

DB3212

泰州市地方标准

DB3212/T XXXX—2025

曲霞汤包制作技艺

Production skill of Quxia soup dumplings

(公示稿)

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

泰州市市场监督管理局 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。

请注意本文的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由泰兴市餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口、监督、组织实施。

本文件由泰兴市餐饮行业协会负责具体技术内容的解释。

本文件起草单位：泰兴市餐饮行业协会、曲霞大酒店、建霞大酒店。

本文件主要起草人：吴长元、朱佳、戴冬霞、吴亮、印波。

曲霞汤包制作技艺

1 范围

本文件规定了曲霞汤包制作技艺的原料要求、制作过程和工艺、成品要求。
本文件适用于曲霞汤包的制作、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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
- GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
- GB/T 30383 生姜
- GB 31639 食品安全国家标准 食品加工用菌种制剂
- SB/T 10371 鸡精调味料
- 《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》（卫监督发〔2005〕260号）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2 大骨头应符合 GB/T 9959.3 的规定。
- 4.3 猪肉皮应符合 GB/T 9959.4 的规定。
- 4.4 老母鸡、鸽子应符合 GB 2707 的规定。
- 4.5 猪油应符合 GB 8937 的规定。
- 4.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.7 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

- 4.9 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 的规定。
- 4.10 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.11 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 4.12 所用原辅材料应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.13 汤包所用初级水产品、农副产品应鲜活无变质腐烂现象，应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.14 所用原辅材料应经检验合格后方可投入使用。

5 制作过程和工艺

5.1 原料

5.1.1 主料（以制作 100 只汤包计）

小麦粉（以下简称面粉）1000g，猪肉皮 850g，大骨头 700g，两年以上净老母鸡 550g，鸽子 80g，熟猪油 100g，鲜蟹黄 1500g，鲜蟹肉 1500g，食用水 3000g。

5.1.2 辅料（以制作 100 只汤包计）

鲜生姜 40g，香葱 40g，料酒 10g，鸡精 50g，味精 50g，食用盐 15g。

5.2 制馅

5.2.1 剥蟹

选用 125g~150g 鲜活江沙蟹，刷洗干净，上蒸汽锅蒸 15 分钟至熟透，出锅冷却后打开蟹盖，去除不能食用的蟹胃、蟹腮、蟹心、蟹肠，剔出新鲜蟹肉、蟹黄分别盛放。

5.2.2 熬蟹油

将炒锅置旺火上，放入熟猪油 1000g，烧至七成热，放入姜片 20g、葱结 20g，炸出香味后剔除；先放蟹黄 1500g，然后再加入蟹肉 1500g 熬制，加食用盐 5g、料酒 5g，再炒，盛入盆中冷却待用。

5.2.3 皮冻制作

5.2.3.1 将大骨头 700g、老母鸡 550g、鸽子 80g 焯水洗净下锅加水 10000g，葱 10g、生姜 10g、料酒 5g 一起熬制 5h，用漏勺捞去固体物质等，留纯汤备用。

5.2.3.2 将鲜猪皮 850g 刮洗干净，入沸水锅焯至卷曲断生取出，再次刮洗皮面，清理干净猪毛，去除肥肉及油膘；锅内放入清水 2500g，投入洗净的猪皮，加葱 10g、生姜 10g，煮水沸，捞出猪皮绞成肉泥状。

5.2.3.3 将泥状肉皮倒入纯汤中继续熬煮 1h 至粘稠状，一边熬煮一边撇去锅内浮脂，然后放入盐 10g，盛入容器中冷却，凝固成皮冻。

5.2.4 和馅

先将凝固的皮冻绞成肉泥状放入盆中。按每 100 只计，加入熬制好的蟹油 4000g、皮冻 5500g，搅拌均匀。

5.3 制皮（以制作 100 只汤包计）

5.3.1 用 1000g 面粉，8g 酵母，500g 水和匀，放置 20 分钟醒酵。

5.3.2 将醒发好的面团搓成条，下胚，将胚子压扁，用双擀将胚子擀成直径 15cm 圆皮。

5.4 包制

用擀好的圆皮包入馅心 80g，包捏收口成圆型，褶皱在 26 个~28 个。

5.5 蒸制

将包制好的成品汤包放入刷色拉油笼垫上，每笼 6 只，用蒸汽蒸约 6min，中途不得掀笼。

5.6 装碟

将每笼 6 只的汤包上至餐桌，由专业服务人员戴一次性手套轻轻提起，移至碟中，每碟一只。

6 成品要求

6.1 外观

形状饱满，皮薄透明，包子褶皱清晰均匀，形似玉菊。褶皱 26 道~28 道，提起不破皮。

6.2 口感和气味

汤汁鲜美，蟹香浓郁，肥而不腻。
