

团 体 标 准

T/LW FY 001—2022/T/GZBZ 31—2022

广式肠粉

Cantonese rice noodle roll

2022-10-25 发布

2022-11-01 实施

广州市荔湾区非物质文化遗产协会
广州市标准化协会

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 主要类型与常见品种	2
4.1 主要类型	2
4.2 常见品种	2
5 原辅料要求	2
5.1 主要原料	2
5.2 辅料	2
5.3 调味料	2
5.4 加工用水	2
6 制作器具及餐具	3
7 制作工艺	3
7.1 工艺流程	3
7.2 制作程序	3
7.3 馅料制作	4
7.4 豉油调制	4
8 出品质量要求	4
8.1 外观	5
8.2 色泽	5
8.3 口感	5
8.4 滋味	5
9 出品检验	5
10 制作过程卫生及人员要求	5
11 最佳食用时间	5
参考文献	6

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。

本文件由广州市荔湾区非物质文化遗产协会归口。

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、广州金亿餐饮管理有限公司、广州市华辉拉肠餐饮管理有限责任公司、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、方海燕、陈淑宜、刘可冰、冯梓君、何耀明、何应斌、袁庆华、董瑜、叶耀坤、冼伟文、王美芳。

引 言

肠粉是广东特有的美食，根据地域和口味，可以分为广式肠粉、潮汕肠粉、客家肠粉等。广式肠粉最具有代表性之一的是西关肠粉，早在上世纪五六十年代，西关地区传统拉肠因其“粉薄、味鲜、爽滑、口感独特”名扬广州，成为广州美食标志之一。

西关肠粉主要传承人群体坚持不懈地为西关肠粉的传统制作技艺传承做出贡献，促使其继续发扬光大；广式肠粉制作技艺 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，以合理保护广式肠粉制作技艺的出色传承。

为有力推动荔湾区特色小吃菜品制作技艺标准化工作，助力荔湾区非物质文化遗产广式肠粉制作技艺保护工作，特制定本文件。

广式肠粉

1 范围

本文件规定了广式肠粉的术语和定义、主要类型与常见品种、原辅料要求、制作器具及餐具、制作工艺、出品质量要求、出品检验、制作过程卫生及人员要求、最佳食用时间。

本文件适用于商业化经营广式肠粉的制作。

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/T 1354	大米
GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2733	食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
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 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 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB 31654	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
LS/T 3247	中国好粮油 大米
NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广式肠粉 cantonese rice noodle roll

一种广州的传统小吃，用大米磨成新鲜米浆作原料，加馅料或不加馅料蒸制而成的半透明米制品食品。

4 主要类型与常见品种

4.1 主要类型

根据制作工具不同，广式肠粉主要分为四个类型：

- a) 布拉肠粉：使用肠粉布制作的肠粉；
- b) 窝篮肠粉：使用窝篮（又称藤萝、簸箕）制作的肠粉；
- c) 抽屉肠粉：使用不锈钢抽屉制作的肠粉；
- d) 隧道式肠粉：使用隧道肠粉机制作的肠粉。

4.2 常见品种

根据使用馅料不同，常见的广式肠粉品种主要有：

- a) 鲜虾肠粉：以鲜虾为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- b) 牛肉肠粉：以牛肉为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- c) 猪肉肠粉：以猪肉为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- d) 鸡蛋肠粉：以鸡蛋为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- e) 炸面肠粉：以油条为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- f) 叉烧肠粉：以叉烧为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- g) 鸳鸯肠粉：以猪肉和牛肉为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- h) 斋肠粉：不加任何馅料制作而成的肠粉。

注：可根据需要组合成不同品种，如鲜虾鸡蛋肠粉、鸡蛋牛肉肠粉等。

5 原辅料要求

5.1 主要原料

主要原料为大米，米粒应均匀、圆润、饱满，其质量与安全要求应符合 GB/T 1354、LS/T 3247 的要求。

5.2 辅料

选用的辅料应符合相关食品安全标准要求，其中：

- a) 猪肉、牛肉等肉类应符合 GB 2707 的要求；
- b) 虾等水产品应符合 GB 2733 的要求；
- c) 鸡蛋等应符合 GB 2749 的相关要求；
- d) 青菜、韭黄、葱等蔬菜应符合 NY/T 743、NY/T 744 的要求；
- e) 花生油等应符合 GB 2716 的要求；
- f) 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。

5.3 调味料

选用的调味料应符合相关食品安全标准要求，其中：

- a) 酱油（生抽、老抽）应符合 GB 2717 的相关要求；
- b) 食糖应符合 GB 13104 的要求；
- c) 食用盐应符合 GB 2721 的要求；
- d) 其他调味料应符合 GB 31644 等的要求。

5.4 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 的要求。

6 制作器具及餐具

6.1 广式肠粉制作主要包括石磨、肠粉炉、隔筛、80 目筛、米浆勺、肠粉布、窝篮、肠粉刮等器具：

- a) 石磨：磨浆的主要工具，采用青石或麻石，用手工均匀刻出坑纹制作而成；
- b) 肠粉炉：用食品级 304 不锈钢材质制作，采用电力、液化石油气或天然气方式加热；
- c) 隔筛、80 目筛、米浆勺：采用食品级 304 不锈钢等符合食品安全要求材质制作；
- d) 肠粉布：选用柔软、厚实、无异味的竹棉纱布制作；
- e) 窝篮：用竹篾编织成的扁平篮子；
- f) 肠粉刮：采用食品级硅胶或食品级 304 不锈钢材质制作的刮粉工具。

6.2 盛装肠粉的餐具应符合 GB 14934 的要求。

7 制作工艺

7.1 工艺流程

广式肠粉的制作工艺流程见图 1。

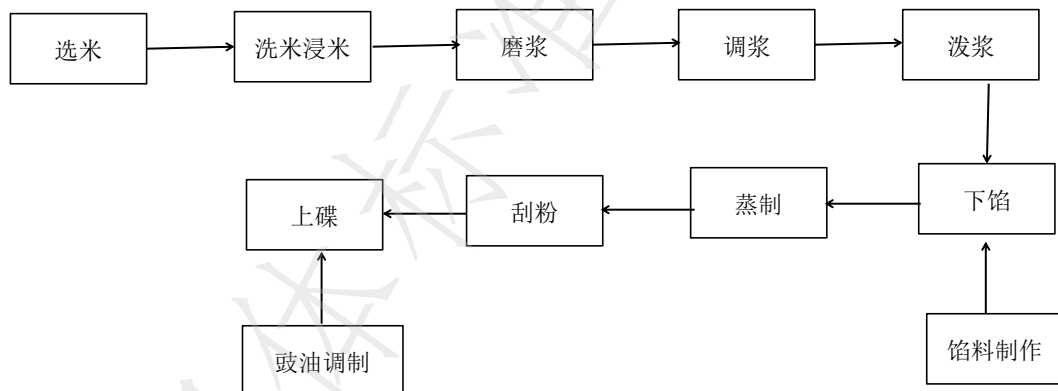


图 1 广式肠粉制作工艺流程

7.2 制作程序

7.2.1 选米

7.2.1.1 应对大米的粘性、淀粉含量、口感、色泽等进行比较，以挑选出合适的优质大米做原料，宜稳定选择某一类型的籼米，保持肠粉出品的稳定性。

7.2.1.2 应选择出浆率高的大米，能最大限度保留米中的营养成分，使制作的肠粉有米香味。

7.2.2 洗米浸米

7.2.2.1 清洗大米，去除异物、杂质。

7.2.2.2 将清洗好的大米用生活饮用水浸泡 1 h~2 h。水应浸泡过大米表面约 5 cm，让大米充分吸收水分。

7.2.3 磨浆

7.2.3.1 磨浆前要先用干净的隔篱沥干水分。以不见隔篱滴出水为合适。

7.2.3.2 将沥干水分大米倒入清洁干净的石磨，加入生活饮用水（大米与生活饮用水的比例为1:1.5~1:2之间），用石磨磨出米浆。磨浆过程中用手感受米浆的幼滑度，浆过80目筛，以纯滑、无米粒状为合适。

7.2.3.3 磨好的米浆应细腻洁白、不含杂质，应在3h内使用完。

7.2.4 调浆

将磨好的米浆加入生活饮用水充分搅拌融合，米浆与水的比例为1:0.5~1:1.25之间，调至米浆呈牛奶状为合适。若以密度计测量调好的米浆，浓度宜为23度。

7.2.5 泼浆

7.2.5.1 将调制好的米浆用米浆勺舀适量倒入肠粉布、窝篮或不锈钢抽屉（盘）等干净器具中。使用窝篮、抽屉（盘）的泼浆前应先在窝篮或不锈钢抽屉（盘）上均匀涂抹上薄薄一层花生油。

7.2.5.2 将倒在肠粉布、窝篮或不锈钢抽屉（盘）等器具上的米浆，通过米浆勺推开、手摸开或用力摇开，令米浆均匀地平铺在器具表面。米浆厚度宜1mm。

7.2.6 下馅

放入已调制好的馅料，均匀摆放、铺平。

7.2.7 蒸制

7.2.7.1 将盛放了米浆、馅料的器具轻推入肠粉炉中。力度要轻，避免因用力过重导致米浆不均匀，使蒸出来的肠粉厚薄不一。

7.2.7.2 蒸制过程应保持足够的蒸汽量。蒸制时间约25s~40s，至馅料熟透、米浆凝固成粉皮并起粉泡状即可。

7.2.8 刮粉

将蒸熟的粉皮和馅料从肠粉炉中推（拉）出后用肠粉刮将粉皮刮起，用粉皮将馅料包裹在内。

7.2.9 上碟

将包裹了馅料的粉皮进行折叠、切开后装盘上碟，在肠粉旁边淋上调制豉油。

7.3 馅料制作

根据馅料的选用，将猪肉、牛肉、虾等材料，经过切、剁等刀工处理，加入盐、酱油、食用淀粉等腌制，加水（高汤）及调味料拌和。

7.4 豉油调制

7.4.1 生抽、老抽、冰糖、饮用水等基本配料按照一定比例混合、调制咸甜适中、甜中带鲜的特色豉油。调制豉油用于肠粉调味。

7.4.2 调制豉油应当天配制并当天用完。

8 出品质量要求

8.1 外观

粉皮表面光亮呈半透明状，将馅料包裹在内，能看到馅料；无异物。

8.2 色泽

粉皮晶莹洁白。

8.3 口感

粉皮有韧性，口感爽滑、细腻，不粘牙。

8.4 滋味

米香味浓郁，味道鲜美，具有相应馅料香味。

9 出品检验

9.1 在自然光线下，通过视觉、嗅觉、味觉、触觉等食品感官检验方法，对出品的外观、色泽、口感、滋味进行检验。

9.2 每天第一次出品或重新配料时应检查外观、色泽、口感、滋味；其中有一项不符合出品质量要求的，不应上餐桌（销售）。

9.3 每次出品时应检查外观、色泽是否符合 8.1、8.2 的要求，不符合要求的不应上餐桌（销售）。

10 制作过程卫生及人员要求

应符合 GB 14881 和 GB 31654 的相关规定。

11 最佳食用时间

从蒸制完成到上餐桌应控制在 10 min 内，从出品到食用宜不超过 15 min。

参 考 文 献

- [1] 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
-