

DB6107

汉中市地方标准

DB6107/T 46-2023

汉中特色小吃制作工艺规程
略阳罐罐茶

2023-12-26 发布

2024-01-10 实施

汉中市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 场所、设施卫生要求	2
5 原辅料要求	2
6 制作工艺	2

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。

本文件由略阳县市场监督管理局提出。

本文件由汉中市商务局归口。

本文件起草单位：略阳县饭店与餐饮行业协会、略阳县市场监督管理局、略阳县经济贸易局。

本文件主要起草人：唐世根、张红英、高艳、裴富朝、宋琴、王志国、刘睿、李建华。

本文件首次发布。

汉中特色小吃制作工艺规程

略阳罐罐茶

1 范围

本文件规定了陕西省非物质文化遗产、汉中特色小吃略阳罐罐茶制作的术语和定义、场所、设施卫生要求、原辅料要求和制作工艺。

本文件适用于餐饮行业略阳罐罐茶的制作加工,家庭制作亦可参照执行。

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 1532 花生
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品 (豆腐)
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8937 食用猪油
- GB/T 14456 绿茶
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16565 油炸小食品卫生标准
- GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
- GB/T 20398 核桃坚果质量等级
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- GB 37488 公共场所卫生指标及限制要求
- NY/T 774 葱蒜类蔬菜
- 中华人民共和国药典(2020版) 藿香、茴香

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

略阳罐罐茶

以小麦粉为主，辅以藿香、茴香、葱头、茶叶、生姜等，在陶罐中加水熬制成糊状，调入核桃仁、花生仁、鸡蛋、腊肉丁、豆腐丁等佐料的一种即食食品。

4 场所、设施卫生要求

4.1 场所卫生要求

加工场所卫生条件应符合 GB14881、GB37487 和 GB37488 规定。

4.2 设施卫生要求

加工设施卫生条件应符合 GB14881 规定。

5 原辅料要求

5.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 要求。

5.2 花生仁应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 要求。

5.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 要求

5.4 鸡蛋应符合 GB 2749 要求。

5.5 腊肉应符合 GB 2730 要求。

5.6 豆腐应符合 GB 2712 要求。

5.7 食用盐应符合 GB 5461 要求。

5.8 生活饮用水应符合 GB 5749 要求。

5.9 猪油应符合 GB/T 8937 要求。

5.10 茶叶（梗）应符合 GB/T 14456 要求。

5.11 大葱应符合 GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 NY/T 744 要求。

5.12 面果、米锅巴应符合 GB 16565 要求。

5.13 核桃仁应符合 GB 19300 和 GB/T 20398 要求。

5.14 生姜应符合 GB/T 30383 要求。

5.15 花椒应符合 GB/T 30391 要求。

5.16 藿香、茴香应符合中华人民共和国药典（2020 版）要求。

6 制作工艺

以 1000g 成品制作原料为例。

6.1 佐料制作

6.1.1 备料

面果、米锅巴、豆腐、鸡蛋、腊肉丁、核桃仁、花生仁等。

6.1.2 制作方式

根据食材的特性，选用（但不限于）如下制作方式：

- a) 炸：面果、豆腐、米锅巴；
- b) 炒：鸡蛋、腊肉丁；
- c) 烘烤：核桃仁、花生仁等。

6.1.3 将制作好的佐料切成 5mm~10mm 的颗粒备用。

6.2 熬制汤汁

6.2.1 备料

葱 25g、姜 25g、藿香（干藿香 30g 或鲜藿香 50g）、猪油 10g、食用盐 5g、茶叶（梗）20g、生活饮用水 750ml。

6.2.2 熬制

- a) 将茶叶（梗）加水 250ml，熬制 20min~30min，去渣成茶汤备用；
- b) 将藿香杆用猪油煸炒出香味，加水 500ml，加入葱、姜熬制 20min~40min，去渣调盐成调料水备用。

6.2.3 调汤

将茶汤和调料水混合，放入藿香叶 10g，备用。

6.3 调茶

6.3.1 制作面糊

6.3.1.1 小麦粉炒制

小麦粉倒入锅中，小火炒至微黄备用。

6.3.1.2 调制

取生小麦粉 30g、熟小麦粉 20g 混匀，加水 250ml 调至糊状，备用。

6.3.2 调制茶汤

将茶汤煮沸后勾入面糊，熬煮 1min，调入备好的佐料各 40g 即可。
茶汤应呈面糊状，色泽微黄，藿香味浓郁。
