

T/NMGPRCY

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 016—2025

呼市刀削面制作技术规程

Technical regulations for the production of hohhot shaved noodles

2025 - 07 - 11 发布

2025 - 07 - 23 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。

本文件由玉泉区文体旅游广电局、内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会提出。

本文件由内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会归口。

本文件起草单位：内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、内蒙古自治区餐饮服务业标准化技术委员会、内蒙古自治区特种设备检验研究院、内蒙古自治区质量和标准化研究院、内蒙古标准化协会、内蒙古自治区农畜产品产销服务中心、呼和浩特市市场监督管理局、呼和浩特市商务局、呼和浩特酒店餐饮服务业工会联合会、呼和浩特市商贸旅游职业学校、内蒙古月明楼商贸有限公司、呼和浩特市瑞福祥商贸有限责任公司（麦香村贵宾楼）、内蒙古向阳餐饮有限公司、呼和浩特市玉泉区大东街老削面馆、内蒙古颂美（麦香村）商业管理服务有限责任公司餐饮分公司、内蒙古晋和顺科技有限公司。

本文件主要起草人：安成晶、王向东、刘正源、牛银祥、蔡武杰、白永红、陈义、奥奇、米丽、周颖、巩青、张亦芃、袁方、王雄、李尚忠、董振华、彭雅楠、张文生、张才旺、胡彦文、云翠珍、王小文、张露、郑玉龙、张雷、郝洁、张才旺。

呼市刀削面制作技术规程

1 范围

本文件规定了呼市刀削面制作技术规程的菜品特点、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。

本文件适用于呼市刀削面的制作。

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 1355 小麦粉
GB 1535 大豆油
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
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 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 18187 酿造食醋
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 45244 大蒜等级规格
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 4528 植物品种特异性、一致性和稳定性测试指南 茴香
DB15/T 1245 地理标志产品武川土豆

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

呼市刀削面

以巴彦淖尔小麦粉为主料制成面团，经专用刀具削制成三棱形面条，配以地方特色臊子制成的面食。

3.2

煎肉臊子

以猪肉为主要原料，先经煎（煸）至金黄出香，再炖煮而成的具有浓郁咸香风味的浇头。

3.3

羊肉臊子

以新鲜锡林郭勒苏尼特羊肉为主要原料，配以特定香料（如花椒、小茴香等）炖煮而成的鲜香风味浇头。

3.4

牛肉臊子

以牛肉为主要原料，经先煎（煸）至金黄出香，配以特定香料再炖煮而成的浓郁咸香风味浇头。

3.5

醒面

将和好的面团放置一定时间的加工过程。

3.6

削面刀

专用于制作呼市刀削面的弧形手工刀具，由刀体和刀柄构成。刀体为薄刃金属片，经特定工艺弯折成 $\geq 150^\circ$ 的弧形，刃口锋利，刀背厚实（约1 mm-2 mm），整体重量适中（约200 g-400 g）。操作时需单手抓握刀柄，通过手腕发力带动刀体沿面团表面弧线轨迹运动，将面团削切成符合标准形态（三棱形）的面条。

3.7

臊子

以牛羊肉或猪肉为主料，经切配、煸炒 / 炖煮等工艺，配以本地特色调味料（胡麻油、花椒、小茴香等）及辅料（土豆、豆角等）制成的半流体浇头。其形态为肉丁、肉块与浓稠汤汁的混合物，用于浇淋在煮熟的呼市刀削面上，赋予面条浓郁风味和地域标识。

4 菜品特点

4.1 面条特点

形状规整：由师傅用削面刀将面团削成三棱形薄片，形似柳叶；口感筋道：面团经充分揉制和醒面，面条筋道爽滑、有嚼劲，入口外滑内筋、软而不粘。

4.2 煎猪肉臊子特点

肉香浓郁，肥而不腻，口感丰富（为最常见的臊子）。

4.3 羊肉臊子特点

鲜嫩无膻，醇厚香浓，营养丰富。

4.4 牛肉臊子特点

咸香浓郁、肉香突出，肉酥不柴、汤汁浓郁挂味。

5 原料及要求

5.1 原料

5.1.1 面团原料

巴彦淖尔小麦粉500 g，常温水200 g~260 g（不同面粉吃水量不同，可根据实际情况调整）。

5.1.2 煎肉臊子原料

肉与调料比例：以1000 g猪五花肉为例，干黄酱或酱油约100 g~150 g，八角3颗~5颗，十三香2 g，生抽20 g，醋10 g，香叶3片~5片，花椒2 g~5 g。

其他配料：葱姜蒜适量，色拉油或胡油适量，盐3 g~5 g，糖5 g~8 g（盐和糖可根据个人口味调整）。

5.1.3 羊肉臊子原料

香料与羊肉比例：以1000 g羊肉为例，混合香料（花椒、茴香、香叶等）约8 g（其中花椒约3 g~4 g，小茴香2 g~3 g，辣椒段1 g~2 g，香叶1片~1.5片）。

其他配料：葱姜适量，色拉油或胡油适量，料酒20 ml~30 ml，老抽、生抽（适量，用于上色和调味），盐、味精（适量）。羊肉煮好后，可加入适量改刀后的土豆丁、豆腐丁等。

5.1.4 牛肉臊子原料

肉与调料比例：以1000 g牛肋条肉（带少量筋，比牛腩更嫩）为例，八角2颗，桂皮2 g，香叶2片，花椒3 g~4 g，姜片3片~4片，葱段适量（本地常用简单香料，避免复杂味）。

其他调料：生抽35 g，老抽8 g（少量调色），黄酱20 g（增酱香），料酒15 g，盐、食用油、清水（适量）。牛肉煮好后，可加入适量改刀后的土豆丁、胡萝卜丁等。

5.2 要求

- 5.2.1 饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2.2 锡林郭勒苏尼特羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 5.2.3 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.2.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.2.5 干黄酱应符合 GB 2718 的规定。
- 5.2.6 葱蒜类蔬菜应符合 NY/T 744 的规定。
- 5.2.7 赛罕亚麻籽油应符合 GB/T 8235 的规定。
- 5.2.8 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 5.2.9 托县茴香应符合 GH/T 1439 的规定。
- 5.2.10 香辛料香叶应符合 GB/T 30387 的规定。
- 5.2.11 清水河米醋应符合 GB 2719 的规定。
- 5.2.12 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.2.13 武川土豆应符合 DB15/T 1245 的规定。
- 5.2.14 土城子大蒜应符合 GB/T 45244 的规定。
- 5.2.15 其他原料应符合相关食品安全标准的规定。

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 面团制作

- 7.1.1 面粉开窝，加入适量盐，分次缓缓加水，搅拌均匀后揉捏成质地粗糙的硬面团。
- 7.1.2 盖上湿布，静置 10min，之后再揉搓 3min 至面团表面光滑，继续放置醒面 30min。
- 7.1.3 揉搓成长约 25 cm 的椭圆形圆柱状，涂抹一层油后包裹保鲜膜，放入冰箱冷藏备用。

7.2 煎肉臊子制作

- 7.2.1 将五花肉改刀切成指甲盖大小的片状。
- 7.2.2 煸炒煎肉：锅烧热，放入适量胡麻油（或大豆油），油温升至约 160℃~180℃时，放入切好的猪肉（肥瘦分开，先下肥肉煸炒出油），中小火煸炒至肉表面金黄、微焦，油脂析出，香气浓郁。
- 7.2.3 爆香调料：将肉推至锅边（或盛出部分油），利用锅中底油，放入花椒、大料、葱段、姜片、拍松的蒜瓣等爆炒出香味。
- 7.2.4 混合炒制：将肉与香料翻炒均匀。
- 7.2.5 调味上色：烹入本地优质酱油、北京干黄酱，翻炒使肉上色，再烹入少量醋去腥增香。
- 7.2.6 焖煮：加入足量热水（或高汤），水量以没过食材并留有一定余量为宜；大火烧开后转中小火焖煮 4h 以上。
- 7.2.7 加入蔬菜：可加入黄花菜、黑木耳等蔬菜，煮制成熟。
- 7.2.8 调味收汁：炖煮至卤肉软烂入味，期间根据口味加入盐调整咸度；最后汤汁应浓稠适中（能包裹面条，不宜过稀），关火前可撒入葱花或香菜沫提香。

7.3 羊肉臊子制作

- 7.3.1 处理羊肉：羊肉切约 1.5cm 见方的小块，冷水下锅焯水，煮沸后撇净浮沫，捞出羊肉沥干备用。
- 7.3.2 煸炒羊肉与香料：锅烧热，放入适量胡麻油（或色拉油），油温升至约 140℃~160℃时，放入焯好的羊肉块，中火煸炒至羊肉表面微黄收缩；加入姜片、葱段、干辣椒段等香料，煸炒出香味。
- 7.3.3 炖煮：加入足量热水（或羊骨汤）（水量完全没过羊肉），加入料包；大火烧开后撇净浮沫，转小火（或微沸状态）加盖慢炖。

7.3.4 调味：炖煮约 40min~60min（或至羊肉软烂），期间根据口味加入盐调味，用老抽、生抽调色；关键是保持汤面微沸，避免剧烈沸腾导致汤浑浊。

7.3.5 加入蔬菜（可选）：在羊肉快熟时，可加入土豆丁、豆腐丁等炖煮至软烂。

7.3.6 制成臊子：最终汤汁应肉香浓郁、无腥膻味、咸度适中，可将大块姜葱、料包等香料捞出。

7.4 牛肉臊子制作

7.4.1 处理牛肉：牛肋条切成 3cm 见方的块（或厚片），冷水下锅，加料酒、2 片姜，大火煮沸后撇净浮沫，捞出用温水冲净（保持肉质松软）。

7.4.2 炒香酱料：锅中放少许油，油热后下剩余姜片、葱段炒出香味，放入黄酱（根据口味调整），小火炒 10s 至酱香味释放（避免炒糊）。

7.4.3 炒肉上色：放入牛肉块翻炒 1min，至表面微焦，加生抽、老抽翻炒均匀，让牛肉均匀裹上酱汁（老抽用量不宜过多，避免过黑）。

7.4.4 焖煮出香：加入所有香料，倒足量热水（没过牛肉 2 cm）；大火烧开后转小火，加盖焖煮 1.5 h（牛肋条易烂，时间短于牛腩），期间保持水面微沸。

7.4.5 收汁调味：开盖查看牛肉是否酥软（能用筷子轻松分开），加适量盐调味，开中火煮 5min~10min，让卤汁略收浓（保留少量汤汁，便于拌面入味），捡去葱姜和大块香料。

7.4.6 本地特色技巧

——牛肉首选牛肋条：比牛腩更嫩，适合快速焖煮，符合呼市人对“肉香足、不费嚼”的偏好。

——用黄酱代替部分甜面酱：黄酱咸香更浓郁，是呼市牛肉臊子的“灵魂”，避免使用豆瓣酱等重味调料。

——香料少而精：只放基础香料，突出牛肉本身香味，不同于南方卤味追求复杂香型。

——臊子不勾芡：靠自然收汁让酱汁挂肉，浇在刀削面上时，臊子能顺着面条缝隙渗透；搭配本地酸黄瓜、腌萝卜，解腻爽口。

——做好的臊子浇在刚出锅的刀削面上，撒点葱花，一口面配一块牛肉，肉香与麦香融合，为呼市刀削面的经典吃法。

7.5 面团成熟

7.5.1 煮面锅中加适量水，大火烧开。

7.5.2 左手臂放置专业削面板，放上醒好的面团；另一手持削面刀，刀面与面团表面夹角较小（近乎平行），以稳定、均匀的力道，一刀接一刀地顺着面团表面削面，使面条呈三棱柳叶状，直接飞入沸水锅中。

7.5.3 面条入锅后，用筷子轻轻挑动，避免相互粘连；煮 2min~3min 后捞出。

7.6 装碗与浇臊子

7.6.1 将煮好的刀削面沥干水分，盛入碗中。根据顾客选择，浇上适量加热调口后的煎猪肉、羊肉或牛肉臊子。也可根据需求调整各臊子所需蔬菜。

7.6.2 可依传统或顾客要求，添加少量配菜（如香菜碎、葱花）或调味品（如醋、辣椒油）。装碗如图 1 所示。



图 1 呼市刀削面装碗式样

7.7 关键控制要求

- 7.7.1 含水量应控制在 40%~45%，面团稍硬。
- 7.7.2 使用专用弧形刀并保持锋利。
- 7.7.3 约 20 度角，手腕发力削面，力度、速度、角度应均匀稳定。
- 7.7.4 煮面水宽应全程保持沸腾。面条以筋道口感（断生）为佳。
- 7.7.5 臊子要足够咸香浓郁，能很好地裹附在光滑、筋道的面条上，达到味觉和口感的平衡。

8 感官要求

刀削面的感官应分别符合表1~表3 的要求。

表 1 呼市刀削面煎猪肉臊子感官指标

项目	指标
面条色泽	洁白（体现巴彦淖尔小麦粉特性），筋道爽滑
煎肉卤色泽	棕红油亮，卤汁浓郁
香味	焦香肉韵突出，咸鲜醇厚，肉香浓郁，回味悠长
形态	肉呈片或条，金黄微焦；蔬菜软烂入味；卤汁浓稠适度，能均匀附着面条
质感	面条筋道弹滑
口味	汤鲜味美，肉质 Q 弹有嚼劲

表 2 呼市刀削面羊肉臊子感官指标

项目	指标
面条色泽	洁白（体现巴彦淖尔小麦粉特性），筋道爽滑
羊肉卤色泽	汤汁清亮或微呈酱油色，羊肉块呈浅褐色
香味	具有巴彦淖尔小麦与羊肉的鲜美香气，带有花椒、小茴香等香料的清香，无不良膻味
形态	羊肉块大小适中，软烂不柴；蔬菜（如使用）软硬适中；汤汁浓稠适度
质感	面条筋道弹滑
口味	汤鲜味美，肉质 Q 弹有嚼劲

表 3 呼市刀削面牛肉臊子感官指标

项目	指标
面条色泽	洁白（体现巴彦淖尔小麦粉特性），筋道爽滑
牛肉卤色泽	牛肉和卤汁呈自然棕黄色，油润有光泽（体现锡林郭勒牛肉特性）
香味	以咸香为主，酱香突出，带轻微香料底味（不掩盖肉香），无过重调料味
形态	牛肉块（或片）酥软
质感	面条筋道弹滑
口味	肉质酥软，臊子浓稠适中

9 食用方法

- 9.1.1 成品从出锅至食用，时间不宜超过 20 min；建议在煮好上桌后 10min~15min 内食用完毕，口感最佳。
- 9.1.2 可依个人喜好熟制搭配小菜、香醋等调料增添风味。

10 卫生和安全

应符合 GB 31654 的要求。