ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

蟹壳黄

|  |
| --- |
| Crab shell yellow |
| （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

蟹壳黄是平湖地方名点。据说朱元璋当皇帝前，曾经到平湖贩卖私盐。有一天路过东湖旁一家烧饼店，店主是老江湖，看朱元璋有帝王之相，就请他小烧饼。朱元璋一连吃了十二个，说这种饼的颜色和样子都像煮熟的蟹壳，就叫"蟹壳黄"吧，后来朱元璋做了皇帝，这家烧饼店凭着“蟹壳黄”生意兴隆，远近闻名。

本文件充分考虑蟹壳黄的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升， 对提高蟹壳黄出品质量安全和传承保护蟹壳黄传统制作技艺具有重要意义。

蟹壳黄

1 范围

本文件规定了蟹壳黄的术语和定义、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。本文件适用于蟹壳黄的制作。

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 1355-1986面粉

GB 11761-89白芝麻

GB 2748鸡蛋

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，用优质面粉、豆沙和猪油经一定工艺烤制制而成的面点。

4 原辅料要求

4.1原材料

4.1.1水调面团

a)小麦面粉：2509

b)猪油：50g

C)白糖：20g

4.1.2油酥面团

a)小麦面粉：125g

b)猪油： 63g

4.2辅料

a)白芝麻：10克

b)鸡蛋：2个

c)豆沙：500g

5 烹饪器具

5.1 工具

案板、擀面杖、刮板、羊毛刷、小碗、馅板

5.2加热器具

烤箱 烤盘

6 制作工艺

6.1水调面团：

面粉开窝，倒入猪油和白砂糖，用手掌把猪油和糖搓至融化，加入水揉成光滑的面团，盖上湿布静置于半小时。

6.2 油酥面团：

小麦面粉开窝加入猪油先混合两种材料揉成团.用手掌根以揉搓的手法，把面团和成和水调面团柔软度一致的面团.

6.3 把醒好的水调面团擀制成像包子皮一样的形状加入油酥面团包裹住，把面团擀制成长方形，厚薄均匀。

6.4 切除四边，从上卷下来，成长条状的面团，把它分割成30g一个的剂子（也可根据自己需要的个数来分成）

6.5 豆沙馅．分成25g一个剂子待用。

6.6 把分好后面剂子包入分成的豆沙馅，用虎口往上挠的方法包制成圆形再用擀面杖把它擀成大小均匀的溥饼。

6.7 刷上鸡旦液、撒上白芝麻，送入烤箱，上下火180度，烤十分钟成金黄色就可以出炉了。

7 装盘

选盘，装盘即可。蟹壳黄装盘图片见附录A。

8 感官要求

8.1 色泽

饼面金黄

8.2 气味

香味扑鼻

8.3 滋味

外酥里软 香甜可口

8.4质感

形态饱满， 层次分明

9最佳食用时间

出锅之后5～10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

