

# T/YCY

## 永济市餐饮协会团体标准

T/YCY 003—2023

### 永济牛肉饺子制作规范

2023-01-01 发布

2023-01-01 实施

永济市餐饮协会

发布

## 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。

本文件由永济市餐饮协会提出并归口。

本文件起草单位：永济市餐饮协会。

本文件主要起草人：白晓雪、侯红祥、赵亚丽、张晓莉、王翠、薛秋梅、张真、王蕾。

全国团体标准信息平台

# 永济牛肉饺子制作规范

## 1 范围

本文件规定了永济牛肉饺子的术语和定义、原料要求、制作过程、卫生要求、制作工艺要求和成品特点。

本文件适用于以小麦粉加工制皮，以牛肉、大葱、生姜为主要原料，添加调味料拌成馅，包捏成形后经煮制而成的面食。

## 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 1355 小麦粉
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- SB/T 10371 鸡精调味品
- 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 牛肉饺子

以小麦粉加工制皮，以牛肉、大葱、生姜为主要原料，添加调味料拌成馅，包捏成形后经煮制而成的面食。

### 3.2 料油

以食用植物油、葱段、姜片、花椒、八角、小茴为原料制作而成的料油。

### 3.3 牛骨汤

用牛骨头熬制而成的汤。

### 3.4 挑馅板

用不锈钢制成的将肉馅挑入面皮的专用工具。

## 4 要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 4.2 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.5 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.6 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 的要求。
- 4.7 牛肉应符合 GB/T 17238 的要求。
- 4.8 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的要求。
- 4.9 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.10 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。
- 4.11 复合调味料应符合 GB 31644 的要求。
- 4.12 鸡精应符合 SB/T 10371 要求。
- 4.13 大葱应符合 NY/T 744 的要求。

## 5 制作工艺

### 5.1 制饺子皮

#### 5.1.1 配料

小麦粉 5kg，水（夏季 2kg~2.15kg，冬季 2.15kg~2.3kg）。根据小麦粉的量按比例调整水量。

#### 5.1.2 和面

将 5kg 小麦粉倒入和面机中，加水（水量按 5.1.1 要求，室内温度高于 30℃用冰水和面，低于 10℃用温水 and 面），搅动 5min 成形后取出，放揉面机反复揉搓 10 个来回至面团均匀光滑，静置 30min。

#### 5.1.3 擀皮

将醒好的面团揪成 8g 的小剂子，用擀面杖擀成直径为 7.5cm 的圆形面皮备用。

### 5.2 制馅

#### 5.2.1 原料

鲜牛前胸肉 5kg，牛骨汤 1.5kg（牛腿骨 1.5kg、水 5kg），葱白 2kg，生姜 500g，食用盐 85g，鸡精 65g，味精 75g，复合调味料 30g，酿造酱油 325g，料油 850g（葱白 200g，生姜 100g，花椒 50g，八角 35g，小茴 50g）。

### 5.2.2 料油制作

葱白切段，姜切片，小火加热食用植物油，依次放入葱段、姜片、花椒、八角、小茴，炸至微黄关火，过滤掉料渣后，将炸好的料油倒入盆中备用。

### 5.2.3 牛骨汤制作

牛腿骨清洗干净，放入锅中大火熬制 3h，将牛骨汤倒入容器中放凉备用。

### 5.2.4 切配

鲜牛肉绞成馅，葱白、生姜切沫。

### 5.2.5 拌馅

将绞好的牛肉馅放入容器中，加牛骨汤向一个方向搅拌上劲，然后加入食用盐、鸡精、味精、复合调味料、酱油、料油搅拌均匀，最后加入切好的葱白、生姜，充分搅拌至肉馅调和均匀备用。

## 5.3 包饺子

一手托起擀好的面皮，一手用挑馅板将 10g~12g 肉馅挑入面皮上，把馅压实，面皮对折合起，边缘捏紧，再用两只手的虎口夹住两边，大拇指弯曲，往中间挤。

## 5.4 煮饺

锅中放适量水加热，水开后沿锅边轻轻下入饺子，盖上盖子煮开，期间用勺子轻轻顺着锅底搅动，待饺子全浮起来，掀开锅盖煮 4.5min 捞出。

## 5.5 成品特点

饺皮薄厚适中，馅料充足，晶莹剔透，不露馅，肉香浓郁。

---

全国团体标准信息平台