

ICS XX. XX. XX

H XXXX

团 体 标 准

T/ZSYS XXXX—2022

中山传统名点 小榄粉果

Zhongshan tradition dishes xiaolan dumpling

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中山市饮食业商会 发布

目录

前 言.....III

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 原辅料要求.....2

5 制作工序.....2

6 装盘.....3

7 质量要求.....3

8 食用时间.....3

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本标准由中山市饮食业商会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

中山传统名点 小榄粉果

1 范围

本文件规定了中山传统名点 小榄粉果的原辅料要求、制作工序、装盘、质量要求、食用时间、加工卫生管理规范、注意事项等内容。

本文件适用于烹制中山传统名点 小榄粉果。

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 317-2018 白砂糖
GB/T 1536-2004 菜籽油
GB 2713-2015 食品安全国家标准 淀粉制品
GB 2717-2018 食品安全国家标准 酱油
GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
GB/T 8937-2006 食用猪油
GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 5749-2006 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准
GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
SB/T 10005-2007 蚝油
SB/T 10371-2003 鸡精调味料
NY/T 420-2017 绿色食品 花生及制品
NY/T 745-2020 绿色食品 根菜类蔬菜
NY/T 749-2018 绿色食品 食用菌
NY/T 1509-2017 绿色食品 芝麻及其制品
NY 5029-2008 无公害食品 猪肉
DB46/ T33-2004 胡椒粉
餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小榄粉果 xiaolan dumpling

产自广东中山小榄镇，粉果的包制，要求满而不实，形似榄核，摇有响声，而馅料就要细。由于制作精细，风味独特，故深受食家的喜爱。

4 原辅料要求

4.1 原料

4.1.1 主材料

瘦肉 1000g、肥肉 250g。

4.1.2 辅材料

生粉 500g、澄面 500g、玉米淀粉 100g、胡萝卜 50g、香菜 30g、马蹄 50g、干冬菇 15g、葱白 20g、花生 15g、芝麻 15g、盐 15g、鸡精 10g、耗油 8g、白砂糖 5g、胡椒粉 3g、菜籽油 15g、食用猪油 15g、生抽 5g、热水 400g。

4.2 要求

4.2.1 加工卫生管理规范应符合 GB 31654-2021 的规定，制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

4.2.2 选用餐具、器皿、包装材料应材质稳定、无毒无害、不易受污染、符合国家食品相关产品标准。

4.2.3 所用猪肉应符合 GB/T 9959.1-2019 和 NY 5029-2008 的规定。

4.2.4 生粉、澄面、玉米淀粉应符合 GB 2713-2015 的规定，胡萝卜、香菜、马蹄、葱白应符合 NY/T 745-2020 的规定，干冬菇应符合 NY/T 749-2018、花生应符合 NY/T 420-2017、芝麻应符合 NY/T 1509-2017、盐应符合 GB 2721-2015、鸡精应符合 SB/T 10371-2003、蚝油应符合 SB/T 10005-2007、白砂糖应符合 GB/T 317-2018、胡椒粉应符合 DB46/ T33-2004、菜籽油应符合 GB/T 1536-2004、食用猪油应符合 GB/T 8937-2006、生抽应符合 GB 2717-2018 的规定。

4.2.5 加工用水应符合 GB 5749-2006 的规定。

4.2.6 瘦肉应选用猪后腿肉、肥肉应选用大腿最肥最厚部分最佳。

4.2.7 加工所使用的原辅料还应符合 GB 2760-2014、GB 2762-2017 的规定。

5 制作工序

5.1 馅料加工

5.1.1 将瘦肉和肥肉洗净，切成 3cmx3cm 正方形，放入绞肉机绞三次，直至变成肉丝。

5.1.2 将绞好的肉丝放入搅拌机中，并加入盐、鸡粉、耗油、白砂糖、胡椒粉、菜籽油、食用猪油、生抽一起搅拌约 20-30 分钟，直至肉起胶，放入干净的碗中。

5.1.3 取干净的碗，放入干冬菇，用 100℃热水泡 30 分钟，直至泡发。

5.1.4 将泡发好的干冬菇、红萝卜、香菜、马蹄、葱白切碎成粒。

5.1.5 将花生碾碎，与芝麻一同放入烤箱中，150℃烤 20 分钟。

5.1.6 将以上处理好的材料混合均匀。

5.2 水晶皮加工

5.2.1 取干净的碗，将生粉、澄面、玉米淀粉均匀搅合，分 2-3 次倒入热水进行搅拌均匀直至没有干粉。

5.2.2 将混合好的粉团放到案板上揉搓 5-8 分钟，直至粉团表面光滑。

5.2.3 用保鲜膜将揉好的粉团密封包裹，静置 10 分钟。

5.3 烹调

5.3.1 将粉团揉搓成宽 2cm 左右的长条，用拍皮刀切出长 2cm 左右的粉团，并拍成直径约 8cm、厚约 1mm 的圆形薄片。

5.3.2 取 10g 馅料放入拍好的圆形薄片，包制成橄榄核形状。

5.3.3 放入蒸笼 100℃ 蒸 8 分钟即可。

6 装盘

在装有蒸制好的小榄粉果的蒸笼中放入绿叶作为点缀，制作完成。菜品样式，如图 1 所示。



图1 菜品样式

7 质量要求

7.1.1 色泽

晶莹通透，色彩鲜艳，油润有光泽。

7.1.2 口味

清香，肉鲜，层次口感丰富，汁香而不腻口。

7.1.3 质感

形美，表皮 Q 弹，馅香爽口，入口香纯。

8 食用时间

从菜品装盘至食用时间不超过 15 分钟，食用温度 65℃ 左右为宜。