

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1486.5—2020

盘县火腿 第5部分：馅饼加工技术规范

Panxian ham—Part 5: Technical regulation for pie processing

2020-03-04 发布

2020-09-04 实施

贵州省市场监督管理局

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 原辅料要求 2

5 加工要求 2

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位：贵州大学酿酒与食品工程学院、贵州省农业区域经济发展中心、贵州省畜禽遗传资源管理站、贵州省草地技术试验推广站、贵州省农科院、贵阳市农业农村局、六盘水市农业农村局、六盘水市畜牧站、盘州市农业农村局、贵州省盘州农林开发投资有限责任公司、贵州杨老奶食品有限公司、贵州峰秀农牧科技发展有限公司。

本标准主要起草人：朱秋劲、张芸、杨民、李仲佰、汤鹏宇、杨红文、胡可、胡萍、刘春丽、龚俞、王媛、刘嘉、袁涛、廖中华、黎恒铭、付强、王现科、骆科印、魏琨、龙芸、张珺、麻颖垚、郑莎莎、孙利林、田亚、许浩翔、杨蓉、许峰、吴泽兰、吴泽春、殷白生、许斌斌。

盘县火腿 第5部分：馅饼加工技术规范

1 范围

本标准规定了贵州省盘县火腿馅饼加工技术规范的术语和定义、原辅料要求和加工要求。
本标准适用于盘县火腿馅饼加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖
GB/T 1355 小麦粉
GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠
GB/T 8937 食用猪油
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 23812 糕点生产及销售要求
DB52/T 1486.3 盘县火腿 第3部分：加工技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

盘县火腿馅饼

以面粉、盘县火腿、食用猪油、白砂糖、蜂蜜为主要原料，经和面、制馅、包馅、烘烤（上色装饰）、自然冷却等工序制成的食品。

3.2

盘县火腿丁

盘县火腿经除污、剔骨去皮、切丁后熟化。

3.3

油酥馅

采用猪油、面粉、火腿等原辅料调制成的馅。

3.4

上色装饰

在生坯或制品表面上点缀不同的辅料或打上各种标记的过程。

4 原辅料要求

4.1 盘县火腿肉

应符合DB52/T 1486. 3的要求。

4.2 白砂糖

应符合GB/T 317的规定。

4.3 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.4 食用猪油

应符合GB/T 8937的规定。

4.5 其他辅料

4.5.1 碳酸氢钠应符合 GB 1886. 2 的规定。

4.5.2 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

4.5.3 其他辅料应符合相关国家或行业标准的规定或要求。

5 加工要求

5.1 基本要求

生产管理应符合GB/T 23812的规定。

5.2 加工技术

工艺流程见图1。

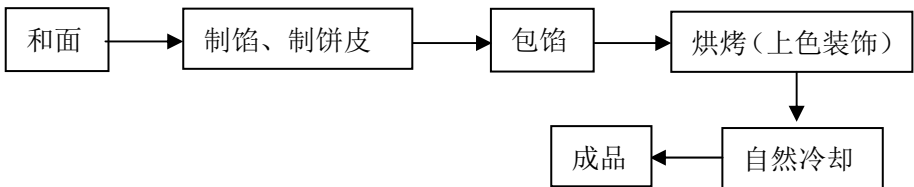


图1 盘县火腿馅饼加工工艺流程

5.3 技术要点

5.3.1 和面

5.3.1.1 将白砂糖、蜂蜜、碳酸氢钠按适当比例混匀，加入水和面粉拌匀，揉成面团，面粉使用前需要过筛。

5.3.1.2 揉好的面团应常温放置 60 min~90 min，使其自然松弛。

5.3.2 制馅(油酥馅)

火腿切丁蒸熟，将瘦肉与肥肉按7:3的重量比混合，按配方比例加入面粉、白砂糖、猪油、蜂蜜拌匀，捏成球状，重量约为30 g~35 g。

5.3.3 制饼皮

将松弛好的面团，取15 g~20 g面团压成圆形薄片，用于包裹油酥馅。

5.3.4 包馅

将油酥馅包入制好的饼皮中，将饼皮收口部分朝上，将另一面朝模具底部，每个馅饼重量为45 g~50 g。

5.3.5 烘烤(上色装饰)

5.3.5.1 烘烤和上色装饰同时进行，具体如下：饼胚入炉前，先在表面少量喷水，并刷上少量蛋液进行上色，随后放入烤箱第一次烘烤，10 min后取出，刷第二次蛋液立即烘烤，烘烤10 min后再次取出刷第三次蛋液，并撒上少许芝麻装饰，再次烘烤5 min~10 min，即可出炉。

5.3.5.2 烘烤温度上火180℃，底火180℃~220℃，烘烤前烤箱(炉)预热10 min。

5.3.6 自然冷却

出炉后的馅饼需要在室温(25℃左右)自然冷却24 h以上。

