

**T/ZCCY**

广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 001/004—2023

# 增城小吃团体标准汇编

广州市增城区人力资源和社会保障局  
广东省轻工业技师学院

2023 - 09 - 18 发布

2023 - 11 - 01 实施

广州市增城区餐饮协会 发布

# 目 录

|                        |    |
|------------------------|----|
| 增城小吃 腊圃虾堆 制作技术规范·····  | 01 |
| 增城小吃 正果蛋散 制作技术规范·····  | 10 |
| 增城小吃 顾屋烧花腩 制作技术规范····· | 17 |
| 增城小吃 新塘咸肉粽 制作技术规范····· | 24 |

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 001—2023

---

### 增城小吃 腊圃虾堆 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of making Lapu shrimp pile

2023- 09 - 18 发布

2023 - 11 - 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会      发 布

## 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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城小楼展记小食店、广州增城雅港园酒楼。

本文件主要起草人：陈小敏、何晓玲、李莉楠、谭礼浩、孙海曼、刘忠良、邹锦康、黄小娃、胡可、邱少思。

# 增城小吃

## 腊圃虾堆 制作技术规范

### 1 范围

本标准规定了增城小吃腊圃虾堆制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃腊圃虾堆的制作。

### 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。

SB/T 10159-1993 萝卜  
 SB/T 10415-2007 鸡粉调味料  
 GB/T 10460-2008 豌豆  
 GB/T 1355-2021 小麦粉  
 GB/T 1534-2017 花生油  
 GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 1886.245-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂  
 GB/T 21725-2017 天然香辛料 分类  
 GB/T 23402-2009 地理标志产品 增城丝苗米  
 GB 26687-2011 复配食品添加剂通则  
 GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐  
 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量  
 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
 GB/T 40851-2021 食用调和油  
 GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准  
 SB/T 10580-2011 餐饮业现场管理规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**虾堆** shrimp pile

用米浆或面粉将鲜虾制作成的馅料包裹，然后使用特制的工具放进沸油中炸制，成品外表金黄酥脆、里面虾肉嫩滑弹牙。

#### 3.2

**腊圃虾堆** Lapu shrimp pile

广州市增城区下楼镇的地方特色小吃。在传统虾堆的基础，使用红豌豆或白萝卜丁做馅料，外形呈圆台状或扁平形，口感香脆软糯，因起源于小楼腊圃村而得名。

### 3.3

#### 炸 fry

一种烹调方法，将经过加工整理过的主料在较高温度的多量油介质中进行加热，使成品达到或焦脆或软嫩或酥香等不同质感的烹饪方法。

### 3.4

#### 丝苗米 see-mew rice

具有明显的地方特色的籼稻优质稻米，外观长粒形、细长苗条、晶莹洁白、米泛丝光、玻璃质；质地软硬适中，煮饭爽滑可口，具有清新香味，质感佳，饭粒条状而不烂的特点。以广东增城产的最为有名，素有“米中碧玉”的美称。

### 3.5

#### 虾堆勺 shrimp pile ladle

一种制作虾堆的专门工具，外形呈圆台状，带木手把的长柄，使用铁皮制作而成，高约4cm，上截面直径约6cm，是虾堆成型的模具。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 丝苗米

应符合 GB/T 23402-2009 的规定。

#### 4.1.2 普通面粉

应符合 GB/T 1355-2021 的规定。

#### 4.1.3 豌豆

应符合 GB/T 10460-2008 的规定。

#### 4.1.4 白萝卜

应符合 SB/T 10159-1993 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 葱

应符合 GB/T 21725-2017 的规定。

#### 4.2.2 泡打粉

应符合 GB 1886.245-2016 的规定。

### 4.3 调味料

#### 4.3.1 食用盐

应符合 GB 2721-2015 的规定。

#### 4.3.2 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

#### 4.3.3 调和油

应符合 GB/T 40851-2021 的规定。

#### 4.3.4 五香粉

应符合 GB/T 15691-2008 的规定。

#### 4.3.5 鸡粉

应符合 SB/T 10415-2007 的规定。

#### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

#### 4.5 烹饪器具及要求

##### 4.5.1 烹饪器具

虾堆勺、汤勺、汤匙、不锈钢盆、食品夹、笊篱、滤油网、小炒锅等。

##### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 4.6 性能指标及微生物指标

微生物指标，食品微生物限量应符合 DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

#### 4.7 食品添加剂

食品添加剂品种及使用量应符合 GB 2760-2014 的规定。

#### 5 制作场所及设施、设备要求

##### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

##### 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 腊圃虾堆的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 腊圃虾堆的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 腊圃虾堆制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

##### 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 加工、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

## 6 制作过程控制及机构、人员管理

### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 7 制作工艺

### 7.1 制浆

将新鲜丝苗米磨成粉，把米粉和面粉按照1:1的比例混合，加入泡打粉、食用盐、五香粉，然后加入同等比例的水，搅拌均匀，保证粉浆没有结块，用工具舀起倒下，米浆成线不断。

表1 制作粉浆的材料使用量

| 材料 | 丝苗米粉 | 面粉  | 泡打粉 | 食用盐 | 五香粉 | 水    | 备注           |
|----|------|-----|-----|-----|-----|------|--------------|
| 单位 | g    | g   | g   | g   | g   | g    | 用水量根据空气的湿度调整 |
| 数量 | 500  | 500 | 2   | 5   | 5   | 1000 |              |

### 7.2 制馅

腊圃虾堆的馅料最具代表性的是萝卜馅和红豌豆馅两类。具体的制作方法如下：

白萝卜馅：将新鲜白萝卜洗净、去皮，切成大小约5×5×5mm的萝卜丁，加入适量食用盐腌制（白萝卜丁和食用盐的质量比约50:1），静置约1h，使用箅篱滤掉水分，按表2的量加入花生油、鸡粉、五香粉、葱花，拌匀即可。

豌豆馅：将新鲜豌豆或干豌豆（用冷水浸泡6h）洗净飞水至八成熟，使用箅篱捞出，沥干水分，按表3的量加入花生油、食用盐、鸡粉、五香粉，拌匀即可。

表2 制作白萝卜馅的材料使用量

| 材料 | 白萝卜丁 | 葱花 | 鸡粉 | 五香粉 | 花生油 | 备注                       |
|----|------|----|----|-----|-----|--------------------------|
| 单位 | kg   | g  | g  | g   | g   | 葱花的加入量作为参考，根据不同的风味口感进行调整 |
| 数量 | 1    | 50 | 10 | 10  | 25  |                          |

表3 制作豌豆馅的材料使用量

| 材料 | 豌豆 | 食用盐 | 鸡粉 | 五香粉 | 花生油 | 备注                   |
|----|----|-----|----|-----|-----|----------------------|
| 单位 | kg | g   | g  | g   | g   | 豌豆使用小楼本地地产的豌豆，新鲜豌豆最佳 |
| 数量 | 1  | 10  | 10 | 10  | 20  |                      |

### 7.3 炸制

将油锅烧油，油温到160℃左右，将虾堆勺投入油锅中加热，取出，滤干油，加入调制好的粉浆至满，快速倒出，然后加入相应的馅料，表面再淋上一层粉浆封口，将虾堆勺放回油锅里浸炸。在热油里炸1min左右，虾堆即可脱模，轻轻倒出虾堆勺，让成型的虾堆继续在油锅里浸炸5min左右。根据需要可以用虾堆勺按压虾堆，使其变成扁平状，可缩短虾堆熟制时间。

### 7.4 滤油

用食品夹将炸制好的虾堆从油锅中取出，放置到滤油网上滤出多余的油分，静置约 10min 即可食用。

### 7.5 成品要求

制作好的虾堆成品要求外观金黄饱满，口感酥脆软糯、鲜香浓郁。

## 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

## 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生要求、现场管理应符合 SB/T 10580-2011 的要求。

9.2 贮存应符合 SB/T 10580-2011 的要求。

附录 A  
(资料性)  
腊圃虾堆成品图片

腊圃虾堆成品图片见图A.1。



图 A.1 炸制好的腊圃虾堆

## 附 录 B

(资料性)

### 特征性原料介绍—增城丝苗米

广东省增城市是丘陵地带，北回归线由境内通过，属亚热带季风气候，年平均气温 21.6℃，田园土壤沙质地多，水质酸碱度中性偏碱。尤其是丹邱白水寨附近，灌溉用水乃白水山岩之涌泉，含多种稻类生长所需微量矿物质，结出的穗粒饱满，米质靓，相反如果生长在肥沃的土壤里，产出的丝苗米反而变差，这又是丝苗靓米多出增城的缘故。

增城丝苗米是具有明显的地方特色的籼稻优质稻米，外观品质美观靓丽，长粒形、细长苗条、晶莹洁白、米泛丝光、玻璃质；直链淀粉含量中等，质地软硬适中，煮饭爽滑软弹，具有清新香味，质感佳，饭粒成长颗状而不糜烂。素有米中碧玉，饭中佳品的美誉。

2004 年 09 月 20 日，原国家质检总局批准对“增城丝苗米”实施原产地域产品保护。



图 B.1 增城丝苗米

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 002—2023

---

### 增城小吃 正果蛋散 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of making Zhengguo egg-  
powder

2023 - 09 - 18 发布

2023 - 11 - 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会 发 布

## 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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城正果传说中的那条蛋散小食店、广州市鲮鱼世家餐饮有限公司。

本文件主要起草人：何晓玲、陈小敏、李莉楠、谭礼浩、孙海曼、刘忠良、邹锦康、黄小娃、胡可、邱少思。

# 增城小吃

## 正果蛋散 制作技术规范

### 1 范围

本标准规定了增城小吃正果蛋散制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、加工工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃正果蛋散的制作。

### 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 1886.245-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂  
GB 1888-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵  
GB/T 20883-2017 麦芽糖  
GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量  
GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 317-2018 白砂糖  
GB/T 39438-2020 包装鸡蛋  
GB/T 40851-2021 食用调和油  
GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准  
GB/T 8607-1988 高筋小麦粉  
SB/T 10580-2011 餐饮业现场管理规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**蛋散** egg-powder

蛋散又称蛋馓、翻角，以香脆著称，以面粉、高筋粉、鸡蛋和猪油为原料，成型后放入油镬炸，炸至浅黄色时便捞起，冷却后蘸麦芽糖食用的小吃。

#### 3.2

**正果蛋散** Zhengguo egg-powder

在广东传统蛋散制作工艺基础上改良而成。外形比传统蛋散大，口感松化，具有增城地方特色的小吃。

#### 3.3

**油篱** oil sieve

一种传统的烹饪器具，由竹篾、柳条、铁丝等编制而成。它形状像漏勺，有眼儿，用于捞取食物，使食物与汤、油分离。材质有竹编和金属，也有用黄铜、铝等金属制作的。

### 3.4

#### 炸 fry

一种烹调方法，将经过加工整理过的主料在较高温度的多量油介质中进行加热，使成品达到或焦脆或软嫩或酥香等不同质感的烹饪方法。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 高筋粉

应符合 GB/T 8607-1988 的规定。

#### 4.1.2 鸡蛋

应符合 GB/T 39438-2020 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 泡打粉

应符合 GB 1886.245-2016 的规定。

#### 4.2.2 臭粉

应符合 GB 1888-2014 的规定。

#### 4.2.3 调和油

应符合 GB/T 40851-2021 的规定。

### 4.3 调味料

#### 4.3.1 白砂糖

应符合 GB/T 317-2018 的规定。

#### 4.3.2 麦芽糖

应符合 GB/T 20883-2017 的规定。

### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

### 4.5 烹饪器具及要求

#### 4.5.1 烹饪器具

擀面棍、箩斗、刀、油篱、案板、油锅等。

#### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

|                |          |          |        |
|----------------|----------|----------|--------|
| GB 4789.3-2016 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 大肠菌群计数 |
| GB 4789.4-2016 | 食品安全国家标准 | 食品微生物学检验 | 沙门氏菌检验 |

4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

5 制作场所及设施、设备要求

5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

5.2 制作场所通用要求

- 5.2.1 正果蛋散的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。
- 5.2.2 正果蛋散的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落的材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。
- 5.2.3 正果蛋散制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。
- 5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

5.3 设施、设备

- 5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。
- 5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。
- 5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。
- 5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

6 制作过程控制及机构、人员管理

6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

7 制作工艺

7.1 制面团

将高筋面粉过箩斗，置于案板上开窝，鸡蛋、臭粉放进面窝中搓透，与面粉一种拌匀，搓至纯滑出筋成长条形，用洁净布盖好，静置约 20min。各原料的比例如下表。

表 1 制面团的各原料的使用量

|    |      |     |    |     |    |
|----|------|-----|----|-----|----|
| 材料 | 高筋面粉 | 净鸡蛋 | 臭粉 | 泡打粉 | 备注 |
|----|------|-----|----|-----|----|

|    |     |     |    |   |                      |
|----|-----|-----|----|---|----------------------|
| 单位 | g   | g   | g  | g | 鸡蛋是去壳的质量，根据气候的因素进行调整 |
| 数量 | 500 | 350 | 15 | 5 |                      |

7.2 造型

将静置的面团用擀面棍压长压薄，边压薄边印上面粉，并用擀面棍卷起，用力均匀地推压，把面皮压薄，再展开，印面粉，上擀面棍，推压，如此反复操作数次，直到将面皮压制1mm厚，对折整齐。用刀将面皮切成5cm×10cm日字形、大小均匀的小块，在每件中间用刀切中间长、两边短的三条缝，将切好的两件面皮叠在一起，把两端向中间的刀缝穿出成蛋散形。

7.3 炸制

将油锅加入调和油，油温控制在180℃左右，放入7.2制作好的蛋散坯，迅速拨开，并用油篱拍打，促使蛋散起发，炸制两面呈金黄色，脆身，捞起滤油。

7.4 炼糖胶

将油锅洗净，把白糖和清水按表2比例熬成糖浆，起泡后加入麦芽糖，保持中慢火，煮至糖胶起丝，有回力即可。

表 2 炼糖胶的各原料的使用量

|    |      |     |     |
|----|------|-----|-----|
| 材料 | 白砂糖  | 麦芽糖 | 清水  |
| 单位 | g    | g   | g   |
| 数量 | 1000 | 250 | 500 |

7.5 上糖胶

将按7.3制作好的蛋散静置晾凉后，逐条浸入7.4炼制好的糖胶里面，捞出滤去多余的糖胶即可。

7.6 成品要求

成品要求外观金黄色，糖胶色泽明亮，起小泡，质感松化香甜，有香浓的鸡蛋香味。

8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生要求、现场管理应符合 SB/T 10580-2011 的要求。

9.2 贮存应符合 SB/T 10580-2011 的要求。

附 录 A  
(资料性)  
正果蛋散成品图片

正果蛋散成品图片见图A.1。



图A.1 炸制好的正果蛋散

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 003—2022

---

### 增城小吃 顾屋烧花腩 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of making Guwu roast  
pork belly

2023 - 09 - 18 发布

2023 - 11 - 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会 发 布

## 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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州增城合口味餐饮店、广州增城喜悦酒楼。

本文件主要起草人：李莉楠、陈小敏、何晓玲、谭礼浩、孙海曼、刘忠良、邹锦康、黄小娃、胡可、邱少思。

# 增城小吃

## 顾屋烧花腩 制作技术规范

### 1 范围

标准规定了增城小吃顾屋烧花腩制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃顾屋烧花腩的制作。

### 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。

SB/T 10415-2007 鸡粉调味料  
 GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件  
 GB 1886.245-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂  
 GB/T 18187-2000 酿造食醋  
 GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐  
 GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量  
 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 31644-2018 食品安全国家标准 复合调味料  
 GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
 GB/T 317-2018 白砂糖  
 GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉  
 SB/T 10580-2011 餐饮业现场管理规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**花腩** pork belly

五花肉的别名，又称五花腩、三层肉、肋条肉，位于猪的腹部。因猪腹部脂肪组织很多，其中又夹带着肌肉组织，结构是一层瘦肉一层肥肉的间隔著，肥瘦间隔，由此得名。

#### 3.2

**烧花腩** roast pork belly

粤菜中的一种烧腊制品，是用腌料把猪五花肉腌渍入味，然后烧烤而成。花腩是猪肋骨前后的部分，皮脆、肥瘦相间又不太咸。

#### 3.3

**烧** roast

一种烹调方法，同烤。把食物原料放在烤炉中利用辐射热使之成熟的一种烹饪方法。菜肴由于原料是在干燥的热空气烘烤下成熟的，所以表面水分蒸发，凝成一层脆皮，原料内部水分不能继续蒸发，因此成菜形状整齐，色泽艳丽，外脆里嫩，别有风味。

### 3.4

#### 顾屋烧花腩 Guwu roast pork belly

广州增城石滩镇的特色美食，是指传统烧花腩基础上，采用增城本地的荔枝木烤制而成，食用时带有浓郁的果木香味，皮质酥脆松化，肉质多汁有弹性，入口即化，肥而不腻，别具特色。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 五花肉

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 白醋

应符合 GB/T 18187-2000 的规定。

#### 4.2.2 小苏打

应符合 GB 1886.245-2016 的规定。

### 4.3 调味料

#### 4.3.1 食用盐

应符合 GB 2721-2015 的规定。

#### 4.3.2 十三香

应符合 GB/T 15691-2008 的规定。

#### 4.3.3 细砂糖

应符合 GB/T 317-2018 的规定。

#### 4.3.4 鸡粉

应符合 SB/T 10415-2007 的规定。

#### 4.3.5 沙姜粉

应符合 GB 31644-2018 的规定。

### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

### 4.5 烹饪器具及要求

#### 4.5.1 烹饪器具

叉烧针、双头勾、猪皮插、刀、毛刷、挂炉等。

#### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌霉素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

#### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

### 5 制作场所及设施、设备要求

#### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

#### 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 顾屋烧花腩的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 顾屋烧花腩的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 顾屋烧花腩制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

#### 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

### 6 制作过程控制及机构、人员管理

#### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 7 制作工艺

#### 7.1 选料

选用新鲜的带皮五花肉，要求肥瘦适中，厚薄均匀。洗净，去除多余的脂肪，将猪皮上面的猪毛刮干净，用吸水纸擦干表面水分备用。

## 7.2 改刀

将按7.1处理好的五花肉，顺肋骨方向切成宽约5cm（三指宽）的长条形。

## 7.3 腌肉

将食用盐、细砂糖、十三香、鸡粉、沙姜粉按照表1的比例混合均匀配成腌肉料。将配好的腌肉料均匀涂抹到改刀好的五花肉表面，并适当拍打，使腌肉料充分吸收，腌肉料和猪肉的质量比约1:4。将已涂抹腌肉料的五花肉整齐摆放到不锈钢托盘上，用保鲜膜密封，放入冰箱冷藏室腌制约12h。

表1 腌肉料里各原料的使用量

| 材料 | 食用盐 | 细砂糖 | 十三香 | 鸡粉 | 沙姜粉 | 备注                      |
|----|-----|-----|-----|----|-----|-------------------------|
| 单位 | g   | g   | g   | g  | g   | 食用盐容易返潮，腌肉料在使用时新配，效果比较好 |
| 数量 | 100 | 30  | 50  | 30 | 50  |                         |

## 7.4 定形

用一支叉烧针从与五花肉平行皮肉中间穿入，要求穿入后，猪皮光滑不紧皱，叉烧针尖离五花肉另外一端约5cm。另外一端用双头勾穿入挂起。

## 7.5 晾皮

将食用白醋、小苏打按照15:1左右的比例混合均匀，调制好脆皮水。用脆皮水均匀涂抹猪皮，反复涂抹两三遍，保证每处猪皮都粘附到脆皮水。将处理好的五花肉移入晾皮间自然晾干，保证猪皮干燥不粘手即可。

## 7.6 烧制

先将挂炉预热10min，把晾干的五花肉条依次放入挂炉，要求猪皮朝外。将炉温升至150℃左右，烘烤30min即可。

## 7.7 回炉

将7.6烤制好的五花肉，猪肉皮朝上，用猪皮插在猪皮上插满小孔，再放入挂炉，炉温升至260℃左右，烘烤1min，使猪皮完成爆皮，迅速取出，待烧肉稍微冷却，切块即可食用。

## 7.8 成品要求

成品要求肉皮表面金黄、爆点均匀，肉体肥瘦相间、分布均匀。质感要求皮质酥脆松化，肉质多汁有弹性，肥而不腻。

## 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

## 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生、现场管理应符合 SB/T 10580-2011 的要求。

9.2 贮存应符合 SB/T 10580-2011 的要求。

## 附 录 B

(资料性)

### 顾屋烧花腩成品图片

顾屋烧花腩成品图片见图A.1。



图 A.1 顾屋烧花腩

---

# T/ZCCY

## 广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 004—2023

---

### 增城小吃 新塘咸肉粽 制作技术规范

Zengcheng snacks  
The standard of making Xintang salt meat  
glutinous rice dumpling

2023 - 09- 18 发布

2023 - 11- 01 实施

---

广州市增城区餐饮协会      发 布

## 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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、广州新塘华姨咸肉粽店。

本文件主要起草人：谭礼浩、陈小敏、何晓玲、李莉楠、孙海曼、刘忠良、邹锦康、黄小娃、胡可、邱少思。

# 增城小吃

## 新塘咸肉粽 制作技术规范

### 1 范围

标准规定了增城小吃新塘咸肉粽制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃新塘咸肉粽的制作。

### 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/T 10462-2008 绿豆  
 SB/T 10651-2012 咸鸭蛋黄  
 GB/T 10781.3-2006 米香型白酒  
 GH/T 1194-2022 大蒜  
 GB/T 1354-2018 大米  
 GB/T 1534-2017 花生油  
 GB/T 15691-2008 香辛料调味品通用技术条件  
 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 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
 GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量  
 GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量  
 GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  
 GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范  
 GB/T 317-2018 白砂糖  
 GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定  
 GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数  
 GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验  
 GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准  
 GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉  
 SB/T 10580-2011 餐饮业现场管理规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**粽** glutinous rice dumpling

即粽粿，主要材料是糯米、馅料，用箬叶（或柃叶、箬古子叶等）包裹而成，形状多样，主要有尖角状、四角状等。粽子由来久远，最初是用来祭祀祖先神灵的贡品。南北叫法不同，北方产黍，用黍米做粽，角状，古时候在北方称“角黍”。从口味上分，粽子有咸粽和甜粽两大类。

#### 3.2

**咸肉粽** salt meat glutinous rice dumpling

广东粽子的代表品种，糯米、五花肉和绿豆为主要原料，可以加入咸蛋黄、冬菇、虾米、瑶柱、栗子、花生等调配为馅，口味咸鲜香，风味更佳。

### 3.3

#### 新塘咸肉粽 Xintang salt meat glutinous rice dumpling

在传统咸肉粽基础上，口味咸中带甜，因用料精细讲究、手工制作、等特点，具有增城特色的小吃。

### 3.4

#### 煮 boil

一种烹调法。在铁镬（锅）中把主料放于多量的汤汁或清水中，先用大火烧开，再用中火或小火慢慢加热致熟的一种烹调方法。

## 4 要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 糯米

应符合 GB/T 1354-2018 的规定。

#### 4.1.2 绿豆

应符合 GB/T 10462-2008 的规定。

### 4.2 辅料

#### 4.2.1 肥肉

应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定。

#### 4.2.2 咸蛋黄

应符合 SB/T 10651-2012 的规定。

### 4.3 调味料

#### 4.3.1 花生油

应符合 GB/T 1534-2017 的规定。

#### 4.3.2 食用盐

应符合 GB 2721-2015 的规定。

#### 4.3.3 白砂糖

应符合 GB/T 317-2018 的规定。

#### 4.3.4 米酒

应符合 GB/T 10781.3-2006 的规定。

#### 4.3.5 生抽

应符合 GB 2717-2018 的规定。

#### 4.3.6 沙姜粉

应符合 GB/T 15691-2008 的规定。

#### 4.3.7 五香粉

应符合 GB/T 15691-2008 的规定。

#### 4.3.8 蒜蓉

应符合 GH/T 1194-2022 的规定。

#### 4.4 水

应符合 GB 5749-2022 的规定。

#### 4.5 烹饪器具及要求

##### 4.5.1 烹饪器具

炒锅、炒勺、汤桶、刀等工具。

##### 4.5.2 烹饪器具要求

应符合 GB 31654-2021 的规定。

#### 4.6 性能指标及微生物指标

性能指标及微生物指标应符合以下食品安全标准的要求。

GB 2761-2017 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 4789.4-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

#### 4.7 食品添加剂

应符合 GB 2760-2014 的规定。

### 5 制作场所及设施、设备要求

#### 5.1 总则

制作场所及设施、设备应符合 GB 31654-2021 的要求。

#### 5.2 制作场所通用要求

5.2.1 新塘咸肉粽的操作区域应布局合理，以生进熟出的原则，无交叉污染环节。

5.2.2 新塘咸肉粽的制作区域的地面应平整、光洁，易于清洗。墙壁干净、光洁。屋顶及天花板应选用无毒、不易脱落材料。门窗应设置具防虫蝇的纱网完整封闭。

5.2.3 新塘咸肉粽制作区域内的照明设施应完善并采用安全照明措施，并应装有换气或空气调节设备装置。

5.2.4 制作过程中，废水、废料、废气等废物的排放标准应符合国家《餐饮业大气污染物排放标准》和《餐厨垃圾废水处理排放标准》规定。

#### 5.3 设施、设备

5.3.1 经营的场所应配备更衣柜，更衣柜应与制作区域相连。制作区域内不允许设置卫生间。

5.3.2 制作、存储设备应是质量合格产品，按照原料进入、原料处理、加工制作、成品供应的顺序合理布局。

5.3.3 与水接触的加工设备、器皿应由耐腐蚀材料制成。

5.3.4 设备中物料的接触面要具有非吸收性、无毒、平滑、耐反复清洗等特性，每日使用前、后应进行有效的清洗和消毒。

## 6 制作过程控制及机构、人员管理

### 6.1 制作过程控制

应符合 GB 31654-2021 的规定。

### 6.2 机构、人员管理

应符合 GB 31654-2021 的规定。

## 7 制作工艺要求

### 7.1 泡糯米

选用新鲜糯米，用冷水浸泡12h，沥干水分，按表1的要求加入花生油、食用盐、五香粉，拌匀备用。

表 1 糯米里面各原料的使用量

| 材料 | 糯米   | 花生油 | 食用盐 | 五香粉 | 备注              |
|----|------|-----|-----|-----|-----------------|
| 单位 | g    | g   | g   | g   | 糯米的质量是以泡水前的质量计算 |
| 数量 | 1000 | 25  | 5   | 5   |                 |

### 7.2 泡绿豆

选用颗粒饱满的带皮绿豆，用冷水浸泡12h，用手揉搓使绿豆脱皮，将绿豆清洗干净直至全部脱皮，将去皮绿豆沥干水备用。

### 7.3 腌肥肉

取去皮五花肉的肥肉部分，洗净、吸干水分，用刀切成大小约4×3×1cm的块状，按表2的要求加入五香粉、蒜蓉、沙姜粉、食用盐、米酒、白砂糖、生抽腌制48h以上备用。

表 2 腌制肉料的各原料使用量

| 材料 | 肥肉  | 五香粉 | 蒜蓉 | 沙姜粉 | 食用盐 | 米酒 | 白砂糖 | 生抽 |
|----|-----|-----|----|-----|-----|----|-----|----|
| 单位 | g   | g   | g  | g   | g   | ml | g   | g  |
| 数量 | 500 | 15  | 10 | 15  | 5   | 15 | 2   | 10 |

### 7.4 炒绿豆

洗净炒锅，烧锅、加花生油、爆香蒜蓉，加入7.2处理好的去皮绿豆，保持中火收干水分，加入白砂糖，将味料炒匀，待绿豆散发焦香味，倒出备用。各味料的加入量见表3。

表 3 炒制绿豆各味料的使用量

| 材料 | 去皮绿豆 | 花生油 | 蒜蓉 | 白砂糖 | 备注                      |
|----|------|-----|----|-----|-------------------------|
| 单位 | g    | g   | g  | g   | 各调味料的量为参考值，去皮绿豆是沥干水分的质量 |
| 数量 | 500  | 10  | 5  | 15  |                         |

### 7.5 取蛋黄

从新鲜咸鸭蛋中取出蛋黄，洗净、沥干水分备用。

## 7.6 包粽子

将青竹粽叶洗净，改好规格，使用两三张青竹粽叶围成粽子锥形造型，往里面依次加入糯米、去皮绿豆、咸蛋黄、肥肉、去皮绿豆、糯米（各原料的加入量参照表4），用手将加入的原料压实，然后用多余的粽叶封住底部，再用麻草捆扎。要求粽子包裹紧实，里面的糯米不能漏出来，煮制时候水也进不去。

表 4 咸肉粽里面各原料的加入量

| 材料 | 糯米 | 去皮绿豆 | 咸蛋黄 | 肥肉 | 备注                              |
|----|----|------|-----|----|---------------------------------|
| 单位 | g  | g    | 个   | 块  | 糯米和去皮绿豆是两次加入量的总和，一个粽子煮熟后重量约250g |
| 数量 | 75 | 75   | 1   | 2  |                                 |

## 7.7 煮粽子

将包好的粽子依次排入汤桶，摆放整齐，加入适量水，上面置重物压实，先大火煮开，后中火保证水沸腾状，煮制约6h即可。

## 7.8 成品要求

外形似小山，底部长方形，造型美观。质感油而不腻、糯而不粘、咸甜适中。

## 8 制作卫生要求

应符合 GB 31654-2021 规定的要求。

## 9 运输卫生和贮存要求

9.1 运输卫生、现场管理应符合 SB/T 10580-2011 的要求。

9.2 贮存应符合 SB/T 10580-2011 的要求。

## 附 录 C

（资料性）

### 新塘咸肉粽图片

新塘咸肉粽图片见图A.1。



图 A.1 新塘咸肉粽成品图

单击或点击此处输入文字。

单击或点击此处输入文字。