ICS 67.020
X 11

DB6101

西 安 市 地 方 标 准

DB 6101/T XXXXX—2020

西安特色小吃制作技术规程
黄桂柿子饼

（征求意见稿）

2020-XX-XX 发布 2020-XX-XX 实施

西安市市场监督管理局 发布

目　　次

前言……II
引言……III
1　范围……1
2　规范性引用文件……1
3　术语和定义……1
4　卫生和原料要求……2
5　西安黄桂柿子饼制作工艺……4
附录A(资料行) 西安黄桂柿子饼的起源和特点…… 7

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则编写。
本标准由西安市市场监督管理局提出。
本标准由西安市商务局归口。
本标准主要起草单位：西安饮食股份有限公司老孙家饭庄。
本标准主要起草人：马超 李珊珊 白华 沙莎。
本标准为首次发布。

本标准在实施中若有疑问或建议，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老孙家饭庄
地址：西安市东关正街78号
电话： 029-82403118

引言

黄桂柿子饼是西安特色小吃。为积极推广特色小吃工艺，保持黄桂柿子饼特色，进一步提升西安特色小吃品牌，规范推广黄桂柿子饼的加工制作过程，引导小吃产业标准化、连锁化、规模化发展，特制定本标准。

西安特色小吃制作技术规程　黄桂柿子饼

1　范围

本标准规定了黄桂柿子饼制作技术规程的定义、卫生和原料要求、制作工艺。

本标准适用于西安特色小吃黄桂柿子饼的制作加工过程(以下简称黄桂柿子饼)。

2　规范性引用文件

下列文件中的内容提供文中的规范性引用而构成本标准必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 1534-2017 花生油
GB/T 1355-1986/XG1-1988 小麦粉
GB 1886.1-2015　食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 5749-2006　生活饮用水卫生标准
GB/T 11761-2006 芝麻
GB 13104-2014　食品安全国家标准 食糖
GB 14881-2013　食品生产通用卫生规范
GB 14884—2016　食品安全国家标准 蜜 饯
GB 18406.2-2001 农产品安全质量 无公害水果安全要求
GB/T 20398-2006　核桃坚果质量等级
GB/T 22474-2008　果酱
GB 37487-2019　公共场所卫生管理规范
GB 37488-2019 公共场所卫生指标及限值要求
GB 37489.1-2019 公共场所卫生设计规范 第1部分：总则
《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
《临潼火晶柿子实施地理标志产品保护》(原国家质检总局2008年第65号地理标志产品保护公告）

3　术语和定义

下列定义适用本标准。

3.1

西安黄桂柿子饼

是用临潼区产的"火晶柿子"去皮去蒂后加入小麦粉，拌匀制成软面团,包入以果仁、玫瑰酱、黄桂酱、白糖等为主制作的馅心，通过烙制而成的直径约3cm、厚约1cm，具有饼面酥甜、馅心绵软、芳香扑鼻的特色风味食品。见示意图1。

示意图1 西安黄桂柿子饼

3.2

临潼水晶柿子

临潼火晶柿子，又名火晶柿子，为陕西省西安市临潼区特产，中国国家地理标志产品。火晶柿子软化后，色红耀眼似火球，晶莹透亮如水晶，故称为“火晶柿子”。同时具有无丝无核、丰腴多汁、皮薄如纸、极易剥离、清凉爽口等特点。见示意图2。

示意图2　临潼水晶柿子

4　卫生和原料要求

4.1 卫生

从事黄桂柿子饼加工售卖的餐饮业和集体用餐配送单位的设施应符合 GB 37487-2019 、GB 37488-2019 、GB 37489.1-2019 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）要求。

4.2 原料要求

4.2.1 花生油 应符合GB/T 1534-2017的要求。

4.2.2 小麦粉 宜选用陕西关中冬小麦面粉，质量应符合GB/T1355-1986/XG1-1988 中一级以上要求。

4.2.3 碳酸钠 应符合 GB 1886.1-2015 的要求。

4.2.4 饮用水 应符合GB 5749-2006 的要求。

4.2.5 白砂糖 应符合 GB 13104-2014 的要求。

4.2.6 临潼水晶柿子 应为西安市临潼区骊山街道、斜口街道、代王街道、秦陵街道、马额街道、土桥乡、铁炉乡、小金乡、穆寨乡、新丰街道的刘寨村、鸿门村、坡张村、湾李村、严上村、长条村等 6 个村，零口街道的三府村、大寨村、零口村等 3 个村街道乡现辖行政区域生产的水晶柿子。其质量应符合附录 A（规范性）的要求。

4.2.7 玫瑰酱 应符合GB/T 22474-2008 或附录B的要求。

4.2.8 黄桂酱 应符合GB/T 22474-2008 的要求。

4.2.9 青红丝 应符合GB 14884-2016 的要求。

4.2.10 核桃仁 应符合GB 20398-2006 的要求。

4.2.11 芝麻 应符合GB 20398-2006 的要求。

5 制作工艺

注：以制作 10 个黄桂柿子饼为例。

5.1 面团

5.1.1 配料

小麦粉：250g。

火晶柿子: 250g。

5.1.2 和面

5.1.2.1 取生面粉 250g 放置于托盘平铺开，放入蒸箱（一般蒸汽 120℃），蒸约 40min，取出后散去热气后，过锣（即用锣筛一遍）于盆中。备用。

5.1.2.2 将 250g 的火晶柿子洗净去蒂、除皮放入盛器中，用料理机粉碎后，倒入面粉中搅拌在一起，应充分融合，使面粉颗粒完全亲水，揉成为一个生坯。

5.1.2.3 将揉好的面团用保鲜膜覆盖好，放在案板上饧发 15 min。待用。见示意图 3。

示意图3　生坯饧发

5.1.3　下剂

将饧好的生坯制成条状，揪成剂。见示意图 4。

示意图 4　下剂

5.2　馅料制作

5.2.1 配料粗加工

核桃仁清水洗净，用竹筛子盛放，沥干水分；称取 50g，剁碎成松籽仁大小的颗粒状；

青红丝 10g，剁成大米粒大小的颗粒状；

玫瑰酱 5g；

花生油 100g；

白砂糖 25g；

黄桂酱 15g；

芝麻清水洗净，用竹筛子盛放，沥干水分；称取 10g。

5.2.2 制作

把 5.2.1 配料放入盛器中搅拌均匀，即成。待用。见示意图 5。

示意图 5　馅料

5.3　黄桂柿子饼制作

5.3.1 包馅

按下列方法包馅:

a) 手上扑干面粉，取 5.1.3 方面块放入手中叠压，将 19g 馅心放入生坯中；

b) 用拢上法将馅心包入，收好口成水滴状；

c) 放在案板上，压扁成圆形，直径约 3cm，高约 1 cm。10 个生黄桂柿子饼制成，待下油锅烙制。

5.4.2　烙制

按下列方法烙制:

a) 电饼铛烧热约 120 ℃ 倒入 75g 花生油；

b) 放入柿饼生胚，加盖约 5 min；

c) 使柿饼一面成为金红色，然后翻面，适量淋油，加盖约 5 min 使另一面也成为金红色，取出装盘。

5.4 成品质量

黄桂柿子饼成品具有下列质量特点：

a) 外型:色泽红亮；

b) 口味：软甜鲜香，馅心绵软，桂香扑鼻。

附 录 A
（规范性）
临潼火晶柿子质量技术要求

A.1 感官特色

直径 3cm～4cm，方正规矩大小均匀，单果重 50g～70g；硬柿果面色泽金黄；充分成熟果肉颜色深红，纤维少，无核。

A.2 理化指标

成熟临潼火晶柿含总糖≥17%，可溶性固形物≥19%，单宁 0.113%以下，维生素 C 每百克果肉中含 1.8 毫克至 2.33 毫克。

A.3 安全要求

产品安全指标应符合 GB 18406.2-2001 要求。

附 录 B
（规范性）
玫瑰酱质量要求

B.1 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	呈棕红色或棕褐色
气味和滋味	具有浓郁的玫瑰花的滋味和气味、无涩感、无异味
组织形态	均匀，无明显分层和析水， 粘稠适度，呈半流体状，有花瓣块状物，无霉变
杂质	无肉眼可见外来杂质

B.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		指 标
水分/(g/100g)	≤	50.0
可溶性固形物（以 20℃折光计）/(g/100g)	≥	40.0
总糖（以蔗糖计）/(g/100g)	≥	30.0
铅（以 Pb 计）/(mg/kg)	≤	1.0
总砷（以 As 计）/(mg/kg)	≤	0.5
二氧化硫（以 SO_2 计）/(g/kg)	≤	按 GB 2760 规定执行

B.3 微生物指标

应符合表 3、 4 的规定。

表3 微生物指标

项 目		指 标
菌落总数/(CFU/g)	≤	1000
大肠菌群/(MPN/100g)	≤	30
霉菌/(CFU/g)	≤	50

表 4 致病菌限量指标

项 目	采用方案及限量指标			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g

注：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

附 录 C
（规范性）
西安黄桂柿子饼的起源和特点

C.1 起源

相传1644年，李自成在长安称王后，随即进军北京。当时，关中正好遇到了灾荒之年，粮食短缺。临潼县的老百姓就用熟透了的火晶柿子班上面粉，烙成柿子面饼慰劳起义军，并让他们带些在路上当干粮吃。由于这种柿面饼甜美可口，食后耐饥，很受起义军将士的欢迎。起义军在群众的支持下，势如破竹，一举攻克了北京。后来，为了纪念李自成和义军，每当柿子熟了，临潼百姓家家户户都要烙些柿子饼吃。天长地久，就演变成了今天的黄桂柿子饼。

C. 2 特点

柿子是柿科落叶乔木植物柿的果实，柿子营养价值很高，所含维生素和糖分比一般水果高1～2倍左右，是人们比较喜欢食用的果品。外乡人秋天来西安玩，到临潼看兵马俑的时候，就可以看见路两旁农家的房前屋后，一棵棵青黑色的柿子树上，星星点点火红色的柿子在叶间晃动。它个头大小若核桃，通体红亮晶莹，一层薄如蝉翼的外皮似乎包不住了那一团甜汁，摇摇欲坠似盏盏小灯笼，煞是诱人，由于它的与众不同，远近皆呼为"火晶柿子"。水晶柿子更是甜腻可口，营养丰富。

经一代又一代厨师的不断改进，现在的黄桂柿子饼既是单独食用的小吃，又是酒席宴上的细点，成为驰名的风味小吃，被誉为"关中名点"。每当金风送爽，丹桂飘香的中秋季节来临之时，古城西安就有一种秋冬令风味小吃——黄桂柿子饼上市了。