

# T/WYFXH

## 乌鲁木齐饮食服务行业协会团体标准

T/WYFXH 004.1—2025

### 新疆特色美食 拌面 第1部分：过油肉拌面

XinJiang specialty cuisine part 1: oiled meat noodles

2025 - 11 - 10 发布

2025 - 11 - 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。

本文件由乌鲁木齐饮食服务行业协会提出、归口并组织实施。

本文件起草单位：乌鲁木齐饮食服务行业协会。

本文件主要起草人：马国钦、苏恩泉、尤努斯·汗木都、陈成江、张建、陈飞、高先、康俊锋、李晓燕、肖克来提·哈里克、曾爱斌、李金刚、王进英、唐荣、唐小君、董海峰、王强。

全国团体标准信息平台



# 新疆特色美食 拌面 第1部分：过油肉拌面

## 1 范围

本文件规定了新疆特色美食过油肉拌面的原料、器具、制作技艺、装盛、传送、感官、卫生的要求。本文件适用于新疆特色美食过油肉拌面的烹制。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
- GB/T 18186 酱油质量通则
- 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 45352 鸡精调味料质量通则
- NY/T 431 绿色食品 果(蔬)酱
- NY/T 654 绿色食品 白菜类蔬菜
- NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 749 绿色食品 食用菌
- NY/T 754 绿色食品 蛋及蛋制品
- NY/T 901 绿色食品 香辛料及其制品
- NY/T 1039 绿色食品 淀粉及淀粉制品
- NY/T 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜
- NY/T 1053 绿色食品 味精
- NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**滑油** *velveting*

滑油是将原料加工成丁，条，丝，片，粒等很小形状，上浆后用温度为0℃~120℃的油滑熟的加热技法。

### 3.2

**净料量** *net material quantity*

食材经过初加工处理后可直接用于烹饪的可食用部分重量。经初步加工可直接下锅的菜品原料，其质量称为净料量。

#### 4 原料要求

4.1 主料、辅料、调料应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定，并符合表 1 的要求。

表 1 原料质量要求

序号	原料类型	原料名称	质量要求
1	主料	小麦粉	应符合GB/T 1355的要求
2		牛肉或羊肉	应符合GB 2707的要求
3	辅料	西红柿	应符合NY/T 655的要求
4		大白菜	应符合NY/T 654的要求
5		木耳	应符合NY/T 749的要求
6		鸡蛋	应符合NY/T 754的要求
7		干线辣椒	应符合NY/T 1711的要求
8		葱蒜	应符合NY/T 744的要求
9		生姜	应符合NY/T 1049的要求
10		调料	番茄酱
11	淀粉		应符合NY/T 1039的要求
12	植物油		应符合GB 2716的要求
13	食用盐		应符合GB 2721的要求
14	水		应符合GB 5749的要求
15	酱油		应符合GB/T 18186的要求
16	香醋		应符合GB/T 18187的要求
17	味精		应符合NY/T 1053的要求
18	鸡精		应符合GB/T 45352的要求
19	胡椒粉、花椒粉		应符合NY/T 901的要求

4.2 主料、辅料、调料的推荐用量及配比见附录 A，菜品净料示例见附录 B。

#### 5 器具要求

5.1 烹饪过程中的炊具应符合 GB 4806.1 和 GB 4806.9 的要求。

5.2 装盛食品的餐具应符合 GB 14934 的要求。

#### 6 制作技艺

##### 6.1 预处理

6.1.1 应选用生鲜羊肉或生鲜牛肉。将羊肉或牛肉切成斜方形片，长度为  $6.6\text{ cm} \pm 0.3\text{ cm}$ ，宽度为  $4\text{ cm} \pm 0.3\text{ cm}$ ，厚度为  $0.3\text{ mm} \sim 0.5\text{ mm}$ 。

6.1.2 将青椒、红椒、西红柿、白菜、洋葱、大蒜、生姜、葱，去除蒂、籽、皮等不可食用部分，洗净沥水备用。青红椒切成菱形片，边长为  $3\text{ cm} \pm 0.5\text{ cm}$ 。西红柿切丁。白菜切正方形磨刀片，边长为  $3.5\text{ cm} \pm 0.5\text{ cm}$ ，黑木耳将大片切小，洋葱切菱形块，边长为  $3\text{ cm} \pm 0.5\text{ cm}$ 。

6.1.3 将干线辣椒置于  $50^{\circ}\text{C}$  温水中浸泡，泡软后剁碎制成干线辣椒酱备用。

6.1.4 用温水泡发黑木耳，沥水备用，泡发后常温存放不应超过 4 h，冷藏存放不应超过 24 h。

6.1.5 葱、生姜、大蒜切成末。

6.1.6 鸡蛋打散备用。

##### 6.2 烹饪

6.2.1 肉中加入盐、花椒粉、胡椒粉、鸡蛋、淀粉、酱油、水，抓拌上浆。加入植物油抓拌均匀，腌制  $15\text{ min} \sim 20\text{ min}$ 。

6.2.2 冷锅倒入油，加热至 90℃~120℃，倒入腌制的肉片，迅速翻炒滑油，约滑 5 s~6 s 倒入漏勺内沥去油；依次放入青椒、红椒、白菜、黑木耳等，过油后捞出所有的食材，油沥干备用。

6.2.3 重新起锅热油，油温烧至 90℃~120℃，放入葱、生姜、大蒜、花椒粉、干辣椒酱爆香，放入西红柿翻炒至出汁，依次加入酱油、番茄酱，放入 5.2.3.1 中备好的过油的食材继续翻炒，加入食用盐等调味料，翻炒均匀，喷锅边醋，出锅装盘。

### 6.3 制作拉面

6.3.1 向小麦粉中加入食用盐、鸡蛋、水，食用盐化入水中或直接调入均可，参考比例为小麦粉 200g、盐 1 g、鸡蛋液 7g、清水 90g。将常温水或凉水缓慢倒入小麦粉中，边倒边搅拌。将搅拌均匀的絮状小麦粉倒入案板上或者和面机中进行和面。直至小麦粉变成表面光滑的面坯取出。

6.3.2 在面盆里和成软硬适度的面团，通常表现为不粘手、有弹性、有支撑性，成型后不易塌陷，将面坯盖上湿布或盖严，室温下饧 20 min~30 min。

6.3.3 将饧好的面坯取出揉至光滑、无硬心。将面团揉搓成面剂子，面剂子直径为 1 cm±0.1 cm，长度为 20 cm±0.5 cm，刷油，码放整齐，饧面 20 min~30 min。

6.3.4 将饧好的小面剂子逐个搓成长 60 cm、粗细均匀的面剂长条，取 3 根~5 根面剂子为一组，一起向外左右来回抻拉，待面细而不断时，揪去面头下入开水锅内。

6.3.5 开锅后用筷子轻微搅动以防面粘连，煮熟捞出后装盘。

## 7 装盛要求

7.1 宜使用有新疆民俗、民族特点风格盛器装盛。

a) 菜品与拉面分别单独装盛。面盘直径通常为 25 cm~30 cm，菜盘略大，约为 30 cm~35 cm，深度至少为 5 cm，以容纳汤汁；

b) 菜品与拉面合并装盛。面盘直径为 30 cm~40 cm。

7.2 装盛时应避免让汤汁滴落在盘边。

## 8 传送要求

8.1 避免人体与拌面的直接接触，应将拌面的盛器置于托盘内进行传送。

8.2 拌面完成后宜即时食用。在常温状态下，菜品保存时间不宜超过 1 h。

## 9 质量要求

### 9.1 感官

感官要求应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	感官要求
过油肉色泽	肉片裹蛋液和芡汁后呈金黄色，表面泛着明油光泽。面条表面光洁，呈均匀的乳白色
过油肉气味	醋香与肉香交织
过油肉味道与质地	咸鲜适口，外软里嫩
拉面形态	拉面筋道爽滑，形长而细

### 9.2 卫生要求

卫生要求应符合GB 31654的要求。

附 录 A  
(规范性)  
原料推荐用量及配比

过油肉拌面制作过程中原料的推荐用量及配比见表A.1。

表 A.1 原料推荐用量及配比

类型	原料名称	150 g鲜肉净料量 g	150 g鲜肉净料量 g	180 g鲜肉净料量 g	200 g鲜肉净料量 g
肉及腌肉用料					
主料 (二选一)	生鲜羊肉	100	-	130	-
	生鲜牛肉	-	120	-	170
辅料	鸡蛋	5	5	7	7
调料	色拉油	5	5	6	6
	精盐	1	1	1	1
	淀粉	4	4	4	4
	老抽	5	5	5	5
	胡椒粉	0.5	0.5	0.5	0.5
	花椒粉	0.5	0.5	0.5	0.5
	水	90	90	90	90
腌制后鲜肉重量小计		151	151	184	204
菜品用料					
辅料	青椒			40	
	红椒			10	
	木耳			20	
	西红柿			50	
	大白菜			40	
	洋葱			20	
	生姜			2	
	大蒜			10	
	葱			5	
	番茄酱			15	
	干线辣椒			20	
调料	植物油			60	
	精盐			3	
	花椒粉			0.5	
	胡椒粉			0.5	
	香醋			3	
	味精			2	
	鸡精			2	
	酱油			4	
拉面用料					
主料	面粉			200	
辅料	鸡蛋			7	
调料	色拉油			2	
	盐			1	
注1：推荐用量是结合烹饪经验及考察调研我市大型餐饮机构成果给出的建议值，看根据口味适当增减原料的用量。					
注2：菜品原料图见附录B。					

附录 B  
(资料性)  
菜品净料

新疆过油肉拌面原料见图B.1，成品见图B.2。



图 B.1 菜品净料示例



图 B.2 过油肉拌面

注：成品菜品重量约400 g；煮熟拉面重量约260 g。

---