DB411481

永城市地方标准

DB 411481/T 002—2016

|  |
| --- |
|       |

永城传统小吃制作技术规程

薛湖豆粥

|  |
| --- |
|  |
|  |

2016 - 11 - 22发布

2016 - 12 -01实施

永城市质量技术监督局   发布

目  次

[前言 II](#_Toc463793287)

[引言 III](#_Toc463793288)

[1　范围 1](#_Toc463793289)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc463793290)

[3　术语和定义 1](#_Toc463793291)

[4　设施和原料要求 1](#_Toc463793292)

[5　薛湖豆粥制作工艺 1](#_Toc463793298)

[6 质量要求 2](#_Toc463793308)

前  言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由永城市餐饮协会提出。

本标准主要起草单位：永城市质量技术监督局、永城市餐饮协会

本标准主要起草人：聂强、蔡俊峰、聂士元

本标准为首次发布。

引  言

薛湖豆粥是享誉省内外的地方小吃，为进一步提升永城传统小吃品牌，规范推广永城薛湖豆粥小吃的加工、制作，特制定本标准。

薛湖豆粥

1. 范围

本标准规定了永城传统小吃薛湖豆粥的定义、设施和原料要求、制作过程和制作工艺要求。

标准适用于永城传统小吃薛湖豆粥制作、加工过程（以下简称薛湖豆粥）

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1352 大豆

GB/T 11766 小米

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/16153 饭馆（餐厅）卫生标准

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260 号）

1. 术语和定义

下列术语和定义适用本标准

1. 设施和原料要求
	1. 设施要求

宜选用特制铁锅

* 1. 原料要求
		1. 大豆应符合GB 1352-2009的要求
		2. 小米应符合GB/T 11766-2008的要求
		3. 生活饮用水应符合GB 5749-2006 的要求
1. 薛湖豆粥制作工艺
	1. 配料
		1. 优质大豆5kg
		2. 小米5kg
		3. 生活饮用水45 kg [夏季使用常温水，冬季使用温水(35℃左右)]
	2. 制作
		1. 侵泡

精选优质大豆、小米。把小米放入水中，水位高出半指即可，浸泡3-5个小时。在小米磨浆后，去渣留浆过程中，将大豆放入水中，水位高出黄豆20cm为宜，浸泡6个小时。浸泡时间不能过久，久则不能保留其中的营养成分；也不宜过短，短则影响成品的口感。

* + 1. 打浆

将泡好的小米打磨成浆，放入干净盆中，要静止放置，然后用4小时的时间用纱布过滤去渣留浆，待用。将浸泡过的大豆打磨成豆浆，用纱布过滤去渣留浆，取其精华。

* + 1. 熬制

把去渣后的豆浆放入锅内大火熬制90-95 ℃ ，从锅内取适量热豆浆对小米浆进行稀释，然后把稀释过的小米浆倒入豆浆锅中，用手勺朝一个方向搅匀，边倒入边搅动，小火继续熬制10分钟后即可食用。

* + 1. 出锅

薛湖豆粥熬制后盛入特制瓦缸存放，即可保留豆粥的营养价值，又能令其口感更佳。

1. 质量要求

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

薛湖豆粥成品色白如玉，稠而不黏，入口滑爽，香甜可口，有暖胃健肾之功效。