

团 体 标 准

T/GDMA 51-2022

白云区特色小吃 蚌湖麻糍

Special snacks in Baiyun District Benghu' s Fried glutinous pudding

2022-9-22 发布

2022-10-22 实施

目 次

前言.....	II
引言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 基本要求.....	1
4.1 原辅料要求.....	1
4.2 器具要求.....	2
4.3 卫生要求.....	2
5 烹饪工艺.....	2
5.1 原料预处理.....	2
5.2 制作麻糍.....	2
6 食用.....	2
7 特点.....	3
附录 A（资料性）蚌湖麻糍成品图.....	4

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。

本文件由广州市白云区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广东省市场协会归口。

本文件起草单位：广州市白云区人力资源和社会保障局、广州市朱仔餐饮有限公司、广州标新科技有限公司。

本文件主要起草人：黄兆康、杨丽嫦、蒋文康。

引 言

本文件按照GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》的规定编写，并借鉴了广东省地方标准《粤菜菜典编制指南》（征求意见稿）规定的粤菜菜典标准编写原则、要求、内容和格式，更能体现白云区特色小吃蚌湖麻糍的特点，有助于推动白云区特色小吃标准规范化。

麻糍的历史悠长，有着上千年的历史，且流行地域甚广。麻糍的制作并不复杂，只要一灶大火蒸熟糯米粉，揪成坨坨摊薄，再包上花生、芝麻、红糖、白糖或椰丝，吃时粘上炒香黄豆磨成的粉末（西北食客美其名曰“驴打滚”）。旧时，做一锅麻糍较为麻烦，首先要把糯米舂成粉再晒干，把花生碾成颗粒，还要用石磨把炒熟的黄豆磨成粉，因此原材料的准备工作费时费力。如今随着社会进步和生活水平提高，制作麻糍已不是难事，省去了不少过去的粗重体力活，而且花样百出，各取所需。

白云区特色小吃 蚌湖麻糍

1 范围

本文件规定了广州市白云区特色小吃蚌湖麻糍的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
本文件适用于广州市白云区特色小吃蚌湖麻糍的烹饪制作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1354 大米

GB/T 1532 花生

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 5226.1 机械电气安全 机械电气设备 第1部分:通用技术条件

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14934 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监管总局公告 2018 年第 12 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蚌湖麻糍 Benghu' s Fried glutinous pudding

广州白云区蚌湖地区的特色小吃，由糯米、花生、黄豆、片糖等食材制作而成，成品洁白如雪，柔软如绵，光滑细腻。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

- 4.1.3 黄豆应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.5 片糖应符合 GB 13104 的规定。

4.2 器具要求

- 4.2.1 蒸炉应符合 GB/T 5226.1 的规定。
- 4.2.2 其他烹饪设施应符合 GB 4806.1 的规定。
- 4.2.3 装盛餐具应符合 GB 14934 的规定。

4.3 卫生要求

- 4.3.1 加工场所环境、食品污染风险控制应符合 GB 31654 的规定。
- 4.3.2 小吃制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5 烹饪工艺

5.1 原料预处理

- 5.1.1 花生炒香炒熟后和片糖以 1:1 的比例碾成粉末状，搅拌成馅料备用，根据个人口味可添加芝麻等馅料。
- 5.1.2 将糯米粉和水以 1:1.5 的比例搅拌。先在盆中加入糯米粉，一边均匀搅拌一边加入清水，搅拌大约 60 s 至面糊状。抬手后面糊即断开，不呈流水状即可。
- 5.1.3 将面糊放入不锈钢盆中，用蒸炉蒸煮 30 min，出炉后成面团状。

5.2 制作麻糍

5.2.1 分团

先在工作台上均匀撒一层黄豆粉，将蒸好的面团放在工作台上，反复揉搓均匀成直径 4 cm~5 cm 圆条状，并均匀粘上黄豆粉。用刮板将面团切成长度 4 cm~5 cm、质量为 50 g~60 g 的小面团备用。

5.2.2 擀面饼

将小面团均匀粘上黄豆粉后，用擀面杖擀成圆形扁平的面饼，要求均匀，无破、无皱，备用。

5.2.3 捏皮

将 15 g~20 g 馅料放到面饼上，进行捏皮，将面饼捏至大小约 5.5 cm 的球状，在表面均匀铺上一层黄豆粉即制作完成。

5.2.4 摆盘

麻糍制成后宜用直径约 5.5 cm 的锡箔纸盘盛放，宜摆放成 U 字形或围绕一圈装盘。成品图参见附录 A。

6 食用

麻糍制作完成后宜 15 min 内食用，口感最佳，常温状态下，保存时间一般为 1.5 d，宜用保鲜袋封装保存，食用前可再次加热。隔夜再进行食用，宜将麻糍煎炸重新食用。

7 特点

麻糍成品洁白如雪，柔软如绵，光滑细腻，伴有豆粉清香。口感丰富，甜蜜可口，缠绵软糯。

全国团体标准信息平台

附录 A
(资料性)
蚌湖麻糍成品图

图A.1所示为蚌湖麻糍的成品图。



图 A.1 蚌湖麻糍