

T/QZAS

泉州市标准化协会团体标准

T/QZAS XXXX—2024

泉州菜 南安成功家宴烹饪技艺 英都麻糍

Quanzhou cuisine—Nan'an successful family banquet cooking skills

—Yingdu's fried glutinous pudding

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

泉州市标准化协会 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 原材料要求 1

5 烹饪工艺流程 2

6 烹饪技艺特色 3

7 食用建议 3

8 卫生要求 4

9 服务规范 4

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》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。

本文件由泉州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

英都麻糍是泉州市南安市的传统风味美食，是独具特色的地方小吃，承载着深厚的历史文化底蕴和独特的制作工艺，以其色泽鲜白透明、口感冰凉爽滑、柔软如绵、软糯弹牙的特点，赢得了广大食客的青睐。

英都麻糍以糯米、芝麻、花生、冰糖、猪油等为主要原材料，经浸、磨、蒸、搅等传统工艺制作而成。在英都当地，麻糍有着“吉祥富贵”之意。每逢过年过节，全家人都会聚集在一起制作麻糍，并把它作为招待客人或馈赠他人的佳品。这种习俗不仅体现了英都人民对传统文化的热爱和传承，也增强了地方的凝聚力和归属感。

2024 年，南安市英都麻糍制作技艺经泉州市人民政府批准列入泉州市第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录。同年，南安打造“成功家宴”，英都麻糍与黑粿仔组合的“团团圆圆”，是南安“成功家宴”中的一道菜系。英都麻糍和黑粿仔一白一黑，交相辉映，圆润之姿、软韧清甜，象征着两岸同胞心心相印、团团圆圆。

为顺应时代的变迁，更好地保护和传承英都麻糍的传统风味和制作工艺，特制定本文件。本文件的制定和实施，旨在规范英都麻糍的原料选择、制作工艺等方面，有利于提高英都麻糍的品质、规范英都麻糍的制作工序、促进英都麻糍产业的发展，从而推动南安市特色小吃规模化、标准化发展，对保留地方特色、打造地方名片有重要意义。

泉州菜 南安成功家宴烹饪技艺 英都麻糍

1 范围

本文件规定了泉州市南安市的特色小吃英都麻糍的术语和定义、原材料要求、烹饪工艺流程、烹饪技艺特色、食用建议、卫生要求和服务规范。

本文件适用于泉州市南安市的特色小吃英都麻糍的制作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中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 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB/T 11761 芝麻
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

英都麻糍 Yingdu' s fried glutinous pudding

以糯米、芝麻、花生、冰糖、猪油等为原材料，经过浸泡、磨浆、蒸制、搅拌、成型等多道工序制作而成，成品色泽鲜白、滑韧透明，食用时要蘸佐料，口味香甜，口感软韧、微冰。

4 原材料要求

4.1 糯米

应选用颗粒饱满、色泽白净的糯米，并符合 GB/T 1354 的规定。

4.2 猪油

应选用纯净、无异味的猪油，并符合 GB/T 8937 的规定。

4.3 芝麻

应选用颗粒饱满、色泽均匀、无杂质的芝麻，并符合 GB/T 11761 的规定。

4.4 花生

应选用颗粒饱满、口感香脆的花生，并符合 GB/T 1532 的规定。

4.5 冰糖

应选用晶莹剔透、甜度适中的冰糖，并符合 GB 13104 的规定。

4.6 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 烹饪工艺流程

5.1 备料

5.1.1 准备糯米、芝麻、花生仁、冰糖、熟猪油。

5.1.2 将芝麻、花生仁炒熟后，按比例加入冰糖，碾压成粉末状。

5.2 浸泡

根据天气情况，将糯米浸泡在水中3h~24h后，淘洗干净。

5.3 磨浆

5.3.1 将浸泡好的糯米放入石磨或电磨中，加入适量清水磨成米浆。

5.3.2 磨好的米浆灌入布袋中，沥干水分后取出。

5.4 蒸制

5.4.1 烧开水后，在蒸笼内铺上纱布。

5.4.2 将沥干水分的糯米浆倒入蒸笼中，用旺火蒸煮成糯米团，蒸熟后捞起。

5.5 搅拌

5.5.1 在大瓷碗或大桶内抹上一层熟猪油，以防粘连。

5.5.2 把煮熟的糯米团倒入容器中，用长木棍或长竹片反复搅拌，直至糯米团变得有粘性、韧性。

5.6 成型

5.6.1 在案板上抹些许熟猪油，以防粘连。

5.6.2 将搅拌好的糯米团倒在案板上，用手搓成长条，碾压成薄片，切成 4cm 左右的糯米小方块坯或用手掌挤成小球状麻糍块。

5.7 裹粉

将糯米坯沾上芝麻、花生、冰糖粉即可食用。

6 烹饪技艺特色

6.1 烹饪技艺

6.1.1 蒸制技巧

- 6.1.1.1 蒸制时，火候要适中，避免过火导致糯米软烂。
- 6.1.1.2 蒸制过程中，应适时在糯米团上洒少许热水，避免糯米团变干。

6.1.2 搅拌技巧

- 6.1.2.1 糯米团蒸熟后应立即进行搅拌，避免糯米团变硬变干。
- 6.1.2.2 应选择合适的搅拌工具，确保搅拌时糯米团受力均匀，避免局部粘连或结块。
- 6.1.2.3 搅拌力度和速度应适中。

6.1.3 口感调整

根据个人口味调整糯米团软硬程度、蘸料的甜度和口感。

6.2 菜品特色

菜品特色应符合表1的规定。

表 1 菜品特色

项目	要求
观感	糯米坯色泽鲜白、大小形状均匀
味感	具有浓郁的芝麻香和花生香
口感	口感柔韧、香甜软糯

7 食用建议

7.1 存放

- 7.1.1 应贮存于干燥、通风良好的场所。
- 7.1.2 宜常温存放，储存时间应不大于 48h。

7.2 搭配建议

- 7.2.1 裹芝麻、花生、冰糖粉食用，口感香甜。英都麻糍形态示例见图 1。



图1 英都麻糬形态示例

7.2.2 搭配热茶食用，提升口感体验。

8 卫生要求

- 8.1 相关烹饪设施应符合 GB 4806.1 的规定。
- 8.2 装盛餐具应符合 GB 14934 的规定。
- 8.3 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。
- 8.4 食品生产加工过程中的卫生要求均应符合 GB 14881 的规定。

9 服务规范

9.1 采购规范

原材料的采购应符合第4章的规定，并应从能提供相关证明文件的具备合法资质的供应商处采购。

9.2 人员规范

- 9.2.1 从事生产的人员应经卫生防疫部门体检合格，获得健康证明方可上岗。
- 9.2.2 应建立健康申报制度，及时报告患有疾病或可能患有疾病的人员。
- 9.2.3 应定期对生产人员进行生产知识和食品安全知识培训，提高人员操作技能和食品安全意识。

9.3 设施和设备规范

- 9.3.1 配备清洁消毒用具和设施时应充分考虑食品接触表面的理化性质，盛放清洁剂、消毒剂的容器应选择化学钝性材质。
- 9.3.2 清洁消毒设施应有管理措施和使用规定，应考虑清洁消毒设施可能带来的交叉污染。
- 9.3.3 应按照工艺和生产技术要求配备相应的生产设备和设施，并按工艺流程和卫生要求合理放置与安装。
- 9.3.4 用于人工输送、装载，或用于贮存原料、半成品、成品的设备、容器及用具，其操作、使用与维护应避免对产品造成污染。

9.4 销售规范

- 9.4.1 过期、变质等不符合食品安全标准的食品不应进行销售。
- 9.4.2 商家应提供准确、清晰的产品信息，包括生产日期、保质期、成分等。

9.4.3 商家应设立消费者投诉渠道，对消费者的投诉及时回应并处理。

9.5 食品安全管理与监督

9.5.1 应建立原材料控制、加工程序、食品安全、采购记录、人员培训、设施设备清洗消毒维修、健康管理、消费者投诉处理等餐饮服务规章制度，并制定食品安全应急预案。

9.5.2 应建立健全涵盖进货查验、卫生管理、生产过程控制、质量管理、人员健康管理、记录和文件管理、不合格食品处置等规定的食品安全管理制度。

9.5.3 应建立食品安全风险评估机制，定期对食品原料供应、加工流程、储存条件等进行风险评估，识别潜在的安全隐患，并制定相应的预防措施。

9.5.4 应编制并实施包含但不限于以下过程的监督与检查规程：

- 原材料的质量、新鲜度和安全性；
 - 食品加工制作区域卫生的清理与保持；
 - 员工的食品加工制作过程；
 - 生产设施和设备工作过程；
 - 顾客投诉处理过程及结果；
 - 顾客满意信息的收集与处理。
-