

ICS 67.040

CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

传统杭州名点 油氽馒头

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

油余馒头是杭州的一种传统小吃，具有悠久的历史背景和独特的制作工艺。油余馒头实际上是一种油炸包子，制作材料包括面粉、猪五花肉等，制作方法是将包子放入油中炸制而成，形状小巧玲珑，皮呈金黄，色泽美观，入口松脆，肉馅鲜嫩，一咬汤汁四溢，肥而不腻。这种食品不仅美味可口，而且营养丰富，含有丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、维生素及矿物质等营养成分，适量食用能够补充人体所需的营养物质，在食品匮乏的年代，它是人们互相馈赠的礼品。油余馒头是 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 油余馒头

1 范围

本文件规定了传统杭州名点 油余馒头的范围、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油余馒头。

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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2717 食品安全国家标准 酱油

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母

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 色拉油

是一种经过加工以后的食用油，是把植物油经过多种工艺，进行脱胶、脱脂、脱色等处理之后，从

而得到的高级植物油（执行标准 GB 2716）。

3.3 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 250 克、肉末 250 克。

4.1.2 辅料：精盐 8 克，味精、姜葱汁各 5 克，皮冻 125 克，色拉油 500 克。

4.2 要求

4.2.1 宜选用白面粉、猪夹心肉末。

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 2716、GB 2717、GB/T 5461、GB/T 8937、GB/T 8967 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：宜采用蒸锅和炒锅。

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 将面粉放入盆内，加 50℃温水和精盐和成面团，盖上湿布略饧，皮冻斩末。

6.2 将猪肉末放于盆内，加入精盐和清水，用力搅拼上劲，加入葱姜汁、味精及皮冻末，一起拌匀成馅。

6.3 将饧后的面团搓条，摘成 20 个剂子，揪扁，擀成皮子，包入馅心，捏成馒头形，上笼用旺火沸水蒸 10 分钟成熟，取出稍冷却（不能全部冷透）。

6.4 将锅烧热放油，待油温升至 160℃左右时放入馒头，边炸边翻，至馒头外皮起大量小泡时，捞起沥干油，稍冷却待油温升至 210℃左右时，将馒头投入复炸，至外皮呈金黄色发脆，即可装盘上桌。

7 制作要求

外皮酥脆、内里软糯、口感香酥、味道鲜美。

8 装盘

8.1 盛装器皿

宜选用瓷盘

8.2 盛装方法

8.2.1 油氽馒头炸好后，用笊篱将油氽馒头从油锅中捞出，放在漏网或沥油纸上，让多余的油分自然沥干。

8.2.2 将油氽馒头逐一摆放在盘中。可以根据餐厅的装盘风格整齐排列摆放，

8.2.3 可以撒上一些桂花或者其他可食用的装饰物，增加色彩和香气。

9 质量要求

9.1 感官要求

9.1.1 色泽

油氽馒头皮呈金黄色。

9.1.2 香味

油氽馒头其香味独特，经过油炸的外皮，金黄酥脆，散发着诱人的香气；馒头内里软糯可口，与香脆的外皮形成鲜明对比，口感丰富；油炸过程中，油脂的香气充分渗透到馒头中，使得整个馒头油香四溢；馒头的调味恰到好处，既不过咸也不过淡，完美衬托出油氽馒头的独特香味。

9.1.3 口味

油氽馒头的外层酥脆、内里鲜嫩多汁。

9.1.4 形态

油氽馒头的形态小巧玲珑，皮呈金黄，色泽美观。

9.1.5 质感

油氽馒头的口感鲜美，外层酥脆、内里鲜嫩多汁，猪肉和葱花的香味相互融合；馒头形状小巧玲珑，皮呈金黄，色泽美观，肉馅鲜嫩，一咬汤汁四溢，肥而不腻，吃后齿颊留香，满口生津；油氽馒头的制作过程中，保留了食材的原汁原味，吃口脆嫩，质感十足。

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

从油氽馒头出锅至食用，时间以不超过 15 分钟为宜，食用温度以 40℃-50℃ 为宜。
