

团 体 标 准

T/GZBZ 32—2022/T/LW FY 002—2022

广式云吞面

Cantonese wonton noodles

2022-10-25 发布

2022-11-01 实施

广州市标准化协会
广州市荔湾区非物质文化遗产协会

联合发布

目 次

前言	III
引言	V
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	1
5 制作器具及餐具	2
6 制作工艺	2
6.1 工艺流程	2
6.2 制作要求	2
7 出品质量要求	3
7.1 感官要求及检验方法	3
7.2 制作过程卫生及人员要求	4
8 最佳食用方式	4
参考文献	5

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。

本文件由广州市荔湾区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市标准化协会归口。

本文件由广州市荔湾区非物质文化遗产协会负责具体解释。

本文件起草单位：广州市荔湾区非物质文化遗产协会、广州市标准化协会、广州市荔湾区吴财记面家、广州市荔湾区恒记云吞面店、广州市荔湾区文记壹心鸡美食店。

本文件主要起草人：伍文辉、冯梓君、陈淑宜、刘可冰、方海燕、吴锦云、吴锦星、丁志恒、冼伟文、王美芳。

引 言

广式云吞面是广府地区的一道特色小吃，是广州人生活习俗中不可或缺的一部分，也代表着广州的传统特色饮食文化。广式云吞面讲究汤底、面、云吞三者的融合，其制作技艺秉承了岭南面食的优秀传统和历史文化内涵，对于研究广东面食文化和广州生活演变等具有重要价值。广式云吞面主要传承人群体坚持传统的做云吞面技艺，保存了这一技艺的原真性。广式云吞面经受过历史的考验，已经成为“西关美食文化”的标志之一。广式云吞面制作技艺 2019 年被列入荔湾区非物质文化遗产名录，2022 年入选广州市第八批市级非物质文化遗产名录，以合理保护广式云吞面制作技艺的出色传承。

本文件充分考虑非遗广式云吞面的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升，对提高广式云吞面出品质量安全和传承保护广式云吞面传统制作技艺具有重要意义。

广式云吞面

1 范围

本文件规定了广式云吞面的术语和定义、原辅料要求、制作器具及餐具、制作工艺、出品质量要求和最佳食用方式等。

本文件适用于广式云吞面的制作。

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 1886.1	食品安全国家标准	食品添加剂	碳酸钠
GB 2707	食品安全国家标准	鲜（冻）畜、禽产品	
GB 2719	食品安全国家标准	食醋	
GB 2720	食品安全国家标准	味精	
GB 2721	食品安全国家标准	食用盐	
GB 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品	
GB 5749	生活饮用水卫生标准		
GB 8607	高筋小麦粉		
GB/T 8937	食用猪油		
GB 10136	食品安全国家标准	动物性水产制品	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范	
GB 14934	食品安全国家标准	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	
NY/T 743	绿色食品	绿叶类蔬菜	
SB/T 10004	中国火腿		

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广式云吞面 cantonese wonton noodles

一种广州的传统小吃，用云吞、竹升面（碱水面）和特制汤底经一定工艺烹制而成的面食。

3.2

竹升面（碱水面） alkaline noodles

在面粉中加入鸡蛋（或鸭蛋）、碱水（主要成分为碳酸钠）等原料，采用竹升（长竹竿）等器具，经一定工艺制作而成的面制品。

4 原辅料要求

4.1 用于制作竹升面（碱水面）及云吞皮的原辅料应符合以下要求：

- a) 鸡蛋、鸭蛋应符合 GB 2749 的要求；
 - b) 高筋面粉应符合 GB 8607 的要求；
 - c) 碱水（主要成分为碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的要求。
- 4.2 用于制作云吞馅的原辅料应符合以下要求：
- a) 猪肉应符合 GB 2707 的要求；
 - b) 大地鱼（比目鱼干）应符合 GB 10136 的要求；
 - c) 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。
- 4.3 用于制作汤底的原辅料应符合以下要求：
- a) 猪肉、猪骨应符合 GB 2707 的要求；
 - b) 火腿应符合 SB/T 10004 的要求；
 - c) 大地鱼（比目鱼干）、虾籽、虾米、虾皮应符合 GB 10136 的要求。
- 4.4 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.5 猪油应符合 GB/T 8937 的要求。
- 4.6 韭黄应符合 NY/T 743 的要求。
- 4.7 食糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.8 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 4.9 加工用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.10 食醋应符合 GB 2719 的要求。
- 4.11 其它辅料应符合相应国家食品安全标准或产品标准要求，不得添加非食品原料和辅料。

5 制作器具及餐具

- 5.1 广式云吞面制作器具包括但不限于竹升（长竹竿）、和面机、压面机、切面机、猪肉切粒机、长筷子、笊篱：
- a) 竹升（长竹竿）：长约 220 cm，直径约 12 cm；竹杆杆身宜笔直、圆润光滑，宜选用 6 年毛竹；
 - b) 和面机、压面机、切面机、猪肉切粒机应用食品级 304 不锈钢材质制造；
 - c) 长筷子：食品级防滑木质筷子；
 - d) 笊篱：用食品级 304 不锈钢材质制造，孔径不大于 0.15 mm。
- 5.2 盛装云吞面的餐具应符合 GB 14934 的要求。

6 制作工艺

6.1 工艺流程

广式云吞面的制作工艺流程见图 1。

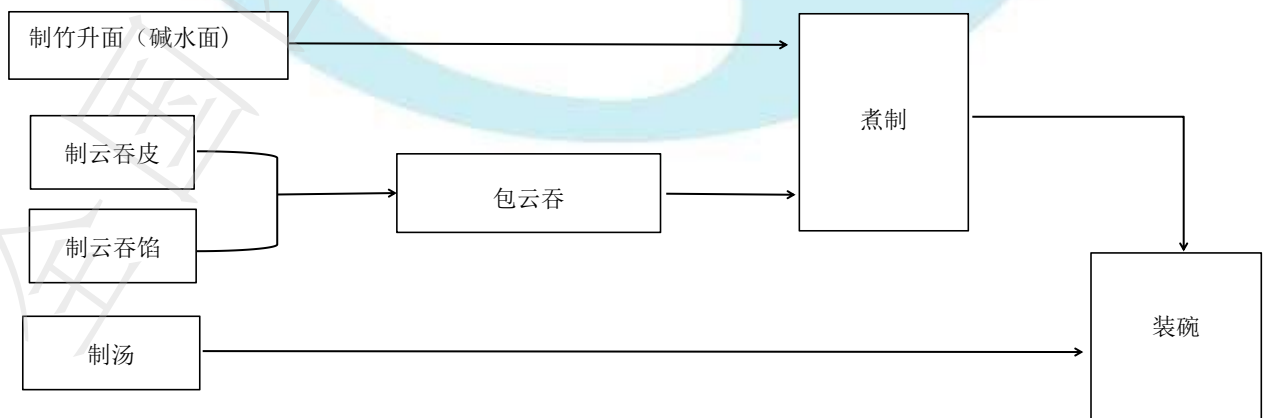


图 1 广式云吞面制作工艺流程

6.2 制作要求

6.2.1 制竹升面（碱水面）、云吞皮

6.2.1.1 取高筋面粉、鸡蛋（或鸭蛋）、碱水（主要成分为碳酸钠）等，用和面机或人工揉搓直至融合成起筋面团。每 10 kg 高筋面粉加入约 3.5 kg 鸡蛋（或鸭蛋）和 0.15 kg~0.5 kg 碱水。

注：碱水的浓度约为 10%~15%。

6.2.1.2 用湿润、干净餐布覆盖面团，根据温度和湿度等因素醒面 0.5 h 至 2 h，再揉搓直至面团表面光滑。

6.2.1.3 用竹升或压面机反复碾压面团，使其受力均匀直至光滑起筋。

6.2.1.4 将面团碾压成云吞皮或竹升面（碱水面）并用切面机切割。云吞皮尺寸约为 75 mm×75 mm，厚度约 0.3 mm~0.5 mm；竹升面（碱水面）的横截面尺寸宜按表 1 要求。

表 1 尺寸要求

种类	横截面尺寸	
	长 mm	宽 mm
竹升面（碱水面）—细面	1~2	0.5~1
竹升面（碱水面）—宽面	3~4	0.5~1

6.2.2 制云吞馅

将新鲜的猪肉切成 0.5 cm³~1 cm³ 的粒状，肥肉和瘦肉的比例宜为 3:7；加入鸡蛋、盐、糖、味精等混合。

注：馅料可根据需要加入鲜虾等。

6.2.3 包云吞

取适量的云吞馅放入云吞皮中并包裹成金鱼状。500 g 云吞馅约包 65 只~80 只云吞。

6.2.4 制汤

选用新鲜的猪肉、猪骨、经烤制的大地鱼（比目鱼干）、虾籽、虾米、虾皮、火腿等配料熬制 3 h 以上。

6.2.5 煮制

6.2.5.1 煮制前需将竹升面（碱水面）静止放置至碱味和涩味消退；烹饪时先松散面团，再放在沸水中并用长筷子不断搅拌，再用笊篱捞起。

6.2.5.2 云吞煮制约 3 min，竹升面（碱水面）煮制约 25 s。

6.2.5.3 煮制云吞和竹升面（碱水面）的水应达到沸点。

6.2.5.4 煮制的水变得混浊且粘稠时应及时更换。

6.2.6 装碗

先在碗里放入适量的猪油和洗净切碎的韭黄，然后放入煮熟的云吞，再倒入提前熬制好的汤，最后放入煮好的竹升面（碱水面）。

7 出品质量要求

7.1 感官要求及检验方法

7.1.1 感官要求及检验方法见表 2。

7.1.2 每天第一次出品或重新配料时应检查外观、色泽、滋味、口感和状态；其中有任一项不符合要求的，不应上餐桌（销售）。

7.1.3 每次出品时应检查外观、色泽和状态，不符合要求的不应上餐桌（销售）。

表 2 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
汤底	颜色浅黄清透、鲜香、味浓、无异物	在自然光下采用视觉、味觉、触觉、嗅觉等感官基本检验方法，观察其色泽、外观、滋味、口感、状态
竹升面（碱水面）	色泽黄亮通透、爽滑、有蛋香味、无异物	
云吞	成金鱼状、皮薄、肉鲜	

7.2 制作过程卫生及人员要求

应符合 GB 14881 和 GB 31654 的相关规定。

8 最佳食用方式

8.1 即煮即食。

8.2 宜配备大红浙醋等配料。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国主席令第 81 号 中华人民共和国食品安全法（2021 修正）
[2] 国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告(2018 修订)
-

