

团 体 标 准

T/LXMX 001-2023

## 兰溪葱烧饼制作规范

2023-8-14 发布

2023-8-14 实施

兰溪市美食协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1-2020 给出的规则起草。

本标准由兰溪市美食协会提出并归口。

本标准起草单位：兰溪市美食协会。

本标准主要起草人：赵小红、张志余、郑慧君、郎红惠。

# 兰溪葱烧饼制作规范

## 1 范围

本标准规定了兰溪葱烧饼的术语和定义、原材料要求、制作工艺、烹饪要求、加工过程卫生要求。

本标准适用于兰溪葱烧饼的制作、加工过程。

## 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，注日期引用的文件，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 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 16153	饭店（餐馆）	卫生标准
GB 5749	生活饮用水	卫生标准
GB/T 28120-2011	面粉	标准
GB/T 9959.1-2019	鲜、冻猪肉	标准
GB 5461	食用盐	

## 3 术语和定义

兰溪葱烧饼：广泛流传于兰溪，它是当地百姓喜闻乐见的地标美食。

## 4 原材料

原材料应符合相关标准要求。

## 5 制作工艺

### 5.1 兰溪葱烧饼

#### 5.1.1 食材

主料：面粉 37g，五花肉 26g

辅料：葱 5g，梅干菜 5g

调料：盐 2g，味精 1g，芝麻 1g，水 16g，饴糖 1g

#### 5.1.2 制作方法

1) 把五花肉切成肉末调入盐、味精、梅干菜，充分搅拌后加入小葱花轻拌；

2) 面粉加水反复揉匀揉透，静置醒面 30 分钟，用手挤成 37g 重的面团，用手掌把面团压平包入拌好的肉馅做成小饼；

3) 炉加热手感温度 60-70 度，贴上做好的饼，烤成金黄色出炉。