

T/WYFXH

乌鲁木齐饮食服务行业协会团体标准

T/WYFXH 004.5—2025

新疆特色美食 拌面 第5部分：西红柿辣椒 炒鸡蛋拌面

XinJiang specialty cuisine mixed noodles part 5: stir-fried eggs with
tomatoes and chili served with 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5部分：西红柿辣椒炒鸡蛋拌面

1 范围

本文件规定了新疆特色美食西红柿辣椒炒鸡蛋拌面的原料、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西红柿辣椒炒鸡蛋拌面的烹制。

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 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 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 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- 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 1049 绿色食品 薯芋类蔬菜
- NY/T 1053 绿色食品 味精

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

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		西红柿	应符合NY/T 655的要求
3		辣椒	应符合NY/T 655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
4	主料	鸡蛋	应符合NY/T 754的要求
5		葱蒜	应符合NY/T 744的要求
6	辅料	生姜	应符合NY/T 1049的要求
7		番茄酱	应符合NY/T 431的要求
9		植物油	应符合GB 2716的要求
10		食用盐	应符合GB 2721的要求
11		水	应符合GB 5749的要求
12		味精	应符合NY/T 1053的要求
13		鸡精	应符合GB/T 45352的要求
14		胡椒粉	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 应选用新鲜西红柿、辣椒、葱、生姜、大蒜，去除蒂、籽、皮等不可食用部分，洗净沥水备用。

6.1.2 西红柿切成小滚刀块，边长为1.5 cm~2 cm。辣椒切成菱形片或丝，长度2 cm±0.5 cm。大蒜切片，葱切葱花。

6.1.3 新鲜鸡蛋打入碗中，加入食用盐和少许水，充分搅打均匀。

6.2 烹饪

6.2.1 将炒锅烧热，倒入植物油，加热至150℃~160℃。倒入蛋液，用筷子快速划散，炒至金黄蓬松，成型后立即盛出备用。

6.2.2 锅中倒入植物油，加热至90℃~120℃，放入蒜片、姜末、葱花爆香。

6.2.3 倒入西红柿块，中大火翻炒，用炒勺按压，使其快速出汁变软。待西红柿炒出浓郁汤汁后，倒入辣椒，继续翻炒1 min至辣椒断生。

6.2.4 依次添加食盐、高汤、胡椒粉、味精、鸡精等调味，翻炒均匀。将之前炒好的鸡蛋倒入锅中，与西红柿汤汁混合，使鸡蛋充分吸收汤汁。翻炒均匀后即可关火出锅装盘。

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200 g、食用盐1 g、鸡蛋液7 g、清水90 g。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：。
- 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；
 - 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

- 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。
- 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
色泽	呈现“红、黄、绿”三色相间的明亮色调。面条表面光洁，呈均匀的乳白色
气味	西红柿经加热后释放出的清新酸甜之气与炒鸡蛋的蛋香完美融合。大蒜和葱白经热油爆香产生的焦香与辛香。辣椒带来的一丝清辣气息以及最后撒上的生葱花提供的葱香。各种香气和谐共存，闻起来开胃诱人，无蛋腥味或焦糊味
味道	酸甜咸鲜，微辣可口，五味平衡，入口顺滑
质地	鸡蛋软嫩、蓬松，吸收了西红柿的汤汁后，内部湿润可口。西红柿大部分软烂近融化，与汤汁融为一体，部分较大的块状应入口即化。辣椒清脆，提供一种爽口的对比，不应软烂无型。面条筋道，有良好的弹性和咬劲，口感爽滑，无硬心、不粘牙
形态	汤汁浓稠度适中，介于“汤”和“酱”之间，能均匀地包裹住每一根面条。面条长度适宜，粗细均匀，不断条、不并条

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

西红柿辣椒炒鸡蛋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

原料类型	原料名称	净料量 g
菜品用料		
主料	西红柿	200
	青椒	40
	鸡蛋	130
辅料	生姜	2
	大蒜	10
	葱	5
	番茄酱	15
调料	植物油	50
	食用盐	3
	胡椒粉	0.5
	味精	2
	鸡精	2
拉面用料		
主料	小麦粉	200
辅料	鸡蛋	7
	植物油	2
	食用盐	1

附录 B
(资料性)
菜品净料

西红柿辣椒炒鸡蛋拌面原料见图B.1，成品见图B.2。



图 B.1 菜品净料示例



图 B.2 西红柿辣椒炒鸡蛋肉拌面

注：成品菜品重量约370 g~390 g；煮熟拉面重量约260 g。