

ICS 67.060

X 10

# T/WXCY

## 无锡市烹饪餐饮行业协会团体标准

T/WXCY0007—2023

---

### 无锡小笼包

Wuxi small steamed bun

2023-06-04 发布

2023-07-1 实施

---

无锡市烹饪餐饮行业协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和起草规则》的规定起草。

本标准由无锡市烹饪餐饮行业协会提出。

本标准由无锡市商务局归口

本标准起草单位：无锡市烹饪餐饮行业协会、无锡锡笼记餐饮管理有限公司、无锡商业职业技术学院、无锡景美食品有限公司、无锡市王兴记有限公司、无锡皇亭小吃有限公司。

本标准的主要起草人：葛金磊、陈金标、卢炳环、徐桥猛、高锡东、陈玉春、李政华、谢强、陈为民、吴晶、王振飞、高晒。

本标准 2023 年 6 月为首次发布。

# 无锡小笼包

## 1 范围

本标准规定了无锡小笼包的术语和定义、原料及要求、制作工艺、成品质量要求、最佳食用时间及方法。

本标准适用于现制即食无锡小笼包的制作。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB/T 317 白砂糖
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 18623 地理标志产品 镇江香醋
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品第3部分：分部位分割猪肉
- LS/T 3203 饺子用小麦粉
- SB/T 10416 调味料酒
- SB/T 10371 鸡精调味料
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- 餐饮服务食品安全监督管理办法（卫生部令[2010]第71号）
- 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局[2018]12号）
- 餐饮服务食品营养标识指南（国卫办食品函[2020]975号）

## 3 术语和定义

### 3.1 中筋粉 Medium gluten wheat flour

小麦胚乳为半硬质或软质，加工的面粉筋力适中，适用于制作面条、饺子、馒头等食品。其中，制作无锡小笼的面粉适宜选用面筋质在30%~32%的中筋粉。

### 3.2 无锡小笼包 Wuxi small steamed bun

以面粉和猪肉为主要原料，采用无锡传统手工工艺制成包子生胚，再用小笼屉蒸熟的一道地方风味小吃，具有大小均匀、捏纹清晰、皮薄汁多、馅咸鲜甜适口、细嫩化渣的特点。

## 4 原料及要求

无锡小笼包的制作应采购、选用符合相关标准的原料，原料的参考配方与采购标准见表1~表3

### 4.1 制作面皮的原料配方及标准见表1。

表1 面皮原料配方及标准

原料名称	配方	标准
中筋粉	500g	LS/T 3203
水	250-260g	GB 5749
食用盐（冬季用）	0.5g	GB/T 5461

4.2 制作猪皮冻的原料配方及标准见表 2。

表 2 猪皮冻原料配方及标准

原料名称	配方	标准
鲜猪皮	300g	GB/T 9959.3
水	600g	GB 5749
料酒	3g	SB/T 10416
老抽酱油	2g	GB 2717

4.3 制作皮冻馅的原料配方及标准见表 3。

表 3 皮冻馅原料配方及标准

原料名称	配方	标准
猪前夹心肉糜	500g	GB/T 9959.3
猪皮冻	400g	见表 2
食用盐	7g	GB/T 5461
老抽酱油	14g	GB 2717
白糖	70g	GB/T 317
味精	3.5g	GB 2720
鸡精	3.5g	SB/T 10371
胡椒粉	2g	GB/T 7900
葱姜	50g	NY/T 744

4.4 制作蘸食味碟的原料及标准

GB/T 18623 地理标志产品 镇江香醋

GB/T 30383 生姜

## 5 制作工艺

### 5.1 工艺流程

无锡小笼包的制作流程见图 1。

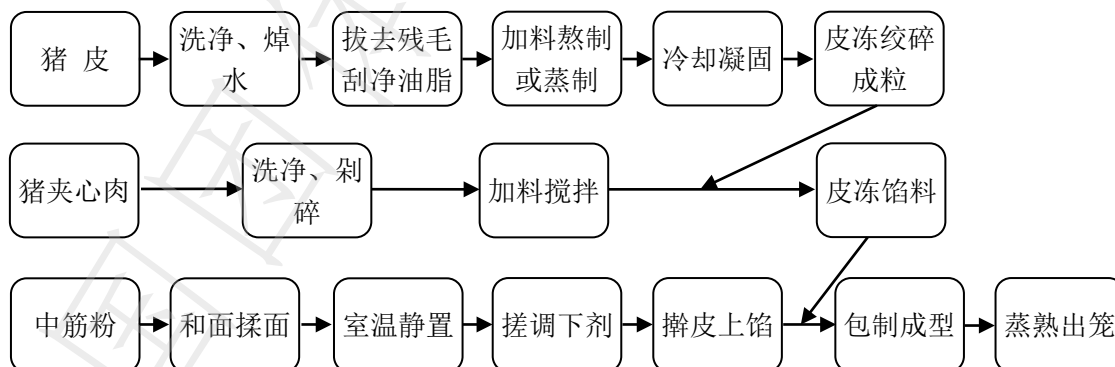


图 1 无锡小笼包制作流程图

### 5.2 工艺要点

#### 5.2.1 制作猪皮冻

以使用300g猪皮为例。猪皮洗净，冷水下锅焯水，捞出拔去残毛、刮净油脂，放入锅中后加600g清水，大火烧开后加入姜片10g、葱节10g、料酒10g、老抽酱油5g，转小火慢熬45min，取出猪皮、姜片绞碎，葱舍弃，再熬煮1h，倒入容器中静置，放凉后置入冰箱，待凝固后，切条，绞碎，为皮冻粒备用。

#### 5.2.2 制作皮冻馅

以使用 500g 猪前夹肉为例。前夹肉洗净剁碎，葱 25g 切末，姜 25g 切末，加上 7g 食用盐、70g 白糖、

14g 老抽酱油、3.5g 味精、3.5g 鸡精、2g 胡椒粉，充分搅拌使肉馅上劲起粘性，加入 400g 皮冻粒继续搅拌至均匀，肉馅黏而不散即可。

### 5.2.3 制作面皮

以使用 500g 中筋粉为例。加入 250-260g 常温（20℃）清水，分 2 次或 3 次倒入面粉，搅拌似雪花的絮状（冬季在水中可加入 0.5g 食盐）。将面团和至表面光滑，盖上一层纱布，放在室温下静置 25-30min（俗称“饧面”）。将面团搓成直径 2cm 的圆条，圆条再切为每份 2.5cm 长的剂子（重量约为 12-12.5g），将剂子擀成中间厚周边薄直径约 8~8.5cm 的面皮。

### 5.2.4 手工包制

在面皮上放 33-37g 馅料，左手拖住面皮，右手用拉、推、捏的方法包馅，捏制成 16~18 道的花纹褶子，捏到最后一个褶子的时候，将前面推出来的部分塞进去，捏成鲫鱼嘴状。成 45~50g/只生胚。

### 5.2.5 蒸制

水沸腾后，将包制完成的无锡小笼包 10 只装入 Φ24—26cm 的圆笼，大火蒸 6~7min，即可出笼。

## 6 质量要求

### 6.1 感官要求及检验方法

食品感官指标应符合表 4 的要求。

表 4 无锡小笼包感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	面皮米白；肉馅酱色	通过目测、鼻闻、 口尝进行检验
滋味	馅心咸鲜微甜，汤汁醇厚鲜美	
气味	具有应有的葱姜酒肉香气，无异味	
质地	面皮松软有劲，肉馅紧实细嫩	
形状	呈扁圆形，收口有褶皱；褶皱数不低于 16；大小均匀一致；表皮无破损，无露馅。	
杂质	外表及内部均无视力可见异物、杂质	

### 6.2 营养标识

营养成分依据《餐饮食品营养标识指南》，应符合表 5 的要求。

表 5 无锡小笼包营养成分

配方	项目	营养成分[以 100g (约 2 只) 可食部计]
中筋面粉 12.5g 猪前夹肉 41.5g	可食部	100%
猪皮 11.2g	能量	253.54kcal
白糖 5.3g	脂肪	18.06g
食盐 0.5g 老抽 1.1g	钠	301.21mg
味精 0.5g	添加糖	5.3g

### 6.3 安全卫生

制作过程应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》及 GB/T 27306 的相关规定。

## 7 最佳食用时间与方法

最佳食用温度：65℃左右。

最佳食用时间：出笼至食用，3 min 左右为宜。

可用醋、姜丝兑成味碟蘸食。