

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/FLCCX

抚顺市绿色餐饮厨艺协会团体标准

T/FLCCX 001—2023

抚顺麻辣拌制作规范

Fushun spicy sauce manufacturing specification

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

抚顺市绿色餐饮厨艺协会 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。

本文件由抚顺市绿色餐饮厨艺协会提出。

本文件由抚顺市绿色餐饮厨艺协会归口。

本文件起草单位：抚顺市绿色餐饮厨艺协会、抚顺市粮油检验监测中心、抚顺市食品检验检测中心。

本文件主要起草人：张兴国、高晓杉、高冬、王红、宋晓光、姜晨、杨国兴、陈玉友、杨太纯、李今龙、付左栋、赵毅、刘文龙、戚冰、吴雷、赵波、王福海、侯大良、张剑波、赵威。

引 言

麻辣拌的起源是在辽宁省抚顺市，时间是上个世纪九十年代中期，那个时候四川的麻辣烫已经进入抚顺，市内就能有那么十多家四川麻辣烫店，因为其麻辣口感适应一部分人喜好，加上它价格低廉，所以很快就遍及全市了。这个东西一火，从业的人数也就开始多了，因为这个东西成本小，利润高，没有复杂的管理程序，正好适合那些家里夫妻两人都下岗的家庭，所以一时间多出了不少夫妻店卖麻辣烫的。但是市场规律就是这样，竞争的人多了，就变成了过度竞争，一旦过度竞争了，这钱也就不好赚了。这么多家卖麻辣烫的，怎么才能赚到钱呢？于是就出现了一对聪明的夫妻，他们想，这麻辣烫毕竟西南地区流传过来的，它应该更适合那边人的口味，我们在东北，地方不一样，口味应该是有差别的，如果说能把这麻辣烫改得更加适应东北人的饮食特性的话，咱们是不是能卖得更好呢？东北人的饮食特征就是为了适应天寒地冻的气候条件，增加自身的温度和抵抗能力，惯吃多油多盐和刺激程度高的食物。但是多放油和盐也有点儿亏，因为麻辣烫有汤，有稀释作用，所以为了让这个麻辣烫的口味更重一些，干脆不加汤了，原料煮熟了直接拌，这样还降低了不少汤的成本！可是没有汤之后，它就不烫了呀，又怎么能叫麻辣烫呢？所以就改名吧，叫“麻辣拌”。

这种麻辣口味的食品一出现，便以其新颖的制作方法和更加合适的口感征服了全抚顺的人，从河南（浑河以南）到河北，从望花到东洲，大街小巷，迅速传开，把原来的麻辣烫的市场完全挤走了。现如今的麻辣拌制作方法是又经过几次调整和改善之后形成的，而且在麻辣拌的传播过程中，也衍生出许许多多不一样的制作方法和口味。比较有名的有河东十三方块的四川麻辣拌（声明：麻辣拌为抚顺特产，卖麻辣拌的店起名虽说以“四川”“重庆”等冠名，实属是为了体现其麻辣口味的特性，而麻辣拌这种小吃确与四川重庆无关），南站附近的老杨太太麻辣拌，以及望花的，东洲的，葛布的，老虎台的，将军的……各家口味各有所长。

起初以麻和辣为主，后加入酸甜以适应市场需求。

麻辣拌早在六七年前抚顺将军的一位店主就已经在沈阳开店，发展良好。

如今，抚顺麻辣拌已走向全国各地，沈阳、大连、鞍山、北京、广州、珠海、深圳、广西、浙江、湖南、湖北、上海、天津等各大城市都有抚顺麻辣拌身影，各种网店也把抚顺麻辣拌做的如火如荼，相信未来会有一天，抚顺的麻辣拌不光只是走出辽宁，走出东北，走向全国，而且还会冲击世界，让所有人都来尝尝我们抚顺的特色美味，让你体验一把如临仙境的感觉。



抚顺麻辣拌制作规范

1 范围

本标准规定了抚顺麻辣拌制作规范的术语和定义、原辅材料及要求、烹饪器具、制作工序、装盛成型与传送、质量要求、营养指标、服务要求、最佳食用时间等。

本标准适用于以土豆、海带、鱼丸、蟹棒、豆皮、豆泡、蔬菜丸子、甘蓝、宽粉、茼蒿、小白菜、焖子、蘑菇中几种为主料，主料经煮制沥干水分后，选择性添加辅料食用盐、酿造食醋、绵白糖、烤花生碎、辣椒、辣椒油、孜然、芝麻、花椒籽油中几种经过拌制而成的抚顺麻辣拌。

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/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 11761 芝麻
- GB/T 18187 酿造食醋
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 22106 非发酵豆制品
- GB/T 22267 孜然
- GB/T 22479 花椒籽油
- GB/T 23587 粉条
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- SB/T 11192 辣椒油
- SC/T 3202 干海带
- QB/T 1733.6 烤花生仁和烤花生碎

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

抚顺麻辣拌 Fushun spicy sauce

以土豆、海带、鱼丸、蟹棒、豆皮、豆泡、蔬菜丸子、甘蓝、宽粉、茼蒿、小白菜、焖子、蘑菇中几种为主料，主料经煮制沥干水分后，选择性添加辅料食用盐、酿造食醋、绵白糖、烤花生碎、辣椒、辣椒油、孜然、芝麻、花椒籽油中几种经过拌制而成的抚顺麻辣拌。

4 原辅材料及技术要求

4.1 原辅材料

生产所用原、辅料必须符合国家食品安全标准和相关规定。

4.1.1 主料

土豆100g, 甘蓝、茼蒿、小白菜任选一样100g, 海带结100g, 鱼丸2个, 蟹棒1个, 豆皮50g, 豆泡2个, 蔬菜丸子2个, 宽粉50g, 焖子50g, 蘑菇50g。

4.1.2 调料

食用盐4g, 酿造食醋35g, 绵白糖30g, 花生碎3g, 孜然2g, 芝麻4g, 花椒油10g, 辣椒油15g, 辣椒面17g。

4.2 要求

4.2.1 原辅材料的相关要求应符合表1的规定。

表1 原辅材料的产品标准

类型	名称	产品标准
主料	海带 豆皮 豆泡 鱼丸 蟹棒 宽粉 蘑菇	SC/T 3202-2012 GB/T 22106-2008 GB/T 22106-2008 GB 10136-2015 GB 10136-2015 GB/T 23587-2009 GB 7096-2014
调料	食用盐 酿造食醋 绵白糖 花生碎 孜然 芝麻 辣椒油 辣椒面 花椒油	GB/T 5461-2016 GB/T 18187-2000 GB/T 1445-2018 QB/T 1733.6-2015 GB/T 22267-2017 GB/T 11761-2006 SB/T 11192-2017 GB/T 30382-2013 GB/T 22479-2008

4.2.2 蔬菜丸子必须是本地红萝卜丸子。

4.2.3 烹调用清水应符合 GB5749 的规定。

4.2.4 其他原辅料应符合相关食品安全标准及有关规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃油、燃气两用灶及其他灶具。

5.2 炊具

宜选用煮锅及其他炊具。

5.3 计量器具

应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工序

6.1 切配

6.1.1 将土豆去皮清洗, 切制成片状, 在清水中浸泡备用。

6.1.2 将海带煮熟, 切成 6cm 长 3cm 宽的长条, 然后打成海带结备用。

6.1.3 将甘蓝、茼蒿、小白菜清洗干净, 切成 4cm 长 2cm 宽的条, 备用。

- 6.1.4 将宽粉浸泡在清水中 6~7 小时。
- 6.1.5 将蟹棒、豆皮切成 8cm 长 4cm 宽的条，备用。
- 6.1.6 将蘑菇切成 6cm 长 3cm 宽的条，备用。
- 6.1.7 将焖子切成 4cm 长 4cm 宽的块，备用。
- 6.1.8 将蔬菜丸子对半切开，备用。

6.2 烹调

准备一大锅水，将水烧开，放少许盐。然后将土豆下锅，等2分钟后将海带结、鱼丸、豆皮、豆泡、宽粉、蘑菇下锅，盖上锅盖，等1~2分钟，待水再次沸腾，将蟹棒、蔬菜丸子、甘蓝、茼蒿、白菜、焖子下锅。期间要拿勺子将锅内的东西搅动，使其完全变熟。大约2分钟后关火，然后捞出放入盆中，加入食用盐、酿造食醋、绵白糖、烤花生碎、辣椒、辣椒油、孜然、芝麻、花椒籽油进行拌制，均匀后即可装盘。

6.3 烹饪要求

盛装容器应使用符合食品卫生要求的容器。

7 装盘成型与传送

7.1 装盘成型

- 7.1.1 使用规格、形式及色调适当的盛器，宜选用汤盘。
- 7.1.2 盛器经过消毒处理，并注意保持装盛过程中的清洁卫生。

7.2 传送

- 7.2.1 为避免人体与菜品的直接接触，应将菜品置于托盘内加盖进行传送。
- 7.2.2 为确保菜品的风味，应在装盘后不超过 5min 的最佳食用时间内传送至餐厅。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

自然色。

8.1.2 气味

鲜香。

8.1.3 味道

麻辣咸甜酸适口。

8.1.4 质感

软硬适中、绵软爽滑。

8.1.5 形态

装盘堆积成自然型。

8.2 卫生要求

菜品制作全过程卫生应符合GB 20799的要求。

8.3 净含量

主料 \geq 400g。

9 营养指标

见附录A。

10 服务要求

10.1 工作人员着装整洁并佩戴服务标志，服务热情、礼貌、有礼。进入工作区前洗手消毒，佩戴工作帽，仪容仪表整洁、不留长指甲、首饰不外露、不露出长发。

10.2 服务员须清晰的报出菜肴名称、亮出标识，熟悉菜肴特征和制作过程。

10.3 如顾客品尝前后发现菜肴质量问题，服务员应诚恳道歉并给予更换。

11 最佳食用时间

自装盘后，最佳食用时间不超过10min为宜，最佳食用温度以57℃~75℃为宜。

附录 A (资料性) 食补与养生

A.1 主料营养分析

A.1.1 土豆

含有脂肪、蛋白质、碳水化合物、膳食纤维、硫胺素、核黄素、叶酸、维生素A、维生素E、铁、钾、钙、磷、锌、铜、胡萝卜素、视黄醇当量、硒等微量元素。

A.1.2 海带

含有蛋白质、脂肪、饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸、碳水化合物、糖、膳食纤维、维生素A、维生素E、维生素K、维生素B1、维生素B2、维生素C、烟酸、叶酸、丰富的铁、钙、磷、锌、镁等微量元素，特别是含有大量的钾。

A.1.3 鱼丸

含有蛋白质、脂肪、饱和脂肪酸、碳水化合物、胆固醇、维生素A、维生素E、维生素D、维生素B1、维生素B2、烟酸、叶酸、视黄醇当量、钙、磷、钠、钾、铁、锌、镁、硒等微量元素。

A.1.4 蟹足棒

含有蛋白质、脂肪、饱和脂肪酸、碳水化合物、胆固醇、维生素A、维生素E、维生素D、维生素B1、维生素B2、烟酸、叶酸、视黄醇当量、钙、磷、钠、钾、铁、锌、镁、硒等微量元素。

A.1.5 宽粉

含有碳水化合物、不溶性膳食纤维、维生素A、维生素B1、维生素B2、铁、钾、钙、磷、锌等微量元素。

A.1.6 豆皮和豆泡

含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、维生素E、维生素B1、维生素B2、烟酸、钙、磷、钾、钠碘、镁、铁、锌、铜、锰、硒等微量元素。

A.1.7 茼蒿

含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、不溶性膳食纤维、维生素A、维生素E、维生素C、维生素B1、维生素B2、烟酸、胡萝卜素、视黄醇当量、钾、铁、钙、磷、锌、镁、铜、锰、硒等微量元素。

A.1.8 甘蓝

含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、不溶性膳食纤维、维生素A、维生素E、维生素C、核黄素、硫胺素、烟酸、胡萝卜素、视黄醇当量、钾、铁、钙、磷、锌、镁、铜、锰、硒等微量元素。

A.1.9 小白菜

含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、不溶性膳食纤维、维生素A、维生素E、维生素B1、维生素B2、烟酸、钾、铁、钙、磷、锌、镁、铜、锰、硒等微量元素。

A.1.10 蘑菇

含有蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、维生素A、维生素E、维生素C、维生素B1、维生素B2、烟酸、泛酸、核黄素、硫胺素、胡萝卜素、视黄醇当量、钾、铁、钙、磷、钠、锌、镁、铜、锰、硒等微量元素。

A.2 食疗作用

A.2.1 土豆

土豆味甘性平。具有和胃健中、解毒消肿、补脾益气、缓急止痛、通利大便之功效。对胃痛、疝肋、痈肿、湿疹、烫伤等症状效果良好。脾胃虚弱、消化不良、肠胃不和、脘腹作痛、大便不利等症状人群食用功效良好。

A.2.2 海带

海带性寒，味咸。具有消痰软坚、泄热利水、止咳平喘、祛脂降压之功效。对瘰疬、瘰疬、疝气下坠、咳嗽、水肿等症状效果良好。适宜高血压、冠心病、肥胖病等症状人群食用。

A.2.3 鱼丸

鱼丸是由鱼肉制成，鱼肉营养丰富，具有滋补健胃、利水消肿、通乳、清热解毒、止嗽下气、养肝补血、泽肤养发健美。对心血管系统有很好的保护作用，有利于预防高血压、心肌梗死等心血管疾病。

A.2.4 蟹足棒

蟹足棒是由鱼肉制成，鱼肉营养丰富，具有滋补健胃、利水消肿、通乳、清热解毒、止嗽下气、养肝补血、泽肤养发健美。对心血管系统有很好的保护作用，有利于预防高血压、心肌梗死等心血管疾病。

A.2.5 宽粉

地瓜粉有通肠排便、降低血压、抗糖尿病、预防肺气肿、防癌抗癌、增强免疫力、延缓衰老、减肥等功效。

A.2.6 豆皮和豆泡

性凉，味甘。具有益气和中、润燥生津、清热解毒之功效。对脾胃虚弱、腹胀、水土不服型呕吐等症状效果良好。

A.2.7 茼蒿

性味辛、甘、凉。具有入心经、安心神、和脾胃、消痰饮之功效。对心烦不寐、燥热不安、心神不宁、失眠多梦、脾胃不和所导致的恶心、呕吐、腹痛、腹胀、二便不通、咳嗽、咳痰等症状效果良好。

A.2.8 甘蓝

性味甘平，具有益脾和胃，缓急止痛之功效。对上腹胀气疼痛，嗜睡，脘腹拘急疼痛、抗癌等症状效果良好。

A.2.9 小白菜

性温味甘。具有增强机体免疫力、预防动脉粥样硬化、抗老养颜、减少肌肤色素沉淀，嫩滑肌肤、延缓衰老的作用。具有预防骨质疏松、抑制黑色素、润肠通便、降血压的功效。

A.2.10 蘑菇

性平味甘。具有降血压、降血脂、降血糖、预防便秘、抑制癌细胞作用，能抗病毒、保护肝脏，是治疗肝炎的辅助食品。对白细胞减少、消化道障碍、促进食欲、恢复大脑功能等都有一定辅助作用，能提高机体抵御各种疾病的免疫力。适合肥胖人和老年人食用。

A.3 食用指导

适合人群：一般人群都可食用。

致敏物质提示：含有甲壳类及其制品，花生及其制品，大豆及其制品。