

T/SYHC

三亚市海鲜餐饮协会团体标准

T/SYHC 2—2025

非物质文化遗产 崖州酸粉制作工艺规范

2025 - 10 - 28 发布

2025 - 11 - 3 实施

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
3.1 崖州酸粉	1
4 原辅料要求	1
4.1 基本要求	1
4.2 原料	1
4.3 配料	1
5 设备及工具	1
6 制作过程	2
6.1 熟粉制作流程	2
6.2 凉粉制作流程	2
6.3 水糕制作流程	2
6.4 豉油醋制作流程	2
6.5 配料制作流程	2
6.6 装碗成品	3
7 品质要求	3
8 卫生要求	3
附 录 A （资料性） 白花菜	4
附 录 B （资料性） 崖州酸粉制作技艺视频	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。

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。

本文件由三亚市旅游和文化广电体育局提出并归口。

本文件起草单位：海南大学、三亚市旅游和文化广电体育局、三亚旅游酒店协会、三亚市海鲜餐饮协会、三亚崖城海宝酒家、三亚林姐香味海鲜餐饮店。

本文件主要起草人：张琳、吴开壮、陈国清、汪裴、林建桃、谢金娥、林日丽、郑莎、王琦。

引 言

崖州酸粉原称崖州猪肠馍，其制作工艺规范主要分布在三亚市崖州区，是海南最具特色的传统风味食品。它产生于清代以前，至今已有 400 年以上的传承历史。自古以来，崖州区大多数家庭都掌握崖州酸粉制作工艺规范，自产自食。有一些家庭根据市场需要而办起作坊，传承至今。这些作坊中，有的每天制作生产，在市场设摊销售，有的车推肩挑，沿村叫卖，有的专门给办红白事人家制作，崖州酸粉是崖州红白事宴席上最受欢迎的食品。

2021 年 10 月 8 日，《崖州酸粉制作工艺规范》经三亚市人民政府批准列入三亚市第四批市级非物质文化遗产代表性项目名录，项目编号为Ⅷ-4-1，保护单位为三亚市群众艺术馆、三亚市非遗保护中心。2023 年 12 月，由三亚市群众艺术馆申报的崖州酸粉制作工艺规范入选海南省第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录扩展项目名录，项目编号为Ⅷ-20。2024 年 1 月 12 日发布的《海南省人民政府关于公布第六批省级非物质文化遗产代表性项目名录的通知》中，崖州酸粉制作工艺规范名列其中。

非物质文化遗产 崖州酸粉制作工艺规范

1 范围

本文件规定了崖州酸粉制作的原料要求、设备及工具、制作过程、品质要求、卫生要求等内容。本文件适用于三亚市崖州酸粉的制作。

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 1354 大米

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具

GB/T 34321 食用甘薯淀粉

GB/T 35885 红糖

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

崖州酸粉

也称为崖州猪肠馍，是海南省三亚市崖州区传承四百余年的传统发酵型米粉小吃，以大米、红薯粉、酸梅（豆）为主料，经米浆发酵、手工蒸制等非遗工艺制成，因酸豆汁发酵形成的独特酸味得名。

4 原料要求

4.1 基本要求

应选用优质食材，无异物，无杂质，无异味，无腐烂，所有原料应符合国家食品安全相关标准。

4.2 原料

大米、红薯粉、红糖、酸梅（豆）。其中大米应符合 GB/T 1354 的要求，选用优质籼米；红薯粉应符合 GB/T 34321 的要求；红糖应符合 GB/T 35885 的要求；酸梅(豆)需经去壳去核处理，避免杂质混入。

4.3 配料

本地白花菜（无黄叶、无腐烂）、花生（无霉变、无虫蛀）、小海（河）虾（无异味、无变质）、香葱（无枯萎、无腐烂）等。

5 设备及工具

包括石磨、电器蒸粉机、漏勺、大锅、腌菜罐等。

6 制作过程（70 人份）

6.1.1 水泡大米

将 2000g 大米在清水中浸泡 30min 左右，使之松软。

6.1.2 磨米浆

用石磨将泡水大米磨成米浆，磨浆时在大米中加入 1000ml 的饮用水（米水比例约为 1:0.5），以调剂米浆的稀稠度。

6.1.3 蒸米粉

将 500ml 米浆倒入 100℃ 的电器蒸粉机的方形粉盘（长 60cm 宽 60cm 高 2cm）中，然后加热约 0.5min 即成熟粉。

6.1.4 卷粉

将片状熟粉卷成圆柱状，形似猪大肠。

6.1.5 切粉

将卷粉按 1cm 宽度切成若干小截，切成小截的卷粉形似切断的猪肠。

6.2 凉粉制作流程

6.2.1 制作薯浆

将 2000g 红薯粉与 500ml 饮用水混合搅拌至粘稠状。

6.2.2 煮薯浆

煮开一锅水，在上面备一大勺，勺子下钻有 10 个孔径约 0.8-1cm、均匀分布的小孔，将薯浆倒在勺中，薯浆从勺孔中漏下到开水中，煮约 2min 即成薯粉条，捞出浸泡在凉开水中约 60-90min 后沥干晾凉，即成食用凉粉。

6.3 水糕制作流程

将 2000g 大米浸泡、磨浆后的米浆倒在一个直径约 20cm，高约 3cm 的圆盘中，用蒸锅加热 20min 后即成食用水糕。

6.4 豉油醋制作流程

6.4.1 煮酸梅（豆）水

将 500g 成熟糖化的酸梅（豆）去壳去核后，加入 2000ml 饮用水和 50g 盐，一起在锅里大火煮开后，自然变凉。

6.4.2 煮红糖水

6000ml 饮用水放进锅中煮开后将 500g 红糖和 4500g 白糖混合，大火煮开后转小火约 3h，期间应不断搅拌直到汤汁浓稠并散发出浓郁糖香为止，放凉后即可使用。

6.4.3 制作豉油醋

按一定比例将酸梅（豆）水和红糖水混合，凭口感调剂其酸甜度，过酸可添加红糖水，过甜可添加酸梅水，直到符合制作者及消费者的口感需要。

6.5 配料制作流程

6.5.1 腌制酸白花菜

将本地新鲜白花菜 1000g 洗干净，晾晒至叶片略萎蔫后切碎，与 80g 盐拌匀，揉出苦水，然后密封于坛罐中，依据温度高低经 3-5 天发酵后即可使用。

6.5.2 炸虾饼

将 1000g 大米浸泡、磨浆后的米浆装在金属容器中，加盐 7g、糖 100g、鸡蛋 1 个，再加入 750g 长约 5cm 的小海（河）虾一起搅拌，然后放进 160-180℃ 油锅中，并加入 1000ml 饮用水后炸 20min 即熟，切成碎块备用。

6.5.3 炒花生

将需用量花生炒熟，去皮，捏成两瓣，备用。

6.5.4 切葱花

将香葱切成 0.5cm 长的葱花，备用。

6.6 装碗成品

每碗加入切好的卷粉约 50g、凉粉约 30g、水糕约 20g、炸虾饼碎 15g、腌制白花菜 10g、花生米 5g，再加入适量豉油醋，最后撒 0.5g 葱花即可食用。可依喜好加入适量辣椒。



图 1 崖州酸粉

7 品质要求

- 7.1 熟粉：厚度 0.1-0.2cm，卷后直径约 2cm，切口整齐无粘连，质地薄软细绵。
- 7.2 凉粉：直径 0.8-1cm，弹滑劲道，无硬芯。
- 7.3 水糕：质地软糯，无结块。
- 7.4 豉油醋：酸甜平衡无涩味。
- 7.5 整体色泽清亮（卷粉米白、凉粉透明、水糕淡黄），无异物、无异味；口感酸甜，消暑清凉。
- 7.6 成品需在制作完成后 2 小时内食用，出现酸败味、霉点、质地发黏等现象禁止食用。

8 卫生要求

- 8.1 制作过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。
- 8.2 烹饪工具、与食品接触的材料均应符合 GB 4806.1 的要求。
- 8.3 装盛餐具应符合 GB 14934 的要求。

附录 A
(资料性)
白花菜

白花菜 (*Gynandropsis gynandra* (L.) Briq.) 是白花菜科白花菜属的一年生直立草本植物。株高约 1 米；幼枝稍被腺毛，老枝无毛；掌状复叶倒卵形或倒卵状披针形，先端尖或钝圆，全缘或有小锯齿；总状花序顶生，具 3 裂的叶状苞片；种子近扁球形，黑褐色；花果期主要在 7-10 月。因其花为白色，故而得名“白花菜”（见图 A.1）。

白花菜原产地为热带非洲，在中国分布于河北、河南、安徽、江苏、海南等地。生长于低海拔村边、道旁、荒地或田野间。性喜向阳温暖，较耐旱，生长季节短，且再生能力强。白花菜在《世界自然保护联盟濒危物种红色名录》中属于无危（LC）。繁殖方式一般为播种繁殖。

白花菜气温苦、辛、微毒。据《本草纲目》记载，白花菜种子，主治下气，煎水洗痔，捣烂可治风湿麻痛，搗酒饮止疟。白花菜具有独特的风味，其茎叶腌制后可食用，是夏季主要的一种腌菜（见图 A.2），可炒肉、炒蛋或单炒。其味清香鲜美，能提神生津、开胃健脾、增进食欲。



图 A.1 白花菜



图 A.2 腌制的白花菜

附 录 B
(资料性)
崖州酸粉制作技艺视频

崖州酸粉制作技艺视频网址: <https://v.qq.com/x/page/w3522p9dddv.html>
