

ICS XX. XX. XX

H XXXX

团 体 标 准

T/ZSYS XXXX—2022

中山传统名吃 三乡月婆鸡汤濠粉

Zhongshan tradition dishes Sanxiang puerpera chicken soup noodles

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中山市饮食业商会 发布

目录

前 言.....III

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 原辅料要求.....2

5 制作工序.....2

6 装盘.....3

7 质量要求.....3

8 食用时间.....3

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本标准由中山市饮食业商会提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

中山传统名吃 三乡月婆鸡汤濑粉

1 范围

本文件规定了中山传统名吃 三乡月婆鸡汤濑粉的原辅料要求、制作工序、装盘、质量要求、食用时间、加工卫生管理规范、注意事项等内容。

本文件适用于烹制中山传统名吃 三乡月婆鸡汤濑粉。

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 317-2018 白砂糖
GB/T 1354-2018 大米
GB 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2762-2017 食品安全国家标准 食品污染物限量
GB 5749-2006 食品安全国家标准 生活饮用水卫生标准
GB/T 7900-2018 白胡椒
GB/T 9959.1-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T 10292-1998 食用调和油
SB/T 10371-2003 鸡精调味料
NY/T 1193-2006 姜
NY/T 1885-2017 绿色食品 米酒
NY 5029-2008 无公害食品 猪肉
餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

三乡月婆鸡汤濑粉 Sanxiang puerpera chicken soup noodles

三乡濑粉是广东中山三乡镇的汉族传统名吃。粉条按特殊工艺制成，粉质韧滑爽口，类似桂林米粉。食濑粉最讲究是汤，其中月婆鸡汤最为受欢迎，家常月子汤，滋补又不腻味。

4 原辅料要求

4.1 原料

4.1.1 主材料

粘米粉 1000g、饮用水 8000g。

4.1.2 辅材料

猪龙骨 500g、猪扇骨 500g、鸡脚 500g、走地鸡 2500g、白胡椒粒 50g、老姜 450g、米酒 400g、鸡精 15g、盐 10g、糖 10g、味精 15g、调和油 50g。

4.2 要求

4.2.1 加工卫生管理规范应符合 GB 31654-2021 的规定，制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

4.2.2 选用餐具、器皿、包装材料应材质稳定、无毒无害、不易受污染、符合国家食品相关产品标准。

4.2.3 所用猪肉应符合 GB/T 9959.1-2019 和 NY 5029-2008 的规定，所用鸡肉应符合 GB 2707-2016 的规定。

4.2.4 粘米粉应符合 GB/T 1354-2018、白胡椒应符合 GB/T 7900-2018、老姜应符合 NY/T 1193-200、米酒应符合 NY/T 1885-2017、鸡精应符合 SB/T 10371-2003、盐应符合 GB 2721-2015、白砂糖应符合 GB/T 317-2018、味精应符合 GB 2720-2015、调和油应符合 SB/T 10292-1998 的规定。

4.2.5 加工用水应符合 GB 5749-2006 的规定。

4.2.6 加工所使用的原辅料还应符合 GB 2760-2014、GB 2762-2017 的规定。

5 制作工序

5.1 上汤加工

5.1.1 将猪龙骨、猪扇骨、鸡脚、白胡椒粒、老姜清洗干净，老姜切片。

5.1.2 将猪龙骨、猪扇骨、鸡脚焯水去除血水捞出，用冷水冲洗后沥干水分，放入大锅中。

5.1.3 取已切片老姜 400g 和白胡椒粒一同放入大锅中。

5.1.4 加入 6000g 饮用水后点火烧开，撇去表面浮沫。

5.1.5 转小火熬制 4 小时。

5.2 濑粉加工

5.2.1 取一干净容器，放入粘米粉和 600g 饮用水，揉搓成没有干粉的粉团。

5.2.2 将 1400g 饮用水少量多次的加入粉团中，边加入边揉搓，直至成能从手缝中不间断的顺流而下即可，这就是粉浆。

5.2.3 将粉浆放入粉瓯容器中，粉浆通过粉瓯容器中的小孔顺流而下，成细圆状顺时针移动落入水温不超过 100℃ 的水中，煮至粉条浮起 1 分钟后即可捞出，放入冷水中。

5.3 鸡汤加工

5.3.1 将鸡清洗干净，斩成小块。

5.3.2 热锅放油，放入鸡块用中火煸炒至金黄色。

5.3.3 放入 50g 老姜继续煸炒至炒出香味。

5.3.4 在锅边洒上米酒后马上将锅盖盖好，以免酒气散发，焖 30 秒。

5.3.5 加入煮好的上汤 2000g，大火煮 30 分钟，直至鸡汤颜色为奶白色。

5.4 烹调

5.4.1 将濛粉放入 80℃的水温中过水 10 秒，放入碗中。

5.4.2 取煮好的鸡汤，并加入鸡精、盐、糖、味精调味，倒入装有濛粉的碗中。

6 装盘

在装有濛粉的碗中摆入焯烫好的时蔬和鸡汤中的鸡块，制作完成。菜品样式，如图 1 所示。



图1 菜品样式

7 质量要求

7.1.1 色泽

粉条晶莹通透，汤底奶白。

7.1.2 口味

带有酒香，粉条 Q 弹有韧性，汤底醇厚。

8 食用时间

从菜品装盘至食用时间不超过 15 分钟，食用温度 65℃左右为宜。