

# T/FSCX

## 浮山县厨师协会团体标准

T/FSCX 01—2020

---

### 浮山刀拨面制作规范

2020-08-25 发布

2020-09-25 实施

浮山厨师协会 发布

# 浮山手工刀拨面制作规范

## 1 范围

本标准规定了浮山刀拨面的制作术语和定义、分类、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制作的浮山刀拨面，其他面粉为原料的可参照执行。

## 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/T 1355 小麦粉
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8884 食用马铃薯淀粉
- GB 14881 食品安全标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 19777 地理标志产品 山西老陈醋
- GB/T 20903 调味品分类
- GB/T 21999 蚝油
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/Z 26577 大葱生产技术规范
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/Z 26578 大蒜生产技术规范
- SB/T 10296 甜面酱
- SB/T 10416 调味料酒
- NY/T 579 韭菜
- NY/T 655 绿色食品 茄果类蔬菜
- NY/T 749 绿色食品 食用菌
- NY/T 751 绿色食品 食用植物油
- NY/T 753 绿色食品 禽肉
- NY/T 754 绿色食品 蛋及蛋制品
- NY/T 900 绿色食品 发酵调味品
- NY/T 901 绿色食品 香辛料制品
- GB2712-2014 食品安全国家标准 豆制品
- NY/T 1326 绿色食品 多年生素菜

GB/T 7900 白胡椒  
 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉  
 GB/T 11761 芝麻  
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
 NY/T 2111 绿色食品 调味油  
 《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

##### 浮山刀拨面

以小麦粉为主要食材制作面团，刀拨成三棱形粗细均匀的条状，经煮熟后加入面卤制成的食品。

#### 3.2

##### 手工刀拨面

手工制作擀成面片后，用专用拨面刀拨面。

### 4 设备工具

4.1 浮山刀拨面的制作应在面食操作间区内进行，卫生要求应符合 GB14881 的规定。

4.2 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。

4.3 浮山刀拨面制作设备和工具及用途见表 1。

表 1 浮山刀拨面制作设备和工具及用途

浮山刀拨面制作通用设备和工具		用途
加工设备	容器、砧板、菜刀、案板、拨面刀、擀面杖	原料加工
冷藏设备	冰箱、冰柜等	冷藏、冷冻
保鲜工具	保鲜盒、保鲜袋、保鲜膜等	保鲜
烹饪加工设备和工具	炒灶、炒锅、捞面笊篱、煮面炉等	烹饪垫加工
计量和测量工具 计时器	磅秤、电子秤、量桶、量杯、量尺、计时器、测湿勺、高温温度计、红外测温仪等	计量、测量

## 5 原料

- 5.1 小麦粉 应符合 GB 1355 的规定
- 5.2 水 应符合 GB 5749 的规定
- 5.3 鸡蛋 应符合 NY/T 754 的规定
- 5.4 食盐 应符合 GB 5461 的规定
- 5.5 猪肉 应符合 NY/T 753 的规定
- 5.6 玉米面粉 应符合 GB/T 10463 的规定
- 5.7 黄黄酱 应符合 NY/T 900 的规定
- 5.8 色拉油 应符合 NY/T 751 的规定
- 5.9 酱油 应符合 GB 18186 的规定
- 5.10 陈醋 应符合 GB/T 19777 的规定
- 5.11 胡椒粉 应符合 GB/T 7901 的规定
- 5.12 甜面酱 应符合 SB/T 10296 的规定
- 5.13 料酒 应符合 SB/T 10416 的规定
- 5.14 葱 应符合 GB/Z 26577 的规定
- 5.15 姜 应符合 GB/T 30383 的规定
- 5.16 蒜 应符合 GB/Z 26578 的规定
- 5.17 白糖 应符合 GB 317 的规定
- 5.18 八角 应符合 NY/T 901 的规定
- 5.19 黑木耳 应符合 NY/T 749 的规定
- 5.20 豆腐 应符合 NY/T 1052 的规定
- 5.21 西红柿 应符合 NY/T 655 的规定
- 5.22 黄花菜 应符合 NY/T 1326 的规定
- 5.23 红薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定
- 5.24 韭菜 应符合 NY/T 597 的规定
- 5.25 草果 应符合 NY/T 901 的规定
- 5.26 山楂 应符合 NY/T 901 的规定
- 5.27 香叶 应符合 NY/T 901 的规定
- 5.28 花椒 应符合 GB/T 30391 的规定
- 5.29 桂皮 应符合 NY/T 901 的规定
- 5.30 陈皮 应符合 NY/T 901 的规定
- 5.31 蚝油 应符合 GB/T 21999 的规定
- 5.32 辣椒 应符合 GB/T 30382 的规定
- 5.33 辣椒面 应符合 GB/T30382 的规定
- 5.34 花椒面 应符合 GB/T30391 的规定
- 5.35 牛肉 应符合 NY/T 753 的规定
- 5.36 黄萝卜 应符合 NY/T 493 的规定
- 5.37 土豆 应符合 GB/T 18133 的规定
- 5.38 白菜 应符合 NY/T 654 的规定
- 5.39 猪油 应符合 GB/T 8937 的规定
- 5.40 西葫芦 应符合 NY/T 1837 的规定
- 5.41 豆瓣酱 应符合 NY/T 900 的规定

- 5.42 剁椒酱 应符合 NY/T 900 的规定  
 5.43 黄豆 应符合 NY/T 1325 的规定  
 5.44 黄瓜 应符合 NY/T655 的规定  
 5.45 新生姜 应符合 GB/T 18133 的规定  
 5.46 黄豆芽 应符合 GB 2760 的规定  
 5.47 冰糖 应符合 GB 1304 的规定

## 6 面条制作

### 6.1 和面、饧面、揉面

手工制作和面、饧面、揉面的要求见表2。

表 2 手工制作和面、饧面、揉面的要求

和面	饧面	揉面
和面时应分三次加水,在 2500g 面粉中应加入水总量 1100g 的 1/2, 盐 25g, 等面粉加水搅拌成雪花状时加入水总量的 1/4 继续搅拌, 放大块的加入水总量 1/4, 搅拌时由外向内由下向上用力均匀, 手不粘水, 以粉推水进水和面粉的紧紧结合。	和好的面团应用湿布盖上或放置于密封的容器中在 15-25℃ 的环境下饧 20 分钟。	1、揉面时身体应与案板保持适当的距离, 双脚双肩同宽。 2、揉面应采用双手右手使劲, 左手辅助用力均匀, 顺方向揉, 以免破坏面筋的网络。 3、面团应反复揉至无块柔润光滑, 先揉成圆柱形, 双方摁扁, 呈长方形, 做到面光手净

### 6.2 擀面、叠面

手工拨面制作双面杖擀面、叠面要求见表 3。

表 3 手工拨面制作双面杖擀面、叠面要求

双面杖擀面	叠面
整形好的面团开始擀制, 用两根面杖交替使用, 擀制时一定要用力均匀, 动作连贯协同, 标准为厚薄一致, 宽窄均匀,	擀好的面标准宽 30 厘米, 叠 5 层对拆后 10 层, 根据面团的多少掌握叠制, 厚度一般最少 5-6 层。

厚度 0.3 厘米。	
------------	--

### 6.3 拨面

手工刀拨面的拨制要求见表 4。

表 4 手工刀拨面的拨制要求

名称	刀工	成形和规格	感官
刀拨面	拨面时刀与面的角度 60-70 度之间,使拨出的面条甩离原位 10 厘米左右远,一根一根整齐排列,精细均匀,长度一致	面条呈现三棱形,粗细均匀,长度一致,筋道利口,成品长 30 厘米,粗细 0.3 厘米	长短、粗细一致,表面光滑,有固有的麦香味。

## 7 面卤制作

### 7.1 常配面卤分类

酥肉臊子卤、西红柿鸡蛋卤、炸酱卤、香辣牛肉卤、小炒肉油泼卤、白菜豆腐五花肉卤、剁椒面卤。

### 7.2 面卤食材、加工及感官要求

面卤食材、加工及感官要求见表 5。

表 5 面卤食材、加工及感官要求

品种	食材	加工	感官
酥肉臊子	猪肉 200 克,猪骨 600 克,纯净水 4000 克,卤鸡蛋 120 克,豆腐 100 克,土豆 68 克,	1、肉汤制作,泡净血水,将猪骨捞出放入锅中加清水余通洗净,加水加猪骨熬制 4 小时放汤。 2、猪五花肉切条加鸡蛋、粉面、十三香、	色泽酱红 肉质酥香 味道鲜香 风味独特

面	干黄花 10 克, 黄萝卜 60 克, 花菜 20 克, 西葫芦 40 克, 葱 25 克, 姜 5 克, 蒜 10 克, 花椒 3 克, 木耳 3 克, 大料 2 克, 酱油 3 克, 盐 8 克, 色拉油 200 克, 胡椒粉 2 克, 红薯粉面 50 克, 肉清汤 500 克, 十三香 3 克	盐煨制, 在五成热油温中炸制成酥肉, 表面金黄, 切成小丁。 3、将一个鸡蛋轧成鸡蛋皮, 切成小棱形。 4、葱姜蒜切成小粒。 5、把所有原料切成 0.6 厘米的小丁。 6、锅中加油把花椒、大料爆香捞出, 加姜 1/2, 1/3 葱炒制所有原料, 炒熟后加盐 1/2 肉汤煨制入味。 7、加剩余清汤, 鸡蛋皮、酱油、胡椒粉调味, 关火面上放韭菜。 8、剩余葱蒜炸黄放入汤中。	
西红柿鸡蛋面	西红柿 800 克, 鸡蛋 100 克, 葱 5 克, 姜 2 克, 蒜 10 克, 色拉油 50 克, 食盐 10 克, 冰糖 5 克, 老抽 3 克, 花椒 5 克, 肉脊汤 800 克, 土豆 100 克, 小塘菜 50 克	1、鸡蛋炒香。 2 西红柿粒火香加肉清汤鸡蛋小火熬土豆块 20 分钟至味浓。 3、煮好面条加入塘菜, 浇上卤即可。	色泽红亮味道咸鲜西红柿口味突出
炸酱卤	猪前腿肉 500 克, 葱 20 克, 姜 60 克, 蒜 50 克, 色拉油 80 克, 干黄酱 150 克, 甜面酱 80 克, 老黑酱 10 克,	1、肉切成小丁加大料炒出水分加料酒去腥。 2、黄酱、面酱加水稀释放入炒出水分的肉中, 小火炒出香味。 3、炒香后加高汤, 调味芶至肉质酥香。	色泽红亮肉质酥香酱香浓郁

	酱油 20 克, 盐 3 克, 白糖 50 克, 胡椒粉 3 克, 料酒 30 克, 八角 6 克, 高汤 300 克黄豆 20 克, 黄瓜 20 克, 新生姜 20 克, 带皮芝麻面 8 克	4 黄豆煮熟, 黄瓜、新生姜切丝, 芝麻面。 5、面煮好后浇卤带 4 上桌即可。	
香 辣 牛 肉 卤	牛骨 1000 克。水 5000 克。色拉油 100 克, 牛肉 300 克, 葱 20 克, 姜 10 克, 干辣椒 10 克, 蚝油 8 克, 酱油 6 克, 料酒 20 克, 香豆酱 15 克, 豆瓣酱 10 克, 小塘菜 25 克, 陈皮 1 克, 香叶 2 片, 桂皮 1 克, 花椒 0.5 克, 草果 0.5 克, 八角 1 克, 山楂 1 克。	1、牛骨泡净血水, 开水中氽透加水中熬 5 小时成牛骨汤。 2、牛肉切成 3 厘米见方的丁, 加料炒香炖制酥烂。 3、药料包, 料包。 4、面下好后加炖好牛肉放上小塘菜即可	色泽酱红肉酥香 有嚼头辣味适中 风味突出
小 炒 肉 油 泼	猪五花肉 250 克, 大料 3 克, 葱 20 克, 蒜 40 克, 姜 5 克, 黄豆芽 20 克, 小塘菜 20 克, 酱油 20 克, 醋 5 克,	1、菜籽油放料熬香。 2、五花肉切 3 厘米大小 0.3 厘米厚片, 加料酱油炒香, 炖出肉香味。 3、碗底加盐酱油、醋、葱花拌八味。 4、面煮熟放在拌八味的料上加煮熟黄豆	色泽红亮肉香突 出香辣味浓

面	菜籽油 80 克, 辣椒面 5 克, 花椒面 3 克, 食盐 8 克	芽、辣子面, 花椒面, 蒜沫, 加熟菜籽油炝香, 放上小塘菜	
白菜豆腐肉	猪清汤 500 克, 猪五花肉 250 克, 猪骨 800 克, 水 4000 克, 白菜 200 克, 豆腐 250 克, 酱油 20 克, 食盐 8 克, 大料 3 克, 葱 20 克, 蒜 20 克, 姜 5 克, 料酒 10 克, 自制散粉 3 克, 干辣椒 3 克, 色拉油 80 克	1、猪骨洗净余透加水熬 4 小时成汤。 2、锅中加油放入米焖香肉出, 出香味。 3、锅加油炒白菜、豆腐, 加入炖好的肉猪清汤调味炖香。 4、面煮熟后浇上即可。	色泽鲜亮味道鲜香
香辣剁椒	猪骨汤 300 克, 剁椒 100 克, 小葱 20 克, 绿制椒 30 克, 姜 5 克, 蒜 10 克, 猪油 20 克, 色拉油 40 克, 小塘菜 20 克, 白糖 5 克, 白醋 3 克, 胡椒粉 3 克, 炝油 3 克, 酱油 25 克	1、剁椒冲水, 加油原料炒制出香味。 2、面煮好好加酱油骨汤, 浇上炒好的剁椒炝热油。 3、猪骨汤熬制, 洗净余透, 加水熬制 4 小时。	色泽红亮香辣适口风味浓醇
咖喱鸡	鸡胸肉 300 克, 土豆 200 克, 盐 5 克, 橄榄油 30 克, 料酒 15 克,	1、鸡肉洗净去筋切块, 土豆削皮洗净切块。 2、锅内放油加热, 下入鸡块炒至肉色发白 加土豆翻炒再加入调味料添水满过食材,	色泽鲜亮咖喱味道浓香

拌 面	生抽 20 克, 白胡椒粉 5 克, 咖喱酱 100 克, 小塘菜 20 克	煮 5 分钟后放入咖喱酱翻炒均匀, 汤汁变 浓稠即可。 3、面条煮熟放入小塘菜, 浇上炒好的咖喱 鸡即可食用。	
传 统 肉 拌 面	五花肉 200 克, 姜 15 克, 药料粉 20 克, 秘 制酱 30 克, 盐 10 克, 菜籽油 50 克,	1、将肉切成丁备用。 2、锅上火放油烧热, 将肉倒入炒至变色, 放高汤 500 克, 放入姜, 大火烧开, 小火 炖 20 分, 放入盐、药料粉、秘制酱, 再炖 10 分钟即可。 3、面条煮熟放入小塘菜, 浇上炒好的炒好 的肉拌匀食用。	色泽酱红质地软 糯肉香味浓郁

## 8 煮制与装碗

### 8.1 煮制

将拨发的面条置沸水锅中煮制 2 分钟左右即可。

### 8.2 装碗

将拨面捞入碗中, 加入调好味的卤料, 保持一定的温度。