

邕宁生榨米粉制作技术规程

Production technology specification of yongning shengzha rice noodle

2017 - 10 - 20 发布

2017 - 11 - 20 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 加工制作场所	2
5 设备与工具	2
6 人员	2
7 原料、辅料、配料及调味料要求	2
8 制作工艺及要求	4
9 感官要求	5
10 主料及配菜用量	5
附录 A（资料性附录） 邕宁生榨米粉常用配菜品种、食材、加工工艺和要求	6
附录 B（资料性附录） 邕宁生榨米粉主料及配菜用量	7
参考文献	8

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由南宁市质量技术监督局、邕宁区人民政府提出。

本标准起草单位：邕宁区工商行政管理和质量技术监督局、邕宁区食品药品监督管理局、邕宁区经济贸易和信息化局、邕宁区扶贫开发和科学技术局、邕宁区文化新闻出版体育局。

本标准主要起草人：邓娟娟、许强初、仙学文、冯兵民、宋德林、张永健、卓宁仪、赵平、陈慧亮、潘启评、施万春、梁斌年。

邕宁生榨米粉制作技术规程

1 范围

本标准规定了邕宁生榨米粉制作的术语和定义、加工制作场所、设备与工具、人员、原料、辅料、配料及调味料要求、制作工艺及要求、感官要求、主料及配菜用量。

本标准适用于广西境内餐饮业现场制作的生榨米粉。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1354 大米
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- 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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5835 干制红枣
- GB/T 7652 八角
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 10781.3 米香型白酒
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 23494 豆腐干
- GB/T 23734 食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求
- GB/Z 26577 大葱生产技术规范
- GB/Z 26578 大蒜生产技术规范
- GB/T 29343 木薯淀粉
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30387 月桂叶
- GH/T 1013 香菇
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10426 餐饮企业经营规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

邕宁生榨米粉 yongning shengzha rice noodle

以大米为主要原料，经洗米、泡米、发酵、清洗、磨浆、压干、制作生熟粉团、打浆、现场压榨成型、煮制，加上配菜烹制而成的食品。

3.2

粉团 fried glutinous rice cakes

以大米为原料，经洗米、泡米、发酵、清洗、磨浆、压干、搅拌、搓揉、蒸煮等工序而成的米制半成品。

4 加工制作场所

米粉加工制作场所应符合SB/T 10426的规定。

5 设备与工具

邕宁生榨米粉制作应具有磨浆机、粉团机、压榨器、发酵容器等设备，应符合GB/T 23734的规定。餐（饮）具卫生应符合GB 14934的规定。

6 人员

应符合SB/T 10426的规定。

7 原料、辅料、配料及调味料要求

7.1 原料

7.1.1 大米

应符合GB/T 1354的规定，宜选择存放2~3年稻谷制成的大米，其中整精米率指标不作要求。

7.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

7.2 辅料

7.2.1 木薯淀粉

应符合GB/T 29343的规定。

7.2.2 糯米粉

应符合GB/T 1354的规定，经磨制而成的干粉。

7.2.3 其他

应符合国家食品安全标准的有关规定。

7.3 配料

7.3.1 猪肉

应符合GB 9959.1的规定，宜采用当天新鲜半肥瘦猪肉。

7.3.2 豆腐干

应符合GB/T 23494的规定，宜采用当天油炸的豆腐干。

7.3.3 大头菜

应符合GB 2714的规定，宜采用大头菜的根茎部分。

7.3.4 葱

应符合GB/Z 26577的规定。

7.3.5 姜

应符合GB/T 30383的规定。

7.3.6 蒜

应符合GB/Z 26578的规定。

7.3.7 八角

应符合GB/T 7652的规定。

7.3.8 香菇

应符合GB/T 1013的规定。

7.3.9 红枣

应符合GB/T 5835的规定。

7.3.10 桂叶

应符合GB/T 30387的规定。

7.3.11 香菜、紫苏、陈皮、草果

应符合《中华人民共和国药典》的有关规定。

7.3.12 其他

应符合国家食品卫生安全标准及相关法规的规定。



DB45/T 1605—2017

7.4 调味料

7.4.1 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

7.4.2 食盐

应符合GB/T 5461的规定。

7.4.3 鸡精

应符合SB/T 10371的规定。

7.4.4 老抽、生抽

应符合GB 2717的规定。

7.4.5 白酒

应符合GB/T 10781.3的规定。

7.4.6 味精

应符合GB 2720的规定。

7.4.7 其他

应符合国家食品卫生安全标准的有关规定。

8 制作工艺及要求

8.1 工艺流程

洗米→泡米→发酵→清洗→磨浆→压干→制作生熟粉团→打浆→现场压榨成型→煮制→配菜→盛装调味。

8.2 工艺要求

8.2.1 洗米

将大米用水清洗，除去杂质。

8.2.2 泡米

用水浸泡大米至米粒暗沉且用手揉捏米粒易形成碎粒状。

8.2.3 发酵

将浸泡好的大米捞出置于发酵容器中，并进行封盖放置于阴凉处。若大米具有米香味，且用手触摸大米略有烫手、用手揉捏米粒形成细碎粒状，米粒略显黄色，即可。

8.2.4 清洗

将发酵后的大米用水冲洗1~3次，沥水后置于容器。

8.2.5 磨浆

将发酵后的大米按1:0.5~1:0.7的比例添加水，磨至米浆黏稠、爽滑。

8.2.6 压干

将米浆放入脱水设备后用千斤顶加压至米浆团半干，取出少量米浆团轻揉捏宜形成粉末状。

8.2.7 制作生熟粉团

将压干后的米浆团制作粉团。如5 kg米浆团置于沸水中宜煮或蒸10 min~12 min，粉团表皮1 cm~2 cm深熟透即可。

8.2.8 打浆

将粉团切小块或揉碎，添加适量水拌匀，采用粉团机对粉团进行反复捶打至米浆柔润、黏稠、有弹性。也可添加少量木薯淀粉、糯米粉。

8.2.9 现场压榨成型

将米浆置于压榨器（孔径为1.5 mm~2.5 mm）中，均匀、连贯挤压出粉条。

8.2.10 煮制

将挤压出的粉条注入沸水中，煮至粉条先沉底后浮起，捞起后置于冷开水中3 s~4 s或不过冷开水。

8.2.11 配菜

邕宁生榨米粉常用配菜应包括碎肉末、碎头菜、豆腐条、葱花、高汤等。配菜及其加工参见附录A。

8.2.12 盛装调味

将煮熟后的米粉条加入配菜，调味，即食。

9 感官要求

邕宁生榨米粉呈米白色或米黄色，质地口感滑爽、柔韧，粗细均匀，表面平滑，无杂质，略有酸感和腌制后的醇香味。

10 主料及配菜用量

邕宁生榨米粉主料及配菜用量参见附录B。

附 录 A
(资料性附录)

邕宁生榨米粉常用配菜品种、食材、加工工艺和要求

邕宁生榨米粉常用配菜品种、食材、加工工艺和要求见表A.1。

表A.1 邕宁生榨米粉常用配菜品种、食材、加工工艺和要求

品种	食材	加工工艺	要求
碎肉末	猪半肥瘦肉 500 g、食用植物油 50 mL、食盐 10 g、白酒 30 g、老抽 1 g、姜片 3 g、生抽 4 g、鸡精 5 g、味精 4 g、清水 1000 mL。	(1) 将肉制碎, 加入食盐、白酒、生抽等调味料腌渍 10 min~15 min; (2) 加入清水, 应用小火熬制 20 min~30 min。	色泽均匀, 肉香突出, 味道鲜甜。
碎头菜	大头菜 500 g、食用植物油 15 mL	(1) 将大头菜清水泡制 3 min~5 min 去盐, 洗净、切碎; (2) 加入食用油, 放入炒锅翻炒 15 min~20 min。	粗细基本均匀一致, 色泽亮黄, 质地清脆, 味道微咸。
豆腐条	豆腐干	(1) 将豆腐干洗净、切条; (2) 豆腐条宽 2 mm~3 mm	粗细基本均匀一致, 色泽黄亮, 质地微脆。
葱花	葱	(1) 将葱洗净, 切碎; (2) 葱花宽 2 mm 左右。	新鲜、嫩绿
紫苏丝	紫苏	(1) 将紫苏洗净, 切丝; (2) 紫苏宽 1 mm 左右。	新鲜、红紫
香菜	香菜	(1) 将香菜洗净, 切碎; (2) 香菜宽 6 mm 左右。	新鲜、嫩绿
高汤 (骨头汤)	猪筒骨 3~4 根、香菇 10 朵、红枣 6~7 颗、食盐 100 g、鸡精 70 g、桂叶 3 片、姜 72 g、白酒 150 g、陈皮 5 g、蒜 40 g、生抽 10 g、八角 6 g、草果 5 g、大葱 15 g、12 500 mL 清水	(1) 将猪骨打碎, 加入清水, 煮制 6 min~10 min, 捞起; (2) 放入清水大锅, 加入配料、调料; (3) 应用小火熬制 1 h~2 h, 期间搅动 2~3 次。	色泽黄亮, 味道清甜, 香料浓郁。

附 录 B
(资料性附录)
邕宁生榨米粉主料及配菜用量

邕宁生榨米粉主料及配菜用量见表B.1。

表B.1 邕宁生榨米粉主料及配菜用量

类别		用量
主料	米粉	300 g~350 g
	高汤(骨头汤)	200 g~300 g
配菜	碎肉末	40 g~50 g
	紫苏丝	3 g~5 g
	葱花	3 g~5 g
	生菜	5 g~7 g
	碎头菜	5 g~8 g
	豆腐条	6 g~7 g

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》
 - [2] 《中华人民共和国药典》
 - [3] GXPX/T MF-2015 十大广西特色米粉制作
-

中华人民共和国广西地方标准

邕宁生榨米粉制作技术规程

DB45/T 1605—2017

广西壮族自治区质量技术监督局统一印刷

版权专有 侵权必究