

ICS 11.020

CCS C 05

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1352—2026

五彩绣球酥制作技术规程

Technical code of practice for cooking Wucai Xiuqiu Su

2026 - 06 - 26 发布

2026 - 07 - 02 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 工艺流程 1

5 制作工艺 2

6 成品感官 3

7 记录和文件管理 4

附录 A（资料性） 五彩绣球酥原辅料用量配比表..... 5

附录 B（资料性） 成品示例..... 6

参考文献 7

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。

本文件由广西国际壮医医院提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：广西国际壮医医院、马山县柏曼酒店投资管理有限公司、广西南宁李景生技术咨询工作室、广西南宁食堂苑餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：李龙春、李运容、李琳、凌凯民、李魏、利泉强、庞兴元、谭秋瑾。

五彩绣球酥制作技术规程

1 范围

本文件界定了五彩绣球酥的术语和定义，确立了五彩绣球酥制作程序，规定了五彩绣球酥制作技术中的工艺流程、制作工艺、成品感官和档案记录等要求，描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于肾精亏虚，脾胃失和的人群食用的五彩绣球酥制作。孕妇、哺乳期妇女及婴幼儿不宜食用。

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 317 白砂糖
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8607 专用小麦粉
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
- GB/T 29370 柠檬
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 1065 山药等级规格
- DBS 46/004 香露兜叶（粉）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

五彩绣球酥 Wucai Xiuqiu Su

以山药泥、大枣泥、黑芝麻粉为主料，中筋小麦粉、低筋小麦粉、桑叶粉、糯米粉、柠檬皮屑、蜂蜜、白砂糖、姜黄粉、紫薯粉、草莓粉、香露兜粉（斑斓粉）为辅料，经馅料制作、油皮制作、压皮包馅、五彩酥皮制作及装饰成型、烘烤、冷却等工艺制作而成的，形似绣球的广西特色点心。

4 工艺流程

工艺流程见图1。

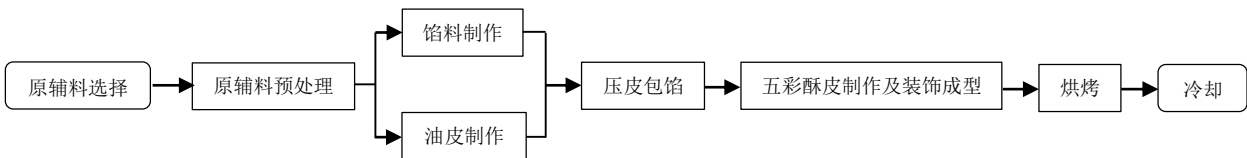


图1 五彩绣球酥制作工艺流程图

5 制作工艺

5.1 原辅料选择

5.1.1 主料

5.1.1.1 选择符合 NY/T 1065 规定的山药。

5.1.1.2 选择符合《中华人民共和国药典》（2025 年版）大枣项下规定的大枣中药饮片。

5.1.1.3 选择符合《中华人民共和国药典》（2025 年版）黑芝麻项下规定的黑芝麻中药饮片。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 选择符合 GB/T 8607 的规定的中筋小麦粉、低筋小麦粉。

5.1.2.2 药材：

——选择符合《中华人民共和国药典》（2025 年版）姜黄项下规定的姜黄中药饮片；

——选择符合《中华人民共和国药典》（2025 年版）桑叶项下规定的桑叶中药饮片。

5.1.2.3 选择符合 GB 5749 规定的生活饮用水。

5.1.2.4 选择符合 GB/T 8937 规定的猪油。

5.1.2.5 选择符合食品标准及有关规定的糯米粉。

5.1.2.6 选择符合 GB/T 317 规定的白砂糖。

5.1.2.7 选择符合 GB 14963 规定的蜂蜜。

5.1.2.8 选择符合 GB/T 29370 规定的柠檬。

5.1.2.9 选择符合 GB 2749 规定的鲜蛋。

5.1.2.10 面点上色辅料：

——选择符合 DBS 46/004 香露兜粉（斑斓粉）；

——选择符合 GB 2762、GB 2763 及有关规定的紫薯粉；

——选择符合 GB 2762、GB 2763 及有关规定的草莓粉；

——其他调味料应符合国家食品安全的有关规定。

5.2 原辅料预处理

5.2.1 姜黄

将干姜黄打成粉，过4号筛或孔径为0.23 mm筛（65目筛）后备用。

5.2.2 山药

将山药去皮切块，蒸制15 min~20 min后取出，趁热打成泥后备用。

5.2.3 大枣

将大枣去皮去核，蒸制10 min~15 min后取出，趁热打成泥后备用。

5.2.4 桑叶

将干桑叶打成粉，过4号筛或孔径为0.23 mm筛（65目筛）后备用。

5.2.5 黑芝麻

将黑芝麻清水淘洗2~3次后沥干，小火炒制出香且无焦糊后放置冷却，再打成粉备用。

5.2.6 柠檬

手持柠檬在刨丝器或擦丝器上轻擦，取柠檬皮屑（只取表皮）备用。

5.3 馅料制作

将山药泥、红枣泥和黑芝麻粉倒入和面机搅拌均匀（或手工揉匀）后，加入桑叶粉、糯米粉、柠檬皮屑和蜂蜜，充分搅拌，搅拌至以馅料软糯成团的状态为宜（若偏干可加少量蜂蜜或温水，若偏湿再加少许糯米粉），分成18 g~22 g的剂子，将剂子搓成球，备用。馅料原辅料用量配比见表A.1。

5.4 油皮制作

将中筋小麦粉、猪油、白砂糖、饮用水倒入和面机搅拌均匀（或手工揉匀），观察油皮面团状态，搅拌至油皮面团表面光滑、不粘盆、不粘手后，用保鲜膜包好油皮面团，醒发50 min~60 min，面团以能拉出薄膜、拉扯有延展性为宜。油皮原辅料用量配比见表A.2。

5.5 压皮包馅

制作步骤如下：

- 将油皮面团置于掌心或案板上，按压成0.3 cm~0.5 cm厚的油皮圆片（可用擀面杖轻轻擀圆），油皮圆片以中间厚、边缘薄为宜；
- 将馅料球置于油皮圆片的中间位置，先用大拇指和食指将油皮的四周往馅料中心合拢，边捏边旋转，收紧口部；收口时不应有馅料外露，宜将收口部分捏紧；
- 将包馅油皮搓圆或轻轻按压整形成圆球形状油皮，表面用手轻轻抚平，以油皮整体圆润、表皮紧实为宜，收口部分朝下放置。

5.6 五彩酥皮制作及装饰成型

5.6.1 五彩酥皮制作

5.6.1.1 油酥制作

将低筋小麦粉、猪油倒入和面机搅拌均匀（或手工揉匀），揉成团，分成5份，其中4份分别加入姜黄粉、紫薯粉、草莓粉、香露兜粉（斑斓粉），充分揉匀，备用。油酥原辅料用量配比见表A.3。

5.6.1.2 酥皮制作

制作步骤如下：

- 将油酥面团按1:2的比例分别包入到不同颜色的油皮中，形成不同颜色的酥皮初坯；
- 将各色酥皮初坯分别擀制成长方形薄片，采用三层折叠法（三折法）反复折叠、擀压，重复操作3~4次，形成层次均匀的多层酥皮；留取玫红色酥皮30 g擀平，用裱花模具压出圆形花芯，备用；
- 将不同颜色的酥皮叠加一起，擀平成厚度为2 cm~3 cm的酥皮，置于冰箱（-18℃~0℃）冷冻20 min~30 min定型；
- 将酥皮顺着长边切成条，用花瓣模具压出绣球花瓣形状酥皮，备用。

5.6.2 装饰成型

取绣球花瓣形状酥皮沾蛋清后贴在油皮上，先贴好四个面，再贴玫红色圆形花芯，贴好的五彩绣球酥样式见附录B。

5.7 烘烤

将制备好的五彩绣球酥摆入烤盘，置于预热好的烤箱中层，上下火150℃~160℃烤制25 min~30 min。

5.8 冷却

烘烤后的成品应在洁净区内冷却至室温。

6 成品感官

6.1 色泽

色泽鲜亮分明，整体光泽柔和，五彩斑斓。

6.2 香气

香气层次协调，无杂味、异味。

6.3 滋味

甜香适中，无甜腻感。

6.4 形态

呈绣球造型，外形完整饱满。

6.5 口感

酥松易碎、层次分明，入口酥香。

7 记录和文件管理

应符合GB 31654的规定。

附 录 A
(资料性)

五彩绣球酥原辅料用量配比表

表A. 1给出了馅料原辅料用量配比表，表A. 2给出了油皮原辅料用量配比表，表A. 3给出了油酥原辅料用量配比表。

表A. 1 馅料原辅料用量配比表

名称	重量 (g)
山药	500
大枣	250
黑芝麻	250
桑叶	100
糯米粉	250
柠檬	10
蜂蜜	500

表A. 2 油皮原辅料用量配比表

名称	重量 (g)
中筋小麦粉	1 500
猪油	240
白砂糖	90
生活饮用水	270

表A. 3 油酥原辅料用量配比表

名称	重量 (g)
低筋小麦粉	600
猪油	270
姜黄粉	60
紫薯粉	60
草莓粉	60
香露兜粉 (斑斓粉)	60

附录 B
(资料性)
成品示例

图B. 1给出了五彩绣球酥的成品样式。



图B. 1 五彩绣球酥的成品样式

参 考 文 献

- [1] 国家药典委员会编. 中华人民共和国药典：2025年版，一部[S]. 中国医药科技出版社，2025
- [2] 国家药典委员会编. 中华人民共和国药典：2025年版，四部[S]. 中国医药科技出版社，2025
- [3] 中华人民共和国卫生部. 卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知：卫法监发(2002) 51号[A/OL]. (2002-02-28) [2026-06-02].



中华人民共和国团体标准

五绣球酥制作技术规程

T/GXAS 1352—2026

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究