ICS 03.080
CCS X 00

团　　体　　标　　准

T/SCHX XXXX—xxxx

祁县马蹄烧饼

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

宿州市餐饮行业协会　　发 布

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xxx提出。
本文件由宿州市餐饮行业协会归口。
本文件起草单位：xx
本文件主要起草人：xx

引　　言

0.1 文化背景

说起蕲县的马蹄酥烧饼，还得从陈胜吴广起义聊起。

公元 209 年，陈胜、吴广率领农民起义军在蕲县大泽乡揭竿而起，向秦王朝举起了反抗的大旗。起义军首先攻克了古城蕲县，铲除恶霸，开仓放粮，受尽折磨的穷苦百姓欢欣鼓舞，为了感谢义军，百姓们纷纷从家里提来猪肉、羊肉、鸡蛋、白面等犒劳义军。陈胜及其义军本着不拿百姓任何东西的原则，婉辞谢绝。

一位年近七旬的老翁，端来一馍筐烧饼，老泪纵横地跪在陈胜王的马前，恳切地说："陈将军，我家里穷，常常吃了上顿没下顿儿，要不是陈将军到来，一家人眼看就只有饿死的份了。多亏陈将军开仓放粮，使我家老少十几口人才不至于饿死。我用分来的白面考一筐烧饼，略表我的心意，希望陈将军一定收下！"面对真诚的老人，陈胜在马背上双手抱拳，感谢老人家。言毕，催马扬鞭，不料鞭梢带起馍筐，一筐烧饼撒落在马蹄前，正好被刚抬起的马蹄踏得粉碎，陈胜急忙跳下马来，扶起老人连连致歉，并风趣地说："哎呀，老人家，你的烧饼真酥，看，和我的马蹄一样大小呢！"从此，蕲县马蹄酥烧饼便流传开啦！

蕲县马蹄烧饼

1 范围

本文件规定了蕲县马蹄烧饼的定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。
本文件适用于蕲县马蹄烧饼的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 1355 小麦粉
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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/T 5461 食用盐
GB/T 11761 芝麻
GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

3 术语和定义

请选择适当的引导语

3.1

蕲县马蹄烧饼

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

小麦面粉1000g、水500g

4.1.2 辅料

猪板油300g、去皮白芝麻50g、葱花（小香葱）50g、鸡蛋1个

4.1.3 调料

花椒粉20g、五香粉10g、盐12g、色拉油50g

注：原材料数量均为净料量。

4.2 要求

4.2.1 原辅材料的采购、运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。
4.2.2 清洗和烹调用水用符合 GB 5749 的要求。
4.2.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求
4.2.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定
4.2.5 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定
4.2.6 猪板油应符合 GB 2707 的要求
4.2.7 香葱应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
4.2.8 鸡蛋应符合 GB 2749-2015 的要求

5 制作工艺

5.1 主辅料加工

5.1.1 主料

5.1.1.1 将小麦面粉 1000g 放入适当容器内，打入鸡蛋 1 个、搅拌均匀，加入冷水 500g、盐 12g、色拉油 50g，搅拌约 10 分钟左右，将搅好的面团放入容器内醒发 30 分钟后待用。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 将猪板油 300g 去皮去筋、用绞肉机搅成泥状，放入花椒粉 20g、五香粉 10g、葱花（小香葱）50g，搅拌均匀。

5.2 烹制

5.2.1 将醒好的面团揪成约 20 个面团，每个面团重量为 80g
5.2.2 将面团用手拉拽成长 50cm、宽 6cm 的长条形面皮，然后均匀涂抹上调制好的猪板油馅料（每个面团涂抹馅料约 19g），将抹好馅料的长条形面皮由一边慢慢卷成小卷，最后将卷皮末端拽平裹住小卷两段，制成面坯。
5.2.3 将面坯擀至成 12cm 长、8cm 宽的椭圆形面饼，撒上少许芝麻，放入烤盘内。
5.2.4 将烤箱上温 205℃、底温 260℃后，烘烤 8 分钟即可。

6 菜品特征

菜品特征应符合表1的要求。

表 1 菜品特征

项目	要求
色泽	色泽金黄
气味	焦香、芝麻香，香气扑鼻

项目	要求
味道	酥香可口
质地	外酥里嫩、皮瓤分离
型材	形如马蹄

7 最佳食用时间

即烤即食，不可久放

副　录　A
（资料性）
菜品照片

A.1菜品造型照片参见图A.1。

图A.1　　菜品造型图片