

团 体 标 准

T/LFMCXH 001—2020

三晋老田饸饹面制作规范

2020 - 09 -01 发布

2020 -12 -01 实施

临汾市名厨协会 发布

目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 设备与工具.....	2
5 原料.....	2
6 感官与制作工艺.....	4
7 卫生要求.....	7
附录 A （资料性附录） 三晋老田饸饹面专用设备和工具.....	8

前 言

本文件按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本文件由临汾名厨协会提出并归口。

本文件起草单位：山西三晋老田文化有限责任公司

本文件主要起草人：刘耀鸿、吉志刚、徐根源、雷国满、贾晋阳、王候喜。

三晋老田饸饹面制作规范

1 范围

本标准规定了三晋老田饸饹面制作的术语和定义、设备与工具、原料、感官与制作工艺。
本标准适用于以小麦粉为原料手工制作的三晋老田饸饹面。其他面粉原料的饸饹面可参照执行。

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。

GB	2707	食品安全国家标准	鲜(冻)畜、禽产品
GB	2733	食品安全国家标准	鲜、冻动物性水产品
GB	5749	生活用水卫生标准	
GB	31637	食品安全国家标准	食用淀粉
GB	2720	食品安全国家标准	味精
GB	10146	食品安全国家标准	食用动物油脂
GB	14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T	1355	小麦粉要求	
GB/T	18186	酿造酱油	
GB/T	5461	食用盐	
GB/T	30383	生姜	
GB/T	15691	香辛料调味品通用技术条件	
GB/T	20554	海带	
GB/T	30391	花椒	
GB/T	20560	地理标志产品	郟县豆瓣
GB/T	21999	蚝油	
GB/T	1445	绵白糖	
GB/T	11761	芝麻	
GB/T	20293	油辣椒	
NY/T	745	绿色食品	根菜类蔬菜
NY/T	749	绿色食品	食用菌
NY/T	1070	辣椒酱	
NY/T	744	葱蒜类蔬菜	
NY/T	751	绿色食品	食用植物油
NY/T	579	韭菜	
NY/T	743	绿色食品	绿叶类蔬菜
NY/T	1052	绿色食品	豆制品
NY/T	1049	绿色食品	薯芋类蔬菜
NY/T	965	豇豆	

SB/T 10439 酱腌菜
 DB61/ T559 地理标志产品 大荔黄花菜
 DBS51/ 001 食品安全地方标准 火锅底料
 《餐饮服务食品安全操作规范》国食药监食[2011]395号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三晋老田饸饹面

是指小麦粉为主要食材制作面团,使用饸饹床压制成圆柱体条状,经煮熟后加入面卤而制成的食品。

4 设备与工具

4.1 三晋老田饸饹面制作卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4.2 专用设备和工具。

专用设备和工具及用途见表1。

表1 三晋老田饸饹面制作专用设备和工具及用途

专用设备和工具	用途
饸饹床、铲刀、砧板	加工、成形
电动饸饹床、铲刀	加工、成形

4.3 通用设备和工具。

三晋老田饸饹面制作通用设备和工具及用途见表2。

表2 三晋老田饸饹面制作通用设备和工具及用途

通用设备和工具	用途
冷藏设备: 冰箱、冰柜等	冷藏、冷冻
保鲜工具: 保鲜盒、保鲜袋等	保鲜
烹饪热加工设备和用具: 炒灶、汤炉、炒锅、漏勺、炒勺、筷子等	烹饪加工
计量和测量工具: 电子台秤、电子克秤、量桶、量杯、测温勺、高温温度计、计时器等	计量、测量

4.4 设备和工具安全要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

5 原料

5.1 小麦粉 应符合 GB/T 1355 的规定。

5.2 水 应符合 GB 5749 的规定。

- 5.3 食盐 应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.4 老抽 应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.5 酱油 应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.6 生抽 应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.7 胡椒粉 应符合 GB/T 7901 的规定。
- 5.8 猪肉 应符合 GB 2707 的规定。
- 5.9 猪棒骨 应符合 GB 2707 的规定。
- 5.10 鲜鸡 应符合 GB 2707 的规定。
- 5.11 牛肉 应符合 GB 2707 的规定。
- 5.12 牛骨 应符合 GB 2707 的规定。
- 5.13 大料 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.14 香料粉 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.15 十三香 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.16 姜 应符合 GB/T 30383 的规定。
- 5.17 胡椒粉 应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.18 葱 应符合 NY/T 744 的规定。
- 5.19 蒜 应符合 NY/T 744 的规定。
- 5.20 色拉油 应符合 NY/T 751 的规定。
- 5.21 韭菜 应符合 NY/T 579 的规定。
- 5.22 油菜 应符合 NY/T 743 的规定。
- 5.23 豆腐 应符合 NY/T 1052 的规定。
- 5.24 土豆 应符合 NY/T 1049 的规定。
- 5.25 豆角 应符合 NY/T 965 的规定。
- 5.26 海带 应符合 GB/T 20554 的规定。
- 5.27 黄花菜 应符合 DB61/ T559 的规定。
- 5.28 猪油 应符合 GB 10146 的规定。
- 5.29 牛油 应符合 GB 10146 的规定。
- 5.30 花椒 应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.31 香菇根 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.32 干茶树菇 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.33 冻松茸菌 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.34 虫草花 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.35 玉竹 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.36 香菇 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.37 口蘑 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.38 蟹味菇 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.39 平菇 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.40 杏鲍菇 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.41 鲜金针菇 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.42 木耳 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.43 淀粉 应符合 GB 31637 的规定。
- 5.44 干香菇 应符合 NY/T 749 的规定。
- 5.45 豆瓣酱 应符合 GB/T 20560 的规定。

- 5.46 辣妹子 应符合 NY/T 1070 的规定。
 5.47 湘宝辣酱 应符合 NY/T 1070 的规定。
 5.48 火锅料 应符合 DBS51/ 001 的规定。
 5.49 老干妈 应符合 GB/T 20293 的规定。
 5.50 白糖 应符合 GB/T 1445 的规定。
 5.51 味精 应符合 GB/T 2720 的规定。
 5.52 酸菜 应符合 SB/T 10439 的规定。
 5.53 香菜 应符合 NY/T 743 的规定。
 5.54 白萝卜 应符合 NY/T 745 的规定。
 5.55 芝麻 应符合 GB/T 11761 的规定。
 5.56 蚝油 应符合 GB/T 21999 的规定。

6 感官与制作工艺

6.1 感官

色泽自然红润，酱味浓郁，味道香醇，爽滑劲道，细长均匀，形似圆挂面。

6.2 制作工艺

6.2.1 手工制作

和面、饧面、揉面

三晋老田饧饻面手工制作和面、饧面、揉面要求见表3。

表3 三晋老田饧饻面手工制作和面、饧面、揉面要求

和面	饧面	揉面
<p>(1) 和面时应加三次水，注 500g 面粉加入盐 2g，面粉中加入水(冬暖夏凉春秀温)，总量 250g 的 1/2 顺时针拌 20 下左右，待面粉和水搅拌成 4-6cm 的长穗条状时，再加水总水量的 1/4，继续搅拌 25 下左右成大块状时，加入总水量的 1/4，揉 50 下左右形成面团；</p> <p>(2) 搅拌时应由外向内，由下向上，用力均匀，手不沾水，以粉推水，促进水和面紧密结合。</p>	<p>和好的面团应用湿布盖上或放置在密封的容器中，在 10-25℃ 的环境下饧 30min</p>	<p>(1) 揉面时身体应与案板保持一定的距离，站成正确姿势（双脚与肩同宽或丁字步）；</p> <p>(2) 揉面应采用双手、右手使劲，左手辅助，用力均匀，顺着一个方向揉，揉成长均 28cm，直径 5cm 的圆柱长条，将两头折叠置于面团中间，继续揉 20 次，此动作反复 5 次，始终顺着一个方向揉，以免破坏面筋网络；</p> <p>(3) 面团应反复揉至无干块、柔润，表面光滑，成长条形，再搓为长 28cm，直径 5cm 的圆柱状面剂；</p> <p>(4) 出小面剂。将面团切成 14cm 长，直径 5cm 的面剂，单手来回搓 5 下，制成长约 14cm，直径 5cm 的面剂。</p>

压制

三晋老田饧饻面手工、电动制作压面、成形、规格及感官要求见表4

表 4 三晋老田饸饹面制作要求

成形	压面	和规格	感官
手工压制	<p>(1) 左手肘自然弯曲，手紧握饸饹面压杆顶端，向上抬起，使饸饹面压木从压筒中伸出，右手将压条放边上，将面放入压筒中，在将压条放置到放好面的压筒顶上，双手紧握压杆顶端，由上向下使劲，均匀用力，将面压到压筒底部时，右手用铲刀紧贴压筒下壁底将面铲下；</p> <p>(2) 压面时，力要匀称，铲面时，铲刀沾水，用力连贯利落。</p>	圆柱形直径1.4毫米，长大约70-80cm，约54-62根。	细长条形、色泽亮，微黄亮白，粗细均匀，面条表面光滑长短大约一致。
电动压制	<p>(1) 左手自然向上扶稳电动饸饹机，右手将面剂放入压筒内，手离开，左手按启动电源开关，将面剂压入锅中，面剂压完后，按关闭电源开关停止，右手用铲刀紧贴筒壁底部将面铲下；</p> <p>(2) 压面时，严禁将手深入压筒内压面，专人操作。张贴操作流程表，铲面时，铲刀沾水，用力连贯利落。</p>	圆柱形直径2毫米，长大约70-80cm，约54-62根。	细长条形、色泽亮，微黄亮白，粗细均匀，面条表面光滑长短大约一致。

6.3 卤料制作

三晋老田饸饹面常配卤料有酱肉卤、家常稍子、菌菇卤、红烧牛肉等，其主要食材和加工及感官要求见表5

表 5 三晋老田饸饹面卤料的食材和加工及感官要求

品种	食材	加工	感官
酱肉卤	<p>(1) 酱肉食材： 猪五花肉1500g、猪后座肉1000g、水 3000、老抽 24g、香料粉5g、十三香 5g、盐 40g、生姜20g；</p> <p>(2) 汤料食材： 猪棒骨1000g、鲜鸡 1500g、水 12500g、胡椒粉 10g、盐 20g、葱 500g、猪油200g；</p> <p>(3) 配菜食材： 蒜500g、油100g、韭菜 10g、油菜 10g、豆腐 10g、酱油25g</p>	<p>(1) 底汤料制作：将大棒骨、鲜鸡剁块放入到大锅中、大火烧开，焯水3min捞出放到干净大锅中加入纯净水，大火烧开，转小火熬制1h，成清汤；</p> <p>(2) 炖制肉酱：将五花肉、后座肉带皮切成黄豆大小的肉丁，生姜20g切片，锅内放入纯净水3000g，大火烧开后，将切好的肉丁2500g倒入，放生姜10g、十三香5g、香料粉5g、大火炖2分钟后转小火加盖炖35min，肉丁炖35min后，加入老抽25g、酱油50g、盐40g，继续中火炖5min后关火，制成肉酱备用，浸养30min入味；</p> <p>(3) 配料加工：豆腐切成0.5cm见方的丁，韭菜切成1cm的段，油菜切成1cm的段；</p> <p>(4) 面料制作：蒜末500g，将锅内放入色拉油200g小火炒制蒜末变色成七分熟；</p> <p>(5) 面汤料制作：葱500g切末，猪油200g放入锅中，小火加热，放入葱末500g，炸成金黄色，出香，成葱油料，关火倒入盆中；</p> <p>(6) 面汤制作：取制好的清汤500g放入汤锅中，加入盐、胡椒粉，葱油料调味，放入豆腐丁、油菜段、韭菜段、烧开关火；</p> <p>(7) 调制：碗中面依次放入盐1.5g、蒜料7g、酱油24g、先加入调剂的面汤料100g，在加入肉酱50g即可。</p>	色泽金黄、筋道滑爽、酱香味厚、蒜香浓郁

表 5 三晋老田饸饹面卤料的食材和加工及感官要求（续）

品 种	食材	加工	感官
家常稍子	<p>(1) 汤料食材：猪棒骨1000g、鲜鸡1500g；</p> <p>(2) 配菜食材：土豆150g、豆角10g、炸豆腐10g、海带5g、黄花菜5g、蒜500g、油200g、胡椒粉20g、盐50g、葱500g、猪油100g、姜5g、花椒10g、大料3g、韭菜10g、油菜10g、豆腐10g、酱油50g</p>	<p>(1) 底汤料制作：将大棒骨、鲜鸡剁块放入到大锅中、大火烧开，焯水3min捞出放到干净大锅中加入纯净水，大火烧开，转小火熬制1h，成清汤备用；</p> <p>(2) 面料制作：蒜500g切末，将国内放入色拉油200g，小火炒制蒜末变色七分熟倒出备用；</p> <p>(3) 素稍子制作：将土豆150g切成0.5cm的丁，豆角10g切成0.5cm的丁，炸豆腐10g切成0.5cm的丁、海带10g切成0.5cm的段、黄花菜10g切成0.5cm的段，锅内放入色拉油70g，放大料3g、花椒5g、炸香捞出，放八角5g、葱5g、蒜5g炒香放入备用的土豆丁、豆角丁、炸豆腐丁、海带段、黄花段炒香入味，放酱油50g，加备用清汤1000g，放盐调味，小火熬制成熟后备用；</p> <p>(4) 面汤制作：取制好的清汤500g放入汤锅中，加入盐、胡椒粉，葱油料调味，放入豆腐丁、油菜段、韭菜段、烧开关火备用；</p> <p>(5) 调制：碗中面依次放入盐1.5g、蒜料7g、酱油24g、先加入调剂的面汤料100g，在加入200g家常稍子即可。</p>	色泽金黄、筋道滑爽、酱香味厚、蒜香浓郁
菌菇卤	<p>(1) 菌汤食材：香菇根500g、干茶树菇200g、冻松茸菌50g、虫草花15g、玉竹5g、葱200g、水5000g；</p> <p>(2) 配菜食材：香菇150g、口蘑150g、蟹味菇100g、平菇150g、杏鲍菇150g、鲜金针菇100g、木耳20g、盐25g、家乐浓缩菌汁80g、老抽20g、蒜30g、淀粉60g、小葱5g、干香菇50g</p>	<p>(1) 底汤料制作：将干香菇根500g炸干水分捞出，用水冲洗备用，葱炸黄备用，干茶树菇200g，虫草花15g用凉水涨发，大桶内放入水10kg烧开，倒入炸好的香菇、葱、涨发的茶树菇、牛肝菌，大火烧开，转小火熬制1h，放冻松茸菌50g、玉竹5g、虫草花15g熬制20min，成菌汤；</p> <p>(2) 菌卤制作：将香菇切片厚度0.3cm、口蘑切片厚度0.3cm、蟹味菇切1cm段、平菇切片厚度0.3cm、金针菇切2cm段备用，将2500g底汤放入桶内烧开，将切好的食材放入熬制20min，放盐25g、家乐浓缩菌汁80g调味，用生粉60g勾芡成米汤状，用鸡饭老抽20g调色，锅内放入油50g、香油10g、放蒜50g炒成金黄色出香味倒入菌卤内即可；</p> <p>(3) 调制：煮熟的面条上直接浇卤400g，放小葱花4g即可。</p>	色泽红润、菌香浓郁、味道鲜醇、营养丰富

红烧牛肉	<p>(1) 汤料食材：牛骨2500g、牛肉1000g、香料粉60g、生姜300g、水15000g；</p> <p>(2) 红烧牛肉食材：牛肉2500g、香料粉50g、水7500g、蚝油250g、豆瓣酱200g、辣妹子250g、老干妈150g、火锅料150g、湘宝辣酱100g、姜200g、葱100g、老抽50g、白糖50g；</p> <p>(3) 配菜食材：酸菜5g、油菜2g、香菜2g、小葱2g、白萝卜5g、芝麻50g、盐50g、味精2g、生抽20g、美极鲜酱油50g、油500g、牛油150g</p>	<p>(1) 底汤料制作：将牛骨、牛肉、羊肝用水浸泡5h，去净血水捞出，将牛骨放入烤箱内上180℃，下200度烤20min取出备用，大桶内放水1500g，放入烤好的牛骨、牛肉、生姜300g，大火烧开，小火熬制30min撇去浮沫，加入香料包60g，继续熬制120min过滤干净备用；</p> <p>(2) 红烧牛肉制作：将牛肉切成2.5cm见方的丁放入沸水中煮5min撇净血沫捞出洗净备用，锅内放入色拉油500g、牛油150g、放入葱100g、姜200g炒出香味加蚝油250g、豆瓣酱200g、辣妹子250g、老干妈150g、火锅料150g、湘宝辣酱100g炒香加纯净水7500g放入香料包50g熬制30min用密网将料渣打去，放老抽200g、白糖50g调味，将原汤牛肉倒入高压锅，上火压5min即可；</p> <p>(3) 面料制作：酸菜5g切碎丁，油菜洗净、香菜切成1cm段、小葱切花、白萝卜切片厚度0.2cm过水，芝麻炒熟碾碎备用；</p> <p>(4) 面汤料制作：盆内放入熬好的低汤2500g，红烧牛肉汤500g，放生抽20g，美极鲜30g，芝麻粉50g，盐25g调味备用；</p> <p>(5) 调制：碗中面依次放入酸菜20g、白萝卜片5g、小葱花8g、香菜10g，加入红烧牛肉90g再加入调好的牛肉汤500g即可。</p>	汤鲜味美、筋道滑爽、口齿留香
------	---	---	----------------

6.4 煮制

压入沸水锅中的饅饅面，入锅后应煮制3min，期间点水2次色泽透明时即可。

7 卫生要求

三晋老田饅饅面制作卫生要求应符合GB 14881的规定。设备和工具安全要求应符合《餐饮服务食品安全操作规范》。

附录 A
(资料性附录)
三晋老田饸饹面专用设备和工具

A.1 手工木质饸饹机



A.2 电动饸饹面机

