

# T/NMGPRCY

## 内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 003—2025

### 内蒙古地理标志美食名菜 武川莜面

Geographical indication gastronomic delicacy: naked oats noodles

2025 - 05 - 26 发布

2025 - 06 - 10 实施



## 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。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局指导，内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会提出。

本文件由内蒙古自治区餐饮服务业标准化技术委员会（SAM/TC 41）归口。

本文件起草单位：内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：牛银祥、徐霞、白永红、宋强、陈义、马振华、董振华、焦勇、陈程、习娟、郑学斌、郑坤、彭雅楠。

全国团体标准信息平台



# 内蒙古地理标志美食名菜 武川莜面

## 1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜武川莜面的菜品特点、原料及要求、烹饪器具、制作工序、感官要求、食用方法、卫生和安全要求。

本文件适用于内蒙古地理标志美食名菜武川莜面的制作。

## 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 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8235 亚麻籽油
- GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 30391 花椒
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GH/T 1172 姜
- NY/T 581 茄子
- NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1587 黄瓜等级规格
- NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
- DB15/T 1245 地理标志产品 武川土豆
- DB15/T 1721 地理标志产品 乌兰察布马铃薯
- DB15/T 1666 地理标志产品 武川莜面

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 武川莜面 wuchuan oat noodles

产自内蒙古自治区呼和浩特市武川县境内，原国家质量监督检验检疫总局批准保护的范围内莜麦产区，选用优质品种，按照特定生产技术规程种植的莜麦加工而成的莜麦粉。

注：武川莜面地理标志产品保护范围限于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准的范围，在武川县东经110° 31' ~111° 53'，北纬40° 47' ~41° 23' 范围内的可力更镇、西乌兰不浪镇、哈乐镇、二份子乡、哈拉合少乡、得胜沟乡、大青山乡、上秃亥乡、耗赖山乡等9个乡镇，总面积4885平方公里。

## 4 菜品特点

4.1 口感独特：口感筋道，富有嚼劲，口味咸鲜、微辣。

4.2 风味浓郁：可以搭配多种调料和配菜。浓郁的汤汁包裹着莜面，香味十足。

4.3 营养丰富：富含蛋白质、膳食纤维、维生素 B 族等营养物质。能够最大程度地保留莜面的营养成分。

4.4 饱腹感强：食用后能让人产生较强的饱腹感，且耐消化。

## 5 原料及要求

### 5.1 原料

5.1.1 主料：武川莜麦 500g。

5.1.2 配料：羊肉丁 150g、熟茄子条 100g、黄瓜丝 50g、熟土豆条 100g、香菜末 50g、炆辣椒面 30g、腊八蒜 50g。

5.1.3 调料：葱花 10g、胡麻油（亚麻籽油）10g、花椒 2g、鸡粉 3g、干姜面 2g、清水 400g、食用盐 5g、酱油 5g。

### 5.2 要求

5.2.1 武川莜面应符合 DB15/T 1666 的要求。

5.2.2 羊肉应选用草原羊肉，并符合 GB/T 9961 的规定。

5.2.3 茄子应符合 NY/T 581 的规定。

5.2.4 黄瓜应符合 NY/T 1587 的规定。

5.2.5 土豆应选用武川土豆或乌兰察布马铃薯，并符合 DB15/T 1245、DB15/T 1721 的规定。

5.2.6 香菜应符合 NY/T 743 的规定。

5.2.7 辣椒面应选用托县辣椒，并符合 NY/T 1711 的规定。

5.2.8 蒜应符合 NY/T 744 的规定。

5.2.9 葱花应符合 NY/T 744 的规定。

5.2.10 胡麻油（亚麻籽油）应符合 GB/T 8235 的规定。

5.2.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

5.2.12 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。

5.2.13 干姜面应符合 GH/T 1172 的规定。

5.2.14 清水应符合 GB 5749 的规定。

5.2.15 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5.2.16 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。

## 6 烹饪器具

烹饪用容器应选用食用级器具，灶具宜选用燃气灶。操作间使用的称量器具经计量检定部门检定合格，并有检定合格证。

## 7 制作工序

### 7.1 莜面鱼鱼

7.1.1 和面：把莜面倒入盆中，缓缓倒入刚烧开的开水，同时用筷子快速搅拌成面絮状。待面絮不烫手，揉成光滑面团，盖上湿布醒面 15~20min。

7.1.2 搓鱼鱼：取一小块醒好的面团，搓成直径约 1~1.5cm 的细长条，再用手揪成 2~3cm 长的小段。把小段放在手心，双手掌心相对，轻轻搓动，使其成为两头尖、中间粗，类似小鱼形状的莜面鱼鱼。

7.1.3 蒸制：将搓好的莜面鱼鱼均匀摆在铺有笼布的蒸笼内，彼此间稍留空隙防粘连。水开后，放入锅中，大火蒸 10~15min。

### 7.2 莜面窝窝

7.2.1 和面：将莜面倒入盆中，缓缓倒入刚烧开的开水，同时用筷子快速搅拌成面絮状。待面絮不烫手，揉成光滑面团，盖上湿布醒面 15~30min。

7.2.2 搓制窝窝：把面团搓成长条，揪成小剂子。将小剂子夹在食指和中指间，手掌心向下按在剂子末端，用适当力度向前推压成薄片，再用另一只手的拇指和食指轻轻向上提面皮，朝身体内侧方向绕在食指上，抽出手指形成中空的窝窝形状。

7.2.3 将成型的莜面窝窝放入铺有笼布的蒸笼。水烧开后，放入锅中，大火蒸 10~15min。

### 7.3 莜面饨饨

7.3.1 和面：将莜面置于盆中，缓缓倒入刚烧开的开水，同时用筷子快速搅拌成面絮状。待面絮不烫手，揉成光滑面团，盖上湿布醒面 15~20min。

7.3.2 调馅：把土豆、胡萝卜洗净切条。

7.3.3 擀皮：取醒好的面团，搓成长条，分成若干小剂子。将小剂子擀成均匀薄圆片。

7.3.4 包制：在擀好的莜面圆片上均匀铺上一层馅料，从一端卷起，卷成紧实的筒状。

7.3.5 蒸制：将包好的莜面饨饨放入铺有笼布的蒸笼，彼此间留些空隙。水开后，放入锅中，大火蒸 15~20min。

### 7.4 装盘

武川莜面盛装器皿宜选用直径35cm的小笼屉，汤料盛装器皿宜选用精美瓷碗，见图1。



图1 内蒙古地理标志美食名菜 武川莜面装盘效果

### 7.5 关键控制要求

莜面不宜太软，且蒸制时间不宜太长。

## 8 感官要求

内蒙古地理标志美食名菜武川莜面的感官应符合表1的要求。

表 1 内蒙古地理标志美食名菜 武川莜面感官指标

项目	指标
色泽	自然
香味	香味突出
形态	圆筒状、鱼状、条形
质感	劲道
口味	鲜咸

## 9 食用方法

从成品出锅至食用，时间不超过3min为宜。食用可搭配但不限于羊肉臊子、猪肉臊子、凉汤等。

## 10 卫生和安全

应符合 GB 31654 的要求。