

T

# 团体标准

全国团体标准信息平台

T/YZPX 003—2018

## 淮扬面点 面条制作技艺

全国团体标准信息平台

2018-11-28 发布

2018-11-28 实施



扬州市烹饪协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准结构和编写》给出的规则编制。

本标准由扬州市烹饪协会提出。

本标准由扬州市烹饪协会、扬州市富春饮服集团有限公司、冶春餐饮股份有限公司、扬州锦春大酒店有限公司、扬州花园茶楼、扬州星语雅集餐饮管理有限公司、扬州共和春饮食文化发展有限公司、扬州金擗杖面艺工作室起草。

本标准主要起草人：王 镇、邱杨毅、徐永珍、陈恩德、刘顺保、周建强、许贤俊、刘才兵、徐惠荣、方志荣、倪秋香、施志棠。

全国团体标准信息平台

## 引 言

面条起源于中国，已有四千多年的制作食用历史。面条是一种制作简单，食用方便，营养丰富，即可主食又可快餐的健康保健食品。面条一种用谷物或豆类的面粉加水调成面团，之后或者压或者擀制成片再切成面条，或者使用抻、搓、拉、捏等手段，制成条状(或窄或宽，或扁或圆)或小片状，最后分别经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。花样繁多，品种多样。扬州面条是极具地方特色的面条。它品种繁多，从制法分，有阳春面、炒面、煨面、汤面、盖浇面等；从食法分，有热食、冷拌等。从浇头分，有肴肉、鸡丝、猪肝、腰花、脆鳝、野鸭、野鸡、三鲜、鲫鱼羹、刀鱼羹、河豚羹、斑鱼羹等；从含汤汁分，有干拌、宽汤、半汤、脆面、大养等。

宋代，扬州“冷淘”(过水冷面条)已很著名。著名诗人、扬州知府王禹偁赋《甘菊冷淘》诗：“淮南(注：宋代，扬州为淮南东路治所)地甚暖，甘菊生篱根。长芽触土膏，小叶弄晴墩。采采忽盈把，洗去朝露痕。俸面新且细，漉牢如玉墩。随刀落银缕，煮投寒泉盆。杂此青青色，芳香敌兰荪”，赞誉扬州“冷淘”。

袁枚《随园食单》记有扬州素面、裙带面等。《扬州画舫录》卷十一载：“面有大连、中碗、重二之分。冬用满汤，谓之大连，夏用半汤，谓之过桥。面有浇头”。嘉庆时，林苏门《邗江三百吟》“三鲜大连”条引言云：“及入口，则津津矣。”成都人费执御《望江南》词云：“侵晨还喜过桥鲜。”

嘉庆十年(1805)，伊秉绶任扬州太守，他悯厨辛劳，命将面粉和鸡蛋液擀切成条，先煮八成熟，捞起沥干后油炸，收贮入瓷罐，食时取之，用沸汤冲闷，或入鸡汁煨，再加配料。人称此面“伊面”，为当今方便面之滥觞。至今，冀蒙吉豫等地均将方便面称为“扬州面”，作为名品批量生产。粤赣鲁浙等地方方便厂家将其产品称为“伊面”。如常见的“三鲜伊面”、“牛肉伊面”等。

清代，扬州面条制作技艺不仅在江浙地区有影响，扬州煨面等制法传至北京、湖南、四川、广东等地。光绪八年(1882)，左宗棠督两江，检阅瓜洲兵，令对“西来将士”各犒二碗扬州鸡汤面。后，“西来将士”把扬州面传至湖南，称“扬州锅面”。清末民初《成都通览》在“席点名目”中记有“扬州面”等。汪康年《汪穰卿笔记》卷八云：“粤中时盛行扬州面，汤宽面少，以为时髦。”

扬州的面条在制面、制汤、浇头等方面均十分讲究。

制面时，选用优质面粉，放入微量盐与食碱，加水(有时用鸡汤加鸡蛋)和成水调面团，过去采用传统“跳面”法擀制。反复数十次，使之柔韧均匀，厚薄适度。

扬州余面条的汤料有浓汤和清汤之分，浓汤有鱼汤和骨头汤等；清汤有虾籽汤、鸡清汤。另外，还有素汤，用黄豆芽、蘑菇、笋汁吊汤增鲜。

扬州盖浇面早在明清时已经有名，由于选料严格，四季更新，活生时蔬，风味浓郁。

面条的形状“长瘦”，谐音“长寿”，寓意长命百岁。按风俗礼仪，过生日诞辰辰应吃长寿面。

现扬州餐饮企业通常经营的、有代表性的面条为阳春面、饺面、浇头面、鱼汤面、鸡汤面、炒面、煨面、小纪熬面、伊府面。本标准编写了以上九种常型面条。其他面条制作可参照执行。

本标准是由面点名厨、专家和扬州有影响的餐饮企业意见共同制定，对生产面条有普遍的指导意义。

# 淮扬面点 面条制作技艺

## 1. 范围

本标准规定了面条的术语、质量及含量、面团调制、制法。

本标准适用于扬州餐饮企业通常经营的堂吃、现制现售的面条制作生产。

## 2. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

## 3. 术语

### 3.1 面条

用谷物或豆类的面粉（一般为小麦面粉）加水调成面团，压或擀制，或抻成片再切成条，或者使用抻、搓、拉、捏等手段，制成条状（或窄或宽，或扁或圆）或小片状，最后分别经煮、炒、烩、炸而成的一种食品。

### 3.2 水调面团

指用水与面粉直接拌和，不经发酵而成的组织较为严密、韧性强，爽口有劲的面团。

## 4. 质量及含量

### 4.1 成品重量、面坯料与馅料比

面条一般每碗干面条重125g。

### 4.2 面团原料比例

面坯料占30%；面粉500g，水350ml，盐2g，碱水5ml。

### 4.3 面条配料比例

饺面的面条与馄饨重量比例为3:2（一般为每碗10只馄饨）。浇头面的面条与浇头比例为7:3，炒面的面条与浇头比例为7:3，烩面面条与浇头比例为7:3，小纪熬面面条与浇头比例为3:7。

## 5. 制法

### 5.1 阳春面

#### 5.1.1 主料与佐配

以10碗计，水面条1250g，熟猪油80g，酱油180ml，胡椒粉6g，青蒜末110g。

#### 5.1.2 制面

选用优质高筋面粉，放入微量盐与食碱，加水，和成水调面团，放在撒上干淀粉的案板上，采用传统“跳面”法擀面。将水调面团用大木杠压住，大木杠一端固定，一端由人骑坐在上，有节奏地跳压排压。不时在案板上撒上干淀粉，将饧过的面团按扁，反复数十次，揉匀揉透，使之柔韧均匀，厚薄适度。然后一层层擀叠成长方形，用刀切。共和春用水、用碱比例有自家的标准。跳面抻不断，拉不散，生骨硬，弹性强，不糊汤，吃在嘴里纯和、有咬嚼。

随着企业的发展，机械加工取代了部分手工的操作，但是传统的工艺没有变，如撒干淀粉，每层面片之间用小粉撒匀；压面八次（普通机面三次），使面条弹性强、韧性强。

#### 5.1.3 熬制酱油

黄豆酱油 500 ml 加入香芹 10g、八角 3g、桂皮 3g、香叶 2g、葱 10g、姜 10g、虾籽 5g、盐 2g、

水 200 ml 烧开。小火熬制 15min，捞出香料，冷却即可。

#### 5.1.4 下面

锅内注清水，水量与面条之比为 10:1。俗称宽汤窄面。用旺火煮至滚开，水汽翻汤。加盖煮 5min。同时取碗，置锅边桌上，一溜边倒入酱油，再放入熟猪油，然后将面条轻轻、均匀地洒落在百沸滚水锅里。一手拿 45cm 长筷，将面条在汤中排开，待水沸，往锅中麝入冷水。延长面条成熟时间，使面条内外养透，加盖略焖，随手拉开风门，往灶膛鼓风，待面条浮起后，激入少量冷水，使浮沫不致溢出，将热面汤舀入装有调料的碗中。待面条又浮起，左手拿 45cm 长筷将面条抄入右手的长柄笊篱中，一起一落，沥去汤汁，将笊篱中面条放入碗内。汤多于面条，撒上胡椒粉、青蒜末。

#### 5.1.5 特点

面条劲拌入味，汤呈淡酱色鲜醇，胡椒青蒜香朴鼻。

#### 5.1.6 文化内涵

阳春面又称光面，是江南地区著名的面食小吃。既经济实惠又好吃。民间习惯称阴历十月为小阳春，市井隐语以十为阳春。以前此面每碗售钱十文，故称阳春面。

### 5.2 饺面

#### 5.2.1 制面

同 5.1.1。

#### 5.2.2 制饺馅

以 100 只计，猪前夹心肉 500g，葱姜汁 30g，酱油 10ml，白砂糖 20g，精盐 7g，芝麻油 3ml。

将猪前夹心肉洗净后剉成肉泥，放入容器。搅拌时间恰当，并分次定量逐步加入清水。边加边搅匀，再加入葱姜汁、酱油、白砂糖、精盐、芝麻油和搅均匀。加入适量的食碱液收劲，使馅料粘稠和凝固。

#### 5.2.3 制饺皮

以 100 只计，馄饨皮原料：优质高筋粉 300g，水 120g，食碱水 2ml，干淀粉 50g。

将高筋粉加鸡蛋清，加浓度 50%食碱液揉熟，反复搓揉，待面团揉发光时，压成长条，卷在擀面杖上，面调好后用面杖压成圆形，共 4 次。每压一次摊平后撒小粉，以防起粘。然后抽出面杖，将面皮叠卷，再用面杖滚压，在案板上撒上干淀粉，如此反复多次。待擀成薄如蝉翼的面皮，再用刀切成边长 4cm 方的馄饨皮。

#### 5.2.4 包饺

左手托一馄饨皮，手指微屈，使馄饨皮凹下，右手挑入肉馅，一扭一捏，成麻雀头形状，即成馄饨生坯。

#### 5.2.5 煮饺面

参照 5.1.2。但在下面条前，将馄饨坯倒入锅中，加盖焖煮 1 min，将锅内虾籽汤舀入碗内。待面锅里馄饨翻滚，用汤勺舀起滚烫的面汤冲入碗里，此时再往锅中放入面条，激些冷水，盖上锅盖小焖片刻，把馄饨“养一养”，将面条轻轻、均匀地洒落在百沸滚水锅里。待面条上浮，麝入冷水养熟，用笊篱捞入碗中，将馄饨捞于四周。

#### 5.2.6 特点

馄饨饱满，肉馅鲜美，面条筋道爽滑，汤汁鲜醇微辛。

#### 5.2.7 文化内涵

扬州人称饺面为“龙虎斗”，咸鲜微辛，汤、饺、面同食。扬州将馄饨与饺子混称。馄饨与面点搭配称为饺面。若单独将馄饨下熟调味称馄饨。饺面汤清不糊，馄饨皮薄，馅香鲜嫩。饺头向上，象朵朵荷花。脂肪摄入量低，符合人们的健康饮食理念。面条皮薄，有韧性，有毛孔，丝丝分清，有咬嚼，能渗透调料，爽滑绵柔适口。人称：“虾籽鲜味汤，胡椒青蒜香，馄饨馅心嫩，面条入口爽。”面吃完了，碗底还留有虾籽。

### 5.3 浇头面

#### 5.3.1 制面

同 5.1.1

#### 5.3.2 下面

同 5.1.2

#### 5.3.3 浇头

将煮熟的面条叉入鲜汤中，盖上菜肴。（有青椒肉丝、雪菜肉丝、肴肉、牛肉、鸡丝、熏鱼、脆鳝、炒猪肝、炒腰花、野鸭、野鸡、三鲜等浇头，每碗面条选其一种。）

浇头制法如菜肴。如青椒肉丝制法：

浇头原料：以 10 碗计，水面条 1200g，青椒丝 350g，猪瘦肉丝 150g，熟猪油 100g，酱油 80ml，胡椒粉 8g，青蒜末 150g，精盐 5g，绍酒 2ml，葱末 5g，姜末 5g，白砂糖 30g。

将猪肉丝，加入绍酒、盐、用淀粉拌匀上浆。锅上火，入熟猪油至 100° C，放入青椒丝、精盐，略炒，盛起。入熟猪油，放姜葱末煸香。入肉丝煸炒。加入绍酒、酱油炒匀。用湿淀粉勾芡。加入青椒丝炒匀，淋入熟猪油。出锅分装在汤面上。

#### 5.3.4 特点

香气袅袅，鲜味津津，精雅细巧。

#### 5.3.5 文化内涵

扬州浇头面有三部分组成。其一是盖在上面的菜肴；其二，面条（小刀面）；其三，汤，分别为鸡汤、鱼汤、骨头汤、牛肉汤、羊肉汤、虾籽汤等，任取其一。明万历《扬州府志·风俗》记载：“扬州饮食华侈，……汤饼有温淘、冷淘，或用诸肉杂、河豚、虾、鳝为之。”《扬州画舫录·卷十一》载：“面有浇头。以长鱼（指鳝鱼）、鸡、猪为三鲜……其最甚者，鳊鱼、蝉螯、班鱼、羊肉诸大连，一碗费中人一日之用焉。”嘉庆时，林苏门《邗江三百吟》“三鲜大连”条引言云：“及入口，则津津矣。”成都人费执御《望江南》词云：“侵晨还喜过桥鲜。”

### 5.4 鱼汤面

#### 5.4.1 制面

同 5.1.1

#### 5.4.2 下面

参照 5.1.2。但将面条捞入鱼汤碗，撒上胡椒粉。

#### 5.4.3 鱼汤制法

鱼汤原料：以 100 碗计，小鲫鱼 5000g，鳝鱼骨 3000g，猪筒子骨 1500g，土榨黄豆油 400ml，绍酒 150ml，姜块 150g，葱段 150g，湖虾籽 100g，胡椒粉 50g，红枣 100g。

将黄豆油入锅，烧至160° C，放入红枣，将生豆油熬成熟豆油，去其豆腥味。去红枣，留熟豆油待用。

将小鲫鱼（或凤仙鱼）刮去鳞，挖出鳃，从鳃处掏出内脏，与鳃鱼骨洗净。锅上火，入熟豆油，入姜葱，待油温至160° C，入小鲫鱼煸透，出尽水份，成鲫鱼渣。将猪筒子洗净，焯水后，用油煸炒至香。将锅中放入水，烧沸，放入炸好的鲫鱼和鳃鱼骨，大火烧沸，待汤色转白后过筛，成为第一道鱼汤。锅中放油，将过筛的全部鱼骨倒入铁锅内，用文火煸炒至香，加入第一道鱼汤，大火烧沸，再次过筛，成为第二道鱼汤。依上法熬制成第三道鱼汤过筛，然后将鱼汤下锅，加入煸炒好的猪大骨、绍酒、姜块、葱段、湖虾籽烧透，再过筛，即成浓白鱼汤。

#### 5.4.4 特点

汤白味浓，滴汤成珠，汤汁浓醇，色白如奶，味道鲜美。

#### 5.4.5 文化内涵

民国年间，扬州茶馆名称带春字的字号，如共和春、翠花春、四时春等一般供应红汤面。带园的字号，如乐今园、杏园、双槐园一般供应白汤面。白汤有鱼汤、骨头汤、鸡汤等，大多为鱼汤。扬州八怪郑板桥在李鱣家吃酒时口占《鲫鱼汤》：“作宦山东十一年，不知湖上鲫鱼鲜。今朝尝得君家味，一勺清汤值万钱。”郑板桥吃的鲫鱼汤以及文人名士吃的鱼汤实为借汤之法，将鲫鱼余沸水后，捞入浓白鲫鱼略煮，使鱼与汤交融，鱼嫩汤白，味道醇厚，汤汁如乳。

### 5.5 鸡汤面

#### 5.5.1 制面

同 5.1.1。

#### 5.5.2 下面

参照 5.1.2。但将面条捞入鸡汤碗。

#### 5.5.3 鸡汤

鸡汤原料：以 100 碗计，草鸡 8 只（约 13600g），绍酒 100ml，姜块 180g，葱段 180g。

将土母鸡治净，放到锅里，放水？ml 烧，将鸡放入焯水，洗净。再放干净锅内，加水？ml，直到把鸡全部淹没，大火烧沸。撇去浮沫。入绍酒、葱段，大火烧沸，撇去浮沫。用小火炖 2h。捞出草鸡另用。使用鸡汤前，加入精盐，趁热使用。每碗放入鸡汤？ml。

#### 5.5.4 特点

汤清味醇，鲜香四溢。

#### 5.5.5 文化内涵

鸡汤特别是老母鸡汤向来以美味著称，能补虚。据清人杨公道的笔记，1838 年，还是个小人物的湘军名将左宗棠进京赶考，途经扬州时点了碗鸡汤面，甚是喜欢。后来左宗棠统领湘军，常命厨子学做扬州鸡汤面。

### 5.6 炒面

#### 5.6.1 制面

同 5.1.1。

#### 5.6.2 制法

炒面可分为软炒与硬炒。

### 5.6.2.1 水面条的前期加工

将水面条放入刷有色拉油笼屉内，松散抖开，蒸熟，取出。用色拉油调匀，防止黏结。再盘成直径15cm的圆饼状，待用。

#### 5.6.2.1 浇头烹制方法

炒锅上火，放入色拉油，待油温至150°C时，放入葱姜末煸香，放入熟鸡丝、笋丝、香菇丝略煸，放入绍酒、精盐、酱油、糖，炒匀，用湿淀粉勾薄芡，盛起。

#### 5.6.2.2 软炒面制法

炒锅上火，放入色拉油，待油温至150°C时，放入水面条圆饼，用小火煎至两面金黄，将浇头的卤汁淋入，放入清水，放入浇头一半，用大火炒匀，装盘。将浇头的另一半，盖在上面即成。

#### 5.6.2.3 硬炒面制法

炒锅上火，放入色拉油，待油温至150°C时，放入水面条圆饼，炸至色泽金黄、表面结壳时，倒入漏勺沥油。炒锅复上火，放入油炸面条，放入清水，将浇头的卤汁淋入，盖上锅盖，用小火略焖，放入一半浇头炒匀，装盘；盖上另一半浇头即成。

附带菜叶、榨菜清汤上桌。

### 5.6.3 特点

外脆里糯，柔韧润香，滑脆鲜嫩。

### 5.6.4 文化内涵

清代，扬州炒面已驰名大江南北，兼有面条与菜肴特色，既能作菜，又能当小吃，还可佐酒。一位美食家曾以炒面为题赋诗曰：“扬州炒面天下香。柔润鲜韧滑滋浆。满园四溢和馥气，绿叶清汤入口爽。”

## 5.7 煨面

### 5.7.1 制面

同5.1.1。

### 5.7.2 下面

将桶状水锅上火，放入大量水（水与面条之比为10:1）。烧沸，放入水面条。煮至面条上浮，面条内部刚断生，点入冷水，用笊篱将面条捞起。

### 5.7.3 制汤

同5.5.3。

### 5.7.4 制法

扬州煨面有虾仁煨面、刀鱼羹卤子面、螃蟹煨面等。

#### 5.7.4.1 虾仁煨面

原料：以5碗计，虾仁300g，熟猪油25g，鸡清汤2500ml，胡椒粉2.5g，精盐15g，绍酒10ml，葱白丝50g，湿淀粉15g。

将虾仁打水，挤去水。用精盐、淀粉拌匀上浆，静置20min。炒锅上火，放入熟猪油，待油温至140°C时，放入虾仁过油，拨散。倒入漏勺沥油。炒锅复上火，舀入鸡清汤，烧沸。放入清水下好的面条，煮沸。放入虾仁、葱白丝，煮透，加入精盐。将面条叉入碗中。泌入汤汁，将虾仁、葱丝复在面条上，撒上胡椒粉。

#### 5.7.4.2 刀鱼羹卤子面

原料：以5碗计，刀鱼1500g，春笋1250g，熟猪油300g，酱油250ml，虾籽10g，白糖50g，高汤500ml，精盐12g，绍酒10ml，葱15g，姜15g，湿淀粉12g。

刀鱼去鳞、鳃、肠脏，洗净，切掉鱼头、尾、肚、边，去骨、刺。用糖、姜、葱、酒和猪油、酱油，锅放水，将鱼煮熟。盛起鱼、卤另放一处待用

剥去笋子皮壳，洗净，切成片。锅上火，放入猪油烧至五成熟，倒入笋片略炸，盛起笋待用。锅复上火，入猪油，鱼头、尾、肚边；入姜、葱、酒，煸炒好后盛起。将汤放入锅内，入笋片、鱼头、尾、肚边和葱、姜、酒，烧到大沸至汤卤浓如乳状，用汤筛滤后，再将鱼肉、煮鱼的卤、酱油，放入汤中烧沸，勾芡。卤子即制成。

将面条在锅内煮熟，捞出放入热水盆中，然后再用开水烫一下，甩干水分，用猪油100拌，分别放入烫过的碗内，浇上鱼卤即成。

#### 5.7.4.3 螃蟹煨面

原料：以10碗计，蟹黄蟹肉180g，熟猪油60g，鸡清汤2500ml，香菜末60g，精盐30g，绍酒12ml，葱末30g，姜末30g，湿淀粉20g。

炒锅上火，放入熟猪油，入葱姜末煸香，放入蟹黄蟹肉，精盐、绍酒煸透，用湿淀粉勾芡，盛起待用。炒锅上火，舀入鸡清汤烧沸。

放入清水下好的面条，煮沸。放入虾仁、葱白丝，煮透，加入精盐。将面条叉入碗中。泌入汤汁，将虾仁、葱丝复在面条上，撒上胡椒粉。将炒制的蟹黄蟹肉泌入。将下好的面条放入，煮透。入精盐，分盛碗中。撒上胡椒粉。上盖蟹黄蟹肉，撒上海菜末即成。

#### 5.7.5 特点

面条柔软入味，汤汁鲜美醇厚。

#### 5.7.6 文化内涵

林兰痴诗曰：“不托丝丝软似绵，羹汤煮就合腥鲜，尝来巨碗君休诧，七绝应输此盎然。”扬州浇头煨面的品种层出不穷，但其制作基础仍是煨面，浇头则是汤面合一后盖在上面助味之菜也，犹如新娘之盖头绵缎也，分也俏娘，合也丽娘。

### 5.8 小纪熬面

#### 5.8.1 制面

同5.1.1

#### 5.8.2 制法

原料：以10碗计，水面1000g，猪腰400g，猪肝400g，河虾400g，鳝鱼丝500g，草鸡1只(1000g)，蟹肉150g，竹笋150g，青菜120g，茭白片100g。

高汤、高料、熬面为三个要素。高汤：用猪筒子骨汤煨草鸡，熟鸡拆丝入高料。高料：将熟草鸡丝、过油的腰花、猪肝片、河虾、熟河蟹肉、笋片等高料，放入高汤熬出鲜味。熬面：用宽汤窄面的方式，将面条余熟，放入冷水中过水，去其碱味，使面条清爽筋道。

用猪肉骨头汤煨鸡，煨熟后撕成鸡丝。猪腰切花，猪肝切片，虾挤成仁，分别过油。将鳝鱼丝炸至酥脆、小青菜焯熟待用。复将鸡丝、猪腰、猪肝、蟹肉、笋片、茭白下鸡汤加适量的盐煮15min。再下已煮熟的凉面、虾仁，用武火催开，装成5份，撒点胡椒粉，上盖脆鳝丝、青菜即成。

#### 5.8.3 特点

汤汁宽浓盈口，以鸡定味，以骨助香，以水鲜、禽、猪、蔬鲜和味融合。面条柔嫩醇鲜，面中佳品。

#### 5.8.4 文化内涵

扬州江都小纪镇传统饮食店按传统制作方法，将精制上白面条用宽汤窄面方式下好浸凉，放入高汤、高料中煮入味，分装入碗，上盖浇头。江都诗人《七律 小纪熬面》曰：“熬面名传响若雷，百年老店上新阶。张生煮海熬滋味，精卫衔泥铸品牌。一顿饱餐真享福，终身挂肚每开怀。神仙得此维扬食，岂肯辞离小纪街。”

### 5.9 伊府面

#### 5.9.1 制面

原料：优质高筋粉 1000g，鲜蛋液 100g，精盐 6g，清水 100 g。

将精面粉加入新鲜蛋液，拌成雪花葡萄状的面团，分两次揉匀，按比例渗入冷水，揉成面团。

#### 5.9.2 制法

将面团擀成薄皮，切成面条，入沸水锅煮至半熟，捞起。用色拉油拌匀，团成圆饼状，晾干，再放入油锅炸至金黄色，即成酥脆坚挺的鸡蛋面。密封贮存。

高汤下锅煮沸，放入油炸面条，出水，用漏勺沥水，再放入鸡汤烧沸，放入面条，拨开，入虾仁、青菜、笋丝、火腿丝煮透。加盐，即好。

#### 5.9.3 特点

特点是色泽鲜艳，外焦里嫩，香而不腻，柔韧滑爽，鲜嫩咸香。

#### 5.9.4 文化内涵

由乾隆年间书法家、扬州知府伊秉绶会同家厨麦厨师所创制。民国初期洪为法的《扬州续梦·扬州面点》说：“在昔伊秉绶曾任扬州知府，伊府面即其所创。”还有赵珩《老饕漫话·闲话伊府面》、唐鲁孙《说东道西·扬州炒饭伊府面》等文章亦记载伊府面。

食用时可加调料，沸汤泡后即可食用，亦可煮、熬、炒，风味多样。因伊秉绶推广而风行世界 300 年。因其含水量很低，可以保存较长时间而不变质，随时取用，极为方便。

至今，河北秦皇岛、昌黎、廊坊、内蒙古赤峰、乌兰浩特、吉林洮南、河南郑州、商丘等地均将方便面称为“扬州面”，作为名品批量生产。伊府面为当今方便面之始祖，广东、江西、山东、浙江等地方方便面厂家将其产品称为“伊面”，常见的“三鲜伊面”、“牛肉伊面”等。