

# 团体标准

T/QZAS 028—2024

## 泉州菜 南安成功家宴烹饪（制作）技艺 英都麻糍

Quanzhou cuisine — Nan'an Chenggong family banquet cooking (making)  
skills — Yingdu Maci

2024 - 12 - 30 发布

2024 - 12 - 31 实施

泉州市标准化协会 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 原、辅料要求 .....	1
5 烹饪工艺流程 .....	2
6 产品特点 .....	3
7 食用建议 .....	3
8 卫生要求 .....	4

## 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》给出的规则起草。

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。

本文件由泉州市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：南安市传统英都麻糍产业协会、南安市市场监督管理局、南安市英都镇人民政府、南安市天之饴食品有限公司、南安市英都洪佳仰糕饼店、南安市英都学研饭店。

本文件主要起草人：洪炳焕、陈金户、黄秋香、刘巧璐、林婵娟、洪佳仰、洪学艺。

本文件为首次发布。

## 引 言

英都麻糍是泉州市南安市的传统风味美食，是独具特色的地方小吃，承载着深厚的历史文化底蕴和独特的制作工艺，以其色泽鲜白透明、口感冰凉爽滑、柔软如绵、软糯弹牙的特点，赢得了广大食客的青睐。

英都麻糍以糯米、芝麻、花生、冰糖等为主要材料，经浸、磨、蒸、搅等传统工艺制作而成。在英都当地，麻糍有着“吉祥富贵”之意。每逢过年过节，全家人都会聚集在一起制作麻糍，并把它作为招待客人或馈赠他人的佳品。这种习俗不仅体现了英都人民对传统文化的热爱和传承，也增强了地方的凝聚力和归属感。

2024年，南安市英都麻糍制作技艺经泉州市人民政府批准列入泉州市第七批市级非物质文化遗产代表性项目名录。同年，南安打造“成功家宴”，英都麻糍与黑粿仔组合的“团团圆圆”是南安“成功家宴”中的一道菜系。英都麻糍和黑粿仔一白一黑，交相辉映，圆润之姿、软韧清甜，象征着两岸同胞心心相印、团团圆圆。

为顺应时代的变迁，更好地保护和传承英都麻糍的传统风味和制作工艺，特制定本文件。本文件的制定和实施，旨在规范英都麻糍的材料选择、制作工艺等方面，有利于提高英都麻糍的品质、规范英都麻糍的制作工序、促进英都麻糍产业的发展，从而推动南安市特色小吃规模化、标准化发展，对保留地方特色、打造地方名片有重要意义。



# 泉州菜 南安成功家宴烹饪（制作）技艺 英都麻糍

## 1 范围

本文件界定了泉州菜南安成功家宴中英都麻糍的术语和定义，规定了原、辅料要求、产品特色和卫生要求，确定了烹饪工艺流程，并提供了食用建议。

本文件适用于泉州菜南安成功家宴中英都麻糍的制作。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中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 1354	大米	
GB/T 1532	花生	
GB/T 1535	大豆油	
GB/T 1536	菜籽油	
GB 4806.1	食品安全国家标准	食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准	食品接触用塑料材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 11761	芝麻	
GB 13104	食品安全国家标准	食糖
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB 14934	食品安全国家标准	消毒餐（饮）具
GB/T 24314	蜂蜡	

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 英都麻糍 Yingdu Maci

以糯米、芝麻、花生、冰糖等为主要材料，经过浸泡、磨浆、蒸制、搅拌、成型等多道工序制作而成，成品色泽鲜白、滑韧透明，食用时要沾佐料，口味香甜，口感软韧、微冰的一道特色小吃。

## 4 原、辅料要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 糯米

应选用颗粒饱满、色泽白净的糯米，并符合 GB/T 1354 的规定。

#### 4.1.2 饮用水

应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 辅料

##### 4.2.1 食用植物油

4.2.1.1 食用植物油应选用纯净、无异味的大豆油或菜籽油。

4.2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。

4.2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。

##### 4.2.2 蜂蜡

应选用纯净天然、柔韧光滑的蜂蜡，并符合 GB/T 24314 的规定。

##### 4.2.3 芝麻

应选用颗粒饱满、色泽均匀、无杂质的芝麻，并符合 GB/T 11761 的规定。

##### 4.2.4 花生

应选用颗粒饱满、口感香脆的花生，并符合 GB/T 1532 的规定。

##### 4.2.5 冰糖

应选用晶莹剔透、甜度适中的冰糖，并符合 GB 13104 的规定。

### 5 烹饪工艺流程

#### 5.1 备料

5.1.1 准备糯米、芝麻、花生仁、冰糖、食用植物油或蜂蜡。

5.1.2 将芝麻、花生仁炒熟后，按比例加入冰糖，碾压成粉末状，混合后，形成裹粉。

#### 5.2 浸泡

将糯米淘洗干净后，在水中（根据气候情况）浸泡2 h~4 h。

#### 5.3 磨浆

5.3.1 将浸泡好的糯米放入石磨或电磨中，加入适量饮用水磨成糯米浆。

5.3.2 磨好的糯米浆盛入布袋中，沥出水分后取出。

#### 5.4 蒸制

在蒸具内铺上纱布，将沥出水分的糯米浆倒入蒸具中，用旺火蒸煮成糯米团。

#### 5.5 搅拌



5.5.1 在容器内抹上一层食用植物油或蜂蜡，以防粘连。

5.5.2 把煮熟的糯米团倒入容器中，反复搅拌，直至糯米团变得有弹性、韧性。

## 5.6 成型

5.6.1 在案板上抹些许食用植物油或蜂蜡，以防粘连。

5.6.2 将搅拌好的糯米团倒在案板上冷却，搓成长条，切成 4 cm 左右的糯米小方块坯或用手掌挤成小球状糯米块。

## 6 产品特点

6.1 英都麻糍的感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
观感	糯米糍色泽鲜白、大小形状均匀
味感	具有芝麻和花生特有的清香、鲜甜
口感	口感柔韧、不沾牙、不黏口、香甜软糯、冰凉爽滑

6.2 英都麻糍形态示例见图 1。



图1 英都麻糍形态示例

## 7 食用建议

7.1 沾芝麻、花生、冰糖粉食用，口感香甜。

7.2 可作为宴席的菜品，建议英都麻糍搭配黑糯米一同呈现，寓意圆满、吉祥和如意。

7.3 可作为饭后甜点、休闲食品，食用时建议搭配热茶，提升口感体验。

## 8 卫生要求

- 8.1 相关烹饪设施应符合 GB 4806.1 的规定。
  - 8.2 装盛餐具应符合 GB 14934 的规定。
  - 8.3 包装材料应符合 GB 4806.7 的规定。
  - 8.4 食品生产加工过程中的卫生要求均应符合 GB 14881 的规定。
-