

ICS 67020  
CCS X11

# T/YCCY

## 阳城县餐饮行业协会团体标准

T/YCCY 008—2022

### 阳城江米丸制作规范

Yangcheng Rice balls

2022 - 05 - 31 发布

2022 - 06 - 01 实施

阳城县餐饮行业协会 发布

## 目 次

前言 .....	II
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。

# 阳城江米丸制作规范

## 1 范围

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

## 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	11761-2021	芝麻	
GB/T	35885-2018	红糖	
LY/T	1922-2010	核桃仁	
GH/T	18796-2012	蜂蜜	
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 阳城江米丸 Yangcheng Rice balls

阳城江米丸是以糯米为主料，通过炒、蒸、炸等一系列烹饪手法制作而成，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300g；

辅料：大豆油1L、花生米20g、芝麻10g、红糖50g、绵白糖50g、蜂蜜50g、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 芝麻应符合 GB/T 11761-2021 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 蜂蜜应符合 GH/T 18796-2012 的规定；

4.2.7 大豆油应符合 GB/T 1535-2017 的规定；

4.2.8 干核桃仁应符合 LY/T 1922—2010 核桃仁的规定；

4.2.9 青红丝、桔饼应符合其相关标准的规定。

## 5 设备与工具

阳城江米丸子通用设备和工具及用途见表一。

表 1 阳城江米丸子通用设备和工具及用途

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 食材

主料：糯米300g；

辅料：大豆油1L、花生米20g、芝麻10g、红糖50g、绵白糖50g、蜂蜜50g、青红丝5g、干核桃仁10g。

### 6.2 制作方法

表 2 制作方法

名称	制作步骤	感官
制馅	1、将花生炒熟去皮，捣成花生碎备用； 2、将白芝麻炒熟备用，核桃仁切碎备用； 3、起锅放入红糖50g，加入20ml水，小火搅拌至充分融化，加入花生碎，白芝麻、核桃碎搅匀后倒出放凉，切成约1cm大小的方块备用。	花生米、芝麻干香、制好的馅料无苦味。
蒸米	1、将糯米淘洗干净，再倒入清水浸泡30min； 2、将浸泡后的糯米加入清水150g，蒸25min后备用。	成熟后软硬适中。
制作	1、将蒸好的糯米倒入盆中，加入20g蜂蜜充分搅拌均匀； 2、取适量糯米，放一块馅料，包好后捏成乒乓球大小的团。 3、锅中倒入1L大豆油，油温升至200℃左右依次下入捏好的糯米丸子，炸制金黄后捞出备用。 4、将炸好的糯米丸码入直径16cm的碗中，淋上30g蜂蜜，上笼蒸40min； 5、将蒸好的糯米丸子扣入盘中，撒白糖、青红丝即可。	大小一致，色泽金黄，软糯香甜。

## 7 盛具

宜选用直径20cm左右的圆盘。

## 8 卫生要求

阳城江米丸子制作卫生要求符合GB 14881相关规定。