

软麻花制作技艺(广发祥)

(征求意见稿)

主要起草单位：哈尔滨市标准化研究院

联系人：张劲男

联系电话：13684605015

邮 箱：zjs123@126.com

2022 - 08 - XX 发布

2022 - 08 - XX 实施

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原料要求	2
5 烹饪器具	2
6 麻花种类	2
7 制作工艺	3
8 感官要求	5
9 卫生要求	6

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。

本文件由黑龙江省餐饮烹饪行业协会提出。

本文件由黑龙江省商务厅归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

哈尔滨市五常市地处黑龙江省南部,是我国历史上著名的“京旗移民”核心承载区,全市总面积7512平方米,总人口918000人,其中满族人口占13万。全境东靠张广才岭,西北接松嫩大平原,拉林河从东南流向西北斜贯境内,是全国著名的稻花香生产区,山美水秀、风景如画,据《拉林阿勒楚哈京旗原案》、《吉林通志》等文献记载,乾隆九年开始,北京闲散旗人3000户分3批从京都迁到拉林阿勒楚哈屯垦戍边,由于满族人长期生活在比较寒冷的地区,形成具有鲜明民族特色的饮食习惯,京城的御膳房设有专门的炸食房,制作各式炸食,其中就有麻花,这种皇家特有的炸制麻花技艺被萨哈连传授给同辈的叔伯兄弟富尔瑚,富尔瑚又传其子富庆(福清),富庆将这一皇家炸食技艺麻花的制作手工艺带到了拉林,后人代代相传。项目传承人付彦明是“京旗移民”的后裔,从祖辈那里传承下来了“麻花制作技艺”,使这项带有浓郁的满族民族特征的食品制作技艺得以传承发展下来。

这项有百年以上传承历史的满族特色食品早已成为满族人和兄弟民族和谐相处的喜爱食品,人们在品尝这一传统的食品时,就回味到“京旗移民”的历史,从中感受“京旗移民饮食文化”的魅力。

该项目经“京旗移民”传承到五常的满族人聚居区已有260多年的历史,特别是在付彦明及其上三代传承人的传承下,已发展到有制作生产车间2000多平方米,在哈尔滨、吉林市等地区开设20多个连锁店,形成了具有满族特色的饮食文化产品,深受百姓的喜欢。

广发祥软麻花具有行如蟠龙、色泽红润、香气扑鼻、味道诱人的特点。

该项目已被五常市列入非物质文化遗产名录保护项目,项目传承人付彦明计划投资100万元建设“广发祥软麻花”博物馆,将满族传统饮食文化的经典展示给世人,使这项技艺形成一个文化产业链,供人们品尝、参观、体验,该标准的发布,将使动态非遗转化为传播的载体,扩大传承的社会效果,让满族特色的传统麻花走进千家万户的餐桌。

软麻花制作技艺（广发祥）

1 范围

本文件给出了广发祥软麻花烹饪技艺的术语和定义、原料要求、烹饪器具、麻花种类、制作工艺、感官要求、卫生要求。

本文件适用于展示广发祥软麻花的制作技艺。

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 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 1535 大豆油

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准

GB 19641 食品安全国家标准 食用植物油料

GB/T 20882 果葡糖浆

GB/T 20886 食品加工用酵母

LS/T 3217 人造奶油(人造黄油)

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

醒发

和好的面团静置等待发酵的过程。

3.2

面肥

和好的面团发酵后留存一部分再继续发酵，作以后发面使用的酵母菌种，又称老肥、面引子。

3.3

炸

用食用油作为传热介质，油热后，制品逐个下锅，部分或全部浸泡在油内，并有充分活动余地，炸匀炸熟，呈金黄色出锅。

4 原料要求

4.1 基本要求

原料应新鲜，无异物，无杂质、无异味。

4.2 原料

4.2.1 主料

面粉。

4.2.2 配料

水、酵母、植物油、白糖、鸡蛋、黄油、玉米糖浆、蜂蜜、各种馅料、混合料等。

4.3 要求

4.3.1 面粉应符合 GB/T 1355 的要求。

4.3.2 水应符合 GB 5749 的要求。

4.3.3 酵母应符合 GB/T 20886 的要求。

4.3.4 植物油宜选用符合 GB/T 1535 要求的大豆油，也可选用符合 GB 19641 要求的其他常用植物油。

4.3.5 白糖应符合 GB/T 317 的要求。

4.3.6 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。

4.3.7 黄油应符合 LS/T 3217 的要求。

4.3.8 玉米糖浆应符合 GB/T 20882 要求。

4.3.9 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。

4.3.10 使用的各种馅料应符合相关国家标准。

4.3.11 混合料的组成成份应符合相关国家标准的规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

5.1.1 炸锅

选用铸铁锅或锅壁高度不低于30cm的不锈钢电炸锅。

5.1.2 辅助用具

加长竹筷、笊篱。

5.2 量具

应选用符合国家规定的计量器具。

6 麻花种类

按照口味分为传统老式麻花、酸奶麻花、豆沙夹馅麻花、蜂蜜糖酥大麻花和千层麻花。

7 制作工艺

7.1 传统老式麻花

7.1.1 制作面肥

将高筋面粉1000g, 40℃温水500g, 酵母50g放入面盆中, 搅拌均匀后, 揉成光滑的面团, 面盆加盖, 在不低于25℃的条件下静置, 发酵至原体积的3倍即可。

7.1.2 和面

将1000g面肥撕成小碎块, 放入1900g温水(40℃)中化开, 加入4000g中筋面粉, 700g白糖, 400g鸡蛋, 400g豆油, 搅拌均匀后, 用手打上劲6 min~8 min至表面光滑后, 在25℃的条件下松弛20 min。

7.1.3 制生坯

7.1.3.1 面板刷油, 将松弛后的面团放于面板上, 表层刷油, 按压成5cm厚的面饼, 将面饼切成15cm宽的条形面剂, 再将条形面剂切成3cm宽的小剂子, 每个小剂子重量为60g, 再刷油, 醒发15 min~20 min, 使体积略有膨胀。

7.1.3.2 将小剂子用手带面搓成50cm细条, 刷油醒发。

7.1.3.3 将醒发好细条, 右手向上左手向下上劲, 左右手同时上劲带面4次~5次, 搓出麻花绳。

7.1.3.4 取两根麻花绳两头捏在一起, 同时向相反的方向带面上劲6次~8次, 然后右手的一端放在整个麻花绳的上面2/3处, 再把左手的一端放在麻花绳的下面, 向上挑起, 顺劲拧成麻花形, 制成生坯。

7.1.4 成型醒发

将成型的麻花生坯码放好, 表层刷油, 置于温度40℃, 相对湿度50%的环境下醒发, 醒发至原来2倍大即可。

7.1.5 炸制

炸锅中加入植物油, 以油的深度不低于15cm为宜, 油温加热至170℃, 放入醒发好的麻花生坯, 待麻花浮起后, 边炸边用加长竹筷(或笊篱)翻转, 炸至涨起成金黄色捞出沥油即成。

7.2 豆沙夹馅麻花

7.2.1 制作面肥

按7.1.1制作。

7.2.2 和面

按7.1.2制作。

7.2.3 制生坯

7.2.3.1 面板刷油, 将松弛后的面团放于面板上, 表层刷油, 按压成5cm厚的面饼, 将面饼切成20cm宽的条形面剂, 再将条形面剂切成4cm宽的小剂子, 每个小剂子重量约为120g, 再刷油, 醒发15min~20min, 使体积略有膨胀。

7.2.3.2 将20g豆沙馅料搓成20cm的豆沙条。

7.2.3.3 在切好的 120g 小剂子上面轻轻按压，使其略宽一点，把豆沙条放于面剂上，用面剂将豆沙条完全包裹其中，表面刷油，醒发备用。

7.2.3.4 将醒发好夹馅的小剂子左手向上右手向下，搓拉成 40cm 长条，再左手向上右手向下搓成麻花绳，麻花绳两头捏合提起，顺劲自然扭成麻花形，表面刷油，制成生坯。

7.2.4 成型醒发

将成型的麻花生坯刷蛋液沾上面包糠，置于温度40℃，相对湿度50%的环境下醒发，醒发至原来体积的2倍左右即可。

7.2.5 炸制

炸制工艺同7.1.5，油温控制在160℃为宜。

7.3 酸奶麻花

7.3.1 制作面肥

按7.1.1制作。

7.3.2 和面

按7.1.2制作。

7.3.3 制生坯

7.3.3.1 面板刷油，将松弛后的面团放于面板上，表层刷油，按压成 5cm 厚的面饼，将面饼切成 20cm 宽的条形面剂，再将条形面剂切成 4cm 宽的小剂子，每个小剂子重量约为 120g，再刷油，醒发 15min~20min，使体积略有膨胀。

7.3.3.2 将切好的 120g 小剂子擀成 30cm 长，7cm 宽的近长方形面饼，在面饼上方 1cm 处挤入条形酸奶馅料，由上向下翻卷，使酸奶馅料完全包裹其中，两端捏合，表面刷油，醒发备用。

7.3.3.3 醒发好的夹馅小剂子左手向上右手向下，搓拉成 40cm 长条，再左手向上右手向下搓成麻花绳，麻花绳两头捏合提起，顺劲自然扭成麻花形，表面刷油，制成生坯。

7.3.4 成型醒发

同7.2.4。

7.3.5 炸制

同7.2.5。

7.4 蜂蜜糖酥大麻花

7.4.1 制作面肥

按7.1.1制作。

7.4.2 和面

按7.1.2制作。

7.4.3 制酥条

7.4.3.1 将低筋面粉、玉米糖浆、豆油按 45: 50: 6 的比例放于容器中，搅拌均匀，制成糖酥。

7.4.3.2 取 13g 糖酥为一份，揉至 20cm 的长条，即为酥条。

7.4.4 制生坯

7.4.4.1 将和好的面团用压面机压 8 次~12 次，使面片厚度为 5cm。取出后在面片上表面先刷蛋液，均匀撒上一层芝麻，再用压面机压一次，使蛋液、芝麻与面片紧实粘合。

7.4.4.2 将面片置于面案，分割成 20cm 长、4.5cm 宽、140g 重的小剂子，醒发备用。

7.4.4.3 醒发好的面剂，芝麻面朝下，其余三面各夹入一根酥条。搓拉成 40cm 长条，再左手向上右手向下搓成麻花绳，麻花绳两头捏合提起，顺劲自然扭成麻花形，制成生坯。

7.4.5 成型醒发

同7.1.4。

7.4.6 炸制

同7.2.5。

7.5 千层麻花

7.5.1 和面

高筋面粉5000g、混合料200g、鸡蛋400g、黄油100g、盐10g、水2100g、酵母40g一起放入和面机中搅拌，慢速 分钟，快速 分钟，使面和到八成。

7.5.2 制生坯

7.5.2.1 取出和好的面，分为两份，每份用压面机压 10 次~15 次左右，压成 1m 长形面片。

7.5.2.2 在 1m 长形面片上涂抹黄片油，左手向右抹，右手向左抹，涂抹均匀。

7.5.2.3 抹好黄片油的面片 3 折，压面机调到最宽度再次压面，每压一次，往薄调一圈，将面片压到 90cm 长。

7.5.2.4 重复 7.5.2.3 步骤三次，将面片压到 3cm 厚度即可。

7.5.2.5 将压好的面片置于面案，用木尺分割成 3cm 宽的条形面剂，每个面剂重约 120g。

7.5.2.6 取一个剂子，用左右手从两头反方向搓，边搓边抻，待搓成长约 40cm 粗细均匀的麻花绳，麻花绳两头捏合提起，顺劲自然扭成麻花形，制成生坯。

7.5.3 成型醒发

将成型的麻花生坯码放好，表面刷油，置于温度40℃，相对湿度50%的环境下醒发，醒发30 min以上至原来2倍大即可。

7.5.4 炸制

炸制工艺同7.1.5，油温控制在180℃为宜，炸成金黄色捞出沥油，平放外撒白砂糖和奶粉即可。

8 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求				
	传统老式麻花	蜂蜜糖酥麻花	豆沙夹馅麻花	酸奶麻花	千层麻花
口味	香气扑鼻 松软不腻	酥香不腻 入口即化	豆香浓郁 香甜绵密	酸酸甜甜 香而不腻	奶香味浓 酥脆香甜
形态	表面丰满油润，长短、粗细均匀，形态完整，翻花一致的条状物				
杂质	无肉眼可见的外来杂质				
色泽	色泽均匀红润、无焦生现象				
组织	组织松软、富有韧性，用筷子夹起中段，麻花两头会自然弯垂到一起				外酥里嫩、层层叠加
声音	用手托起麻花，在耳边轻轻晃动，可听到唰唰的声音				

9 卫生要求

- 9.1 制作场地应符合 GB 16153 的规定。
- 9.2 灶具、炊具的卫生要求应符合 GB 14934 的规定。