

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 百果油包

2024 年 月 日发布

2024 年 月 日实施

浙江省中小餐饮行业协会 发布

目 次

前言..... II

引言.....III

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 原料及要求.....2

5 烹饪器具.....2

6 制作工艺.....2

7 制作要求.....2

8 装盘.....2

9 质量要求.....3

10 最佳食用时间.....3

前 言

本文件依据 GB/T1.1—2020《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本文件由浙江省中小餐饮行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江省中小餐饮行业协会。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

百果油包作为一款传统的杭州名点，其制作工艺和选料必然有其独到之处。百果油包的特色在于其丰富的馅料和独特的口感。馅料包含豆沙、核桃、芝麻、白糖、板油等多种原料，在蒸制过程中，板油脂化溢出脂肪，浸润到豆沙中，通过白糖提味增鲜，坚果丰富口感，油包的皮具有一定的韧性，而馅料则油润爽滑。百果油包是 1956 年浙江省人民政府认定的 17 道杭州名点之一。

为弘扬杭州美食文化，加强对传统杭帮菜经典名菜名点、老字号餐饮品牌、饮食类非遗项目、特色小吃的宣传和保护，根据杭州市商务局印发的《关于修订推进杭帮菜高质量发展十大行动的通知》精神，浙江省中小餐饮行业协会在杭州市商务局的指导下，联合相关行业协会、企业、专家和名厨，参照《杭州菜谱》、《杭州名小吃》、《杭州家常菜谱》、《食在杭州 亚洲精选菜品 5000 道》等书籍资料，编写了 1956 年浙江省人民政府认定的 36 道杭州名菜和 17 道杭州名点的团体标准，对规范传统杭帮菜经典名菜名点的制作，维护传统杭帮菜经典名菜名点品牌，留住杭州传统饮食文化的“根”和“魂”，将起到积极的促进作用。

传统杭州名点 百果油包

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 百果油包的范围、规范性引用文件、术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、制作要求、装盘、质量要求、最佳食用时间等基本要求。

本文件适用于加工烹制传统杭州名点系列的百果油包。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1355 小麦粉

GB/T 1445 绵白糖

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母

GB/T 21270 食品馅料

GB 31654 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

3.1 面粉

是一种由小麦磨碎制成的粉末，也称为小麦粉，它是常见的食品原料之一，在中国北方大部分地区也是主食原料之一（执行标准 GB/T 1355）。

3.2 熟核桃仁

坚果核桃的果肉，将核桃敲开以后，里面存在的果肉，也被称为核桃仁（执行标准 GB 19300）。

3.3 熟松仁

是指经过一定烹饪加工处理后的松子仁（执行标准 GB 19300）。

3.4 青梅

又称果梅、酸梅，不单能当水果零食吃，还可入菜做沙拉；也可以做成青梅干、青梅汁、青梅醋、蜜饯等加工产品。

3.5 金橘

又名金柑，是一种非常具有特点的水果，这种水果的外表比较艳丽，绝大部分都是金黄色的，吃起来的口感特别的甘甜酸爽。

3.6 冬瓜条

是一种由冬瓜制作而成的食物，它含有多种维生素和人体必需的微量元素，可调节人体的代谢平衡，具有解热利尿的功效（执行标准 GB 14884）。

3.7 糖佛手

是鲜佛手蜜渍制品（执行标准 GB 14884）。

3.8 猪板油丁

是将猪板油切成的小丁状物质。

3.9 旺火

火柱会伸出锅边，火焰高而安定，火焰呈蓝白色，热度强烈。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：面粉 500 克、熟核桃仁 25 克，熟松仁、青梅、金橘、冬瓜条、蜜枣、糖佛手、桂花糖各 15 克，绵白糖 25 克。

4.1.2 辅料：干酵母 20 克、猪板油丁 50 克。

4.2 要求

4.2.1 宜选用白面粉。

4.2.2 制汤用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2.3 原料应干净卫生，应符合 GB/T 1355、GB/T 1445、GB 14884、GB/T 20886.1、GB/T 212704 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气或燃油炒菜灶。

5.2 炊具：宜采用蒸锅。

5.3 器具：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 将猪板油去膜，切成米粒状；将各种果料也切成粒状，与糖桂花、白糖拌和成馅，分成 20 份。

6.2 将面粉和酵母拌匀，加入白糖 25 克，放入温水 200 克，混合均匀，用手反复揉捏，同时用双拳捣压，待面团揉透，搓条摘成 20 个剂子，用擀面棒擀成中间厚、边缘薄的皮子备用。

6.3 包入馅心一份，收口捏拢，口朝下放，呈光头包状，中心处用红曲米点一小点，即成生坯。

6.4 将油包生坯放入蒸笼，饧发 20 分钟左右，用旺火沸水蒸约 10 分钟即熟。

7 制作要求

馅中配有“百果”，口感丰富，滋味独特。

8 装盘

8.1 盛装器皿

宜选用盘，洗净消毒。

8.2 盛装方法

盛装时将百果油包放入盘中。

8.2.1 将蒸好的百果油包从蒸笼中取出，包子整齐地摆放在盘中，注意保持包子的间距，避免相互挤压变形。

8.2.2 可以撒上一些桂花或者其他可食用的装饰物，增加菜品的美观度。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

百果油包的色泽为玉白色。

9.1.2 香味

百果油包是在白糖馒头基础上改良而成，馅料丰富，油包的美味源于诸多馅料配比合理，质优料精，在蒸制过程中，馅料间充分溶化和合，形成叠加的美味。

9.1.3 口味

百果油包以细豆沙为底，加入百果料作为馅料，口感丰富，甜而不腻，香而不腥；其面皮发酵得恰到好处，既有面包的松软，又有包子的咬劲。

9.1.4 形态

白果包外型如包子、折褶均称、形状饱满。

9.1.5 质感

白果油包的质感是五仁香酥，口感甜脆，风味浓郁。

9.2 卫生要求

9.2.1 菜品应无异物、无杂质、无异味。

9.2.2 加工制作过程应符合 GB 31654 规定。

10 最佳食用时间

从百果油包出锅至食用，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃为宜。
