

ICS 67.040
X 10

DB4115

信 阳 市 地 方 标 准

DB 4115/T 051—2018

信阳传统风味小吃烹饪技艺 糯香糍粑

2018 - 02 - 26 发布

2018 - 05 - 26 实施

信阳市质量技术监督局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由信阳市文化旅游规划发展中心、信阳市商务局提出。

本标准起草单位：信阳市信阳菜推广工作领导小组办公室、信阳市餐饮与饭店行业协会、信阳市浉河宾馆、光山县商务局、光山县餐饮商会、光山县海纳百川大酒店、光山县司马光宾馆。

本标准主要起草人：李丽、方军平、王天义、王晓辉、汪涛、李宏群、涂仕东。

本标准参加起草人：郭春顺、段理、魏洪涛、穆长春、翟开建、周勇、赵明、张波、黄季南、刘显平、梅云、项大建、涂鹏、盛兴平、张彦、杨超、李健、吴建飞、许小报、王贞贞、周国华、张旭、屈万新、赵太勇、刘志刚。

引 言

信阳市位于河南省最南部，地处鄂豫皖三省交界，山青水秀，物产丰富。豫楚文化的交融浸润，使信阳的菜肴和饮食文化逐渐融入了南北之风味，形成了一种具有鲜明地域文化特色的地方菜——信阳养生菜，成为豫菜的重要组成部分。

糯香糍粑，是典型的豫南传统小吃，产自光山、罗山、潢川、商城、固始一带。糍粑的吃法多样，可油炸、入汤，香甜软糯，回味悠长。打糍粑是豫南民俗，每到春节，家家户户都会“杀年猪、做米酒、打糍粑、晒腊肉”，以迎接新的一年。糯香糍粑具有悠久的历史和丰富的文化内涵，深受各地食客喜爱，被命名为信阳特色风味小吃。

为传承糯香糍粑烹饪技艺，实现制作技术标准化，特提出制定《信阳传统风味小吃烹饪技艺 糯香糍粑》地方标准。

信阳传统风味小吃烹饪技艺 糯香糍粑

1 范围

本标准规定了信阳传统风味小吃烹饪技艺 糯香糍粑的安全要求、原料选取、烹饪器具、制作工艺、盛装方法和质量要求等。

本标准适用于糯香糍粑的制作。

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 1534 花生油

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

LS/T 3240 糯米粉

SB/T 10426 餐饮企业经营规范

《餐饮服务食品安全监督管理办法》 卫生部令第71号

《餐饮服务食品安全操作规范》 国食药监食[2011]395号

《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》 食安办〔2017〕31号

3 安全要求

烹饪场地、灶具、炊具和盛器应符合GB 16153、SB/T 10426和GB 14934的规定，原料选取、制作、盛装过程应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》和《国务院食品安全办等14部门关于提升餐饮业质量安全水平的意见》的规定。

4 原料选取

4.1 选取数量

4.1.1 主料

精选优质糯米5000 g。

4.1.2 配料

糯米粉250 g，花生油1000 g。

4.1.3 调料

红糖50 g，白糖50 g。

4.2 质量要求

4.2.1 宜选用信阳本地糯米。

4.2.2 花生油、糯米粉、红糖、白糖等应符合 GB 1534、LS/T3240、GB13104 的规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

土锅蒸灶，燃气蒸灶，石臼，舂。

5.2 炊具

宜选用铁锅。

5.3 盛器

平盘或窝盘。

5.4 量具

应选用符合国家规定的标准量具。

6 制作工艺

6.1 烹调方法

6.1.1 先将糯米用水泡 12 h，沥水放合盘上蒸 1 h。

6.1.2 在蒸制期间，撒两次水蒸熟。将蒸熟的糯米下入石臼用舂捶打，不停翻滚石臼中的糯米，使其捶打均匀，糯米全部打烂，粘成一团。

6.1.3 再将捶打好的糯米取出置于木案上，撒上糯米粉，用擀面杖将其捻开散热，待 3 h -4 h 后使其冷却定型，用刀切成长 6 cm×宽 2 cm×厚 0.5 cm 的条。

6.1.4 锅烧热，下入花生油，烧至六成热，下入糍粑，炸至浮起呈金黄色即可。

6.1.5 可根据个人口味下入白糖、红糖或蜂蜜等调料，也可煎制，水煮，烤制等。

7 盛装方法

将整份小吃盛入盛器中，对主、辅料进行调摆。

8 质量要求

8.1 色泽

乳白。

8.2 香气

清香。

8.3 口味

糯香。

8.4 形态

块状均匀。

8.5 质感

软糯爽滑。
