

T/LXCY

岚县土豆宴烹饪餐饮协会团体标准

T/LXCY 2.2—2022

岚县土豆宴 主食类：薯味绣球（黑圪蛋蛋）烹饪工艺 规范

Lan County potato feast
Staple Food Category: Potato Flavor Hydrangea (black eao eggs) cooking process
specifications

2022 - 03 - 01 发布

2022 - 03 - 01 实施

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原料	1
5 烹饪器具	1
6 制作工艺	2
7 装盘	2
8 质量要求	2
9 最佳食用时间	2
附录 A（资料性） 菜品图片	3

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由岚县土豆宴烹饪餐饮协会提出并归口。

本文件起草单位：岚县马铃薯主粮化研发推广中心，岚县土豆宴烹饪餐饮协会。

本文件主要起草人：李晓阳、牛四旺、马达飞、兰慧芳、薛愉、郭蓉、俎付兰、王志刚、冯亚明、李新生、冯晋峰、侯峰、李海龙。

本文件为首次制定。

引 言

磨擦擦，也叫黑圪蛋蛋，从字面到读音，你大概都无从想象这是一道怎样的美食。这道菜的工具只是一片简单的铁皮，上面用锥子扎满了小孔，把扎穿的小孔周围突起的锋利铁皮尖朝上固定在一块三十公分左右宽、四十五公分左右长的木板上，将木板斜置在大盆中，做菜前的准备工作就做好了。这么看来就像家里“擦丝儿”用的刨丝器，这就是磨擦擦中“擦”字的由来，我们再来看“磨”，它既不是美食的样子，也不是美食的味道，而是制作美食的动作，操作台上放着盛满去皮的大盆土豆，拿一个出来在“刨丝器”上“磨”。

磨制土豆的力道全靠多年来的经验积累，劲儿大了磨出的土豆就成了土豆丝，劲儿小了磨出的土豆泥不够细腻，力道在这里起着决定性作用，劲儿要匀速度要慢，擦出来的土豆要细腻，恰到好处地释放出土豆里面的水分。尽管有了如此神器，磨完如此大量的土豆胳膊只剩下酸、麻、痛的感觉，经验不足的还会擦掉手上的肉，说起做黑圪蛋蛋的痛楚，眉头还是会不自主的皱起来。磨好的土豆泥容不得半刻的耽误，将土豆沫倒入笼布内，挤去多余的水分，留浆沉淀，沉淀好的淀粉和土豆浆和成团。揪成形似于圪蛋蛋状的小剂子，当地人称之为黑圪蛋蛋，一切都要赶到土豆泥氧化变黑前上笼、不然蒸好的黑圪蛋蛋颜色发黑，达不到对“色”的要求。当地居民祖祖辈辈都钟爱这种由单一食材简单处理后的美食，一家经营这种美食的小馆子一天大概需要七八十斤的土豆，自制的“刨丝器”被数不清的土豆磨平了棱角，一年就得换十余个。

现代机器的出现大可以代替传统的手工磨土豆泥，但是机器似乎并不能满足人们对黑圪蛋蛋口感的挑剔，机器磨制会把土豆里的淀粉过滤掉，黑圪蛋蛋的定型和口感都会受到影响。这道美食的制作不能太早地做准备，土豆要现削皮，削了皮的土豆放久了就会失去生土豆的脆灵劲儿，土豆也要现磨，保持土豆的色泽，手上不停，脚步还要穿梭于厨房的各个角落，添加各种调料。黑圪蛋蛋的制作过程长，却不能提前准备，常有顾客因为等不到上菜就走了，看来这做黑圪蛋蛋得是个急脾气，这吃黑圪蛋蛋的得是个慢性子。经过十多分钟蒸制的黑圪蛋蛋，用筷子沿着铲子的痕迹轻轻夹起，手上的力道带着黑圪蛋蛋在空中跳动，还未入口就已经能感受到它的弹劲儿和韧劲儿。蘸上用酱油、醋、香油、黄瓜、香菜、水萝卜调制的蘸料，土豆的清甜，入口滑嫩，赶走了夏日的暑气。

岚县土豆宴

主食类：薯味绣球（黑圪蛋蛋）烹饪工艺规范

1 范围

本文件规定了岚县土豆宴 主食类：薯味绣球（黑圪蛋蛋）烹饪工艺的原料、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求及最佳食用时间等内容。

本文件适用于岚县土豆宴 主食类：薯味绣球（黑圪蛋蛋）的制作烹饪工艺。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料

4.1 原材料

土豆 1000 g。

4.2 调味料

- a) 陈醋 2 g；
- b) 蒜泥 2 g；
- c) 盐 2 g；
- d) 辣椒 2 g；
- e) 香油 2 g；
- f) 香菜 10 g；
- g) 韭菜 10 g。

5 烹饪器具

5.1 炉灶

宜选用燃气灶。

5.2 炊具

宜选用磨擦擦机、蒸锅。

6 制作工艺

- 6.1 香菜、韭菜清洗干净，香菜切成 1 cm 小段，韭菜切成 0.5 cm 小段。
- 6.2 洗净去皮的土豆，用磨擦机磨成土豆浆，加四小碗水，用勺子搅匀。
- 6.3 将土豆浆倒入纱布内，挤去土豆中的水分并沉淀 30 min，留薯泥放盆中备用。
- 6.4 将沉淀好的土豆淀粉糊和薯泥和成团，醒发 10 min。
- 6.5 揪成 10 g 的小剂子，揉成小团子，放入锅中蒸 10 min。
- 6.6 装盘，依个人口味加入辣椒、陈醋、香油、生抽、盐，最后撒上香菜、韭菜即可。

7 装盘

装盘器皿选用 9 寸小蒸笼。菜品图片见附录 A。

8 质量要求

8.1 色泽

晶莹剔透。

8.2 口味、质感

咸香筋道、有韧劲。

8.3 香味

酸辣爽口。

9 最佳食用时间

即做即食。

附录 A
(资料性)
菜品图片

