

汉中市地方标准
汉中特色小吃制作工艺规程
略阳瓢儿馍

编制说明

2025-03-05

汉中特色小吃制作工艺规程——略阳瓢儿馍

编制说明

一、目的和意义

瓢儿为蔷薇科草莓属多年生草本植物五叶草莓(拉丁学名：*Fragaria pentaphylla* Lozinsk.)的成熟果实,又名泡儿、瓢泡儿等。五叶草莓适应性强,从海拔 650 米的河沟到 2300 米的中高山区都有分布,在荒坡、田坎、石缝皆可生长,是秦巴山区野生草莓中的优势品种。在当地一般 4 月上中旬开花,5 月中下旬成熟;聚合果卵球形,直径约 1cm,重约 1.0g~2.5g,呈红色、粉红色、白色,以白色果较多,约占总量的 90%,以秦巴山区分布最多最广泛。成熟果实味酸甜,富含可溶性固形物、维生素 C、糖、果酸、总酚、芳香物质和黄酮等微量元素,并含有较高抗癌活性的鞣花酸,可直接食用或作为食品原料,具有食用及药用价值。

汉中特色小吃——略阳瓢儿馍,是略阳县域的一种传统特色饮食。每年 5 月中下旬瓢儿成熟,当地人将采摘的新鲜瓢儿果实与小麦粉按比例混合,采用传统制作工艺制作成特色小吃——瓢儿馍,酸甜可口,深受消费者青睐。截止 2024 年末,全县瓢儿地存约 3 万亩;70 余家经营商户、约 400 余人从事瓢儿馍加工,每天可加工销售瓢儿馍约 1.3 万个、约 35000 余斤,消耗瓢儿鲜果 4000 余斤,全县年加工瓢儿馍约 60 万个,产值约 1200 万元。

略阳瓢儿馍制作历史悠久,口感独特,加快略阳瓢儿馍制作工艺规程的制定,为传承特色小吃制作工艺,挖掘略阳小吃深厚历史文化积淀,做大做强略阳特色小吃品牌,满足人民群众对地方特色小吃日益增长的需求,进一步提升特色小吃品牌影响力,打造汉中

特色饮食品牌，丰富特色饮食文化，促进乡村文化振兴和产业振兴，引导、推广小吃产业标准化、规范化、品牌化健康持续发展发挥引领作用。

二、工作简况

（一）任务来源

任务来源为陕西省市场监督管理局关于同意《汉麦 7 号良种繁育技术规程》等市级地方标准制定项目的批复（陕市监复〔2024〕66 号）、汉中市市场监督管理局《关于下达 2024 年汉中市地方标准制修订项目计划的通知》（汉市监函〔2024〕533 号文件）。

（二）编制过程

依据上述任务来源，由略阳县饭店与餐饮行业协会、略阳县市场监督管理局组成标准起草组，拟定了项目实施计划，开展了相关调研，走访了多年从事略阳瓢儿馍制作经营的商户和个人，结合略阳多年来瓢儿馍的市场经营现状和广大顾客的反馈意见等，收集了大量信息和数据，进行了科学分析，依据 GB/T1.1、GB/T20000、GB/T20001、GB/T20002 等标准要求，确定了编制原则和内容框架，在广泛征求意见建议的基础上起草了本文件，并组织行业专家及经营商户、个人反复讨论、修改、核验，形成了征求意见稿。于 2024 年 12 月 5 日在汉中市市场监督管理局网站予以公示，截止 2025 年 1 月 5 日，共收到意见反馈 6 条。标准起草组对公示期反馈意见进行了汇总，提出了处理意见，对标准做了进一步的完善、修订，形成了标准送审稿。2025 年 2 月 28 日汉中市市场监督管理局邀请汉中市饭店与餐饮行业协会、陕西理工大学、汉中市质量技术监督检验检测中心等单位有关专家，组成标准审定专家组，对送审稿进行了技术审查，提出了相关修改意见，标准起草组按照审定意见，对文件进

行了修订、完善，形成了报批稿。

（三）文件起草单位和主要起草人

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。

本文件主要起草人员：唐世根、杨飞龙、高艳、宋琴、汤红梅、刘睿、马瑞。

（四）文件适用范围

本文件规定了汉中特色小吃——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汉中特色小吃略阳瓢儿馍的制作加工，家庭制作亦可参照执行。

（五）文件编制原则

本文件结构和内容等方面依据 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》进行编写，从略阳县实际情况出发，在保留关键传统制作工艺的同时，尽量简化操作，突出实用性和可操作性原则，既体现了略阳地域特色，也使瓢儿馍制作走向规范化和标准化，为特色小吃制作工艺的传承和保护，引导、推广特色小吃产业标准化、规范化、品牌化健康持续发展，打造略阳餐饮品牌，形成独具特色的地方特色美食文化发挥积极作用。

（六）文件主要内容及确定依据

1、本文件主要内容

范围、规范性引用文件、术语和定义、场所、设施卫生要求、原辅料要求、制作工艺要求。

2、主要制作工艺参数确定依据

本文件主要工艺参数，标准起草组通过走访从事略阳瓢儿馍加

工制作经营的商户和个人，对多年来实操经验进行总结、提炼，并搜集了大量广大顾客的反馈意见、建议等，在此基础上经过反复分析讨论、论证，并邀请相关行业人士进行反复核验、确认，最终确定了制作工艺参数要求。

三、采用国际标准和国内先进标准的情况

经标准查新，目前尚无瓢儿馍类地方特色小吃相关的国际标准，也无国家标准、行业标准、地方标准等国内外先进标准，故未采用。

四、重大意见分歧的处理

本文件编制过程中起草单位和起草人秉持沟通、协商一致的原则，及时对相关部门或人员提出的建议、意见进行了沟通交流，达成一致，本文件不涉及相关专利等，无重大意见分歧。

五、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系

本文件符合《中华人民共和国标准化法》、《地方标准管理办法》、《陕西省标准化条例》和《地方标准制定规范》等法律法规的规定，与相关强制性国家和食品行业相关标准相互协调、相互融合，所引用的相关标准均为最新现行版本，无冲突，在文件起草过程中还引用了相关国家和食品行业标准的要求。

六、标准的宣贯、实施措施及建议

标准批准发布后建议采取以下措施宣贯、实施：

1. 积极组织标准宣贯和培训，让更多的瓢儿馍经营商户或个人熟知标准要求，掌握制作工艺要领，推进标准有效实施，发挥瓢儿馍的综合效益；

2. 有针对性的开展标准实施试点工作，积极推进瓢儿馍标准化制作的贯彻落实。在试点过程中不断收集意见和建议，为下一步标准的修订、完善工作奠定基础；

3. 做好标准实施评价，积极探索建立标准实施效果评价机制，对标准实施情况进行监督、检查和评价，以便更好的发挥社会效益和经济效益。

七、其他应说明的事项

无

标准起草组
2025年3月5日

参考文献

- [1] 《陕西省农作物种质资源》第八节 陕西省种子管理站 编著