

ICS 67.02
CCS X 10

DB 6107

汉 中 市 地 方 标 准

DB 6107/T 72—2025

汉中特色小吃制作工艺规程 略阳瓢儿馍

2025 - 03 - 11 发布

2025 - 04 - 01 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。

本文件由汉中市市场监督管理局归口。

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。

本文件主要起草人：唐世根、杨飞龙、高艳、宋琴、汤红梅、刘睿、张亦凡、马瑞。

本文件首次发布。

汉中特色小吃制作工艺规程

略阳瓢儿馍

1 范围

本文件规定了略阳瓢儿馍制作的术语和定义、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瓢儿馍的制作加工，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 317 白砂糖
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.245 食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂（泡打粉）
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20886.1 酵母产品质量要求 第1部分：食品加工用酵母
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

瓢儿

蔷薇科草莓属多年生草本植物五叶草莓(拉丁学名：*Fragaria pentaphylla* Lozinsk.)的果实，又名泡儿、瓢泡儿等，可直接食用或作为食品原料。

3.2

瓢儿馍

成熟的新鲜瓢儿果实与小麦粉按比例混合，加入白砂糖、发酵剂，经和面、发面、醒面、烘烤或蒸制而成的面类小吃。

3.3

发面

小麦粉加入发酵剂，加水和成面团，在30℃~35℃发酵，直至面团呈蜂窝状的过程。

3.4

醒面

面食制作过程中的一个重要步骤。即让发酵后的面团在室温下静置一段时间，使面团充分发酵，更加柔软、细腻，面食松软有弹性。

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 瓢儿应成熟、洁净、新鲜，色泽正常，具有其特有的香气，无异味、无霉变、无腐烂、无杂质，无其他类植物果实。

5.2 白砂糖应符合 GB/T 317 要求。

5.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 要求。

5.4 生活饮用水应符合 GB 5749 要求。

5.5 复配膨松剂（泡打粉）应符合 GB 1886.245 和 GB 2760 要求。

5.6 食品加工用酵母应符合 GB/T 20886.1 和 GB 2760 要求。

6 制作工艺

以1000 g成品制作原料为例。

6.1 备料

小麦粉550 g~600 g、瓢儿300 g~400 g、白砂糖50 g、酵母3 g、复配膨松剂（泡打粉）3 g。

6.2 和面

6.2.1 瓢儿加入清水漂洗，去除灰尘等杂质，捞出沥干水分备用。

6.2.2 酵母、泡打粉加入适量温水溶解，制成发酵液备用。

6.2.3 小麦粉、瓢儿、白砂糖混合均匀，加入发酵液和面，机制或手工揉制直至成团，表面光滑，软硬适中。

6.3 发面

制成的面团在30℃~35℃下发酵30 min~40 min，直至面团呈蜂窝状。

6.4 制作

6.4.1 瓢儿饼制作

6.4.1.1 擀制

发好的面团揉制后，擀成直径30 cm~32 cm、厚度2 cm~3 cm的面饼。

6.4.1.2 醒发

面饼于室温下醒发20 min。

6.4.1.3 烘烤

醒发后的面饼放入180℃~220℃的电饼铛内烘烤8 min~10 min, 至两面咖黄色, 具浓郁的瓢儿香味。

6.4.2 瓢儿馍(馒头)制作

6.4.2.1 揉制

发好的面团揉制后, 制成大小均匀的面剂。

6.4.2.2 醒发

面剂于室温下醒发20 min。

6.4.2.3 蒸制

醒发后的面剂, 沸水蒸制30 min~35 min, 至蓬松、有弹性, 具浓郁的瓢儿香味。
