|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 点击此处添加ICS号 |
| CCS  | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
|        |

浙江省金华市地方标准

DB XX XXXXX—2021

金华地方传统小吃 兰溪鸡子馃

Local traditional snack of Jinhua: Lanxi Jiziguo

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

2021 - XX - XX发布

2021 - XX - XX实施

金华市市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc60924119)

[引言 III](#_Toc60924120)

[1 范围 1](#_Toc60924121)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc60924122)

[3 术语和定义 1](#_Toc60924123)

[4 技术要求 1](#_Toc60924124)

[5 制作工艺 2](#_Toc60924125)

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。

本文件由浙江省农业农村大数据发展中心、金华市商务局提出。

本文件由金华市商务局归口。

本文件起草单位：兰溪市农业农村局、浙江省农业农村大数据发展中心、浙江省农业科学院、兰溪市兰庆民间文化传播有限公司、金华市标准化研究院。

本文件主要起草人：王慧智、孙旭璟、吴卫成、何美芳、周树新、肖朝耿、叶沁、谌迪、卢文静、金燕娟、陈健、朱兰庆、胡洁。

1. 引言

兰溪鸡子馃是浙江省金华市兰溪地方传统特色风味小吃，按照传统工艺采用小麦粉和面后擀出面皮，以新鲜猪去骨前腿肉和兰溪小葱为馅包成留有小口的馃，下锅煎至凝固，在馃内灌入一个经酱油和黄酒调味的鸡蛋，熟制后两面金黄，皮薄馅多，入口醇香鲜美。为进一步传承和规范兰溪鸡子馃生产工艺，保持兰溪鸡子馃传统风味，推动地方传统小吃产业经营规范化、工艺标准化、主体组织化、产品品牌化建设，特制订本文件。

金华地方传统小吃 兰溪鸡子馃

* 1. 范围

本文件规定了兰溪鸡子馃的技术要求和制作工艺。

本文件适用于兰溪鸡子馃的制作。

* 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/T 1536 菜籽油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 13662 黄酒

GB/T 18186 高盐稀态发酵酱油

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

JB/T 4412 电动绞肉机

SB/T 10608 双动和面机

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 技术要求
		1. 原材料要求
			1. 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。
			2. 猪去骨前腿肉：应符合GB/T 9959.3的规定。
			3. 鲜鸡蛋：应符合GB 2749的规定。
			4. 小葱：应符合NY/T 744的规定。
			5. 菜籽油：应符合GB/T 1536的规定。
			6. 饮用水：应符合GB 5749的规定。
			7. 黄酒：应符合GB/T 13662的规定。
			8. 酿造酱油：应符合GB/T 18186的规定。
			9. 食用盐：应符合GB 2721的规定。
		2. 场所及设施、设备及工具的要求
			1. 场所及设施

兰溪鸡子馃制作应在面点操作间（区）内进行，食品处理区和就餐区应保持空气流通，定期清洁消毒空调通风设备；设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染；设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位避免有尖角，便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等。

* + - 1. 设备和工具
				1. 双动和面机

宜采用双动和面机和面，且应符合SB/T 10608的规定。

* + - * 1. 电动绞肉机

宜采用电动绞肉机绞肉制馅，且应符合JB/T 4412的规定。

* + - * 1. 煎锅

宜采用传统铁制平底锅，建议锅体厚度大于0.2 cm，且应符合GB 4806.9的规定。

* + - * 1. 铲子

金属材料的铲子应符合GB 4806.9的规定，其他材质的铲子应符合GB 4806.1的规定。

* + 1. 感官要求

应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 外形 | 直径40 mm-60 mm、厚度4 mm-10 mm的圆形馃，双面一致，厚度均匀，无硬边，无露馅 | 取熟制样品置于清洁的白瓷盘中，用目测、鼻嗅、品尝的方法检查其外观、色泽、气味和口感。其中，直径和厚度用钢直尺测量。 |
| 色泽 | 金黄色焦点均匀分布于面皮上 |
| 气味 | 具有独特的香味，无异味 |
| 口感 | 鸡子馃烙熟后，皮馅可分离，肉馅呈饼状，面皮酥脆均匀，外焦里嫩，香酥可口，鲜嫩柔软 |

* 1. 制作工艺
		1. 面皮制作
			1. 和面

将盐水（温度为20℃-30℃，质量浓度为1%-3%）与小麦粉以1:2的比例，搅拌均匀，可采用人工和面，也可采用机械和面，和面至面团表面光洁不粘手。

* + - 1. 醒发

面团在37℃-40℃条件下醒发30 min以上，以软硬适中为宜。

* + - 1. 擀皮

将醒好的面团反复搓揉均匀成圆条状，切分出20 g-25 g的剂子，擀成直径10 cm-13 cm、厚度2 mm-3 mm的圆形面皮待用。

* + 1. 馅料制作

采用新鲜猪去骨前腿肉，洗净后剔除筋膜杂质，手工细剁或者绞肉机搅碎，依次将黄酒、酱油和食盐拌入调味搅拌上劲。小葱洗净晾干切碎。鸡蛋液加酱油和黄酒调味，搅打均匀。

* + 1. 包制方法

在擀好的面皮上先铺一层肉（10 g-25 g），再盖一把小葱（2 g-5 g），顺时针捏28-30个褶子包合馅料，中间留直径1 cm-2 cm的小孔。

* + 1. 煎制方法
			1. 油煎法

小火把锅烧热，倒入菜籽油烧热至油温150℃-170℃，有褶的一面朝上将馃放至锅内转为微火，压平煎2 min-3 min，用筷子撑开预留的小孔，把鸡蛋液灌入馃中，继续小火煎制2 min-3 min后，翻面后调至中火，使馃内的鸡蛋液快速凝固，继续煎3 min-5 min至两面金黄即可。用小铲轻按馃子中间有弹性时即熟。

* + - 1. 焖烤法

小火把锅烧热，在锅底刷一层油，有褶的一面朝下将馃放至锅内，在锅温达150℃-160℃条件下烤制1 min-1.5 min，成形后翻面，用筷子撑开预留的小孔，将鸡蛋液灌入馃中，继续微火烤制10 min-15 min后，调至中火，使馃内的鸡蛋液快速凝固，继续闷烤3 min-5 min至两面金黄即可。全程加锅盖，当馃撑起来的时候，用竹签在馃的侧边中间戳一个小洞，让气体自然排出。用小铲轻按馃子中间有弹性时即熟。

* + 1. 最佳食用方式

出锅后趁热食用，最宜食用时间5 min-10 min，食用温度不低于40℃。

