

# DB 3307

金 华 市 地 方 标 准

DB 3307/T 125—2022

## 金华地方传统小吃 磐安玉米饼

A local traditional snack in Jinhua Panan yu mi bing

2022 - 2 - 8 发布

2022 - 3 - 8 实施

金华市市场监督管理局 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。

本文件由金华市商务局提出并归口。

本文件起草单位：磐安磐味农业发展有限公司、磐安县供销合作社联合社、磐安县农业农村局。

本文件主要起草人：张品德、杨益民、黄鑫、张丽弘。

# 金华地方传统小吃 磐安玉米饼

## 1 范围

本文件规定了磐安玉米饼的术语和定义、原辅料要求、烹饪器具、卫生要求、制作工艺、感官要求与建议食用方法。

本文件适用于磐安玉米饼的制作。

## 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 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 10463 玉米粉

DB33/ 3009 食品安全地方标准 食品小作坊通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 磐安玉米饼 Panan yu mi bing

以玉米粉为主要原料，用沸水煮熟，经和面、揉面、成型、烤制等工序制作，外观圆薄金黄，口感未烤制面绵软，烤制面酥脆，可与多种小菜搭配食用的地方小吃。

## 4 原辅料要求

### 4.1 玉米粉

应选用全玉米粉，且应符合GB/T 10463的规定。

### 4.2 水

应符合GB 5749的规定。

## 5 烹饪器具

### 5.1 锅

应采用铁锅，且应符合GB 4806.9的规定。

## 5.2 电饼铛

应符合GB 4806.9的规定。

## 5.3 铲子

金属材质的铲子应符合GB 4806.9的规定，其他材质的铲子应符合GB 4806.1的规定。

## 5.4 与食品接触的其他烹饪器具

应符合GB 4806.1的规定。

## 6 卫生要求

烹饪场所、加工过程要求见《餐饮服务食品安全操作规范》，且应符合DB33/3009的规定。

## 7 制作工艺

### 7.1 和面

将经过称重的水烧开，按玉米粉和水1:1.5的比例轻缓倒入玉米粉，使玉米粉浮于水上，避免沉底焦糊。继续烧煮至玉米粉成熟，搅拌成均匀的粉团。烧煮时间视玉米粉数量而定，1500 g粉以3 min为宜，5000 g粉以10 min为宜。

### 7.2 揉面

将粉团放在工作台上，反复揉搓成面团，揉至光滑细腻、不粘手、不粘案板。

### 7.3 成型

#### 7.3.1 面剂子制作

将揉好的面团搓成圆条状，形状大的饼摘取150 g/个剂子，形状中等的饼摘取120 g/个剂子，形状小的饼摘取100 g/个剂子。

#### 7.3.2 饼坯制作

双手捧住面剂子，一手推送，一手用拇指按捏，以面剂子中心为圆心旋转一周，捏成直径为8 cm~10 cm的圆形饼坯。

#### 7.3.3 玉米饼成型

掌心相向由外而内旋转并按压饼坯，双掌在身体左侧时右掌向下用力，移至身体右侧的同时左掌向下用力，循环往复，旋转按压1周~2周，制成直径20 cm~26 cm、厚0.2 cm~0.3 cm的圆形薄饼待用。

### 7.4 烤制

将制作成型的玉米饼贴放在锅体温度为250℃~280℃的铁锅或电饼铛中，加盖烧烤至成熟起锅。烤制时间视玉米饼的厚度和对松脆程度的要求而定，厚度0.2 cm的薄饼以3 min为宜，厚度0.3 cm

的厚饼以 5 min~6 min 为宜。

#### 7.5 装盘

用铲子取出玉米饼，摊放或叠放于托盘上。

### 8 感官要求

#### 8.1 色泽

未烤制面金黄色，有光泽，烤制面无焦黑。

#### 8.2 形状

大小厚薄均匀一致，无缺损破漏的圆饼。

#### 8.3 质感

未烤制面绵软，烤制面松脆，无硬块，不黏牙。

#### 8.4 滋味、气味

无焦苦味，无异味，具有玉米特有的滋味及香气。

### 9 建议食用方法

9.1 可根据食客口味，摊上霉干菜、咸菜豆腐、酒糟等家常小菜或搭配磐安茭白、小青菜、生态野菜等时令蔬菜食用。

9.2 可涂上猪油、腐乳或豆瓣酱，继续烘烤至两面松脆后食用。

9.3 即烤即食口感最佳。

---