

团 体 标 准

T/JCCZ 001——2019

沁水炒饅饅制作规范

2019 - 12- 01 发布

2019 - 12 - 10 实施

晋城市餐饮住宿行业协会 发布

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语及定义.....	1
4 基本要求、原料要求.....	2
5 制作工艺.....	3
6 卫生和贮存要求.....	3

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由沁水县餐饮药械保化协会提出。

本标准由晋城市餐饮住宿行业协会归口。

本标准起草单位：晋城市餐饮住宿行业协会、沁水县餐饮药械保化协会、沁水县龙港镇白二凯饭店。

本标准主要起草人：张会忠、丁海燕、王娅妮、卢丽丽、郝江杰、张滨、白二凯。

沁水炒饸饹制作规范

1 范围

本标准规定了沁水炒饸饹制作技术规程的术语和定义、基本要求、原料要求、制作工艺、卫生和贮存要求。

本标准适用于沁水炒饸饹的制作、加工过程。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可收的。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，其新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T1355	小麦粉
GB1536	菜籽油
GB2720	味精
GB2749	鸡蛋
GB5461	食用盐
GB5749	生活饮用水卫生标准
GB/T7652	八角
GB10457	食品用塑料自粘保鲜膜
GB/T14215	番茄酱罐头
GB14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB/T16153	饭馆（餐饮）卫生标准
GB18186	酿造酱油
GB18187	酿造食醋
GB18406.1	农产品安全质量无公害蔬菜安全要求
GB/Z26578	蒜苗
GB/T30382	尖椒
GB/T30383	生姜(ISO1003:2008)
GB/T 30391	花椒
GB31784	马铃薯
GB30383	芥末
GB184061	葱
NY/T1071	洋葱
NY/T1985	菠菜
SB/T 10348	大蒜
SB/T 10371	鸡精调味料
DB1/1371	香菜

3 术语及定义

下列术语和定于适用于本文件。

3.1 饴饬面

是以小麦粉为主要材料,通过将小麦磨制成面粉,面粉和水按一定比例进行和面,通过饴饬床或机器,挤压成粗细均匀的饴饬面、再将饴饬面配上调料等制作成的熟食,称为饴饬面。

3.2 沁水炒饴饬

以小麦粉为原料,加水调和搅拌成面团,采用独特工艺烹制的具有光滑圆润、色泽金黄、口感劲道、清香爽口、营养丰富、风味独特的干炒饴饬称为沁水炒饴饬。

3.3 饴饬床

即加工制作饴饬的工具,传统的饴饬床为木制,现代的饴饬床为不锈钢制,形状像木马,重量均在 10kg 左右;分上下两层,下层四条腿,起稳定性作用,中间套一个直径约五至六厘米、约 10cm 深的漏桶(桶内分布直径约 3mm 的小孔);上层是一米见长的一根撬柄,撬柄中间带一根对应下层洞口的芯子。把和好的饴饬面塞进去,再将芯子吻合在洞口,利用杠杆的原理,将饴饬面挤压出来。

4 基本要求、原料要求

4.1 基本要求

从事沁水炒饴饬的餐饮业应符合《中华人民共和国食品安全法实施条例》的要求,并取得食品经营许可资质及相关备案。

4.2 原料要求

- 4.2.1 小麦粉应符合 GB1355 的要求。
- 4.2.2 食用盐应符合 GB 5461 的要求。
- 4.2.3 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.4 醋应符合 GB 18187 的要求。
- 4.2.5 大葱应符合 GB 18406.1 的要求。
- 4.2.6 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。
- 4.2.7 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.2.8 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.2.9 马铃薯应符合 GB/T31784 的要求。
- 4.2.10 大蒜应符合 SB/T 10348 的要求。
- 4.2.11 菜籽油应符合 GB1536 的要求。
- 4.2.12 鸡蛋应符合 GB2749 的要求。
- 4.2.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.2.14 保鲜膜应符合 GB 10457 的要求。
- 4.2.15 尖椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.2.16 洋葱应符合 NY/T 1071 的要求。
- 4.2.17 菠菜应符合 NY/T1985 的要求。
- 4.2.18 蒜苗应符合 GB/Z26578 的要求。
- 4.2.19 味精应符合 GB2720 的要求。
- 4.2.20 香菜应符合 DB1/1371 的要求。
- 4.2.21 酿造酱油应符合 GB18186 的要求。
- 4.2.22 番茄酱应符合 GB/T14215 的要求。
- 4.2.23 芥末应符合 GB/T32730 的要求。

5 制作工艺

5.1 饴饴面制作

5.1.1 和面

- 5.1.1.1 小麦粉和水配比为称取小麦粉量 35%的常温饮用水。
- 5.1.1.2 在容器中倒入 500g 小麦粉和 175g 水，充分混匀。
- 5.1.1.3 将面粉搅拌成棉絮状，反复揉搓成光滑的面团；
- 5.1.1.4 将揉好的面团用保鲜膜盖好，放在案板上醒面 10min 待用。

5.1.2 压制

- 5.1.2.1 将醒好的面团分成 3 份，并揉成小面团。
- 5.1.2.2 饴饴床架在沸水锅上，将面团送入进面口，按压杠杆挤压到沸水锅内。

5.1.3 煮面

- 5.1.3.1 沸水下面，500g 面需 3kg 水，煮面时间为 3 至 4min 即可。
- 5.1.3.2 面条煮熟捞出，放入凉水中浸凉，捞出，控干水分。

5.2 五香油的制作

5.2.1 原料

菜籽油 300g、葱 50g、姜 30g、香菜根 30g、花椒 10g、大料 15g。

5.2.2 制作方法

把铁锅加热，将菜籽油倒入锅中，再将葱、姜、香菜根、花椒、大料一次放入锅中，小火慢慢熬制到飘出香味，葱、姜、香菜根熬制金黄色捞出即可。

5.3 饴饴面炒制

5.3.1 原料

土豆 50g、尖椒 10g、洋葱 20g、菠菜 10g、蒜苗 3g、鸡蛋 1 枚、菜籽油 10g、食盐 4g、味精 0.8g、鸡精 1g、酱油 3g、陈醋 3g、番茄酱 8g、五香油 8g、蒜末 5g、姜末 5g、花椒水 15g。

5.3.2 炒制

- 5.3.2.1 将土豆、尖椒、洋葱洗净切丝，再菠菜洗净切段，蒜苗洗净改刀切花，备用。
- 5.3.2.2 铁锅加热，倒入菜籽油，鸡蛋打破在容器中搅拌成蛋液倒入锅中炒熟。
- 5.3.2.3 铁锅加热，倒入菜籽油，放入姜末炒出香味，再放入土豆丝、尖椒丝、洋葱丝搅拌均匀，然后放入食盐、味精、鸡精、酱油、番茄酱翻炒大火炒 2min。
- 5.3.2.4 将浸凉的饴饴面放入铁锅中，加入花椒水，改小火翻炒 7min 至饴饴面散开成金黄色。
- 5.3.2.5 加入炒熟的鸡蛋、蒜末、五香油、陈醋，翻炒 30s，加入菠菜，装盘。

5.4 制作要求

- 5.4.1 炒饴饴为专用锅，不得与其他锅混用。
- 5.4.2 热锅凉油,不粘锅。先将锅烧热，再加入少量菜籽油将锅滑一下，倒出。重新加入菜籽油炒制。
- 5.4.3 炒制时，一次只炒一份，逐份炒制，以保证品质。

6 卫生和贮存要求

- 6.1 卫生要求应符合 GB14881 的规定，现场管理应符合 SB/T10580 的要求。
- 6.2 制作、贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规程》的要求。