

团体标准

T/TJCY 002—2022
代替 T/TJCY 002—2021

天津地方传统名吃 制作加工技术规范 天津煎饼馃子

Tianjin traditional cuisines manufacture technical specifications

Chinese savoury crepe



2022-10-12 发布

2022-10-30 实施

天津市餐饮行业协会 发布

前 言

本文件按照按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结果和起草规则》的规定起草。

本文件代替T/TJCY 003-2021《天津地方传统名吃 制作加工技术规范 锅巴菜》，与T/TJCY 003-2021相比，仅进行编辑性改动。

本文件由天津市餐饮行业协会煎饼馃子分会提出。

本文件由天津市餐饮行业协会归口。

本文件主要起草单位：天津市餐饮行业协会、天津市餐饮行业协会煎饼馃子分会、天津食天下文化传播有限公司。

本文件主要起草人：李家津、宋冠鸣、赵刚、张建明、崔根荣。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——T/TJCY 002-2018、T/TJCY 002-2021；

——本次为第二次修订。

天津地方传统名吃 制作加工技术规范 天津煎饼馃子

1 范围

本标准规定了天津煎饼馃子的术语与定义、原、辅料要求、制作场所及设备要求、加工过程卫生及人员要求、制作工艺要求、标识、包装、运输与贮存等内容。

本标准适用于以绿豆为主料制作的煎饼，其包裹馃子或馃篦儿，并配以面酱、葱末等小料加工而成的天津煎饼馃子（以下简称煎饼馃子）。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语与定义

下列术语与定义适用于本标准。

3.1 煎饼

以水泡发的绿豆、小米（可选）研磨成浆或以绿豆面、小米面（可选）及配料按一定比例配置，加适量清水调制成面糊，经煎饼铛加热并可加入鸡蛋及辅料制作而成的圆形薄饼。

3.2 馓子

又称油条，一种长条形中空油炸面制食品，口感松脆。

3.3 馓儿

一种油炸面制食品，以薄、脆为特点，形状多为方形。

4 分类

4.1.1 按加工场地不同分为：店铺经营型、餐车经营型。

4.1.2 按品种不同分为：馓子煎饼、馓儿煎饼。

4.1.3 按绿豆加工工艺不同分为：干粉型加工、水磨型加工。

5 要求

5.1 原、辅料要求

5.1.1 原料

绿豆面、小米面、鸡蛋、面粉等原料均应符合各自标准规定的合格产品。

5.1.2 辅料

面酱、葱花等辅料应符合各自标准规定的合格产品。

5.1.3 水、食用植物油

5.1.3.1 水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3.2 食用植物油应符合 GB 2716-2018 的规定。

5.1.4 食品安全要求

所有原、辅料还应符合GB 2761、GB2762、GB2763及相关食品安全标准的规定。

5.2 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合食品安全标准的规定。

5.3 食品添加剂

5.3.1 食品添加剂质量应符合相关食品添加剂产品标准规定。

5.3.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 制作场所及设施、设备要求

6.1 总则

制作场所及设施设备除应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关要求外还应符合6.2及6.3规定。

6.2 制作场所通用要求

6.2.1.1 煎饼馃子（包括馃子、馃箆儿）的加工操作区域应布局合理，无交叉污染环节。

6.2.1.2 店铺经营的加工区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应完整密封，并设置防虫蝇装置。

6.2.1.3 店铺经营加工制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明安全措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

6.2.1.4 餐车经营的加工制作区域应干净整洁，应具有防止灰尘措施及防虫蝇装置。

6.2.1.5 加工过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家有关规定。

6.3 设施、设备

6.3.1 卫生设施

6.3.1.1 店铺经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与加工区域相连。加工区域内不允许设置卫生间。

6.3.1.2 餐车经营的场所应干净整洁，应具有防止灰尘措施及防虫蝇装置。

6.3.2 加工、存储设备

6.3.2.1 加工、存储设备应是符合各自产品标准的合格产品。

6.3.2.2 加工、存储设备应按原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

6.3.2.3 与水接触的加工设备、器具应由耐腐蚀材料制成。

6.3.2.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性，无毒、平滑，要耐反复清洗、杀菌。每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

7 加工过程控制及机构、人员管理要求

7.1 加工过程控制要求

生产加工过程的控制要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定。

7.2 机构及人员管理要求

机构及人员管理要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的有关规定。

8 加工工艺要求

8.1 饅子、饅算儿

8.1.1 面粉的选用

制作饅子和饅算儿应选用低筋面粉。

8.1.2 植物油的选用

选用合格的预包装食用植物油。

8.1.3 添加剂

与面粉混合的添加剂宜使用质量合格的馓子专用添加剂，也可使用制作商自己的配方，但不允许使用对人体有害或者国家禁止使用的原料。

8.1.4 和面

把面粉称好，放入容器内，将泡打粉或其他膨松剂放入面粉中，与面粉拌匀均匀后，加入适量的水和盐。和面时应不停揣面、叠面，根据面粉数量决定揣面的时间长短。通常 0.5kg 面粉，揣叠（3~4）min 即可。和面后需要饧面，饧面时间根据环境温度和面粉的多少确定，一般控制在（6~15）h 内。饧好的面禁止揉或者折叠，只能拉长、擀平。

8.1.5 炸制

8.1.5.1 馓子

将饧好的面取出，擀至宽度（9~10）cm，厚度（1.5~1.7）cm的条形面，剁成宽度为（2~2.5）cm的剂子备用，炸制时把两个“剂子”摺在一起，抻长至（31~33）cm放入油锅内。炸制过程中，控制油温（185~215）℃，待馓子两面颜色变为金黄色时捞出。

8.1.5.2 馓篋儿

先将饧好的面切下（8~9）cm左右的条形面，把面抻拉至厚度约为2cm，宽度约为7cm的条形面，剁至7cm见方，厚度为2cm左右的方形小面块，用擀面杖上下擀开，然后抻拉四个角，至宽度为20cm左右，长度为（31~33）cm的

方形面片。用双手拉起平行的两个角，将一半面片放入油锅来回浸蘸数下后，再松手将面片完全放入油锅内，待饅算儿上浮后，翻面，炸制成两面为金黄色时捞出。炸制过程中，控制油温（185~215）℃。

8.2 辅料

8.2.1 面酱

面酱一般有两种：生面酱和熟面酱。熟面酱是把面酱加工制熟后使用，加工面酱的方法一般有三种：炸制、熬制、蒸制，在制作过程中，可以加入一些调节面酱口味的调味品。

8.2.2 葱末

根据个人口味选择。

葱末可以选用大葱、小葱或香葱。加工时，先将葱择好并清洗干净，加工成葱末。

8.2.3 辣酱

根据个人口味选择。

辣酱通常使用辣碎和辣面两种辣椒，通过加工后使用。加工的方法大致分为油炸或油炒。

8.2.4 腐乳(酱豆腐)

根据个人口味选择。

可直接使用生腐乳，或将生腐乳蒸熟。把腐乳碾碎加水调成糊状，即可使用。。

8.2.5 芝麻

根据个人口味选择。

煎饼馃子可以添加芝麻作为调味辅料。芝麻（含黑芝麻、麻仁）应挑、择干净，不应含沙粒等杂物，芝麻宜炒制后使用。

8.3 煎饼馃子成品

8.3.1 绿豆加工

绿豆应选用颗粒饱满的绿豆。

干粉型煎饼馃子绿豆加工时带皮磨制，研磨至粉状，将研磨好的绿豆粉摊平、散热。

水磨型煎饼馃子绿豆加工时先将绿豆择洗干净，用磨将绿豆磕开、浸泡，将浮在水面的豆皮捞出，再用石磨加工。

水磨型煎饼馃子绿豆加工时可以带皮磨制，但磨制应精细，不影响口感。

8.3.2 面糊制作

8.3.2.1 干粉型

把磨好的干绿豆粉秤至适量，倒入容器内，再加入清水，可放入特制的各种小料，顺或逆时针搅拌均匀（不可来回搅拌）。按环境温度不同，一般放置（2~4）h后，待绿豆粉和水充分融合后即可使用。

8.3.2.2 水磨型

把泡好的绿豆使用石磨或电磨碾压成糊状后，加入特制的各种小料，加入适量清水调匀即可使用。

8.3.3 成品制作

将铛加热至规定温度，抹少许油，舀一勺面糊倒在铛上，用刮子摊成直径（38~45）cm的圆型均匀薄饼。可在摊好的圆薄饼上加入鸡蛋，摊匀后撒上葱末（熟葱口味），待鸡蛋凝固后，沿煎饼边缘铲开翻面，继续熟制后，放上馃子或馃箅儿，卷好，放在铛上，煎成两面呈金黄色，根据口味不同，抹上面酱、撒上葱末（生葱口味）及其他辅料，中间对折后，装入专用食品袋中。

8.4 加工制作工艺示例

本标准附录A及附录B给出了供参考的煎饼馃子完整制作工艺示例。

9 标识、包装、运输和贮存

9.1 标识

成品的包装标识应注明煎饼馃子字样及其品牌、商标、地址、电话、产品保质期等内容。批量制作的辅料、调料或小料应按规定在包装上注明生产日期等信息。

9.2 包装

成品的包装应采用符合食品安全的食品包装袋。

9.3 运输

饺子、馄饨及辅料在运输时，应使用符合食品安全的装载物存放，装载物应密封、可清洗并符合卫生要求，运输车辆内应保持清洁、封闭、不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

9.4 贮存

9.4.1 饺子及馄饨应贮存在清洁、卫生、密闭专用器具内，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

9.4.2 面糊、面酱、葱花、等辅料（含其原料及半成品）的存放应与非食品、有毒有害物品分开储存，并应分类、分架存放。

9.4.3 贮存期间，应定期检查、清理变质或超过保质期的食品。原、辅料的保质期按各自保质期规定执行，半成品的保质期一般不应超过一天。成品建议在两小时内食用。

附 录 A

(资料性附录)

普缘和煎饼馃子制作工艺

A.1 馃子及馃箅儿制作工艺

A.1.1 面粉选择

选用普通标准小麦粉为馃子、馃箅的主要原料。

A.1.2 和馃子面

将面粉秤好，将面粉与水按1: 0.4的比例混合，加入适量的盐、无铝泡打粉鸡蛋，再次加入水中搅拌均匀，和面手法采用折、叠、揉、压的方法数十次，将面团揉光后覆盖饹面。

A.1.3 和馃箅儿面

将称好的面粉与水按1: 0.5的比例混合，加入适量的油、盐，混合加入水中搅拌均匀，和面方法采用折叠揉压的方式，将面团揉光后覆盖好饹面。

A.1.4 饹面

将揉光后的面团用浸过油的纱布覆盖，夏秋饹8h左右，春冬饹12h左右（饹面时根据气温适当调节饹面时间长短）。

A.1.5 炸制

A.1.5.1 馃子

将饧面切成10cm宽的条形，擀成宽度为10cm厚度为1.5cm左右。剁成宽度2.5cm的“剂子”，将两个剂子摺在一起，抻长至31cm之间下锅，待饅子两面颜色变为金黄色时捞出，控制油温为（185~215）℃。

A. 1. 5. 2 饅算儿

先将面切下9cm左右的条形面，把面抻拉至厚度约为2cm，宽度约为7cm的条形面，剁至7cm见方，厚度为2cm左右的方形小面块，用擀面杖上下擀，然后四个角抻拉，至宽度为20cm左右，长度为（31~33）cm的面片。两只手拉起平行的两个角，在油锅里先将一半面片下至油锅来回抖动各两下后，在整体把面片下锅，炸制两面为金黄色，控制油温（185~215）℃。

A. 2 辅料加工工艺

A. 2. 1 面酱熟制工艺

锅中先加入食用油，再加入香料炸香，捞出香料放入面酱熬制约40min，待成熟关火晾至60℃后，加入秘制调料（根据季节投入量有差别）凉透后装桶储存。

A. 2. 2 腐乳熟制工艺

腐乳块放入容器上笼屉蒸制（30~40）min，出锅后冷却后，加入秘料捣碎装桶储存。

A. 2. 3 辣椒油制作工艺

锅内加入食用油，油热后慢慢放入辣椒末并搅拌，炸制出香味，待油花变小关火，放入秘制料搅拌均匀。

A. 2. 4 葱末

切葱时，将香葱或葱白顺案板码齐，切成（1.5~2）mm的葱段，放入透气性好的容器入保鲜柜保存。

A. 2. 5 香菜

香菜选择叶多梗少的短棵香菜，浸泡0.5h左右取出，切成（1.5~2）mm的小段，放入透气性好的容器入保鲜柜保存。

A. 2. 6 虾皮

选用优质虾皮，磨碎后，加入面浆中使用。也可不必磨碎，放辅料时一并放入。

A. 3 绿豆面加工工艺

A. 3. 1 精选绿豆

选用优质毛绿豆为主要原料。

A. 3. 2 挑选除杂

毛绿豆经过挑选，去除杂质、干瘪的绿豆，筛选优质饱满的留下备用。

A. 3. 3 磨粉

绿豆晾晒后经电磨机研磨成粉，将研磨好的绿豆粉摊平、散热。

A. 3. 4 过箩、装袋

待绿豆粉散热后，将绿豆粉过筛箩（60目）装袋，放通风干燥处储存。

A. 4 面浆制作工艺

A. 4. 1 首先将面浆桶清洗干净，放入（6~8）L纯净水，加入磨好的绿豆粉5 kg，秘制中草药小料充分搅拌至充分融合。

A. 4. 2 搅拌好的面浆放入冷藏柜二次融合，根据时令融合时间分一般为：春秋3h，夏季2h，冬季4h以上。

A. 5 煎饼馃子熟制工艺

A. 5. 1 摊制煎饼皮

取（150~170）g面浆倒入煎饼铛用搂子摊至直径（430~450）mm左右，根据需求加入（1~2）颗鸡蛋摊匀，撒麻仁与香油（2~3）g，待鸡蛋凝固沿煎饼边缘铲开翻面继续熟制（10~15）s。

A. 5. 2 加入酱料

煎饼皮成熟后依次加入面酱（6~8）g、腐乳（2~4）g、辣椒油适量，撒入香葱末，卷入馃子或馃篋儿。

A. 5. 3 煎制

煎饼制作完成后，煎饼馃子（馃箐煎饼除外）应在铛上加上少许香油进行煎制，直至两面呈金黄色即可装袋给予食用。

附录 B

(资料性附录)

九河张记煎饼馃子制作工艺

B.1 馃子及馃篦儿制作工艺

B.1.1 面粉的选用

制作馃子、馃篦儿选用高质量的低筋面粉。

B.1.2 植物油的选用

选用正式厂家的桶装植物油。

B.1.3 和面

把面称好，加入适量油条添加剂和盐，搅拌均匀，按1:0.6的面水比例和面。和面时，不可揉面，只可用手或其他设备进行搅拌。搅拌至面粉呈絮状，再用力揣面、叠面。根据面粉数量决定揣面的时间长短。通常0.5kg面粉，揣叠（3~4）min即可。须揣叠两次，间隔30min。然后进行分面，再把分好的面密闭包裹起来饧面。根据温度、水温不同，饧面（2~12）h不等。饧好的面禁止揉或者折叠，只能拉长或擀平。

B.1.4 炸制

B.1.4.1 馃子

先将饧好的面拉长擀成条状，然后切成条状剂子。剂子的大小一般为：宽度2.5cm，厚1.5cm，长10cm。制作饅子时候，先在切好的一个剂子中间竖向刷一条水线，把另一个剂子摺在一起，用筷子顺着水线按压，把两个剂子连在一起，抻长至（35~40）cm后下锅。

炸制时，油温控制在（180~220）℃，饅子在锅里炸2min左右，颜色呈金黄色时捞出。

B. 1. 4. 2 饅算儿

将饧好的面切成厚约1cm，长宽（5~7）cm的方形，用擀面杖擀开。将擀开后的面片贴紧案板，双手拉伸面片四角至非常薄后下锅。成品尺寸应在（25~30）cm。

炸制时，油温应在（185~215）℃，待饅算儿接近枣红色出锅控油后即可。

B. 2 辅料制作工艺

B. 2. 1 面酱

选用资质齐全并评价合格的厂家生产的优质甜面酱，加入祖传秘料，上锅蒸30min后即可。

B. 2. 2 腐乳(酱豆腐)

选用资质齐全并评价合格的厂家生产的优质腐乳，把腐乳撵碎加入秘料调成糊状，蒸熟后使用。

B.2.3 辣子

将干辣椒磨成辣碎，小火油炸、熬制后使用。

B.2.4 葱末

使用小葱或香葱，手切成葱末。

B.3 煎饼馃子成品制作工艺

B.3.1 绿豆

选用个大饱满，出浆率高的毛绿豆。

B.3.2 加工

先将绿豆择洗干净，去除瘪豆、杂豆、砂子等，根据不同季节、温度，使用（30~40）℃的水浸泡（3~10）h。再用石磨将泡好的绿豆磨成糊状，加入祖传特制调味料和盐，搅拌均匀，两小时后即可使用。

B.3.3 制作

将铛加热，少许抹一层油，舀一勺绿豆糊倒在铛上，用刮子摊成直径40cm左右的圆形薄饼。待一面熟后，铲起煎饼翻面，煎成两面呈金黄色，放上馃子或馃箅儿，根据口味，抹上面酱，腐乳，辣椒酱，撒上葱末，中间对折即成。如在摊好的煎饼上加入一个或两个鸡蛋，摊匀后撒上葱沫，翻面，再放入馃子或馃箅儿，抹酱，卷好对折，即成鸡蛋煎饼馃子。

全国团体标准信息平台