

ICS67.020

X 10

宁化客家小吃协会团体标准

T/NHKJXC-001—2018

宁化客家小吃米包子制作规范

Specification for Ninghua Hakka snack rice stuffed buns

2018-10-30 发布

2018-11-30 实施

宁化县客家小吃协会发布

前言

本标准依据 GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由宁化县客家小吃协会提出并归口。

本标准起草单位：宁化县客家小吃协会、宁化县市场监督管理局。

本标准主要起草人：陈金栋 张清炎。

本标准为首次发布。

宁化县客家小吃米包子制作规范

1 范围

本标准规定了宁化客家小吃米包子的原料、烹饪器具、制作工艺、技术要求、最佳食用时间。

本标准适用于宁化客家小吃米包子的烹饪制作。

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 1534 花生油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 18187 酿造食醋

GB/T 30383 生姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宁化米包子以大米、韭菜为主要材料，经初加工、摆盘等工艺烹制而成的菜肴。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1

主料：大米，韭菜，瘦肉，笋干，菜心。

4.1.2

辅料：虾米、。

4.1.3

调料：食用油，盐，鸡精、酱油、辣椒。

4.2 原料要求

4.2.1

应选用优质大米、猪前腿瘦肉

4.2.2

生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

4.2.3

韭菜应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.2.4

花生油应符合 GB 1534 的要求。

4.2.5

食用盐应符合 GB 2721 的要求。

4.2.6

酿造食醋应符合 GB 18187 的要求。

5 烹饪器具及要求

5.1 烹饪器具

锅、蒸笼、菜刀、砧板、菜碟、小碟子。

5.2 烹饪器具要求

菜刀、脸盆、菜碟、小碟子的卫生应符合 GB 14934 的要求。

6 制作工艺

6.1 初加工

6.1.1 磨米浆

将优质大米洗净，用水浸透，然后放入磨浆机内磨成浓米浆备用。

6.1.2 做米团

用温火将做好的浓米浆倒入锅中不停搅拌，熬成固状后铲起放入容器内、用双手蘸食油反复搓揉成米面团、再用洗净的湿手巾盖住，不让米团表皮变硬。

6.1.3 馅料准备

将瘦肉，笋干，菜心切成小丁状，韭菜切成1厘米长的小段，虾米，下油锅中炒香调味出锅放凉待用；

6.1.4 做面皮

将做好备用的米面团揪下一拇指大的小团放入掌心反复搓揉掐捏，慢慢将揪下的小米面团掐成薄薄的皮即可。

6.1.5 包馅

将做好备用的米包子皮放入左手掌心，然后右手将炒制好的馅料放入米包子皮中，两边面皮合上捏紧，捏成月牙形。

6.2.蒸熟

将米包子密密排在垫有湿纱布的蒸笼内，大火烧开后，置锅中蒸上15分钟至包皮不粘手为度。

6.3 装盘造型

蒸熟出锅，手蘸凉开水，迅速将米包子一个个累到盘，后再滴上几滴香油。装盘要造型整齐，饱满圆润美观。

6.4 佐料配制

将热花生油倒入装有食用盐、姜茸、酿造食醋的小碟子中，然后拌匀，或依据个人口味，配制其他的佐料。

7 技术要求

7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

序号	项目	要求	检验方法
1	色泽	包皮晶莹剔透，馅料依稀可见。	
2	香味	米香味浓郁。	
3	口味	味鲜，咸淡适中。	
4	形态	完整不破皮，摆拼整齐。	
5	质感	皮爽滑，肉质嫩滑有弹性。	

7.2 卫生要求

7.2.1

菜品无异物、杂质、异味。

7.2.2

符合国家规定的食品卫生标准。

7.2.3

场地应符合餐饮业卫生规范。

8 最佳食用时间

装盘造型后 30min 内食用最佳。
