|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.050 |
| CCS | X 04 |

|  |
| --- |
| 51 |

四川省地方标准

DB 51/T 2378—XXXX

中国经典川点制作工艺规范

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

四川省市场监督管理局  发布

单击或点击此处输入文字。

目  次

前言 II

中国经典川点工艺规范 1

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 经典川点工艺 2

附录A（资料性附录）麦面类经典川点制作工艺 11

附录B（资料性附录）米及其他类经典川点制作工艺 31

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件代替 DB51/T 2738-2017《中国经典川点工艺规范》，与DB51/T 2738-2017相比，除结构调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

——修改了标准名称；

——修改了规范性引用文件（见 2）；

——修改了术语和定义（见 3）；

——修改了麦面类经典川点制作工艺过程的要求（见 4.1）；

——修改了米及其他类经典川点制作工艺过程的要求（见 4.2）；

本文件包括中国经典川点工艺规范和附录A、附录B，附录A、附录B为资料性附录。

本文件由四川省商务厅提出修订并归口。

本文件由四川省市场监督管理局批准。

本文件起草单位：四川旅游学院。

本文件主要起草人：卢一、杜莉、陈祖明、钟志惠、黄文刚、罗文、张松、辛松林。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2017年首次发布为DB51/T 2378-2017；

——本次为第一次修订。

中国经典川点制作工艺规范

1. 范围

本标准规定了麦面类、米及其他类经典川点在主要食材、制作工艺及感官评价等方面的要求。

本标准适用于经典川点的制作。

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/T 1354 大米

GB 1355 小麦粉

GB 1536 菜籽油

GB 18187 酿造食醋

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.245食品安全国家标准 食品添加剂 复配膨松剂

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣

GB/T 20886.1 食品加工用酵母

GB/T 21270 食品馅料

GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求

GB/T 30391 花椒

DB51/T 3108 餐饮节约行为规范

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。



经典川点 classical Sichuan pasta and snacks

指在较长时间内广为流传，民众认可度很高，能够体现川菜烹饪技术特色和文化内涵，具有典范性、代表性意义的川味小吃、点心。



正碱 neutralizing dough with alkali

指面团在用老面发酵结束后，加适量的食用碱使其酸碱度呈中性的工艺。



软面团 soft dough

指用冷水调制、加水较多且具有良好弹性、延伸性的冷水面团。



硬面团 hard dough

指用冷水调制、加水偏少，性质坚实、韧性好的冷水面团。



开酥 making laminated pastry

指用水油酥面团包裹干油酥面团，然后进行擀片折叠或卷筒使面团形成层次的工艺。

1. 经典川点工艺

根据川点所使用的主料，将经典川点分为麦面类、米及其他类两类。

* 1. 麦面类

麦面类川点是以麦面为主料制作的面点，有担担面、宜宾燃面、查渣面、甜水面、四川凉面、龙抄手、钟水饺、四喜蒸饺、烫面蒸饺、鸡汁锅贴、玻璃烧麦、芽菜包子、豆芽包子、生煎包子、蛋烘糕、牛肉焦饼、军屯锅魁、淋味春卷、萝卜丝饼、鲜花饼等品种。麦面类经典川点的配方和制作工艺按照附录A的规定执行，其主要食材、加工制作及感官要求见表1。麦面类川点采用的食材及特色调味料应符合GB 1355、GB 1536、GB 18187、GB 1886.245、GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 5749、GB 10146、GB/T 15691、GB/T 18186、GB/T 20886.1、GB/T 21270、GB/T 30391、DBS50/ 024 的规定。食用碱应符合GB 1886.1 和GB 1886.2 的规定。川点制作工艺过程应符合GB 14881、GB/T 27306、DB51/T 3108的规定。

1. 麦面类经典川点的主要食材及加工制作、感官要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 主要食材 | 食材选用及加工制作要求 | 感官要求 |
| 1 | 担担面 | 湿细面条、猪肉、碎米芽菜、食盐、酱油、白糖、食醋、红油辣椒、香葱 | a）食材选用：猪肉的肥瘦比例应为3:7；  b）预处理：猪肉粒入锅时的油温应控制在90 ℃～120 ℃，以便肉粒炒散；炒制时应采用中小火煸炒至肉粒酥香，色泽金黄；  c）调味装碗：调味汁中的白糖和食醋起和味作用，用量不宜过多，应避免呈现出明显的甜味和酸味 | 面条滑爽，面臊酥香，味咸鲜微辣，芽菜香味浓郁 |
| 2 | 宜宾燃面 | 湿细面条、食盐、碎米芽菜、芝麻油、菜籽油、芝麻酱、熟花生仁、熟核桃仁、花椒粉、红油辣椒 | a）食材选用：熟花生仁和熟核桃仁应选用本味；  b）预处理：熟花生仁、熟核桃仁应分别捣成绿豆大小的颗粒；碎米芽菜应用菜籽油，中小火炒香；面条应煮至刚断生，甩干水分，趁热加入芝麻油拌匀；  c）调味装碗：各调味料应搅拌至充分均匀；芝麻酱添加量不宜过多，应避免面条浑浊、不清爽 | 色泽红亮，面条劲道松散，味道麻辣咸鲜，芽菜香味浓郁 |
| 3 | 查渣面 | 湿细面条、猪肉、绿叶蔬菜、生姜、大葱、花椒粉、食盐、红油辣椒、鲜汤 | a）食材选用：猪肉应选用瘦肉；  b）预处理：猪肉应煮至熟透，晾凉后捣压成碎末；炒制面臊时应采用小火慢炒至肉的水分干且呈松散状；  c）调味：各种调味料应充分搅拌至均匀 | 色泽红亮，面条滑爽，面臊酥松，味道麻辣鲜香 |
| 4 | 甜水面 | 面粉、食盐、复制甜红酱油、芝麻酱、熟花生仁、大蒜、红油辣椒 | a）食材选用：熟花生仁应选用本味；  b）预处理：面粉应加入常温水和食盐调制成光滑的软面团；熟花生仁应捣成绿豆大小的颗粒；  c）出坯及成形：面坯应擀成0.8 cm厚的方形面皮，再切成0.8 cm宽的条；面条应拉成0.5 cm粗的长条；生坯应煮至刚断生时立即捞出；  d）调味：加入调味料时应注意添加顺序，以便层次分明 | 色泽红亮，面条劲道，味道咸鲜香辣、略甜 |
| 5 | 四川凉面 | 湿细面条、绿豆芽、复制酱油、花椒油、大蒜、芝麻酱、红油辣椒、食盐、食醋、熟菜籽油 | a）食材选用：豆芽应选用绿豆芽；  b）预处理：绿豆芽应煮至断生即捞出，以便保持脆嫩；  c）烹制：面条应煮至断生即捞出，以便使面条爽滑劲道；面条出锅后应及时加油抖散晾凉；  d）调味：在凉面上依次加入调味料时应注意添加顺序，以便层次分明 | 色泽红亮，面条爽滑劲道，味道咸辣鲜香、略带甜酸 |
| 6 | 龙抄手  （原汤） | 抄手皮、猪肉、原汤、食盐、胡椒粉、料酒、芝麻油、姜葱水 | a）食材选用：猪肉的肥肉和瘦肉比例应为3:7；  b）预处理：猪肉糜在调味时应分次加入鲜汤，并顺一个方向用力搅打至黏稠起胶的状态；  c）出坯及成形：抄手应折成菱角形，黏合处应抹少许馅糊（或水）；  d）烹制及装碗：抄手生坯应沸水下锅，大火煮制，中途应加入冷水，以免抄手外皮破裂；煮熟后应及时捞出装碗 | 皮薄爽滑，馅心鲜嫩多汁，汤色清亮，味道咸鲜，香浓浓郁 |

表1 麦面类经典川点的主要食材及加工制作、感官要求（续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 主要食材 | 食材选用及加工制作要求 | 感官要求 |
| 7 | 钟水饺 | 面粉、猪肉、复制酱油、食盐、红油辣椒、蒜泥 | a）食材选用：面粉应选用中筋粉；猪肉应选用后腿肉；  b）预处理：面团应用常温水调制成表面光滑的硬面团,应醒面15 min～30 min；猪肉应剁成肉糜；调馅的水应分次加入，并顺着一个方向搅拌；  c）出坯及成形：面剂应大小一致，擀成直径不大于6 cm的圆皮；饺坯形状应为半月形；  d）烹制及调味：饺子生坯入锅后应立即用勺推动，以免饺子粘连或粘锅；水沸后应加冷水，避免饺皮破裂；饺子生坯煮熟后应先装碗，后淋调味料 | 皮薄馅嫩，味道咸鲜甜辣、蒜香浓郁 |
| 8 | 四喜蒸饺 | 面粉、猪肉、金钩、水发海参、蛋皮、菠菜、火腿、食盐 | a）食材选用：面粉应选用中筋粉；猪肉的肥瘦比例应为1:1；  b）预处理：面粉应加热水调制成团，应覆盖湿布，以免面团表面结皮；馅心应用猪油炒制；  c）出坯及成形：面剂应大小一致，擀成直径8 cm～10 cm、厚0.2 cm的圆皮；放入馅心后应将面皮捏成田字形，其上部的四个孔洞分别填装不同颜色的馅料；  d）烹制：饺子生坯应用旺火、沸水蒸制成熟 | 色彩丰富，皮薄馅足，馅心松爽，味道咸鲜 |
| 9 | 烫面蒸饺 | 面粉、猪肉、小白菜、食盐、芝麻油、猪油、酱油 | a）食材选用：面粉应选用中筋粉；猪肉的肥瘦比例应为1:1；  b）预处理：面粉应过筛，在沸水锅中烫制时应不停地搅动，使其受热均匀，以免粘锅；熟面团出锅后应切成小块、晾凉，反复揉搓成表面光滑的面团；猪肉粒入锅时的油温应控制在90 ℃～120 ℃，以便肉粒炒散；小白菜应焯水、剁细后挤干水分；  c）出坯及成形：面剂应大小一致，擀成直径8 cm～10 cm、厚0.2 cm的圆皮；  d）烹制：饺子生坯应用旺火、沸水蒸制成熟 | 皮薄、软糯，馅心松爽，味道咸鲜 |
| 10 | 鸡汁锅贴 | 面粉、猪肉、鸡汤、食盐、姜葱水、芝麻油 | a）食材选用：猪肉的肥肉和瘦肉比例应为3:7；  b）预处理：面粉应加入90 ℃的热水调制成三生面团；猪肉应剁成肉糜；调制馅心时应分3次～4次加入鸡汤，每加一次都应用力搅拌，使鸡汤水分被肉充分吸收，直至馅心成黏稠糊状；  c）出坯及成形：擀制饺皮应厚薄均匀，大小一致；  d）烹制：煎制中加水量应以淹过饺坯的1/3为宜；锅盖应盖严实；平锅应保持转动，以便受热均匀，煎至饺底色泽金黄、质地酥脆 | 饺底色泽金黄、质地酥脆，馅心细嫩多汁，味道咸鲜 |

表1 麦面类经典川点的主要食材及加工制作、感官要求（续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 主要食材 | 食材选用及加工制作要求 | 感官要求 |
| 11 | 玻璃烧麦 | 面粉、猪肉、小白菜、食盐、胡椒粉、料酒、芝麻油、酱油 | a）食材选用：面粉应选用中高筋面粉；猪肉的肥肉和瘦肉比例应为3:7；  b）预处理：面粉加水后应制成偏硬的面团，应充分醒面后再成形；小白菜焯水后应用冷水冲凉，以免变色，剁碎后应挤去部分水分；猪肥肉应煮熟后切成0.3 cm～0.5 cm见方的小颗粒；  c）出坯及成形：面剂的重量应为5 g～6 g，应擀成直径5 cm、厚薄均匀的片，并在表面均匀地粘上一层淀粉；将面片6个～8个叠在一起敲制成烧麦皮；每个烧麦皮应为圆形，其直径应为8 cm～10 cm，边缘应成荷叶边形；烧麦皮包入馅心后应拢成白菜形状且皱褶均匀；  d）烹制：笼屉应均匀地刷一层油；生坯应用旺火、沸水蒸15 min至熟，在蒸制7 min时应均匀地洒一次冷水 | 皮薄透明、质地软绵，味道咸鲜清香 |
| 12 | 芽菜包子 | 面粉、老面（或酵母）、猪肉、碎米芽菜、食盐、葱花 | a）食材选用：面粉应选用中筋粉；猪肉的肥瘦比例应为1:1；  b）预处理：用老面发酵的面团应充分发酵后加小苏打揉匀，使其酸碱度呈中性，并及时出坯（用酵母调制的面团应醒面10 min出坯）；猪肉粒入锅炒制时的油温应控制在90 ℃～120 ℃，以便肉粒炒散；  c）出坯及成形：面剂应大小一致，擀成直径为8 cm～9 cm、中心厚、边缘薄的圆皮；包子生坯应花褶整齐、粗细均匀、大小一致；  d）烹制：用老面发酵的包子生坯入笼应及时用旺火、沸水蒸制成熟（用酵母的包子生坯入笼后应先视温度的高低醒发20 min～40 min，再用旺火、沸水蒸制成熟） | 皮白松泡，味道咸鲜，芽菜香浓 |
| 13 | 豆芽包子 | 面粉、老面（或酵母）、猪肉、黄豆芽、郫县豆瓣、食盐、酱油 | a）食材选用：面粉应选用中筋粉；猪肉的肥瘦比例应为1:1；  b）预处理：用老面发酵的面团应充分发酵后加小苏打揉匀，使其酸碱度呈中性，并及时出坯（用酵母调制的面团应醒面10 min后出坯）；黄豆芽应去根；郫县豆瓣应剁细；猪肉粒入锅时的油温应控制在90 ℃～120 ℃，以便肉粒炒散；  c）出坯及成形：面剂应大小一致，擀成直经为8 cm～9 cm、中心厚、边缘薄的圆皮；包子生坯应花褶整齐、粗细均匀、大小一致；  d）烹制：用老面发酵的包子生坯入笼应及时用旺火、沸水蒸制成熟（用酵母的包子生坯入笼应视温度的高低醒发20 min～40 min才能蒸制；应采用旺火、沸水蒸制成熟） | 皮白松泡，馅咸鲜微辣，香味浓郁 |

表1 麦面类经典川点的主要食材及加工制作、感官要求（续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 主要食材 | 食材选用及加工制作要求 | 感官要求 |
| 14 | 生煎包子 | 面粉、老面（或酵母）、猪肉、食盐、葱花、黑芝麻、酱油 | a）食材选用：面粉应选用中筋粉；猪肉的肥瘦比例应为1:1；  b）预处理：用老面发酵的面团应充分发酵，加小苏打揉匀，使其酸碱度呈中性，并及时出坯（用酵母调制的面团应醒面10 min出坯）；馅心中的葱花应最后拌入；  c）出坯及成形：面剂应大小一致，按成的圆皮应中心厚、边缘薄；包子生坯应花褶整齐、粗细均匀、大小一致；  d）烹制：用老面发酵的包子生坯应先煎至底部金黄色，再加入清水150 g，加盖烘3 min～5 min至成熟（用酵母的包子生坯应先视温度的高低醒发20 min～40 min，再成熟） | 皮油润柔软，包底金黄香脆，馅心细嫩多汁，味道咸鲜 |
| 15 | 蛋烘糕 | 面粉、鸡蛋、白糖、食盐、老面（或酵母）、水、花生仁、白芝麻、猪肉、榨菜 | a）食材选用：面粉应选用中筋面粉；鸡蛋应选用土鸡蛋；  b）预处理：面糊应在28 ℃～40 ℃的环境中发酵1h～2h；用老面发酵的面糊应充分发酵后加小苏打搅匀，使其酸碱度呈中性（用酵母调制的面糊不需加小苏打）；馅心应充分拌匀；  c）烹制及装盘：小铜锅应炙热到90 ℃～120 ℃，并刷上薄薄的一层油；面糊应搅匀后入锅，用小火、加盖烙制；应在面糊凝固至80%～90%时加入馅心，并及时对折；成品表皮颜色应为均匀的棕黄色 | 色泽棕黄、质地酥软，味道甜香或咸鲜 |
| 16 | 牛肉焦饼 | 面粉、牛肉、食盐、醪糟汁、菜籽油、花椒、生姜、香葱 | a）食材选用：牛肉以黄牛腿肉为佳；  b）预处理：面团应用常温的水调制成表面光滑的软面团；生姜与花椒的用量应按体积比1:1混合，剁成细末；牛肉应去筋，剁成细颗粒；调制牛肉馅心时菜籽油应分2次～3次加入，搅打至肉粒松散；  c）出坯及成形：面坯应擀成长30 cm～40 cm、厚0.1 cm的薄片，放上牛肉馅心后卷制的同时应拉伸面坯，使面坯更薄；  d）烹制：饼坯应采用中火，煎至两面金黄，再用150 ℃～180 ℃的油炸至成熟、酥脆 | 色泽金黄，皮酥脆化渣，馅细嫩鲜美，味咸鲜微麻 |
| 17 | 军屯锅魁 | 面粉、老面（或酵母）、鸡蛋、猪板油、猪肉、葱花、姜末、花椒粉、食盐 | a）食材选用：面粉应选用中筋粉；猪肉的肥瘦比例应为1:1；  b）预处理：发酵面团调制后应置28 ℃恒温环境下发酵30 min；用老面发酵的面团发酵后加小苏打搅匀，使其酸碱度呈中性（用酵母调制的面团不需加小苏打）；猪板油应去膜后剁细；  c）出坯及成形：面剂应先擀成长15 cm～20 cm、宽6 cm～8 cm的长方形薄面皮，应先抹上色拉油、猪板油，再放上鲜肉馅；包馅后的饼坯应卷成圆筒，按扁并擀薄成直径10 cm～14 cm的圆饼形；  d）烹制：饼坯应先放入饼鏊煎至两面微黄后再放入炉膛烤熟 | 色泽金黄，酥脆起层，味道咸鲜微麻，香味浓郁 |

表1 麦面类经典川点的主要食材及加工制作、感官要求（续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 主要食材 | 食材选用及加工制作要求 | 感官要求 |
| 18 | 淋味春卷 | 春卷皮、猪瘦肉、绿豆芽、韭黄、食盐、复制酱油、红油辣椒、食醋、芝麻油 | a）食材选用：应选用新鲜、柔软、无破损、直径20 cm的春卷皮；  b）预处理：猪瘦肉应煮熟晾冷后切成细丝；绿豆芽、韭黄焯水后与猪肉丝拌匀；  c）成形：春卷皮上应均匀地放入馅料，再卷成直径2 cm～2.5 cm的圆筒；  d）调味及装盘：各种调味料应搅拌均匀，应在食用前才淋在春卷上 | 皮薄色白，质地柔韧绵软，口味香辣，回味酸甜 |
| 19 | 萝卜丝饼 | 面粉、猪油、萝卜、猪肉、花椒粉、白芝麻、鸡蛋液 | a）食材选用：萝卜应选用白萝卜（以红皮白萝卜为佳）；芝麻应选用去壳白芝麻；  b）预处理：水油面团应反复揉至光滑细腻；油酥面团应擦搓至面粉和猪油混合均匀；水油面团与油酥面团的软硬度应一致；猪肉剁成小颗粒；萝卜丝应加盐腌制5 min，挤干水分；猪肉粒炒制时应炒香，但不能过干；肉粒应晾凉后再与萝卜丝拌匀制成馅心；  c）出坯及成形：包酥时水油面团应擀成中心厚、边缘薄的圆饼状；剂子应切成4 cm长；饼面应刷上一层蛋液后再粘芝麻；  d）烹制：萝卜丝饼的烹制方法以烤为宜，亦可炸制。烘烤时饼坯应采用面火190 ℃、底火170 ℃的炉温，烘烤20 min至成熟、饼面酥脆 | 色泽淡黄，皮酥脆，馅咸鲜微麻 |
| 20 | 鲜花饼 | 面粉、猪油、玫瑰馅心 | a）食材选用：面粉应选用中筋粉，油脂可选用色拉油、黄油等油脂；  b）预处理：水油面团和油酥面团在制作时软硬度应一致，比例应为6:4；  c）出坯及成形：面团开酥过程中应用力均匀，使酥层清晰；  面剂应为厚约2 cm、直径约4 cm的圆柱形；擀制的面皮应厚约0.6 cm，包入馅心后应按成圆饼；  d）烹制：生坯入锅的油温应控制在80 ℃～90 ℃，用中火炸制，并不断舀油淋于饼坯面上；待饼坯炸至成熟、不浸油、色白时起锅，此时的油温应控制在140 ℃～150 ℃ | 色白、味甜，质地酥松，玫瑰香气浓郁 |

* 1. 米及其他类

米及其他类川点是以米及其他食材为主料制作的点心，有珍珠圆子、凉糍粑、赖汤圆、叶儿粑、三大炮、米凉粉、糖油果子、川北凉粉、酸辣粉、酸菜米粉、苕饼、土豆饼等品种。米及其他类经典川点的配方和制作工艺按照附录B的规定执行，其主要食材及加工制作、感官要求见表2。米及其他类川点采用的食材及特色调味料应符合GB/T 1354、GB 1355、GB 1536、GB 18187、GB 1886.245、GB 2760、GB 2762、GB 2763、GB 5749、GB 10146、GB/T 15691、GB/T 18186、GB/T 20560、GB/T 21270的规定。川点制作工艺过程应符合GB 14881、GB/T 27306、DB51/T 3108的规定。

1. 米及其他类经典川点的主要食材及加工制作、感官要求

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 主要食材 | 食材选用及加工制作要求 | 感官要求 |
| 1 | 珍珠圆子 | 糯米、玫瑰馅心、蜜樱桃、鸡蛋液、淀粉 | a）食材选用：糯米应选用圆糯米；淀粉应选用玉米淀粉或绿豆淀粉；  b）预处理：裹米与糯米团所用糯米的比例应为3:7；糯米加水浸泡的时间应在10 h以上，使之充分吸水胀润；糯米煮制时应沸水下锅，煮至九成熟；应及时取出沥干水分并趁热加入淀粉和鸡蛋液充分搅匀，至米团有一定阻力，待晾凉后再成形；  c）出坯及成形：包制时，手上应蘸少许的水，以免黏手；  糯米团应搓成直径3 cm～4 cm的球形，再均匀地粘上一层“裹米”；  d）烹制：笼屉应刷油；珍珠圆子生坯应用旺火蒸制10 min至坯团表面的“裹米”过心发亮 | 色白晶莹，质地软糯，味道甜香 |
| 2 | 凉糍粑  （豆沙馅） | 糯米、白芝麻、豆沙馅、白糖 | a）食材选用：糯米应选用圆糯米，豆沙馅也可用玫瑰馅心等代替；  b）预处理：糯米加水应蒸成较干的糯米饭；糯米饭应趁热舂细，晾凉后再成形；  c）出坯及成形：糯米饭应放在芝麻粉上，擀成厚约1 cm的方形片；豆沙馅应均匀地平铺于糯米饭厚片的一半上，并对折，压成厚1.5 cm～1.8 cm的片；  d）装盘：凉糍粑应切成边长为3 cm的菱形块 | 色泽微黄，层次明显，软糯香甜 |
| 3 | 赖汤圆  （芝麻馅） | 糯米粉、黑芝麻、白糖、猪油、熟面粉 | a）食材选用：糯米粉应选用糯米与籼米的比例为4:1制作而成；  b）预处理：制作馅心时芝麻粉、白糖、猪油和熟面粉应搓揉均匀；  d）出坯及成形：米粉面团下剂应大小一致；  e）烹制：煮制汤圆时应保持锅内水沸而不腾 | 皮洁白光滑、质地软糯，馅滋润香甜 |
| 4 | 叶儿粑 | 糯米粉、籼米粉、猪肉、猪油、碎米芽菜、食盐、胡椒粉、花椒粉、芝麻油、温水 | a）食材选用：糯米粉与籼米粉的比例应为4:1；温水以60 ℃为宜；  b）预处理：米粉面团应揉至表面光滑细腻；猪肉粒入锅时的油温应控制在90 ℃～120 ℃，以便肉粒炒散；加入碎米芽菜后，应炒香后再调味；  c）出坯及成形：米粉面团下剂应大小一致；包馅应居中，以免漏馅；  d）烹制：叶儿粑生坯应用旺火、沸水蒸制成熟 | 色泽微黄，质地软糯，咸鲜清香 |

表2 米及其他类经典川点的主要食材及加工制作、感官要求 （续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 主要食材 | 食材选用及加工制作要求 | 感官要求 |
| 5 | 三大炮 | 糯米、黄豆、红糖 | a）食材选用：糯米应选用圆糯米；  b）预处理：糯米蒸熟后应趁热舂细并保温；红糖应加水蒸制，使其充分溶化；  c）出坯及成形：糍粑团剂子的重量应20 g～25 g，其表面应均匀地粘上一层黄豆粉 | 色泽微黄，质地细腻软糯，味道香甜 |
| 6 | 米凉粉 | 米凉粉、豆豉、郫县豆瓣、碎米芽菜、芹菜粒、红油辣椒、蒜泥 | a）预处理：豆豉、郫县豆瓣分别剁成细末；豆豉末应炒酥香后再加郫县豆瓣炒香且油呈红色；豆豉卤起锅前应勾芡；  b）出坯：米凉粉应切成1.5 cm见方的丁；  c）烹制及调味：米凉粉丁应入沸水中煮至热透，装碗后应依次加入豆豉卤汁、红油辣椒、芝麻油、碎米芽菜、芹菜粒、蒜泥，使其层次清晰 | 色泽米白、质地细腻嫩滑，味道咸鲜微辣 |
| 7 | 糖油果子 | 糯米粉、红糖、白芝麻、水 | a）预处理：糯米粉应用冷水调成软面团；应取1/5压片、入沸水锅中煮熟；生熟面团应充分揉匀；  b）出坯及成形：面团应下成20 g～25 g的剂子，并搓成圆球形；  c）烹制及装盘：生坯入锅的油温应控制在80 ℃～90 ℃，并用中火炸制；红糖放入油锅后应不断推动，使红糖溶化、糯米果子膨胀定型并在表面均匀地沾上红糖液 | 色泽棕红，外酥、内软、中空，味道香甜 |
| 8 | 川北凉粉 | 豌豆凉粉、豆豉、红油辣椒、花椒粉、蒜泥 | a）预处理：豆豉应剁成细末，炒香后应加水煮5 min～6 min；豆豉卤汁起锅前应勾芡；  b）出坯：凉粉条应大小一致、粗细均匀；  c）装碗及调味：凉粉应装碗后依次放入豆豉卤汁、花椒粉、红油辣椒和蒜泥，使其层次清晰 | 色白，质地柔韧爽滑，味道麻辣 |
| 9 | 酸辣粉 | 红薯圆粉条、食盐、花椒粉、酱油、辣椒油、碎米芽菜、芹菜、酥黄豆、大头菜、鲜汤 | a）食材选用：红薯圆粉条应选用中粗型的粉条；  b）预处理：红薯圆粉条应用热水泡发至充分胀润；大头菜应去皮、去筋；  c）烹制及装碗：红薯圆粉条应在鲜汤烧沸后下锅，煮熟后应及时捞出、装碗，避免粉条碎断 | 色泽自然，质地滑爽柔嫩，味道咸鲜酸辣，香味浓郁 |
| 10 | 酸菜米粉 | 湿米粉、泡青菜、鲜汤、食盐、胡椒粉、白糖、芝麻油、葱花、姜、泡辣椒 | a）食材选用：酸菜应选用当季的泡青菜；  b）预处理：湿米粉应加70 ℃～80 ℃热水充分浸泡；泡青菜应入锅炒香，掺汤熬煮出味；  c）烹制及装盘：米粉应在汤烧沸后下锅，煮熟后应及时捞出、装碗，避免米粉碎断 | 色泽米白，质地滑爽柔韧，味道咸鲜微酸，香味浓郁 |

表2 米及其他类经典川点的主要食材及加工制作、感官要求 （续）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 名称 | 主要食材 | 食材选用及加工制作要求 | 感官要求 |
| 11 | 苕饼 | 红薯、糯米粉、熟面粉（或澄粉）、鸡蛋、白糖、面包糠、豆沙馅 | a）食材选用：红薯应选用新鲜的红心红薯；  b）预处理：红薯泥加入糯米粉、熟面粉（澄粉）后应揉成光滑细腻的面团；  c）出坯及成形：红薯面团下剂应大小一致，约为25 g；包馅应居中，以免漏馅；包馅后应均匀地沾上蛋液，裹上一层面包糠；苕饼生坯应为圆饼状，直径为4 cm～5 cm、厚1.5 cm～2 cm；  d）烹制及装盘：苕饼生坯入锅的油温应控制在120 ℃，用中火炸至色泽金黄 | 色泽金黄，质地外酥内软，味道甜香 |
| 12 | 土豆饼 | 土豆、猪肉、火腿、鸡蛋液、面包糠、食盐、料酒、姜、葱、胡椒粉、花椒粉、芝麻油 | a）食材选用：猪肉的肥瘦比例应为3:7，火腿可用金钩等代替；  b）预处理：蒸熟的土豆应充分碾压成泥，至黏稠起胶；猪肉粒入锅时的油温应控制在90 ℃～120 ℃，以便肉粒炒散；  c）出坯及成形：包制时手上应抹水或抹油，以免粘手；面团包入馅心后应收口严实，并均匀地沾上蛋液，裹上一层面包糠；饼坯应为圆形，直径4 cm～5 cm、厚约1.5 cm～2 cm；  d）烹制及装盘：饼坯入锅的油温应控制在140 ℃～160 ℃，用中火炸至色泽金黄 | 色泽金黄，质地外酥内软，味道咸鲜 |

1. （资料性附录） 麦面类经典川点制作工艺
   1. 担担面的配方及制作工艺
      1. 配方

担担面的配方及加工工艺见表A.1

* 1. 担担面的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 湿细面条 | 150 | 酱油 | 2.5 |
| 猪肉 | 65 | 食醋 | 2 |
| 碎米芽菜 | 10 | 白糖 | 1 |
| 猪油 | 5 | 红油辣椒 | 20 |
| 料酒 | 1.5 | 香葱 | 8 |
| 食盐 | 2.5 | 色拉油 | 10 |
| 胡椒粉 | 0.1 | （甜面酱） | 3 |
| （花椒粉） | 0.5 | 鲜汤 | 25 |
| 注1：允许误差≤10 %；  注2：（花椒粉）（甜面酱）：表示花椒粉和甜面酱可选用，或不选用。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）猪肉剁成小颗粒；香葱切成葱花。

（2）锅中加色拉油烧热，放入猪肉粒炒散，加料酒、胡椒粉和食盐0.5 g炒至猪肉粒色泽金黄、香酥、微吐油，（加甜面酱炒匀至香）制成面臊。

* + - 1. 调味及装碗

（1）食盐2 g、酱油、白糖、食醋、（花椒粉）和猪油放入碗内拌和均匀，加红油辣椒、碎米芽菜、葱花调制成调味汁。

（2）煮熟的面条放入盛有调味汁的碗中，放入面臊。

* 1. 宜宾燃面的配方及制作工艺
     1. 配方

宜宾燃面的配方见表A.2

* 1. 宜宾燃面的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 湿细面条 | 150 | 花椒粉 | 0.5 |
| 碎米芽菜 | 12 | 芝麻酱 | 6 |
| 酱油 | 5 | 熟花生仁 | 15 |
| 食盐 | 1 | 熟核桃仁 | 10 |
| 白糖 | 1 | 香葱 | 8 |
| 芝麻油 | 10 | 红油辣椒 | 25 |
| 葱油 | 5 | 鲜汤 | 10 |
| 菜籽油 | 2 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）熟花生仁和熟核桃仁分别捣成小颗粒；香葱切成葱花。

（2）碎米芽菜用菜籽油炒香。

* + - 1. 烹制

面条煮熟后捞出，甩干水分，加芝麻油拌匀。

* + - 1. 调味及装碗

酱油、食盐、芝麻酱、白糖、花椒粉、碎米芽菜、红油辣椒放入碗内搅匀，装入面条，放入熟花生颗粒、熟核桃颗粒和葱花。

* 1. 查渣面的配方及制作工艺
     1. 配方

查渣面的配方见表A.3

* 1. 查渣面的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 湿细面条 | 150 | 白糖 | 1 |
| 猪肉 | 40 | 酱油 | 5 |
| 绿叶蔬菜 | 50 | 食醋 | 1.5 |
| 料酒 | 2 | 花椒粉 | 0.5 |
| 食盐 | 4 | 化猪油 | 5 |
| 胡椒粉 | 0.2 | 香葱 | 6 |

表A.3 查渣面的配方（续）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 生姜 | 3 | 红油辣椒 | 25 |
| 大葱 | 5 | 鲜汤 | 150 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）大葱切成葱段；生姜切成姜片；香葱切成葱花。

（2）猪肉放入锅中，加清水、料酒、姜片、葱段煮熟，捞出、晾凉，捣压成肉末。

（3）炒锅置火上，放入猪肉末，炒成肉松，加入食盐1 g、胡椒粉拌匀制成面臊。

* + - 1. 调味

碗中放入食盐3 g、酱油、食醋、白糖、花椒粉和猪油拌匀，入红油辣椒、葱花和鲜汤制成调味汁。

* + - 1. 烹制及装碗

面条入沸水锅中煮熟，捞出，放入装有调味汁的碗中，放入焯水后的绿叶蔬菜，再放入面臊。

* 1. 甜水面的配方及制作工艺
     1. 配方

甜水面的配方见表A.4

* 1. 甜水面的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 大蒜 | 35 |
| 食盐 | 5 | 熟花生仁 | 75 |
| 清水 | 270 | 红油辣椒 | 100 |
| 复制甜红酱油 | 100 | 熟菜籽油 | 30 |
| 芝麻酱 | 30 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %;复制甜红酱油：大豆酱油500 g、八角3 g、草果3 g、三奈3 g、香叶3 g、红糖150 g、白糖200 g入锅，用小火慢慢熬至酱油浓稠制成复制甜红酱油。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）面粉加入食盐和清水调制成软面团。

（2）熟花生仁捣成小颗粒；大蒜捣成蒜泥。

* + - 1. 出坯及成形

面团擀成厚薄均匀的面皮，切成0.8 cm见方的长条，用两手轻轻拉伸至0.5 cm见方的长条，制成面条生坯。

* + - 1. 烹制

锅中加水烧沸，放入面条生坯煮熟，捞出，沥干水分，加熟菜籽油拌匀。

* + - 1. 调味及装碗

面条装入碗内，依次加入复制甜红酱油、芝麻酱、红油辣椒、蒜泥和熟花生颗粒。

* 1. 四川凉面的配方及制作工艺
     1. 配方

四川凉面的配方见表A.5

* 1. 四川凉面的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 湿细面条 | 150 | 食醋 | 7.5 |
| 绿豆芽 | 75 | 大蒜 | 9 |
| 复制酱油 | 12 | 香葱 | 9 |
| 食盐 | 1.5 | 芝麻油 | 7.5 |
| 酱油 | 3 | 红油辣椒 | 37.5 |
| 芝麻酱 | 7.5 | 熟菜籽油 | 7.5 |
| 花椒油 | 6 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

绿豆芽入沸水中焯熟；大蒜捣成泥状；香葱切成葱花。

* + - 1. 烹制

锅中加水烧沸，放入面条煮熟，捞出，沥干水分，加入熟菜籽油拌匀、抖散，晾冷制成凉面。

* + - 1. 调味及装碗

（1）豆芽放入碗内垫底，装上凉面。

（2）复制酱油、芝麻酱、食盐、酱油、花椒油、食醋和芝麻油搅匀制成调味汁，淋于凉面上，再依次加入红油辣椒、蒜泥、葱花。

* 1. 龙抄手的配方及制作工艺
     1. 配方

龙抄手的配方见表A.6

* 1. 龙抄手的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 抄手皮 | 100 | 胡椒粉 | 0.2 |
| 猪肉 | 80 | 料酒 | 1 |
| 姜葱水 | 8 | 芝麻油 | 2 |
| 鲜汤 | 290 | 食盐 | 2 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

猪肉加工成肉糜，加入食盐1.2 g、胡椒粉0.1 g、料酒、姜葱水用力搅打至肉黏稠起胶，再分次加入鲜汤40 g搅打至肉松散，最后加芝麻油1g拌匀制成馅心。

* + - 1. 出坯及成形

抄手皮上放入馅心，对叠成三角形，再将左右两角尖向中折叠黏合呈菱角形，制成抄手生坯。

* + - 1. 调味

将食盐2 g、胡椒粉0.1 g、芝麻油1 g和鲜汤250 g加入碗内。

* + - 1. 烹制及装碗

锅内加水烧沸，放入抄手生坯，煮至皮发亮、起皱时捞出，沥干水分，放入装有调味汁的碗中。

* 1. 钟水饺的配方及制作工艺
     1. 配方

钟水饺的配方见表A.7

* 1. 钟水饺的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 料酒 | 4 |
| 清水 | 220 | 胡椒粉 | 0.4 |
| 猪肉 | 250 | 芝麻油 | 10 |
| 姜葱水 | 200 | 复制酱油 | 140 |
| 鸡蛋 | 50 | 红油辣椒 | 210 |
| 食盐 | 8 | 蒜泥 | 70 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）面粉加清水和成面团，用湿布盖上醒面约15 min。

（2）猪肉加工成肉糜，加食盐、料酒、胡椒粉、芝麻油、鸡蛋搅匀，分次加入姜葱水，继续搅拌至原料融为一体，呈黏稠糊状。

* + - 1. 出坯及成形

面团搓成长条，下剂，擀成圆皮，放入馅心，对叠捏成半月形的饺子生坯。

* + - 1. 烹制及调味

锅中放水烧沸，加入饺子生坯，用旺火煮至饺子成熟，捞出，盛入碗内，淋上复制酱油、红油辣椒、蒜泥。

* 1. 四喜蒸饺的配方及制作工艺
     1. 配方

四喜蒸饺的配方见表A.8

* 1. 四喜蒸饺的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 葱花 | 100 |
| 热水 | 300 | 食盐 | 6 |
| 猪油 | 145 | 酱油 | 25 |
| 猪肉 | 625 | 料酒 | 28 |
| 金钩 | 25 | 胡椒粉 | 3 |
| 水发木耳 | 100 | 花椒粉 | 1.5 |
| 菠菜 | 300 | 芝麻油 | 18 |
| 火腿 | 100 | 姜末 | 10 |
| 鸡蛋 | 180 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）面粉用热水调制成团，摊开晾凉，再反复揉搓至面团光滑，盖上湿布醒面。

（2）猪肉切成小颗粒；金钩涨发后切成小颗粒；水发木耳焯水后剁成末；菠菜焯水后挤干水分，切成细末；鸡蛋搅散后摊成蛋皮剁成细末；火腿剁成细末。

（3）炒锅内放入猪油烧热，加入猪肉炒散，加料酒、姜末、酱油、食盐5 g炒香，加胡椒粉、花椒粉、金钩、芝麻油10 g炒匀，起锅，冷却后捏成小圆球形馅心。

（4）木耳末、蛋皮末、火腿末、菠菜末分别加食盐、胡椒粉、芝麻油8 g拌匀。

* + - 1. 出坯及成形

面团搓成长条，下剂，擀成圆皮，放入馅心，捏合成中间黏合、呈4个孔洞的田字形，四个孔洞分别填装木耳末、蛋皮末、火腿末、菠菜末并压实成饺子生坯。

* + - 1. 烹制

饺子生坯放入笼中，用旺火沸水蒸制成熟。

* 1. 烫面蒸饺的配方及制作工艺
     1. 配方

烫面蒸饺的配方见表A.9

* 1. 烫面蒸饺的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 酱油 | 25 |
| 清水 | 580 | 料酒 | 15 |
| 猪肉 | 650 | 胡椒粉 | 0.5 |
| 小白菜 | 800 | 芝麻油 | 20 |
| 猪油 | 250 | 姜末 | 5 |
| 食盐 | 5 | 葱花 | 65 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）锅中放水烧沸，加入面粉，烫制成熟面团，出锅，切成小块晾凉，反复揉搓成团。

（2）猪肉切成米粒状；锅置中火上，放猪油烧至150 ℃，加入肉粒炒散，加入料酒、酱油、食盐、姜末、葱花炒匀起锅；小白菜洗净，焯水，捞起，用清水漂冷，捞出，剁细，挤干水分，与肉馅拌匀，加入芝麻油、胡椒粉拌匀成馅心。

* + - 1. 出坯及成形

将面团搓成长条，下剂，擀成圆皮，放入馅心，捏成月牙形的饺子生坯。

* + - 1. 烹制

饺子生坯放入笼中，用旺火沸水蒸制成熟。

* 1. 鸡汁锅贴的配方及制作工艺
     1. 配方

鸡汁锅贴的配方见表A.10

* 1. 鸡汁锅贴的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 酱油 | 14 |
| 猪油 | 20 | 料酒 | 7 |
| 猪肉 | 700 | 胡椒粉 | 0.5 |
| 热水 | 300 | 白糖 | 5 |
| 鸡汤 | 200 | 芝麻油 | 14 |
| 姜葱水 | 70 | 色拉油 | 50 |
| 食盐 | 11 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）面粉加热水、猪油调制成面团。

（2）猪肉加工成肉糜，加入食盐、料酒、胡椒粉、酱油和白糖搅拌均匀，再加入葱姜水搅打至肉黏稠，再加入鸡汤搅打均匀，加芝麻油拌匀。

* + - 1. 出坯及成形

面团搓成长条，下剂，擀成圆皮，放入馅心，捏成月牙形的饺子生坯。

* + - 1. 烹制及装盘

平锅加入色拉油，放入饺子生坯煎1 min，加入清水，盖上锅盖，煎至水干、饺子生坯成熟、饺底色泽金黄，装盘。

* 1. 玻璃烧麦的配方及制作工艺
     1. 配方

玻璃烧麦的配方见表A.11

* 1. 玻璃烧麦的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 食盐 | 12 |
| 清水 | 210 | 胡椒粉 | 0.4 |
| 猪肥肉 | 400 | 酱油 | 12 |
| 猪瘦肉 | 600 | 料酒 | 10 |
| 小白菜 | 600 | 芝麻油 | 20 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）面粉加水制成面团，醒面。

（2）猪肥肉煮熟，晾凉后切成颗粒；小白菜入沸水中焯水，取出，漂冷，切细并挤去水分；猪瘦肉剁碎，加食盐、胡椒粉、料酒、芝麻油、酱油拌和均匀，再加入熟肥肉粒和小白菜粒拌和均匀，制成馅心。

* + - 1. 出坯及成形

面团下剂，擀成圆皮，粘上淀粉，敲制成烧麦皮，放入馅心，捏成白菜形状，制成烧麦生坯。

* + - 1. 烹制及装盘

烧麦生坯放入刷油的笼内，用旺火沸水蒸5 min，洒上冷水，再蒸制成熟，取出，装入盘中。

* 1. 芽菜包子的配方及制作工艺
     1. 配方
        1. 芽菜包子Ⅰ配方（老面类）

芽菜包子Ⅰ的配方见表A.12

* 1. 芽菜包子Ⅰ的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 葱花 | 65 |
| 老面 | 50 | 食盐 | 2 |
| 清水 | 275 | 胡椒粉 | 1 |
| 白糖 | 28 | 料酒 | 20 |
| 猪油 | 15 | 芝麻油 | 10 |
| 小苏打 | 5 | 花椒粉 | 3 |
| 猪肉 | 450 | 酱油 | 30 |
| 碎米芽菜 | 180 | 姜末 | 12 |
| 色拉油 | 120 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + - 1. 芽菜包子Ⅱ配方（酵母类）

芽菜包子Ⅱ的配方见表A.13

* 1. 芽菜包子Ⅱ的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 葱花 | 65 |
| 酵母 | 5 | 食盐 | 2 |
| 清水 | 280 | 胡椒粉 | 1 |
| 白糖 | 28 | 料酒 | 20 |
| 猪油 | 15 | 芝麻油 | 10 |
| 无铝泡打粉 | 3 | 花椒粉 | 3 |
| 猪肉 | 450 | 酱油 | 30 |
| 碎米芽菜 | 180 | 姜末 | 12 |
| 色拉油 | 120 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 芽菜包子Ⅰ制作工艺（老面类）
          1. 预处理

（1）面粉加老面、清水调制成团，盖上湿布充分发酵；将发好的面团加入小苏打、猪油、白糖20 g扎成正碱反复揉匀。

（2）猪肉剁碎；锅置火上，放入色拉油烧热，下猪肉炒散籽，加食盐、料酒、酱油、白糖8 g、姜末炒干水分，加碎米芽菜炒香、起锅，冷后加胡椒粉、芝麻油、葱花拌匀。

* + - * 1. 出坯及成形

面团搓成直径3 cm的长条，下剂，擀成圆皮，放入馅心，捏成细褶花纹的包子生坯。

* + - * 1. 烹制

包子生坯放入笼中用旺火沸水蒸制成熟。

* + - 1. 芽菜包子Ⅱ制作工艺（酵母类）
         1. 预处理

（1）面粉加酵母、无铝泡打粉、清水、猪油、白糖20 g调制成团，盖上湿布醒面。

（2）猪肉剁碎；锅置火上，放入色拉油烧热，下猪肉炒散籽，加食盐、料酒、酱油、白糖8 g、姜末炒干水分，加碎米芽菜炒香、起锅，冷后加胡椒粉、芝麻油、葱花拌匀。

* + - * 1. 出坯及成形

面团搓成直径3 cm的长条，下剂，擀成圆皮，放入馅心，捏成细褶花纹的包子生坯。

* + - * 1. 烹制

包子生坯放入笼中，醒发，用旺火沸水蒸制成熟。

* 1. 豆芽包子的配方及制作工艺
     1. 配方
        1. 豆芽包子Ⅰ配方（老面类）

豆芽包子Ⅰ的配方见表A.14

* 1. 豆芽包子Ⅰ的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 色拉油 | 150 |
| 老面 | 50 | 郫县豆瓣 | 40 |
| 清水 | 250 | 料酒 | 20 |
| 猪油 | 15 | 胡椒粉 | 1 |
| 白糖 | 26 | 酱油 | 25 |
| 小苏打 | 5 | 姜末 | 10 |
| 猪肉 | 380 | 葱花 | 60 |
| 黄豆芽 | 250 | 食盐 | 1 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + - 1. 豆芽包子Ⅱ配方（酵母类）

豆芽包子Ⅱ的配方见表A.15

* 1. 豆芽包子Ⅱ的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 色拉油 | 150 |
| 酵母 | 5 | 郫县豆瓣 | 40 |
| 清水 | 250 | 料酒 | 20 |
| 猪油 | 15 | 胡椒粉 | 1 |
| 白糖 | 26 | 酱油 | 25 |
| 无铝泡打粉 | 3 | 姜末 | 10 |
| 猪肉 | 380 | 葱花 | 60 |
| 黄豆芽 | 250 | 食盐 | 1 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 豆芽包子Ⅰ制作工艺（老面类）
          1. 预处理

（1）面粉加老面、清水调制成团，盖上湿布充分发酵；将发好的面团加入小苏打、猪油、白糖20 g扎成正碱反复揉匀。

（2）猪肉剁成米粒状；黄豆芽去根，洗净，切成长0.3 cm～0.5 cm的节；郫县豆瓣剁细。

（3）锅中放油烧至90 ℃～120 ℃，放入猪肉炒散，入豆瓣炒香且油呈红色，入食盐、姜末、胡椒粉、料酒、白糖6 g、酱油炒匀，入豆芽、葱花炒断生。

* + - * 1. 出坯及成形

面团搓成直径3 cm的长条，下剂，擀成圆皮，放入馅心，捏成细褶花纹的包子生坯。

* + - * 1. 烹制

包子生坯放入笼中用旺火沸水蒸制成熟。

* + - 1. 豆芽包子Ⅱ制作工艺（酵母类）
         1. 预处理

（1）面粉加酵母、无铝泡打粉、清水、猪油、白糖20 g调制成团，盖上湿布醒面。

（2）猪肉剁成米粒状；黄豆芽去根，洗净，切成长0.3 cm～0.5 cm的节；郫县豆瓣剁细。

（3）锅中放油烧至90 ℃～120 ℃，放入猪肉炒散，入豆瓣炒香且油呈红色，入食盐、姜末、胡椒粉、料酒、白糖6 g、酱油炒匀，入豆芽、葱花炒断生。

* + - * 1. 出坯及成形

面团搓成直径3 cm的长条，下剂，擀成圆皮，放入馅心，捏成细褶花纹的包子生坯。

* + - * 1. 烹制

包子生坯放入笼中，醒发，用旺火沸水蒸制成熟。

* 1. 生煎包子的配方及制作工艺
     1. 配方
        1. 生煎包子Ⅰ配方（老面类）

生煎包子Ⅰ的配方见表A.16

* 1. 生煎包子Ⅰ的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 料酒 | 5 |
| 老面 | 100 | 酱油 | 12 |
| 清水 | 280 | 胡椒粉 | 0.5 |

表A.16 生煎包子Ⅰ的配方（续）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 小苏打 | 5 | 芝麻油 | 10 |
| 猪肉 | 400 | 姜葱水 | 80 |
| 葱花 | 15 | 黑芝麻 | 10 |
| 食盐 | 5 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + - 1. 生煎包子Ⅱ配方（酵母类）

生煎包子Ⅱ的配方见表A.17

* 1. 生煎包子Ⅱ的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 料酒 | 5 |
| 酵母 | 5 | 酱油 | 12 |
| 清水 | 280 | 胡椒粉 | 0.5 |
| 无铝泡打粉 | 3 | 芝麻油 | 10 |
| 猪肉 | 400 | 姜葱水 | 80 |
| 葱花 | 15 | 黑芝麻 | 10 |
| 食盐 | 5 |  |  |
| 注：允许误差≤10%。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 生煎包子Ⅰ制作工艺（老面类）
          1. 预处理

（1）面粉加老面、清水调制成团，盖上湿布充分发酵，加入小苏打扎成正碱反复揉匀，再用湿布盖好稍醒。

（2）猪肉剁成细粒，加入食盐、酱油、料酒、胡椒粉、姜葱水、芝麻油拌匀，再加入葱花拌匀。

* + - * 1. 出坯及成形

面团搓成直径3 cm的长条，下剂，按成圆皮，放入馅心，捏成细褶花纹的包子生坯。

* + - * 1. 烹制

平锅置中火上，加色拉油烧至120 ℃，放入包子生坯煎至底部成金黄色时加入清水，撒上葱花、黑芝麻，加盖，烘至水分收干、成熟。

* + - 1. 生煎包子Ⅱ制作工艺（酵母类）
         1. 预处理

（1）面粉加酵母、无铝泡打粉、清水调制成团，盖上湿布醒面。

（2）猪肉剁成细粒，加入食盐、酱油、料酒、胡椒粉、姜葱水、芝麻油拌匀，再加入葱花拌匀。

* + - * 1. 出坯及成形

面团搓成直径3 cm的长条，下剂，按成圆皮，放入馅心，捏成细褶花纹的包子生坯。

* + - * 1. 烹制

包子生坯放入笼中，醒发。平锅置中火上，加色拉油烧至120 ℃，放入包子生坯煎至底部成金黄色时加入清水，撒上葱花、黑芝麻，加盖，烘至水分收干、成熟。

* 1. 蛋烘糕的配方及制作工艺
     1. 配方
        1. 蛋烘糕Ⅰ配方（老面类）

蛋烘糕Ⅰ的配方见表A.18

* 1. 蛋烘糕Ⅰ的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 甜味蛋烘糕配方 | | 咸味蛋烘糕配方 | |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 面粉 | 500 |
| 鸡蛋 | 330 | 鸡蛋 | 330 |
| 老面 | 50 | 老面 | 50 |
| 小苏打 | 2 | 小苏打 | 2 |
| 清水 | 550 | 清水 | 550 |
| 白糖 | 350 | 白糖 | 350 |
| 熟花生仁 | 85 | 猪肉 | 250 |
| 白芝麻 | 85 | 榨菜 | 500 |
|  |  | 色拉油 | 75 |
|  |  | 葱花 | 35 |
|  |  | 食盐 | 1 |
|  |  | 胡椒粉 | 0.5 |
|  |  | 料酒 | 10 |
|  |  | 芝麻油 | 5 |
|  |  | 花椒粉 | 1.5 |
|  |  | 酱油 | 15 |
|  |  | 姜末 | 7 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + - 1. 蛋烘糕Ⅱ配方（酵母类）

蛋烘糕Ⅱ的配方见表A.19

* 1. 蛋烘糕Ⅱ的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 甜味蛋烘糕配方 | | 咸味蛋烘糕配方 | |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 面粉 | 500 |
| 鸡蛋 | 330 | 鸡蛋 | 330 |
| 酵母 | 6.5 | 酵母 | 6.5 |
| 无铝泡打粉 | 5 | 无铝泡打粉 | 5 |
| 清水 | 550 | 清水 | 550 |
| 白糖 | 350 | 白糖 | 350 |
| 熟花生仁 | 85 | 猪肉 | 250 |
| 白芝麻 | 85 | 榨菜 | 500 |
|  |  | 色拉油 | 75 |
|  |  | 葱花 | 35 |
|  |  | 食盐 | 1 |
|  |  | 胡椒粉 | 0.5 |
|  |  | 料酒 | 10 |
|  |  | 芝麻油 | 5 |
|  |  | 花椒粉 | 1.5 |
|  |  | 酱油 | 15 |
|  |  | 姜末 | 7 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 蛋烘糕Ⅰ制作工艺（老面类）
          1. 预处理

（1）面粉加鸡蛋、白糖180 g、老面、水调成面糊，静置发酵；将发好的面糊加入小苏打扎成正碱反复搅匀。

（2）熟花生仁碾碎，白芝麻炒香，加白糖170 g拌匀，制成甜味馅心。

（3）猪肉剁碎；锅置火上，放入色拉油烧热，下猪肉炒散籽，加食盐、料酒、酱油、姜末炒干水分，加榨菜炒香，起锅，冷后加花椒粉、胡椒粉、芝麻油、葱花拌匀，制成咸味馅心。

* + - * 1. 烹制及装盘

蛋烘糕铜锅置小火上，加热，抹油，舀一勺面糊入锅，加盖烘烤1 min，至面糊80 %～90 %凝固，底部金黄时揭盖，放上馅心，将面皮对折，烘烤至全熟，装入盘中。

* + - 1. 蛋烘糕Ⅱ制作工艺（酵母类）
         1. 预处理

（1）面粉加鸡蛋、白糖、酵母、无铝泡打粉、水调成面糊，静置发酵。

（2）熟花生仁碾碎，白芝麻炒香，加白糖170 g拌匀，制成甜味馅心。

（3）猪肉剁碎；锅置火上，放入色拉油烧热，下猪肉炒散籽，加食盐、料酒、酱油、姜末炒干水分，加榨菜炒香、起锅，冷后加花椒粉、胡椒粉、芝麻油、葱花拌匀，制成咸味馅心。

* + - * 1. 烹制及装盘

蛋烘糕铜锅置小火上，加热，抹油，舀一勺面糊入锅，加盖烘烤1 min，至面糊80 %～90 %凝固，底部金黄时揭盖，放上馅心，将面皮对折，烘烤至全熟，装入盘中。

* 1. 牛肉焦饼的配方及制作工艺
     1. 配方

牛肉焦饼的配方见表A.20

* 1. 牛肉焦饼的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 生姜 | 9 |
| 牛肉 | 400 | 花椒 | 3 |
| 菜籽油 | 160 | 香葱 | 60 |
| 醪糟汁 | 12 | 清水 | 300 |
| 食盐 | 11 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）面粉加入食盐5 g和清水调匀，揉制成软面团。

（2）生姜与花椒剁细成椒麻末；香葱切成葱花。

（3）牛肉剁成细颗粒，加入食盐6 g、醪糟汁和椒麻末搅打均匀，加菜籽油、葱花拌匀成牛肉馅心。

* + - 1. 出坯及成形

面团搓成长条，下剂，擀成薄片，刷上菜籽油，一端放上牛肉馅心，并从有馅的一端起将皮坯卷成圆筒，竖置于案上，压成圆饼，制成饼坯。

* + - 1. 烹制及装盘

平底锅中放油，放入饼坯，煎成两面金黄，再入油锅中炸熟，起锅装盘。

* 1. 军屯锅魁的配方及制作工艺
     1. 配方
        1. 军屯锅魁Ⅰ的配方（老面类）

军屯锅魁Ⅰ的配方见表A.21

* 1. 军屯锅魁的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 食盐 | 8 |
| 老面 | 75 | 花椒粉 | 3.5 |
| 小苏打 | 1 | 五香粉 | 4 |
| 清水 | 320 | 芝麻油 | 10 |
| 猪板油 | 150 | 姜末 | 25 |
| 猪肉 | 200 | 芝麻 | 30 |
| 葱花 | 50 | 菜籽油 | 125 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + - 1. 军屯锅魁Ⅱ的配方（酵母类）

军屯锅魁Ⅱ的配方见表A.22

* 1. 军屯锅魁的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 食盐 | 8 |
| 酵母 | 6.5 | 花椒粉 | 3.5 |
| 无铝泡打粉 | 5 | 五香粉 | 4 |
| 清水 | 320 | 芝麻油 | 10 |
| 猪板油 | 150 | 姜末 | 25 |
| 猪肉 | 200 | 芝麻 | 30 |
| 葱花 | 50 | 菜籽油 | 125 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 军屯锅魁Ⅰ制作工艺（老面类）
          1. 预处理

（1）面粉加清水、老面调制成团，发酵30 min，加入小苏打扎成正碱，反复揉匀且表面光滑。

（2）猪板油去膜，剁细，加食盐3 g、五香粉3 g、花椒粉3 g拌匀。

（3）猪肉剁细，加入食盐5 g、花椒粉0.5 g、五香粉1 g、芝麻油拌匀，再加入姜末、葱花拌匀成鲜肉馅。

* + - * 1. 出坯及成形

将面团搓成长条，下剂，擀成长方条形面皮，抹上菜籽油、猪板油，再放上鲜肉馅，卷成圆筒，竖放于案板上，按扁，粘芝麻，再擀成圆形饼坯。

* + - * 1. 烹制

饼鏊置炉上，放入菜籽油烧热，放上饼坯，煎至两面微黄，放入炉膛烤熟。

* + - 1. 军屯锅魁Ⅱ制作工艺（酵母类）
         1. 预处理

（1）面粉加清水、酵母、无铝泡打粉调制成团，盖上湿布醒面。

（2）猪板油去膜，剁细，加食盐3 g、五香粉3 g、花椒粉3 g拌匀。

（3）猪肉剁细，加入食盐5 g、花椒粉0.5 g、五香粉1 g、芝麻油拌匀，再加入姜末、葱花拌匀成鲜肉馅。

* + - * 1. 出坯及成形

将面团搓成长条，下剂，擀成长方条形面皮，抹上菜籽油、猪板油，再放上鲜肉馅，卷成圆筒，竖放于案板上，按扁，粘芝麻，再擀成圆形饼坯。

* + - * 1. 烹制

饼鏊置炉上，放入菜籽油烧热，放上饼坯，煎至两面微黄，放入炉膛烤熟。

* 1. 淋味春卷的配方及制作工艺
     1. 配方

淋味春卷的配方见表A.23

* 1. 淋味春卷的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 春卷皮 | 500 | 红油辣椒 | 75 |
| 猪瘦肉 | 500 | 复制酱油 | 50 |
| 绿豆芽 | 380 | 食醋 | 13 |
| 韭黄 | 380 | 芝麻油 | 5 |
| 食盐 | 13 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

猪瘦肉煮熟，冷后切成细丝；绿豆芽焯水，晾凉；韭黄焯水，切成长3 cm～4 cm的节。将三种食材拌匀，加入食盐6 g拌匀制成馅料。

* + - 1. 出坯及成形

春卷皮上放入馅料，卷成圆筒，切去两端，再切成两段。

* + - 1. 调味及装盘

（1）食盐7 g、复制酱油、红油辣椒、食醋、芝麻油放入小碗，调匀成味汁。

（2）将春卷码放入盘中，淋上味汁。

* 1. 萝卜丝饼的配方及制作工艺
     1. 配方

萝卜丝饼的配方见表A.24

* 1. 萝卜丝饼的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 食盐 | 14 |
| 猪油 | 750 | 酱油 | 4 |
| 白萝卜 | 500 | 花椒粉 | 1 |
| 猪绞肉 | 100 | 芝麻油 | 4 |
| 葱花 | 50 | 胡椒粉 | 0.2 |
| 去壳白芝麻 | 50 | 鸡蛋液 | 50 |
| 料酒 | 5 | 清水 | 162 |
| 色拉油 | 30 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）面粉300 g、猪油75 g和清水调制成水油面团；面粉200 g、猪油100 g调制成油酥面团。

（2）萝卜去皮，切成细丝，加食盐10 g腌制，挤干水分。

（3）锅中加色拉油烧热，放入猪肉粒炒散，加料酒、食盐4 g、胡椒粉、酱油炒香，与萝卜丝、葱花、花椒粉和芝麻油拌和均匀制成馅心。

* + - 1. 出坯及成形

（1）水油面团擀成圆皮，包上油酥面团，按扁，擀成牛舌形，对叠擀薄，由外向内卷成圆筒状，搓紧制成酥皮面团。

（2）酥皮面团切成剂子，平放于案板上，擀薄成皮坯，放入馅心，捏紧封口，按成圆饼，刷上蛋液，粘上芝麻成饼坯。

* + - 1. 烹制及装盘

饼坯放入烤盘内，入烤箱中烤制成熟，取出装盘。

* 1. 鲜花饼的配方及制作工艺
     1. 配方

鲜花饼的配方见表A.25

* 1. 鲜花饼的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 面粉 | 500 | 清水 | 162 |
| 猪油 | 160 | 色拉油 | 2500（实耗150） |
| 玫瑰馅心 | 400 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）面粉300 g、猪油60 g和清水调制成水油面团；面粉200 g、猪油100 g调制成油酥面团。

（2）玫瑰馅心切成丁。

* + - 1. 出坯及成形

（1）将水油面团包上油酥面团，按扁，擀成牛舌形，对叠擀薄，由外向内卷成圆筒状，搓紧，切成剂子，擀薄制成面皮。

（2）面皮包入玫瑰馅心，收口，按成圆饼状，制成生坯。

* + - 1. 烹制及装盘

平底锅置火上，加色拉油烧热，放入生坯炸至色白、成熟时捞出，装盘。

1. （资料性附录） 米及其他类经典川点制作工艺
   1. 珍珠圆子的配方及制作工艺
      1. 配方

珍珠圆子的配方见表B.1

* 1. 珍珠圆子的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 糯米 | 500 | 蜜樱桃 | 25 |
| 玫瑰馅心 | 200 | 淀粉 | 70 |
| 鸡蛋液 | 40 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）糯米150 g加水浸泡10 h，捞出，淘洗干净，沥干水分制成“裹米”。

（2）糯米350 g入沸水锅中煮至九成熟，捞出，沥干水分，放入盆内，加入鸡蛋液、淀粉拌和均匀，制成糯米团。

（3）玫瑰馅心切成颗粒，蜜樱桃切成两半。

* + - 1. 出坯及成形

取30 g糯米团，包上玫瑰馅心，封口后搓圆，粘上一层“裹米”，并在顶部嵌上半颗蜜樱桃，制成珍珠圆子生坯。

* + - 1. 烹制及装盘

珍珠圆子生坯放入垫有湿纱布或刷油的笼内，用旺火沸水蒸制成熟，取出，装入盘中。

* 1. 凉糍粑的配方及制作工艺
     1. 配方

凉糍粑的配方见表B.2

* 1. 凉糍粑的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 糯米 | 250 | 豆沙馅 | 170 |
| 白芝麻 | 70 | 白糖 | 25 |
| 清水 | 210 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）糯米放入碗中，加入清水，入笼，蒸制成较干的糯米饭，倒出，趁热舂细，制成米团。

（2）白芝麻炒香，磨成粉。

* + - 1. 出坯及成形

（1）将白芝麻粉铺在案板上，再将米团摊开，压成方形的厚片。

（2）将糯米饭厚片的一半铺满豆沙馅，并对叠压实，切成菱形块，制成凉糍粑。

* + - 1. 装盘

将凉糍粑装入盘中，撒上白糖。

* 1. 赖汤圆的配方及制作工艺
     1. 配方

赖汤圆的配方见表B.3

* 1. 赖汤圆的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 糯米粉 | 500 | 黑芝麻 | 50 |
| 清水 | 430 | 猪油 | 100 |
| 白糖 | 200 | 熟面粉 | 50 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）糯米粉加入清水调制成米粉面团。

（2）黑芝麻洗净后炒熟，捣成粗粉末，加入白糖、猪油和熟面粉拌和均匀制成馅心。

* + - 1. 出坯及成形

米粉面团下成剂子，放入黑芝麻馅，捏成圆球状成汤圆生坯。

* + - 1. 烹制及装碗

锅内加入清水烧沸，放入汤圆生坯煮至浮面，再用小火煮至汤圆成熟，起锅装碗。

* 1. 叶儿粑的配方及制作工艺
     1. 配方

叶儿粑的配方见表B.4

* 1. 叶儿粑的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 糯米粉 | 400 | 姜 | 3 |
| 籼米粉 | 100 | 葱 | 20 |
| 猪肉 | 200 | 花椒粉 | 1 |
| 碎米芽菜 | 70 | 芝麻油 | 3 |
| 食盐 | 0.5 | 猪油 | 100 |
| 胡椒粉 | 0.5 | 白糖 | 5 |
| 料酒 | 7 | 温水 | 400 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）糯米粉、籼米粉、温水、猪油10 g揉匀成米粉面团，醒面。

（2）猪肉剁成小颗粒，与碎米芽菜一起入锅炒香，加入食盐、料酒、胡椒粉、花椒粉、芝麻油、白糖、姜末、葱花炒匀，制成馅心。

（3）芭蕉叶洗净，焯水，擦干水分，抹油。

* + - 1. 出坯及成形

米粉面团搓条，下剂，包入馅心，捏成椭圆形，放在芭蕉叶上，制成叶儿粑生坯。

* + - 1. 烹制及装盘

叶儿粑生坯放入笼中，用旺火沸水蒸制成熟，装盘。

* 1. 三大炮的配方及制作工艺
     1. 配方

三大炮的配方见表B.5

* 1. 三大炮的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 糯米 | 500 | 红糖 | 120 |
| 清水 | 500 | 白芝麻 | 10 |
| 黄豆 | 100 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）糯米加水440 g蒸熟，倒出，趁热舂细，制成糍粑团，保温。

（2）黄豆和白芝麻分别炒熟，磨成粉；红糖加水60 g入笼蒸化成红糖液。

* + - 1. 出坯及成形

取25 g～30 g的糍粑团剂子三个，连续投向倾斜的特制木盘上，弹入装有黄豆粉的簸箕内，裹上黄豆粉。

* + - 1. 装碗

将裹有黄豆粉的糍粑团三个取出，装入碗中，淋上红糖液，撒上芝麻粉。

* 1. 米凉粉的配方及制作工艺
     1. 配方

米凉粉的配方见表B.6

* 1. 米凉粉的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 米凉粉 | 500 | 红油辣椒 | 30 |
| 豆豉 | 10 | 五香粉 | 1 |
| 郫县豆瓣 | 40 | 花椒粉 | 1 |
| 水淀粉 | 10 | 蒜泥 | 7 |
| 菜籽油 | 15 | 白糖 | 3 |
| 碎米芽菜 | 10 | 芝麻油 | 5 |
| 芹菜粒 | 25 | 清水 | 100 |
| 酱油 | 20 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）豆豉、郫县豆瓣分别剁细。

（2）锅中放菜籽油烧至120 ℃，加入豆豉炒至酥香，加入郫县豆瓣炒香且油呈红色，加入五香粉略炒，加入清水、酱油、白糖烧沸，加入水淀粉勾芡，制成豆豉卤汁。

* + - 1. 出坯及成形

米凉粉切成丁，入沸水中煮热，捞出，沥干水分，盛入碗中。

* + - 1. 调味

米凉粉上依次加入豆豉卤、红油辣椒、芝麻油、花椒粉、碎米芽菜、芹菜粒和蒜泥。

* 1. 糖油果子的配方及制作工艺
     1. 配方

糖油果子的配方见表B.7

* 1. 糖油果子的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/（g） | 食 材 | 重量/（g） |
| 糯米粉 | 150 | 白芝麻 | 10 |
| 清水 | 120 | 红糖 | 50 |
| 无铝泡打粉 | 1 | 菜籽油 | 2000（实耗80） |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）糯米粉、无铝泡打粉加清水调成团，取1/5压成片，入沸水锅中煮熟，晾凉后与粉团揉匀，制成糯米团。

（2）白芝麻炒香；红糖切碎。

* + - 1. 出坯及成形

将糯米团搓成长条，下剂，搓圆，制成生坯。

* + - 1. 烹制及装盘

锅置中火上，入油烧热，下生坯炸至浮面，下红糖，用炒勺不断推动，炸至糯米果子膨胀，沾上糖液、色泽棕红时捞出，沥油，撒上芝麻。

* 1. 川北凉粉的配方及制作工艺
     1. 配方

川北凉粉的配方见表B.8

* 1. 川北凉粉的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/g | 食 材 | 重量/g |
| 豌豆凉粉 | 500 | 蒜泥 | 8 |
| 食盐 | 1 | 豆豉 | 20 |
| 花椒粉 | 2 | 熟菜油 | 20 |
| 红油辣椒 | 25 | 水淀粉 | 25 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

豆豉剁成细末，下锅炒散且出香味，加水煮5 min～6 min，勾二流芡，制成豆豉卤汁。

* + - 1. 出坯及成形

凉粉切成筷子头大小的条，装入碗内。

* + - 1. 调味

凉粉上依次加入豆豉卤汁、花椒粉、红油辣椒和蒜泥。

* 1. 酸辣粉的配方及制作工艺
     1. 配方

酸辣粉的配方见表B.9

* 1. 酸辣粉的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/g | 食 材 | 重量/g |
| 红薯圆粉条 | 500 | 芹菜 | 150 |
| 食盐 | 50 | 葱花 | 50 |
| 胡椒粉 | 2 | 豌豆苗 | 100 |
| 花椒粉 | 10 | 鲜汤 | 5000（实耗2000） |
| 酱油 | 60 | 大头菜 | 100 |
| 醋 | 100 | 酥黄豆 | 100 |
| 辣椒油 | 300 | 芝麻油 | 20 |
| 碎米芽菜 | 100 |  |  |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）红薯粉条加热水浸泡。

（2）芹菜切成颗粒；大头菜去皮，切成小颗粒。

* + - 1. 调味

食盐、胡椒粉、花椒粉、酱油、醋、辣椒油、碎米芽菜、芝麻油加入碗中。

* + - 1. 烹制及装碗

汤锅内加入鲜汤烧沸，将粉条装入漏勺中，放入沸汤中煮约1 min，再放豌豆苗烫熟，取出漏勺，将粉条和豌豆苗分别装入有调味料的碗中，加入鲜汤、芹菜粒、大头菜粒、酥黄豆和葱花。

* 1. 酸菜米粉的配方及制作工艺
     1. 配方

酸菜米粉的配方见表B.10

* 1. 酸菜米粉的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/g | 食 材 | 重量/g |
| 湿米粉 | 500 | 白糖 | 7 |
| 泡青菜 | 150 | 芝麻油 | 15 |
| 鲜汤 | 6000（实耗2250） | 姜 | 10 |
| 食盐 | 24 | 泡辣椒 | 15 |
| 胡椒粉 | 1 | 葱 | 15 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）湿米粉放入热水中浸泡至透；泡辣椒切碎；姜切成末；葱切成葱花；泡青菜切丝。

（2）锅置火上，入油烧热，放入泡青菜、泡辣椒、姜炒香，加鲜汤1500 g烧沸，加入食盐9 g、胡椒粉、白糖，制成臊子。

* + - 1. 调味

将食盐15 g、芝麻油、葱花、酸菜臊子加入碗中。

* + - 1. 烹制及装碗

汤锅内加入鲜汤烧沸，将米线装入漏勺中，放入沸汤中煮至软熟，取出漏勺，将米粉装入碗中，加入鲜汤，淋上臊子，撒上葱花。

* 1. 苕饼的配方及制作工艺
     1. 配方

苕饼的配方见表B.11

* 1. 苕饼的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/g | 食 材 | 重量/g |
| 红薯 | 500 | 豆沙馅 | 150 |
| 熟面粉 | 40 | 鸡蛋液 | 50 |
| 糯米粉 | 80 | 面包糠 | 60 |
| 白糖 | 20 | 色拉油 | 2000（实耗100） |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

红薯去皮，切片，蒸熟后压成泥，加糯米粉、熟面粉、白糖调制成红薯面团。

* + - 1. 出坯及成形

面团搓条，下剂，包入馅心，沾上鸡蛋液，裹上面包糠，制成苕饼生坯。

* + - 1. 烹制及装盘

锅置火上，入油烧热，入苕饼生坯，用中火炸至成熟，捞出，沥油，装盘。

* 1. 土豆饼的配方及制作工艺
     1. 配方

土豆饼的配方见表B.12

* 1. 土豆饼的配方

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食 材 | 重量/g | 食 材 | 重量/g |
| 土豆 | 500 | 姜末 | 1 |
| 鸡蛋液 | 50 | 胡椒粉 | 0.1 |
| 面包糠 | 60 | 花椒粉 | 0.2 |
| 猪肉 | 100 | 芝麻油 | 3 |
| 火腿 | 10 | 葱花 | 5 |
| 食盐 | 3 | 酱油 | 2 |
| 料酒 | 5 | 色拉油 | 12 |
| 注：允许误差≤10 %。 | | | |

* + 1. 制作工艺
       1. 预处理

（1）土豆去皮，切成厚片，蒸熟后压成泥，加食盐2 g、花椒粉拌匀，压制成土豆面团。

（2）火腿蒸熟，切成小颗粒；猪肉剁碎，入锅炒香，加入食盐1 g、酱油、料酒、姜末、葱花、胡椒粉、花椒粉、芝麻油和火腿颗粒拌制成馅。

* + - 1. 出坯及成形

土豆面团下剂，包入馅心，沾蛋液，裹上面包糠，压成饼状，制成土豆饼生坯。

* + - 1. 烹制及装盘

锅置火上，放油烧热，加入土豆饼生坯炸制成熟，捞出，沥油，装盘。

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