

ICS 67.020

CCS X 10

DB3212

泰州市地方标准

DB3212/T 1132—2023

秧草包制作技艺

The technique of making straw bales

2023-09-11 发布

2023-09-11 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。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口并组织实施与监督。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、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、胡艳阳。

秧草包制作技艺

1 范围

本文件规定了秧草包制作技艺的原料要求、制作过程和工艺、成品要求。
本文件适用于秧草包的制作、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/T 1355 小麦粉
GB/T 1445 绵白糖
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10371 鸡精调味料
LS/T 3226 大豆色拉油

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/T 1355 的规定。
- 4.2 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.3 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 4.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.5 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.6 干酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 4.7 无铝泡打粉应符合 GB 1886.245 的规定。
- 4.8 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.9 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 的规定。

5 制作过程和工艺

5.1 原料

5.1.1 主料（制 100 只）：小麦粉（中筋面粉，以下简称面粉）4000 克，秧草 7000 克（脱水后约为 3500 克）。

5.1.2 辅料（制 100 只）：干酵母 30 克，无铝泡打粉 60 克，绵白糖 200 克，水 1800 克，味精 60 克，鸡精 60 克，食用盐 30 克，大豆色拉油 1000 克。

5.2 酵面发酵

5.2.1 用料配比：面粉 3000 克，干酵母 30 克，无铝泡打粉 60 克，绵白糖 45 克，水 1800 克。

5.2.2 发酵方法如下：

- a) 激活酵母。将酵母放入盆内，加 300 克温水（约 30℃）融化，静置 3 分钟~5 分钟，以激发酵母活性。
- b) 和面发酵。将面粉置于案板之上（或倒入面盆），用手将中间扒开成窝状；酵母水盆内加入泡打粉和绵白糖，充分搅匀稀释；再加入 1500 克温水（约 30℃），一并倒入面粉之中。用手沿面窝内顺势拌和成松散状面块，3 分钟后再捋揉成面团，用干毛巾或面粉袋捂上保温（冬季宜用专用的薄棉被盖严），静置发酵 30 分钟。
- c) 捋揉上劲。待面团内部完全涨发起泡后，用双手反复推搓捋揉，直至面团光滑有劲道为止，静置 10 分钟即可用于摘剂擀皮制作点心。
- d) 机械加工。大批量使用面粉发酵时，可使用和面机与轧面机对面粉进行搅拌与压制上劲。

5.3 馅料制作

5.3.1 择洗秧草。秧草洗净，筛选出好的叶芽，用清水洗净。

5.3.2 入锅焯水。锅烧开水，将秧草倒入锅中，5 秒钟后捞起，放冷水冷却（秧草焯水后会收缩，冬季会缩水 50%，春季会缩水 40%）。

5.3.3 切丁备用。将秧草手工或机加工分别切成 3 毫米左右的颗粒，挤干水分。

5.3.4 拌和成馅。将加工好的秧草放入桶内，加入鸡精、味精、食用盐、大豆色拉油搅拌成馅。装盆待用。

5.4 包制

5.4.1 摘剂擀皮。将发好的酵面切条摘成面剂，每只生重 45 克；用手揪或用小面杖擀成中间稍厚、四周稍薄的圆形面皮，直径约 10 厘米。

5.4.2 刮入馅料。用挑匙（竹刮子）刮入秧草馅料 45 克于面皮之上。

5.4.3 包捏成形。双手自然配合，将面皮与馅料包捏收口成形，包子摺纹 20 道~24 道。

5.5 蒸制

将包子放入竹制小笼，用蒸汽锅蒸约 10 分钟，至包子膨松起鼓、皮不沾手即熟。

6 成品要求

6.1 外观

皮壳膨松，花纹精美。

6.2 色泽

面皮奶白，馅心翠绿。

6.3 口感和气味

绵软柔滑，清香微甜，鲜嫩味美。
