

ICS 67.040

CCS X 11

团体标准

T/AHFS 003-2025

赛口包子馅料制作 工艺规范

Production process specification for Saikou
Baozi filling

2025-07-21 发布

2025-08-01 实施

安徽省食品科学技术学会 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、合肥工业大学、安徽国泰众信检测技术有限公司、安徽省陶寓米业有限公司。

本文件主要起草人：李琦、檀同贵、江继明、陈洪周、段佳丽、王吉祥、张隆焯、陶峰、姚杰、曹维、吴明明、张媛、王忍、曹品品、汤严博、许邦礼、程正红、杜庆飞。



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、猪肉梅干菜馅、烧麦馅、虾仁馅等。

本文件适用于赛口包子馅料的生产加工。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 30391 花椒
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 31652 食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 1193 姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 赛口包子 Saikou Baozi

是安徽省望江县赛口镇的传统特色美食，用小麦粉面皮包裹本地食材馅料蒸制而成，兼具地方饮食文化遗产与产业经济价值，现已形成标准化产品链品牌。

4 原辅料及要求

4.1 原料

- 4.1.1 畜禽肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.2 水产品应符合 GB 2733 的规定。
- 4.1.3 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。
- 4.1.4 蔬菜应符合 GB 31652 的规定。

4.2 辅料

- 4.2.1 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.2 香辛料调味品应符合 GB/T 15691 的规定。
- 4.2.3 糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.2.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.2.5 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 4.2.6 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 4.2.7 其它食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

5 赛口包子馅料制作工艺流程

5.1 流程图

赛口包子馅料制作工艺流程依据图1执行。



图 1 赛口包子馅料制作工艺流程图

5.2 选材与准备

选择适用的蔬菜、畜禽肉、水产等原料及辅料，原辅料应符合相关食品安全标准及有关规定。

5.3 预处理

将原材料进行清洗、分割，蔬菜类原料经漂烫护色处理。

5.4 馅料制作

5.4.1 配料

将辅料按照配方比例配置。

5.4.2 调味搅拌

将调味品加入到原辅料进行一定处理（搅拌、勾芡、调味、炒制等）。

5.4.3 腌制

将调味好的馅料放入冷藏设施（0℃~4℃）腌制 120 min 左右，确保馅料充分入味。

5.5 存储

制作好的馅料在冷却后需尽快使用，以免变质。如需保存，可将其放入冷冻设施（≤-18℃）冷冻。

5.6 卫生要求

应符合 GB 31646 或者 GB 31654 等规定。

6 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽。	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味,无异味。	
状态	具有该产品应有的形态。外表及内部均无肉眼可见异物。	

7 香菇青菜馅制作工艺规范

7.1 选材与准备

7.1.1 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。青菜的用量根据具体需求调整。

7.1.2 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。香菇用量根据实际需要调整。

7.1.3 调味料包括食用油、盐、白糖、蚝油、芝麻油等。调味料的用量需根据实际需要和馅料总量进行调整。

7.2 馅料制作

7.2.1 青菜处理

a) 将青菜洗净。在 80℃~90℃水中漂烫 15~20s。

b) 将青菜迅速捞出并放入凉水中降温与清洗,切成小段或碎末,挤干水分。

7.2.2 香菇处理

a) 将泡发好的干香菇或洗净的鲜香菇切成小丁或碎末。

b) 锅中加入少量食用油,将香菇丁放入翻炒至微焦香,冷却备用。

7.2.3 馅料调味

a) 根据生产实际需求,将挤干水分的青菜碎和炒好的香菇丁按照一定比例放入盆中。

b) 加入适量的食用油、盐、白糖、蚝油、芝麻油等调味料,搅拌均匀。

c) 调味料的用量需根据实际需要和馅料总量进行调整。

8 猪肉馅制作工艺规范

8.1 选材与准备

8.1.1 猪肉选择

选用新鲜、无异味的猪肉,肥瘦比例以3:7或4:6为佳,以保证馅料的鲜嫩多汁。猪肉切成小块,以便于剁碎或绞碎。

8.1.2 辅料准备

a) 生姜、大葱等切成碎末备用。

b) 根据实际需求,可准备适量的蔬菜,切碎后混入猪肉馅中,以增加口感和营养价值。

8.2 馅料制作

8.2.1 绞肉

将切好的猪肉块放入绞肉机中绞碎至细腻均匀。

8.2.2 调味

在肉馅中加入适量的食用油、盐、生抽、老抽、料酒、蚝油、胡椒粉等调味料,搅拌均匀。

8.2.3 搅拌

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。

8.2.4 腌制

将调味好的肉馅放入冷藏设施（0℃~4℃）腌制 120 min 左右，确保馅料充分入味。

9 猪肉梅干菜馅制作工艺规范

9.1 选材与准备

9.1.1 猪肉选择

选用新鲜、无异味的猪肉，肥瘦比例以3:7或4:6为佳，以保证馅料的鲜嫩多汁。猪肉切成小块，以便于剁碎或绞碎。

9.1.2 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。

9.1.3 辅料准备

生姜、大葱等切成碎末备用。

9.2 馅料制作

9.2.1 绞肉

将切好的猪肉块放入绞肉机中绞碎至细腻均匀。

9.2.2 梅干菜处理

- a) 将泡发好的梅干菜切碎，挤干水分备用。
- b) 梅干菜切碎后应再次检查是否有杂质或沙子。

9.2.3 调味

- a) 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。
- b) 根据实际需要，可加入适量的白糖提鲜。
- c) 调味料的用量需根据实际需要和馅料总量进行调整。

9.2.4 混合

- a) 根据生产实际需要，按照一定比例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。
- b) 顺着同一个方向搅拌均匀，使肉馅和梅干菜充分融合。

9.2.5 炒制

- a) 锅中加入适量的食用油，烧热后转小火。
- b) 将混合好的猪肉梅干菜馅放入锅中，用中小火翻炒。
- c) 翻炒过程中可加入适量的料酒或清水，以防止馅料炒糊。
- d) 炒至馅料熟透、香味四溢时即可出锅。

10 烧麦馅制作工艺规范

10.1 选材与准备

10.1.1 糯米选择

选择优质糯米，确保无杂质、无异味。

10.1.2 肉类选择

根据实际需要选用新鲜、无异味的猪肉、牛肉、羊肉或鸡肉等。

10.1.3 蔬菜选择

选择香菇、胡萝卜、青豆等，用于增加口感和色彩。

10.1.4 辅料准备

生姜、大葱等切成碎末备用。

10.2 馅料制作

10.2.1 糯米处理

- a) 将糯米淘洗干净，加入适量的清水浸泡至软。
- b) 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）。

10.2.2 肉类处理

- a) 将选定的肉类洗净，切成小丁或剁成肉馅。
- b) 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。

10.2.3 蔬菜处理

- a) 将香菇泡发后切碎，胡萝卜切碎，青豆煮熟备用。
- b) 将切好的蔬菜加入肉馅中，搅拌均匀。

10.2.4 调味与混合

- a) 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。
- b) 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。

11 虾仁馅制作工艺规范

11.1 选材与准备

11.1.1 虾仁选择

选用新鲜或解冻后的虾仁，要求肉质紧实、无异味、无变质，剔除破损、异色及杂质虾仁。将虾仁洗净后沥干水分，根据工艺需求切成小丁或保持整只（整只虾仁需去除虾线）。

11.1.2 辅料准备

- a) 生姜、大葱等切成碎末备用。
- b) 根据实际需求，可准备适量的蔬菜，经预处理（清洗、切碎）后备用。
- c) 准备食用油、盐、料酒、白胡椒粉、生抽、淀粉等调味料。

11.2 馅料制作

11.2.1 虾仁处理

将处理好的虾仁放入容器中，加入适量料酒、白胡椒粉抓拌均匀，静置 5 min~10 min 去腥。

11.2.2 调味

在虾仁中加入切好的香辛料碎末、适量盐、生抽、食用油等调味料，搅拌至虾仁均匀裹料。若加入淀粉，需按配方比例添加并轻轻翻拌，避免虾仁碎裂。

11.2.3 搅拌

加入准备好的蔬菜碎，轻轻翻拌均匀，确保蔬菜与虾仁充分混合，搅拌过程中避免过度用力导致虾仁出水。

11.2.4 腌制

将调制好的虾仁馅放入冷藏设施（0℃~4℃）腌制 20 min 左右，使馅料风味融合，同时保持虾仁的鲜嫩口感。

