

ICS 67020  
CCS X11

# T/YCCY

## 阳城县餐饮行业协会团体标准

T/YCCY 009—2022

---

### 阳城甜饭制作规范

Yangcheng Rice Pudding

2022 - 05 - 31 发布

2022 - 06 - 01 实施

---

阳城县餐饮行业协会 发布

## 目 次

1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原材料及要求 .....	1
5 设备与工具 .....	2
6 制作工艺 .....	2
7 盛具 .....	2
8 卫生要求 .....	2

## 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。

本文件由阳城县聚家乐餐饮管理有限公司提出。

本文件由阳城县餐饮行业协会归口。

本文件起草单位：阳城县餐饮行业协会、阳城县聚家乐餐饮管理有限公司，山西老磨道食品有限公司。

本文件主要起草人：张学锋、李云朋。

# 阳城甜饭制作规范

## 1 范围

本标准规定了阳城甜饭的术语和定义、原材料、制作工艺、卫生和储存要求。  
本标准适用于阳城甜饭的制作。

## 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	14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T	1445-2018	绵白糖	
GB/T	1532-2008	花生	
GB/T	1535-2017	大豆油	
GB/T	10650-2008	鲜梨	
GB/T	19586-2008	地理标志产品	吐鲁番葡萄干
GB/T	22741-2008	地理标志产品	灵宝大枣
GB/T	35885-2018	红糖	
LY/T	1922-2010	核桃仁	
DB42/T	1034-2014	地理标志产品	应城糯米

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 阳城甜饭 Yangcheng Rice Pudding

阳城甜饭以糯米为原料，通过蒸制后加入辅料酿制而成；是阳城县的一道传统美食。

## 4 原材料及要求

### 4.1 原材料

主料：糯米200g；

辅料：花生米10g、葡萄干5g、桔饼2g、玫瑰酱5g、红糖50g、绵白糖50g、大枣15g、梨100g、青红丝5g、干核桃仁10g。

### 4.2 要求

4.2.1 糯米应符合 DB42/T 1034-2014 的规定；

4.2.2 花生米应符合 GB/T 1532-2008 的规定；

4.2.3 葡萄干应符合 GB/T 19586-2008 的规定；

4.2.4 红糖应符合 GB/T 35885-2018 的规定；

4.2.5 绵白糖应符合 GB/T 1445-2018 的规定；

4.2.6 大枣应符合 GB/T 22741-2008 的规定；

4.2.7 梨应符合 GB/T 10650-2008 的规定；

- 4.2.8 干核桃仁应符合 LY/T 1922-2010 的规定；
- 4.2.9 桔饼、玫瑰酱、青红丝应符合其相关标准的规定。

## 5 设备与工具

阳城甜饭通用设备和工具及用途见表一。

表 1 阳城甜饭通用设备和工具及用途见

通用设备和工具	用途
加工设备：案板、菜刀	原料加工
冷藏设备：冰箱、冰柜等	冷藏、冷冻
保鲜工具：保鲜膜、保鲜盒	保鲜
烹饪加工设备和用具：炒灶、炒勺、汤锅、品尝勺、蒸笼等	烹饪加工
计量和测量工具：克称、电子称台、测温勺、高温温度计、计时器等	计量、测量

## 6 制作工艺

### 6.1 原材料

主料：糯米200g；

辅料：花生米10g、葡萄干5g、桔饼2g、玫瑰酱5g、红糖50g、绵白糖50g、大枣15g、梨100g、青红丝5g、干核桃仁10g；

### 6.2 制作方法

- 1) 将糯米淘洗干净，倒入清水浸泡 30min；
- 2) 将浸泡后的糯米加入清水 150g，蒸 25min 后备用；
- 3) 将梨去核切成厚 3mm、长 8cm 的月牙片、桔饼切碎，大枣去核对半切开、葡萄干、核桃仁淘洗干净、花生米煮熟备用；
- 4) 将蒸好的糯米到入盆中，加入玫瑰酱、桔饼、红糖搅拌均匀备用；
- 5) 取一个直径 16cm 的碗，碗中刷少许油，将准备好的梨片、大枣、花生米、葡萄干，核桃仁码入碗中；
- 6) 将搅拌好的糯米放入碗中，上笼蒸 30min，取出扣入盘中，撒白糖、青红丝即可。

## 7 盛具

宜选用20cm左右的圆盘。

## 8 卫生要求

阳城甜饭制作卫生要求符合GB 14881的相关规定。