

团 体 标 准

T/TQLYCYFD3—2021

手擀面

Local dish Hand-held noodles

2020 - 12 - 20 发布

2021 - 02 - 20 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。。

本文件由突泉县人民政府提出。

本文件由突泉县旅游餐饮与饭店行业协会归口。

本文件主要起草单位：内蒙古自治区标准化院、突泉县工业和信息化局、突泉县旅游餐饮与饭店行业协会、日日鲜餐饮公司。

本文件主要起草人：朱晓春、林彬彬、贾向春、湛立民、王子、李天乐、王另仙、季林、陈洪刚、刘雷。

手擀面

1 范围

本文件规定了手擀面的原料及要求、制作工序、质量要求、营养指标等内容。
本文件适用于在内蒙古传统工艺基础上经过创新烹制的手擀面。

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 1353 玉米
GB 2714 酱腌菜
GB 5461 食用盐
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB 18186 酿造酱油
GH/T 1194 大蒜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料及要求

4.1 原料

- 4.1.1 主料：玉米 500 g。
- 4.1.2 配料：酸菜 200 g、精瘦肉 75 g。
- 4.1.3 调料：花椒粉 3 g、食用盐 2 g、蒜米 5 g、酱油 15 g、高汤 300 g。

4.2 要求

- 4.2.1 玉米：应粒粒挑选、选择饱满、色泽光亮的玉米，并符合 GB 1353 的规定。
- 4.2.2 酸菜：自家研制上等酸菜，并符合 GB 2714 的规定。
- 4.2.3 精瘦肉：应符合 GB/T 9959.2 的规定。
- 4.2.4 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 4.2.5 蒜米：应符合 GH/T 1194 的规定。
- 4.2.6 酱油：应符合 GB 18186 的规定。

4.2.7 其它原料应符合相关食品安全标准及有关的规定。

5 制作工序

5.1 制作手擀面

5.1.1 将玉米加工成大碴子，去皮去脐。

5.1.2 将玉米碴子放到缸里用清水浸泡，每隔4 d~5 d换水一次，浸泡一个月左右。

5.1.3 将泡好后的碴子用水磨加工，用细布过滤出粗粒，制成米浆。

5.1.4 将米浆放入细纱布袋中，使用重物压出水分，成湿粉状。

5.1.5 将湿粉面揉成约150 g大小的面团，放入沸水锅中，将表面的汤面烫熟一层。

5.1.6 颜色也由淡黄变为金黄，出锅再次将面饼和均匀。

5.1.7 使用白钢或塑料制作一个进口约3.5 cm、出口约0.5 cm、长约2 cm漏斗状的手擀面套。

5.1.8 将手擀面套夹在虎口攥住，粗的口靠手心，细的口靠手背。

5.1.9 把手擀面的面攥在手心里，让手擀面的面从汤套的粗口挤进去，从细口挤出来落入沸水锅中，形成面条。

5.1.10 待面条煮熟即可出锅。

5.2 制作卤料

5.2.1 酸菜肉卤：将酸菜切碎，瘦肉切成小丁，蒜米、起锅烧油下蒜米煸香，倒入肉丁翻炒至变色，加入酸菜、花椒面、酱油、盐，翻炒均匀。

5.2.2 加入适量高汤熬制10 min。

6 质量要求

6.1 感官要求

6.1.1 色泽：金黄色、有光亮。

6.1.2 形态：圆形条状。

6.1.3 质感：滑润。

6.1.4 口味：咸鲜、微酸。

6.2 卫生要求

制作过程应符合卫生部《餐饮服务食品安全监督管理办法》、国家市场监管总局《餐饮服务食品安全操作规范》和卫生部《餐饮业食品卫生管理办法》等的规定。

7 营养指标

煎粘豆包营养成分参见附录A。

附 录 A
(资料性)
手擻面营养成分表

表A.1 手擻面营养成分表

项目	检验依据	营养指标 (送检样品)
能量, KJ/100g	以每100g手擻面中蛋白质、脂肪、碳水化合物的测定值分别乘以能量系数17、37、17所得之和。	545
碳水化合物, g/100g	按公式(100-蛋白质的含量-脂肪的含量-水分的含量-灰分的含量-粗纤维含量)计算。	29.3
蛋白质, g/100g	GB 5009.5	2.35
脂肪, g/100g	GB 5009.6	0.2
钠, mg/100g	GB 5009.91	未检出