

徐州餐饮行业协会文件

徐餐协〔2026〕14号

关于征求团体标准 《手擀面制作技艺》意见的通知

各专委会及有关单位：

团体标准《手擀面制作技艺》已于2026年4月立项，经调研起草后形成《手擀面制作技艺（征求意见稿）》。现有关单位提出修改和完善意见，请于2026年7月5日前将修改意见反馈表发送至徐州餐饮行业协会办公室。

- 附件：1. 团体标准征求意见稿
2. 手擀面制作技艺（征求意见稿）



团体标准征求意见反馈表

单位				地址	
姓名		电话		邮箱	
序号	标准章条号	原内容	修改意见	理由或依据	

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/XCTA

团体标准

T/XCTA 0006—2026

手擀面制作技艺

Handmade noodles crafting technique

(征求意见稿)

— XX — XX 发布

XXXX — XX — XX 实施

徐州餐饮行业协会 发布

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。

本文件由徐州餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：彭城老拾（徐州）餐饮管理有限公司、徐州彭祖文化研究院。

本文件主要起草人：拾景川、拾慧、刘正业、陈伟、杨宗亮。

手擀面制作技艺

1 范围

本文件规定了手擀面制作技艺的术语和定义、原料要求、制作过程和工艺、成品要求。本文件适用于传统手工手擀面的制作、加工过程。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，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 1445 绵白糖
GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
GB/T 8607 高筋小麦粉
GB 17323 瓶装饮用纯净水
SB/T 10371 鸡精调味料
SB/T 10419 植脂末

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

手擀面 handmade noodles

传统中式特色面食，以高筋小麦粉为主要原料，通过醒发、手工擀制、刀切成型，加入肉酱、高汤、卤豆调制而成的食品。

4 原料要求

4.1 高筋小麦粉

应符合GB/T 8607 的规定。

4.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.3 绵白糖

应符合GB/T 1445的规定。

4.4 鸡精调味料

应符合SB/T 10371的规定。

4.5 瓶装饮用水

应符合GB 17323的规定。

4.6 猪肉

应符合GB 2726的规定，新鲜食材标准，肉质新鲜、无异味、无变质。

4.7 其他食品原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5 制作过程和工艺

5.1 原料配比（制100碗成品标准）

5.1.1 主料

高筋小麦粉25000g，精品五花肉5000g，非转基因东北大豆2500g，秘制辣椒油2500g，猪元骨2500g，老母鸡1只。

5.1.2 辅料

食用盐200g，鸡精100g，味精100g，鲜姜600g，大葱600g，纯净水10000g。

5.2 高汤制作

起锅加入足量冷水，放入猪元骨、整只老母鸡、500g大葱、500g鲜姜，大火煮沸后彻底撇净表面浮沫，转小火慢炖，持续熬制至汤色奶白浓郁，关火备用。

5.3 卤豆制作

选取优质黄豆，提前8小时清水浸泡，泡发后反复投洗至水质清澈、无杂质备用。锅中加入5000g纯净水，放入泡发好的黄豆，搭配白芷、大茴香、剩余葱姜、老抽、适量食用盐，大火烧开后转小火慢卤3h，卤制完成后捞出自然放凉备用。

5.4 肉酱制作

精品五花肉去皮、彻底洗净，切成均匀肉沫备用；剩余鲜姜、大葱分别切为姜块、葱段。锅中加入1000g纯净水，放入肉沫、姜块、葱段，冷水下锅，大火煮开后撇去表层浮沫，转小火慢炖2h，熬至肉酱浓稠入味、香气浓郁即可。

5.5 面团调制与醒发

取高筋小麦粉25000g、食用盐100g、纯净水10000g，统一放入和面盆中，充分搅拌揉合成紧实面团。面团揉制完成后静置醒发3h，醒发结束后再次揉制，整理为10cm×10cm规整面块备用。

5.6 擀制成型

取用一米长专用擀面杖，将醒发好的面块均匀擀制，擀至厚度1cm的平整面皮，将面皮规整叠放，均匀切分为宽度0.5cm的细面条，保证面条粗细均匀、厚薄一致。

5.7 煮至出锅

锅中加足量清水大火烧开，下入切好的手擀面，持续煮制3min后加入适量冷水降温，待锅中水再次完全沸腾、面条完全浮起、质地通透劲道，即可捞出装盘。

5.8 成品搭配

捞出的手擀面，搭配熬制好的高汤、秘制肉酱、卤制黄豆，按需添加辣椒油、鸡精、味精调味，搅拌均匀即可食用。

6 成品要求

6.1 外观

面条粗细均匀、形态完整，无断裂、无粘连，汤色清亮醇厚，配料分布均匀，整体规整美观。

6.2 色泽

面条呈自然乳白色、通透有光泽，肉酱色泽红亮，卤豆色泽温润，高汤奶白清亮，整体色泽协调诱人。

6.3 口味

面条劲道爽滑、麦香纯正，肉酱咸香浓郁、入味醇厚，卤豆软糯绵密，高汤鲜香不腻，整体口感层次丰富、回味悠长。

附录 A
(资料性)
手擀面

图A.1 手擀面成品图片



