

ICS 67.020
CCS X11

T/TJCY

天津市餐饮行业协会团体标准

T/TJCY 005—2024

七里海河蟹面制作技艺



2024 - 12 - 26 发布

2024 - 12 - 27 实施

天津市餐饮行业协会 发布

目 次

前言	II
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 制作技艺	1
6 成品感官要求	3

全国团体标准信息平台

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。

本文件由天津市宁河区餐饮美食协会和天津市餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：天津市宁河区餐饮美食协会、天津市餐饮行业协会、天津市标准化研究院、天津市宁河区宁和宴餐饮店、天津芦台春文化创意产业园有限公司、天津宁扬文化旅游发展有限公司、天津宁扬央厨餐饮有限公司、天津市宁河区紫微饭店、天津市宁河区云凯餐饮店、天津三商食品有限公司、天津市翠萱餐饮服务有限公司。

本文件主要起草人：徐向来、李翠云、董志民、高玉斌、窦嘉伟、刘文路、刘广梅、李洪雷、朱学师、刘紫微、张云凯、于德良、冯志毅、蔡怀忠、杜乃合、王志秋。

七里海河蟹面制作技艺

1 范围

本文件规定了七里海河蟹面的原料要求、制作技艺和成品感官要求。
本文件适用于七里海河蟹面的制作、加工过程。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- GB/T 13662 黄酒
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- DB12/T 430 地理标志产品 七里海河蟹

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 面粉使用高筋小麦粉，应符合 GB/T 8607 的规定。
- 4.2 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.4 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.5 七里海河蟹应符合 DB12/T 430 的规定。
- 4.6 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

5 制作技艺

5.1 面条制作

- 5.1.1 原料配比：每 500g 面粉，加水 200g，食用盐 3g，鸡蛋清 1 个。
- 5.1.2 在 18℃~25℃ 温度条件下，按照比例混合面粉、水、食用盐、鸡蛋清，搅拌 5 分钟，人工搓揉 10 分钟，饧面 10 分钟。
- 5.1.3 用擀面杖将面团擀成薄面片，在其上撒匀面粉后对折。依此法叠成四折后刀切成约 0.5cm 宽、约 0.1cm 厚的面条，粗细应均匀一致。2 小时内面条不粘不断。

5.2 河蟹清洗分拆

- 5.2.1 选用当年中秋至来年农历二月的七里海河蟹，个体重不低于 50g/只。提前 24 小时置于溶解氧含量 5mg/L 以上、水质洁净环境下吐泥去腥。
- 5.2.2 将吐好泥的河蟹用细毛刷刷洗背部、腹部、关节、夹缝、口部、蟹脚、蟹钳位置，刷洗至无肉

眼可见污渍。

5.2.3 掀开蟹壳，剪除蟹腮、蟹口、蟹螯、蟹爪尖、蟹心，刮除蟹壳内黑膜。

5.2.4 将清洗后的河蟹分拆成蟹壳、蟹黄、蟹身三部分分别盛放。其中蟹黄应完整不碎，蟹身剪块。

5.3 捣碎蟹肉

5.3.1 工具

捣碎容器应耐冲击、孔隙细密、易清洗、无异味。材质宜选用不锈钢、原石。

粗杵应不易碎裂、孔隙细密、易清洗、无异味。顶端为光滑弧状。材质宜为硬木。

5.3.2 捣制

将剪成小块的蟹身均匀放入容器内，用粗杵反复捣制成蟹肉碎屑颗粒肉眼可见且均匀附着在粗杵上为宜。不应捣制过于细腻。

5.4 过滤蟹汁

5.4.1 工具

盛放容器应大小合适、洁净、无异味。材质宜为不锈钢。

过滤网或纱布应洁净、孔径适中，应能充分挤出蟹汁且过滤掉蟹肉碎屑。

5.4.2 过滤

将捣碎的蟹泥均匀倒入过滤网或纱布中。用洁净水缓慢冲洗蟹泥，同时用手轻轻挤压过滤网或纱布，使蟹汁顺利流出。每冲洗一次后应重新搅拌蟹泥至均匀再次冲洗。以冲洗2~3次为宜。

5.4.3 收集蟹汁

将过滤出的蟹汁收集在盆中，用细筛去除表面的浮沫和杂质。蟹汁应色泽清澈。

5.5 炒制蟹黄

5.5.1 制蟹油

5.5.1.1 准备蟹壳清洗干净并晾干备用，干姜清洗干净切细丝，新鲜大葱洗净切末，食用油适量。

5.5.1.2 取锅热油，放入干姜丝、葱末，转小火煸香。

5.5.1.3 加入蟹壳，继续以小火煸炒至微焦黄，此时油会呈现橘红色。使用筛网过滤掉蟹壳和杂质，蟹油即制作完成。

5.5.2 制葱姜油

5.5.2.1 准备新鲜小葱洗净切末。干姜清洗干净切末。食用油适量。

5.5.2.2 取锅热油，油温至120℃时放入葱姜末逐渐升温炸制，等葱姜末微黄出香味即可。使用筛网过滤掉葱姜末，葱姜油即制作完成。

5.5.3 泡花椒水

准备适量干花椒，清洗干净后用60℃左右的清水泡至自然放凉即可。花椒与水的比例约为1:10左右。

5.5.4 炒制蟹黄

取锅倒入适量蟹油和葱姜油，加热至150℃左右时倒入蟹黄，沿锅边烹适量黄酒，淋少许花椒水。小火反复翻炒至反沙出蟹油后即可关火出锅。

5.6 煮面

取锅倒入适量葱姜油，加热至150℃时沿锅边烹适量黄酒，倒入蟹汁和适量清水。小火不停搅拌至蟹肉浮起时放入适量手擀面和食用盐。转大火煮开后立即小火焙面，使面条上均匀挂一层蟹肉即可关火出锅。

5.7 盛面

取洁净面碗，先盛面后盛蟹汤，汤应完全没过面。取适量炒好蟹黄均匀覆在汤的表面。

6 成品感官要求

6.1 外观

面条不粘不断，每根均附着蟹肉。蟹汤清澈不浑浊。蟹黄颜色鲜艳，有明显颗粒感。

6.2 口感

蟹味浓厚，汤汁鲜美，面条爽滑，稀稠适度。
