

T/ZCCY

广州市增城区餐饮协会团体标准

T/ZCCY 004—2022

增城小吃 派潭盖仔粉 制作技术规范



Zengcheng snacks
The standard of marking Paitan steamed rice
paste with round bamboo cover

2022 - 10- 28 发布

2022 - 12- 01 实施

广州市增城区餐饮协会 发布

28



扫描全能王 创建

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这些专利的责任。

本文件由广州市增城区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广州市增城区餐饮协会归口。

本文件起草单位：广东省轻工业技师学院、广州市增城区餐饮协会、派潭镇大榕树盖仔粉店。

本文件主要起草人：邹锦康、陈小敏、蒲文娟、谭礼浩、李莉楠、何华英、曾美惠、谭五丰、温桂英。



增城小吃

派潭盖仔粉 制作技术规范

1 范围

本标准规定了增城小吃派潭盖仔粉制作技术规范的术语和定义、要求、制作场所、制作过程控制、机构及人员管理、制作工艺、制作卫生要求、运输卫生和贮存要求。

本标准适用于增城小吃派潭盖仔粉的制作烹制。

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/T 1354-2018	大米		
GB/T 1534-2017	花生油		
GB 2717-2018	食品安全国家标准	酱油	
GB 2760-2014	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准	
GB 2761-2017	食品安全国家标准	食品中真菌毒素限量	
GB 2762-2017	食品安全国家标准	食品污染物限量	
GB 2763-2021	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量	
GB 31654-2021	食品安全国家标准	餐饮服务通用卫生规范	
GB/T 39438-2020	包装鸡蛋		
GB 4789.2-2016	食品安全国家标准	食品微生物学检验	菌落总数测定
GB 4789.3-2016	食品安全国家标准	食品微生物学检验	大肠菌群计数
GB 4789.4-2016	食品安全国家标准	食品微生物学检验	沙门氏菌检验
GB 5749-2022	生活饮用水卫生标准		
GB/T 9959.3-2019	鲜、冻猪肉及猪副产品	第3部分：分部位分割猪肉	
	餐饮业现场管理规范（国家市场监督管理总局公告 2018年第12号）		

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

竹盖 round bamboo cover

盖仔又称竹盖，是派潭镇地区的人对一种用竹篾编成的圆形箩箕的俗称。

3.2

盖仔粉 steamed rice paste with round bamboo cover

米浆注入贴在沸腾水面的竹盖内摊薄并煮熟，脱模后将粉皮折起而成的一种食品，可直接蘸上酱油等调味料食用，也可再经炒、蒸调味后食用。因其摊在竹盖蒸制且自带竹盖的香味而得名。

3.3

派潭盖仔粉 Paitan steamed rice paste with round bamboo cover

特指广州市增城区派潭镇的盖仔粉。

3.4

贴水蒸 steaming close to the water

蒸是一种以沸腾清水所产生的蒸汽作为传热介质将食物致熟的烹饪方法。贴水蒸，是将竹盖紧贴着

