

团 体 标 准

T/YSSH 0003—2022

味在番禺 大石脆皮马蹄糕制作工艺规范

Taste at Panyu The technical specification for making Dashi crispy
water chestnut cake

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

广州市番禺区饮食行业商会 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。

本文件由广州市番禺区饮食行业商会提出及归口。

本文件起草单位：广州市雍苑餐饮服务有限公司、广州市鱼旺实发餐饮有限公司、广州渔来鱼旺饮食有限公司北桥路分公司、广州市番禺宾馆有限公司、广州市东环山庄酒家有限公司、广州市谷道饭店有限责任公司、广州大树头餐饮管理有限公司、广州市骏丰餐饮服务有限公司、广州市番禺区至尊堡餐厅。

本文件主要起草人：刘倩娉、梁醒红、李金权、潘记福、蔡伟欢、林锦坤、曾李辉、李志华、张青、郭允玲。

引 言

马蹄糕是番禺传统名食，以糖水拌和荸荠粉蒸制而成，荸荠的粤语别称为“马蹄”。马蹄按季节不同可以制作出蒸、煎、炸、炕、冻、露等各种马蹄食品。大石脆皮马蹄糕以马蹄糕为主体，外包裹一层糯米皮，油炸而成的番禺名点。大石脆皮马蹄糕风味独特，外脆，内里清甜爽软滑，凉食、热食皆宜。2012年大石脆皮马蹄糕入选番禺区十大名点。

为更好地传承大石脆皮马蹄糕这一地方特色美食，规范大石脆皮马蹄糕的制作工艺，保证其质量，特制定本文件。成品参考图片见图1。



图1 成品参考图片

味在番禺 大石脆皮马蹄糕制作工艺规范

1 范围

本文件规定了大石脆皮马蹄糕制作的术语和定义、材料要求、烹饪器具、制作工艺、出品要求、出品检验及传出。

本文件适用于餐饮企业大石脆皮马蹄糕的制作。

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 317 白砂糖
- GB/T 1534 花生油
- GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8883 食用小麦淀粉
- GB 10146 食品安全国家标准 食品动物油脂
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大石脆皮马蹄糕 Dashi crispy water chestnut cake

以马蹄、马蹄粉、白砂糖、水为原料做成的马蹄糕为主体，辅以糯米粉等原料做成的糯米皮包裹马蹄糕，经油炸而成的点心。

4 材料要求

4.1 原辅料要求

T/YSSH 0002—2022

4.1.1 马蹄应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763的要求。

4.1.2 白砂糖应符合GB/T 317、GB 13104的要求。

4.1.3 水应符合GB 5749的要求。

4.1.4 马蹄粉、糯米粉应符合GB 31637的要求。

4.1.5 猪油应符合GB 10146的要求。

4.1.6 食用小麦淀粉应符合GB/T 8883的要求。

4.1.7 花生油应符合GB 2716的要求。

4.1.8 芝麻应符合GB 19300的要求。

4.2 配方

应符合表1的规定。

表1 配方

原料名称		用量
马蹄糕	水	4千克
	马蹄片	1千克
	马蹄粉	750克
	白砂糖	1千克
糯米皮	糯米粉	500克
	水	300克
	猪油	50克
	食用小麦淀粉	50克
	白砂糖	50克
辅料	花生油	适量
	芝麻	适量

5 烹饪器具

5.1 烹饪器具应符合相关安全要求。

5.2 炊具：燃气灶、锅。

5.3 器具：不锈钢油炸漏篮、勺子、刀、擀面棍、九寸不锈钢盘等。

6 制作工艺

6.1 制作前准备

6.1.1 马蹄洗干净，去皮，切片备用。

6.1.2 不锈钢盘里扫一层花生油，备用。

6.2 制作方法

6.2.1 马蹄糕制作方法

6.2.1.1 取750g马蹄粉和2kg水，一边注水一边搅拌呈粉浆状态，备用。

6.2.1.2 取1kg白砂糖，置于锅里炒至焦糖色，加入2kg水和1kg马蹄片(6.1.1)，慢慢搅拌至煮沸。

6.2.1.3 倒入马蹄粉浆(6.2.1.1)，慢慢搅拌均匀至无颗粒状后倒入不锈钢盘中，大火蒸40分钟至熟，取出自然晾凉后放入冷藏柜冷藏至少4小时。

6.2.1.4 取出冷藏好的马蹄糕，切成15cm（长）×2.5cm（宽）×2.5cm（高）的条形状，备用。

6.2.2 糯米皮制作方法

6.2.2.1 取500克糯米粉分成两份，1份（约250克）加入猪油搅拌均匀，备用。

6.2.2.2 取50克白砂糖、50克食用小麦淀粉混匀，缓慢注入开水并搅拌至糖完全溶解后倒入上述糯米粉（6.2.2.1）中，边搅拌边注水至糊状，然后倒入另一份糯米粉（约250克），用手揉至光滑不粘盘的面团。

6.2.2.3 用擀面棍开皮，擀至厚度约为2mm糯米皮，备用。

6.2.3 成品制作方法

6.2.3.1 糯米皮（6.2.2.3）切成16cm(长)×13cm(宽)的长方形状，放入马蹄糕条（6.2.1.4），将马蹄糕条完全包裹好，外表面喷水并裹上白芝麻，然后将裹好的马蹄糕条切成2.5cm（长）×3cm（宽）×3cm（高）正方体状，放进不锈钢油炸漏篮里，备用。

6.2.3.2 锅里倒入花生油，待油温升到160度，把盛有马蹄糕块的不锈钢油炸漏篮放入锅里，油炸5分钟至金黄色即可。

6.2.4 制作过程控制

大石脆皮马蹄糕制作过程应符合国家相关规定。

7 出品要求

成品经检验合格后方可传出，成品应符合表2的规定。

表2 成品要求

项目	要求
外观	主体呈正方体，外层脆皮与内层马蹄糕不分离，每一块成品肉眼可见马蹄片，无异物
色泽	外层表面呈金黄色，内层马蹄糕呈半透明状的琥珀色
气味	有芝麻、马蹄、糯米、花生油香味，无异味
滋味	外层皮脆，内层马蹄糕清甜软滑爽口

8 出品检验

8.1 检验方法

8.1.1 外观：在正常光线下，采用视觉鉴别法进行。

8.1.2 色泽：在正常光线下，采用视觉鉴别法进行。

8.1.3 气味：油炸后，在正常光线下，采用嗅觉鉴别法进行。

8.1.4 滋味：成品处于适口温度时采用味觉鉴别法进行。

8.2 判定规则

外观、色泽、气味和滋味有任意一项不符合要求的成品不应传出。

9 传出（上桌）

应将成品置于托盘或采用其他防护措施，10 min内传送至餐桌。