

团 体 标 准

T/YSSH 0002—2022

味在番禺 沙湾姜埋奶制作工艺规范

Taste at Panyu The technical specification for making Shawan ginger
milk

202X-XX-XX 发布

202X-XX-XX 实施

广州市番禺区饮食行业商会 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。

本文件由广州市番禺区饮食行业商会提出及归口。

本文件起草单位：广州市番禺番禺宾馆有限公司、广州番禺区沁芳园甜品店、广州市番禺区沙湾志秀甜品店、广州市雍苑餐饮服务有限公司、广州怀德堂餐饮有限公司、广州市鱼旺实发餐饮有限公司、广州渔来鱼旺饮食有限公司北桥路分公司、广州市东环山庄酒家有限公司、广州市谷道饭店有限责任公司、广州大树头餐饮管理有限公司、广州市骏丰餐饮服务有限公司

本文件主要起草人：刘倩娉、陈凤霞、何伟明、何世昌、梁醒红、陈永坚、李金权、潘记福、林锦坤、曾李辉、李志华、张青。

引 言

“沙湾姜埋奶”始创于清末民初，历史已有百年之久。相传在广东番禺沙湾有一个年迈的老婆婆年老体弱，终日咳嗽，因家贫无钱治病，媳妇只好就地取材，磨生姜取汁为其防寒止咳。一日老婆婆又咳又饿，媳妇无计可施，在煮姜汁时，将一碗煮好的水牛奶倒入载有姜汁的碗内，怎料过了两三分钟后牛奶就凝固成炖蛋的模样，老人家吃后感觉又好吃又止咳，精神爽利，因此姜埋奶在沙湾镇流传开了。沙湾人把“凝结”叫“埋”于是“姜撞奶”在沙湾也叫“姜埋奶”。沙湾姜埋奶奶味扑鼻，姜味回甘，香醇嫩滑，甜中微辣。2008年，沙湾姜埋奶入选番禺区首批区级非物质文化遗产名录。2018年，入选广东省省级非物质文化遗产代表性项目名录。

为更好地传承沙湾姜埋奶这一地方特色美食，规范沙湾姜埋奶的制作工艺，保证其质量，特制定本文件。成品参考图片见图1。



图 1 成品参考图片

味在番禺 沙湾姜埋奶制作工艺规范

1 范围

本文件规定了沙湾姜埋奶制作的术语和定义、材料要求、烹饪器具、制作工艺、出品要求、出品检验及传出。

本文件适用于餐饮企业沙湾姜埋奶的制作。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 19301 食品安全国家标准 生乳
- GH/T 1172 姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

沙湾姜埋奶 *Shawan ginger milk*

以生水牛奶、白砂糖、姜汁为主要原料加工制作而成的一种甜品。

3.2

小火

将 1L 水煮沸用时 (T) $\geq 180s$ 。

3.2

拉奶

利用工具将煮开的牛奶反复拉高（30~40）厘米的过程。

4 材料要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生水牛奶应符合GB 19301的要求。

T/YSSH 0002—2022

4.1.2 白砂糖应符合GB 13104的要求。

4.1.3 姜应符合GH/T 1172、GB 2762、GB 2763的要求，

4.2 配方

应符合表1的规定。

表1 配方

原料名称	用量
生水牛奶	500克
白砂糖	50克
姜汁	(25~35)克

5 烹饪器具

5.1 烹饪器具应符合相关安全要求。

5.2 炊具：燃气灶、煮锅。

5.3 器具：磨姜器、纱布、汤勺、陶瓷碗、陶瓷勺子等。

6 制作工艺

6.1 制作前准备

6.1.1 姜清洗干净后风干，带皮用磨姜器磨成姜茸，取干净纱布将姜茸包裹起来，两手捏住纱布两端，用力拧挤，挤出姜汁，盛于碗内，备用。

6.1.2 准备一个容量约为120克的陶瓷碗和陶瓷勺子。

6.2 制作方法

6.2.1 将生水牛奶倒入干净无水无油的煮锅中，加入白砂糖，调至小火，然后一直进行顺时针匀速搅拌，使白砂糖融化在水牛奶中，水牛奶煮开沸腾后立即关火。

6.2.2 煮好的水牛奶，汤勺拉奶至水牛奶迅速降温，拉奶高度约（30~40）厘米，拉奶至水牛奶的温度降至70℃~75℃后，快速将水牛奶倒（撞）入预先放有姜汁（6~8克）的陶瓷碗中，静置30秒后观察，姜汁和水牛奶呈现半凝固状态即可。

6.3 制作过程控制

沙湾姜埋奶制作过程应符合国家相关规定。

7 出品要求

成品经检验合格后方可传出，成品应符合表2的规定。

表2 出品要求

项目	要求
外观	凝结如脂，无异物
色泽	色白微黄
气味	奶味扑鼻，姜味回甘，无异味
滋味	香醇嫩滑，甜中微辣

8 出品检验

8.1 检验方法

8.1.1 外观：在正常光线下，先目测成品表面是否有异物，再将陶瓷勺子放在上面，目测勺子是否沉下去，若勺子没有沉，可判定为符合要求。

8.1.2 色泽：在正常光线下，采用视觉鉴别法进行。

8.1.3 气味：在正常光线下，采用嗅觉鉴别法进行。

8.1.4 滋味：成品处于适口温度时采用味觉鉴别法进行。

8.2 判定规则

外观、色泽、气味和滋味有任意一项不符合要求的成品不应传出。

9 传出（上桌）

成品凝固后原碗上桌，温热品尝，5 min内传送至餐桌。
