

团 体 标 准

T/GZBZ XX—20XX/T/LW FY XX—20XX

广式云吞面

Cantonese wonton noodles

(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 原辅料要求	1
5 制作器具及餐具	2
6 制作工艺	2
6.1 工艺流程	2
6.2 制作要求	2
7 出品质量要求	3
7.1 感官要求	3
7.2 制作过程卫生及人员要求	4
8 食用要求	4
参考文献	5

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、广州市荔湾区恒记云吞面店、广州市荔湾区吴财记面家。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX。

引 言

广式云吞面是广东省广州市的一道特色小吃，是西关人生活习俗中不可或缺的一部分，代表着广州的传统特色饮食文化。该菜品属于粤菜系，入选“中国十大名面”之一。广式云吞面又称馄饨面、细蓉、大蓉，讲究汤底、面、云吞三者的融合。其制作技艺秉承了岭南面食的优秀传统和历史文化内涵，对于研究广东面食文化和广州生活演变等具有重要价值。西关云吞面主要传承人群体坚持传统的做云吞面技艺，保存了这一技艺的原真性，丰富了广州面食的种类和文化类型；体现了广州人因鲜而食的美食原则。同时也彰显广州包容四方和改进创新的美食性格。广式云吞面经受过历史的考验已经成为“西关美食文化”的标志，是祖辈留下的巨大无形资产。

本文件充分考虑非遗广式云吞面的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升。对提高广式云吞面出品质量安全和传承保护广式云吞面传统制作技艺具有重要意义。

广式云吞面

1 范围

本文件规定了广式云吞面的术语和定义、原辅料要求、制作器具及餐具、制作工艺、出品质量要求和食用要求等。

本文件适用于广式云吞面的制作。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水
GB 8607 高筋小麦粉
GB/T 8937 食用猪油
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
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
NY/T 437 绿色食品 酱腌菜
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
SB/T 10004 中国火腿

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广式云吞面 cantonese wonton noodles

一种广州的传统小吃，用云吞、碱水面（竹升面）和特制汤底经一定工艺烹制而成的面食。

3.2

碱水面 alkaline noodles

在面粉中加入碱水（碳酸钠），经一定工艺制作而成的一种面制品，也称竹升面。

4 原辅料要求

4.1 用于制作碱水面（竹升面）及云吞皮的原辅料应符合以下要求：

- a) 鸡蛋、鸭蛋应符合 GB 2749 的要求；
- b) 高筋面粉应符合 GB 8607 的要求；
- c) 碱水（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的要求。

4.2 用于制作云吞馅的原辅料应符合以下要求：

- a) 猪肉应符合 GB 2707 的要求；
- b) 大地鱼干应符合 GB 10136 的要求；
- c) 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。

4.3 用于制作汤底的原辅料应符合以下要求：

- a) 猪肉、猪骨应符合 GB 2707 的要求；
- b) 火腿应符合 SB/T 10004 的要求；
- c) 大地鱼干、虾籽、虾米、虾皮应符合 GB 10136 的要求。

4.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。

4.5 猪油应符合 GB/T 8937 的要求。

4.6 韭黄应符合 NY/T 743 的要求。

4.7 食糖应符合 GB 13104 的要求。

4.8 味精应符合 GB 2720 的要求。

4.9 加工用水应符合 GB 5749 的要求。

4.10 其它辅料应符合相应国家食品安全标准或产品标准要求，不得添加非食品原料和辅料。

5 制作器具及餐具

5.1 广式云吞面制作工具包括但不限于竹升、和面机、压面机、切面机、猪肉切粒机、汤锅、长筷子、笊篱：

- a) 竹升：长约 220 cm，直径约 12 cm；
- b) 和面机、压面机、切面机、猪肉切粒机、汤锅应用食品级 304 不锈钢材质制造；
- c) 长筷子：食用级防滑木质筷子；
- d) 笊篱：用食品级 304 不锈钢材质制造，孔径不大于 100 目筛。

5.2 盛装云吞面的餐具应符合 GB 14934 的要求。

6 制作工艺

6.1 工艺流程

广式云吞面的工艺流程见图 1。

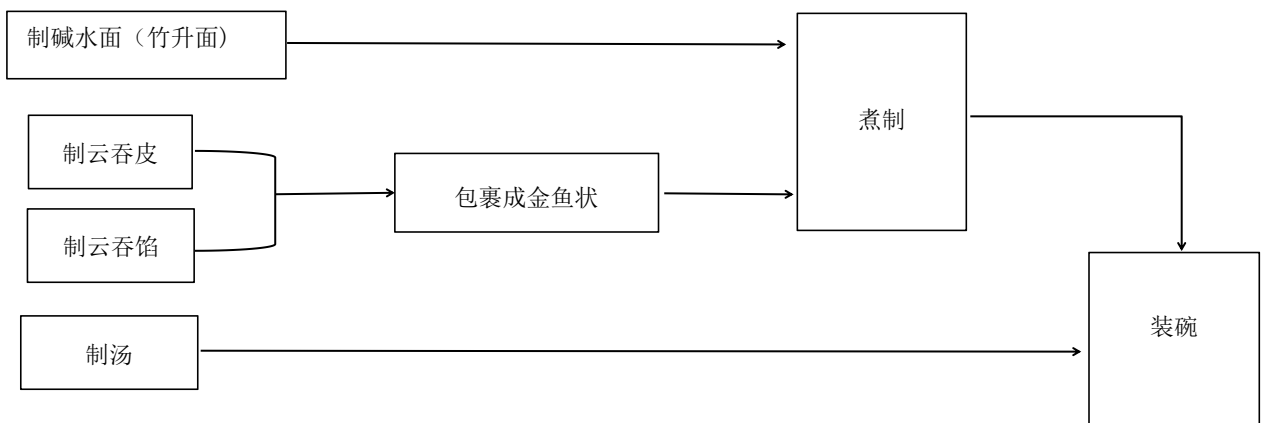


图 1 广式云吞面工艺流程

6.2 制作要求

6.2.1 碱水面（竹升面）、云吞皮

6.2.1.1 取高筋面粉、鸡蛋（或鸭蛋）、碱水（碳酸钠）按比例混合后搓成面絮，并反复揉搓直至均匀融合成面团，和面过程不应加入水。

- 6.2.1.2 用湿润、干净餐布覆盖面团，醒面 0.5 小时至 2 小时，再揉搓直至面团表面光滑。
- 6.2.1.3 用毛竹或压面机反复碾压面团，使其受力均匀直至起筋。
- 6.2.1.4 将面团碾压成云吞皮或碱水面（竹升面）并切割。云吞皮和碱水面（竹升面）切面的尺寸宜按表 1 要求。500 g 面团约有 120 片~250 片云吞皮。

表 1 尺寸要求

种类	尺寸		
	长	宽	厚
云吞皮	7 cm~8 cm	7 cm~8 cm	0.1 mm~0.3 mm
碱水面（竹升面）--细面	1 mm~2 mm	0.5 mm~1 mm	-
碱水面（竹升面）--宽面	3 mm~4 mm	0.5 mm	-

6.2.2 云吞馅

将猪肉切成 $0.5 \text{ cm}^3 \sim 1 \text{ cm}^3$ 的粒状，按肥肉和瘦肉为 3:7 的比例，加入鸡蛋、盐、糖、味精、水等辅料混合。

6.2.3 云吞

取适量的云吞馅放入云吞皮中并包裹成金鱼状。500 g 云吞馅约包 65 只~80 只云吞，500 g 云吞约有 45 只~60 只。

6.2.4 汤

选用新鲜的猪肉、猪骨、经烤制的大地鱼干、虾籽、虾米、虾皮、火腿等配料熬制 3 个小时以上。

6.2.5 煮制

6.2.5.1 煮制前需将碱水面（竹升面）静止放置一段时间，待碱味和涩味消退，并松散面团；烹饪时需用长筷子不断搅拌。

6.2.5.2 云吞约煮制 5 分钟，碱水面（竹升面）煮制 15 秒~30 秒。

6.2.5.3 煮制云吞和碱水面（竹升面）的生活饮用水应达到沸点。

6.2.5.4 煮制的水变得混浊且粘稠时应及时更换。

6.2.6 装碗

先在碗里放入适量的猪油和洗净切碎的韭黄，然后放入煮熟的云吞，再倒入提前熬制好的汤，最后放入碱水面（竹升面）。

7 出品质量要求

7.1 感官要求

感官要求及检验方法见表 2。有任一项不符合要求的，不应上餐桌（销售）。

表 2 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
汤底	鲜香、味浓、颜色金黄清透	在自然光下采用视觉、味觉、触觉、嗅觉等感官基本检验方法，观察其色泽、外观、滋味、口感、状态
碱水面（竹升面）	爽口	
云吞	皮薄、肉鲜	

7.2 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。

8 食用要求

8.1 即煮即食。

8.2 宜配备符合 GB 2719 要求的大红浙醋和 NY/T 437 要求的咸酸等配料。

注：咸酸是用白醋、糖、盐腌制的蔬果。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国主席令第 81 号 中华人民共和国食品安全法（2021 修正）
 - [2] 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（2018 修订）
-