

ICS 67.020
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1054—2021

代替 DB3212/T 2041—2017

泰州早茶 双麻酥饼制作技艺

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 2017 年 12 月。

本文件代替 DB3212/T 2041—2017。

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、泰州会宾楼宾馆有限公司、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、徐杰、丁士安。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 2041—2017。

泰州早茶 双麻酥饼制作技艺

1 范围

本文件规定了双麻酥饼制作技艺的术语，主辅料要求，制作程序和工艺，成品要求。
本文件适用于泰州地区的双麻酥饼生产制作。

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 1536 菜籽油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水
- GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
- GB/T 11761 芝麻

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

双麻酥饼 *sesame cake*

以本地产的猪油、香葱、菜籽油、面粉、芝麻为主要原料，用菜籽油制成油酥面，利用油脂分层起酥技术，以本地产香葱、猪油渣为馅心加工制作，用油煎熟而成的小酥饼。

4 主辅料

4.1 主料

优质中筋小麦粉，本地菜籽油，本地香葱，熟猪油，色拉油，猪板油渣，本地去皮黑芝麻，本地去皮白芝麻。

4.2 辅料

干酵母，无铝泡打粉，绵白糖，精盐，鸡蛋。

4.3 原料要求

- 4.3.1 优质中筋小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.3.2 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.3.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 4.3.4 食用猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.3.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

5 制作程序和工艺

5.1 原料准备

5.1.1 原料

以制 100 只双麻酥饼计准备原料，优质中筋小麦粉 2000 g，干酵母 10 g，无铝泡打粉 10 g，绵白糖 10 g，香葱 1500 g，猪板油渣 500 g，去皮黑芝麻 250 g，去皮白芝麻 250 g，精盐 50 g，菜籽油 750 g，熟猪油 250 g，色拉油 250 g，鸡蛋 3 只。

5.2 制作方法

5.2.1 酵面制作

5.2.1.1 配料

优质中筋面粉 1000 g，干酵母，无铝泡打粉，绵白糖。

5.2.1.2 制作方法

5.2.1.2.1 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。

5.2.1.2.2 将面粉置于案板之上（或倒入面盆），用手将中间扒开成窝状。

5.2.1.2.3 酵母水盆内加入泡打粉和绵白糖，充分搅匀稀释。

5.2.1.2.4 加入温水（约 30℃）300 g 左右（根据季节适当增减用水量），一并倒入面粉之中。

5.2.1.2.5 用手沿面窝内顺势拌和成松散状面块，稍置几分钟后再揉成面团，用干毛巾或面粉袋捂上保温（冬季宜用特制的薄棉被盖严），静置发酵 30 min。适当增加酵母或泡打粉的用量可缩短发酵时间；

5.2.1.2.6 待面团内部完全涨发起泡后，用双手反复绷散揉，直至面团光滑有劲道为止，静置 10 min 左右即可用于摘剂擀皮制作点心。

5.2.2 油酥制作

5.2.2.1 配料

优质中筋面粉 1000 g，熟猪油 250 g。

5.2.2.2 制作方法

将面粉放入盆内，加熟猪油拌和均匀成油酥面。

5.2.3 馅心制作

5.2.3.1 将香葱择洗干净，沥干水份后切成细丁。

5.2.3.2 猪板油渣切碎，与香葱丁一同放入盆内，加入精盐、色拉油拌和成馅。

5.2.4 包制

5.2.4.1 将发酵面团搓成长条压扁，以面团与油酥 1:1 的用量包入油酥，收口向上压扁，擀平成长方形，再对折擀平，反复三次，然后由外向里卷起成长筒状，再搓细成长条切成面剂。

5.2.4.2 取面剂揪扁后挑入葱油馅心，包含收口捏紧，再按捺成长约 6 公分的圆形饼坯。

5.2.4.3 鸡蛋加 50 g 清水打散成蛋液，黑、白两色芝麻分别放入方盘内摊平铺匀，用毛刷将饼坯两面刷清蛋液，然后分别粘上黑白芝麻，即成双色麻饼。

5.2.5 煎制

5.2.5.1 取圆形大平锅置中火上烧热，倒入适量菜籽油，将酥饼整齐排放锅中煎烙；

5.2.5.2 待朝底一面成熟后逐个翻身，将另一面煎熟，直至酥饼起鼓，一面呈金黄色、另一面呈亮黑色即可。

5.3 成品规格

面剂 25 g，馅心 17.5 g，两面粘芝麻后单只重量约 50 g。

6 成品要求

6.1 外形

圆形。

6.2 色泽

黄黑分明。

6.3 口感

酥脆爽口，葱香扑鼻。
