

T/QZAS

泉州市标准化协会团体标准

T/QZAS XXXX—XXXX

泉州菜 洛水仙山宴烹饪技艺规范 千层糕

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

泉州市标准化协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 要求 1

 4.1 原辅料要求 1

 4.2 安全卫生及反食品浪费要求 1

5 风味特征 1

 5.1 烹饪技法 1

 5.2 菜肴特征 2

 5.3 味型特征 2

6 烹饪流程 2

 6.1 流程图 2

 6.2 具体流程 2

7 烹饪技艺特征 3

 7.1 烹饪技艺 3

 7.2 菜品感官 3

 7.3 烹饪特征 4

附录 A（资料性） 千层糕介绍..... 5

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专利的责任。

本文件由泉州市洛江区市场监督管理局提出。

本文件由泉州市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

泉州菜 洛水仙山宴烹饪技艺规范 千层糕

1 范围

本文件规定了泉州菜千层糕的术语和定义、要求、菜肴风格和烹饪流程、烹饪技艺特征。
本文件适用于泉州菜千层糕的烹饪。

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 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告(国家市场监督管理总局 2018 年第 12 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

千层糕

由印尼归侨引入中国，结合印尼传统烹饪技艺和泉州洛江本地风味，使用鸡蛋、白砂糖、面粉等基本原料，并加入豆蔻、肉桂、丁香等印尼特有的香料，通过层层叠加烘烤的方式制作而成，具有印尼独特的香料风味、口感细腻香甜的特色糕点。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 原辅料

4.1.1.1 主料：鸡蛋、黄油（或牛油）、白砂糖、低筋面粉、炼乳、植物油。

4.1.1.2 辅料：印尼千层糕香料（含豆蔻、肉桂、丁香等）、桂皮粉、斑斓叶（用于增加色泽和风味，可选）、椰浆（用于增加香甜口感，可选）、可可粉（用于调色，可选）等。

4.1.2 要求

4.1.2.1 所有原料应新鲜、无异味、无污染，且符合食品安全标准。

4.1.2.2 水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 安全卫生及反食品浪费要求

4.2.1 烹饪加工过程应符合 GB 31654 的相关规定。

4.2.2 烹饪安全操作应符合《市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告》中相关规定。

4.2.3 烹饪加工场所、烹饪生产安全、燃气管理、食品消费应符合对应法律法规要求。

5 风味特征

5.1 烹饪技法

5.1.1 打发

将黄油和糖混合打发至蓬松状态，再加入蛋黄打发均匀。

5.1.2 搅拌

将低筋面粉、奶粉等干粉类原料过筛后加入黄油蛋黄糊中，搅拌均匀。

5.1.3 分层烘烤

将面糊分层倒入模具中，每层都需经过烘烤，且烘烤时间和温度需严格控制。

5.2 菜肴特征

5.2.1 形状

通常为方形或圆形，大小可根据模具调整。

5.2.2 色泽

金黄或棕黄色，层次分明。

5.2.3 结构

由多层薄而细腻的蛋糕层叠加而成，每层之间有明显的分层。

5.3 味型特征

5.3.1 口感

细腻、香甜、柔软，入口即化。

5.3.2 香气

具有浓郁的黄油香和香草香，以及印尼特有的香料风味（如豆蔻、肉桂等）。

5.3.3 味道

甜而不腻，带有淡淡的椰香或香草香。

6 烹饪流程

6.1 流程图

千层糕烹饪流程参见图 1。

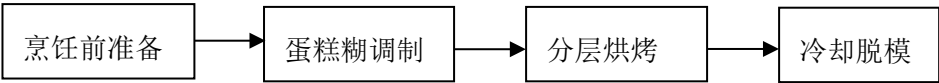


图1 千层糕烹饪流程

6.2 具体流程

6.2.1 烹饪前准备

6.2.1.1 准备食材

准备好以下烹饪食材：

- a) 鸡蛋、黄油（或牛油）、白砂糖、低筋面粉、炼乳、植物油、印尼香料等食材。
- b) 根据制作口味不同，可提前备好椰浆、斑斓叶汁等液体材料。

6.2.1.2 分离打发

鸡蛋分离打发步骤如下：

- a) 取所需数量的鸡蛋，将蛋黄和蛋白分离。
- b) 打蛋黄中加入砂糖，用打蛋器打发至砂糖溶解。
- c) 蛋白单独打发至硬性发泡。

6.2.2 调制蛋糕糊

将混合好的粉状物与椰浆、斑斓叶汁等液体材料混合搅拌均匀，形成面糊，具体步骤如下：

- a) 将低筋粉筛入打发的蛋黄中，搅拌均匀。
- b) 加入印尼千层糕香料，拌匀。
- c) 黄油软化后加入炼乳，打发至发白。
- d) 将打发的蛋白加入蛋黄糊中，轻轻拌匀。
- e) 将打发的黄油加入混合物中，拌匀。
- f) 黄油软化后加入炼乳，打发至发白。
- g) 将打发的蛋白加入蛋黄糊中，轻轻拌匀。
- h) 将打发的黄油加入混合物中，拌匀。
- i) 各食材混合均匀形成蛋糕糊。

6.2.3 分层烘烤

6.2.3.1 分层烘烤的时间和温度需严格控制，以免影响每层蛋糕的口感和色泽。步骤如下：

- a) 预热烤箱设备。
- b) 在蛋糕模具底部铺上硅油纸，刷上一层植物油。
- c) 将调制好的蛋糕糊用勺子平铺于模具中，放入预热好的烤箱进行烤制。
- d) 前面一层蛋糕烤熟后，再其上层叠加平铺一层蛋糕糊，再次放入烤箱烤制。
- e) 分层将面糊倒入模具中，每层都需经过烘烤，如此重复十几到二十几次。
- f) 每层烤熟后，用不锈钢杯子稍微压一下蛋糕，令蛋糕体紧实。

6.2.3.2 每层烘烤好的蛋糕自然层叠加在一起，形成层次分明的千层糕。

6.2.4 冷却脱模

待最后一层烘烤完成后，取出千层糕，冷却后脱模切块。

7 烹饪技艺特征

7.1 烹饪技艺

7.1.1 打发技巧

黄油和白砂糖需打发至蓬松状态，蛋黄也需打发至粘稠状态，以保证糕体的细腻和口感。

7.1.2 搅拌技巧

搅拌面糊时需均匀且轻柔，避免产生过多的面筋影响口感。

7.1.3 烘烤技巧

烘烤时间和温度需严格控制，以保证每层蛋糕都能达到理想的口感和色泽。

7.1.4 叠加技巧

叠加蛋糕糊涂层时需要确保每层都能紧密贴合，不出现空隙或气泡。

7.2 菜品感官

感官指标应符合表 1 规定。

表1 感官指标

项目	要求	检验方法
外观	色泽金黄或棕黄色，层次分明，形状规整	通过目测色、舌品口尝进行检验
质地	细腻柔软，入口即化	
风味	香甜可口，不腻不燥	

7.3 烹饪特征

7.3.1 传统与创新结合

千层糕既保留了印尼传统甜点的风味和特色，又结合了现代烹饪技术和创新元素。

7.3.2 手工制作

千层糕通常为手工制作，制作过程中需分层烘烤和叠加，具有独特的工艺美感。

7.3.3 精细制作

从选材到制作，每一个步骤都需精细操作和控制，以保证成品的口感和品质。

附 录 A
(资料性)
千层糕介绍

A. 1 菜品介绍

“洛水仙山宴”由18道菜品组成，千层糕作为其中一道甜品，展现了洛江独特的文化魅力和美食风味。

千层糕是洛江双阳聚居的印尼归侨承袭印尼饮食习惯的产物，体现了洛江“中西合璧”的美食文化。千层糕的主要材料包括鸡蛋、白砂糖等，同时在粉浆里加入豆蔻、肉桂、丁香等印尼特有的香料，这些香料赋予了千层糕独特的风味；其制作工艺复杂且严谨，需要一层一层地烘烤。制作时，将鸡蛋、面粉、白砂糖等原材料按一定比例混合搅拌，并加入特殊香料。烤制过程中，先在容器中铺上一层油纸并刷油，然后均匀地刷上一层蛋浆，放进烤箱烘烤，如此反复，直至完成所有层次。

千层糕以其清新香甜、细腻有弹性而著称。层次越多，口感越好。轻咬一口，除了软嫩的口感外，还带有扎实的口感，伴随着鸡蛋香和印尼独有的香料味。它不仅是美食，也是文化交流的载体，同时也体现了洛江人文历史的多元性以及食材的山海交融。

A. 2 菜品图片示例

千层糕图片示例见图A. 1。



图A. 1 千层糕图片示例