

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1058—2021

代替 DB3212/T 2050—2018

泰州早茶 泰兴大麦粳子粥制作技艺

2021-10-12 发布

2021-10-12 实施

前 言

本文件首次发布于 2018 年 10 月。

本文件代替 DB3212/T 2050—2018。

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：泰兴市餐饮协会、泰兴市仁和楼餐饮文化发展有限公司、泰兴市四牌楼大酒店负责起草。

本文件主要起草人：胡旭阳、陈文怀、胡蓓雯、顾萍、吴燕。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 2050—2018。

泰州早茶 泰兴大麦粳子粥制作技艺

1 范围

本文件规定泰兴大麦粳子粥制作的原料要求、制作技艺和成品感官要求。
本文件适用于泰兴大麦粳子粥的制作、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 1354 大米
GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 4.2 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.3 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.4 粳子粉是用本地地产的大麦或元麦去壳后带仁磨成的粗粉（粉末比面粉粗），色泽呈浅米褐色。

5 制作过程

5.1 原料准备

水约 2500 g、大米 20 g~30 g 或米饭 200 g（可按个人喜好选择不加或多加）、粳子粉 60 g、食用碱 0.5 g。

5.2 制作步骤

- 5.2.1 取 60 g 粳子粉，加入 500 g 水调至糊状无疙瘩（冬季宜使用温水调冲）。
- 5.2.2 铁锅里加 2000 g 水，依个人喜好加入 20 g 大米（用常温冷水预泡 3 h~4 h 更佳）或 200 g 米饭，大火烧至水沸腾后，转小火焖烧至锅中米开花。
- 5.2.3 将调成糊状的粳子粉匀速缓慢地倒入锅内，伴以饭勺不断搅动，防止糊锅底。
- 5.2.4 调至文火，加入 0.5 g 食用碱，至粳子粥颜色微红为好，继续煮至沸腾。
- 5.2.5 用饭勺不停搅动防止溢出，继续用文火熬煮 15 min~20 min 即可。

6 成品感官要求

6.1 色泽

浅红色或浅褐色。

6.2 口感

清滑爽口。