

T/NMSP

内蒙古标准发展促进会团体标准

T/NMSP 18—2024

开鲁县地方菜 小米馅饼

Kailu County Local Cuisine Xiaomi Pie

2024 - 10 - 31 发布

2024 - 10 - 31 实施

内蒙古标准发展促进会 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。

本文件由内蒙古标准发展促进会提出并归口。

本文件起草单位：开鲁迎宾馆有限公司、杨记水饺、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：刘世栋、李闯、张铎、任膺洁、李骁捷、黄菊、马欢、徐杰、宋晓蕾。

开鲁县地方菜 小米馅饼

1 范围

本文件规定了小米馅饼的定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、最佳食用方式等。

本文件适用于内蒙古地方菜系列菜肴小米馅饼，常见于内蒙古通辽地区。

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 1355 小麦粉
GB/T 11766-2008 小米
GB/T 5461 食用盐
GB/T 7652 八角
GB/T 8235 亚麻籽粕
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB/T 18186 酿造酱油

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料及要求

4.1 原料

- 4.1.1 主料：小米 250 g、白面 250 g。
4.1.2 调料：食用盐 5 g、味精 5 g、鸡粉 3 g、葱花适量。

4.2 要求

- 4.2.1 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
4.2.2 白面：应符合 GB 1355 的规定。
4.2.3 葱：应符合 NY/T 1193 的规定。
4.2.4 姜：应符合 NY/T 1193 的规定。
4.2.5 酱油：应符合 GB 18186 的规定。
4.2.6 香油：应符合 GB 11959-2008 的规定。
4.2.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
4.2.8 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
4.2.9 其他原料应符合相关食品安全标准及有关规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃油、燃气两用炒菜灶及其他灶具。

5.2 炊具

宜选用炒勺、双耳炒锅及其他炊具。

5.3 器具

应选用符合国家标准规定的计量器具。

6 制作工序

6.1 烹调方式

6.1.1 小米蒸熟后放入食用盐、味精、鸡粉、葱花后搅拌均匀制成小米饭馅。

6.1.2 白面加水和成较软面团，醒面 30 min。

6.1.3 将白面制成 50g 的面剂后包入 70 g 小米饭馅，手工擀制成 15 cm 的圆饼。

6.1.4 调节电饼铛温度至 200° C 刷油，放入圆饼烙至两面均为金黄色。

6.2 要求

要求馅饼表皮酥脆。

7 装盘

宜选用直径45 cm的圆瓷盘或异形盘，整齐地盛入盘中。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽：金黄色

8.1.2 香味：米香味突出。

8.1.3 形态：圆形。

8.1.4 质感：酥脆。

8.1.5 口味：咸鲜。

8.2 卫生要求

制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

9 最佳食用方式

从成品出锅至食用，时间不超过5min为宜。
