

DB 3203

徐 州 市 地 方 标 准

DB 3203/T 1044—2023

汴塘煎饼制作技艺

Techniques for Biantang pancakes

2023 - 12 - 29 发布

2024 - 02 - 01 实施

徐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 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由徐州市贾汪区汴塘镇人民政府提出。

本文件由徐州市贾汪区市场监督管理局归口。

本文件主要起草单位：汴塘煎饼非遗技艺传承人团队、徐州市汴塘怀贤农业发展有限公司、江苏省商学兵技能大师工作室、徐州市贾汪区汴塘镇农业农村办公室、徐州市贾汪区农业农村局、徐州市农哈哈农业发展有限公司、徐州农利农业科技发展有限公司。

本标准主要起草人：夏道广、孙迎春、商学兵、周亮、袁祥祥、王聪、李妍、赵雪梅、袁美丽。

引 言

汴塘煎饼为石磨杂粮手工煎饼，口味醇香，柔软筋道。可用于制作各种菜煎饼、鸡蛋煎饼、油盐煎饼等。

徐州人吃煎饼的习俗始于南朝以前，南朝《荆楚岁时记》中记载：“正月七日为人日——北人此日食煎饼于庭中，俗云熏天”，“凡朝会宴食，九品以上，并供其膳食，正月七日，三月三日加煎饼”。明朝万历年间，汴塘隶属山东峄县。兵部侍郎贾三近所编《峄县志》卷五之山川篇汴塘煎饼的记载：“圆山圆而四垂，状如覆釜，山多沙石，土人制为磨，坚硬可久，行销数省，尤以山顶者为佳”。

2022年，贾汪汴塘煎饼制作技艺被徐州市人民政府认定为市级非遗技艺。

汴塘煎饼制作技艺

1 范围

本文件规定了汴塘煎饼制作技艺的术语和定义、原辅料要求、卫生要求、工艺要求和品鉴要求等。本文件适用于汴塘煎饼制作。

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 1351 小麦
GB 1352 大豆
GB 1353 玉米
GB/T 1532 花生
GB/T 1535 大豆油
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 5835 干制红枣
GB 7099 食品安全国家标准 糕点、面包
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
LS/T 3112 中国好粮油 杂粮
LY/T 1922 核桃仁
NY/T 708 甘薯干

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 石磨 stone mill

将麦类、玉米、豆类、花生等粮食研磨成粉末或加水研磨成糊的石制工具。

3.2 鏊子 griddle

用来烙煎饼的专用工具。由铁质或钢质材料做成，平面圆形，中心稍凸。

3.3 烙煎饼 baking pancake

将磨制好的煎饼糊人工使用“推子”（木制或铁质板状，弧形，有柄）或“竹劈子”均匀的摊抹在鏊子表面，加热熟制的一种传统工艺。

3.4 杂粮煎饼 coarse cereals pancake

以小麦、玉米、大豆、花生等为主要原料，以高粱、红枣、核桃仁、薏仁米、甘薯干等中一

种或几种为辅料，以主要原料为基础，添加或不添加辅料，经加工而成的圆形薄饼。

4 原辅料要求

4.1 小麦

应符合 GB 1351 和 GB 2715 的要求。

4.2 玉米

应符合 GB 1353 和 GB 2715 的要求。

4.3 大豆

应符合应符合 GB 1352 和 GB 2715 的要求。

4.4 花生

应符合 GB/T 1532 的要求。

4.5 高粱

应符合 LS/T 3112 的要求。

4.6 红枣

应符合 GB/T 5835 的要求。

4.7 核桃仁

应符合 LY/T 1922 的要求。

4.8 薏仁米

应符合 LS/T 3112 的要求。

4.9 甘薯干

应符合 NY/T 708 的要求。

4.10 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.11 大豆油

应符合 GB/T 1535 的要求。

5 卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 工艺要求

6.1 制作工艺流程

原辅料→清除杂质→配料→清洗→石磨磨糊→搅拌→手工烙制→人工折叠。

6.2 制作工艺

6.2.1 清除杂质

用清粮机清除原辅料中的秕谷、杂质和异物。

6.2.2 配料、清洗

将清除杂质的原辅料，按配方比重称量混合，人工拌匀后用水洗净。

6.2.3 石磨磨糊

将清洗干净的原辅料按照水料比约 1:1 比例配好后，用石磨磨制煎饼糊，煎饼糊应粗细均匀，稠度适中。

6.2.4 搅拌

在煎饼糊中加入大豆油，比例为 0.1%，搅拌均匀，搅拌后的煎饼糊应有筋道。

6.2.5 手工烙制

将搅拌后的煎饼糊舀放在加热的鏊子上，用推子或竹劈子摊成薄饼状。左手转动鏊子，右手拿着“推子”或“竹劈子”均匀的摊制煎饼糊，从鏊子的外缘向中心摊制，摊制时间为 30s~40s，鏊子的表面温度为 260℃~280℃，煎饼厚度为 0.5mm 左右。

6.2.6 人工折叠

待热煎饼冷却至 40℃以下，人工折叠成需要的形状和大小。

7 品鉴要求

7.1 色泽

具有与煎饼主要原料相同或相近的色泽，呈现金黄至焦黄色。

7.2 滋味

带有小麦或其它杂粮的醇香，柔软，筋道。

7.3 形态

圆形，大小一致，厚薄度一致。