|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.020  |
| CCS  | X 10 |

|  |
| --- |
|  4102 |

开封市地方标准

DB 4102/T XXXX—2024

传统食品制作技艺 水煎包

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

开封市市场监督管理局  发布

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由开封市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：开封市产品质量检验检测中心、开封市食品药品质量安全中心、开封市豫苑餐饮发展中心州桥日夜餐馆、开封市示范区小墩胡辣汤煎包店、马遂羊肉胡辣汤水煎包。

本文件主要起草人：冉超、张盟、韩超、高宁可、张冰、马勇跃。

引 言

水煎包，中国特色传统风味小吃，距今已有500多年的历史，起源于[东京汴梁](https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%9C%E4%BA%AC%E6%B1%B4%E6%A2%81/5091278?fromModule=lemma_inlink)城（古都[开封](https://baike.baidu.com/item/%E5%BC%80%E5%B0%81/122642?fromModule=lemma_inlink)）。开封水煎包作为大众美食，选料考究，制作精良，煎包底焦皮软，鲜香可口，搭配特色的胡辣汤，滋味无穷，逐渐形成经典的开封味道，堪称老开封记忆里的“小时候的味道”。

为传承水煎包的制作技艺，实现制作技艺技术的标准化，特提出制定《传统早餐制作技艺 水煎包》开封市地方标准。

传统食品制作技艺 水煎包

1. 范围

本文件规定了水煎包的术语和定义、原料及烹饪器具、制作技艺、感官要求。

本文件适用于水煎包的制作。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 5461 食用盐

GB/T 8233 芝麻油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

水煎包

以小麦粉经和面，制皮，加入以生鲜肉和蔬菜为原料，饮用水、调味料等辅料调制成的馅，经手工捏制成型，放置于平底铁锅中加水煎制而成具有色泽金黄、外焦里嫩、软香流油等特点的即食面点。

1. 原料及烹饪器具
	1. 主料
		1. 小麦粉应符合GB/T 1355 的要求。
		2. 畜肉、禽肉应符合GB 2707 的要求。
		3. 韭黄应符合NY/T 744 的要求。
	2. 辅料
		1. 食用盐应符合GB/T 5461 的要求。
		2. 水应符合GB 5749 的要求。
		3. 酿造酱油应符合GB/T 18186 的要求。
		4. 生姜应符合GB/T 30383 的要求。
		5. 谷氨酸氨（味精）应符合GB/T 8967 的要求。
		6. 芝麻香油应符合GB/T 8233 的要求。
		7. 香辛料调味品应符合GB/T 15691 的要求。
		8. 制作用其他原辅料应符合相应标准要求。
	3. 煎制器具

宜选用平底生铁锅。

1. 制作技艺
	1. 发面

选取精制面粉，加入含有供面粉发酵的水，揉成面团，静置发面，发面时间依据温度而定，发好的面表面光滑，体积膨胀1~2倍。

* 1. 制馅

精选生鲜肉，绞碎，加入特制五香粉、香油、酿造酱油、盐、味精等辅料，入打馅机充分搅拌，搅拌过程中根据肉的浓稠度打入适量水，打好的肉馅成粘稠状为最佳，最后加入切好的蔬菜（如韭黄），搅拌均匀。

* 1. 包制
		1. 下剂子：选发好的面75 g~80 g，分为4个剂子，大小均匀。
		2. 制皮：擀制的皮要厚薄均匀，直径约10 cm,厚度约2 mm。
		3. 捏制：面皮中央加入20 g肉馅，对折后捏紧，呈元宝型，肚鼓，弧形边紧致。
	2. 煎制成品

捏制好的煎包放入平底铁锅后旺火加热，并加入面粉水，盖盖子煎制5min~8 min，水干后，放料油，翻面继续焖2 min，出锅。

1. 感官要求
	1. 形状与组织形态

形似小船，底焦皮软。

* 1. 色泽

色泽金黄。

* 1. 口感

口感软香，外焦里嫩，软香流汁，鲜香十足