

ICS 67.020
CCS X 10

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 758—2024

贺州油茶制作技术规程

Technical code of practice for Hezhou Youcha cooking

2024 - 06 - 28 发布

2024 - 07 - 04 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。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：贺州市机关后勤服务中心、贺州市市场监督管理局、贺州市文化广电和旅游局、贺州市卫生健康委员会、贺州市商务局、贺州市检验检测中心、广西贺州市农投产业投资有限公司、广西贺州市正益投资有限公司、贺州市平桂区机关后勤服务和接待中心、贺州市美食商会、贺州禧粤轩餐饮管理有限公司、贺州市金盛正菱大酒店有限公司、广西东融山庄酒店管理有限公司、贺州市药食同源体验养生中心、广西巧大姐餐饮管理有限公司、贺州市八步区桂小妹茶馆、贺州市八步区瑶山人家美食店、广西将军峰茶业集团有限公司、贺州市饮百岁矿泉水有限公司、广西昭平县甘甜天然矿泉水有限公司。

本文件主要起草人：莫寒瑛、包秘、张瑜、董凤、胡远书、罗义贻、胡王艳、唐昭领、李惠静、肖欣、胡海斌、梁海燕、张晓慧、程玉宁、赵万勇、张小秋、黄国雄、肖伟军、杨贵权、叶善添、岑泽峰、邹巧、袁梦梦、陆永军、谢昌财、江其柳、朱海强、廖玉婵。

贺州油茶制作技术规程

1 范围

本文件界定了贺州油茶制作涉及的术语和定义，确立了贺州油茶制作的程序，规定了原料选择、原料预处理、炒制捶碾、加沸水煮、过滤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。

本文件适用于贺州油茶的制作。

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 1532 花生
- 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 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
- GH/T 1172 姜
- GH/T 1194 大蒜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

贺州油茶 Hezhou Youcha

以贺州当地种产的嫩茶鲜叶、小黄姜（或火姜）、干红皮花生、独头蒜、香葱头、饮用天然水、花生油等为主要原料，经原料预处理后，按嫩茶鲜叶、小黄姜（或火姜）和干红皮花生、独头蒜和香葱头的顺序炒制捶碾，再经加沸水煮、过滤等工艺制作而成的具有贺州地域特色的美食。

3.2

油茶锅 pot for cooking Youcha

由生铁铸造，直径18 cm~25 cm，有突出的锅嘴，带有木柄的圆形铁锅，用于制作、炒制贺州油茶的工具。

注：油茶锅常用款式见附录A图A.1。

[来源：DB45/T 1479—2017，3.2，有修改]

3.3

油茶槌 mallet of Youcha

由茶树或柚木等硬杂木制成，形如“7”字，用于捶碾贺州油茶的工具。

注：油茶槌常用款式见附录A图A.2。

[来源：DB45/T 1479—2017，3.3，有修改]

3.4

油茶隔 filter of Youcha

由藤、竹等材料制成，形如蝌蚪，筛孔直径<0.1 cm，用于过滤贺州油茶的工具。

注：油茶隔常用款式见附录A图A.3。

[来源：DB45/T 1479—2017，3.4，有修改]

3.5

茶胶质物 Youcha gum

制作贺州油茶时，嫩茶鲜叶、小黄姜（或火姜）、干红皮花生、独头蒜等原料经加热、捶打后，打碎并均匀地粘在油茶锅底的黏性物质。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

见图1。

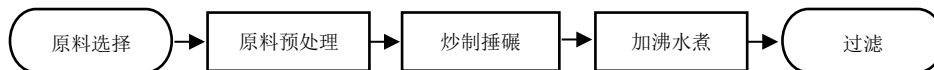


图1 贺州油茶制作工艺流程图

4.2 操作过程

4.2.1 原料选择

4.2.1.1 选择符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的贺州本地嫩茶鲜叶，以在清明、谷雨节气采摘，含一芽二叶到四叶的茶鲜叶为宜。

4.2.1.2 宜选择符合 GH/T 1172 规定的小黄姜（或火姜）。

4.2.1.3 宜选择符合 GB/T 1532 规定的干红皮花生。

4.2.1.4 宜选择符合 GH/T 1194 规定的独头蒜。

4.2.1.5 宜选择成熟适度、新鲜无腐烂、色泽正常且符合 GB 2762、GB 2763、GB 2763.1 规定的含根香葱头。

4.2.1.6 宜选择符合 GB 19298 规定的饮用天然水。

4.2.1.7 宜选择符合 GB/T 1534 规定的花生油。

4.2.1.8 选择的绿豆或紫苏或黄精等其他原料符合国家相关标准的规定。

4.2.2 原料预处理

4.2.2.1 嫩茶鲜叶

嫩茶鲜叶宜在采摘后的6 h内，在沸水中焯水杀青50 s~80 s，用凉水冷却后捞出备用。

4.2.2.2 小黄姜（或火姜）、干红皮花生、独头蒜、香葱头

清洗干净、沥干，备用。

4.2.2.3 其他

绿豆或紫苏或黄精等食材清洗干净、沥干，备用。

4.2.3 炒制捶碾

按以下操作进行，贺州油茶原料参考用量见附录B:

- 将油茶锅预热至 80 °C~90 °C，先加入预处理过的嫩茶鲜叶，用油茶槌边炒制边捶碾，同时通过捶碾使茶叶翻转，至茶叶散发清香茶味；
- 加入小黄姜（或火姜）和干红皮花生反复捶碾 15 min~20 min；
- 加入独头蒜和香葱头捶碾至溢出蒜香味；
- 加入花生油边炒制边捶碾，直至原料相互融合形成茶胶质物。

4.2.4 加沸水煮

倒入沸水，水量为锅体的四分之三，用油茶槌拌碾并刮散锅底粘连的茶胶质物，用大火煮沸至茶汤浓稠并呈现黄绿色。

4.2.5 过滤

将煮沸后的油茶倒入油茶隔中进行过滤。

5 成品感官要求

汤色黄绿鲜亮、香气浓郁、口感顺滑、滋味鲜醇回甘，成品图见附录C。

6 食用方法

将制作好的贺州油茶盛入器皿中即可饮用，可加入适量葱花、香菜、炒花生、炒米花、油果、食用盐（或酱油或食糖）等一起食用。

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、制作日期等，档案记录保存2年以上。



附录 A
(资料性)
贺州油茶制作工器具常用款式

图A.1~图A.3给出了贺州油茶制作的工器具常用款式。



图A.1 油茶锅



图A.2 油茶槌



图A.3 油茶隔

附 录 B
(资料性)
贺州油茶原料参考用量

贺州油茶原料参考用量配比见表A.1。

表B.1 贺州油茶原料参考用量配比表

原料名称	用量 (g)	占比 (%)
嫩茶鲜叶	575±75	7.0±0.9
小黄姜 (或火姜)	600±100	7.3±1.2
干红皮花生	175±75	2.1±0.9
独头蒜	350±100	4.3±1.2
香葱头	125±25	1.5±0.3
饮用天然水	6 250±1 250	76.6±15.3
花生油	100±50	1.2±0.6
绿豆	适量	>0
紫苏	适量	>0
黄精	适量	>0

GXAS
广西标准化协会

附录 C
(资料性)
贺州油茶成品图

图C.1给出了贺州油茶成品图。



图C.1 贺州油茶成品图

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
-



中华人民共和国团体标准

贺州油茶制作技术规程

T/GXAS 758—2024

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究