DB **湖 南 省 地 方 标 准**

DB 43/T XXXX—2021

江永瑶家油茶制作技术规程

Manufacturing technical requirement for Jiangyong yao jia You cha

（征求意见稿）

2021 - XX - XX 发布 2021 - XX -XX实施

湖南省市场监督管理局 发布

DB43/T XXXX—2021目 次

前 言

1 范围………………………………………………………………………………

2 规范性引用文件…………………………………………………………………

3 术语和定义……………………………………………………………………

4 原料…………………………………………………………………………

5 加工工具及场所…………………………………………………

6 工艺………………………………………………

7 质量要求………………………………………

DB43/T XXXX—2021

前 言

本标准依据GB/T 1.1—2020给出的规则起草。

本标准的某些内容可能涉及专利，本标准的发布机构不承担识别涉及专利的责任。

本标准由湖南省食品质量监督检验研究院提出。

本标准起草单位：湖南省食品质量监督检验研究院、江永县市场监督管理局、永明女书瑶家油茶店。

本标准归口单位：湖南省食品标准化技术委员会

本标准起草人：唐小兰、王芳斌、康绍英、向俊、王亮亮、王凯、余婧、戴旋、黄友仁、陶继新

DB43/T XXXX—2021

江永瑶家油茶制作技术规程

1 范围

本标准规定了江永瑶家油茶制作技术的术语和定义、原料、加工工具及场所、工艺、质量要求。

本标准适用于餐饮业江永瑶家油茶的制作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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

GB4806.9食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品

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/T 14456.1 绿茶 第1 部分：基本要求

GB/T 30383 生姜

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

《餐饮服务食品安全操作规范》

3 术语和定义

DB43/T XXXX—2021

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 江永瑶家油茶

以茶叶、生姜、大蒜和食用动物油脂为主料，经加热槌打、加饮用山泉水煮沸、过滤出锅等工艺制作而成，具有传统瑶家特色，可直接饮用的液态食品。

3.2 油茶锅

由生铁铸造，形如瓢，有突出的锅嘴，用于制作、煎煮江永瑶家油茶的专用工具。

3.3 油茶槌

由茶树、柚木等硬杂木制成，形如“7”字，用于槌打恭城油茶的专用工具，又称油茶七字杵。

3.4 油茶滤

由藤、竹等材料制成，形如蝌蚪，筛孔直径小于0.1 cm，用于过滤恭城油茶专用工具。

4 原料

4.1 茶叶

应符合GB/T 14456.1 的规定，宜用清明茶、谷雨茶、白露茶为宜。

4.2 食用动物油脂

由经动物卫生监督机构检疫检验合格的生猪、鸡板油煎炸而成的食用动物油脂，应符合GB 10146 的规定。

4.4 生姜

应符合GB2762、GB2763和GB/T 30383 的规定，以老黄姜为宜。

DB43/T XXXX—2021

4.5 大蒜

应符合GB2762、GB2763 的规定。

4.6 水

应符合GB 5749 的规定。

4.7 葱

应符合GB2762、GB2763 的规定。

4.8 花生仁

应符合GB19300的规定。

4.9 其他配料

应符合相关食品安全标准要求。

5 加工工具、容器及场所

5.1 加工工具、容器应符合GB4806.9及相关标准的规定。

# 5.2 加工场所应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

6 工艺

6.1 工艺流程

茶叶浸泡→配料→加热槌打→加水煮沸→过滤出锅。

6.2 技术要求

6.2.1 茶叶浸泡

将茶叶用温水浸泡，使茶叶泡发变软立即槌打，再用清水洗净并滤干，未使用完泡发茶叶应0~5℃冷藏≤24hr。

6.2.2 配料

DB43/T XXXX—2021

将泡发变软的茶叶、生姜，宜按5：2质量配比放入油茶锅中，花生仁、大蒜瓣等可放入或不放入。

6.2.3 加热槌打

用油茶槌轻轻槌打放入锅中的茶叶、生姜等材料，同时小火加热。待茶叶、生姜微烂，加中火槌打，打碎并均匀地粘在油茶锅底。

注：槌打手法宜轻、准、巧。轻即用力适度，不用重力；准，即油茶槌应对准茶叶、生姜等材料槌打；巧，即槌打手法多变。一打二擂，即不仅应轻轻槌打，还应用力辗压，控制火力大小，确保油茶锅不焦底。

6.2.4 加水煮沸

分两次加入90 ℃以上的开水：第一次加水，将水缓缓倒入油茶锅中，加水量以覆盖茶叶为宜，并用油茶槌轻擂，充分融合；第二次加水，加水量宜为第一次加水量的1/2 ，用油茶槌搅拌均匀，煎煮至沸腾。

6.2.5 过滤出锅

6.2.5.1 将煮沸的油茶用油茶滤过滤到容器或碗中，制作出第一锅江永瑶家油茶。

6.2.5.2 再将滤出油茶后的油茶渣倒入油茶锅中，按6.2.3、6.2.4、6.2.5.1 的要求重复操作，制作出第二锅、第三锅、第四锅江永瑶家油茶。

注：第一锅、第二锅、第三锅、第四锅江永瑶家油茶可混合或不混合，槌打前可加入或不加入新的茶叶及生姜等。

7 质量要求

7.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

DB43/T XXXX—2021

表1 感官要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| 外观  | 呈液体状，浑厚 | 在自然光下，观察外观、色泽、杂质，嗅其气味、品其滋味 |
| 色泽  | 金黄或淡黄 |
| 气味滋味 |  具有油茶应有的气味和滋味，辛辣回甘，无异味。 |
| 杂质 | 无正常视力可见外来杂质。 |

7.2 安全指标

7.2.1真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

7.2.2污染物限量应符合GB 2762 的规定。

7.2.3农药残留应符合GB 2763 的规定。