

ICS 67.060  
X 11

# 团 体 标 准

T/TJCY 003—2022

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

Tianjin traditional cuisines manufacture technical specifications

Guo ba cai

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小吃专业委员会提出。

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小吃专业委员会、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。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——T/TJCY 003-2019、T/TJCY 003-2021；

——本次为第二次修订。

# 天津地方传统名吃 制作加工技术规范 锅巴菜

## 1 范围

本标准规定了锅巴菜的术语与定义、原、辅料要求、制作场所及设施、设备要求、加工过程控制及机构、人员管理要求、加工工艺要求、标识、包装、运输与贮存等内容。

本标准适用于以锅巴为主料，放入盛有卤汁的容器内，浸匀，随即盛入餐具内，并辅以香菜碎、花生酱、腐乳汁、辣椒油等辅料制作而成的锅巴菜。

## 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 锅巴

绿豆面与米面按一定比例配置，加适量清水调制成面糊，经煎饼铛加热制作成薄饼，待冷却后切割成固定形状（多为柳叶形）的食物。

### 3.2 卤汁（卤）

由葱、姜、大料等辅料配以酱油、调味剂及特制小料等，按固定工艺制作而成的卤状食物。

## 4 要求

### 4.1 原、辅料要求

#### 4.1.1 原料

绿豆面、米面、淀粉等原料均应符合各自标准规定的合格产品。

#### 4.1.2 辅料

腐乳等辅料应符合各自标准规定的合格产品。

#### 4.1.3 水、食用植物油

4.1.3.1 水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

#### 4.1.4 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。

#### 4.2 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。

#### 4.3 食品添加剂

4.3.1 食品添加剂质量应符合相关食品添加剂产品标准规定。

4.3.2 食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760 的规定。

### 5 制作场所及设施、设备要求

#### 5.1 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5.2及5.3规定。

#### 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 锅巴菜（包括锅巴）的加工操作区域应布局合理，无交叉污染环节。

5.2.2 锅巴菜（包括锅巴）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。

5.2.3 锅巴菜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。

5.2.4 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。

### 5.3 设施、设备

5.3.1 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。

5.3.2 加工、存储设备应是符合各自产品标准的合格产品。

5.3.3 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。

5.3.4 与水接触的加工设备、器具应由耐腐蚀材料制成。

5.3.5 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。

## 6 加工过程控制及机构、人员管理要求

### 6.1 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。

### 6.2 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。

## 7 加工工艺要求

## 7.1 锅巴

### 7.1.1 绿豆、米的选择、加工

绿豆应选用颗粒饱满的绿豆。米应选择当年产,无发霉、受潮的优质米。

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。米加工成粉末,应均匀、细致,无影响口感的颗粒。

### 7.1.2 面糊制作

把磨好的干绿豆粉和米粉称至适量,一般按7:3的比例配置,配置后倒入容器内,再加入适量清水,可放入特制的各种小料,搅拌均匀。在温度(20~30)℃的室温条件下,浸泡(30~80)min后即可使用。

### 7.1.3 摊制

使用饼铛或食品机械专用设备摊制煎饼,当使用饼铛加工时,饼铛温度一般控制在(110~160)℃之间,时间按饼铛温度的不同一般控制在(30~80)s,摊制时,煎饼颜色至微黄时即可。

### 7.1.4 切割

用刀或者食品机械专用切割设备,将煎饼切割成长度10cm左右,宽度1.5cm左右的仿柳叶形状的长条。

### 7.1.5 包装

煎饼切割后,使用密闭风箱等类似功能的设备将其吹散,装入食品专用塑料袋中。

### 7.1.6 贮存

装袋后的锅巴应贮存在（5~10）℃的冷库中，贮存时间一般不超过24h。

## 7.2 辅料

### 7.2.1 花生酱

将食用油烧热，放葱白炸至微黄，将油舀出，缓慢浇至花生酱上，边搅拌边倒油，花生酱调至适当的稀稠度即可。

### 7.2.2 腐乳(酱豆腐)

锅巴菜可直接使用生腐乳，或将生腐乳蒸熟。把腐乳碾碎加饮用水调成糊状，加入调料即可使用。

### 7.2.3 香菜碎

根据个人口味选择。

香菜碎制作应选取新鲜香菜，挑、择干净，用清水清洗后，切为大小为（5~10）mm左右的香菜碎。

### 7.2.4 辣油

根据个人口味选择。

辣油由辣椒磨碎或切为小段，用食用植物油直接炸制，炸制时油温一般控制在（170~200）℃，辣油成品颜色一般为金黄色。

## 7.3 卤汁

### 7.3.1 辅料选择

选择质量合格的葱、姜、酱油、淀粉（宜使用山芋淀粉）。

### 7.3.2 小料配置

小料由制作厂家按自定配方、工艺制作，小料中不允许使用对人体有害或者国家禁止使用的原料。

### 7.3.3 加工、制作

首先按一定比例将葱、姜等辅料放入油锅中炸制3h左右，再由调制好的特制酱油熬制已炸好的辅料，然后熬制（3~5）h左右。取一定比例酱油料再加上一定比例的调味剂和小料，与生姜沫等辅料放入水中熬制，最后由淀粉打成卤汁。

## 7.4 锅巴菜成品

将适量锅巴放入锅内的卤汁之中，用勺子轻拍浸匀卤汁，随即盛入餐具内，依据个人口味，配7.2规定的适量辅料，搅拌均匀后即可食用。

## 8 标识、包装、运输与贮存

### 8.1 标识、包装

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。锅巴的包装应采用符合食品安全的食品包装袋。

### 8.2 运输

锅巴及辅料在运输时，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。

### 8.3 贮存

8.3.1 锅巴应贮存在清洁、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。

8.3.2 腐乳汁、花生酱、香菜碎等辅料（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。

8.3.3 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 24h。

---