

ICS 67.020  
CCS X 10

# DB3212

## 泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1056—2021

代替 DB3212/T 2048—2018

### 泰州早茶 宣堡小馄饨制作技艺

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 2018 年 10 月。

本文件代替 DB3212/T 2048—2018。

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。

本文件由泰兴市餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰兴市餐饮行业协会、泰兴市仁和楼餐饮文化发展有限公司、宣堡飞马小馄饨。

本文件主要起草人：胡旭阳、吴长元、马菲、胡蓓雯、顾萍、吴燕。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 2048—2018。

# 泰州早茶 宣堡小馄饨制作技艺

## 1 范围

本文件规定泰兴宣堡小馄饨制作的原料要求、制作技艺和成品感官要求。  
本文件适用于泰兴宣堡小馄饨的制作、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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 7900 白胡椒
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 30383 生姜
- SB/T 10371 鸡精调味料

## 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 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.3 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 4.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.5 食用碱应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.8 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.9 猪前腿瘦肉应符合 GB 9959.2 的规定。
- 4.10 猪油及花油渣应符合 GB 10146 的规定。
- 4.11 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.12 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.13 菜肴所用原辅材料应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.14 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。

4.15 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 制作技艺

### 5.1 馄饨面皮制作

#### 5.1.1 馄饨面皮原料配比

10000 g 中筋面粉（以下简称面粉）、水 2000 g、食用碱粉 60 g、蛋清 900 g。

#### 5.1.2 馄饨面皮制作

5.1.2.1 按比例倒入面粉、水及食用碱粉，在和面机内搅拌 7 min。

5.1.2.2 取出搅拌好的面团，放入压面机内反复压 10 遍以上，压完后手工擀 2 遍~3 遍，皮薄如纸约 0.2 mm 厚，切成长约 8.5 cm、宽约 6.5 cm 的小面皮。

### 5.2 馄饨馅料制作

#### 5.2.1 馅料材料及配比

本地猪前腿瘦肉 500 g、水 500 g、绵白糖 10 g、鸡精 15 g~20 g、味精 10 g~20 g、盐 30 g~35 g、老姜 280 g。

#### 4.2.2 馅料制作流程

5.2.1.1 取老姜 280 g 榨汁去渣备用。

5.2.1.2 取备好的 500 g 瘦肉，洗净、切块放入绞肉机中，反复绞 3 遍至肉糜状置于盆中。

5.2.1.3 加入老姜汁、糖、鸡精、500 g 水混合，同方向搅拌，搅拌均匀后添加食盐，静置 15 min~30 min 待用。

### 5.3 汤料制作

#### 5.3.1 清汤和红汤

每碗加入油渣猪油调和油（按照油渣猪油调和油配比 2:1.5，油渣花加油渣更佳）做好汤料料底。

#### 5.3.2 汤底制作方法

大铁锅加入约 25 kg 清水烧开，将猪排骨、龙骨一并倒入，小火慢炖至清汤，加姜烧透即成。

#### 5.3.3 鱼汤

5.3.3.1 将鲫鱼去鳞鳃、除内脏，洗净沥干水份，黄鳝骨清洗焯水后再洗净沥水。猪筒子骨放入冷水锅，煮沸 2 min~3 min 后，撇去浮沫，用清水洗净。

5.3.3.2 大锅旺火，放入熟猪油烧热，将黄鳝骨入油锅炸至香酥，捞起沥油；另起锅放入菜籽油，将鲫鱼入锅煸炒至骨肉松散状态或直接入油锅炸至酥黄。

5.3.3.3 大铁锅加入约 25 kg 清水烧开，将炸好的鳝鱼骨、鲫鱼、猪筒子骨一并倒入烧沸，待汤色烧白后加入 200 g~300 g 炸鱼剩下的猪油，大火烧煮约 1 h，过滤出鱼汤后，再加入 20 kg 清水、200 g~300 g 猪油继续烧煮，至鱼汤浓白；二次过滤汤后，再按上述程序加 15 kg 水和 200 g~300 g 猪油复烧第三道汤。将三次鱼汤合并在一起入锅，加黄酒、姜葱烧透，用细筛过滤后即成。

### 5.4 捏制小馄饨

将馄饨皮单手摊入掌心，另一只手拿竹括片挑 1.5 g~2 g 馄饨馅料置于馄饨面皮中，单手捏成金鱼式样成型。

### 5.5 煮小馄饨

大锅煮水至沸腾后，按一次性需用量（每次不超过 66 只保持宽汤）将小馄饨投入锅内，改中小火煮 1 min~2 min，期间用笊篱慢慢将小馄饨散开，相互之间不粘粘，盖上锅盖继续焖 1 min，待小馄饨全部浮于水面后即可。

### 5.6 配汤

5.6.1 清汤配汤：将准备好的冲汤料底置于汤碗中，舀入约 400 g 的煮馄饨的汤即为清汤。

5.6.2 红汤配汤：加入清汤冲汤配料，加入少许酱油（可依个人口味添加），然后舀入约 400 g 的煮馄饨的汤即为红汤。

5.6.3 骨头汤和鱼汤的配汤是直接舀入约 400 g 的骨头汤或鱼汤。

## 5.7 出品

配汤内洒入少许葱花，用漏勺捞起煮好的小馄饨盛入（每碗小馄饨约 22 只）。

## 6 成品感官要求

### 6.1 外观

小馄饨只只如气泡飘浮于汤面，热汤飘飘。

### 6.2 色泽

煮熟的小馄饨呈米黄透粉色。

### 6.3 口感

汤有鲜葱油渣香，白胡椒味浓郁，馅料咸鲜味明显。