

团 体 标 准

T/YCCY 002----2021

阳城毛头丸制作规范

2021 - 03 - 20 发布

2021 - 05 - 31 实施

阳城县餐饮行业协会 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。

本标准由阳城县餐饮行业协会提出并归口。

本标准起草单位：阳城县餐饮行业协会。

本标准主要起草人：张学锋、郑付山、李云鹏、董杨锋。

阳城毛头丸制作规范

1 范围

本标准规定了阳城毛头丸的术语和定义、原材料要求、烹饪器具、制作工艺、烹饪要求、加工过程卫生及人员要求。

本标准适用于阳城毛头丸的制作、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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16153	饭店（餐馆）卫生标准
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 5461	食用盐
GB13103	色拉油卫生标准
GB18406.1	葱
GB/T 7901	胡椒粉
GB/T 8885	食用玉米淀粉
SB/T10371	鸡精调味料

3 术语和定义

阳城毛头丸：广泛流传于阳城范围内，它是民间百姓招待亲朋好友的标配地标美食。

4 原材料，

原材料应符合相关标准要求。

5、制作工艺

5.1 毛头丸

5.1.1 食材

主料：细红薯粉条500克

辅料：红萝卜丝15克、葱花15克、姜末10克、淀粉50克

调料：十三香5克、盐10克、味精8克、鸡粉7克、胡椒粉10克

5.1.2 制作方法

- 1) 粉条用凉水浸泡3小时，焯水过凉，切10厘米长的段；
- 2) 红萝卜切三厘米长的丝；
- 3) 将粉条放在盆中加入红萝卜丝、淀粉、盐、十三香、味精、胡椒粉搅拌均匀；
- 4) 将拌好的原料捏成三厘米大小的圆团放在盘中上蒸箱蒸7分钟即可；

