

T/QLY

团 体 标 准

T/QLY 093—2022

贵州小吃 破酥包烹饪技术规范

Specification for cuisine craftsmanship of cisy steamed stuffed bun
—Guizhou snack

2022 - 11 - 28 发布

2022 - 11 - 30 实施

贵州旅游协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原料及要求	1
5 烹饪器具	2
6 制作工艺	2
7 盛装	2
8 感官要求	2
9 最佳食用时间	3

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。

本文件由贵州省文化和旅游厅、贵州省商务厅提出。

本文件由贵州旅游协会归口。

本文件起草单位：贵州轻工职业技术学院、贵州吴宫保酒店管理有限公司、贵州文化旅游职业学院、贵州食品工程职业学院、贵州电子商务职业技术学院、毕节职业技术学院、遵义职业技术学院黔菜产业学院、贵州省黔菜产业发展促进会、贵州大学饮后勤管理处食服务中心、贵阳雅园饮食集团、贵州黔厨实业（集团）有限公司、贵州盗汗鸡实业有限公司、贵州鼎品餐饮智库管理有限公司、贵州圭鑫酒店管理有限公司、贵州音恋餐饮有限公司、贵州君怡餐饮管理服务有限公司、贵阳仟纳饮食文化有限公司·仟纳贵州宴（连锁）、贵州亮欢寨餐饮娱乐有限公司、贵州龙海洋皇宫餐饮有限公司·黔味源、贵阳四合院饮食有限公司·家香（连锁）、绥阳县黔厨职业技术学校、黔西南州饭店餐饮协会、遵义市红花岗区餐饮行业商会、国家级秦立学技能大师工作室、贵州省吴茂钊技能大师工作室、贵州省张智勇技能大师工作室、贵州省刘先技能大师工作室、省级·市级钱鹰名师工作室、贵州轻工职业技术学院黔菜发展协同创新中心。

本文件主要起草人：吴茂钊、郭恩源、刘黔勋、杨波、胡文柱、夏雪、李翌婧、徐楠、杨丽彦、黄涛、肖喜生、王涛、洪钢、黄永国、秦立学、钱鹰、张智勇、张乃恒、张建强、龙凯江、娄孝东、冯建平、潘绪学、王利君、潘正芝、刘先、周星、李正光、刘海风、杨梅、张艳、王伦兴、唐宇、薛颖、胡吉愿、刘程、蓝祥、梁伟、杨绍宇、刘志忠、欧洁、陈克芬、何花、杨通州、吴笃琴、黎力、李兴文、罗洪士、吴泽汶、俸千惠、胡林、樊筑川、雁飞、宋伟奇、王德璨、徐启运、杨娟、李支群、何忠花、宋艳艳、柯贤忠、冉雪梅。

引 言

0.1 菜点源流

传统经典小吃破酥包，顾名思义，破即开花，酥即分层起酥，包则包馅。破酥包馅心细腻，三鲜鲜甜，面软柔和，皮酥百层，饱满丰富，百吃不厌，是一代又一代贵州人的美食记忆。除包子外，花卷也极具特色。专门经营破酥包的店极多，黔菜包子馆皆有售。

0.2 菜点典型形态示例

见图1。



图1 破酥包 郭恩源制作 潘绪学摄影

贵州小吃 破酥包烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了贵州小吃破酥包烹饪技术规范的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、感官要求、最佳食用时间。

本文件适用于贵州小吃破酥包的烹饪。

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 317 白砂糖
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8937 食用猪油
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 30383 生姜
NY/T 455 胡椒
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
T/QLY 002 黔菜 术语与定义

3 术语和定义

T/QLY 002界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料及要求

4.1 主配料

- 4.1.1 中筋面粉 650 g。
- 4.1.2 老发面 50 g。
- 4.1.3 去皮猪肥瘦肉 240 g。
- 4.1.4 冬瓜糖 100 g。
- 4.1.5 洗沙 400 g。
- 4.1.6 花生碎 160 g。
- 4.1.7 橘子皮 60 g。

4.2 调味料

- 4.2.1 盐 3 g，应符合 GB 2721 的规定。
- 4.2.2 胡椒粉 3 g，应符合 NY/T 455 的规定。
- 4.2.3 白糖 160 g，应符合 GB/T 317 的规定。
- 4.2.4 酱油 15 ml，应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.2.5 食用碱 4 g。
- 4.2.6 固态猪油 150 g，应符合 GB/T 8937 的规定。
- 4.2.7 清水 250 ml。
- 4.2.8 鲜汤 100 ml。

4.3 料头

4.3.1 姜米 10 g，应符合 GB/T 30383 的规定。

4.3.2 葱花 25 g，应符合 NY/T 744 的规定。

4.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炊具

蒸炉、蒸笼及配套工具。

5.2 工具

砧板、刀具等。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 取 500 g 中筋面粉加清水与老发面和匀，盖上湿纱布静置 3h 至面团发酵成中发面。

6.1.2 另取 150 g 中筋面粉加猪油 100 g 和匀，搓擦成质地均匀的油酥面，分成 20 份。

6.1.3 猪肥瘦肉剁成肉末状，加姜米、盐、酱油、胡椒粉，顺一个方向搅匀；分三次放入鲜汤搅至吸收水分并上劲，撒入葱花拌匀制成鲜肉馅。

6.1.4 冬瓜糖、橘子皮分别切成细粒状，混合放入花生碎拌匀制成花生馅。

6.2 加工

6.2.1 将中发面揣开，均匀撒入食用碱扎碱后，揉匀成光滑面团，静置饧 10 min。

6.2.2 把发酵好的面团反复揉匀，以不再有蜂窝眼为佳；搓条扯成 65 g 面剂，逐个包入酥面按扁；擀成牛舌形状，裹成圆筒形状，两头回折重叠多层，再按扁擀成包子皮。

6.2.3 逐个将鲜肉馅、洗沙、花生馅包入包子皮，撒入白糖捏成雀笼形的生坯，入笼上沸水蒸，以旺火蒸约 12 min 至熟。

7 盛装

7.1 盛装器皿

竹木笼或餐盘。

7.2 盛装方法

码装。

8 感官要求

8.1 色泽

色白形美，多层泡嫩。

8.2 香味

油润鲜香，香气诱人。

8.3 口味

鲜香浓郁，甜咸葱香。

8.4 质感

皮酥百层，饱满丰富。

9 最佳食用时间

从出笼装盘，最佳食用时间以不超过10 min为宜，最佳食用温度以47 °C~75 °C为宜。



全国团体标准信息平台