|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.020 |
| CCS  | X 10 |

|  |
| --- |
|  4102 |

开封市地方标准

DB 4102/T XXXX—2024

传统食品制作技艺 杏仁茶

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

开封市市场监督管理局  发布

1. 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由开封市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位:开封市产品质量检验检测中心、开封市金明区晋安路黄记包子馆、开封第一楼餐饮有限责任公司、开封市东京艺术有限公司。

本文件主要起草人:翟佳欣、栗琳、董涛、翟艳芹、王海波、周杰。

1. 引言

开封是一座历史悠久、底蕴厚重的魅力之城，素有“八朝古都”之称，中国中原城市群核心区的中心城市之一。长期的政治经济中心，孕育了其璀璨夺目的饮食文化。其中，开封杏仁茶作为十大特色小吃之一，深受大众喜爱。

杏仁茶，最初是由北宋时期宫廷盛行的一种特色传统茶饮。它选用精制杏仁碾磨成粉，用龙凤铜制大壶烧制的沸水冲制，配以杏仁、花生、芝麻、葡萄干等辅料冲制而成的一道色泽白润，风味独特的滋补佳品。随着现代技术的发展以及出于维护公共安全和环境保护的目的，已经舍弃铜制大壶烧水。

杏仁茶制作工艺的制定，对传承和发展开封杏仁茶，保护传统特色，推动相关餐饮产业链发展，促进开封杏仁茶标准化、规模化及品牌化的发展具有重要意义。

传统食品制作技艺 杏仁茶

* 1. 范围

本文件规定了杏仁茶的术语和定义、原辅料及要求、卫生要求、制作技艺、感官要求。

本文件适用于杏仁茶的制作。

* 1. 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 16325 干果食品卫生标准

GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 20452 仁用杏杏仁质量等级

GB/T 22165 坚果与籽类食品质量通则

GB/T 25733 藕粉质量通则

GB/T 31318 蜜饯 山楂制品

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

杏仁茶

以精制杏仁粉和藕粉为主料，加入适量白糖、少量凉水搅拌至无干粉状，以沸水冲制后迅速搅拌至透明胶状，配以杏仁、花生、芝麻、葡萄干等辅料而制成的即食茶饮。

糊化

淀粉在高温下溶胀、分裂形成均一、稳定的糊状物。

* 1. 原辅料及要求
		1. 原辅料
			1. 主料

杏仁粉50g、藕粉50g。

* + - 1. 辅料

杏仁5g、饮用水10g、沸水500g、白砂糖20g、花生碎20g、芝麻5g、葡萄干10g、山楂粒10g。

* + 1. 制作要求

饮用水应符合GB 5749的要求。

白砂糖应符合GB 13104的要求。

葡萄干应符合 GB 16325的要求。

杏仁粉应符合 GB 19300的要求。

杏仁应符合GB/T 20452的要求。

花生碎应符合GB 19300 和 GB/T 22165的要求。

芝麻应符合 GB 19300 和 GB/T 22165的要求。

藕粉应符合GB/T 25733的要求。

山楂粒应符合GB/T 31318 的要求。

* 1. 卫生要求

制作场地应符合GB 16153的规定，餐具应符合GB 14934的规定。

* 1. 制作技艺
		1. 原料及处理
			1. 杏仁粉的制作

选用精制苦杏仁于沸水中煮1分钟，捞出过冷水后剥皮，干燥后用石磨或料理机磨成粉末，过40目筛，即可。

* + - 1. 芝麻炒熟。
			2. 花生培香后碾碎。
		1. 冲调

用少量常温饮用水将杏仁粉和藕粉搅拌至无干粉状，再加沸水的同时快速搅拌，直至变成透明胶状，加入杏仁、花生碎、芝麻、葡萄干、山楂粒搅拌均匀即可。

* 1. 感官要求

色泽白润，口感顺滑，具有杏仁的独特风味。

