

ICS 67.020
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1059—2021

代替 DB3212/T 2051—2018

泰州早茶 靖江蟹黄汤包制作技艺

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 2018 年 10 月。

本文件代替 DB3212/T 2051—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。

本文件由靖江市烹饪餐饮行业协会、靖江市餐饮业商会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：靖江市烹饪餐饮行业协会、靖江市餐饮业商会、靖江市南园宾馆、靖江市百盛酒店管理公司、靖江市鸿运酒楼、靖江市扬子江大酒店、靖江市金悦国际酒店、靖江市国际大酒店、靖江市滨江花园酒店、靖江市云峰大酒店、靖江市锦秀山庄生态园有限公司、靖江市金钻大酒店、靖江市江联大酒店、靖江市宏图大酒店。

本文件主要起草人：夏炳初、陈履锡、闻晓明、金桂华、刘琪、夏春、陶晋良、缪祥宏、张丽芬、张仁福、朱惠娟、陈文红、高山。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 2051—2018。

泰州早茶 靖江蟹黄汤包制作技艺

1 范围

本文件规定了靖江蟹黄汤包的原料要求、制作技艺、成品感官要求。
本文件适用于靖江蟹黄汤包的制作、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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB/T 30383 生姜
- QB/T 2745 烹饪黄酒

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 面粉使用高筋小麦粉，应符合 GB/T 8607 的规定。
- 4.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.3 食用碱粉应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.4 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.5 黄酒应符合 QB/T 2745 的规定。
- 4.6 鲜猪皮应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.7 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.8 汤包所用原辅材料应符合食品安全国家标准和相应产品的标准要求。
- 4.9 汤包所用初级水产品、农副产品、应鲜活无变质腐烂现象，应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.10 汤包所用原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

5 制作技艺

5.1 面皮制作

- 5.1.1 原料配比：每百笼汤包（600只）11 kg 面粉，加水 4.95 kg，加食用纯碱 32 g，食用盐 185 g。
- 5.1.2 按照比例倒入面粉、水、食用碱粉、食用盐，和面机内搅拌 15 分钟，人工搓揉 20 分钟，饧面 45 分钟。
- 5.1.3 搓成条，摘小剂，每个小剂重量为 26~27g，用双手杖擀成四周薄，中间略厚，直径为 13.5cm 的圆形汤包皮。

5.2 制馅

5.2.1 拆蟹

选用 125 g~150 g 的本地中华绒螯蟹洗净，至上足汽的锅中蒸 16 分钟，出锅冷却后剔除蟹胃、蟹肠、蟹肺等不能食用的部分，拆出新鲜的蟹黄和蟹肉。

5.2.2 熬汤

5.2.2.1 猪皮选用新鲜的本地产生猪脊背部和腿部猪皮，去除猪皮肥膘，正反两面刮净，焯水，再刮净，每百笼汤包需使用猪皮 15 kg。

5.2.2.2 选用本地农户散养的 1.5 kg~2 kg 的净老母鸡，每百笼需使用 10 kg。

5.2.2.3 猪筒骨焯水洗净，每百笼需使用 5 kg。

5.2.2.4 将老母鸡、猪筒骨下锅加水 100 kg、葱 1.1 kg、姜 0.25 kg、料酒 1.5 kg，一起熬 5 小时，用漏勺捞去固体物质等，留纯汤继续使用。

5.2.2.5 将洗净后的猪皮放入鸡汤锅中继续熬煮 1 小时至粘稠，同时一边熬一边撇去锅内浮脂，然后放入食盐 450 g，盛入容器中冷却，凝固成皮冻。

5.2.2.6 按每百笼（600 只）加入 15 kg 蟹黄、蟹肉与 60 kg 皮冻搅匀制成汤包馅。

5.3 包制

将擀成的面皮包入汤包馅 125g，每个汤包上褶皱为 30 个~32 个，且要求细小均匀，封口剂头小而紧，呈三角形，形如玉菊，不溢不破。

5.4 笼蒸

将包制好的汤包放入抹过色拉油的笼垫上，每笼 6 只，在上足汽的锅上蒸 6 min，中途不得掀笼。

5.5 出品

将每笼 6 只的汤包上至餐桌，由专业服务员戴一次性手套提起、移至碟中，每碟一个。

6 成品感官要求

6.1 外观

包皮薄如纸，光洁近透明；面褶花纹清，形状似玉菊；拿起不破皮，翻身不漏底。

6.2 口感

汤足鲜醇；浓而不稠，绵而不腻。