

ICS 67.020
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1051—2021

代替 DB3212/T 145—2016

泰州早茶 加蟹包制作技艺

2021-10-12 发布

2021-10-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件首次发布于 2016 年 9 月。

本文件代替 DB3212/T 145—2016。

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。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、泰州市海陵区富春大酒店、泰州宾馆有限公司。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、丁士安、翟利龙。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 145—2016。

泰州早茶 加蟹包制作技艺

1 范围

本文件规定了加蟹包制作技艺的原料要求、制作过程和工艺、成品要求。
本文件适用于加蟹包的制作、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/T 1445 绵白糖
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB/T 30383 生姜
- HG 2616 食品添加剂 复合疏松剂

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.3 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.4 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.9 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.10 干酵母应符合 GB/T 20886 的规定。
- 4.11 无铝泡打粉应符合 HG 2616 的规定。
- 4.12 鲜、冻片猪肉应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.13 猪油应符合 GB 10146 的规定。

- 4.14 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.15 菜肴所用原辅材料应符合食品安全国家标准。
- 4.16 菜肴所用初级农副产品、蔬菜应新鲜、无变质、腐烂现象，应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.17 菜肴所用原辅材料应经检验或验证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（制 100 只）：小麦粉（中筋面粉，以下简称面粉）1500 g，鲜五花猪肉 1800 g，猪皮冻 500 g，鲜蟹黄 600 g，鲜蟹肉 750 g。
- 5.1.2 辅料（以制作 100 只计）：鲜生姜 100 g，香葱 100 g，酿造生抽酱油 150 g，食用盐 30 g，味精 10 g，绵白糖 30 g，黄酒 25 g，熟猪油 75 g，菜籽油 75 g，芝麻油 100 g，干酵母 10 g，无铝泡打粉 10 g~15 g。

5.2 酵面发酵

- 5.2.1 用料配比：面粉 1000 g，干酵母 10 g，无铝泡打粉 10 g~15 g，绵白糖 10 g。
- 5.2.2 发酵方法如下：
 - a) 将酵母放入盆内，加少量温水融化，静置 3 min~5 min，以激发酵母活性。将面粉置于案板之上（或倒入面盆），用手将中间扒开成窝状；
 - b) 酵母水盆内加入泡打粉和绵白糖，充分搅匀稀释；再加入温水（约 30℃）约 400 g，一并倒入面粉之中。用手沿面窝内顺势拌和成松散状面块，3 min 后再揉搓成面团，用干毛巾或面粉袋捂上保温（冬季宜用专用的薄棉被盖严），静置发酵 30 min；
 - c) 待面团内部完全涨发起泡后，用双手反复推搓散揉，直至面团光滑有劲道为止，静置 10 min 即可用于摘剂擀皮制作点心；
 - d) 大批量使用面粉发酵时，可使用和面机与轧面机对面粉进行搅拌与压制上劲。

4.3 馅心制作

5.2.3 剥蟹

选用地产生活螃蟹，刷洗干净，上蒸汽锅蒸熟放凉。打开蟹盖，去除不能食用的蟹胃、蟹腮、蟹心、蟹肠，剔出蟹肉、蟹黄分别盛放。

5.2.4 炒蟹

将炒锅置旺火上，放入熟猪油、菜籽油，烧至七成热，放入姜片、葱结，炸出香味后剔除不用；先放蟹肉，炒 2 min，然后再加入蟹黄，加食用盐 10 g、黄酒 10 g，再炒制 2 min，盛入盆中冷却待用。

5.2.5 皮冻制作

将 1000 g 鲜猪皮刮洗干净，入沸水锅焯至卷曲断生取出，再次刮洗皮面，清理干净猪毛，去除肥肉及油膘；锅内放入 10kg 清水，投入洗净的猪皮，加生姜、香葱、料酒，煮至猪皮软烂；取出猪皮剁（绞）碎，再放入煮猪皮的汤内，加食用盐 10 g，继续煮至起稠，撇去表层浮沫，倒入平盘（或盆）中冷却；用时切取需要的用量。

5.2.6 和馅

将猪肉与皮冻分别绞成茸，放入盆中拌匀，加酱油、黄酒、食用盐、味精、绵白糖、芝麻油等各种调料一同搅拌，直至粘稠上劲，即成肉馅。

5.3 包制

自发酵面摘剂揪皮，刮入肉馅，再挑入炒制的蟹黄蟹肉，包捏收口成形，摺纹在 20 个以上。

5.4 蒸制

将包子放入竹制小笼，用蒸汽锅蒸约 10min，至包子上口湿润、汤汁外溢、皮不沾手即熟。

6 成品要求

6.1 外观

皮壳膨松花纹精美，包子摺纹 20 道~24 道。

6.2 色泽

白中透黄。

6.3 口感和气味

卤鲜味美，呈咸鲜香甜复合味。
