

T

团体标准

T/YZPX 004—2018

淮扬面点 烧卖制作技艺

2018-11-28 发布

2018-11-28 实施



扬州市烹饪协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由扬州市烹饪协会提出。

本标准由扬州市烹饪协会、扬州市富春饮服集团有限公司、冶春餐饮股份有限公司、扬州锦春大酒店有限公司、扬州花园茶楼、扬州星语雅集餐饮管理有限公司、扬州金擗杖面艺工作室起草。

本标准主要起草人：王 镇、邱杨毅、徐永珍、陈恩德、刘顺保、周建强、刘才兵、徐惠荣、方志荣、倪秋香、施志棠。

全国团体标准信息平台

引 言

“烧卖”是中国的一种传统面食。它用水调面团摘剂，擀成荷叶边形薄皮，包入馅心，在上部拢折收腰，经蒸制而成的点心。亦有用蛋皮、粉皮、豆腐皮、酥皮包入馅心，为菜点合一品种。又称烧麦、稍麦等。

烧卖的馅心通常采用糯米、肉、虾、蟹、海鲜或绿叶菜、萝卜、冬瓜等。

在餐饮中，烧卖通常用作小吃（如糯米烧卖、翡翠烧卖、松籽烧卖、蝉螯烧卖等），也有用作菜肴（如火腿烧卖、肉丝烧卖、蟹肉烧卖等）。

古代，扬州不少诗文记载了烧卖。康熙年间，两淮盐运使曹寅《正月二十九日随驾入侍鹿苑》曰：“黼帐行开稍麦宴。銮舆高出晾鹰台。”（《楝亭诗文钞》诗钞卷八）指曹寅随康熙在鹿苑绣帐中，侍奉皇上品尝稍麦宴。“黼帐”典出汉司马相如《美人赋》和南朝·宋 鲍照《芜城赋》：“若夫藻局黼帐，歌堂舞阁之基；……皆薰歇烬灭，光沉响绝。”

《扬州画舫录》记载：乾隆年间李斗《扬州画舫录·草河录上》“其点心各据一方之盛，二梅轩以灌汤包子得名，雨莲以春饼得名，文杏园（琼花观巷 葶茶肆）以稍麦得名，谓之鬼蓬头”。“鬼蓬头”言烧卖顶端如鬼蓬松之发。

《调鼎集》卷三、四、五、八为扬州盐商童岳荐所撰。卷三特性部载“火腿烧卖”：“切小丁，配笋衣、鸡油、酒烧作馅，包烧卖，蒸”；“肉丝烧卖”：“肉丝为君，少配萝卜丝（滚水炸过），加酱油、葱丝烧作馅，做烧卖，蒸。”卷五江鲜部载“蟹肉烧卖”：“蟹肉拌姜汁、酒、醋、蒜、脂油丁，包烧卖，蒸。”卷九还载油糖烧卖、豆沙烧卖。

晚年客居扬州的吴敬梓《儒林外史》第四十七回：“小厮一个个从大门外进来，……一个捧着一大盘肉心烧卖，都往厨房里去。”

民国《江都县续志·卷七 物产考下·食物之属》载：“稍麦。有米稍麦、菜稍麦多种。”

现扬州餐饮企业通常经营的、有代表性的常型烧卖为糯米烧卖、翡翠烧卖、松籽烧卖、蝉螯烧卖、茼蒿烧卖、药芹烧卖、冬瓜烧卖、天香烧卖、蛋皮虾仁烧卖。本标准编写了以上九种常型烧卖。其他馅料烧卖选用和制作可参照执行。

本标准是由面点名厨、专家和扬州有影响的餐饮企业的意见共同制定，对烧卖制作有普遍的指导意义。

淮扬面点 烧卖制作技艺

1 范围

本标准规定了烧卖的术语、质量及含量、面团调制、制法、感官特性。

本标准适用于扬州餐饮企业通常经营的堂吃、现制现售的烧卖制作生产。

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。

3 术语

3.1 烧卖

用水调面团摘剂，擀成荷叶边形薄皮，包入馅心，在上部拢折收腰，经蒸制而成的点心。又称烧麦、稍麦等。

3.2 水调面团

是指用水与面粉直接拌和，不经发酵而成的组织较为严密、韧性强，爽口有劲的面团。

4 质量及含量

4.1 成品重量、面坯料与馅料比

糯米烧卖每只成品重量 $95\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.8。以100只计，面坯料2.5Kg，馅料7Kg。

翡翠烧卖每只成品重量 $35\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.5。以100只计，面坯料1Kg，馅料2.5Kg。

松籽烧卖每只成品重量 $95\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.5。以100只计，面坯料2.5Kg，馅料7Kg。

蝉螯烧卖每只成品重量 $35\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.5。以100只计，面坯料1Kg，馅料2.5Kg。

茼蒿烧卖每只成品重量 $35\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.5。以100只计，面坯料1Kg，馅料2.5Kg。

药芹烧卖每只成品重量 $35\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.5。以100只计，面坯料1Kg，馅料2.5Kg。

冬瓜烧卖每只成品重量 $35\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.5。以100只计，面坯料1Kg，馅料2.5Kg。

天香烧卖每只成品重量 $35\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.5。以100只计，面坯料1Kg，馅料2.5Kg。

蛋皮虾仁烧卖每只成品重量 $35\text{g} \pm 2\text{g}$ ，面坯料与馅料比为1:2.5以100只计，蛋皮料1Kg，馅料2.5Kg。

4.2 面团原料比例

面坯料占25%；面粉2Kg、水800ml、盐4g。

5 面团调制

5.1 和面、制皮、摘剂

将面粉放案板上，加入沸水搅拌成半熟面，再加入冷水揣揉，当面团软润发光时，取出放案板上。

将少许面粉撒在案板上，放上面团搓成长条，摘成面剂，逐只用手拍扁，用擀面杖将边缘擀薄，并有褶皱呈荷叶形的面皮（直径约 10~15 厘米）。糯米烧卖、松籽烧卖直径约 15 厘米，其余品种直径约 10 厘米

5.2 成型、成熟

左手托起面皮，挑馅心在面皮中间，随即五指合拢包住馅心，五指顶在烧卖坯的四分之一处捏住（俗称捏出烧卖的“颈口”），让馅心微露，再将烧卖在手心转动一下位置，以大拇指与食指捏牢“颈口”，放入垫有马尾松针的蒸笼内，盖上笼盖，置旺火沸水锅上蒸约 5min，面皮不粘手时即熟。

6 制法

6.1 糯米烧卖

6.1.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 70 g 为例，糯米 3500g，熟猪前夹心肉丁 900g、白砂糖 180g，熟猪油 1000g，酱油 120 ml，绍酒 12 ml，葱末 150g，姜末 120g，盐 40g，高汤 1100 ml。

6.1.2 馅心制法

将糯米淘洗干净后，用冷水浸 4 至 5h。将糯米沥去水分，上笼用旺火蒸熟。将猪肉切成小丁。葱姜切末。锅上火，入猪油，将肉丁下锅煸炒。加酱油、绍酒、白糖、葱姜末、高汤烧沸。将糯米饭倒入锅内拌匀。待汤汁被糯米涨干时，加猪油拌和，出锅冷却，即成糯米馅心。

6.1.3 成型、成熟

参照 5.1.2。

6.1.4 特点

糯米软糯，不失嚼劲，细腻中带着绵软。荷叶小边似花朵动人。

6.1.5 文化内涵

糯米烧卖是扬州烧卖传统品种。赵珩《杏花春雨话冶春》云：“淮扬烧麦以糯米为馅，有少许肥瘦肉丁和冬菇，皮薄如纸，晶莹剔透。”

6.2 翡翠烧卖

6.2.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 25g 为例，青菜 6000g，食碱 3 g，白砂糖 500g，盐 9g，熟猪油 500g，熟火腿茸 50g。

6.2.2 馅心制法

在沸水锅内，加食碱（以保持绿色），将青菜分批次放入焯水，焯至三成熟后捞出，随即用冷水宽量漂清（以防焯黄）。捞出滤去水分，剁碎，挤去水，放入容器中，撒上精盐拌匀，然后放入绵白糖搅拌，再加熟猪油拌匀即成馅心。

6.2.3 成型、成熟

参照 5.1.2。在包制成形时，在烧卖顶端放上火腿茸。

6.2.4 特点

皮薄如纸，色如翡翠，甜润清香。

6.2.5 文化内涵

台湾美食家唐鲁逊先生在二十世纪三十年代在扬州教场月明轩品尝的翡翠烧卖，现做现食，加工特别精细，翠绿的青菜末拌上洁白的荤油白糖，包在烫面皮子里，如牙雕玉琢，装在小巧的松针笼内，香味馨远，此乃扬州点心之隽品，推潭朴远，洵美佳味不可多得。现在扬州各家点心店均有出售。扬州富春茶社列为名点，翡翠烧卖是扬州点心师运用相反相成的原理设计出的细点，“要得甜先放盐”，先鲜后甜，甜中透鲜，烧卖青翠欲滴，清香滋润。

6.3 松籽烧卖

6.3.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 70 g 为例，糯米 3500g，熟猪前夹心肉丁 900g，白砂糖 180g，熟猪油 1000g，酱油 115ml，绍酒 12ml，葱末 150g，姜末 120g，盐 40g，高汤 1000ml，油炸松子仁 350g，湖虾籽 10g。

6.3.2 馅心制法

将糯米淘洗干净后，用冷水浸 4 至 5h。将糯米沥去水分，上笼用旺火蒸熟。将猪肉切成小丁。将籽仁加入精盐拌匀入味。锅上火，放熟猪油，放入姜葱末。入肉丁煸香。加酱油、湖虾籽、绍酒、白糖、高汤烧沸。放入糯米饭、松子仁拌匀。待汤汁被糯米吸入后，加熟猪油拌和，出锅冷却，即成松籽烧卖馅心。

6.3.3 成型、成熟

参照 5.1.2。

6.3.4 特点

皮薄馅多，皮白如玉，糯而鲜嫩，松籽清香。

6.3.5 文化内涵

松籽为名贵树种红松的种子。粒大，种仁味美，被誉为“长生果”、“长寿果”，并以较高的营养价值受到人们的青睐。其食用历史悠久，属无污染的高级有机绿色食品。具有较好的润肤作用。又健脑益智，是食疗佳品。松子仁含有 100 多种对人体有益的成份，有“长生果”的美誉。扬州人爱吃烧卖。民间流传一首松籽烧卖诗：“松针松籽漫清香，玉白兀立笼中央。饷开小口鲜汁滴，琥珀糯粒滋味长。”

6.4 蛭螯烧卖

6.4.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 25g 为例，鲜蛭螯 2500g，萝卜 2500g，鲜猪瘦肉 500g，蟹油 120g，白砂糖 150g，酱油 100 ml，湖虾籽 10g，精盐 22g，葱 25g，姜 25g，绍酒 10 ml，湿淀粉 55g，熟猪油 600g，胡椒粉 2g。

6.4.2 制法

将葱姜洗净，放容器内捣碎，加入清水，浸泡成姜葱汁。将萝卜洗净、去皮，刨成细丝，切成长约 0.9cm 的碎段。放沸水锅内煮至五成熟时，捞出放入冷水中，晾凉后取出放布袋内挤干水分。用刀剖开蛭螯壳，取其肉，摘除肠脏洗净，入沸水锅焯一下，捞出切成米粒大小的丁。将猪肉入沸水锅出水洗净，放锅内另加满清水煮至七成熟，捞出冷却，切成米粒状丁。

锅上火，放入熟猪油，再放入猪肉丁、蛭螯丁煸炒，加蟹油、酱油、绵白糖、湖虾籽、姜葱汁水、

精盐、绍酒和清水，烧沸放入萝卜丝、熟猪油搅拌均匀，煮沸后加入水淀粉调匀勾芡，盛入容器中，冷却。

6.4.3 擀皮、成熟

参照 5.1.2。但蟬螯烧卖烫面时少用沸水。

6.4.1 特点

萝卜清香，文蛤鲜美。

6.4.1 文化内涵

清扬州八怪之一边寿民爱吃文蛤（即蟬螯），身居苇屋穷乡僻壤，曾以《蛤菌》为题赋诗曰：“老屋苇间洗酒铛，盘餐不用费庖丁。只须山菌兼花蛤，便作诗人骨董羹。”诗中提及山菌花蛤羹便是诗人们歌唱诗和的常饌，山珍配海味，大羹必和。边寿民的朋友吴楷，字一山，曾召试中书，好词赋，善小楷，工诗文，好宾客，精烹饪，扬州蟬螯饼，其遗法也（见清李斗《扬州画舫录》卷十三），《调鼎集》也记载有“蟬螯烧卖”可见扬州当时蟬菜与点成为一时之尚，流传至今三百余年矣。

6.5 茼蒿烧卖

6.5.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 25g 为例，茼蒿 4500g、净猪肉 600g，白砂糖 80g，精盐 24g，酱油 15ml，湖虾籽 5g，葱末 10g，姜末 12g，绍酒 5ml，水淀粉 20g，熟猪油 500g。

6.5.2 制法

将茼蒿去老根，择黄叶后洗净，放入沸水锅略烫，捞入宽量清水，沥去水，剁成半米粒大小的菜末。装入布口袋内挤干后，倒入钵内。将净猪肉放入锅内加适量的水，烧煮至七成熟时取出，切成约 0.3~0.4cm 见方的肉丁。锅上火，放熟猪油烧热，入葱姜末煸香。将熟肉丁煸香，放酱油、精盐、白糖，适量虾籽与清水，烧约 1min，装于干净容器，待凉后投入茼蒿末拌和，再加熟荤油调匀成茼蒿馅。

6.5.3 成型、成熟

参照 5.1.2。

6.5.4 特点

皮薄如纸，色泽碧绿，咸鲜味美，时令性强。

6.5.5 文化内涵

茼蒿消食开胃，通便利肺。清血养心，润肺化痰。茼蒿入饌已成常菜，入点淮扬仅此一例。以咸味加强透压，使香气渗出，蒿香充盈。有人写诗赞曰：“茼蒿烧卖蒿味香，碧绿茼青鲜味尝。席配三丝和汤羹，春点春饌春尚享。”

6.6 药芹烧卖

6.6.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 25g 为例，药芹 2000g，熟猪前夹心肉 500g，白砂糖 50g，酱油 15ml，湖虾籽 4g，精盐 30g，葱末 8g，姜末 8g，绍酒 5ml，水淀粉 20g，熟猪油 400g，芝麻油 20ml，高汤？ml。

6.6.2 制法

将药芹去老根、叶，留叶柄，洗净，放入沸水锅略烫，捞入宽量清水，沥去水，剁成米粒大的菜末。

装入布口袋内挤干后，放入容器。将净猪肉放入锅内加适量的水，烧煮至七成熟时取出，切成约 0.3～0.4cm 见方的肉丁。锅上火，放熟猪油烧热，入葱姜末煸香。将熟肉丁煸香，放酱油、精盐、白糖，湖虾籽与清水、高汤，烧约 1min，装于容器，待凉后放入药芹末拌和，再加熟猪油调匀成药芹馅。

6.6.3 成型、成熟

参照 5.1.2。

6.6.4 特点

馅心碧绿，鲜爽清香。

6.6.5 文化内涵

药芹平肝清热，祛风利湿，降血压。家庭美味为社会餐饮品种的基础，是源头活水，生生不息。扬州有首儿歌唱道：“芹菜香，芹菜暖，芹菜斩得细细碎。春笋香，春笋脆，春笋切得粒粒碎。猪肉香，猪肉剁得茸茸碎，我帮妈妈擀皮子，蒸得烧卖馋馋嘴。”浓浓乡情乡音乡味，生活真实写照。

6.7 冬瓜烧卖

6.7.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 25g 为例，冬瓜 1800g，熟鸡肉 300g，香菇 100g，鲜笋 200g，虾米 80g，熟火腿肉 60g，熟猪油 400g，湖虾籽 4g，葱末 8g，姜末 10g，精盐 20g，白砂糖 30g，鸡清汤 120 ml，水淀粉 20g。

6.7.2 制法

将冬瓜洗净，切成 8cm 见方的块，入沸水锅焯透，捞起放入冷水中浸凉，改刀切成 0.3cm 的丁，挤去水，放入容器。将熟鸡肉、香菇、鲜笋、虾米和熟火腿都切成 0.2cm 细丁。锅上火，入熟猪油，入葱姜末煸香，入各种细丁略煸，加湖虾籽、精盐、鸡清汤，煮沸入味，放入冬瓜丁拌匀，用湿淀粉勾芡，淋入熟猪油即可。

6.7.3 成型、成熟

参照 5.1.2。

6.7.4 特点

夏季时品，清淡清爽，咸中出鲜，消暑开胃。

6.7.5 文化内涵

冬瓜味甘、性寒，有消热、利水、消肿的效果。冬瓜含钠量较低，对动脉硬化症、肝硬化腹水、冠心病、高血压、肾炎、水肿膨胀等疾病有良好的辅助食疗作用。《随息居饮食谱》：“若孕妇常食，泽胎儿毒，令儿无病。”

6.8 天香烧卖

6.8.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 25g 为例，香血糯 1000g，熟藕细丁 400g，熟猪前夹心肉细丁 300g，熟莲子末 100g，酱油 25ml，精盐 25g，湖虾籽 5g，姜末 10g，葱末 10g，熟猪油 350g。

6.8.2 制法

将香血糯用温水浸泡 4h 后沥去水，放笼中蒸 30min 至熟，取出备用。锅上火，放入熟猪油，待油温升至 120° C，入葱末姜末煸香，再放入湖虾籽略煸，放入熟藕丁、熟肉丁煸透，加入 300g 原汁汤（煮藕和莲子的原汁），加入酱油、精盐，烧沸，锅离火，放入熟糯米拌匀，待汤吸干，再加入熟猪油（50g）拌匀，即成天香烧麦馅。

6.8.3 成型、成熟

参照 5.1.2。收口，用熟莲子末点缀成生坯。

6.8.4 特点

荷香馨溢，色调雅致，糯而不柴，咸鲜隽永。

6.8.5 文化内涵

莲藕与“偶”同音，故民俗用食藕祝愿婚姻美满，又因其出污泥而不染，与荷花同作为清廉高洁的人格象征。具有益胃健脾、养血补益、生肌效果。天香烧卖为近 20 年来的创新品种。扬州人视花下香藕为天香藕。天香桂花糯米灌藕为红楼菜的甜品，在天香藕与红糯的基础上，添加莲子末与鲜肉，使烧卖馅心体现河鲜湖鲜的特质，深受消费者欢迎。

6.9 蛋皮虾仁烧卖(蛋美鸡围菜)

6.9.1 馅料

以 100 只烧卖计，以每只 35g 为例，鸡蛋 20 只，虾仁 2500g，水淀粉 120g，鲜火腿末 100g，香菜末 100g，精盐 15g。

6.9.2 制法

将虾仁洗净漂清，沥去水，斩成茸，放入碗中，加精盐、拌匀成虾茸。

6.9.3 成型、成熟

参照 5.1.2。把鸡蛋倒入另一只碗中，加精盐调匀成蛋液，摊成直径约 10cm 左右的蛋皮。每张蛋皮中间放上馅心 1 份，包捏成烧卖，用虾茸粘住口，再撒上火腿末、香菜末，上笼蒸熟。

6.9.4 特点

色彩艳丽，蛋皮柔薄，馅心鲜嫩。

6.9.5 文化内涵

菜点结合，光泽滋润。蛋烧卖为扬州传统点心，以点配菜，相得益彰。清代以来，扬州传统菜中就有蛋美鸡、蛋美鸭。20 世纪 50 年代，蛋美鸡就列为十大名菜。蛋美鸭就是用蛋烧卖围住扒鸭成菜。盐商家的蛋美鸭，鸭子腹肉是八宝、海参。蛋烧卖围鸡包翅或鸭包参，提升了菜肴的品位。

7 感官特性

感官特性应符合下表规定

项 目	要 求
外观	呈正圆形，褶皱清晰。形状均匀一致，不漏馅。表皮光滑。形态完整美观。
色泽	皮薄色白，有光泽。
滋味，气味	具有小麦粉经蒸制后特有的滋味和气味。
质地	外皮有韧性，滋润。

内部结构	外皮如壳，壳皮均衡。
面皮馅心重量比	1:2.6±1。

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台