家小吃协会

前言

本标准依据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由宁化县客家小吃协会提出并归口。

本标准起草单位：宁化县客家小吃协会、宁化县市场监督管理局。

本标准主要起草人：陈金栋 张清炎。

本标准为首次发布。

宁化县客家小吃擂茶制作规范

1 范围

本标准规定了宁化客家小吃擂茶的原料、烹饪器具、制作工艺、技术要求、最佳食用时间。

本标准适用于宁化客家小吃擂茶的烹饪制作。

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 1534 花生油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 18187 酿造食醋

GB/T 30383 生姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宁化擂茶以青草药、农家豆类粉干粉皮为主要材料，经初加工、擂制，冲泡等工艺烹制而成的菜肴。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1

主料：鱼腥草 小叶金钱 薄荷 紫苏鼠曲草 香草 田螺菜 车前草 积雪草等

4.1.2

辅料：猪大骨 花生 扁豆 薏米 红豆 花豆 瘦肉 小肠 粉干 粉皮

4.1.3

调料：食用油，盐，

4.2 原料要求

4.2.1

选用天然青草 农家猪肉

4.2.2

豆类应符合 GB/T 30383 的要求。

4.2.3

葱应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.2.4

花生油应符合 GB 1534 的要求。

4.2.5

食用盐应符合 GB 2721 的要求。

5 烹饪器具及要求

5.1 烹饪器具

锅、擂钵、菜刀、砧板、

5.2 烹饪器具要求

菜刀、脸盆、擂钵的卫生应符合 GB 14934 的要求。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 研磨青草

将青草药切碎，并将其与茶叶、油、盐等同时放入擂钵中，擂者坐下，双腿夹住擂钵，手握擂持，频频擂捣、旋转，要将擂钵内的东西擂成稀泥状(宁化称之为茶泥)。

6.1.2 煮豆类

- 1: 将所有豆类放高压锅压烂待用。
- 2: 把粉干粉皮用水泡软。

6.1.3 熬制高汤

- 1: 把猪大骨放蒸笼熬高汤待用。

6.1.4 冲泡

锅里烧开高汤，将各种配料，如花生仁、绿豆、赤豆、玉米、粉干、瘦肉、猪小肠等数十种，有选择地放入锅中，煮熟后，再将擂好的“茶泥”倒入锅中搅拌，再放入一些葱花、芹菜等香料，密闭片刻，于是擂茶就大功告成了

6.3 装盘造型

擂茶装入擂钵后，再滴上茶油。装盘饱满圆润美观。

7 技术要求

7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

序号	项目	要求	检验方法
1	色泽	汤汁晶莹剔透，	
2	香味	青草香味浓郁。	
3	口味	味鲜，咸淡适中。	
4	形态	不要太浓	

7.2 卫生要求

7.2.1

菜品无异物、杂质、异味。

7.2.2

符合国家规定的食品卫生标准。

7.2.3

场地应符合餐饮业卫生规范。

8 最佳食用时间

装盘造型后 30min 内食用最佳。
