ICS 67.040

X11

团 体 标 准

T/AHFS XXX-202X

**赛口包子馅料制作工艺规范**

Production process specification for Saikou Town steamed stuffed bun

 filling

202X-XX-XX实施

202X-XX-XX发布

安徽省食品科学技术学会 发布

1. 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。

本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由望江县赛口食品行业协会、安徽省顺口福食品有限公司、安庆市粮蒸棒食品有限公司、安庆市北粮蒸香食品有限公司提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：望江县赛口食品行业协会、安徽省顺口福食品有限公司、安庆市粮蒸棒食品有限公司、安庆市北粮蒸香食品有限公司

本文件主要起草人： 。

本文件为首次制定

赛口包子馅料制作工艺规范

* 1. 范围

本文件规定了赛口包子馅料制作工艺规范，包括香菇青菜馅、猪肉馅、梅干菜馅、鱼香肉丝馅、肉末粉丝馅、奥尔良鸡肉馅、烧麦馅料等食品馅料。

本文件适用于赛口包子的生产加工。

* 1. 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 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 5009.5 食品安全国家标准食品中蛋白质的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准食品中脂肪的测定

GB 5009.91 食品安全国家标准食品中钾、钠的测定

GB/T 5461 食用盐

GB/T 30391 花椒

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

NY/T 1835 大葱等级规格

NY/T 1193 姜

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 香菇青菜馅制作技术规范
		1. 材料准备

选择新鲜、嫩绿的青菜，如小油菜、上海青等，确保无黄叶、无虫眼。青菜的用量可根据具体需求调整，一般建议准备足够的青菜以确保馅料充足。

选用干香菇或鲜香菇均可。干香菇需提前泡发并洗净，鲜香菇则需清洗干净并去掉蒂部。香菇用量可根据实际需要调整，一般建议与青菜的比例为1:5左右。

调味料应包括盐、白糖、胡椒粉、蚝油、香油、食用油等。调味料的用量需根据实际需要和馅料总量进行调整。

* + 1. 馅料制作
			1. 青菜处理

主要程序包括：

1. 将青菜洗净后，切成小段或碎末。
2. 锅中烧水，加入少量盐和食用油，待水开后，将青菜放入焯水。焯水时间不宜过长，不得超过20秒，以保持青菜的翠绿和脆嫩。
3. 焯水后，将青菜迅速捞出并放入凉水中降温，然后挤干水分备用。
	* + 1. 香菇处理
4. 将泡发好的干香菇或洗净的鲜香菇切成小丁或碎末。
5. 锅中加入少量食用油，将香菇丁放入翻炒至香味四溢，然后关火备用。
	* + 1. 馅料调味
6. 将挤干水分的青菜碎和炒好的香菇丁放入盆中。
7. 加入适量的盐、白糖、胡椒粉、蚝油、香油等调味料，搅拌均匀。
8. 根据具体需求，可适当加入其他调味料如鸡精、味精等提升馅料口感。
	* 1. 注意事项
			1. 青菜焯水

焯水时加入盐和食用油可保持青菜的翠绿和脆嫩。焯水时间不宜过长，以免青菜变黄或失去脆嫩口感。

* + - 1. 馅料调味

调味料的用量需根据实际需要和馅料总量进行调整。

* + - 1. 馅料保存

制作好的香菇青菜馅需尽快使用，以免变质。如需保存，可将其放入冷冻冷藏设施冷冻，但保存时间不宜过长。

* + 1. 质量要求
			1. 外观

馅料颜色翠绿、鲜艳，香菇丁分布均匀。

* + - 1. 口感

馅料口感脆嫩、鲜美，香菇香味浓郁。

* + - 1. 卫生

馅料制作过程中需保持清洁卫生，避免污染。

* 1. 猪肉馅制作技术规范
		1. 选材与准备
			1. 猪肉选择

选用新鲜、无异味、瘦肉与肥肉相间的猪肉，如五花肉或猪后腿肉，肥瘦比例以3:7或4:6为佳，以保证馅料的鲜嫩多汁。猪肉应切成小块，以便于剁碎或绞碎。

* + - 1. 辅料准备
1. 生姜、大葱等用于去腥增香，切成末备用。
2. 根据实际需求，可准备适量的蔬菜如韭菜、香菇等，切碎后混入猪肉馅中，以增加口感和营养价值。
	* 1. 肉馅制作
			1. 剁肉或绞肉
3. 将切好的猪肉块放入绞肉机中绞碎，或手工剁碎至细腻均匀。
4. 注意剁肉或绞肉时要保持一定的速度和力度，以确保肉馅的细腻度。
	* + 1. 调味
5. 在肉馅中加入适量的盐、生抽、老抽、料酒、蚝油、胡椒粉等调味料，搅拌均匀。
6. 根据实际需要，可加入适量的糖、鸡精等提鲜。
7. 调味料的用量需根据馅料总量进行调整，以达到最佳口感。
	* + 1. 打水
8. 在肉馅中加入适量的清水或高汤，分次加入并搅拌均匀，使肉馅更加鲜嫩多汁。
9. 打水时需注意控制水量，避免肉馅过湿导致难以包制。
	* + 1. 腌制
10. 将调味好的肉馅放入冷冻冷藏设施冷藏室腌制一段时间，让肉馅充分吸收调料的味道。
11. 腌制时间可根据实际需要和时间安排，一般建议腌制2-4小时。
	* 1. 注意事项
			1. 卫生

制作过程中需保持清洁卫生，避免污染。

* + - 1. 温度

搅拌和腌制时控制室温，避免馅料过热导致变质。

* + - * 1. 搅拌

搅拌肉馅时要顺着一个方向搅拌，以保持馅料紧实。

* + - 1. 保存

制作好的猪肉馅需尽快使用，如需保存，可放入冷冻冷藏设施中冷冻，但保存时间不宜过长。

* + 1. 质量要求
			1. 外观

猪肉馅颜色鲜艳、新鲜。

* + - 1. 口感

猪肉馅鲜嫩多汁，味道鲜美。

* + - 1. 卫生

符合食品安全标准，无异物、无污染。

* 1. 猪肉梅干菜馅制作技术规范
		1. 选材与准备
			1. 猪肉选择

选用肥瘦相间的猪肉，如五花肉或猪前腿肉，确保肉质新鲜、无异味。猪肉应切成小块，以便于剁碎或绞碎。

* + - 1. 梅干菜选择

选用干燥、无异味、色泽均匀的梅干菜。梅干菜应提前泡发并洗净，去除多余的盐分和杂质。

* + - 1. 辅料准备

生姜、大葱等用于去腥增香，切成末备用。调味料如盐、生抽、老抽、料酒、蚝油、胡椒粉、白糖等。

* + 1. 肉馅制作
			1. 剁肉或绞肉
1. 将切好的猪肉块放入绞肉机中绞碎，或手工剁碎至细腻均匀。
2. 注意控制绞肉或剁肉的细腻度，以免影响口感。
	* + 1. 梅干菜处理
3. 将泡发好的梅干菜切碎，挤干水分备用。
4. 梅干菜切碎后应再次检查是否有杂质或沙子。
	* + 1. 调味
5. 在肉馅中加入适量的盐、生抽、老抽、料酒、蚝油、胡椒粉等调味料，搅拌均匀。
6. 根据实际需要，可加入适量的白糖提鲜。
7. 调味料的用量需根据实际需要和馅料总量进行调整。
	* + 1. 混合
8. 将剁好的猪肉馅和梅干菜碎混合在一起，加入切好的生姜末和大葱末。
9. 顺着一个方向搅拌均匀，使肉馅和梅干菜充分融合。
	* 1. 炒制
			1. 热锅凉油

锅中加入适量的食用油，烧热后转小火。

* + - 1. 炒制馅料
1. 将混合好的猪肉梅干菜馅放入锅中，用中小火翻炒。
2. 翻炒过程中可加入适量的料酒或清水，以防止馅料炒糊。
3. 炒至馅料熟透、香味四溢时即可出锅。
	* 1. 注意事项
			1. 卫生

制作过程中需保持清洁卫生，避免污染。

* + - 1. 火候

炒制馅料时要控制火候，避免炒糊或炒焦。

* + - 1. 搅拌

搅拌肉馅和梅干菜时要顺着一个方向搅拌，以保持馅料紧实。

* + - 1. 保存

制作好的猪肉梅干菜馅需尽快使用，如需保存，可放入冷冻冷藏设施中冷冻，但保存时间不宜过长。

* + 1. 质量要求
			1. 外观

猪肉梅干菜馅料颜色鲜艳、新鲜。

* + - 1. 口感

馅料鲜嫩多汁，梅干菜香味浓郁。

* + - 1. 卫生

符合食品安全标准，无异物、无污染。

* 1. 鱼香肉丝馅制作技术规范
		1. 选材与准备
			1. 猪肉选择
1. 选用猪里脊肉或梅花肉，确保肉质新鲜、细嫩，无筋膜和肥油。
2. 将猪肉切成细丝，长度和粗细要适中，以便更好地入味和咀嚼。
	* + 1. 辅料准备
				1. 木耳

提前泡发并洗净，切成细丝。

* + - * 1. 胡萝卜

去皮洗净，切成细丝。

* + - * 1. 青椒或红椒

去蒂去籽，切成细丝。

* + - * 1. 葱、姜、蒜

分别切成末，用于炒香和调味。

* + - * 1. 泡椒

根据实际需要选择是否使用，切成末。

* + - 1. 调味料
				1. 豆瓣酱

适量，用于增加酱香味。

* + - * 1. 酱油、料酒、糖、醋

用于调制鱼香汁，比例可根据实际需要调整。

* + - * 1. 淀粉

用于勾芡，使馅料更加浓稠。

* + - * 1. 盐、胡椒粉

适量，用于调味。

* + 1. 馅料制作
			1. 腌制猪肉

将切好的猪肉丝放入碗中，加入适量的盐、料酒、胡椒粉和淀粉，拌匀后腌制10-15分钟，使肉丝更加入味和嫩滑。

* + - 1. 炒制辅料
1. 锅中加入适量的食用油，烧热后先放入葱、姜、蒜末炒香。
2. 再加入豆瓣酱炒出红油，然后放入泡椒末（如果使用）继续炒香。
3. 接着放入木耳丝、胡萝卜丝和青椒丝（红椒丝），快速翻炒至断生。
	* + 1. 调制鱼香汁

在一个小碗中，加入适量的酱油、料酒、糖、醋和淀粉，搅拌均匀成鱼香汁。

* + - 1. 炒制肉丝
1. 将腌制好的猪肉丝放入锅中，快速翻炒至变色。
2. 倒入调好的鱼香汁，快速翻炒均匀，使肉丝和辅料充分吸收鱼香汁的味道。
	* + 1. 勾芡

如果馅料过于稀薄，可以加入适量的水淀粉进行勾芡，使馅料更加浓稠。

* + 1. 注意事项
			1. 卫生

制作过程中需保持清洁卫生，避免污染。

* + - 1. 火候

炒制馅料时要控制火候，避免炒糊或炒焦。

* + - 1. 调味

鱼香汁的比例可根据实际需要进行调整，以达到最佳的酸甜辣味。

* + - 1. 保存

制作好的鱼香肉丝馅需尽快使用，如需保存，可放入冷冻冷藏设施中冷冻，但保存时间不宜过长。

* + 1. 质量要求
			1. 外观

馅料色泽鲜艳，肉丝和辅料分布均匀。

* + - 1. 口感

馅料口感鲜嫩多汁，酸甜辣味适中，口感丰富。

* + - 1. 卫生

符合食品安全标准，无异物、无污染。

* 1. 肉末粉丝馅制作技术规范
		1. 选材与准备
			1. 主要材料
				1. 猪肉馅

选择五花肉或前腿肉，确保肉质新鲜、无异味。

* + - * 1. 粉丝

选择龙口粉丝或其他优质粉丝，提前用温水浸泡至软，然后切成短段，约2-3厘米长。

* + - 1. 辅料
				1. 香菇

干香菇或鲜香菇均可，提前泡发并切碎。

* + - * 1. 葱、姜、蒜

分别切成末，用于炒香和调味。

* + - * 1. 胡萝卜（可选）

刨丝后再切碎，增加馅料口感和营养。

* + - 1. 调味料
				1. 生抽、老抽

用于调色和调味。

* + - * 1. 料酒

去腥增香。

* + - * 1. 盐、白糖、鸡精（或味精）

调节馅料味道。

* + - * 1. 胡椒粉

增加馅料风味。

* + - * 1. 香油

提升馅料香气。

* + 1. 馅料制作
			1. 腌制猪肉馅
1. 将猪肉馅放入大碗中，加入适量的生抽、老抽、料酒、盐、白糖、鸡精（或味精）、胡椒粉和葱姜蒜末。
2. 顺时针方向搅拌至肉馅吸收调味料并变得黏稠，腌制10-15分钟。
	* + 1. 炒制馅料
3. 锅中加入适量的食用油，烧热后倒入腌制好的猪肉馅。
4. 快速翻炒至肉馅变色，并炒出香味。
5. 加入切好的粉丝和香菇（以及胡萝卜碎，如果使用），继续翻炒均匀。
6. 根据实际需要调整调味料用量，确保馅料味道适中。
	* + 1. 调味与勾芡
7. 如果馅料过于稀薄，可以加入适量的水淀粉进行勾芡，使馅料更加浓稠。
8. 最后加入香油，提升馅料香气。
	* 1. 注意事项
			1. 粉丝处理

粉丝需提前用温水浸泡至软，避免在调味过程中吸收过多肉馅的汁水，影响口感。

* + - 1. 火候控制

炒制馅料时要控制火候，避免炒糊或炒焦。

* + - 1. 调味均匀

搅拌肉馅和加入调味料时要均匀，确保馅料味道一致。

* + - 1. 保存

制作好的肉末粉丝馅需尽快使用，如需保存，可放入冷冻冷藏设施中冷冻，但保存时间不宜过长。

* + 1. 质量要求
			- 1. 外观

馅料色泽鲜艳，猪肉馅、粉丝分布均匀。

* + - * 1. 口感

馅料口感鲜嫩多汁，粉丝爽滑，整体风味浓郁。

* + - * 1. 卫生

符合食品安全标准，无异物、无污染。

* 1. 奥尔良鸡肉馅制作技术规范
		1. 选材与准备
			1. 主要材料
				1. 鸡胸肉

选择新鲜、无异味、质地细腻的鸡胸肉。

* + - * 1. 奥尔良腌料

市售奥尔良风味腌料，确保品质可靠。

* + - 1. 辅料
				1. 葱、姜

分别切成末，用于去腥增香。

* + - * 1. 鸡蛋清（可选）

用于增加馅料的嫩滑度。

* + - * 1. 淀粉

用于增加馅料的粘稠度和嫩滑感。

* + - 1. 调味料
				1. 盐

适量，用于调味。

* + - * 1. 白糖

少量，用于提鲜。

* + - * 1. 鸡精（或味精）

少量，用于增加鲜味。

* + - * 1. 胡椒粉

适量，用于去腥增香。

* + 1. 馅料制作
			1. 鸡肉处理
1. 将鸡胸肉洗净，去除筋膜和多余脂肪，切成小丁或剁成肉泥。
2. 将鸡肉放入大碗中，加入适量的奥尔良腌料、盐、白糖、鸡精（或味精）、胡椒粉和葱姜末。
3. 打入鸡蛋清（如果使用），加入适量的淀粉，顺时针方向搅拌至鸡肉吸收调味料并变得黏稠。
	* + 1. 腌制

将搅拌好的鸡肉盖上保鲜膜，放入冰箱冷藏腌制2小时以上，使鸡肉充分吸收奥尔良腌料的味道。

* + - 1. 炒制

将腌制好的鸡肉放入热油锅中快速翻炒至变色，炒出香味后盛出备用。

* + 1. 注意事项
			1. 选材

确保鸡胸肉新鲜、无异味，避免使用变质或冷冻时间过长的鸡肉。

* + - 1. 腌制

腌制时间要足够，使鸡肉充分吸收奥尔良腌料的味道。

* + - 1. 炒制

炒制时要控制火候，避免炒糊或炒焦。如果不炒制，直接用于馅料，口感会更加嫩滑。

* + - 1. 保存

制作好的奥尔良鸡肉馅需尽快使用，如需保存，可放入冷冻冷藏设施中冷冻，但保存时间不宜过长。

* + 1. 质量要求
			1. 外观

馅料色泽鲜艳，鸡肉丁（或肉泥）分布均匀，无明显块状物。

* + - 1. 口感

馅料口感鲜嫩多汁，带有浓郁的奥尔良风味，无腥味。

* + - 1. 卫生

符合食品安全标准，无异物、无污染。

* 1. 烧麦馅制作技术规范
		1. 选材与准备
			1. 主要材料
				1. 糯米

选择优质糯米，确保无杂质、无异味。

* + - * 1. 肉类

猪肉（肥瘦相间为佳）、牛肉、羊肉或鸡肉等，根据实际需要选择。

* + - * 1. 蔬菜

香菇、胡萝卜、青豆等，用于增加口感和色彩。

* + - 1. 辅料
				1. 葱、姜

分别切成末，用于调味。

* + - * 1. 生抽、老抽

用于调色和调味。

* + - * 1. 蚝油

增加馅料鲜味。

* + - * 1. 盐、白糖、鸡精（或味精）、胡椒粉

调节馅料味道。

* + - * 1. 香油

提升馅料香气。

* + - 1. 工具与设备
				1. 泡米盆

浸泡糯米用的大盆或容器。

* + - * 1. 蒸锅

用于蒸制糯米。

* + - * 1. 切菜板和刀具

用于处理蔬菜和肉类。

* + - * 1. 大碗或搅拌盆

用于混合馅料。

* + 1. 制作流程
			1. 糯米处理
1. 将糯米淘洗干净，放入大盆中，加入适量的清水浸泡至软（一般需4-5小时）。
2. 浸泡好的糯米沥干水分，放入蒸锅中蒸熟（注意适量加水，保持糯米的软糯口感）。
	* + 1. 肉类处理
3. 将选定的肉类洗净，切成小丁或剁成肉馅。
4. 加入葱末、姜末、生抽、老抽、蚝油等调味料，顺时针方向搅拌至肉馅吸收调味料并变得黏稠。
	* + 1. 蔬菜处理
5. 将香菇泡发后切碎，胡萝卜切碎，青豆煮熟备用。
6. 将切好的蔬菜加入肉馅中，搅拌均匀。
	* + 1. 调味与混合
7. 根据实际需要加入适量的盐、白糖、鸡精（或味精）和胡椒粉等调味料，再次搅拌均匀。
8. 将蒸熟的糯米轻轻拌入馅料中，注意不要用力搅拌，以免糯米被压碎。
	* 1. 注意事项
			1. 选材

确保所有食材新鲜、无异味，避免使用变质或冷冻时间过长的食材。

* + - 1. 浸泡与蒸制

糯米需提前浸泡至软，蒸制时要适量加水，保持糯米的软糯口感。

* + - 1. 调味

调味料的用量要根据实际需要进行适当调整，确保馅料味道适中。

* + - 1. 混合

在混合馅料时，要避免过度搅拌，以免破坏糯米的颗粒感和蔬菜的清脆口感。

* + - 1. 保存

制作好的烧麦馅需尽快使用，如需保存，可放入冷冻冷藏设施中冷冻，但保存时间不宜过长。

* + 1. 质量要求
			1. 外观

馅料色泽鲜艳，糯米、肉类和蔬菜分布均匀。

* + - 1. 口感

馅料口感软糯适中，肉类鲜嫩多汁，蔬菜清脆可口，整体风味浓郁。

* + - 1. 卫生

符合食品安全标准，无异物、无污染。

