

# T/LXCY

## 岚县土豆宴烹饪餐饮协会团体标准

T/LXCY 2.3—2022

### 岚县土豆宴 主食类：土豆面条烹饪工艺规范

Lan County potato feast  
staple food category: potato noodles 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

土豆至传入岚县起，就成为岚县饮食文化中不可或缺的主要部分，岚县土豆独具绵、腻的口感。在那个以解决温饱为主的旧时候，聪慧的岚县人在没有米、面主粮的情况下，制作出了以土豆为原料的独特的岚县土豆面条又叫“煮黑络子”。



# 岚县土豆宴

## 主食类：土豆面条烹饪工艺规范

### 1 范围

本文件规定了岚县土豆宴 主食类：土豆面条烹饪工艺的原料、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：土豆面条的制作烹饪工艺。

### 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

- a) 土豆 700 g;
- b) 莜面 200 g。

#### 4.2 调味料

- a) 葱 5 g;
- b) 姜 5 g;
- c) 蒜 5 g;
- d) 辣椒 5 g;
- e) 盐 2 g;
- f) 味精 1.5 g;
- g) 酱油 2 mL;
- h) 香菜 10 g;
- i) 韭菜 10 g;
- j) 西红柿 100 g;
- k) 花椒面 2 g;
- l) 大料面 2 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、炒锅、煮锅。

## 6 制作工艺

6.1 将葱、姜、香菜、韭菜、西红柿、土豆清洗干净。

6.2 葱、姜、蒜切末，土豆去皮，香菜切成1 cm小段，韭菜切成0.5 cm小段。

6.3 将100 g土豆切成4 cm的长条。

6.4 将600 g土豆用磨擦擦机磨成土豆浆，加四小碗水，用勺子搅匀。

6.5 将土豆浆倒入纱布内，挤去土豆中的水分，留薯泥放盆中备用，挤出的水分沉淀30 min。

6.6 将沉淀好的土豆淀粉糊、薯泥和莜面搅拌均匀和成团，醒发10 min。

6.7 锅中倒油烧热，放入葱、姜、蒜、辣椒末爆出香味后，加入土豆条、盐、味精、酱油翻炒片刻，加水小火炖5 min出锅，即为土豆臊子。

6.8 锅中倒油烧热，放入葱、姜、蒜爆出香味后，加入调料花椒面、大料面翻炒，放入西红柿、盐、味精、酱油继续翻炒1 min，倒入水，熬3 min出锅，为西红柿臊子。

6.9 摊平擀匀厚0.5 mm，切成细条1 cm的长条，入沸水中煮熟，捞到碗中，依个人口味浇上臊子，加香菜、韭菜即可。

## 7 装盘

装盘器皿选用5寸汤碗，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

酸爽香辣，爽滑。

### 8.3 香味

咸香适口。

## 9 最佳食用时间

即做即食。

附录 A  
(资料性)  
菜品图片

