

ICS 67.180.20

CCS X 11

团 体 标 准

T/MMSP 07—2022

高凉菜 寿桃粿

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：卢晓峰、杨宇萍、杨燕芳、齐宇坤、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 寿桃粿

1 范围

本文件规定了高凉菜寿桃粿的术语和定义、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寿桃粿的制作。

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

寿桃粿

形如寿桃，以去皮绿豆、五花肉、虾米、花生仁、白芝麻等为馅，由糯米粉、粘米粉制皮包裹制作而成，原专指为老人家祝寿而做的一种特色小吃。现茂名地区仍保留着每逢寿宴、结婚、进宅等喜庆之日，做粿分给亲朋好友的习俗。

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、花生油50g、去皮绿豆300g、粒状熟制五花肉250g、虾仁50g、熟制去皮花生仁175g、熟制白芝麻仁50g、红火龙果汁75g、树菠萝叶15片。

4.2 调味料

精盐7.5g、白糖15g、鸡精7.5g、花生油100g、蚝油25g、五香粉5g、花生酱10g。

5 烹饪器具

炉灶、炒锅、蒸锅、寿桃粿模具。

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

6.2.1.1 去皮绿豆洗至水清，沥干水。

6.2.1.2 热锅内倒入 50g 花生油加热至沸腾，倒入虾仁翻炒至香味浓郁，起锅。

6.2.1.3 热锅内倒入 50g 花生油加热至沸腾，倒入去皮绿豆翻炒至香味浓郁；加水至浸过绿豆，加热至沸腾，小火水煮，一边煮一边倒入花生油不停搅拌至水干，再翻炒至香味浓郁；加入五香粉调味翻炒均匀，起锅晾至室温。

6.2.1.4 晾至室温的去皮绿豆加入熟制的去皮花生仁、熟制的白芝麻仁，搅拌均匀，制成绿豆馅。

6.2.2 制皮

6.2.2.1 将糯米粉同粘米粉混合均匀，留 75g 干粉用作手粉。

6.2.2.2 将 1/3 的混合米粉加适量饮用水揉成粉团，放入沸水中煮熟，捞起后与余下的 2/3 混合米粉 50g 花生油揉至面团表面光亮、油滑。

6.2.3 开皮、上馅

取部分面团，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，放一汤匙绿豆馅、虾米2粒、熟制五花肉1粒，捏口。

6.2.4 印制

用寿桃粘模具印制。

6.2.5 上笼、蒸制

寿桃粘坯体垫树菠萝叶，摆放蒸笼上；蒸锅里的水加热至沸腾，入锅蒸10分钟。

6.2.6 出笼、点红点

出笼，用红火龙果汁在寿桃粘中间印上红点。

7 装盘

盛装器皿宜选用平底盘。

8 感官要求

应符合表1的要求。

表 1

项 目	要 求
形态	正面饱满、背面平滑、呈寿桃形
色泽	颜色洁白，红点红润
口感	表皮松软、糯韧、馅鲜香浓郁

9 最佳食用时间

晾至不烫手即可食用。

10 操作要领

10.1 炒绿豆馅时要控制好火力及火候。

10.2 煮粉团时要煮至完全熟透再捞起和剩余的干粉揉搓。

10.3 炒馅的油水要充足。

附录 A

菜品图片

A.1 菜品造型。

寿桃粽成品见图1。



图1 寿桃粽