ICS 67 020
CCS X 10

DB2224

延 边 朝 鲜 族 自 治 州 地 方 标 准

DB 2224/T 5—2023

朝鲜族橡子凉粉制作技术规程

Cuisine technical code of practice for chinese-korean Dotorimuk

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

延边朝鲜族自治州市场监督管理局　　发 布

前　言

本文件按照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。

本文件由延边朝鲜族自治州商务局提出并归口。

本文件起草单位：延边朝鲜族传统饮食研究所、延边大学、延吉市橡子村民俗食品厂。

本文件起草人：金顺玉、金清、文龙哲。

朝鲜族橡子凉粉制作技术规程

1 范围

本文件规定了朝鲜族橡子凉粉的术语和定义、原材料要求、制作工艺、食用方法及保存方法等朝鲜族橡子凉粉的制作程序及操作规程。

本文件适用于朝鲜族橡子凉粉的加工制作。

2 规范性引用文件术语和定义

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 22165 坚果与籽类食品质量通则

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

3 术语和定义

3.1

朝鲜族橡子凉粉 Chinese-Korean Dotorimuk

朝鲜族橡子凉粉是指以橡子为原料，经去皮、清洗、浸泡、磨碎、浆渣分离、过筛、沉淀后加水搅拌、熬煮、冷却、成型而得到的胶状固形物。

4 原料要求

4.1 橡子

应符合 GB 22165的规定。

4.2 食用盐

应符合GB 2721、GB 5461的规定。

4.3 制作用水

应符合GB 5749的规定。

4.4 食用油

应符合GB 2716的规定。

4.5 其他辅料

应符合相应的标准和有关规定。

5 制作工艺

5.1 橡子淀粉的制作

5.1.1 挑选橡子：选用成熟橡子，呈栗棕色，表面光滑，不带泥土、毛根，无腐烂、无虫害。

5.1.2 去皮：将成熟的橡子日晒干燥直至外壳开裂，去除外壳。

5.1.3 清洗、浸泡橡子：将去皮后的橡子仁用清水清洗并浸泡 24～48 小时，每隔 12 小时换水，直至上清液变清澈为止。

5.1.4 粉碎、过筛：去皮后的橡子仁加水，橡子仁和水的比例为 1:3（g:ml），石磨或搅碎机搅碎成糊状，用 200 目筛子过筛去掉渣子,过滤后的橡子仁浆放置使淀粉沉淀 3～5 天，期间每天换水直至澄清为止，除去上清液即得橡子淀粉。

5.2 朝鲜族橡子凉粉的制作

5.2.1 灶具的选择：宜选用不锈钢锅、铝锅或陶瓷锅，不宜选用铁锅。

5.2.2 熬煮：锅中加入橡子淀粉和水，橡子淀粉和水的比例为 1:4（g:ml），放入 0.1%的盐和食用油,用中火煮 10 分钟,用小火焖 5 分钟，期间不断用木铲按顺时针方向搅拌均匀，充分搅拌至呈粘稠状。

5.2.3 冷却凝固：将熬煮呈粘稠状的橡子淀粉出锅倒入容器中放凉冷却 3～5 小时，再入冰箱冷藏，待变稠凝固后切成方形块状即成朝鲜族橡子凉粉。

6 食用方法

以凉拌为主。准备橡子凉粉，胡萝卜，黄瓜，茼蒿，青红辣椒，辣椒粉，酱油，芝麻，葱蒜，糖，芝麻油。取小碗放入酱油，与辣椒粉、芝麻、葱蒜、糖、芝麻油混合成酱汁，将橡子凉粉、黄瓜、胡萝卜、茼蒿、青红辣椒、葱蒜全部洗净切好后倒入酱汁，拌匀即可食用。

7 保存方法

0～4℃冷藏保存。