

DB3502

福建省厦门市地方标准

DB3502/T XXXX—2025

厦门特色美食制作规程 第 24 部分：马蹄酥

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

厦门市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

引言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 原料要求 1

5 传统制作过程和工艺 2

6 感官要求 3

7 制作过程卫生要求 3

附录 A（资料性） 马蹄酥典型形态示例 4

参考文献 5

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。

本文件是DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》的第24部分。DB3502/T 045已经发布了以下部分：

- 第1部分：沙茶面；
- 第2部分：海蛎煎；
- 第3部分：同安封肉；
- 第4部分：姜母鸭；
- 第5部分：土笋冻；
- 第6部分：炸五香卷；
- 第7部分：薄饼；
- 第8部分：面线糊；
- 第9部分：花生汤；
- 第10部分：韭菜盒；
- 第11部分：煎蟹；
- 第12部分：炒面线；
- 第13部分：虾面；
- 第15部分：馅饼；
- 第16部分：海鲜酱油水；
- 第17部分：白灼章鱼；
- 第18部分：芋包；
- 第19部分：肉粽；
- 第20部分：油葱粿；
- 第21部分：炸枣；
- 第22部分：麻糍；
- 第23部分：卤鸭；
- 第24部分：马蹄酥；
- 第25部分：鱼粥；
- 第26部分：海蟹糯米粥；
- 第27部分：扁食；
- 第29部分：土龙汤；
- 第30部分：鸭肉面线。

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。

本文件由厦门市餐饮行业协会提出。

本文件由厦门市商务局归口。

本文件起草单位：厦门市餐饮行业协会、厦门市标准化研究院、。

本文件主要起草人：。

引 言

传统特色美食是厦门城市形象的重要组成部分，蕴含着厦门的历史风俗和文化。为了传承正宗厦门“古早味”，挖掘厦门特色美食的传统制作工艺，保护传统美味不流失，对厦门传统特色美食确立制作规程成为了厦门市餐饮业界开展标准化工作的首要需求。DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》旨在确立适用于厦门传统特色美食的原料选择要求、传统制作工艺、感官要求、制作过程卫生要求的准则，拟由三十个部分构成。

- 第 1 部分：沙茶面；
- 第 2 部分：海蛎煎；
- 第 3 部分：同安封肉；
- 第 4 部分：姜母鸭；
- 第 5 部分：土笋冻；
- 第 6 部分：炸五香卷；
- 第 7 部分：薄饼；
- 第 8 部分：面线糊；
- 第 9 部分：花生汤；
- 第 10 部分：韭菜盒；
- 第 11 部分：煎蟹；
- 第 12 部分：炒面线；
- 第 13 部分：虾面；
- 第 14 部分：香泥藏珍；
- 第 15 部分：馅饼；
- 第 16 部分：海鲜酱油水；
- 第 17 部分：白灼章鱼；
- 第 18 部分：芋包；
- 第 19 部分：肉粽；
- 第 20 部分：油葱粿；
- 第 21 部分：炸枣；
- 第 22 部分：麻糍；
- 第 23 部分：卤鸭；
- 第 24 部分：马蹄酥；
- 第 25 部分：鱼粥；
- 第 26 部分：海蟹糯米粥；
- 第 27 部分：扁食；
- 第 28 部分：半月沉江；
- 第 29 部分：土龙汤；
- 第 30 部分：鸭肉面线。

马蹄酥，又称“泡饼”“香饼”，说的都是同一种皮酥脆、馅香甜的闽南特色“饼路”，它是用面粉、饴糖(麦芽膏)、白糖、猪油等烘制而成，制作分酥、皮、馅三道工序，合成后放在盘上煎烤，因形状像马蹄而得名。马蹄酥原为唐代宫廷食品，随着唐代开辟闽疆，随南下人员传入闽南，因皮酥馅香广

受厦门人的喜爱,是许多老厦门人佐茶必不可少的茶配点心。马蹄酥还是厦门传统婚姻习俗中男方在“送定”环节（向女方送聘金聘礼）准备的聘礼中不可缺少的一种聘礼，象征喜庆吉祥，也是厦门同安地区女性产后“坐月子”进补的传统食品之一。

厦门特色美食制作规程

第 24 部分：马蹄酥

1 范围

本文件规定了厦门特色美食马蹄酥制作规程的原料要求、传统制作过程和工艺、感官要求、制作过程卫生要求。

本文件适用于厦门特色美食马蹄酥的制作过程和工艺。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 8607 专用小麦粉
- GB/T 11761 芝麻
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB/T 20883 麦芽糖
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 低筋面粉、中筋面粉应符合 GB/T 8607 的要求。
- 4.2 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.3 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 的要求。
- 4.4 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。
- 4.5 盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.6 冬瓜糖应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762 的要求。
- 4.7 白芝麻应符合 GB/T 11761 的要求。

- 4.8 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.9 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。

5 传统制作过程和工艺

5.1 备料（按包 10 个马蹄酥备料）

5.1.1 水油皮

中筋面粉121g、植物油67g、麦芽糖浆7g、白砂糖28g、水66g、无水酥油28g。

5.1.2 油酥

低筋面粉50g、大豆油36g。

5.1.3 馅料

中筋面粉114g、麦芽糖浆201g、白砂糖49g、食用盐5g、冬瓜糖18g、糕粉28g、白芝麻5g、水30g。

5.2 制皮

按下列步骤进行马蹄酥饼皮制作：

- 取中筋面粉、植物油、麦芽糖浆、白砂糖、水，搅拌均匀至起筋；
- a) 加入无水酥油，搅拌至面筋完全形成，揉成圆团，松弛，制成水油皮；
- 取低筋面粉、植物油搅拌均匀，揉成团状，制成油酥；
- 取 b) 水油皮，用手均匀拍开，成圆形饼皮，取 c) 油酥涂抹均匀；
- 将 d) 饼皮折 3 折；

注：饼皮的左端向右折叠到整张饼皮三分之二大小处，再将右端饼皮向左折叠；

- 将 e) 饼皮从上至下卷成卷，再用手均匀将卷拍开成正方形状；
- 按照 e) 折 3 折的方法，左右翻折成长条状，松弛，制成水油酥皮。

5.3 制馅

按下列步骤进行马蹄酥馅料制作：

- 将冬瓜糖斩成丁，待用；
- 将白芝麻用清水淘洗干净，控干水分，锅开小火，烧热后倒入，不断翻炒至芝麻熟透鼓起，颜色微黄，关火，起锅待用；
- 取中筋面粉、白砂糖、食用盐、冬瓜糖、炒熟的白芝麻、糕粉搅拌均匀后加入麦芽糖浆、水，搅拌均匀。

5.4 成品制作

5.4.1 包馅饼

按馅和皮比例7：6，将馅料放入饼皮内，包裹成圆状，捏花收口，轻拍成扁圆饼状，排入烤盘。

5.4.2 烤馅饼

将马蹄酥放入220℃～230℃的旋转炉中烘烤15min～18min，待饼皮呈金黄色取出，马蹄酥制作完成。

6 感官要求

6.1 马蹄酥的成品感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	饼色金黄
质地	饼皮酥润不走油，内馅细嫩
口味	饼皮酥香，馅料细嫩绵软，咸甜适中
形态	圆饼状，形态完整
杂质	无异物

6.2 马蹄酥典型形态示例参见附录 A。

7 制作过程卫生要求

7.1 制作马蹄酥应按照 GB 31654 规定的要求执行。

7.2 从事马蹄酥制作的餐饮服务经营者必须遵守《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告（2018）12 号）相关要求

附 录 A
(资料性)
马蹄酥典型形态示例

马蹄酥典型形态示例见图A. 1。



图 A. 1 马蹄酥

参 考 文 献

- [1] 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告（2018）12号）
 - [2] 洪卜仁、许晓春. 厦门饮食文化[M]. 厦门：厦门大学出版社，2017.
-