

T/WYFXH

乌鲁木齐饮食服务行业协会团体标准

T/WYFXH 004.4—2025

新疆特色美食 拌面 第4部分：芹菜肉拌面

XinJiang specialty cuisine mixed noodles part 4: celery and pork noodle bowl

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。

新疆特色美食 拌面 第4部分：芹菜肉拌面

1 范围

本文件规定了新疆特色美食芹菜肉拌面的原料、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芹菜肉拌面的烹制。

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 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/T 45352 鸡精调味料质量通则
- NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- 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
- 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

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		牛羊肉	应符合GB 2707的要求
3		芹菜	应符合NY/T 743的要求
4	辅料	红椒	应符合NY/T 655的要求

表 1 原料质量要求（续）

序号	原料类型	原料名称	质量要求
5	辅料	西红柿	应符合NY/T 655的要求
6		葱蒜	应符合NY/T 744的要求
7		生姜	应符合NY/T 1049的要求
8		干线辣椒	应符合NY/T 1711的要求
9	调料	植物油	应符合GB 2716的要求
10		水	应符合GB 5749的要求
11		食用盐	应符合GB 2721的要求
12		酱油	应符合GB/T 18186的要求
13		香醋	应符合GB/T 18187的要求
14		鸡蛋	应符合NY/T 754的要求
15		味精	应符合NY/T 1053的要求
16		鸡精	应符合GB/T 45352的要求
17		胡椒粉	应符合NY/T 901的要求
18		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 选用新鲜羊肉或牛肉。芹菜、红椒、西红柿、葱、生姜、大蒜、干线辣椒，去除蒂、籽、皮等不可食用部分，洗净沥水备用。
6.1.2 羊肉或牛肉切薄片，长度为 $3\text{ cm} \pm 0.3\text{ cm}$ ，宽度为 $2\text{ cm} \pm 0.3\text{ cm}$ ，厚度为 $0.3\text{ cm} \sim 0.5\text{ cm}$ ；芹菜切段，长度为 $3\text{ cm} \pm 0.5\text{ cm}$ ；红椒切丝，长度为 $2\text{ cm} \pm 0.5\text{ cm}$ ，宽度为 $0.3\text{ cm} \sim 0.5\text{ cm}$ ；西红柿切丁，边长为 $0.5\text{ cm} \sim 1\text{ cm}$ ；干线辣椒切小段，长度为 $1\text{ cm} \pm 0.3\text{ cm}$ ；葱切成葱花，生姜、大蒜切末。

6.2 烹饪

- 6.2.1 净锅入油烧热至 $90^{\circ}\text{C} \sim 120^{\circ}\text{C}$ ，倒入羊肉或牛肉片，快速滑炒至肉片变色，表面微黄，水分被炒出。
6.2.2 倒入干线辣椒段、葱、姜、蒜，添加花椒粉大火翻炒，与肉片一同煸出香味。
6.2.3 淋入酱油，翻炒均匀调色。加入西红柿丁，翻炒至略微软烂出汁。
6.2.4 倒入芹菜段旺火翻炒 $30\text{ s} \sim 45\text{ s}$ ，确保芹菜在短时间内断生而保持脆嫩，避免因小火慢炒导致出水、软烂，随后加入红椒丝。
6.2.5 添加高汤、胡椒粉、味精、鸡精、食用盐快速翻炒均匀；出锅前，喷锅边醋，快速颠翻 2 次~3 次，即可起锅装盘。

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、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 $20\text{ min} \sim 30\text{ min}$ 。
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 $1\text{ cm} \pm 0.1\text{ cm}$ ，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
色泽	色泽清亮，油色清澈。肉片呈熟制后的浅棕色或灰白色，芹菜段颜色翠绿，辅料（如青红椒、胡萝卜等）保持其固有色泽，色彩明快，搭配和谐。面条表面光洁，呈均匀的乳白色
气味	具有肉类爆炒后的醇厚肉香，并伴有芹菜经加热后散发出的清新、独特的挥发性香气。香气复合自然，协调悦人，无不良气味
味道	入口咸鲜适口，滋味醇和。能明显品尝到肉类的鲜美与芹菜特有的清鲜微甘之味，回味清爽。酱香、醋香等调味风味衬托主体，不喧宾夺主，食后无腻感及明显口干感
质地	口感滑嫩或酥软，咀嚼易断，无干柴、塞牙感。芹菜应保持脆嫩多汁，咀嚼时有明显的清爽感和断裂感，无软烂、无筋络。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	主辅料切割规格均匀。肉片形态完整，芹菜段长短、粗细基本一致。汤汁清亮或微稠，量适中，能均匀附着于面条之上，无明显析油或汁料分离现象。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

芹菜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

原料类型	原料名称	净料量 g
菜品用料		
主料	生鲜羊肉或牛肉	80
	毛芹菜	120
辅料	红椒	10
	西红柿	50
	生姜	2
	大蒜	10
	葱	5
	干线辣椒	2
	植物油	50
调料	食用盐	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	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

芹菜肉拌面原料见图B.1，成品见图B.2。



图 B.1 菜品净料示例



图 B.2 芹菜肉拌面

注：成品菜品重量约345 g，煮熟拉面重量约260 g。