

ICS 67.020
CCS X 10

DB 3307

浙江省金华市地方标准

DB 3307/T 121—2021

金华地方传统小吃 永康小麦饼

A local traditional snack in Jinhua Yongkang xiao mai bing

2021 - 10 - 14 发布

2021 - 11 - 14 实施

金华市市场监督管理局 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 配备设施.....	1
4.1 锅.....	1
4.2 麦饼塌.....	1
4.3 保鲜膜.....	2
4.4 与食品接触的其他烹饪设施.....	2
5 原辅料要求.....	2
5.1 小麦粉.....	2
5.2 水.....	2
5.3 食用盐.....	2
6 制作工艺.....	2
6.1 面团制作.....	2
6.2 饼胚制作.....	2
6.3 烤制.....	3
6.4 外观.....	3

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。

本文件由金华市商务局提出并归口。

本文件起草单位：永康市餐饮行业协会、永康市市场监督管理局、永康市食品药品检验检测中心、永康市质量技术监测研究院、永康宾馆、永康明珠大酒店有限公司、浙江同兴和餐饮有限公司。

本文件主要起草人：吕永谊、应远征、王晶晶、徐健康、舒洪品、张炜、吴泽安、吴剑平、郎建龙、陈春卫、应业开、胡雄姿。

金华地方传统小吃 永康小麦饼

1 范围

本文件规定了永康小麦饼的术语和定义、配备设施、原辅料要求、制作工艺和外观。
本文件适用于永康小麦饼的制作（以下简称小麦饼）。

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/T1355 小麦粉

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

永康小麦饼 Yongkang xiao mai bing

以小麦粉、食用盐和水为原料，使用麦饼塌、铸铁锅进行手工烤制，具有针脚纹理及韧性口感的饼，又称永康单麦饼。

3.2

麦饼塌 mai bing ta

采用三层本色纯棉织物为面料制成的，在烤制过程中起到压制、定型并可重复使用的圆形塌子。

4 配备设施

4.1 锅

应采用铸造工艺制成的铁锅，且应符合GB 4806.9的规定。

4.2 麦饼塌

采用三层未经染色和漂白的纯棉织物，使用40支纱未经染色和漂白的棉线手工缝制，具有同心圆针脚花纹且直径不小于20 cm，使用纯棉织物将圆形边缘包边缝制，包边宽度不大于1 cm。缝制针脚间隙均匀、针线长度0.1 cm~0.3 cm。

4.3 保鲜膜

应符合GB 4806.7的规定。

4.4 与食品接触的其他烹饪设施

应符合GB 4806.1的规定。

5 原辅料要求

5.1 小麦粉

应选用符合GB/T 1355的规定的小麦粉。

5.2 水

制作用水应符合GB 5749的规定。

5.3 食用盐

应符合GB 2721的规定。

6 制作工艺

6.1 面团制作

6.1.1 化盐

将盐放入容器中，将水和盐以1:0.15~1:0.2的比例加入常温自来水，搅拌至完全溶解，备用。

6.1.2 和面

按小麦粉和盐水按1:0.4~1:0.6的比例，将小麦粉放入容器内，加入化开的盐水，一边倒水，一边均匀搅拌，经搅拌后揉成面团，揉至不黏手。

6.1.3 醒面

将和好的面揉成面团，揉至不黏手，盖上保鲜膜，常温静置醒发。

6.1.4 分团

将醒好的面团放在工作台上，反复搓揉均匀成直径2 cm~3 cm圆条状，并摘成长度2 cm~3 cm、质量为20 g的面团，均匀沾上干小麦粉后盖上保鲜膜，静置醒发不少于30 min。

6.2 饼胚制作

6.2.1 小面饼胚

将醒好的面团放在工作台上，均匀沾上干小麦粉后使用擀面杖擀成直径 $12\text{ cm}\pm 2\text{ cm}$ 的圆形面饼胚待用，面饼胚擀好后叠放，要求均匀，无破、无皱，叠放后不应出现上下面饼胚的粘连。

6.2.2 大面饼胚

6.2.2.1 将叠放的小面饼胚使用擀面杖擀成直径 24 cm 的圆形大面饼胚，要求均匀，无破、无皱。将擀成的大面饼胚逐张分开，分开过程不应出现面饼胚破、撕长变形等现象，并同时轻轻抖落面饼胚上多余的小麦粉。如发现面饼胚擀后未达均匀，大小不足可进行再擀，至符合要求。

6.2.2.2 去除面饼胚表面的多余小麦粉，并将其逐张叠放整齐，不应出现破损，备用。

6.3 烤制

6.3.1 将铸铁锅放入加热装置上，锅底表面温度预热至不低于 350 °C。

6.3.2 将按 6.2.2.2 制作后的面饼胚铺至麦饼塌上，要求平整铺开无褶皱、无叠放、铺放整齐，不应破损。

6.3.3 将铺好面饼胚的麦饼塌平整铺放至预热后的铸铁锅中，并在麦饼塌上移动按压 2 圈后将麦饼塌取出，待面饼胚受热膨胀，则用手按压受热膨胀处，并将面饼胚拿起反面铺入锅中，烤制 3 s~4 s 后出锅，逐张叠放。

6.4 外观

小麦饼外形均匀，表面有针脚状的纹理，色泽焦黄，具特有的韧性和麦香味。
