

ICS 67.040
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1045—2021

泰州早茶 品种

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、泰州市商业联合会、泰州市早茶产业发展协会、泰州会宾楼宾馆有限公司、泰州宾馆有限公司、江苏古月楼餐饮有限公司、泰州市海陵区富春大酒店、泰州市堰春餐饮管理有限公司、江苏印象罗塘餐饮管理有限公司、靖江南园樱花宾馆有限公司、泰兴仁和楼餐饮文化发展有限公司、兴化市清风餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：方培力、尤正才、曾正林、张恒、徐杰、穆晓艳、胡艳阳、丁士安、马鹤青、常兵、陈履锡、胡旭阳、崔凤珠。

泰州早茶 品种

1 范围

本文件规定了泰州早茶的原辅料质量、泰州早茶种类、泰州早茶品种等内容。
本文件适用于泰州早茶的制作。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泰州早茶 Taizhou morning tea

泰州早茶，泰州传统饮食风俗，是泰州居民清晨享用早餐的一种方式。传统泰州早茶归纳为“1113”即“一茶一丝一面三点”，一茶即一壶茶；一丝即一份烫干丝；一面即鱼汤面；三点即三种泰州的特色早点，为包子、蒸饺、烧卖。

4 原辅料质量

4.1 早茶所用初级农副产品、蔬菜应新鲜、无霉变、腐烂、酸败现象，并符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。

4.2 早茶所用辅料、调味品应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。

4.3 早茶所用食材及调味品应经验收合格后方可投入使用。

4.4 早茶所用食材及调味品宜选用泰州本地产的特色产品。

5 泰州早茶种类

常见的早茶种类有茶和饮品、冷菜、干丝、面点、面食、蛋类、饼类、粥类等。

6 泰州早茶品种

6.1 茶和饮品

通常选一种茶或饮品，也可数种齐备，任客选用。典型茶和饮品有福香茶、龙井茶、白茶、大红袍、鲜牛奶、豆浆等。

6.2 冷菜

冷菜讲究调味、刀工与造型，荤素兼备，质精味美。典型冷碟有：泰州脆鳝（脆长鱼）、肴肉、生姜丝、蜜姜、红枣、花生、凉拌时令蔬菜等。

6.3 干丝

6.3.1 烫干丝

以泰州干丝为主料，以肴肉丝、鲜姜丝、水发海虾米、花生米、原味榨菜丝、香菜等为辅料，以生抽酱油、绵白糖、姜葱、河虾籽、鸡精、小磨芝麻油以及少量天然香料等为复合调料，按照规定的配比，

采用特定的制作工艺和操作程序加工而成。典型烫干丝有：五味烫干丝、脆鳝烫干丝、大蒜烫卜页、烫蒋垛老茶干、安丰卜页烫干丝等。

6.3.2 煮干丝

以泰州干丝为主料，以鸡丝、虾仁、鸡肫片、鸡肝、火腿丝、冬笋丝、豌豆苗等为辅料，以虾籽、精盐、白酱油、清汤、熟猪油等为调料，采用烫煮等烹饪方式加工而成。典型煮干丝为鸡汁煮干丝、什锦煮干丝、回酥煮干丝、虾仁煮干丝、蟹黄煮干丝、漆渣煮干丝、明炉鸡汤老卜页、姜堰肴肉烫卜页、姜堰虾仁鸡汤煮卜页、安丰煮卜页等。

6.4 面点

6.4.1 发面类

6.4.1.1 包子

6.4.1.1.1 肉馅类包子

以面粉、肉馅料为主料，以鲜生姜、香葱、酱油、食用盐、味精、绵白糖、黄酒、熟猪油、菜籽油、芝麻油等为辅料，通过发酵、面皮制作、调馅、包制、蒸制等方式制成。典型包子有鲜肉包、牛肉包、龙虾包等。

6.4.1.1.2 菜馅类包子

以面粉、素馅料为主料，以鲜生姜、香葱、酱油、食用盐、味精、绵白糖、黄酒、熟猪油、菜籽油、芝麻油等为辅料，通过发酵、面皮制作、调馅、包制、蒸制等方式制成。典型包子有香菇菜包、豆沙包、萝卜丝包、特制蔬菜包、猴头菇包、马齿菜包、豆腐皮包、核桃包、秧草包、秧草鸽米包。

6.4.1.1.3 菜肉包子

以面粉、菜肉馅为主料，以鲜生姜、香葱、酱油、食用盐、味精、绵白糖、黄酒、熟猪油、菜籽油、芝麻油等为辅料，通过发酵、面皮制作、调馅、包制、蒸制等方式制成。典型包子有雪菜野鸭包、梅干菜肉丁包、五丁包、三丁包、咸菜肉丝包、萝卜丝肉包等。

6.4.1.1.4 蟹包

以面粉、馅料、蟹黄、蟹肉等为主料，以鲜生姜、香葱、酱油、食用盐、味精、绵白糖、黄酒、熟猪油、菜籽油、芝麻油、干酵母、无铝泡打粉等为辅料，通过发酵、面皮制作、调馅、包制、蒸制等方式制成。典型包子有蟹黄包，蟹肉包，加蟹包等。

6.4.1.2 糕团类

6.4.1.2.1 有馅糕团类

以粘米粉、糯米粉、馅心等为主料，通过包制、蒸制等方式制成，典型糕类有清糖麻团、宫灯麻团、青团等。

6.4.1.2.2 无馅糕团类

以粘米粉、糯米粉等为主料，通过蒸制等方式制成，典型糕类有千层油糕、绿豆糕、米糕、红糖发糕、桂花米糕、潮糕等。

6.4.2 水和面皮类

6.4.2.1 汤包

以面粉，馅料、皮冻为主料，以鲜生姜、香葱、酱油、食用盐、味精、绵白糖、黄酒、熟猪油、菜籽油、芝麻油等为辅料，通过面皮制作、调馅、包制、蒸制等方式制成。典型汤包有蟹黄汤包、蟹黄小笼包、小笼汤包、鲜肉汤包、河豚鱼汤包、鸡汁汤包、蔬菜汤包、菌菇汤包、丝瓜汤包等。

6.4.2.2 蒸饺

以面粉、馅料、皮冻为主料，以酱油、精盐、绵白糖、鸡精、黄酒、鲜姜、香葱、芝麻油等为辅料，通过面皮制作、调馅、包制、蒸制等方式制成。典型蒸饺有虾仁蒸饺、麻辣鸡饺、清香玉米饺、青瓜虾仁蒸饺等。

6.4.2.3 烧卖

以面粉、馅料为主料，以酱油、精盐、绵白糖、鸡精、芝麻油、菜籽油、猪油等为辅料，通过面皮制作、调馅、包制、蒸制等方式制成。典型烧卖有菜烧卖、荠菜烧卖、马兰头烧卖、枸杞头烧卖、松子烧卖、龙虎烧卖、蟹粉银丝烧卖、虾仁菜烧卖、糯米烧卖、野菜烧卖、冬蓉烧卖等。

6.4.2.4 馄饨

以面粉、馅料等为主料，以绵白糖、鸡精、味精、盐、老姜等为辅料，通过面皮制作、调馅、汤料制作、捏制、煮等方式制成。一般分为红汤馄饨、鱼汤馄饨两种，典型馄饨有宣堡小馄饨、虾仁馄饨、野菜馄饨、刀鱼馄饨、庄桥馄饨、河豚鱼馄饨等。

6.5 面食

6.5.1 汤面

以面粉等为主料，以鲫鱼、鳊鱼骨、鲫鱼、猪筒子骨等为原料熬制原汤、以牛肉、羊肉、肴肉、长鱼等为浇头，以熟猪油、菜籽油、生姜、香葱、青蒜花、黄酒、鸡精、精盐、白胡椒粉等为辅料，通过面条制作、原汤制作、煮面等方式制成。典型汤面有鱼汤面、鱼汤饺面、阳春面、河豚面、三鲜熬面、鸡汁面、牛肉面、羊肉面、肴肉面、长鱼面等。

6.5.2 干拌面

以面粉等为主料，以熟猪油、菜籽油、麻油、生姜、香葱、青蒜花、黄酒、鸡精、精盐、白胡椒粉等为辅料，通过面条制作、煮面、干拌等方式制成。典型干拌面有麻油干拌面、虾仁干拌面、蟹黄干拌面、虾籽干拌面、青椒肉丝干拌面、雪菜肉丝干拌面等。

6.6 蛋类

以泰州地区常食用有草鸡蛋、绿壳蛋、鹌鹑蛋、鸽蛋等各类蛋类为主料，采用煮、煎、炖等烹饪方式加工而成。典型蛋品有煎鸡蛋、水波蛋、煮鸡蛋等。

6.7 饼类

6.7.1 烧饼

以面粉、油酥、馅心等为主料，以绵白糖、食用盐、猪油、味精、芝麻油、芝麻、酵面、食用碱等为辅料，通过和面酵面、兑碱揣酵、揉酵摘坯、配酥包酥、包制馅心、定型刷浆、烘烤等方式制成。典型烧饼有黄桥烧饼、龙虎斗烧饼、老酵烧饼、酒酵烧饼、擦酥烧饼、野菜烧饼、草鞋底烧饼、大炉饼、斜角烧饼、兴化王烧饼等。

6.7.2 酥饼

以面粉、油酥、馅心等为主料，以绵白糖、食用盐、猪油、味精、芝麻油、菜籽油、无铝泡打粉、酵母、鸡蛋等为辅料，以插酥技艺为主，通过和面酵面、油酥制作、煎制等方式制成。典型酥饼有双麻酥饼、姜堰酥饼、葱油酥饼等。

6.7.3 其他饼类

以面（米）粉等为主料，通过煎、炕、炸等方式制成，典型有水酵饼、南瓜饼、年饼、荞面饼、靖江大烧饼、泰兴复烧饼、鸡蛋饼等。

6.8 粥类

以大米、大麦粉等为主料，通过熬煮等方式制成。典型粥品有大麦粳子粥。