

ICS 67.020
CCS X 11

DB 6101

西 安 市 地 方 标 准

DB 6101/T 3127—2022

西安传统小吃制作技术规程 核桃酥饺

地方标准信息服务平台

2022 - 08 - 08 发布

2022 - 09 - 08 实施

西安市市场监督管理局 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。

本文件由西安市商务局提出并归口。

本文件起草单位：西安饮食股份有限公司德发长酒店、西安饮食股份有限公司。

本文件主要起草人：赵琦、马顺莉、张志宏、黄兴华。

本文件由西安饮食股份有限公司德发长酒店负责解释。

本文件首次发布。

本文件在实施过程中如有疑问或建议，请将咨询或修改建议等信息反馈至下列单位：

单位：西安饮食股份有限公司德发长酒店

地址：西安市西大街3号

电话：029-87210945

邮编：710003

地方标准信息服务平台

引 言

核桃在我国有“长寿果”之称,用仿生手法制作的核桃酥饺,其外皮酥脆、香甜可口,是享誉国内外的地方小吃。为进一步提升西安传统小吃品牌,规范和推广核桃酥饺小吃的加工制作,引导小吃产业标准化、规模化发展,特制定本文件。

地方标准信息服务平台

西安传统小吃制作技术规程 核桃酥饺

1 范围

本文件规定了西安传统小吃核桃酥饺制作卫生和原料、制作工艺的要求。
本文件适用于西安传统小吃核桃酥饺的制作、加工过程。

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/T 1355 小麦粉
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 10457 食品用塑料自粘保鲜膜质量通则
GB 14884 食品安全国家标准 蜜饯
GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
GB/T 20706 可可粉
GB/T 22474 果酱
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务卫生规范
NY/T 2111 绿色食品调味油

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水皮面

将小麦粉、水、猪油、可可粉按照一定的比例搅拌搓揉均匀形成的半成品。

3.2

酥面

将小麦粉、猪油、可可粉按照一定的比例搓揉均匀形成的半成品。

3.3

大包酥

将酥面包入水皮面形成团状的半成品。

3.4

核桃夹

用于制作核桃花纹的工具。

4 卫生和原料要求

4.1 卫生

从事售卖核桃酥饺的餐饮业和集体用餐配送单位应符合GB 31654和《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）规定。

4.2 原料

- 4.2.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 4.2.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.3 猪油应符合 GB 10146 的要求。
- 4.2.4 青红丝应符合 GB 14884 的要求。
- 4.2.5 蜂蜜质量应符合 GB 14963 的要求。
- 4.2.6 核桃仁应符合 GB 19300 的要求。
- 4.2.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的要求。
- 4.2.8 杏酱应符合 GB/T 22474 的要求。
- 4.2.9 调味油应符合 NY/T 2111 的要求。
- 4.2.10 食品用塑料自粘保鲜膜应符合 GB 10457 的要求。

5 制作工艺

5.1 饺馅制作

5.1.1 配料

核桃仁500 g，杏酱36 g，蜂蜜50 g，青红丝50 g。

注1：配料以500 g 核桃仁为基础单位，可根据不同需求等比增减。

注2：青红丝可用橘饼代替。

5.1.2 初加工

5.1.2.1 将核桃仁切至不大于 3 mm 颗粒，备用。

5.1.2.2 将青红丝切至不大于 3 mm 颗粒，备用。

5.1.3 制馅

将杏酱、蜂蜜分别倒入切好的核桃仁、青红丝内，顺时针搅拌均匀即可，见图1。



图1 核桃酥饺馅心

5.2 包制

5.2.1 水皮面配料

小麦粉 312 g, 饮用水 167 g ± 5 g (夏季常温水, 春、秋季水温 25 °C ~ 30 °C, 冬季水温 50 °C ~ 55 °C), 可可粉 5.5 g, 猪油 61 g。

5.2.2 水皮面制作

- 5.2.2.1 将小麦粉倒入盆中加入可可粉后搅拌均匀。
- 5.2.2.2 将猪油融进小麦粉, 搓揉均匀。
- 5.2.2.3 取饮用水分次加入, 边揉边加水, 搅拌和面, 使面呈絮状。
- 5.2.2.4 将面絮边揉边搓成表面光滑的面团。
- 5.2.2.5 将面团用保鲜膜密封醒面, 春夏季 15 min ~ 20 min, 秋冬季 20 min ~ 30 min。

5.2.3 酥面配料

小麦粉 195 g, 猪油 124 g, 可可粉 5.5 g。

5.2.4 酥面制作

- 5.2.4.1 将小麦粉倒入盆中加入可可粉后, 搅拌均匀。
- 5.2.4.2 将猪油融进小麦粉, 搓揉均匀呈絮状。
- 5.2.4.3 将面絮边揉边搓成面团。

5.2.5 大包酥面的制作

- 5.2.5.1 将水皮面摊开。
- 5.2.5.2 将酥面放在水皮面中心。
- 5.2.5.3 将水皮面顺时针向上提捏, 把酥面全部包裹后收口, 压平。

5.2.6 下剂

- 5.2.6.1 将大包酥面团擀开至 10 mm 厚度圆形。
- 5.2.6.2 从中心处挖个小孔, 将皮面卷起向四周边缘搓卷成条。
- 5.2.6.3 将面揪成 14 g ~ 15 g 的剂子, 见图 2。



图2 下剂

5.2.7 包制

- 5.2.7.1 将剂子用掌心压成 45 mm 左右圆形饺子皮。
- 5.2.7.2 将饺子皮放在手上。
- 5.2.7.3 取 11 g 馅心，放入皮面后封口捏紧，搓成圆形，见图 3。



图3 包制

5.2.8 塑型

- 5.2.8.1 将圆形馅团放在手心。
- 5.2.8.2 用核桃夹在圆形上压出棱脊曲线。
- 5.2.8.3 用核桃夹分别在两侧夹出核桃花型纹路，见图 4。



图4 塑型

5.3 烤制

5.3.1 将烤箱上火调至 180 ℃，下火调至 190 ℃，进行预加热。

5.3.2 将核桃饺整齐放入烤盘内。

5.3.3 待温度到标准值后将烤盘放入烤箱，烤制 20 min 即可，见图 5。



图5 烤制

5.4 成品

5.4.1 质量

核桃酥饺每个重量约26 g，纹路清晰，色泽均匀。成品示意图见图6。

5.4.2 特点

外皮酥脆、香甜可口。



图6 成品

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性)
核桃酥饺的特点

A.1 核桃酥饺的特点

核桃仁通常可做成各种食品，诸如核桃粥、核桃饼、核桃泥、核桃酪、糖酥核桃仁、核桃芝麻糊等等，既是美食，又是食疗佳品。

核桃酥饺选用优质核桃仁为主料，辅以优质果酱，用油酥面团做皮料，经过厨师精心包制成核桃形状后，烤制而成的，形象逼真，深受广大消费者的喜爱。它的特点是：其外皮酥脆、香甜可口。

地方标准信息服务平台