

# T/HZBX

# 团 体 标 准

T/HZBX XXXX—2024

## 喜 板

XiBan

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

惠州市标准化协会 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。

本文件由惠州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：惠州城市职业学院、广东省惠州市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：

## 引 言

客家先民历史上迁徙频繁,以加工再制品作为饮食主流,食板文化也广为流传,喜板就是其中代表。喜板因其印上喜字而得名,《惠州府志》记载:“十月朔,城中作粉粿以荐祖,乡落以粉食挂牛角,以报其劳”,其中粉粿、粉食即喜板,客家喜板寄托了客家人对生活的美好憧憬,承载着历史悠久的客家文化。

每逢初一、十五以及祈福嫁娶都要用喜板供神、回礼,充分体现了客家人的饮食文化内涵。2022年12月,客家喜板制作技艺被列入惠州市惠阳区第五批区级非物质文化遗产代表性项目。



图1 喜板

# 喜粿

## 1 范围

本文件规定了喜粿的主配料要求、制作工具要求、制作加工过程卫生要求、制作工艺、质量要求及检验方法、盛装和最佳食用时间的要求。

本文件适用于喜粿的制作。

## 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/T 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 4806.1 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 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14934 消毒餐（饮）具

GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用酵母

《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

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 主配料要求

4.1 糯米粉、粘米粉：应符合 GB 2715 的要求。

4.2 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。

4.3 片糖、白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。

4.4 酵母：应符合 GB 31639 的要求。

4.5 饮用水：应符合 GB 5749 的要求。

## 5 制作工具要求

应符合GB 4806.1的要求。

## 6 制作加工过程卫生要求

制作过程应符合《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号的要求。

## 7 制作工艺

### 7.1 主配料用量

主配料用量见表1。

表1 主配料用量表

名称	用量
饮用水	800 g
糯米粉	500 g
粘米粉	500 g
片糖	500 g
小麦粉	150 g
白砂糖	150 g
酵母	8 g

注：主配料用量是经制作经验给出的建议值，可根据口味适当增减原料的用量。

## 7.2 制作

7.2.1 将 600 g 饮用水和 500 g 片糖加热，溶化成糖水，冷却，备用。

7.2.2 将 250 g 糯米粉、250 g 粘米粉、150 g 小麦粉和 8 g 酵母混合均匀后，加入糖水，揉成面团，用密闭容器置于室温下发酵 1 h。

7.2.3 将发酵好的面团再加入 250 g 糯米粉、250 g 粘米粉、150 g 白砂糖和 200 g 饮用水，揉搓均匀，用密闭容器置于室温下发酵 1 h。

7.2.4 用手将面团从下往上压面，排出多余的气体。

7.2.5 将面团分成 45/g 一个小面团，用双手搓至表面光滑。

7.2.6 将喜板放至容器中室温发酵 15 min。

7.2.7 将喜板至蒸笼中，水沸后蒸 30 min 即可。

## 8 质量要求及检验方法

### 8.1 质量要求

#### 8.1.1 感官要求

表2 感官要求

项目	要求
色泽	浅黄
滋味与气味	有粮食的清香，滋味甜蜜
口感	口感软糯绵密

### 8.2 检验方法

#### 8.2.1 感官检验

在自然光线下目测菜品的色泽，出锅后15 min内，嗅其气味，尝其口感。

## 9 盛装和最佳食用时间

### 9.1 盛装

应符合GB 14934的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

### 9.2 最佳食用时间

出锅后1 h内食用最佳。常温状态下，保存时间不宜超过2h，保存时间超过2 h的，应冷藏保存，食用前应再次加热。