

ICS 67.180.20

CCS X 11

# 团 体 标 准

T/MMSP 05—2022

## 高凉菜 艾粿

2022 - 07 - 08 发布

2022 - 07 - 15 实施

茂名市食品行业协会 发布



## 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。

本文件由茂名市市场监督管理局提出。

本文件由茂名市食品行业协会归口。

本文件起草单位：茂名市食品行业协会、茂名市质量和标准化指导中心、茂名市高级技工学校、广东南越文化旅游发展有限公司。

本文件主要起草人：杨燕芳、齐宇坤、卢晓峰、杨宇萍、蔡活、苏海燕、陈斌、杨金兴、邱日光、蔡华炎、杨宇超、崔雯玲、林李东、周志锋。



# 高凉菜 艾粿

## 1 范围

本文件规定了高凉菜艾粿的术语和定义，原辅料要求，烹饪器具、制作工艺、装盘、感官要求、最佳食用时间、操作要领。

本文件适用于烹饪高凉菜艾粿的制作。

## 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 艾粿

干艾绒混合入糯米粉、粘米粉而搓制成粿皮，包裹馅料（一般用椰丝和花生仁）烹制而成的，表皮呈褐色并带灰白点点状的特色小吃。

### 3.2

#### 下剂

将搓成的条按面点制品的要求分割成大小一致的剂子的加工过程。

## 4 原辅料要求

### 4.1 原料

糯米粉500g、粘米粉100g、干艾绒100g、椰丝600g，熟制去皮花生仁200g、熟制白芝麻仁50g、红火龙果汁75g、树菠萝叶15片。

### 4.2 调味料

花生油50g、红糖350g、猪油50g。

## 5 烹饪器具

炉灶、炒锅、蒸锅、箬篱、艾粿模具。

## 6 制作工艺

## 6.1 工艺流程

制馅 — 制皮 — 开皮、上馅 — 印制 — 上笼、蒸制 — 出笼、点红点。

## 6.2 烹调过程

### 6.2.1 制馅

将 250g 红糖放入 250mL 饮用水中，加入 50g 花生油，加热至红糖融化；放入 600g 椰丝加热至水干，起锅晾至室温，加入熟制去皮花生仁和熟制白芝麻仁，搅拌均匀制成馅料。

### 6.2.2 制皮

6.2.2.1 用饮用水浸泡艾绒，将浸泡的艾绒清洗干净，捞起，沥干水份。

6.2.2.2 锅内放入适量饮用水，煮沸，艾绒焯水后沥干，用凉水冲洗冷却，攥干水备用。

6.2.2.3 留 75g 干粘米粉用作手粉，将糯米粉与粘米粉放至盆内搅拌均匀，开粉坑。

6.2.2.4 锅内加入 250mL 饮用水、100g 红糖、艾绒，煮沸至红糖溶于水；倒入粉坑，用面杖迅速搅拌成粉团，加入 50g 猪油揉至面团表面光亮、油滑。

### 6.2.3 开皮、上馅包制

取适量面团，搓成条状，下剂（每只重约60g），将剂子捏成中间略厚、边缘较薄的面皮，放一汤匙馅料，捏口。

### 6.2.4 印制

用艾粿模具印制，一般有寿桃形、圆形。

### 6.2.5 上笼、蒸制

艾粿坯体垫上树菠萝叶，摆放在蒸笼上；入锅沸水蒸制10分钟。

### 6.2.6 出笼、点红点

出笼，用红火龙果汁在艾粿中间点上红点。

## 7 装盘

盛装器皿宜选用平底盘。

## 8 感官要求

应符合表1的规定。

表格 1

项目	要求
形态	正面饱满、图形纹路清晰；背面平滑
色泽	粿皮颜色偏深，略呈褐色，表皮可以见到艾绒
口感	皮韧爽、软糯香甜

## 9 最佳食用时间

放至不烫手即可食用。

## 10 操作要领

10.1 干艾绒要用清水浸泡软再清洗。

10.2 蒸制过程中要保持锅内水持续保持沸腾状态，蒸制时间不宜过长，以熟透为宜。

全国团体标准信息平台



附 录 A

菜品图片

A.1 菜品造型图片

艾粿成品见图1。



图1 艾粿