|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | |  | | --- | |  |   X 10 |

团体标准

T/XXX XXX—2023

潮汕小吃 潮州春饼

（征求意见稿）

XXXXXXXXX  发布

2023 - XX - XX发布

2023 - XX - XX实施

目次

[前言 II](#_Toc85530190)

[引言 III](#_Toc85530191)

[1 范围 1](#_Toc85530192)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc85530193)

[3 术语和定义 1](#_Toc85530194)

[4 基本要求 1](#_Toc85530195)

[5 烹饪工艺 2](#_Toc85530196)

[6 食用 4](#_Toc85530197)

[7 特点 4](#_Toc85530198)

[附录A （资料性） 图片 5](#_Toc85530199)

[附录B （资料性） 常见口味及其工艺 7](#_Toc85530200)

[附录C （资料性） 营养成分表（参考） 8](#_Toc85530201)

1. 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。

请注意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专利的责任。

本文件由 提出。

本文件由 归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人： 陈俊生 陈育楷 张加扬

1. 引言

潮州春饼历史由来已久。唐代《四时宝镜》书中记载：“立春日食萝菔、春饼、生菜，号春盘。”可知，最早之春饼是卷着菜一起吃的。并将菜料盛在盘里，故称“春盘”。 吃春饼是我国民间立春的饮食习俗，在潮汕一直较好地保留着这种中原传统的文化习俗。

春饼，是潮州地区街头巷尾的传统小吃佳品，又叫潮州春卷。潮州春饼呈长枕形，金黄外观，外酥里嫩，味浓香郁，为人称道。皮酥脆，馅咸香。是中国春卷中的佼佼者之一，也是绝佳的下午“茶配”，小孩的零食。

早在民国初年（1911），潮州人胡荣顺、胡江泉兄弟在潮州古城太平路140号开办饮食店，并各用其名中一字为店号，称“胡荣泉”。其开业不久，即以春饼闻名遐迩。

潮州春饼的制作方法是：用精面粉制成薄饼皮，新鲜绿豆去壳蒸熟，加入香菇、冰肉（白膘肉用白砂糖腌制24小时以上即成）、味精、鱼露和青蒜茸等作馅料，然后用薄饼皮填上馅料，包成长枕状，放入5、6成热的油锅里炸至金黄色即成。它以黄金通透，皮薄酥脆，味道香浓的特色而深受人们好评。

潮汕小吃 潮州春饼

* 1. 范围

本文件规定了潮州春饼的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。

本文件适用于潮州春饼的烹制。

* 1. 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 2707 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2716 [食品安全国家标准 植物油](http://standard.sist.org.cn/StdSearch/stdDetail.aspx?AppID=GB%202716-2018&v=GB%202716%24)

LS/T 3272 面皮

GB/T 10462 绿豆

GB 2707 食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品

NY/T 1987 鲜切蔬菜

GB/T 38581 香菇

SC/T 3204 虾米

GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯

SB/T 10324 鱼露

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 317 白砂糖

GB/T 30391 花椒

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 基本要求
     1. 原料要求

主料、辅料、调料应符合GB 2762和GB 2763的规定，并符合表1的要求。

1. 春饼皮原料要求

| 类型 | 名称 | 要求 |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 面粉 | GB/T 1355 |
| 辅料 | 饮用水 | GB 5749 |
| 调料 | 食用盐 | GB/T 5461 |
| 调和油 | GB 2716 |

1. 春饼原料要求

| 类型 | 名称 | 要求 |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 春饼皮 | LS/T 3272-2023 |
| 绿豆瓣 | GB/T 10462-2008 |
| 猪五花肉 | GB 2707 |
| 甜芋泥 | NY/T 1987 |
| 辅料 | 蒜苗 | NY/T 1987 |
| 香菇 | GB/T 38581 |
| 虾米 | SC/T 3204 |
| 面粉 | GB 1355 |
| 冬瓜糖 | GB 14884 |
| 调料 | 鱼露 | SB/T 10324 |
| 味精 | GB/T 8967 |
| 白糖 | GB/T 317 |
| 川椒 | GB/T 30391 |
| 调和油 | GB 2716 |

* + 1. 器具要求

烹制过程使用的器具应符合GB 4806.1和GB 4806.9的规定。

装盛食品的餐具应符合GB 14934的规定。

* + 1. 卫生要求

卫生要求应符合GB 31654的规定。

* + 1. 其他

原料、器具可参照4.1和4.2要求，因地制宜选用符合当地法律法规和相关标准要求的产品。

卫生要求应符合当地法律法规和相关标准要求。

* 1. 烹饪工艺
     1. 原料

烹饪潮州春饼的主料、辅料及调料推荐用料量见表3及表4。

1. 春饼皮原料表

| 类型 | 名称 | 用量/g |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 面粉 | 500 |
| 辅料 | 饮用水 | 300 |
| 调料 | 食用盐 | 2.5 |
| 调和油 | 1 |
| 1. 推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。 2. 菜品原料图参见附录A。 | | |

1. 春饼原料表

| 类型 | 名称 | 用量 |
| --- | --- | --- |
| 主料 | 春饼皮 | 18张 |
| 去皮绿豆瓣 | 150g |
| 猪五花肉 | 150g |
| 甜芋泥 | 240g |
| 辅料 | 净蒜苗 | 100g |
| 香菇 | 15g |
| 虾米 | 30g |
| 面粉 | 30g |
| 调和油 | 2000ml |
| 冬瓜糖 | 24g |
| 调料 | 鱼露 | 10ml |
| 味精 | 3g |
| 食用盐 | 1.5g |
| 白糖 | 2g |
| 川椒末 | 0.5g |
| 1. 推荐量是经烹饪经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。 2. 菜品原料图参见附录A。 | | |

* + 1. 烹制

5.2.1 预处理

将去皮绿豆瓣淘净，用500mL饮用水浸泡1h,洗净,沥干水分，放进蒸柜大火蒸30min，至熟，取出晾凉。

5.2.1.2 将净生蒜苗切碎待用。

5.2.1.3 将香菇泡发后，切成厚度约0.2cm的丝。

5.2.1.4 将虾米洗净，用饮用水浸泡10min,沥干后切碎。

5.2.1.5 将猪肉去皮，切成宽2cm、厚0.5cm的片，加入川椒、砂糖、精盐腌渍待用。

5.2.1.6 将面粉30g加饮用水40mL调成糊待用。

5.2.1.7 将冬瓜糖均匀切成12条。  
5.2.1.8 将6张薄饼皮对半切开，成12个半张。

* + - 1. 制作春饼皮

将面粉和食用盐拌匀，滴入调和油，再加入饮用水，揉拌均匀后醒发2h。

* + - * 1. 取一炒锅（有煎饼铛更好），洗净热锅，调小火力；用手抓起一坨醒发好的面团，在锅中心轻轻按压转动画成一个圆（φ20cm），煎出一张春饼皮，如是者做出36张。
      1. 加工
         1. 咸味春饼的制作

熟绿豆瓣加人生蒜苗、虾米，香菇、鱼露、味精拌匀成馅料。

取薄饼皮1.5张（半张作贴底）铺在案（砧）板上，取绿豆馅料30g、猪肉10g放上，包成长8cm×宽4cm×厚3cm的枕形状，接口处用面糊粘合牢固。

* + - * 1. 甜味（芋泥）春饼的制作

取春饼皮1.5张（半张作贴底）铺在案（砧）板上，取芋泥20g捏成长方体形（6cm×3cm×1cm ）,在上面放上一条冬瓜糖，包成长7cm×宽3.5cm×厚3cm的枕形状，接口处用面糊粘合牢固。

* + - * 1. 制熟

将调和油2000mL放入鼎内中火加热，至油温160℃时，放入春饼，中火炸制5min后，加大火力，使油温升至180℃炸2min至外表呈金黄色，中心温度达到90℃时，捞出沥干油分便成。

5.2.4 摆盘

将炸好的春饼摆进洁净的盘子中。

* 1. 食用

菜品完成后宜10min后食用。常温状态下，保存时间不宜超过2h。

* 1. 特点
     1. 感官
        1. 咸味春饼

潮州春饼（咸味）具有如下特点：

1. 色泽金黄；
2. 香气浓郁；
3. 皮脆馅香。
   * + 1. 甜味春饼

潮州春饼（甜味）具有如下特点：

1. 色泽金黄；
2. 香气浓郁；
3. 皮脆馅滑。
   * 1. 营养

营养成分参见附录C。



（资料性）

图片

* 1. 原料图

菜品原料图参见图A.1。

* 1. 菜品原料图
  2. 成品图

菜品成品图参见图A.2。

* 1. “XXXX”成品图



（资料性）

常见口味及其工艺

潮州春饼常见口味及其工艺见表B.1。

* 1. 潮州春饼常见口味及其工艺

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工艺 | 咸味（绿豆）春饼 | 甜味（芋泥）春饼 |
| 主料 | 春饼皮18张、去皮绿豆瓣150g、猪五花肉150g | 春饼皮18张、甜芋泥240g |
| 辅料 | 净蒜苗100g、湿香菇40g、虾米30g、面粉30g、饮用水42ml、调和油2000ml | 冬瓜糖24g、面粉30g、饮用水42ml |
| 调料 | 鱼露10ml、味精3g、食用盐1.5g、白糖2g川椒末0.5g |  |
| 预处理 | 1. 将去皮绿豆瓣淘净，用500m饮用水浸泡1h,洗净,沥干水分，放进蒸柜大火蒸30min，至熟，取出晾凉。 2. 将净生蒜苗切碎待用。 3. 将香菇泡发后，切成厚度约0.2cm的丝。 4. 将虾米洗净，用饮用水浸泡10min,沥干后切碎。 5. 将猪肉去皮，切成宽2cm 厚0.5cm的片，加入川椒、砂糖、精盐腌渍待用。 6. 将面粉30g加饮用水40ml调成糊待用。 | 将冬瓜糖均匀切成12条。 |
| 加工 | 1. 熟绿豆瓣加人生蒜苗、虾米，香菇、鱼露、味精拌匀成馅料。 2. 取薄饼皮1.5张（半张作贴底）铺在案（砧）板上，取绿豆馅料30g、猪肉10g放上，包成长8cm×宽4cm×厚3cm的枕形状，接口处用面糊粘合牢固。 3. 将调和油2000ml放入鼎内中火加热，至油温160℃时，放入春饼，中火炸制5min后，加大火力，使油温升至180℃炸2min至外表呈金黄色，中心温度达到90℃时，捞出沥干油分便成。 | 1.取薄饼皮1.5张（半张作贴底）铺在案（砧）板上，取芋泥20g做成长方体形（6cm×3cm×1cm ）,在上面放上一条冬瓜糖，包成长7cm×宽3.5cm×厚3cm的枕形状，接口处用面浆粘合牢固。  2.将调和油2000ml放入鼎内中火加热，至油温160℃时，放入春饼，中火炸制5min后，加大火力，使油温升至180℃炸2min至外表呈金黄色，中心温度达到90℃时，捞出沥干油分便成。 |
| 摆盘 | 摆叠整齐 | 摆叠整齐 |

1. 5.2.1.5 5.2.1.6 5.2.1.7

（资料性）

营养成分表（参考）

XXXX的营养成分见表C.1。

* 1. 营养成分表（参考）

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 每100克（g） | 营养素参考值% |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

参考文献

[1]陈元靓.岁时广记:卷八引唐 四时宝镜[M].北京:中华书局,2020.

[2]许永强.潮汕小食[M].汕头:汕头大学出版社,2003.

