

团 体 标 准

T/GDMA X-2022

白云区特色小吃 钟落潭肠粉（糕仔）

Special snacks in Baiyun District Zhong LuoTan' s steamed vermicelli
roll (cake)

（征求意见稿）

2022-00-00 发布

2022-00-00 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本要求	1
4.1 原辅料要求	2
4.2 器具要求	2
4.3 卫生要求	2
5 烹饪工艺	2
5.1 原料预处理	2
5.2 制作肠粉	2
5.3 制作糕仔	2
6 食用	3
7 特点	3
附录 A （资料性）钟落潭肠粉（糕仔）成品图	4

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。

本文件由广州市白云区人力资源和社会保障局提出。

本文件由广东省市场协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

白云区特色小吃 钟落潭肠粉（糕仔）

1 范围

本文件规定了白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）的基本要求、烹饪工艺、食用及特点。
本文件适用于烹制白云区特色小吃钟落潭肠粉（糕仔）。

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/T 1354 大米
- GB/T 1532 花生
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5226.1 机械电气安全 机械电气设备 第1部分：通用技术条件
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14934 消毒餐（饮）具
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 29373 农产品追溯要求 果蔬
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

钟落潭肠粉（糕仔） Zhong LuoTan' s steamed vermicelli roll (cake)
广州白云区钟落潭地区的特色小吃，以蒸法将米浆和其他配料蒸熟制作而成。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 米应符合 GB/T 1354 的规定，宜选用早米。
- 4.1.2 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 4.1.3 沙葛应符合 GB/T 29373 的规定。
- 4.1.4 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.1.5 葱花应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.6 红萝卜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 4.1.7 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.8 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.9 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 4.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

4.2 器具要求

- 4.2.1 石磨机应符合 GB/T 5226.1 的规定。
- 4.2.2 其他烹饪设施应符合 GB 4806.1 的规定。
- 4.2.3 装盛餐具应符合 GB 14934 的规定。

4.3 卫生要求

- 4.3.1 加工场所环境、食品污染风险控制应符合 GB 31654 的规定。
- 4.3.2 菜品制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5 烹饪工艺

5.1 原料预处理

- 5.1.1 将大米约 15 kg（以 15 kg 为例）在水中浸泡 4 h~5 h，浸泡完成之后使用石磨机把大米磨成米浆，过程大概需要 3 h~4 h，米浆呈乳白色混浊状，放置盆中备用。
- 5.1.2 按家常做法将猪肉剁碎，炒熟，盐量和糖量视实际情况而定，然后放葱花和已经切碎的沙葛，继续将沙葛炒熟即可，备用。
- 5.1.3 将花生、红萝卜、葱花切碎并煮熟，和沙葛搅混成馅料，放置盆中备用。

5.2 制作肠粉

5.2.1 蒸肠粉

将150 g~200 g米浆均匀铺满窝篮，放约50 g~100 g猪肉至米浆上，呈横向一字均匀铺开，可根据个人口味添加葱花或者鸡蛋等。将窝篮放置锅炉中把米浆蒸熟，锅中的水和窝篮垂直相距10 cm左右，蒸煮时间持续约90 s。

5.2.2 卷肠粉

米浆蒸熟后，从锅中拿出，用刮板起粉皮，并将肠粉卷成条状，在表面刷上一层食用油，切成几段，装盘。

5.3 制作糕仔

5.3.1 蒸糕仔

将150 g~200 g米浆均匀铺满窝篮，放置锅炉中把米浆蒸熟，锅中的水和窝篮垂直相距10 cm左右，蒸煮时间持续约90 s。

5.3.2 卷糕仔

米浆蒸熟后，从锅中拿出，用刮板起粉皮，四周成卷状，中心部分留出约两巴掌大的空位，放入馅料100 g左右，并上下平均分成两部分，用刮板在中间横切使其分成两部分，然后把两份糕仔都卷成条状，在表面刷上一层食用油，装盘。

5.4 摆盘

肠粉切成一段段后，宜横向叠放摆盘；糕仔宜U字型摆盘。成品图参见附录A。

6 食用

钟落潭肠粉（糕仔）制成后宜尽快食用，食用过程可根据口味添加酱油。冬季食用时，口感味道更佳。

7 特点

钟落潭肠粉（糕仔）外观呈条状、形态完整饱满、晶莹剔透、鲜香可口。口感细腻嫩滑，味道清爽。

附录 A
(资料性)
钟落潭肠粉(糕仔)成品图

图A.1所示为钟落潭肠粉(糕仔)的成品图。



图 A.1 钟落潭肠粉(糕仔)