

# T/TAFDPR

## 泰安市饭店烹饪协会团体标准

T/TAFDPR 017—2017

全国团体标准信息平台

### 泰山民俗早餐制作规范

全国团体标准信息平台

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

泰安市饭店烹饪协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由泰安市饭店烹饪协会提出。

本标准由泰安市饭店烹饪协会归口。

本标准起草单位：山东鲁菜根餐饮管理有限公司

本标准主要起草人：马洪 王传峰 曹建峰 訾胜军

全国团体标准信息平台

# 泰山民俗早餐制作规范

## 1 范围

本标准规定了泰山民俗早餐的术语和定义、菜品及要求、原料、烹饪器具、制作工艺、质量要求等。本标准适用于泰山民俗早餐的制作。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件应用是必不可少的，凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件，凡是不注明的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 1534 花生油
- GB 5461 食用盐
- GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准
- GB 2707 鲜、冻畜肉卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T8885 食用玉米淀粉
- GB/T8967 谷氨酸钠（味精）
- NY/T1193 姜
- NY/T5001 无公害食品葱蒜类蔬菜
- DB31/T253.2 安全卫生优质猪肉标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 泰山民俗早餐

以泰山周边、汶河两岸的特色、传统食材为基础，发掘探寻当地民间独有的传统早餐做法，结合泰山民俗饮食文化，整理研发的系列民俗早点。

### 3.2 煮

是将原料放入多量的汤中或清水中，先用急火烧开，再用微火煮至熟烂的一种方法。

### 3.3 煎

以少量的油传热，慢火烹制，使原料成熟的一种烹饪方法。

### 3.4 炸

将切配成形的原料，调味挂糊或不挂糊，投入多量的油中加热成熟的一种技法。

### 3.5 勾芡

就是在菜肴接近成熟，将调好的芡汁淋入锅内，使汤汁浓稠；或将加热成熟的芡汁淋于烹制好装入盘内的原料上，增加卤汁对原料附着力的一种方法。

### 3.6 调味

简而言之就是调和滋味，使滋味和谐、协调和融合。具体的说是在菜肴制作的同时，或其前后，投入适量的调味品，与原料发生种种物理、化学变化，以除去异味，增进美味，确定口味，丰富色彩的一种技法。

## 4 泰山民俗早餐的种类

### 4.1 东平粥

山东地方名吃，用大豆、小麦和菱角粉熬制而成。

### 4.2 老味甜沫

济南传统的大众粥类食品，以小米面为主熬煮。

### 4.3 泰山门挂子

泰山周边民俗特色面食，因形似“门挂子”而得名。

### 4.4 泰山挑夫壮馍

泰山脚下特有的面食，用面包裹蔬菜烙制或炸制而成的椭圆状面点。

### 4.5 汶河黄鱼汤

主要原料是大汶河中的小黄鱼，配以蛋液，烹入味极鲜、米醋，用胡椒粉等调味而成。

### 4.6 泰山灵芝早茶

泰山灵芝、莱芜老干烘、经过烤制的泰山牙枣，配以传统的铜壶，的养生、健康早茶。

### 4.7 庙会小煎包

泰山传统美食之一，皮薄、馅多，粉条、蔬菜佐以肉末。

## 5 菜品及要求

### 5.1 东平粥

#### 5.1.1 原料

5.1.1.1 主料：黄豆 200 克、小米 150 克。

5.1.1.2 配料：莲子 50 克、芡实 60 克、菱角米 80 克、水适量。

#### 5.1.2 烹饪器具

燃气灶、桶锅。

#### 5.1.3 制作工艺

5.1.3.1 将黄豆、小米、莲子、芡实、菱角米加水浸泡。

5.1.3.2 将泡好的黄豆磨汁，小米、莲子、芡实、菱角米磨成浆。

5.1.3.3 先将黄豆汁煮好后，加入米浆等熬制成熟。上桌时配五香黄豆。

#### 5.1.4 质量要求

5.1.4.1 粥香浓郁，滑润爽口，有独特的糊香味。

5.1.4.2 菜品无异物、无杂质、无异味。原料应符合 GB5749、GB/T8885 的要求。

5.1.4.3 食用温度不小于 70℃。

### 5.2 老味甜沫

#### 5.2.1 原料

5.2.1.1 主料：玉米面 200 克、小米面 200 克。

5.2.1.2 配料：炸豆腐丁 150 克、泡好粉条段 150 克、泡花生 150 克、绿叶菜丝 50 克。

5.2.1.3 调料：甜沫料油 120 克、胡椒粉 30 克、鸡粉 35 克、盐 30 克。

#### 5.2.2 烹饪器具

燃气灶、汤锅。

#### 5.2.3 制作工艺

5.2.3.1 锅内加水烧开，放入粉条、花生、豆腐丁、盐、鸡粉、胡椒面调味烧开。

5.2.3.2 将小米面、玉米面调成糊，边搅边加入烧开的水中熬成粥。

5.2.3.3 将甜沫料油倒入粥中，撒上绿叶丝即成。

## 5.2.4 质量要求

- 5.2.4.1 香气扑鼻，味道香醇。
- 5.2.4.2 菜品无异物、无杂质、无异味。原料应符合 GB5461、GB1534、GB5749、GB/T8885 的要求。
- 5.2.4.3 食用温度不小于 70℃。

## 5.3 泰山挑夫壮馍

### 5.3.1 原料

- 5.3.1.1 主料：面粉 500 克。
- 5.3.1.2 配料：五花肉馅 500 克、水 300 克、花椒水 250 克、鸡蛋 2 个。
- 5.3.1.3 调料：花生油 150 克、葱 150 克、姜 50 克、一品鲜 150 克、盐 20 克。

### 5.3.2 烹饪器具

燃气灶、双耳炒锅。

### 5.3.3 制作工艺

- 5.3.3.1 面粉用 80℃ 水和成面团，分成 60 克左右的面剂。
- 5.3.3.2 肉馅加花椒水调味品调好。鸡蛋磕入碗内打匀。
- 5.3.3.3 面剂擀成长椭圆形，将肉馅涂抹三分之二，从涂抹肉馅处卷起稍饧。
- 5.3.3.4 再擀成长饼形，放入油锅中炸至起鼓六七成熟后，取出扎眼灌入鸡蛋液，再放入油锅炸至全熟即可。

### 5.3.4 质量要求

- 5.3.4.1 壮馍色泽金黄，软酥入口，鸡蛋滑嫩爽口。
- 5.3.4.2 菜品无异物、无杂质、无异味。原料应符合 GB5479、GB5461、GB2707、NY/1193 的要求。
- 5.3.4.3 食用温度不小于 70℃。

## 5.4 汶河黄鱼汤

### 5.4.1 原料

- 5.4.1.1 主料：小黄鱼 80 克。
- 5.4.1.2 配料：蛋皮丝 10 克、鸡蛋一个。
- 5.4.1.3 调料：陈醋 75 克、白醋 25 克、胡椒粉 8 克、盐 3 克、味精 3 克、料酒 10 克、鸡粉 5 克、香油 5 克、葱末香菜末各 5 克。

### 5.4.2 烹饪器具

燃气灶、双耳炒锅。

### 5.4.3 制作工艺

- 5.4.3.1 将小黄鱼洗净控净水分，沾匀干淀粉入七成热油中炸酥，捞出控油。
- 5.4.3.2 鸡蛋磕入碗内打散。
- 5.4.3.3 锅内加高汤、调味品烧开，打去浮沫，勾米汤芡，淋上蛋液，盛入汤碗内，撒上炸好的黄鱼，葱末香菜末、蛋皮丝、淋上香油即可。

### 5.4.4 质量要求

- 5.4.4.1 鱼酥汤鲜，酸辣利口。
- 5.4.4.2 菜品无异物、无杂质、无异味。原料应符合 GB2733、GB5461、GB/T8967、GB5479、GB/T8885 的要求。
- 5.4.4.3 食用温度不小于 70℃。

## 5.5 泰山灵芝枣茶

### 5.5.1 原料

5.5.1.1 主料：宁阳大枣 30 克、泰山赤灵芝片 20 克。

5.5.1.2 配料：莱芜老干烘 10 克、山泉水。

### 5.5.2 烹饪器具

燃气灶、铜壶。

### 5.5.3 制作工艺

5.5.3.1 将大枣、灵芝、老干烘清洗干净，放在铜壶中温火熬煮。

### 5.5.4 质量要求

5.5.4.1 色泽焦红味道带有枣香、入口回甘。

5.5.4.2 菜品无异物、无杂质、无异味。原料应符合 GB5749 的要求。

5.5.4.3 食用温度不小于 70℃。

## 5.6 庙会小煎包

### 5.6.1 原料

5.6.1.1 主料：面粉 500 克。

5.6.1.2 配料：肉末 50 克、泡好的粉条 300 克、青萝卜丝 100 克。

5.6.1.3 调料：盐 5 克、姜末 3 克、酱油 50 克。

### 5.6.2 烹饪器具

燃气灶、煎锅。

### 5.6.3 制作工艺

5.6.3.1 面粉加酵母加水调制成面团，饧发。

5.6.3.2 粉条剁碎加入肉馅中、放入萝卜用调味品调好味。

5.6.3.3 面团下剂，擀成面皮，包入馅料，稍饧

5.6.3.4 煎锅刷油，均匀地摆入生坯，略煎至微黄时，倒入适量的水粉糊盖上盖焖至包子底色成虎皮色即可。

### 5.6.4 质量要求

5.6.4.1 色泽金黄，酥皮香脆可口，馅料荤素适中。

5.6.4.2 菜品无异物、无杂质、无异味。原料应符合 GB1534、GB2707、GB5479、GB8967、GB5461、GB/T8885、NY/1193 的要求。

5.6.4.3 食用温度不小于 70℃。