

ICS 67.020

CCS X 10

# DB3212

## 泰州市地方标准

DB3212/T 1166—2024

### 泰兴大炉饼制作技艺

Production skill of Taixing dalu cake

2024-09-20 发布

2024-10-20 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。

请注意本文的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

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、监督、组织实施。

本文件由泰兴市仁和楼餐饮文化发展有限公司负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：泰兴市仁和楼餐饮文化发展有限公司、泰兴市餐饮行业协会。

本文件主要起草人：胡旭阳、王雯、周放鸣。



# 泰兴大炉饼制作技艺

## 1 范围

本文件规定了泰兴大炉饼（以下简称大炉饼）制作技艺的设施和原辅料要求、制作过程和工艺、成品要求。

本文件适用于泰兴大炉饼的制作、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 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB/T 11761 芝麻

GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母

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 设施和原辅料要求

### 4.1 设施要求

4.1.1 从事大炉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。

4.1.2 大炉饼炉应使用铁质煤球桶炉 2 只（外径 55cm、炉膛内径 40cm、炉深 50cm）作下烤炉，用铁质罩盖状炉 1 只（外径 62cm、内径 50cm、顶高 5cm）作上烘炉。

4.1.3 烤盘应使用铁质圆形平底锅若干只（外径 62cm、内径 52cm）。

### 4.2 原辅料要求

- 4.2.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2.2 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.2.3 碱水应符合 GB 1886.2 的规定。
- 4.2.4 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.2.5 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.6 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.7 豆沙糖应符合 GB 2712 的规定。
- 4.2.8 酵母应符合 GB/T 20886.1 的规定。
- 4.2.9 大炉饼所用原辅料应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求（均须有可溯源票证），所用原辅料应经检验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

以制作 60 只大炉饼计，小麦粉（中筋面粉，以下简称面粉）1000g，碱水（碳酸氢钠加水，比例 1:1）45g。

#### 5.1.2 辅料

以制作 60 只大炉饼计，猪板油 500g，花油渣 500g，香葱 17.5g，食用盐 12.5g。

### 5.2 馅心制作

#### 5.2.1 咸味

5.2.1.1 猪花油流水浸泡 3h~4h，去淋巴切小块下锅熬制出熟花油和金黄色油渣。

5.2.1.2 猪板油 500g、油渣 500g 一起绞成肉泥状，香葱 20g，食用盐 12.5g，合并搅拌均匀，摘分成 15g/只的小馅心。

5.2.1.3 油酥：熟花油 450g、面粉 500g 放入盆内搅拌搓揉均匀。

#### 5.2.2 甜味

5.2.2.1 甜馅：成品豆沙摘分为每个重量 10g 的小馅心。

### 5.3 制皮

5.3.1 用 1000g 面粉，加入 450g 沸水（100℃）拌成雪花片，冷却后上机内搅拌均匀，加入 6g 酵母打成团至案板饧面 2h~3h。

5.3.2 将饧发好的面团放入机内加 200g 常温水 and 碱水 45g 搅拌均匀，制成酵面，取拌好的酵面 600g、油酥 450g，油酥包入酵面团内收口，用烧饼槌子擀薄，对折再擀薄后沿边卷成条状，摘成剂子（咸味 25g、甜味 30g）。

### 5.4 包制

5.4.1 咸味：用 25g 的剂子压扁包入 15g 咸馅收口，压成圆形（直径约 5cm~6cm），对角排好装盘，饼面刷糖稀，均匀撒上白芝麻 1g。

5.4.2 甜味：用 30g 剂子压扁包入 10g 甜馅，压成椭圆（长宽约 5cm~6cm）形，对角排好装盘，饼面刷糖稀，均匀撒上白芝麻、黑芝麻 1.2g。

## 5.5 烘烤

大炉饼整齐码放平底锅内，先将平底锅放在其中一个文火桶炉上烘烤约 10 min 至饼底泛黄、饼内油外溢，将锅搬离火面，接着将另外一只烤烫，烤热的反扣锅覆盖在刚烤好底面的大炉饼上方，烘烤 1min~2min，同时手拎锅体在大炉饼上方旋转烘至饼面金黄。

## 6 成品要求

### 6.1 外观

外形圆润，两面饱满。

### 6.2 口感和气味

香、酥、脆、可口。

---