

T/LFMCXH

临汾市名厨协会团体标准

T/LFMCXH 006-2022

手擀臊子面制作规范

2022-05-18 发布

2022-06-01 实施

临汾市名厨协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由临汾市名厨协会提出。

本文件起草单位：临汾市名厨协会。

本文件主要起草人：崔学智、贾兴旺、白二保、张建栋、段军民

全国团体标准信息平台

手擀臊子面制作规范

1 范围

本文件规定了手擀臊子面的定义、制作程序、原料要求及制作过程技术要求。

本文件适用于用小麦粉为主要原料制作的臊子面,其他与臊子面制作技术类似的臊子面可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,凡是注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 1355 小麦粉
 - GB 1886.1 食品安全国家标准 碳酸钠
 - GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜禽产品
 - GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 - GB 2717 食品安全国家标准 酱油
 - GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
 - GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触用材料及制品通用安全要求
 - GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
 - GB/T 5461 食用盐
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB/T 6192 黑木耳
 - GB/T 7652 八角
 - GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分 分部位分割猪肉
 - GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
 - GB/T 20554 海带
 - GB/T 22106 非发酵豆制品
 - GB/T 30383 生姜
 - GB/T 30391 花椒
 - GH/T 1194 大蒜
 - SB/T 10416 调味料酒
 - NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
 - NY/T 1045 绿色食品 脱水蔬菜
 - NY/T 1835 大葱等级规格
- 餐饮服务食品安全操作规范(国家市场监督管理总局公告 2018 年第 12 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件:

3.1

臊子

以肉类、豆腐、蔬菜等为原料经清洗、切丁、炒制、调味、熬煮而成的用于食用或调味的食品。

3.2

手擀臊子面

以小麦粉为原料经揉合、擀制、切条制成的细面条，经煮制、冷却、加臊子、浇汤汁制成的汤面类面食。

4 加工设施设备、用具及餐（饮）具

加工设施设备、用具应符合《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 4806.1和GB 4806.9的相关规定。餐（饮）具应符合GB 14934的相关规定。

5 原料要求

5.1 面粉

应符合 GB/T 1355 的有关规定。

5.2 制作用水

应符合 GB 5749 的有关规定。

5.3 豆腐

应符合 GB/T 22106 的有关规定。

5.4 白条鸡

应符合 GB 2707 的有关规定。

5.5 生姜

应符合 GB/T 30383 的有关规定。

5.6 花椒

应符合 GB/T 30391 的有关规定。

5.7 海带

应符合 GB/T 20554 的有关规定。

5.8 八角

应符合 GB/T 7652 的有关规定。

5.9 黄花菜

应符合 NY/T 1045 的有关规定。

5.10 大蒜

应符合 GH/T 1194 的有关规定。

5.11 香菱、韭菜

应符合 NY/T 743 的有关规定。

5.12 大葱

应符合 NY/T 1835 的有关规定。

5.13 猪肉

应符合 GB/T 9959.3 的有关规定。

5.14 碱面（碳酸钠）

应符合 GB 1886.1 的有关规定。

5.15 食用油

应符合 GB 2716 的有关规定。

5.16 食用盐

应符合 GB/T 5461 的有关规定。

5.17 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的有关规定。

5.18 料酒

应符合 SB/T 10416 的有关规定。

5.19 黑木耳

应符合 GB/T 6192 的有关规定。

5.20 酱油

应符合 GB 2717 的有关规定。

5.21 鸡蛋

应符合 GB 2749 的有关规定。

6 制作步骤

手擀臊子面制作步骤见图 1

7 制作过程

7.1 高汤的熬制

- 7.1.1 取白条鸡一只大约 1 千克、五花肉 200 克，清洗干净，控干水分，五花肉切成 2cm 大小块。
- 7.1.2 白条鸡、五花肉加入煮锅中，给煮锅中加水确保水要没过锅内食材表面。
- 7.1.3 加热，加热过程中要不断撇去表面浮沫，锅开后，撇清表面浮沫，停止加热。
- 7.1.4 捞出白条鸡、五花肉，冷却后，用清水冲洗白条鸡、五花肉。并控干表面水分。
- 7.1.5 将白条鸡、五花肉加入煮锅，并加入大约 12 千克生活饮用水、生姜片 20 克、大葱段 50 克、八角 10 克、花椒 10 克、料酒 20mL。
- 7.1.6 加热至水沸腾，撇去表面浮沫。继续加热，保持煮锅微开，熬煮 45 分钟左右，汤汁变白变浓。停止加热。捞出白条鸡及五花肉。
- 7.1.7 熬好的高汤将用于配制汤汁和熬制臊子。

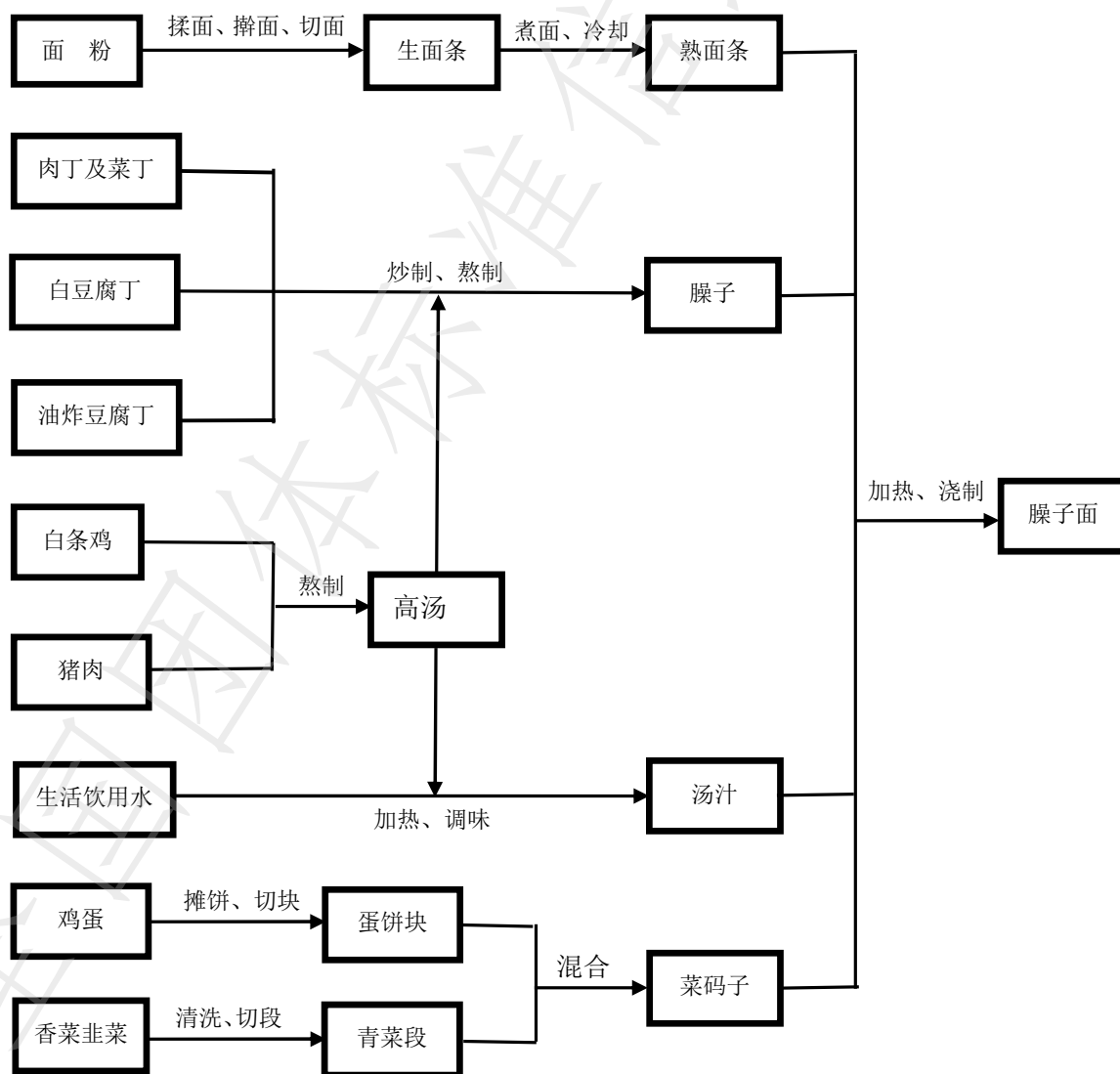


图1 手擀臊子面制作步骤

7.2 面条的制作

- 7.2.1 面粉 500 克、温水 220 克、碱面（碳酸钠）2 克，将碱面加入温水中搅拌至完全溶解。
- 7.2.2 将碱水逐渐加入 500 克面粉中，搅拌均匀，揉成面团，用湿润、干净餐布覆盖醒面 20 分钟，再揉合直至面团表面光滑同。
- 7.2.3 将面团擀成厚约 1.5mm 左右的面片，切成宽 2mm 左右的面条。
- 7.2.4 煮锅内加饮用水至总容量的 3/4，加热煮沸，将面条加入锅内，用筷子把面条打散，再次煮沸后，煮 1 分钟左右，加入少量凉水降温，停止加热。
- 7.2.5 用漏勺捞出面条，倒入冷却水中，待冷却后将面条捞出堆放在案板上，并用筷子将面条散开，控干表面水分。
- 7.2.6 将控干水分的面条，加入碗内，加入量不超过碗容量的 1/3。

7.3 菜码的制作

- 7.3.1 打五个鸡蛋，取蛋液倒入碗内，加入 5 克食用盐，搅拌打散鸡蛋制成鸡蛋液。
- 7.3.2 炒锅加热，待炒锅烧热后用油刷沾食用油刷炒锅，使炒锅内表面布满油脂，但锅内不能有油液。
- 7.3.3 待炒锅有少量油烟冒起时，取适量蛋液加入炒锅，转动炒锅使蛋液均匀地摊在炒锅底成圆形蛋液薄饼，待蛋饼表面无流动蛋液停止转运，成金黄色时，取下蛋饼放到案板冷却。
- 7.3.4 重复 7.3.2、7.3.3 的操作，直至用完准备好蛋液。
- 7.3.5 将冷却的蛋饼切成边长为 10mm 的菱形块，成蛋饼块。
- 7.3.6 将香菜、韭菜挑拣干净、香菜去根，清洗干净，控干水分，切成 10mm 左右的菜段。
- 7.3.6 将蛋饼块、菜段混合成菜码。

7.4 臊子炒制

- 7.4.1 黑木耳、干海带、黄花菜各 10 克用清水浸泡 30 分钟。清洗干净控干水分，切成 5mm 左右的方块或段。
- 7.4.2 葱、姜、蒜切成 2mm~3mm 的碎块。
- 7.4.3 将熬高汤的白条鸡的鸡肉撕下，与五花肉块一起切成 5mm 的肉丁。
- 7.4.4 豆腐 0.75 千克切成 5mm 左右白豆腐丁，放入沸水锅中焯水，焯水时放入 5 克左右的食用盐。焯水后捞出浸泡于凉水中。
- 7.4.5 豆腐 0.75 千克切成 5mm 左右厚的豆腐片，控干水分，放入油锅炸至表面金黄，捞出冷却后切成 5mm 左右的油炸豆腐丁。
- 7.4.6 炒锅中加入 200mL 食用油，油热后加入葱、姜、蒜沫及八角，炒香。
- 7.4.7 将鸡肉丁、猪肉丁加入炒锅翻炒，加入 10mL 酱油上色。上色后将白豆腐丁、油炸豆腐丁、黄花菜丁、木耳片、海带片加入炒锅，翻炒均匀。
- 7.4.8 加入料酒 20mL，食用盐 20 克~30 克，翻炒均匀，加入熬制好的高汤，高汤加入量应没过炒锅内的食材，继续加热至沸腾，沸腾后熬制 10 分钟左右。熬制时要不停搅拌。
- 7.4.9 熬制结束后，臊子制作完成。

7.5 汤汁制作

- 7.5.1 煮锅内加入饮用水 5L 左右，煮沸。取适量熬制好的高汤加入煮锅内，加入量以汤汁液面浮油面积为汤汁液面的 1/3 左右为宜。
- 7.5.2 加入食用盐、酱油调味、调色。加入食用盐 30 克~40 克，加入适量酱油，加入量以汤汁变色至琥珀色为宜。
- 7.5.3 配制好的汤汁即可使用。

7.6 臊子面的浇制

- 7.6.1 配制好的汤汁煮沸，并保持微开，加入菜码。菜码加入量以漂浮在汤锅液面的菜码占液面一半左右为宜。
- 7.6.2 汤汁加热后，用勺子加入装有熟面条的碗里，加入量要没过碗内面条，并用筷子打散面条团，使面条加热均匀并能吸收汤汁入味。
- 7.6.3 将面条碗中的汤汁滗出，再加入热的汤汁。反复三次，保证面条充分加热并能吸收足够的汤味。
- 7.6.4 当最后一次滗出汤汁后，加入臊子、带菜码的汤汁，臊子加入量可依个人口味调整，汤汁加入量要能使汤汁没过碗内面条和臊子。
- 7.6.5 汤汁浇制完成后即可食用。

8 卫生要求

制作环境及卫生应符合《餐饮服务食品安全操作规范》中的要求。
