

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 655—2023

昭平油茶制作技术规程

Technical code of practice for cooking Zhaoping youcha

2023 – 12 – 25 发布

2023 – 12 – 31 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由广西餐饮烹饪行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：昭平县长寿特色美食文化产业工作领导小组办公室、昭平县文化广电和旅游局、昭平县市场监督管理局、昭平县美食协会、贺州市药食同源体验养生中心、昭平县昭平镇唐凤油茶馆、广西圆梦餐饮服务有限公司。

本文件主要起草人：刘伟勇、左忠才、邱宗云、贝雄军、邱晓芳、龚石凤、莫远军、廉永铭、唐凤初、袁梦梦。

引 言

昭平县“山清水秀生态美，镇古茶香人长寿”，是中国长寿之乡、中国有机茶之乡、中国十大魅力茶乡和中国茶业百强县。茶叶是昭平产业底色，茶叶品质优良，被誉为“中国第一早春茶”。健康饮用水是昭平的生态底色。得天独厚的生态环境，造就了微量元素丰富的山泉水和矿泉水资源。一方水土养一方人，勤劳智慧的昭平人民充分利用本地富产的有机茶叶，以及紫苏、黄精等药食同源中药材，创新出“昭平有机茶叶油茶”、“昭平紫苏油茶”、“昭平黄精油茶”、“昭平益母草油茶”、“昭平菊花油茶”、“昭平铁皮石斛油茶”等20多种特色油茶。昭平油茶秀色可餐、口味辛香回甘、口感丝滑饱满、品种丰富多彩。昭平油茶文化独树一帜，饭店酒楼、大街小巷、居家庭院，随处可见。在首届中国（昭平）民俗美食文化节上，昭平油茶获评为“昭平十大必吃美食”，成为昭平美食的一张靓丽名片。

团体标准《昭平油茶制作技术规程》的制定，对传承与创新昭平油茶制作技艺，打造昭平美食区域品牌，促进昭平特色美食产业高质量发展具有重要意义。

昭平油茶制作技术规程

1 范围

本文件界定了昭平油茶制作涉及的术语和定义，确立了昭平油茶制作的程序，规定了原料选择、预处理、炒制槌打、破碎、过滤、煮沸等工艺各阶段的操作指示以及成品感官的要求，描述了食用方法和制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于昭平油茶的制作。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
 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 2763.1 食品安全国家标准 食品中2,4-滴丁酸钠盐等112种农药最大残留限量
 GB/T 18672 枸杞
 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GH/T 1172 姜
 GH/T 1194 大蒜
 NY 5196 有机茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

昭平油茶 Zhaoping youcha

以有机茶叶、药食同源中药材、生姜、昭平山泉水、葱、大蒜、植物油等为原料，经过预处理、炒制槌打、破碎、过滤、煮沸等工艺制作而成的具有昭平特色的美食。

3.1.1

昭平有机茶叶油茶 organic tea of Zhaoping youcha

以有机茶叶、生姜、昭平山泉水、葱、大蒜、植物油等为原料，经过预处理、炒制槌打、破碎、过滤、煮沸等工艺制作而成的具有昭平特色的美食。

3.1.2

昭平紫苏油茶 perilla of Zhaoping youcha

以紫苏和有机茶叶、生姜、昭平山泉水、葱、大蒜、植物油等为原料，经过预处理、炒制槌打、破碎、过滤、煮沸等工艺制作而成的具有昭平特色的美食。

3.1.3

昭平黄精油茶 huangjing of Zhaoping youcha

以黄精和有机茶叶、生姜、昭平山泉水、葱、大蒜、植物油等为原料，经过预处理、炒制槌打、破碎、过滤、煮沸等工艺制作而成的具有昭平特色的美食。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

见图1。

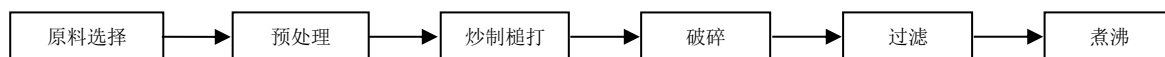


图1 昭平油茶制作工艺流程图

4.2 加工操作

4.2.1 原料选择

- 4.2.1.1 宜选择符合 NY 5196 规定的昭平有机茶园鲜茶叶。
- 4.2.1.2 选择无病虫害、无老黄叶且符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的新鲜紫苏叶。
- 4.2.1.3 选择符合《中华人民共和国药典（一部）》规定的九制黄精。
- 4.2.1.4 宜选择辛辣味浓且符合 GH/T 1172 规定的老姜。
- 4.2.1.5 选择成熟适度、无腐烂、色泽正常且符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的新鲜葱。
- 4.2.1.6 选择成熟适度、无腐烂、色泽正常且符合 GH/T 1194 的规定大蒜。
- 4.2.1.7 选择符合 GB 19300 规定的花生仁、核桃仁。
- 4.2.1.8 宜选择符合 GB 19298 规定的昭平山泉水。
- 4.2.1.9 选择符合 GB 2716 规定的植物油。
- 4.2.1.10 选择符合 GB/T 18672 规定的枸杞。

4.2.2 预处理

4.2.2.1 有机茶叶

将有机茶叶加入100℃的热水中焯水杀青后，再放入冷水中浸泡10 s～30 s，捞出沥干水。

4.2.2.2 紫苏

紫苏叶洗净沥干水。

4.2.2.3 黄精

洗净，宜按黄精、枸杞与昭平山泉水质量1:10的比例煮30 min，至煮出黄精香味。黄精捞出沥干水，黄精汤备用。

4.2.2.4 老姜

洗净沥干水，切成姜块。

4.2.2.5 葱

去除黄叶、杂质，洗净沥干水，取葱白切成段。

4.2.2.6 大蒜

剥去外皮，洗净沥干水，拍碎。

4.2.2.7 花生仁、核桃仁

去壳取仁，洗净沥干水。

4.2.2.8 枸杞

洗净沥干水。

4.2.3 炒制槌打

4.2.3.1 昭平有机茶叶油茶

在炒锅中加入植物油，加热至120℃～130℃，先将老姜放入锅中炒制槌打至溢出香味，再加入葱、大蒜和花生仁、核桃仁等槌打并炒出香味，最后加入有机茶叶炒制槌打2 min～3 min，待食材散发茶香味即可。昭平有机茶叶油茶原料参考用量见附录A。

4.2.3.2 昭平紫苏油茶

在炒锅中加入植物油，加热至120℃~130℃，先将老姜放入锅中炒制槌打至溢出香味，再加入葱、大蒜和花生仁、核桃仁和适量有机茶叶等槌打并炒出香味，最后加入紫苏在140℃~150℃下炒制15s~20s，待食材散发紫苏清香气味即可。昭平紫苏油茶原料参考用量见附录B。

4.2.3.3 昭平黄精油茶

在炒锅中加入植物油，加热至120℃~130℃，先将老姜和黄精放入锅中炒制槌打至溢出香味，再加入葱、大蒜和花生仁、核桃仁和适量有机茶叶等槌打炒制2min~3min，待食材散发芳香气味即可。昭平黄精油茶原料参考用量见附录C。

4.2.4 破碎

4.2.4.1 昭平有机茶叶油茶、昭平紫苏油茶

将炒制槌打完成的食材放入破壁机，加入煮沸的昭平山泉水至高出食材表面1cm~2cm，待破碎至糊状即可。

4.2.4.2 昭平黄精油茶

将炒制槌打完成的食材放入破壁机，加入煮沸的黄精汤至高出食材表面1cm~2cm，待破碎至糊状即可。

4.2.5 过滤

4.2.5.1 昭平有机茶叶油茶、昭平紫苏油茶

使用不低于0.22mm（60目）的滤布或滤网过滤糊状食材，加入煮沸的昭平山泉水稀释，过滤到容器中。

4.2.5.2 昭平黄精油茶

使用不低于0.22mm（60目）的滤布或滤网过滤糊状食材，加入煮沸的黄精汤稀释，过滤到容器中。

4.2.6 煮沸

将过滤得到的油茶汤煮至沸腾。

5 成品感官

5.1 昭平有机茶叶油茶

色泽黄绿、茶汤香气浓郁、口感丝滑饱满、口味辛香回甘。

5.2 昭平紫苏油茶

色泽青绿、紫苏香气浓郁、口感丝滑饱满、口味辛香回甘。

5.3 昭平黄精油茶

色泽金黄、黄精香气浓郁、口感丝滑饱满、口味辛香回甘。

6 食用方法

昭平油茶传统食用方法见附录D。

7 档案记录

制作过程的档案记录内容包括：原料来源、原料验收等，档案记录保存2年以上。

附 录 A

(资料性)

昭平有机茶叶油茶原料参考用量

昭平有机茶叶油茶原料参考用量配比见表A. 1。

表A. 1 昭平有机茶叶油茶原料参考用量配比表

原料名称	重量 (g)	占比 (%)
有机茶叶	150~300	3.0~6.0
老姜	250~500	5.0~10.0
昭平山泉水	2 500~3 000	50.0~60.0
葱	100~300	2.0~6.0
大蒜	100~300	2.0~6.0
植物油	150~300	3.0~6.0
花生仁	50~100	1.0~2.0
核桃仁	15~30	0.3~0.6

附 录 B

(资料性)

昭平紫苏油茶原料参考用量

昭平紫苏油茶原料参考用量配比见表B.1。

表B.1 昭平紫苏油茶原料参考用量配比表

原料名称	重量 (g)	占比 (%)
紫苏	150~300	3.0~6.0
有机茶叶	适量	>0
老姜	250~500	5.0~10.0
昭平山泉水	2 500~3 000	50.0~60.0
葱	100~300	2.0~6.0
大蒜	100~300	2.0~6.0
植物油	150~300	3.0~6.0
花生仁	50~100	1.0~2.0
核桃仁	15~30	0.3~0.6

GXAS
广西标准化协会

附 录 C

(资料性)

昭平黄精油茶原料参考用量

昭平黄精油茶原料参考用量配比见表C. 1。

表C. 1 昭平黄精油茶原料参考用量配比表

原料名称	重量 (g)	占比 (%)
黄精	20~50	0.4~1.0
有机茶叶	适量	>0
老姜	250~500	5.0~10.0
昭平山泉水	2 500~3 000	50.0~60.0
葱	100~300	2.0~6.0
大蒜	100~300	2.0~6.0
植物油	150~300	3.0~6.0
花生仁	50~100	1.0~2.0
核桃仁	15~30	0.3~0.6

附 录 D
(资料性)
昭平油茶食用方法说明

D.1 传统食用方法

将制作好的昭平油茶倒入碗中即可饮用，可加入适量葱花、香菜、米花、炒花生、麻旦果、食用盐等佐料调节口味。

D.2 油茶火锅食用方法

火锅形式多样，最常见的有“油茶鸡”、“油茶鱼”、“油茶海鲜”等。主要吃法是将制好的昭平油茶放入锅中作为火锅底料，烧开后在蒸片上将鸡肉、鱼肉、海鲜等蒸熟后食用。



参 考 文 献

- [1] 国家卫生健康委员会. 关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的通知（国卫食品发〔2021〕36号）.
- [2] 国家药监局，国家卫生健康委. 《中华人民共和国药典（一部）》[M]. 北京：中国医药科技出版社，2020.
-

中华人民共和国团体标准

昭平油茶制作技术规程

T/GXAS 655—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究