

ICS 67.020
CCS X 10

T/GXAS
团 体 标 准

T/GXAS 1170—2025

南丹油茶制作技术规程

Technical code of practice for cooking Nandan Youcha

2025-12-05 发布

2025-12-11 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 传统制作工艺	2
4.1 工艺流程	2
4.2 加工操作	2
5 现代制作工艺	3
5.1 工艺流程	3
5.2 加工操作	3
6 成品感观	4
6.1 南丹六龙油茶	4
6.2 南丹火麻油茶	4
6.3 南丹铁皮石斛油茶	4
7 食用方法	4
8 档案记录	4
附录 A (资料性) 南丹六龙油茶原料参考用量	5
附录 B (资料性) 南丹火麻油茶原料参考用量	6
附录 C (资料性) 南丹铁皮石斛油茶原料参考用量	7
参考文献	8

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。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：南丹县农业农村局、南丹县市场监督管理局、南丹县文化广电体育和旅游局、南丹县商务局、河池市六龙茶业有限责任公司、南丹县阿谋美食鼎罐屯餐饮服务部、南丹县瑶妃农家食府、南丹莲都旅游发展有限公司金富瑶大酒店、南丹土司大酒店有限公司、南丹县幸福城餐饮管理有限公司、南丹县归元农庄、南丹县阿谋美食店、南丹县蓝布龙餐饮有限公司、南丹县御壶春餐厅。

本文件主要起草人：黄秀月、吴秀高、黄威松、冯红柳、张俊、吴佳桔、宋自爽、唐音凯、覃志宝、李荣兴、袁智波、樊芳妃、吴再兴、罗春铌、许开南、牙韩伟、麦艳梅、黄晓莉、蓝波艳、柏国栋、赵春梅、韦园园、陈昌威、韦浩、牟刚、胡红梅、徐先敏、田玉湘、李世嵘、周驰、容吉、罗毅、莫定、韦金成、何成芝。

南丹油茶制作技术规程

1 范围

本文件界定了南丹油茶涉及的术语和定义，确立了南丹油茶制作的程序，规定了南丹油茶传统制作工艺、现代制作工艺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。

本文件适用于南丹油茶的制作。

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/T 1534 花生油

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂

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

T/GXAS 603 地理标志农产品 南丹六龙茶

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

南丹油茶 Nandan Youcha

以六龙茶茶叶为主要原料，以火姜、带须葱白、紫皮独蒜、花生、水、花生油（或鸡油/猪油）等为辅料，添加或不添加其他按照传统既是食品又是中药材的物质为特色辅料，经原料加工、茶叶炒制、捶打擂散、加沸水煮、过滤出锅制作而成的具有南丹地域特色的小吃。

3.1.1

南丹六龙油茶 Nandan Liulong Youcha

以六龙茶茶叶为主要原料，以火姜、带须葱白、紫皮独蒜、花生、水、花生油（或鸡油/猪油）等为辅料，经原料加工、茶叶炒制、捶打擂散、加沸水煮、过滤出锅制作而成的具有南丹地域特色的小吃。

3.1.2

南丹火麻油茶 hemp seed of Nandan Youcha

以六龙茶茶叶为主要原料，以火麻、火姜、带须葱白、紫皮独蒜、花生、水、花生油（或鸡油/猪油）等为辅料，经原料加工、茶叶炒制、捶打擂散、加沸水煮、过滤出锅制作而成的具有南丹地域特色的小吃。

3.1.3

南丹铁皮石斛油茶 *dendrobium officinale* of Nandan Youcha

以六龙茶茶叶为主要原料，以铁皮石斛、火姜、带须葱白、紫皮独蒜、花生、水、花生油（或鸡油/猪油）等为辅料，经原料加工、茶叶炒制、捶打擂散、加沸水煮、过滤出锅制作而成的具有南丹地域特色的小吃。

4 传统制作工艺

4.1 工艺流程

见图1。



图1 南丹油茶传统制作工艺流程图

4.2 加工操作

4.2.1 原料选择

- 4.2.1.1 选择符合 T/GXAS 603 规定的六龙茶茶叶。
- 4.2.1.2 选择颗粒饱满、无霉变、无虫蛀，符合《中华人民共和国药典（一部）》规定的火麻仁。
- 4.2.1.3 选择符合《关于党参等 9 种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告》的铁皮石斛。
- 4.2.1.4 选择符合 GH/T 1172 规定的火姜。
- 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 规定的带须葱白。
- 4.2.1.6 选择符合 GH/T 1194 规定的紫皮独蒜。
- 4.2.1.7 选择符合 GB 19300 规定的花生。
- 4.2.1.8 选择符合 GB 5749 规定的饮用水，或符合 GB 19298 规定的山泉水。
- 4.2.1.9 选择符合 GB/T 1534 规定的花生油。
- 4.2.1.10 选择符合 GB 10146 规定的鸡油/猪油。
- 4.2.1.11 其他原料应符合国家相关标准的规定。

4.2.2 原料加工

4.2.2.1 茶叶

用30 ℃~60 ℃温水浸泡10 min~20 min至全部展开，捞出沥干。

4.2.2.2 火麻仁

洗净、沥干，采用文火炒制至表面呈浅金黄色，冷却至室温。

4.2.2.3 铁皮石斛

- 4.2.2.3.1 鲜铁皮石斛：洗净、沥干。
- 4.2.2.3.2 干铁皮石斛：用 30 ℃~60 ℃的温水泡开 10 min~20 min，捞出沥干水。

4.2.2.4 火姜

洗净、沥干，切片。

4.2.2.5 带须葱白、紫皮独蒜

洗净、沥干。

4.2.2.6 花生

去壳取仁，洗净、沥干。

4.2.3 茶叶炒制

将油茶锅预热至100 °C~120 °C，将茶叶放入，小火炒制2 min~3 min至散发茶香味。

4.2.4 捣打擂散

4.2.4.1 南丹六龙油茶

转中火放入火姜、带须葱白、紫皮独蒜、花生与茶叶混合，用油茶锤捶打擂散5 min~15 min至锅底捻出锅巴，再添加花生油（或鸡油/猪油）翻炒均匀至香味溢出。南丹油茶原料参考用量见附录A。

4.2.4.2 南丹火麻油茶

转中火放入火姜、带须葱白、紫皮独蒜、火麻仁与茶叶混合，用油茶锤捶打擂散5 min~15 min，再添加花生和花生油（或鸡油/猪油）捻出锅巴。南丹火麻油茶原料参考用量见附录B。

4.2.4.3 南丹铁皮石斛油茶

转中火放入火姜、带须葱白、紫皮独蒜、花生、铁皮石斛与茶叶混合，用油茶锤捶打擂散5 min~15 min，再添加花生油（或鸡油/猪油）捻出锅巴。南丹铁皮石斛油茶原料参考用量见附录C。

4.2.5 加开水煮

将开水倒入锅中用中火煮沸至茶汤浓稠并呈现黄色至黄绿色，加水量为油茶锅的1/2~2/3为宜。

4.2.6 过滤出锅

将煮沸的油茶用0.12 mm~0.18 mm（相当于80~120目）的滤网过滤到容器中，制作出第一锅南丹油茶，备食。

4.2.7 混合

将滤出油茶后的油茶渣倒入油茶锅中，按4.2.4、4.2.5、4.2.6的要求重复操作，制作出第二锅、第三锅南丹油茶，再与第一锅南丹油茶混合均匀。

5 现代制作工艺

5.1 工艺流程

见图2。



图2 南丹油茶现代制作工艺流程图

5.2 加工操作

5.2.1 原料选择

按4.2.1的规定进行。

5.2.2 原料加工

按4.2.2的规定进行。

5.2.3 茶叶炒制

按4.2.3的规定进行。

5.2.4 捣打擂散

按4.2.4的规定进行。

5.2.5 搅打成糊

将捶打擂散完成的食材放入破碎设备，加入一定比例的开水搅打至食材呈糊状即可。

5.2.6 稀释过滤

加入开水稀释后，用0.12 mm~0.18 mm（相当于80~120目）的滤网过滤到容器中。

6 成品感官

6.1 南丹六龙油茶

汤色黄绿鲜亮、复合茶香浓郁、口感丝滑绵延、滋味辛香回甘。

6.2 南丹火麻油茶

汤色淡黄鲜亮、火麻焦香交织、口感绵密顺滑、滋味鲜香回甘。

6.3 南丹铁皮石斛油茶

汤色黄绿鲜亮、石斛香味清新、口感柔润丝滑、滋味清爽回甘。

7 食用方法

将制作好的南丹油茶盛入碗中即可饮用，也可加入适量水豆豉、葱花、香菜、炒花生、炒米花、油果、食用盐（或食糖）等一起食用。

8 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、制作日期等，档案记录保存2年以上。

附录 A
(资料性)
南丹六龙油茶原料参考用量

南丹六龙油茶原料参考用量配比见表A.1。

表A.1 南丹六龙油茶原料参考用量配比表

原料名称	重量(g)	占比(%)
六龙茶茶叶	60±40	3.9±2.6
火姜	55±35	3.6±2.3
带须葱白	32.5±17.5	2.1±1.1
紫皮独蒜	30±20	2.0±1.3
花生	12.5±7.5	0.8±0.5
水	1 250±250	82.0±16.4
花生油(或鸡油/猪油)	85±35	5.6±2.3



附录 B
(资料性)
南丹火麻油茶原料参考用量

南丹火麻油茶原料参考用量配比见表B. 1。

表B. 1 南丹火麻油茶原料参考用量配比表

原料名称	重量(g)	占比(%)
六龙茶茶叶	60±40	3.9±2.6
火麻仁	12.5±7.5	0.8±0.5
火姜	55±35	3.6±2.3
带须葱白	32.5±17.5	2.1±1.1
紫皮独蒜	30±20	2.0±1.3
花生	7.5±2.5	0.5±0.2
水	1 250±250	81.6±16.3
花生油(或鸡油/猪油)	85±35	5.5±2.3

附录 C
(资料性)
南丹铁皮石斛油茶原料参考用量

南丹铁皮石斛油茶原料参考用量配比见表C. 1。

表C. 1 南丹铁皮石斛油茶原料参考用量配比表

原料名称	重量(g)	占比(%)
六龙茶茶叶	60±40	3.9±2.6
铁皮石斛	15±5	1.0±0.3
火姜	55±35	3.6±2.3
带须葱白	32.5±17.5	2.1±1.1
紫皮独蒜	30±20	2.0±1.3
花生	7.5±2.5	0.5±0.2
水	1 250±250	81.4±16.3
花生油(或鸡油/猪油)	85±35	5.5±2.3



参 考 文 献

- [1] DB45/T 1479—2017 恭城油茶制作技术要求
 - [2] DB4503/T 0026—2021 灌阳油茶制作技术规程
 - [3] T/GXAS 655—2023 昭平油茶制作技术规程
 - [4] T/GXAS 758—2024 贺州油茶制作技术规程
 - [5] 中华人民共和国药典（一部）（2025年国家药监局国家卫生健康委公告第29号）
 - [6] 关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质公告（2023年国家卫生健康委员会国家市场监督管理总局公告第9号）
-

中华人民共和国团体标准

南丹油茶制作技术规程

T/GXAS 1170—2025

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究