

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪小吃 挹糰

（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

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

绩溪挹糰，是全国十大经典美食。挹糰在绩溪具有一千多年的历史。相传隋朝末年，出生于绩溪的汪华激愤于当时隋炀帝的暴政，领兵起义，转战六州，至绩溪时，深受城乡百姓的拥戴。当时，义军缺粮少饷，百姓纷纷制作以面皮包裹咸菜后烙制的面饼——挹糰作干粮犒劳起义将士。挹糰不仅便于行军携带，且短期内可以冷食，深受将士欢迎，为义军提供了一定的生活保障。经千余年的流传，挹糰成了绩溪百姓的主食之一，并有不同名称，村民上山下田劳作带的叫冷饭挹糰，徽商出门作干粮的叫盘缠挹糰。

徽州挹糰的工艺不复杂，将腌菜及干萝卜丝、干香椿等用水发开后，加香油做成馅，用面皮包裹挹成饼状，放入锅中文火烙熟。传统挹糰常用香油干菜作馅，干菜放长时间不坏，香油零食无恙，还便于携带，故古代徽商外出经商跋山涉水，家人常多做挹糰以在路途充饥，故曰“盘缠国”。现今的挹糰进行了改良，常用新鲜蔬菜、猪肉和猪油等制作馅料，其味道更为鲜美。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 绩溪挞粿

1 范围

本文件规定了绩溪小吃挞粿的定义、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挞粿的制作。

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

绩溪挞粿 Jixi Tart Rice

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

面粉500g。

4.1.2 辅料

五花肉200g、干香椿100g、腌菜、萝卜丝、冬笋（根据季节来定）。

4.1.3 调料

猪油5g、盐3g、鸡精2g。

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。

4.3 制作工艺

- 4.3.1 面粉加适量冷水和开。
- 4.3.2 面团醒之，把干香椿用清水泡开。
- 4.3.3 加入适量猪油、盐、鸡精搅拌均匀。
- 4.3.4 将发好的面团分成大小均匀小剂子，擀皮将足量馅包进面皮，沿着面皮边缘包好。
- 4.3.5 包好后有褶子，用擀面杖将包有馅的面饼擀平，力度适中，小心露馅，擀成圆形即可。

4.4 烹制

- 4.4.1 将擀好的面饼放入锅中小火煎熟，不要在锅中放油，煎至两面略有金黄即可。

5 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	色泽金黄
气味	入口芳香
味道	咸鲜（根据馅料来定）
质地	软硬适中
形态	圆形、皮薄、馅多

6 最佳食用时

开锅即食、保证菜品温度

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
辅料	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
	干香椿	LY/T 1673	山野菜
	腌菜	GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
	萝卜丝	NY/T 745	绿色食品 根菜类蔬菜
	冬笋	NY/T 1048-2021	绿色食品 笋及笋制品
调料	猪油	GB/T 8937	食用猪油
	盐	NY/T 1040	绿色食品 食用盐
	鸡精	SB/T 10371	鸡精调味料