ICS xx.xx.xx

CCS xxx

团体标准

T/PHCA XXX—2022

毛狗线粉

|  |
| --- |
| Wool dog yarn powder |
| （征求意见稿） |

2022- XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

 平湖市厨师协会  发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导责 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

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。

本文件由平湖市厨师协会提出。

本文件由平湖市厨师协会归口。

本文件起草单位：

本文件起草人：

引 言

毛狗线粉是平湖地方知名小吃，具有近百年的历史。民间素有“不吃毛狗线粉，不算平湖人”之说。由幼年得父亲孙锡麟家传美食制作熏陶的孙毛狗首创。毛狗线粉在长期制作过程中，总结出独特的选料，制作配方以及一整套相关的技术。

本文件充分考虑毛狗线粉的制作特点与现状，结合工作实践和相关管理要求加以规范提升， 对提高毛狗线粉出品质量安全和传承保护毛狗线粉传统制作技艺具有重要意义。

毛狗线粉

1 范围

本文件规定了毛狗线粉的术语和定义、原辅料要求、制作器具及餐具、制作工艺、出品质量要求和最佳食用方式等。本文件适用于毛狗线粉的制作。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 23587-2009 粉条

GB2707 畜禽肉

GB/T 5461 食盐

GB/T 8937-88 食用猪油

NY/T 744 葱蒜类蔬菜

GB/T 18187 酿造食醋

Q/YDSB 0001 S-2019 辣椒酱

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

一种平湖地方传统小吃，用番薯线粉、肚肺和高汤经一定工艺烹制而成的菜点。既可作为街头小吃也可用于宴席。

4 原辅料要求

4.1原材料

a)番薯线粉

b)肚肺丁

C)老母鸡

d)瘦猪肉

4.2调味料

a)盐

b)味精

c)料酒

5 烹饪器具

5.1 工具

不锈钢桶

5.2加热器具

 汤桶

6 制作工艺

6.1 高汤制作

选老母鸡，配瘦猪肉，用滚水烫过放冷水旺火煮开，去沫，放入葱姜酒，随后改小火，保持汤面微开，翻着碎小水泡。火候过大会煮成白色奶汤，火候过小则鲜香味不浓。

6.2 线粉涨发

将番薯线粉洗净，浸泡数天。粉丝入锅用凉水浸没，旺火烧沸5分钟后捞出，浸凉水内2小时，再次倒入锅内，加水烧煮半小时至熟至线粉晶莹剔透。

6.3 将猪肚猪肺洗净，入锅煮透，切成小丁。

6.4 碗内放精盐、味精，将涨发好的线粉加热后盛入，再加入高汤、肚肺丁即可。

6.5佐以蒜叶、平湖特产玫瑰米醋或辣酱。

7 装盘

7.1 碗内放精盐、味精，将涨发好的线粉加热后盛入，再加入高汤、肚肺丁即可。

7.2 佐以蒜叶、平湖特产玫瑰米醋或辣酱。线粉装盘图片见附录A。

7.3 盛装器皿为汤碗，亦可用持续加热盛器。

8 感官要求

8.1 色泽

线粉晶莹剔透，汤色乳白。

8.2 气味

香气扑鼻

8.3 滋味

咸香适口

8.4质感

线粉形态饱满，软糯滑于一体。

9 最佳食用时间

出锅之后5～20分钟食用为宜，食用温度建议65℃左右。

附录A

(规范性）

靴糕图片

