

ICS 67.180.20

CCS X 11

# 团 体 标 准

T/MMSP 08—2022

## 高凉菜 煮汤粉

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、卢晓峰、齐宇坤、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 煮汤糍

## 1 范围

本文件规定了高凉菜煮汤糍的术语和定义、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煮汤糍的制作。

## 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

#### 煮汤糍

又称煮糍，由糯米粉、粘米粉制皮包裹各类馅料，用汤煮熟食用的一种特色小吃。

### 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600g、白萝卜丝500g、去皮五花肉末250g、香菇丝75g、木耳丝75g、熟制去皮花生仁100g、切段韭菜100g、光鸭1只（重约1500g）、猪骨500g、香菜2g、葱花2g。

### 4.2 调味料

精盐32.5g、白糖7.5g、鸡精7.5g、花生油175g、猪油50g、蒜蓉40g、胡椒粉1g、生粉15g。

## 5 烹饪器具

炉灶、炒锅、汤煲。

## 6 制作工艺

## 6.1 工艺流程

制汤 — 制馅 — 制皮 — 开皮、上馅、造型 — 煮制。

## 6.2 烹调过程

### 6.2.1 制汤

6.2.1.1 将光鸭切成两边，洗净；猪骨剁成粒状，洗净。

6.2.1.2 光鸭、猪骨焯水。

6.2.1.3 将原料放入煲内，加入 3500mL 饮用水，加热至沸腾，中小火继续熬煮，煮至汤水剩约 2500mL 时，加入 25g 精盐调味。

### 6.2.2 制馅

6.2.2.1 香菇丝、木耳丝分别焯水。

6.2.2.2 热锅内倒入 50g 花生油加热至沸腾，倒入蒜蓉翻炒至香味浓郁；加入去皮五花肉末炒至干香；加入白萝卜丝，一边翻炒一边加入花生油，翻炒至白萝卜丝软；加入焯水香菇丝和木耳丝，翻炒均匀。

6.2.2.3 加入适量饮用水煮至白萝卜丝炆香，下调味料调和滋味，用生粉调水打芡，落包尾油。

6.2.2.4 起锅晾至室温，加入熟制去皮花生仁和切段的韭菜，拌匀备用。

### 6.2.3 制皮

留 75g 糯米粉做手粉，将剩余的糯米粉开坑，倒入 300mL 沸水，用面杖迅速搅拌成团再揉制，后加入 50g 猪油揉至面团表面光亮、油滑。

### 6.2.4 开皮、上馅、造型

取部分面团，将其搓成条状，下剂（每只重约50g），将剂子捏成中间略厚、边缘较薄的皮，加入馅料，将皮对叠成半弯角形，将边缘收口捏紧。

### 6.2.5 煮制

烧锅加入饮用水加热至沸腾，下汤粿坯体煮熟至其浮于水面，捞起，装入碗中。

## 7 装盘

盛装煮汤粿的器皿宜选用深口碗，出锅后在碗中加入沸汤，撒上香菜、葱花。

## 8 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项目	要求
形态	呈半月状，形似饺子，表面平滑、无破损

表 1 (续)

项 目	要 求
色泽	白色
口感	咸香韧软

## 9 最佳食用时间

趁热食用。

## 10 操作要领

10.1 煲汤的火力不宜过大，加热至水沸腾，翻滚状态似菊花心为宜。

10.2 捏合边缘时要捏紧，防止糍坯体煮制时捏口开裂。

10.3 煮制汤糍时应控制好火力与时间，防止破皮。



附录 A

菜品图片

A.1 菜品造型图片。

煮汤糍成品见图1。



图1 煮汤糍