

团 体 标 准

T/GDMA X-2022

白云区特色小吃 蚌湖麻糍

Special snacks in Baiyun District Benghu's Fried glutinous pudding

(征求意见稿)

2022-00-00 发布

2022-00-00 实施

目 次

前言	II
引言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
4.1 原辅料要求	1
4.2 器具要求	2
4.3 卫生要求	2
5 烹饪工艺	2
5.1 原料预处理	2
5.2 制作麻糍	2
6 食用	2
7 特点	3
附录 A（资料性）蚌湖麻糍成品图	4

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广州市白云区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广东省市场协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

麻糍的历史悠长，有着上千年的历史，且流行地域甚广。蚌湖麻糍隐藏着罗贵率乡亲南迁的故事。约900年前发生的金兵攻陷宋朝京都的战争，中原惨遭蹂躏，灾民纷纷南逃，江南各省民众亦恐金兵渡江南进，纷纷向南迁避，大批移民越过梅关，在南雄牛田坊一带落脚，共有58村之多，使这一带的丘陵山地变得更为狭窄挤迫起来。

屋漏偏遭连夜雨，几年后，牛田坊一带发生了一场大瘟疫，居民死亡过半。不少人为了逃避瘟疫陆续外逃。他们沿浚江顺流而下，流亡各地求生。一年后，牛田坊一带瘟疫刚刚缓和，朝廷又下旨，为防金兵南侵，各地都要就地取土筑寨设防，消息传来，人们都以为金兵即要打来。况且这牛田坊人多地窄，筑起寨来，田土尽毁，那更无以为生了。

南雄罗贵是南宋初年的贡生，而且在珠玑巷里担任里长，在当地是有知识、有威信的人。这年冬天，罗贵召集各村各家族绅士商议再行南迁。统一意见后，各家族士绅在罗贵的带领下，成群结队逃向南方。出发的时间定格在1131年的正月十六。

路上往往要步行半个月或几十天，受尽了挨饿受冻的苦楚。为免途中炊灶之难，难民出门前选用上等糯米洗净浸透，然后放入舂臼用舂槌捣成稠寥粘性的团状，俗称“麻糍”。麻糍阴干后蒸、煎、火烤、砂炒皆宜，便于难民路途食用。难民到达珠三角后，蚌湖杨氏先祖落脚广州，再迁到蚌湖。当晚，饥寒交迫的先祖们在箩筐里取出长途迁徙后所剩无几的麻糍再加热翻煎。翻煎过的麻糍更加喷香，从此，翻煎麻糍成为蚌湖的一道美食传遍三村四乡。杨氏后人为了记住祖先的功德，便于每年的冬至都要制作麻糍供奉祖先。这一习俗已沿袭了近千年。清朝中晚期，家乡不少民众漂洋过海出国谋生，在茫茫大海中漂泊几十天，也是靠着救命的麻糍充饥。即使到上世纪末，村民走远途上山砍柴草或去几十里外的水乡捉鱼虾，也会随身带上几个麻糍当做主食。旧时，新媳妇回娘家，也会施展刚跟婆婆学会的蒸煮麻糍的手艺，亲手做上一篮子麻糍送给父母兄弟姐妹尝尝，以此告诉家人自己在婆家过得糯糍甜蜜。想起“口粮不多”的年代，几百年习惯了栽种糯谷的村民，依然冒着风险违抗计划种几亩糯禾，并且偷偷多加施肥，拟多收成糯谷到冬至能如常吃上麻糍。如今，到国外谋生的人还会带上一瓶家乡水和几个麻糍呢。

冬至未到，家乡家家户户就张罗着蒸煮麻糍。麻糍的制作并不复杂，只要一灶大火蒸熟糯米粉，揪成坨坨摊薄，再包上花生、芝麻、红糖、白糖或椰丝，吃时粘上炒香黄豆磨成的粉末（西北食客美其名曰“驴打滚”）。旧时，做一锅麻糍可要费不少功夫，首先要把糯米舂成粉再晒干，把花生碾成颗粒，还要用石磨把炒熟的黄豆磨成粉，因此原材料的准备工作费时费力。如今随着社会进步和生活水平提高，制作麻糍已不是难事，省去了不少过去的粗重体力活，而且花样百出，各取所需。

白云区特色小吃 蚌湖麻糍

1 范围

本文件规定了白云区特色小吃蚌湖麻糍的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
本文件适用于烹制白云区特色小吃蚌湖麻糍。

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 1354 大米

GB/T 1532 花生

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5226.1 机械电气安全 机械电气设备 第1部分:通用技术条件

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14934 消毒餐（饮）具

GB/T 18186 酿造酱油

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蚌湖麻糍 Benghu' s Fried glutinous pudding

广州白云区蚌湖地区的特色小吃，由糯米等食材制作而成。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 糯米粉应符合 GB/T 1354 的规定。

4.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。

4.1.3 黄豆应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.4 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 片糖应符合 GB 13104 的规定。

4.2 器具要求

4.2.1 蒸炉应符合 GB/T 5226.1 的规定。

4.2.2 其他烹饪设施应符合 GB 4806.1 的规定。

4.2.3 装盛餐具应符合 GB 14934 的规定。

4.3 卫生要求

4.3.1 加工场所环境、食品污染风险控制应符合 GB 31654 的规定。

4.3.2 菜品制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5 烹饪工艺

5.1 原料预处理

5.1.1 花生炒香炒熟后和片糖以 1:1 的比例碾成粉末状，搅拌成馅料备用，根据个人口味可添加芝麻等馅料。

5.1.2 将糯米粉和水以 1:1.5 的比例搅拌。先在盆中加入糯米粉，一边均匀搅拌一边加入清水，搅拌大约 60 s 至面糊状。抬手后面糊即断开，不呈流水状即可。

5.1.3 将面糊放入不锈钢盆中，用蒸炉蒸煮 30 min，出炉后成面团状。

5.2 制作麻糍

5.2.1 分团

先在工作台上均匀撒一层黄豆粉，将蒸好的面团放在工作台上，反复揉搓均匀成直径 4 cm~5 cm 圆条状，并均匀粘上黄豆粉。用刮板将面团切成长度 4 cm~5 cm、质量为 50 g~60 g 的小面团备用。

5.2.2 擀面饼

将小面团均匀粘上黄豆粉后，用擀面杖擀成圆形扁平的面饼，要求均匀，无破、无皱，备用。

5.2.3 捏皮

将 15 g~20 g 馅料放到面饼上，进行捏皮，将面饼捏至大小约 5.5 cm 的球状，在表面均匀铺上一层黄豆粉即制作完成。

5.2.4 摆盘

麻糍制成后宜用直径约 5.5 cm 的锡箔纸盘盛放，宜摆放成 U 字形或围绕一圈装盘。成品图参见附录 A。

6 食用

麻糍在刚制作完成时食用，口感最佳，摆放越久口感会越硬。隔夜再进行食用，宜将麻糍煎炸重新食用，别有一番风味。

7 特点

麻糍成品洁白如雪，柔软如绵，光滑细腻，伴有豆粉清香。口感丰富，甜蜜可口，缠绵喷香。

附录 A
(资料性)
蚌湖麻糍成品图

图A.1所示为蚌湖麻糍的成品图。



图 A.1 蚌湖麻糍