《传统食品制作技艺 水煎包》

开封市地方标准编制说明

一、编制的目的和意义

水煎包，中国特色传统风味小吃，距今已有500多年的历史，起源于[东京汴梁](https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%9C%E4%BA%AC%E6%B1%B4%E6%A2%81/5091278?fromModule=lemma_inlink)城（古都[开封](https://baike.baidu.com/item/%E5%BC%80%E5%B0%81/122642?fromModule=lemma_inlink)），在[华北](https://baike.baidu.com/item/%E5%8D%8E%E5%8C%97/1145?fromModule=lemma_inlink)和[中原](https://baike.baidu.com/item/%E4%B8%AD%E5%8E%9F/1415?fromModule=lemma_inlink)地区颇为流行。主要以面粉、生鲜肉和新鲜蔬菜为主要食材，属于煎烙馅类的小食品，以其成品色泽金黄、外焦里嫩、软香流油等特点而深受广大消费者的喜爱。开封美食历经千年、闻名遐迩、长盛不衰，在中国饮食文化历史上享有较高的赞誉。同时开封水煎包在开封美食中历史悠久，承载着当地人生活的记忆，深受当地消费者的喜爱。饮食文化作为城市旅游中的重要元素，随着开封文旅的强势出圈，开封传统早点水煎包，吸引更多的旅客前来品鉴，成为来开封的游客必“打卡”的美食之一。

水煎包是街头巷尾大众化的美食之一。目前，我市已有多家老店传承了开封水煎包的制作工艺，也有新的店家及小摊贩制作销售水煎包，其制作工艺不复杂，普通饭店能够制作销售，早餐馆小饭店制作销售极为常见。如果没有统一的制作规程，就极易出现多种多样的水煎包，产品质量难以保证，水煎包制作采用的主料、辅料以及制作过程对其食用品质至关重要，对于这类传统特色早餐，由于制作工艺没有形成相应的标准文本，只在小范围内流传，不利于传统早餐的传承和传播，因此，迫切需要制定相关的产品制作技艺规程，从而对开封水煎包的制作进行统一合理的规范。

本标准作为开封市地方标准实施后，将在一定程度上合理统一开封市场上水煎包的制作技艺水准，提高本地区水煎包的整体品质，传承发扬传统早餐文化，提升来汴游客文旅美食体验。

二、任务来源及编制原则和依据

(一)任务来源

本文件由开封市市场监督管理局提出批准立项，由开封市产品质量检验检测中心、开封市食品药品质量安全中心、开封市豫苑餐饮发展中心州桥日夜餐馆、开封市示范区小墩胡辣汤煎包店、马遂羊肉胡辣汤水煎包联合起草。

(二)编制原则和依据说明

1.规范性原则

《传统食品制作技艺 水煎包》严格按照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》的要求和规定编写，与国家相关法规、标准及行业标准匹配协调。

2.适宜性原则

遵循科学性、合理性和可行性的原则，确保标准可以指导开封餐饮单位该类产品的制作。

（三）编制依据

1.《国家标准化发展纲要》中共中央、国务院2021年；

2.《关于全面实施标准化战略加快建设标准河南的意见》中共河南省委、河南省人民政府2022年；

3.《关于全面实施标准化战略加快建设标准开封的实施意见》中共开封市委、开封市人民政府2023年；

4.《新产业标准化领航工程实施方案（2023—2035年）》；

5.《河南省标准化管理办法》河南省人民政府2021年；

6.《河南省地方标准管理办法》河南省市场监督管理局；

7.《餐饮产业蓝皮书：中国餐饮产业发展报告（2021）》 世界中餐业联合会和红河学院；

8.《开封市促进老字号传承创新发展行动方案（2023—2025）》。

三、编制过程

（一）前期准备

2024年3月，由开封市产品质量检验检测中心、开封市食品药品质量安全中心、开封市豫苑餐饮发展中心州桥日夜餐馆、开封市示范区小墩胡辣汤煎包店、马遂羊肉胡辣汤水煎包共同起草《传统食品制作技艺 水煎包》。经多次沟通讨论，形成了标准草稿，提交开封市市场监督管理局批准立项。

（二）广泛收集资料，起草标准草案

广泛收集国内外的资料，按照国家相关标准要求及开封市水煎包制作的技术水平，初步形成标准基本框架。2024年3月份起，标准起草组召开会议对标准框架进行研讨，并征集省内相关专家的制标建议，形成标准初稿。

起草工作组依据查询、收集、调研的资料，根据开封水煎包制作工艺特点，会同专家的意见，多次讨论修改，在2024年4月完成了《传统食品制作技艺 水煎包》。

四、主要内容的确定

（一）产品定义的确定说明

项目组承担餐饮企业的实际加工调研，经过与各商家的讨论交流确定了开封水煎包的基本定义为：以小麦粉经和面，制皮，加入以生鲜肉和蔬菜为原料，饮用水、调味料等辅料调制成的馅，经手工捏制成型，放置于平底铁锅中加水煎制而成具有色泽金黄、外焦里嫩、软香流油等特点的即食面点。

（二）原辅料要求说明

要求制作水煎包的原辅料应清洁、干净、无污染，其质量应该符合国家有关规定及相关标准要求。做出这样的规定，可以使监管人员在监管过程中对原料进行抽检，并有标可依，并通过对原辅料的检测，评价产品的质量。

（三）制作步骤要求说明

发面：选取精制面粉，加入含有供面粉发酵的水，揉成面团，静置发面，发面时间依据温度而定，发好的面表面光滑，体积膨胀1~2倍。

制馅：精选生鲜肉，绞碎，加入特制五香粉、香油、酿造酱油、盐、味精等辅料，入打馅机充分搅拌，搅拌过程中根据肉的浓稠度打入适量水，打好的肉馅成粘稠状为最佳，最后加入切好的蔬菜，搅拌均匀。

包制：包制主要包括下剂子、制皮、捏制。下剂子要求单个面剂约20 g；制皮要求擀制的水煎包皮要厚薄均匀，直径约10 cm,厚度约2 mm；捏制要求将馅料放在面皮中央，加入20 g肉馅，对折后捏紧，呈元宝型，肚鼓，弧形边紧致。

煎制：捏制好的煎包放入平底铁锅后旺火加热，并加入面粉水，盖盖子煎制5min~8 min，水干后，放料油，翻面继续焖2 min，出锅。
 （三）感官指标确定说明

水煎包作为传统的特色早餐，其特色鲜明，因此，本标准从形状和组织形态、色泽、滋味与气味、组织形态作了规定，即“形似小船，底焦皮软；色泽金黄；口感软香，外焦里嫩，软香流汁，鲜香十足”。从而保证传统早餐的传承。

五、采标情况

无。

六、重大意见分歧的处理

本标准编制过程中不存在重大意见分歧。

七、与国家法律法规和强制性标准的关系

与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

八、标准实施的建议

为使地方标准能更好地发挥指导作用，有效地规范开封水煎包加工制作技术，提高质量水平，建议本标准通过后，尽快发布实施，为“吃开游汴、品味宋潮”活动提供评选依据，切实叫响开封传统特色早餐的金字招牌助力全市文旅提质；做好宣传培训，使开封市范围内餐饮制作企业掌握标准的各项技术要求，加强示范推广。对标准执行情况进行跟踪调查，及时发现标准执行中的各方面问题，不断修改完善，提升标准水平。

九、其他应予说明的事项

无。

《传统食品制作技艺 水煎包》标准起草小组

2024年4月22日