

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 1144—2025

平乐同安扣肉（夹扣）制作技术规程

Technical code of practice for producing Pingle tong' an
Kourou (Jiakou)

2025 – 11 – 25 发布

2025 – 12 – 01 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。

本文件由平乐县同安镇人民政府提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：平乐县同安扣肉协会、广西芋霸食品有限公司、桂林旅游学院、平乐县市场监督管理局、平乐县工信和商贸局、平乐县文化广电体育和旅游局、平乐县同安镇俊家园食品厂、思香食品加工厂、同安金福扣肉、同安镇明钦饭店、同安镇鑫鑫扣肉、同安镇天天扣肉、同安镇华山柴火鸡饭店、鸿彪食品小作坊。

本文件主要起草人：黄军林、张琴、黄振明、吴杨林、谭兴勇、肖鹏、刘阿丽、朱永红、黄夏兰、王学政、廖少友、贝定坚、韦振、李叶红、黄华强、王玉秋、彭明钦、廖勇军、游鹄鹏、毛宁东、肖芳武、程世锋、张代书、劳明沁。

平乐同安扣肉（夹扣）制作技术规程

1 范围

本文件界定了平乐同安扣肉（夹扣）的术语和定义，规定了原料要求、制作工艺、加工场所卫生要求、感官要求、描述了制作过程信息的追溯方法。

本文件适用于以带皮猪五花肉、芋头为主料，以红枣、香菇、葱、姜为辅料，以腐乳、三花酒、白胡椒等为调料，烹制而成的平乐同安扣肉（夹扣）菜肴。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2712	食品安全国家标准 发酵性豆制品
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
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 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB/T 7900	白胡椒
GB/T 10781.3	白酒质量要求 第3部分：米香型白酒
GB 15203	食品安全国家标准 淀粉糖
GB/T 20882.5	淀粉糖质量要求 第5部分：麦芽糖
GB 31654	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10170	腐乳

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

平乐同安扣肉（夹扣） Pingle Tong' an Kourou (jiakou)

以带皮猪五花肉、芋头为主料，以红枣、香菇、葱、姜为辅料，以腐乳、三花酒、白胡椒、食用油、食用盐、白糖、麦芽糖等为调料，经烹制而成的具有平乐县地方特色风味的菜肴。

4 原料要求

4.1 主料、辅料和调料

见表1。

表 1 主料、辅料和调料要求

原料名称		主料、辅料和调料要求
主料	带皮猪五花肉	应符合GB 2707的要求
	芋头	应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的要求
辅料	姜	应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定
	葱	应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定
	红枣	应符合GB 2762、GB 2763、GB 2763.1的规定
	香菇	应符合GB 7096的要求
调料	腐乳	应符合SB/T 10170、GB 2712的要求
	三花酒	应符合GB/T 10781.3的要求
	白胡椒	应符合GB/T 7900的要求
	食用盐	应符合GB 2721的要求
	麦芽糖	应符合GB 15203、GB 20882.5的要求
	白糖	应符合GB/T 317的要求
	白醋	应符合GB 2719的要求

注：原料用量及比例见附录A。

4.2 加工用水

应符合GB 5749 的规定。

5 制作工艺

5.1 工艺流程

平乐同安扣肉（夹扣）制作工艺见图1。

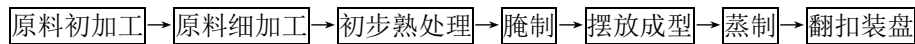


图 1 平乐同安扣肉（夹扣）制作工艺流程图

5.2 原料初加工

5.2.1 带皮猪五花肉去毛洗净，芋头去皮洗净备用。

5.2.2 姜葱洗净备用。

5.2.3 红枣洗净泡水，香菇洗净用冷水泡发好备用。

5.3 原料细加工及初步熟处理

5.3.1 主料

5.3.1.1 将带皮猪五花肉放入冷水锅内煮至全熟捞出，擦干肉皮表面水分，用扣肉锥在肉皮上扎孔，抹上食用盐、白醋、麦芽糖水晾干。

5.3.1.2 宜用 150℃~180℃油温炸 20min~30 min 至五花肉皮呈金黄色，捞出放入冷水中浸泡 30min 至皮回软。

5.3.1.3 将五花肉皮朝下，改刀为高 6 cm~8 cm 宽 8 cm~9 cm，切成厚度为 1 cm~2 cm 的双飞片待用。

5.3.1.4 芋头切成厚度 0.3 cm~0.6cm 的斧头片，大小宜与双飞五花肉片外形匹配。

5.3.1.5 芋头片宜用 150℃~180℃油温油炸 10 min~20 min 至芋头边炸制黄色或金黄色后捞出备用。

5.3.2 辅料

姜拍碎，葱切成条备用。

5.4 腌制

用腐乳、三花酒、白胡椒、食用盐、白糖等调料调配成复合调味汁加入姜葱再倒入五花肉片拌匀腌制15 min~30 min。

5.5 摆放成型

5.5.1 将腌入味五花肉片夹上芋头片，薄的一侧朝里，夹成肉夹芋头块，详见附录 B。

5.5.2 夹好芋头片的肉块皮朝下，间隔码放在适合的碗中，直至装满整个扣碗为止；上面铺上红枣和香菇，浇入复合调味汁。摆放方式为：

- “夹日”扣摆法，将夹好芋头片的肉块间隔码入碗内，两侧各码入扣肉块即成；
- “丁字”扣摆法，将夹好芋头片的肉块按丁字形摆好，依次摆满即成。两种烹制成型的扣肉样式详见附录 C。

5.6 蒸制

蒸笼大火烧开，转小火蒸制60 min~120 min，待芋头和五花肉蒸至软糯即可。

5.7 翻扣装盘

将蒸好的扣肉取出蒸笼，翻扣入盘即可。

6 加工场所卫生要求

应符合GB 31654的要求。

7 感官要求

表 2 感官要求

感官项目	具体要求
色泽	肉皮色泽红亮，整体有光泽
组织形态	整体紧实、排列均匀，不散
滋味与气味	咸甜鲜醇回甘；肉和芋香与调味料深度融合气味浓香，无异味
质感	肉质软而不烂，芋头粉糯细腻

8 档案记录

应符合GB 31654的规定。

附 录 A
(资料性)
原料用量及比例

表A.1 原料用量及比例

原料类别	原料名称	原料重量 (g)	占比 (%)
主料	带皮猪五花肉双飞片	500	51.35
	芋头片	250	25.56
辅料	姜	20	2.06
	葱	30	3.09
	红枣	25	2.57
	干香菇	20	2.06
调料	腐乳	35	3.6
	三花酒	25	2.57
	白胡椒粉	2	0.2
	食用盐	12 (6 g用于调味, 6 g用于上皮)	1.24
	麦芽糖	10	1.03
	白糖	25	2.57
	白醋	20 (用于上皮)	2.06

附 录 B

(资料性)

平乐同安扣肉（夹扣）双飞五花肉片夹芋头片样式



图B 平乐同安扣肉（夹扣）双飞五花肉片夹芋头片样式

附 录 C
(资料性)
平乐同安扣肉(夹扣)成品样式

图C. 1、图C. 2分别给出平乐同安扣肉(夹扣)成品的“夹日”扣和“丁”字扣两种摆放成品样式。



图 C. 1 平乐同安扣肉(夹扣)“夹日”扣成品样式



图 C. 2 平乐同安扣肉(夹扣)“丁”字扣成品样式

中华人民共和国团体标准
平乐同安扣肉（夹扣）制作技术规程
T/GXAS 1144—2025
广西标准化协会统一印制
版权专有 侵权必究