

ICS 67.020  
CCS X 10

# DB3212

## 泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1052—2021

代替 DB3212/T 146—2016

### 泰州早茶 虾仁蒸饺制作技艺

2021-10-12 发布

2021-10-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件首次发布于 2016 年 9 月。

本文件代替 DB3212/T 146—2016。

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。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、泰州会宾楼宾馆有限公司、江苏古月楼餐饮有限公司。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、徐杰、胡艳阳。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 146—2016。

# 泰州早茶 虾仁蒸饺制作技艺

## 1 范围

本文件规定了虾仁蒸饺制作技艺的原料要求、制作过程和工艺、成品要求。  
本文件适用于虾仁蒸饺的制作、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 1335 小麦粉
- GB/T 1445 绵白糖
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 30383 生姜
- SB/T 10371 鸡精调味料

## 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 小麦粉应符合 GB 1335 的规定。
- 4.2 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.6 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.8 鲜、冻片猪肉应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.9 熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 4.10 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.11 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.12 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.13 菜肴所用原辅材料应符合食品安全国家标准。
- 4.14 菜肴所用初级农副产品、蔬菜应新鲜、无变质、腐烂现象，应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.15 菜肴所用原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

## 5 制作过程和工艺

### 5.1 原料

#### 5.1.1 主料

以制 100 只为例，小麦粉（中筋面粉，以下简称面粉）1500 g，河虾仁 1000 g（大小约 200 粒/500 g），鲜猪肉（五花肋条）1000 g，猪皮冻 500 g。

#### 5.1.2 辅料

酿造生抽酱油 50 g，精盐 25 g，绵白糖 15 g，鸡精 10 g，黄酒 25 g，鲜姜 50 g，香葱 25 g，芝麻油 50 g。

#### 5.1.3 馅料制作

虾仁洗净沥水，将猪肉与皮冻分别绞碎成茸，加入切好的姜葱末，与虾仁一同放入盆中，加入生抽、黄酒、精盐、糖、芝麻油等调料拌和均匀，即成虾仁肉馅。

#### 5.1.4 面皮制作

置面粉于案板上，在中间扒开的面塘内加沸水 60 g，将 200 g 面粉拌和成雪花状；稍凉后，再加入清水拌匀成团，掰成小块，饧约 10 min，再合成团状反复揉搓，直至面团光滑绵软有韧劲为止。将面团压扁切开，搓成长条，摘成面剂，揪扁后用橄榄形小面杖将其擀成中间稍厚、周边较薄的圆形面皮，直径约 7 cm~8 cm。

### 5.2 包制方法

将饺子托于左手，右手执挑匙刮入虾肉馅，左右手配合，包捏成带有花边的月牙形状。

### 5.3 蒸制

将包好的饺子放入小笼，上蒸锅旺火蒸约 6 min，蒸熟即可。

## 6 成品要求

### 6.1 外观

形似月牙、花纹匀称，花边摺纹 10 道~12 道。

### 6.2 色泽

月白半透明色。

### 6.3 口感

馅鲜汤润，具有咸鲜香甜复合味。

---