

ICS 67.120.10
CCS X 72

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB 50/T 1313—2022

渝小吃 米汤生煎包烹饪技术规范

地方标准信息服务平台

2022-12-25 发布

2023-02-23 实施

重庆市市场监督管理局 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》的规则起草。

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。

本文件由重庆市餐饮行业协会提出。

本文件由重庆市商务委员会归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市餐饮行业协会、重庆怀良餐饮管理连锁有限公司。

本文件主要起草人：张济东、张正雄、占志南、肖春兰、尹孟。

地方标准信息服务平台

渝小吃 米汤生煎包烹饪技术规范

1 范围

本文件规定了米汤生煎包的术语和定义、原辅料要求、烹饪器具配置、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用温度及时间。

本文件适用于米汤生煎包的加工烹制。

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 317 白砂糖

GB/T 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油

GB/T 2717 食品安全国家标准 酱油

GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉

GB/T 11761 芝麻

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

GH/T 1139 洋葱

NY/T 1193 姜

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监管总局[2018]12号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

米汤生煎包 Fried bun with rice soup

以面粉、猪肉为主料，用米汤起底皮酥脆，具有表皮浸白、质地柔软、底部金黄、馅细嫩滑爽、咸鲜适口微带回甜特点的包子。

4 原辅料要求

4.1 白砂糖

应符合 GB/T 317 的要求。

4.2 大米