

ICS 67.020  
CCS X 10

# DB3212

## 泰州市地方标准

DB3212/T 1094—2022

### 泰兴摊烧饼制作技艺

2022-03-08 发布

2022-03-15 实施

泰州市市场监督管理局 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。

本文件由泰兴市餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰兴市仁和楼餐饮文化发展有限公司。

本文件主要起草人：胡旭阳。

# 泰兴摊烧饼制作技艺

## 1 范围

本文件规定泰兴摊烧饼制作的设施和原料要求、制作过程和工艺、成品要求。  
本文件适用于泰兴摊烧饼的制作、加工过程。

## 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 1355 小麦粉  
GB/T 1535 大豆油  
GB/T 5461 食用盐  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 37487 公共场所卫生管理规范  
GB 37488 公共场所卫生指标及限值要求  
GB 37489.1 公共场所卫生设计卫生规范 第1部分：总则

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 设施和原料要求

### 4.1 设施要求

从事泰兴摊烧饼生产的餐饮业和集体用餐配送单位应符合 GB 37487、GB 37488、GB 37489.1 的要求。

### 4.2 原料要求

- 4.2.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 4.2.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.4 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.5 所用原辅材料应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.2.6 所用原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

## 5 制作程序和工艺

### 5.1 原料

#### 5.1.1 主料

以制作 25 张泰兴摊烧饼计，小麦粉（特一面粉，以下简称面粉）800 g，水 1200 g。

#### 5.1.2 辅料

以制作 25 张泰兴摊烧饼计，大豆油 750 g，香葱 50 g，食用盐 5 g。

## 5.2 成品制作

- 5.2.1 用 800 g 面粉，加入 1200g 水、5 g 食用盐搅拌成糊状。
- 5.2.2 文火加热冷锅至锅温 40℃，加入 5 g 大豆油，均匀涂抹于锅壁。
- 5.2.3 锅内倒入约 80g 面糊，用刮板慢慢刮匀至铺满摊锅。
- 5.2.4 文火烤至表面干燥，用刮刀划成小块菱形状。
- 5.2.5 文火烤至表面发白起层，沥入大豆油 25 g，缓慢转动摊锅均匀加热烤至牙黄色，撒入 2 g 香葱装盘。

## 6 成品要求

### 6.1 外观

薄如纸。

### 6.2 色泽

洁白透亮。

### 6.3 口感

香、脆，入口即化。

---