

# 团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

## 绩溪小吃 绩溪点心

（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

在绩溪，饺子却叫点心，包饺子叫作打点心。所谓点心，就是指点点爱意，尽在心里的意思。这与绩溪当地广泛流传“前世不修，生在徽州，十三四岁往外一丢”歌谣有关。在徽州绩溪，古代年轻男子十三四岁的就外出经商“打工”，贤惠、内向的母亲们就是用这种方式抒发对自己的孩子惜别情感，她们精心调好馅，常见的点心馅有肉末豆腐、嫩南瓜丁、嫩黄豆泥以及各种新鲜素菜剁碎调好味，放进方形面皮内，面皮互相对折，然后两头往中心合拢粘合，形同孩子们远行时背的包袱，寓意是让在外的孩子别忘了自己此行的抱负，远方的家乡，还有家人的期盼与等待。

## 0.2 产品参考图片



# 绩溪小吃 点心

## 1 范围

本文件规定了绩溪小吃点心的定义、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点心的制作。

## 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

请选择适当的引导语

### 3.1

绩溪点心 Jixi Dumpling

## 4 原辅材料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

面粉400g、猪肉300g

#### 4.1.2 辅料

豆腐200g

#### 4.1.3 调料

葱5g、姜3g、猪油10g、盐10g、鸡精5g, 生抽3g。

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 烹制

- 5.1.1 先把所有食物洗干净放在一旁沥水，把肉剁成肉末放在盆子里备用。
- 5.1.2 豆腐打碎，小葱，姜切成细沫备用。取一容器将肉沫放入加调料顺时针打上劲加入豆腐，葱姜搅拌均匀
- 5.1.3 准备好面粉，水缓缓倒入少许，先将面粉搅拌成柳絮状，再入手，边加水边和。
- 5.1.4 最后将面团揉光滑静止十五分钟。
- 5.1.5 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。
- 5.1.6 取一片饺子皮放入适量馅儿，开始包点心，点心包成元宝状
- 5.1.7 点心包好后可以用油煎，也可以水煮。
- 5.1.8 用水煮的点心可以在里面放点油。
- 5.1.9 在烧水煮点心的间歇时间调制汤，在碗里加酱油、猪油、盐、胡椒粉、小葱，然后加半碗开水或者高汤拌匀，点心煮好捞出放入面汤内就可以开吃了。

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	汤质清澈，微酱色
气味	醇香
味道	咸鲜
质地	面皮劲道，馅芯软糯
形态	元宝状，带汤水

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
	猪肉	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	豆腐	GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
调料	葱	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	姜	GH/T 1172-2021	姜
	猪油	GB/T 8937	猪油
	盐	NY/T 1040	绿色食品 食用盐
	鸡精	SB/T 10371	鸡精调味料
	生抽	GB/T 18186	酿造酱油