ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

平湖靴糕

|  |
| --- |
| Pinghu boots |
| （征求意见稿） |

2022- XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

 平湖市厨师协会  发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导责 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

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。

本文件由平湖市厨师协会提出。

本文件由平湖市厨师协会归口。

本文件起草单位：

本文件起草人：

引 言

平湖靴糕是平湖地方名点。源于明朝嘉靖十一年，平湖考生冯汝弼上京赶考，临行前娘亲亲手为他做了糕点，以便带在路上食用。娘知儿喜吃甜食，在糕粉中间放了很多豆沙和猪油，结果糕蒸后软软的，味道十分甜美，冯生吃得开心，问娘这是啥糕？娘随口说道这糕的名字叫足登朝靴步步高就叫靴糕吧。结果冯汝弼上京赶考中了进士，从此以后，凡是考生都要吃靴糕，图个口彩，讨个吉利，平常百姓也喜欢，因为味道好吃，平湖靴糕就这样一代一代流传至今。

本文件充分考虑平湖靴糕的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升， 对提高平湖靴糕出品质量安全和传承保护平湖靴糕传统制作技艺具有重要意义。

平湖靴糕

1 范围

本文件规定了平湖靴糕的术语和定义、原辅料要求、制作器具及餐具、制作工艺、出品质量要求和最佳食用方式等。本文件适用于平湖靴糕的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T1354普通大米

SBT 10562-2010 豆沙馅料

GB/T 8937 食用猪油

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

一种平湖的传统小吃，用米面、豆沙和猪油经一定工艺烹制而成的米面类食品。

4 原辅料要求

4.1原材料

a)糯米250克

b)梗米50克

C)红豆沙80克

4.2调味料

a)猪油120克

b)白糖80克

5 烹饪器具

5.1 工具

 8寸木蒸架．木括．切模（定制） 8寸圆形木模（定制） 磨粉机

5.2加热器具

 蒸炉 蒸锅

6 制作工艺

6.1糯米和梗米淘洗干净，过三次水，轻浸20分钟．沥干水份．

6.2入磨粉机磨成较潮的米粉后，能握成团，一提就碎的状态，入细筛过筛2次粉．

6.3填入模具1/3高度，轻括平，填入红豆沙放上糖渍好的猪板油，再盖上一层米粉刮平。6.4水沸后蒸12分钟即可出锅.披上纱布倒扣在蒸架上.中间用切模压成15厘米的圆形分割成8块后，再在每块上划3刀。

7 装盘

选12寸盘或竹篱，装盘即可。靴糕装盘图片见附录A。

8 感官要求

8.1 色泽

色白并呈半透明隐现豆沙.

8.2 气味

米香、豆香、油香

8.3 滋味

软糯 香甜.

8.4质感

形态饱满，划痕自然美观 层次分明

9最佳食用时间

出锅之后5～20分钟食用为宜，食用温度建议65℃左右。冷食亦可。

附录A

(规范性）

靴糕图片

