

T/HZBX

团 体 标 准

T/HZBX XXXX—2024

萝卜粩

Luobo Ban

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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

在惠州，有“冬至大过年”的讲法，在冬至这天无论有多忙也一定要回家和家人团聚，而这一天惠州客家人的餐桌上一定会有萝卜粄。吃萝卜粄是客家人流传下来的习俗，选料、备料、揉粄、煲汤、裹馅要用上十几道工序，这也成为了惠州人独一无二的记忆。



图1 萝卜粄

萝卜板

1 范围

本文件规定了萝卜板的主配料要求、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。

本文件适用于萝卜板的制作。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
 - GB 2717 食品安全国家标准 酱油
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
 - 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 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
 - GB 13104 食品安全国家标准 食糖
 - GB 14934 消毒餐（饮）具
 - GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 - NY/T 580 芹菜
 - NY/T 1267 萝卜
 - SC/T 3204 虾米
- 《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 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 4.3 白萝卜：应符合 NY/T 1267 的要求。
- 4.4 腊肉、腊肠：应符合 GB 2730 的要求。
- 4.5 猪五花：应符合 GB/T 9959.3 的要求。
- 4.6 虾米：应符合 SC/T 3204 的要求。
- 4.7 蒜苗：应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.8 芹菜：应符合 NY/T 580 的要求。
- 4.9 食用盐：应符合 GB 2721 的要求。
- 4.10 白胡椒粉：应符合 GB/T 15691 的要求。
- 4.11 生抽、老抽：应符合 GB 2717 的要求。
- 4.12 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
白萝卜	700 g
糯米粉	500 g
饮用水	400 g
猪五花	200 g
粘米粉	150 g
腊肉	100 g
蒜苗	100 g
芹菜	100 g
腊肠	50 g
虾米	50 g
白砂糖	20 g
生抽	10 g
食用盐	7 g
白胡椒粉	5 g
老抽	5 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。
注：所有原料还应符合GB 2762、GB 2763的要求。

7.2 制作

7.2.1 将400 g饮用水和20 g白砂糖加热至沸腾后，加入200 g糯米粉煮至糊状，不需要冷却，倒入300 g糯米粉和150 g粘米，揉成面团，备用。

7.2.2 将白萝卜切成丝状，放入开水中煮熟后捞起，沥干备用。

7.2.3 猪五花切成丝状，芹菜和蒜苗切成约1 cm长的条状，腊肉和腊肠蒸熟后切成粒状，备用。

7.2.4 将猪五花加入热锅中煸炒出油，加入腊肉腊肠炒香后，加入虾米、蒜苗和芹菜，炒香后加入沥干的白萝卜，加入白砂糖、食用盐、百花缴费、生抽、老抽调味后出锅。

7.2.5 将7.2.1制成的面团取50 g拉成扁平状，取50 g 7.2.4炒好的馅料，包成饱满的橄榄形。

7.2.6 将包好的萝卜板放至蒸笼中，水开蒸15 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	白色

项目	要求
滋味与气味	有萝卜的清甜和肉的香气，滋味鲜香
口感	板皮软韧，肉馅多汁

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