

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪小吃 水馅包

（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。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

安徽省质量品牌促进会 发 布

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。

本文件由绩溪县酒店餐饮烹饪协会提出。

本文件由安徽省质量品牌促进会和绩溪县酒店餐饮烹饪协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

0.1 文化背景

绩溪是厨师之乡，绩溪农家几乎人人会烧一手好菜，做特色面食，绩溪水馅包是民间农家过节时常备面点。将各种时令蔬菜、豆腐等配上猪肉、牛肉等做成馅料，用面皮包成半月形样，放入蒸笼中大火蒸上十五分钟，开锅即食。水馅包常以老南瓜、冬瓜、黄瓜和豆腐做馅料，黄色与白色相映，又称金银包，象征财源广进。水馅包是徽州的传统美食。绩溪人常用这道美食招待贵宾。

绩溪水馅包的文化渊源可追溯到徽商，明清时期，古徽州徽商兴盛，徽州男子结婚后常年在外经商，几月甚至几年都不回家，留下徽州女子独居在家，上奉公婆，下育子女，常年思念丈夫，故利用节庆日做水馅包，把包做成半月形，表示丈夫在外，常年不得团圆，同时在包皮上擀十二道皱褶，暗示着十二月的日日思念。

0.2 产品参考图片



绩溪小吃 水馅包

1 范围

本文件规定了绩溪小吃水馅包的定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。
本文件适用于绩溪小吃水馅包的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

绩溪水馅包

州绩溪一带的特色风味小吃。顾名思义，“水馅”，是水与馅的融合，是灌满包内的汤液。水馅的馅料制作十分讲究，以瘦肉糜为主料，拌以香菇米，开洋米，茶笋米，豆腐或蛋清及香菜等佐料，再加一种必不可少的重要作料——兑入肉冻汤，淋以适量麻油，这是汤液的主要来源。有的以整只蹄膀文火煮烂熟后，剔去骨头，将肉剁碎，连同肉冻一起调入馅料之中。水馅加入肉冻汤后，象勾了芡的糊状馅心，即可包好经旺火蒸熟。肉冻化开，与馅内各种作料相混合，形成的汤液，味道极其鲜美、清口、独特。如果水馅制作不得法，有馅无水，即没有汤液灌注包内，就名不符实，成了豆腐肉包，干爽无味了。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

面粉500 g、豆腐1块、五花肉300g。

4.1.2 辅料

水280g、肉皮冻100g、干香菇5g。

4.1.3 调料

生抽3g、十三香3g、花椒粉3g、盐3g、香油5g。

注：原材料数量均为净料量。

4.2 要求

4.2.1 原辅材料的采购标准参见附录 A。

4.2.2 原辅材料的采购、运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。

4.2.3 清洗和烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切配

5.1.1 主料

5.1.1.1 豆腐用清水清洗干净，用刀碾碎。

5.1.1.2 五花肉用清水洗净晾干，剁成末。

5.1.1.3 面粉搅拌成柳絮状，再入手，边加水边和，最后将面团揉光滑静止十五分钟。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 干香菇用清水洗净水分。

5.1.2.2 肉皮冻用刀切成末。

5.1.3 调料

5.1.3.1 生姜用清水洗净晾干，切成末。

5.2 烹制

5.2.1 取前加肉末余豆腐（搗碎）调味搅拌上劲。

5.2.2 将面团揉光滑，取一小块面团，先搓长条，再切成大小均匀剂子，擀薄片，越薄越好。

5.2.3 取一片饺子皮放入适量馅儿，像包包子一样先捏两个角，再一左一右向里压回来，以此类推包好。

5.2.4 同样方法做好所有的蒸饺。

5.3 盛装与成型

5.3.1 将包好的蒸饺放入笼中，摆放整齐。

5.3.2 水开了上蒸锅蒸十五分钟出锅，蒸饺出锅即可。

6 菜品特征

菜品特征应符合表1的要求。

表 1 菜品特征

项目	要求
色泽	色泽洁白如玉
气味	香气四溢
味道	极其鲜美、清口、独特
质地	软嫩味鲜
形态	形式月牙

附 录 A
(资料性)
原辅材料采购标准

原辅材料采购标准见表A. 1。

表 A. 1 原辅材料采购标准

类型	名称	标准号	标准名称
主料	面粉	GB/T 1355	小麦粉
	豆腐	GB/T 23494	豆腐干
	五花肉	GB/T 9959.3	鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
辅料	水	GB 19298	食品安全国家标准 包装饮用水
	肉皮冻	GB/T 9959.3	鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
	干香菇	DB62/T 1369-2022	绿色食品 香菇生产技术规程
调料	生抽	GB/T 18186	酿造酱油
	十三香	NY/T 901	绿色食品 香辛料及其制品
	花椒粉	GB/T 30391	花椒
	盐	GB/T 5461	食用盐
	香油	GB/T 1536	菜籽油