

DB 3307

浙江省金华市地方标准

DB 3307/T 119—2021

金华地方传统小吃 永康肉麦饼

A local traditional snack in Jinhua Yongkang Rou Mai Bing

2021 - 03 - 11 发布

2021 - 04 - 11 实施

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。

本文件由金华市商务局提出并归口。

本文件起草单位：永康市餐饮行业协会、浙江品丽州食品股份有限公司、永康宾馆、浙江紫微酒店管理有限公司、永康市食品安全委员会办公室、永康市食品药品检验检测中心、永康市质量技术监督研究院。

本文件主要起草人：吕永谊、舒洪品、徐健康、支红峰、张炜、吴泽安、郑李鹏、吴剑平、郎建龙、胡雄姿。

金华地方传统小吃 永康肉麦饼

1 范围

本文件规定了永康肉麦饼的术语和定义、烹饪设施、原辅料要求、制作工艺、感官要求。
本文件适用于永康肉麦饼的制作（以下简称肉麦饼）。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

永康肉麦饼 Yongkang Rou Mai Bing

以小麦粉、五花肉、食用盐和雪里蕻雪菜或干菜、水等为原料，用常温水 and 面，经包馅、灌气、烤制等工序，外观金黄、口感鲜香，且具有28 褶~34 褶的从饼中心向外呈现放射状条纹的肉馅饼。

4 烹饪设施

4.1 锅

应采用传统铁制平底锅，建议锅体厚度大于0.2 cm，且应符合GB 4806.9的规定。

4.2 铲子

金属材料的铲子应符合GB 4806.9的规定，其他材质的铲子应符合GB 4806.1的规定。

4.3 与食品接触的其他烹饪设施

应符合GB 4806.1的规定。

5 原辅料要求

5.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

5.2 猪肉

应符合GB 2707的规定，优先选用鲜五花肉。

5.3 雪菜或干菜

5.3.1 选用以雪里蕻蔬菜为原料按照地方传统工艺制成的雪菜，应符合GB 2714和GB 2763的规定，且口感应不酸、不苦、不涩，具有雪菜本身固有香味。

5.3.2 选用以雪里蕻雪菜为原料制成的干菜，应符合GB 2714和GB 2763的规定，且应干燥，软硬适中，无结块、不酸、不苦、不涩的，具有干菜本身固有的香味。

5.4 水

应符合GB 5749的规定。

5.5 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

5.6 保鲜膜

应符合GB 4806.7的规定。

6 制作工艺

6.1 面团制作

6.1.1 和面

将小麦粉放入容器中，按小麦粉和水1:0.5的比例，加入常温水，经充分搅拌后揉成面团，揉至不黏手。

6.1.2 醒面

将和好的面团放入容器，盖上保鲜膜，常温静置醒发。

6.2 馅料制作

将五花肉切成直径5 mm的肉丁，按比例搭配肉丁、雪菜或干菜，雪菜与肉丁的比例宜为1:4，干菜与肉丁的比例宜为1:9（视干菜与雪菜的含盐量比例而定），充分搅拌均匀。

6.3 面胚制作

6.3.1 大饼胚的制作应将醒好的面团放在工作台上，反复搓揉均匀成圆条状。掐取50 g，擀成直径为15 cm，厚0.3 cm~0.5 cm的圆形面胚待用。

6.3.2 小饼胚的制作应将醒好的面团放在工作台上，反复搓揉均匀成圆条状。掐取 30 g，擀成直径为 7 cm~7.5 cm，厚 0.3 cm~0.5 cm 的圆形面胚待用。

6.4 包馅、灌气成型

根据大小饼的不同，在面胚内放入与其重量一样的馅料，撩起面胚的一角依次按逆时针方向捏合褶皱，每个饼胚捏出 28 褶~34 褶，按顺时针方向提捏两周，灌气、封口，制成直径 10 cm 或 5.5 cm 的圆形饼胚。

6.5 烤制

将做好的饼胚褶皱面朝下放入锅体温度为 200 °C~250 °C 的平底锅中，每隔 40s~50s 翻烤 1 次，翻烤 2 次后饼体受热膨胀，用竹签在饼侧边中间位置戳一个小洞，让多余气体自然排出，再翻烤 3 次至 4 次后出锅。烤制过程应加盖。

7 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	金黄色
形态	厚薄均匀一致，外观饱满，表皮褶皱纹路清晰呈放射状
口感	表皮酥脆，鲜香，肥而不腻
气味	肉麦饼传统的鲜香味道