ICS 67.040
CCS X 10

DB330782

浙 江 省 义 乌 市 地 方 标 准

DB330782/T 145—2024

义乌名小吃制作工艺规程 红馃

Code of practice of Yiwu specialities making process—Hong guo

2024－06－24 发布 2024－07－24 实施

义乌市市场监督管理局 发布

目　　次

前言 II
引言 III
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　原辅料 1
5　制作设备及器具 2
6　制作工艺 2
7　感官特征 3
附录 A（资料性）　制作工艺流程图及示例 4

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。

本文件由义乌市文化和广电旅游体育局提出并归口。

本文件由义乌市文化和广电旅游体育局组织宣贯、实施和实施效果评价。

本文件起草单位：义乌市村八味食品有限公司、义乌市大陈镇人民政府、义乌市标准化研究院、义乌市竹韵山庄、义乌市祖荣农庄、义乌市文化和广电旅游体育局、义乌市科学技术协会、义乌市产品（商品）质量检验研究院。

本文件主要起草人：蒋伟萍、周悦、周江、蒋学平、龚剑锋、王钟、宣青青、张凤德、蒋苏英、宣阳初、朱斌超、龚宁、朱杰帆、楼祖荣、楼菊香、楼琴芳。

引　言

红馃是款待宾客、庆祝喜事的必备佳品，象征着喜事连连、生活繁荣。红馃其历史悠久，深受人们喜爱，绵软香糯的口感、冷热皆宜的食用方式，让红馃成为了无数人心中的美食记忆。在义乌，红馃的制作与食用更承载着丰富的民俗文化和深厚的情感寄托。义乌叠红馃习俗，于2021年被列入“义乌市第八批非物质文化遗产代表性项目名录”。为更好地传承与发扬义乌传统饮食文化，制定义乌市地方标准《义乌名小吃制作工艺规程　红馃》，将红馃制作过程中的原辅料、制作设备及器具、制作工艺进行规范，加大义乌红馃产业的影响力，进而推进义乌饮食文化的高质量发展。

义乌名小吃制作工艺规程　红馃

1　范围

本文件规定了义乌名小吃红馃的术语和定义、原辅料、制作设备及器具、制作工艺、感官特征等内容。

本文件适用于义乌名小吃红馃的制作。

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 1354 大米

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB/T 8937 食用动物油脂 猪油

GB/T 11761 芝麻

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

LS/T 3240 汤圆用水磨白糯米粉

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红馃

以糯米粉为原料制成馃皮，以芝麻、食用糖为主要原料或添加猪油制成馅心，经包馅成圆形馃胚，均匀粘上染色的糯米，蒸制而成的点心。

注：红馃又称“红粿”。

4　原辅料

4.1　糯米

应符合GB/T 1354的规定。

4.2　芝麻

芝麻宜选用黑芝麻，应符合GB/T 11761的规定。

4.3　食糖

应符合GB 13104的规定。

4.4　糯米粉

应符合 LS/T 3240 的规定。

4.5 猪油

应符合 GB/T 8937 的规定。

4.6 着色剂

着色剂宜选用高粱红或甜菜红，使用量应符合GB 2760的规定。

5 制作设备及器具

制作过程中所使用的设备及器具应符合相关食品安全国家标准的要求。

6 制作工艺

6.1 制作工艺流程

制作工艺由馃粒制作、馅心制作、馃皮制作、馃胚制作、粘制成型、蒸制等6个主要步骤组成。制作工艺流程图及示例见附录A。

6.2 馃粒制作

6.2.1 将适量着色剂溶于水中，制备出着色剂水。将糯米加入着色剂水中并充分搅拌，确保均匀染色。完成初步染色后，再添加水直至完全浸没糯米，浸泡 4 h～6 h。在 5 ℃以下环境中，浸泡 12 h～14 h。

6.2.2 将泡好的糯米用水淘洗，淘至水清、晾干。

6.3 馅心制作

芝麻使用前应进行挑选，去除杂质炒熟后研磨成粉。将芝麻粉、食糖等原料或添加猪油搅拌均匀待用。

6.4 馃皮制作

6.4.1 将适量的糯米粉倒入容器中，用 60 ℃～70 ℃的水浇面（当室温在 5 ℃以下时，宜用 70 ℃～80 ℃的水），边揉边拌和。浇水应匀速，拌和应快速，将糯米粉团揉至拉丝。水与糯米粉的比例约为 7:10。

6.4.2 将揉好的糯米粉团放在案板上搓成圆条形，用摘剂手法将圆条分成约 30 g/个大小均匀的剂子，通过揉、按压、捏，制成上大下小中间空，呈圆锥状的馃皮。

6.5 馃胚制作

在馃皮上加入适量的馅心，周边比齐捏紧收口搓圆，形成圆形的馃胚。

6.6 粘制成型

将馃胚放入装有馃粒的容器中，均匀粘上馃粒。

6.7 蒸制

宜选用竹制蒸笼。冷水上锅，上汽后蒸制7 min～10 min为宜。

7 感官特征

色彩鲜艳，绵软香糯，香甜适口。成品示例见图1。

图 1 成品示例

附　录　A
（资料性）
制作工艺流程图及示例

制作工艺流程图及示例见图A.1。

第一步 馃粒制作（糯米染色）	第一步 馃粒制作（淘洗晾干）	第二步 馅心制作	第三步　馃皮制作（揉面）
将适量着色剂溶于水中，制备出着色剂水。将糯米加入着色剂水中并充分搅拌，确保均匀染色。完成初步染色后，再添加水直至完全浸没糯米，浸泡4 h～6 h。在5 ℃以下环境中，浸泡12 h～14 h。	将泡好的糯米用水淘洗，淘至水清、晾干。	芝麻使用前应进行挑选，去除杂质炒熟后研磨成粉。将芝麻粉、食糖等原料或添加猪油搅拌均匀待用。	将适量的糯米粉倒入容器中，用60 ℃～70 ℃的水浇面（当室温在5 ℃以下时，宜用70 ℃～80 ℃的水），边揉边拌和。浇水应匀速，拌和应快速，将糯米粉团揉至拉丝。水与糯米粉的比例约为7:10。

图 A.1 制作工艺流程图及示例

第三步　馃皮制作（制成馃皮）	第四步 馃胚制作	第五步 粘制成型	第六步 蒸制
将揉好的糯米粉团放在案板上搓成圆条形，用摘剂手法将圆条分成约 30 g/个大小均匀的剂子，通过揉、按压、捏，制成上大下小中间空，呈圆锥状的馃皮。	在馃皮上加入适量的馅心，周边比齐捏紧收口搓圆，形成圆形的馃胚。	将馃胚放入装有馃粒的容器中，均匀粘上馃粒。	宜选用竹制蒸笼。冷水上锅，上汽后蒸制 7 min～10 min 为宜。

图 A.1 制作工艺流程图及示例（续）