

ICS 67.020  
CCS X 10

# DB3212

## 泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1053—2021

代替 DB3212/T 147—2016

### 泰州早茶 菜烧卖制作技艺

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 147—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、江苏古月楼餐饮有限公司、泰州市海陵区富春大酒店。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、胡艳阳、丁士安。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 147—2016。

# 泰州早茶 菜烧卖制作技艺

## 1 范围

本文件规定了菜烧卖制作的设施和原料要求、制作过程和工艺、成品要求。  
本文件适用于菜烧卖的制作、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 2721 食品安全国家标准 食用盐  
GB 2716 食品安全国家标准 植物油  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB/T 8233 芝麻油  
GB/T 8883 食用小麦淀粉  
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 18186 酿造酱油  
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 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 8233 的规定。
- 4.5 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.6 菜籽油应符合 GB 1536 的规定。
- 4.7 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.8 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.9 食用盐应符合 GB 5461 的规定。
- 4.10 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 4.11 猪肉应符合 GB/T 9959.1 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。
- 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 制作过程和工艺

### 5.1 馅心制作

5.1.1 原料（制100只）如下：

- a) 青菜馅：小麦粉（中筋面粉，以下简称面粉）1500g，本地青菜6000g，粉冻500g，河虾籽10g，肴肉末30g，食用盐50g，鸡精10g，绵白糖100g，熟猪油400g，芝麻油100g；
- b) 荠菜馅：面粉1500g，择净荠菜6000g，粉冻500g，河虾籽10g，食用盐50g，鸡精10g，绵白糖100g，熟猪油400g，色拉油100g；
- c) 马兰头馅：面粉1500g，鲜马兰头8000g，粉冻500g，鲜蘑菇500g，食用盐50g，鸡精10g，绵白糖50g，色拉油400g，芝麻油100g；
- d) 枸杞头馅：面粉1500g，鲜枸杞头8000g，粉冻500g，鲜蘑菇500g，熟芝麻30g，食用盐50g，鸡精10g，绵白糖50g，色拉油400g，芝麻油100g，枸杞子15g（100粒）；
- e) 萝卜丝馅：面粉1500g，刨萝卜丝4000g（红、白萝卜均可），青蒜叶300g，食用盐50g，酿造生抽酱油100g，味精10g，绵白糖30g，菜籽油200g；
- f) 冬蓉馅：面粉1500g，冬瓜3000g，火腿末50g，鲜香菇200g，河虾仁200g，鸡蛋清2只，淀粉5g，食用盐30g，绵白糖20g，黄酒10g，鸡精10g，熟猪油100g，色拉油50g。

5.1.2 粉冻制作方法如下：

- a) 取小麦淀粉（或荸荠粉、土豆粉、绿豆粉）500g；
- b) 将小麦淀粉放入盆内，加清水500g充分搅拌均匀成豆浆状，一次性加入沸水3500g，用木制长柄圆棍沿顺时针方向迅速搅动，形成白色透明浆糊；
- c) 或在大锅内加清水4000g，烧沸后将粉浆缓缓倒入锅内，手执木棍沿同一方向加速搅动，粉浆经加热后迅速起稠，渐呈透明状态即可，再将其用大汤勺舀入盆（或方盘）内；
- d) 待粉冻冷却后，用刀切成长条，上机绞碎成茸待用；或可待其稍作冷却、尚有余温时和入菜馅内，直接用手揉碎成茸。

5.1.3 馅心制作方法如下：

- a) 青菜馅：择洗青菜，选用中段及菜叶部分，入沸水锅焯至色翠断生后捞出，用冷水漂洗凉透；剁、切或绞碎，然后挤去水份，放入容器内，加食用盐、绵白糖、芝麻油、河虾籽、鸡精、味精等搅拌入味，再加入熟猪油、芝麻油和粉冻拌匀后待用；
- b) 荠菜馅：将择洗净的鲜荠菜，入沸水锅焯至色翠断生后捞出，用冷水漂洗凉透；用刀剁碎后挤去水份，放入容器内，加食用盐、绵白糖、鸡精等搅拌入味，再加入熟猪油、色拉油和粉冻拌匀后待用；
- c) 马兰头馅：将择洗净的马兰头，入沸水锅焯至色翠断生后捞出，用冷水漂洗凉透；将马兰头用刀剁碎后挤去水份，鲜蘑菇焯熟后切细丁，一起放入容器内，加食用盐、绵白糖、鸡精等搅拌入味，再加入色拉油、芝麻油和粉冻拌匀后待用；
- d) 枸杞头馅：将择洗净的枸杞头，入沸水锅焯至色翠断生后捞出，用冷水漂洗凉透；用刀剁碎后挤去水份，放入容器内，加熟芝麻、食用盐、绵白糖、鸡精等搅拌入味，再加入色拉油、芝麻油和粉冻拌匀后待用；
- e) 萝卜丝馅：将刨萝卜丝，入沸水锅焯至断生后捞出，用冷水漂洗凉透；挤去水份，放入容器内；锅内放菜籽油烧至五成热，放切碎的青蒜叶煸香，也放入容器内；加食用盐、酿造生抽酱油、味精、绵白糖等一起拌匀后待用；
- f) 冬蓉馅：将冬瓜切成细粒，加食用盐腌10min，然后挤去水份，鲜香菇切丁，河虾仁洗净后加绍酒、盐、鸡蛋清、淀粉抓匀，然后一起放入容器内，加火腿末、鸡精、绵白糖、熟猪油、色拉油等调味，一起拌匀后待用。

### 5.2 面皮制作

5.2.1 置面粉于案板上，加少量沸水拌和成雪花状。

5.2.2 稍凉后，再加入清水拌匀成团，掰成小块，饧约10min，再合成团状反复揉搓，直至面团光滑绵软有韧劲为止。

5.2.3 将面团压扁切开，搓成长条，摘成面剂，揪扁后用橄榄形小面杖将其擀成中间稍厚、周边较薄、有荷叶形折纹的面皮，直径约 9 cm。

### 5.3 包制方法

左手托皮，右手用竹刮子（俗称“挑匙”）挑入菜馅心，五指合拢包捏成石榴状，馅心微露口外，青菜烧卖点上少许肴肉末。荠菜烧卖点缀河虾籽；枸杞头烧卖上点缀一粒枸杞子；冬蓉烧卖点缀火腿末。

### 5.4 蒸制要求

将成形烧卖放入蒸笼内，置蒸气灶头上蒸约 5 min，触摸面皮不粘手即可食用。

## 6 成品要求

### 6.1 外观

石榴状、皮薄馅足。

### 6.2 色泽

洁白晶莹。

### 6.3 口感

清香油润，呈咸鲜香甜复合味。

---