

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

泸州黄粑工艺技术规范

（报批稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

泸州市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	II
引言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 配方和原辅料要求.....	2
5 工艺流程.....	2
6 感官及味感.....	2
7 注意事项.....	2

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由泸州市餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市商务局归口。

本标准由泸州市市场监督管理局批准。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、泸菜大师创新工作室、泸职校中餐工作室。

本标准主要起草人：吴治富、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流

黄粑是泸州地区民间传统名小吃,。一百多年来, 泸州人对黄粑的喜爱情有独钟, 它代表着家乡的味道。泸州黄粑精选优质糯米、粳米、红糖为原料。用天然植物良姜叶作为包裹材料, 采用独特的传统手工包制, 焖蒸 7 小时左右后, 气味芳香, 色泽晶莹黄润, 故称黄粑。

泸州黄粑味甘甜, 芳香浓郁、晶莹黄润、香甜糯糯。品种以红糖和白糖混合黄粑为主, 有纯红糖黄粑、又有纯白糖黄粑以及饴糖蜂蜜甜味黄粑之分。黄粑除了直接蒸熟食用以外, 又可冷却后切成片, 进行煎、烤、炸食用。也可煎炸制作后作为炒菜的辅料; 也是酒店、乡村筵席中常用的小吃之一。1993 年王其跃先生在《中国食品》杂志上对泸州黄粑的制作及风味机理的形成有过精辟论述。

2、菜点典型形态示范



泸州黄粑工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州黄粑的术语和定义、配方、原辅料、工艺流程、感官以及注意事项等要求。

本标准适用于泸州市行政区域内黄粑的加工烹制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泸菜

泸菜是川菜的一个地方风味流派。广义上的泸菜是川南古泸水流域的菜品饮食，是学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

3.2

泸州黄粑

泸州黄粑是选用上等糯米、粳米、红糖为主料，经蒸、自然焖发、制坯，再选用泸州野生生长的良姜叶包扎成型，运用焖蒸的烹调方法制作而成。

3.3

良姜叶

属姜科植物，富含挥发油和芳香性物质，叶片成长柳形，香味浓郁。主要生长在广东，广西、云南、福建、台湾，四川川南等地。

3.4

收汗

是指原料经热处理后捞出或置于另一容器中，其表面热量散失而自然干燥。

3.5

甑子

四川、贵州、云南蒸米饭的一种炊具。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

糯米 5kg、大米 1.5Kg、红糖 1500g、白砂糖 1000g、良姜叶 2000g、棕叶 150g。

4.2 原辅料要求

4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 12729.1 的规定。

4.2.2 生活饮用水 符合GB5749要求

4.2.3 白砂糖 符合GB/T37—2018要求

4.2.4 红糖 符合符合 GB/T35885—2018 要求

4.2.5 糯米 颗粒完整、色乳白，粘性好、新鲜椭圆形糯米。

4.2.6 籼米，色白、颗粒均匀、粘性差、质地脆的籼米。

4.2.2 良姜叶，应香味浓郁、叶片完整，长 50cm、宽 15cm 为宜。

5 工艺流程

5.1 预处理

5.1.1 将糯米淘洗干净后放入清水中浸泡 5 小时待用，

5.1.2 大米淘净用清水浸泡 3 小时左右后磨成米浆，用大盆盛装待用。

5.1.3 红糖先切细放入锅中，加入清水刚淹没红糖，放入白砂糖搅匀。将锅置于炉上，用小火将糖熬制成浓稠的糖浆，将糖浆倒入大米浆中一起搅拌均匀待用

5.1.4 良姜叶用清水洗净，入沸水中焯水 2 分钟后，捞出晾干水分待用。

5.1.5 将浸泡后的糯米沥干水分入蒸笼中，用旺火蒸至 20 分钟洒清水一次；继续用旺火蒸 15 分钟左右，再次洒清水一次，继续用旺火将糯米蒸熟（无硬米心）。迅速将蒸熟的糯米倒入米浆盆中搅拌均匀，加盖焖发 30 分钟左右直至收汗。把收汗后的糯米倒入案板上的方框内（方框高 5cm、长 120cm，宽 40cm）以后用手微拍、摊平做成糯米坯。冷后切成不同大小长方形的条坯，重为 75g 或 150g 的规格。用良姜叶包裹成长方体的形态，用棕叶丝捆好定型，依次立放入甑子或蒸笼中。

5.2 蒸制

把包好的黄粑生坯，依次放入笼中，用旺火蒸制 1 小时后，再改用中小火焖蒸至 6 小时蒸熟即成。

6 感官及味感

芳香浓郁、晶莹黄润、香甜糯糯，大小均匀。

7 注意事项

7.1 制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局[2018]12号）的规定。

7.2 糯米与大米的比例控制在10:3左右为宜。

7.3 米浆的干稀程度，以半流状为度。

7.4 糯米蒸前需将糯米泡涨、蒸时途中一定要洒清水二至三次、洒水时一定要洒透，直至蒸到无硬米心为度。

7.5 熬制糖浆时用小火；糯米蒸熟后应迅速倒入米浆中。
