

ICS 67.060

X11

NMGPRCYFD

团 体 标 准

T/NMGPRCYFD 002—2022

## 呼和浩特烧麦制作技术标准

2022 - 08 - 05 发布

2022 - 08 - 06 实施

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第一部分：标准化文件的结构和起草规则》文件的规定起草。

本标准由内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、玉泉区文化旅游广电局、内蒙古天睿文化发展有限责任公司提出。

本标准由内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会归口。

本标准起草单位：内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古自治区餐饮服务业标准化专业技术委员会、内蒙古自治区工商业联合会、内蒙古财经大学旅游学院、内蒙古标准化协会、呼和浩特市市场监督管理局、呼和浩特市商务局、呼和浩特市文化旅游广电局、呼和浩特广播电视台“敕勒川味道”栏目、呼和浩特市总工会、呼和浩特市工商业联合会、呼和浩特市敕勒川文化旅游创意中心、玉泉区文化旅游广电局、内蒙古天睿文化发展有限责任公司、内蒙古烧麦美食文化专业委员会、内蒙古德顺源餐饮管理有限公司、内蒙古老绥元餐饮管理有限公司、内蒙古源玺源餐饮管理有限公司、内蒙古小聚餐饮管理有限公司、内蒙古草原小骏马食品有限公司、呼和浩特市清真独一居烧卖馆、呼和浩特市玉泉区沁园稍麦店、内蒙古呼一烧餐饮管理有限公司。

本标准起草人：牛银祥、姚继红、刘丽梅、米丽、张静、夏翔云、任常峰、张超、李强、郭红梅、薛飞、吴和义、乔志新、田喜武、孔繁优、王津泉、郭建明、董振华、宋和平、任飞、蔡武杰、曹建成、胡燕青、张振霞、张志强、戈丽萍、王志强、刘磊、王银锁、张静波、杨智华、刘俊利。

# 呼和浩特烧麦制作技术标准

## 1 范围

本标准规定了呼和浩特烧麦的术语和定义、原料要求、制作过程卫生要求、制作工艺要求、成品特点及加工、盛装器具。

本标准适用于以小麦粉、羊肉、大葱为主要原料，经过走锤擀、压、捣成皮，以羊肉、大葱添加适量的调味料拌成馅，包捏成型后放入笼屉蒸制成熟或利用水、油煎至成熟的面食（属敕勒川味道地方名小吃）。

## 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/T 1355 小麦粉
- GB/T 1886.306 谷氨酸钠（味精）
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8235 亚麻籽油
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准
- GB/Z 26577 大葱生产技术规范
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB 31651 食品安全国家标准 餐（饮）具集中消毒卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 1073 脱水姜片 and 姜粉

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

### 3.1

呼和浩特烧麦

烧麦（又名：烧卖、稍麦、稍美、捎麦、捎卖），是世界面食谱系中最具特殊的一味。在元、明、清典籍、小说名著中多有记载。清代“满汉全席”中，烧麦属“点心”。

呼和浩特烧麦，亦称“归化城烧麦”堪称呼和浩特美食的城市名片。由我国内地传入，经融合当地多种文化元素，在北方烧麦面食谱系中自成一派。

明代、清代通过晋商、直隶商帮又传到京津等地。塞外文豪荣祥先生所著《土默特沿革》中记载：“……前清时北京前门外粮食店、煤市街等处做烧麦的饭店，所悬市招往往标出‘归化城烧麦’字样，用以招徕顾客。

清末民初广泛盛行于归化城地区，即今呼和浩特市玉泉区。因玉泉井有“御马刨泉”的典故而享誉天下，故有饮玉泉井水泡制砖茶、品呼和浩特（玉泉）烧麦之美誉。呼和浩特烧麦为敕勒川味道之名小吃。

呼和浩特烧麦“以小麦面作皮、以羊肉为馅，不封口，当顶作为花蕊状”，“正宗的呼和浩特烧麦用料讲究”是指以呼和浩特周边的小麦粉和面，经过走锤擀、压、捣成皮，以内蒙古呼和浩特周边地区的羊后腿肉、胡麻油，土默特左旗出产的毕克旗大葱及生姜添加适量的调味料、马铃薯淀粉成馅，包捏成型后放入笼屉蒸制成熟或利用水、油煎至成熟的传统特色面食。做好的烧麦色香味形俱佳。色：皮如蝉翼、晶莹透亮，红白绿相间的肉馅透过薄皮隐隐可见。形：一个个烧麦形似石榴，娇小可爱，放入盘中，团团如饼，无论提起放下柔韧的皮不会破裂。香：蒸熟的烧麦，香气四溢，一两烧麦（早先一两是一盘放8个，现在改用小笼装仍为8个）。

### 3.2

#### 走锤（也叫小通心锤）（英文对应：open center hammer）

是指制作烧麦皮的专用工具，木制，可对面剂进行擀、压、捣将烧麦皮成型。

### 3.3

#### 挑子（英文对应：stuffing shovel）

是指将馅料挑至烧麦皮中的竹制片状工具。

### 3.4

#### 笼屉（英文对应：food steamer）

是指以竹、木、铁皮、玻璃钢等制成，主要用来蒸制食物的炊事工具，形状有：圆型、方型、六角型等

### 3.5

#### 蒸烧麦（英文对应：Steamed Shaomai）

将烧麦生坯放入笼屉，开水上锅蒸制成熟的烧麦。

### 3.6

#### 煎烧麦（英文对应：Fried Shaomai）

将烧麦生坯摆入平锅中，利用水、油、面粉混合煎的熟制方法至成熟。

## 4 原料要求

- 4.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定
- 4.2 羊肉：应符合 GB/T 9961 的规定
- 4.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定
- 4.4 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 1886.306 的规定
- 4.5 干姜粉：应符合 NY/T 1073 的规定。
- 4.6 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.7 胡麻油：应符合 GB/T 8235 的规定。
- 4.8 食醋：应符合 GB 2719 的规定。
- 4.9 用马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。
- 4.10 大葱：应符合 GB/T 26577 的规定。
- 4.11 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定

## 5 制作过程卫生要求

生产企业应符合GB14881的规定，餐饮业应符合GB14934、GB16153、GB31654的规定。

## 6 制作工艺要求

### 6.1 制皮

#### 6.1.1 主料

小麦粉500g 纯净水225-230g 马铃薯淀粉100g

#### 6.1.2 和面

将面粉倒在案板上，中间开窝，将水分三次加入，先加60%，将水和面搅拌成雪花状，然后再加入30%的水再进行搅拌均匀，剩余的10%的水做为补充水倒入生面粉中，然后在进行揉、搓、捣、揣等工艺，将面团揉和均匀。

#### 6.1.3 醒面

又称熟化，是在适当的温度（15℃-30℃）下，将和好的面团静置一段时间促使其成熟的过程，通过醒面，水份得到均匀分布，面筋充分形成，加工性能得到改善。醒面：和好的面坯用保鲜膜包好静置30分钟，或者更长的时间。静置时间视皮面软硬度与温度而定，目的是让面坯中未吸足水分的面粉颗粒进一步充分吸水，更好的形成面筋网络，延伸性增大，提高面筋的弹性和光滑度，使面坯更滋润。

#### 6.1.4 捣烧麦皮

将和好的面团，搓条（3厘米的条）下剂，成80个小剂后用走锤加入少许的马铃薯淀粉做薄面，擀压成直径为10厘米的圆饼，将每个圆饼摺在一起，每十五个为一组，然后再用走锤顺一个方向捣压成荷叶形百褶边即成烧麦皮。

### 6.2 制馅

#### 6.2.1 制馅原料

羔羊后腿包肉750g、葱白250g、生姜50g、大青山精盐25g、花椒粉5g、胡麻油35g、水200g、味精6g、马铃薯淀粉25g。

### 6.2.2 切配

羔羊后腿包肉切5毫米见方的丁，葱切成3毫米见方的丁片，生姜切成小米粒大小。

### 6.2.3 拌馅

将切好的肉丁放入容器中，先加入花椒粉、干姜粉、盐、味精、生姜末、然后再加入马铃薯淀粉、水顺着同一个方向不停搅拌上劲，用胡麻油将切好的葱末拌匀后再和喂制好的肉馅调和均匀即成烧麦馅心。

### 6.3 包烧麦（成型）

一手托皮，一手用挑子将拌好的馅心挑入烧麦皮内，用拢的方法将皮子四周拢起，拢起处烧麦皮褶皱簇拥，色泽洁白如玉，形似白菜（与百财谐音）冠状，每个烧麦的生坯重量 $40 \pm 2$ g左右。

### 6.4 熟制

用旺火蒸8分钟-10分钟或以水油为传热介质生煎15分钟-20分钟制熟。

## 7 成品特点

皮薄馅大，皮质口感柔韧爽口，馅心鲜嫩醇厚，皮色清白略显半透明状，收口处露口褶皱簇拥、形似白菜冠状，成品上如花下似饊，提起来似个饊、放下来似个饼。

## 8 盛装器具

以适当尺寸的竹屉或瓷盘盛放。