

ICS 67.060

X11

**T/FYCY**

# 团 体 标 准

T/FYCY 056—2019

---

## 汾阳名吃 石头饼 制作工艺规范

2019-08-01 发布

2019-09-01 实施

---

汾阳市餐饮旅游饭店行业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T1.1-2009要求的规则起草。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会提出。

本标准由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会负责解释。

本标准起草单位为：汾阳市餐饮旅游饭店行业协会，汾阳市洪静饼店。

本标准主要起草人：王洪静、李戈、李帅乾。

本标准为首次发布。

# 汾阳名吃 石头饼制作工艺规范

## 1 范围

本标准规定了汾阳名吃 石头饼制作工艺的原料及要求、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于汾阳名吃石头饼。

## 2 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。

T/FYCY 001 汾州名菜 基本术语

## 3 术语和定义

T/FYCY 001规定的术语和定义适用于本标准。

## 4 原料及数量

- a) 小麦粉 500 g;
- b) 大豆油 125 g;
- c) 食盐 5g 或白糖 50g;
- d) 苏打 2g;
- c) 水 75 g。

## 5 烘焙器具

- a) 液化气烤炉;
- b) 铸铁平底锅;
- c) 清洗干净的、花生仁大小、均匀的球形河卵石。

## 6 制作工艺:

因涉及商业机密，此处省略

## 7 质量要求：

### 7.1 色泽形态

厚薄均匀、色泽浅黄、大小一致。

### 7.2 口味

咸、甜适口。

### 7.3 质感

口感酥脆。

## 8 最佳食用时间

十天最佳。

## 9 保质期

30 天。

附 录 A  
(规范性附录)  
食品图片

