

ICS 67.120.10

X22

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 059—2019

汾阳名吃 烤肉饼子 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，汾阳市恒基大酒店。

本标准主要起草人：韩建义、张俊超、冯根旺、高耀新、冀朝昶、任俊海、郝志强。

本标准为首次发布。

汾阳名吃 烤肉饼子制作工艺规范

1 范围

本标准规定了汾阳名吃 烤肉饼子制作工艺的原料及数量、烹饪器皿、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于烹制烤肉饼子。

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

4.1 原材料

- a) 中筋小麦粉 500 克;
- b) 清水 250 克;
- c) 肥面 50 克;
- d) 猪五花肉 200 克(肥 3 素 7);
- e) 黄胡萝卜 400 克;
- f) 大豆油 500 克。

4.2 辅料

- a) 葱花 100 克;
- b) 鲜姜末 50 克

4.3 调味料

- a) 食盐 12 克;
- b) 味精 12 克;
- c) 胡椒粉 5 克;
- d) 五香粉 2 克;
- e) 花椒粉 2 克;

- f) 香油 5 克;
- g) 五香料油 5 克;
- h) 花椒水 50 克;
- i) 老抽 5 克。

5 烹饪器具

炉灶：烤箱、烤盘。

6 制作工艺

因涉及商业机密，此处省略

7 装盘

选用 9 至 10 寸圆盘，趁热装盘。

8 质量要求

8.1 形态色泽

包子或饼形状，呈金黄色。

8.2 气味

有烤饼和猪肉胡萝卜肉馅的复合气味，无异味。

8.3 口味

咸香适口。

8.4 质感

外酥脆、里咸香。

9 最佳食用时间

食用时间不超过 2min 为宜，食用温度 60℃为宜。

附 录 A
(规范性附录)
食品图片

