

团 体 标 准

T/GZBZ XX—20XX/T/LW FY XX—20XX

广式肠粉

Cantonese rice noodle roll

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

20XX—XX—XX 发布

20XX—XX—XX 实施

广州市标准化协会
广州市荔湾区非物质文化遗产协会

联合发布

目 次

前言 III

引言 V

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 主要类型与常见品种 2

 4.1 主要类型 2

 4.2 常见品种 2

5 原辅料要求 2

 5.1 主要原料 2

 5.2 辅料 2

 5.3 调味料 2

 5.4 加工用水 3

6 制作器具及餐具 3

7 制作工艺 3

 7.1 工艺流程 3

 7.2 制作程序 3

8 出品质量要求 5

 8.1 外观 5

 8.2 色泽 5

 8.3 口感 5

 8.4 滋味 5

9 出品检验 5

10 制作过程卫生及人员要求 5

11 最佳食用时间 5

参考文献 6

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。

本文件由广州市荔湾区人力资源和社会保障局、广州市荔湾区非物质文化遗产协会提出。

本文件由广州市标准化协会归口。

本文件起草单位：广州市荔湾区非物质文化遗产协会、广州市荔湾区文化馆、广州市标准化协会、广州金亿餐饮管理有限公司、广州市华辉拉肠餐饮管理有限责任公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

引 言

肠粉是广东独有的美食，根据广东地域和口味的区分，可以分为广州肠粉、潮汕肠粉、梅州客家肠粉、云浮河口肠粉等肠粉类型。广州地区最具有代表性的是广州西关肠粉。早在上世纪五、六十年代，西关地区传统拉肠因其“粉薄、味鲜、爽滑、口感独特”名扬广州，成为广州美食标志之一。

西关肠粉主要传承人群体坚持不懈地为西关肠粉的传统制作技艺传承做出贡献，促使其继续发扬光大。2019年广式肠粉制作技艺列入荔湾区非物质文化遗产名录，以合理保护广式肠粉制作技艺的出色传承。

为有力推动荔湾区特色小吃菜品制作技艺标准化工作，助力荔湾区非物质文化遗产广式肠粉制作技艺保护工作，特制定本文件。

广式肠粉

1 范围

本文件规定了广式肠粉的术语和定义、主要类型与常见品种、原辅料要求、制作器具及餐具、制作工艺、出品质量要求、出品检验、制作过程卫生及人员要求、最佳食用时间。

本文件适用于广式肠粉的制作。

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 1354 大米
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
LS/T 3247 中国好粮油 大米
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广式肠粉 cantonese rice noodle roll

一种广州的传统小吃，用大米磨成浆蒸制而成的半透明米制品食品。

3.2

出品 produced

按照规定工艺程序制作呈现的广式肠粉成品。

4 主要类型与常见品种

4.1 主要类型

根据制作工具不同，广式肠粉主要分为四个类型：

- a) 布拉肠粉：使用肠粉布制作的肠粉；
- b) 窝篮肠粉：使用窝篮（又称藤萝、簸箕）制作的肠粉；
- c) 抽屉肠粉：使用不锈钢抽屉制作的肠粉；
- d) 隧道式肠粉：使用隧道肠粉机制作的肠粉。

4.2 常见品种

根据使用馅料不同，常见的广式肠粉品种主要有：

- a) 鲜虾肠粉：用新鲜磨制的米浆作原料，以鲜虾为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- b) 牛肉肠粉：用新鲜磨制的米浆作原料，以牛肉为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- c) 猪肉肠粉：用新鲜磨制的米浆作原料，以猪肉为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- d) 鸡蛋肠粉：用新鲜磨制的米浆作原料，以鸡蛋为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- e) 炸面肠粉：用新鲜磨制的米浆作原料，以油条为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- f) 叉烧肠粉：用新鲜磨制的米浆作原料，以叉烧为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- g) 鸳鸯肠粉：用新鲜磨制的米浆作原料，以猪肉和牛肉为主要材料做馅料制作而成的肠粉；
- h) 斋肠粉：用新鲜磨制的米浆作原料，不加任何馅料制作而成的肠粉。

可根据需要组合成不同品种，如鲜虾鸡蛋肠粉、鸡蛋牛肉肠粉等。

5 原辅料要求

5.1 主要原料

主要原料为大米，米颗粒应均匀、圆润、饱满，其质量与安全要求应符合 GB/T 1354、LS/T 3247 的要求。

5.2 辅料

选用的辅料应符合相关食品安全标准要求，其中：

- a) 猪肉、牛肉等材料应符合 GB 2707 的要求；
- b) 虾等水产品材料应符合 GB 2733 的要求；
- c) 青菜、韭黄、葱等蔬菜应符合 NY/T 743、NY/T 744 的要求；
- d) 鸡蛋等应符合 GB 2749 的相关要求；
- e) 花生油等应符合 GB 2716 的要求；
- f) 食用淀粉应符合 GB 31637 的要求。

5.3 调味料

选用的调味料应符合相关食品安全标准要求，其中：

- a) 酱油（生抽、老抽）应符合 GB 2717 的相关要求；
- b) 白砂糖应符合 GB/T 317 的要求；
- c) 其他调味料应符合 GB 31644 等的要求。

5.4 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 的要求。

6 制作器具及餐具

6.1 广式肠粉制作主要包括石磨、布拉肠粉机、抽屉蒸笼、隧道式肠粉机、米浆勺、肠粉布、窝篮、肠粉刮等器具，采用电力、液化石油气或天然气方式加热：

- a) 石磨：磨浆的主要工具，采用青石或麻石，用手工均匀刻出坑纹制作而成；
- b) 布拉肠粉机、抽屉蒸笼、隧道式肠粉机：用食品级 304 不锈钢材质制作；
- c) 米浆勺：采用食品级 304 不锈钢等符合食品安全要求材质制作；
- d) 肠粉布：选用柔软、厚实、无异味的竹棉纱布制作；
- e) 窝篮：篾编织成的扁平篮子；
- f) 肠粉刮：采用食品级硅胶或食品级 304 不锈钢材质制作的刮粉工具。

6.2 盛装肠粉的餐具应符合 GB 14934 的要求。

7 制作工艺

7.1 工艺流程

广式肠粉的制作工艺流程见图 1。

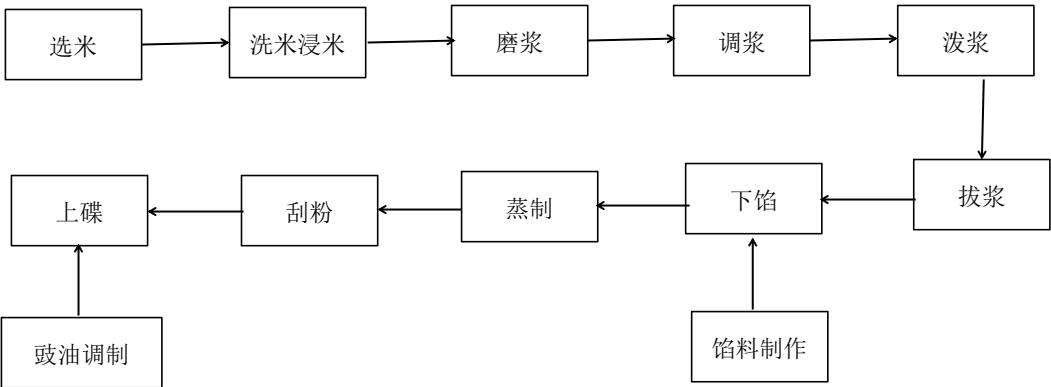


图 1 广式肠粉制作工艺流程

7.2 制作程序

7.2.1 选米

7.2.1.1 大米是广式肠粉制作的基础材料，应对大米的粘性、淀粉含量、口感、色泽等进行比较，以挑选出合适的优质大米做原料，宜稳定选择某一类型的大米，保持肠粉出品的稳定性。

7.1.1.2 应选择出浆率高的大米，能最大限度保留米中的营养成分，使制作的肠粉有米香味。

7.2.2 洗米浸米

7.2.2.1 清洗大米，去除异物、杂质。

7.2.2.2 将清洗好的大米用生活饮用水浸泡 1 小时~2 小时。水应浸泡过大米表面约 5 厘米，让大

米充分吸收水分。

7.2.3 磨浆

7.2.3.1 磨浆前要先用干净的隔篱沥干水分。以不见隔篱滴出水为合适。

7.2.3.2 将沥干水分大米倒入清洁干净的石磨，加入生活饮用水（大米与生活饮用水的比例为1:1.5~1:2之间），用石磨磨出米浆。磨浆过程中用手感受米浆的幼滑度，浆过80目筛，以纯滑、无米粒状为合适。

7.2.3.3 磨好的米浆应细腻洁白、不含杂质，应在3小时内使用完。

7.2.4 调浆

将磨好的米浆加入生活饮用水充分搅拌融合，米浆与纯净水的比例为1:0.5~1:1.25之间，调至米浆呈牛奶状为合适。若以糖度计测量调好的米浆，浓度宜为23度。

7.2.5 泼浆

将调制好的米浆倒入肠粉布、窝篮或不锈钢抽屉等干净器具中。窝篮、抽屉肠粉泼浆前应先在窝篮或不锈钢抽屉均匀涂抹上薄薄一层花生油。

7.2.6 拨浆

将倒在肠粉布、窝篮或不锈钢抽屉等器具上的米浆推开或摸开，令米浆均匀地平铺在器具表面。

7.2.7 下馅

放入已调制好的馅料，均匀摆放、铺平。

7.2.8 蒸制

7.2.8.1 将盛放了米浆、馅料的器具轻推入肠粉炉中。力度要轻，避免因用力过重导致米浆不均匀，使蒸出来的肠粉厚薄不一。

7.2.8.2 蒸制过程应保持足够的蒸汽量。蒸制时间约25秒~40秒，至馅料熟透、粉皮起粉泡状即可。

7.2.9 刮粉

将蒸熟的粉皮和馅料推（拉）出后用肠粉刮将粉皮刮起，用粉皮将馅料包裹在内。

7.2.10 上碟

将包裹了馅料的粉皮进行折叠、切开后装盘上碟，在肠粉表面淋上调制豉油。

7.3 馅料制作

根据馅料的选用，将猪肉、牛肉、虾等原料，经过切、剁等刀工处理，加入盐、酱油、食用淀粉等腌制，加水（高汤）及调味料拌和。

7.4 豉油调制

7.4.1 生抽、老抽、冰糖等基本配料按照一定比例混合、调制成具有特色的豉油。调制豉油用于肠粉调味。

7.4.2 调制豉油应当天配制并当天用完。

8 出品质量要求

8.1 外观

粉皮表面光亮呈半透明状，将馅料包裹在内，能看到馅料。

8.2 色泽

粉皮晶莹洁白。

8.3 口感

粉皮有韧性，口感爽滑、细腻，不粘牙。

8.4 滋味

米香味浓郁，味道鲜美，具有相应馅料香味。

9 出品检验

9.1 在自然光线下，通过视觉、嗅觉、味觉、触觉等食品感官检验方法，对广式肠粉成品的外观、色泽、口感、滋味进行检验。

9.2 外观、色泽、口感、滋味中有任一项不符合出品质量要求的，不应上餐桌（销售）。

10 制作过程卫生及人员要求

应符合 GB 14881 和餐饮服务食品安全操作规范的相关规定。

11 最佳食用时间

从蒸制完成到上餐桌应控制在 10 分钟内，从出品到食用宜不超过 15 分钟。

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告