

ICS 67.020
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1057—2021

代替 DB3212/T 2049—2018

泰州早茶 黄桥烧饼制作技艺

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 2049—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。

本文件由泰兴市黄桥烧饼协会提出，

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰兴市黄桥烧饼协会。

本文件主要起草人：何健、胡旭阳、张天勇、赵娟。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 2049—2018。

泰州早茶 黄桥烧饼制作技艺

1 范围

本文件规定黄桥烧饼制作的原料要求、制作技艺和成品感官要求。
本文件适用于黄桥烧饼的制作、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 1445 绵白糖
- 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 8608 低筋小麦粉
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

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 8608 的规定。
- 4.2 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.4 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.5 味精应符合 GB 2720 的规。
- 4.6 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 4.7 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.8 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。
- 4.9 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。
- 4.10 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 和面酵面

5.1.1 将 1000 g 小麦面粉放进缸中，倒入 400 g 开水后搅拌均匀至雪花型，冷却至常温（冬季可保留至 30℃）；加入碾碎的老酵面（指前次留下的酵面，冬天 50 g，春秋 30 g，夏天 10 g），搓揉均匀后再保温发酵（冬季加盖棉，夏季用单盖）。发酵时间一般春夏秋季 8 h~10 h，冬季 12 h~15 h（以抓起酵面向上拉呈网状且不断掉为宜）。

5.1.2 再次将面粉与开水调和(方法同 5.1.1), 在调和好的面中按一定配比加入按 5.1.1 条已发好的酵面(冬天 3:7、春秋 4:6、夏天 5:5) 调制成成品酵面。

注: 如制作量较少, 可直接用按 4.1.1 条已发好的酵面作为成品酵面。

5.1.3 留取少量酵捏成团, 作为下次发酵用的老酵头。

5.2 兑碱揣酵

5.2.1 取 80%将成品酵面兑入少许碱水(每 1000 g 酵面夏季添加 5 g~6 g 碱粉、冬季添加 4 g~5 g 碱粉)然后加入剩余 20%成品酵面。

5.2.2 将兑碱后的酵面放入缸中揣酵, 使面和碱水充分融合后发面, 盖上保鲜膜醒酵, 醒酵时间 18min~20min。

5.3 揉酵摘坯

将醒发好的酵面从缸中取出放在案板上, 用刮板刀分成若干个面团, 并不断揉揣擀, 将揉揣好的面团摘成大小相等的面坯(以每个面坯 20 g 为宜)。

5.4 配酥包酥

5.4.1 配制油酥: 取 500 g 面粉放置缸中, 按 2:1 的配比加入调制油(熟猪油与植物油按 2:1 的比例调配而成), 充分搅拌至没有干面粉状态后放置案板上, 用手不断揉搓均匀, 待用。

5.4.2 在擀好的面坯中包入约 15 g 已配制好的油酥, 静置 4 min~5 min 后, 将每个小面团用手掌压扁后用擀面杖将面团压平拉长, 反复多次压实(一般不少于 5 次, 次数越多, 烤出的饼层数就多); 然后沿长度方向切成大小相等的油面坯(每坯约 35 g)。

5.5 包制馅心

5.5.1 配制板油

每 500 g 猪板油加 25 g 盐、适量味精、生姜、葱花、白糖等佐料(可按个人口味调配), 搅打成肉泥状。

5.5.2 配置馅料

根据不同口味选配馅料(如肉松、肉脯、猴头菇等)。

5.5.3 包制烧饼

拿起油面坯放入右掌心, 先包入 15g 配制好的板油, 再包入 10 g~15 g 馅料, 然后收口捏紧。

5.6 定型刷浆

将收好口的面团用手掌压扁, 用擀面杖擀压成圆形或椭圆形的生饼, 在其表面刷(1~2 遍)食用麦芽糖稀。

5.7 撒匀芝麻

在已刷浆的生饼表面均匀撒上(3 g~5 g)已脱皮的白芝麻。

5.8 装盘烘烤

5.8.1 装盘

将撒好芝麻的生饼整齐排放于烤盘中。

5.8.2 预热

打开烤箱, 预热 8 min~10 min。

5.8.3 烘烤

将装有生饼的烤盘放入烤箱调温烘烤, 温度控制在(250 °C~280 °C), 烘烤 15 min~18 min 至饼面呈金黄色即可。

6 成品感官要求

6.1 外观

色泽金黄。

6.2 气味

香气诱人。

6.3 口感

酥松可口。
