

T/HBJC

团 体 标 准

T/HBJC XXXX—2023

榆林镇传统小吃 筋饼加工工艺流程

Yulin Town Traditional Snacks — Jinbing processing procedures

（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。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

黑龙江省标准技术创新协会 发 布

目 次

前言 II

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 1

5 制作工艺 1

6 食用方法 2

7 质量要求 2

8 最佳食用时间 2

附录 A（资料性） 配菜 3

附录 B（资料性） 历史与传承 11

附录 C（规范性） 加工工艺保护 12

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。

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。

本文件由兰西县榆林镇人民政府提出。

本文件由兰西县榆林镇人民政府归口。

本文件起草单位：兰西县榆林镇人民政府、黑龙江筋饼小镇食品有限责任公司。

本文件主要起草人：

榆林镇传统小吃 筋饼加工工艺流程

1 范围

本文规定了榆林镇传统小吃筋饼的原辅料要求、制作工艺、食用方法、质量要求等内容。
本文件适用于榆林镇传统小吃筋饼的制作。

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/T 1355 小麦粉

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原辅料要求

4.1 原料

小麦粉应满足 GB/T 1355 精制粉的相关规定，宜选择高筋面粉。

4.2 制作用水

应符合 GB 5749 相关规定。

4.3 调味料

食盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5 制作工艺

5.1 工艺流程

和面→醒面→揪剂子→擀饼→烙制。

5.2 和面醒面

5.2.1 按照小麦粉 1kg，加室温水 0.6kg，加盐 2g 的比例，按需求倒入和面机搅拌，搅拌 15min~20min，使面团水分均匀，色泽一致，不含生粉，具有良好的可塑性和延展性，盖上盖子室温醒面 30 min~60min。

5.3 揪剂子

把醒好的面取出，手工揪成 $17\text{g}\pm 1\text{g}$ 的圆形剂子，放入托盘中待用。

5.4 擀饼

把剂子用小擀杖擀成直径 $22\text{cm}\sim 24\text{cm}$ 的大小均匀的圆形饼坯，厚度约为 $0.3\text{mm}\sim 0.5\text{mm}$ 。

5.5 烙制

铁板加热，表面涂油，宜选用色拉油，把饼坯放在铁板上，控制火温 200°C ，烙制约 3 秒后，待上面稍变色，随即揭取翻面平铺后出锅，保温摞放。

6 食用方法

6.1 装盘食用

将烙好的筋饼装置在 8 寸，直径 26 以上的盘或容器中。

6.2 夹饼食用

按个人口味加入配菜，见附录 A。

7 质量要求

筋饼厚度均匀，柔软轻薄，具有半透明的光泽。

8 最佳食用时间

装盘后，室温 30min 内食用口感最佳。

附录 A
(资料性)
配菜

A.1 熏肉

A.1.1 原辅料

见表 A.1。

表 A.1 熏肉原辅料表

类别	名称
主料	猪肉
辅料	卤肉包

A.1.2 初加工

A.1.2.1 主料

- A.1.2.1.1 按表 A.1 中所述要求准备备用原辅料。
- A.1.2.1.2 将猪肉切 6CM 见方大块，打水焯备用，锅里放水料包盐味精酱油，将肉卤熟捞出。

A.1.2.2 辅料

准备适量白糖，备用。

A.1.3 熏制

勺里放入白糖，小帘上放卤好的猪肉，盖盖大火熏 1 分钟左右肉呈金黄色出锅，切片装盘即可，沾甜面酱食用。

A.1.4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A.2 榨菜肉丝

A.2.1 原辅料

见表 A.2。

表 A.2 榨菜肉丝原辅料表

类别	名称
主料	榨菜
	猪肉
辅料	树椒
	生姜
	大蒜

	香葱
--	----

A. 2. 2 初加工

A. 2. 2. 1 主料

A. 2. 2. 1. 1 按表 A. 2 中所述要求准备备用原辅料。

A. 2. 2. 1. 2 将榨菜切成 3mm 的粗丝备用，将猪肉切成 3mm 的粗丝加入淀粉腌制备用。

A. 2. 2. 2 辅料

A. 2. 2. 2. 1 树椒切丝，备用。

A. 2. 2. 2. 2 葱香蒜切末，备用。

A. 2. 3 炒制

锅放底油，放入肉丝煸炒，葱姜蒜炒出香味，放入榨菜丝煸炒，放入味精，酱油，炒干水分，放入香油出锅。

A. 2. 4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A. 3 酸菜肉丝

A. 3. 1 原辅料

见表 A. 3。

表 A. 3 酸菜肉丝原辅料表

类别	名称
主料	酸菜
	猪肉
辅料	生姜
	香葱
	大蒜

A. 3. 2 初加工

A. 3. 2. 1 主料

A. 3. 2. 1. 1 按表 A. 3 中所述要求准备备用原辅料。

A. 3. 2. 1. 2 将酸菜切成 3mm 的粗丝备用，将猪肉切成 3mm 的粗丝加入淀粉腌制备用。

A. 3. 2. 2 辅料

配料：葱香蒜切末，备用。

A. 3. 3 炒制

锅放底油，放入肉丝煸炒，葱姜蒜炒出香味，放入酸菜煸炒，放入味精，酱油，盐，十三香炒干水分，出锅。

A.3.4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A.4 鱼香肉丝

A.4.1 原辅料

见表 A.4。

表 A.4 鱼香肉丝原辅料表

类别	名称
主料	猪肉
辅料	尖椒
	胡萝卜
	木耳

A.4.2 初加工

A.4.2.1 主料

A.4.2.1.1 按表 A.4 中所述要求准备备用原辅料。

A.4.2.1.2 将猪肉切成 3mm 的粗丝加入淀粉腌制备用。

A.4.2.2 辅料

A.4.2.2.1 尖椒切丝、胡萝卜切丝、木耳切丝，备用。

A.4.2.2.2 葱香蒜切末，备用。

A.4.3 炒制

锅放油加热至四成热，放入肉丝（用鸡蛋清和水淀粉上浆）滑熟，放入配料倒出控净油，匀留底油，葱姜蒜爆锅，番茄酱、食盐、味精、酱油、白糖、米醋少许水调味，放入滑好的肉丝，翻炒，放水淀粉勾芡，出锅。

A.4.4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A.5 京酱肉丝

A.5.1 原辅料

见表 A.5。

表 A.5 京酱肉丝原辅料表

类别	名称
主料	猪肉
辅料	香菜
	香葱
	黄瓜

A. 5. 2 初加工

A. 5. 2. 1 主料

- A. 5. 2. 1. 1 按表 A. 5 中所述要求准备备用原辅料。
- A. 5. 2. 1. 2 将猪肉切成 3mm 的粗丝加入淀粉腌制，备用。

A. 5. 2. 2 辅料

- A. 5. 2. 2. 1 葱切段，香菜切段，备用。
- A. 5. 2. 2. 2 黄瓜切丝，码盘备用。

A. 5. 3 炒制

锅放底油，放入肉丝煸炒，放入酱油，少许水，水淀粉勾芡，倒在码好的盘中，出锅。

A. 5. 4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A. 6 尖椒肉丝

A. 6. 1 原辅料

见表 A. 6。

表 A. 6 尖椒肉丝原辅料表

类别	名称
主料	尖椒
	猪肉
辅料	香菜
	生姜
	大蒜

A. 6. 2 初加工

A. 6. 2. 1 主料

- A. 6. 2. 1. 1 按表 A. 6 中所述要求准备备用原辅料。
- A. 6. 2. 1. 2 尖椒切成 3mm 的粗丝，备用。
- A. 6. 2. 1. 3 将猪肉切成 3mm 的粗丝加入淀粉腌制，备用。

A. 6. 2. 2 辅料

葱香蒜切末，备用。

A. 6. 3 炒制

锅放油加热至四成热，放入肉丝（用鸡蛋清和水淀粉上浆）滑熟，放入尖椒倒出控净油，勺留底油，葱姜蒜爆锅，放入主配料煸炒，调料盐味精酱油上色，煸炒，出锅。

A. 6. 4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A. 7 芥菜肉丝

A. 7. 1 原辅料

见表 A. 7。

表 A. 7 芥菜肉丝原辅料表

类别	名称
主料	芥菜
	猪肉
辅料	香菜
	生姜
	树椒
	大蒜

A. 7. 2 初加工

A. 7. 2. 1 主料

A. 7. 2. 1. 1 按表 A. 7 中所述要求准备备用原辅料。

A. 7. 2. 1. 2 芥菜切成 3mm 的粗丝，备用。

A. 7. 2. 1. 3 将猪肉切成 3mm 的粗丝加入淀粉腌制，备用。

A. 7. 2. 2 辅料

A. 7. 2. 2. 1 树椒切段，备用。

A. 7. 2. 2. 2 葱香蒜切末，备用。

A. 7. 3 炒制

锅放底油，放入肉丝煸炒，葱姜蒜炒出香味，放入芥菜丝煸炒，放入味精，酱油，炒干水分，出锅。

A. 7. 4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A.8 香辣肉丝

A.8.1 原辅料

见表 A.8。

表 A.8 香辣肉丝原辅料表

类别	名称
主料	猪肉
辅料	香葱
	香菜
	干辣椒丝
	芝麻

A.8.2 初加工

A.8.2.1 主料

A.8.2.1.1 按表 A.8 中所述要求准备备用原辅料。

A.8.2.1.2 将猪肉切成 3mm 的粗丝加入淀粉腌制，备用。

A.8.2.2 辅料

葱切段，香菜切段，码盘备用。

A.8.3 炒制

锅放底油，放入肉丝煸炒，放入酱油，少许水，水淀粉勾芡，倒在码好的盘中，出锅。

A.8.4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A.9 炒三丝

A.9.1 原辅料

见表 A.9。

表 A.9 炒三丝原辅料表

类别	名称
主料	豆芽
辅料	干豆腐
	韭菜
	香葱

A.9.2 初加工

A.9.2.1 主料

A.9.2.1.1 按表 A.9 中所述要求准备备用原辅料。

A.9.2.1.2 豆芽洗净备用。

A.9.2.2 辅料

A.9.2.2.1 干豆腐切细丝，备用。

A.9.2.2.2 韭菜切段，备用。

A.9.2.2.3 葱香蒜切末，备用。

A.9.3 炒制

锅放底油，葱姜蒜炒出香味，放入豆芽，翻炒放入干豆腐丝，调料盐味精，韭菜翻炒，淋入米醋出锅。

A.9.4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

A.10 树椒土豆丝

A.10.1 原辅料

见表 A.10。

表 A.10 树椒土豆丝原辅料表

类别	名称
主料	土豆
辅料	芹菜
	树椒
	香葱

A.10.2 初加工

A.10.2.1 主料

A.10.2.1.1 按表 A.10 中所述要求准备备用原辅料。

A.10.2.1.2 将土豆丝切成 3mm 的粗丝，备用。

A.10.2.2 辅料

A.10.2.2.1 芹菜切丁，备用。

A.10.2.2.2 树椒切段，备用。

A.10.2.2.3 葱香蒜切末，备用

A.10.3 炒制

锅放底油，放入树椒炸一下，即放入葱姜蒜爆锅，放入土豆丝芹菜段翻炒，放入调料盐味精翻炒，放入米醋，出锅。

A. 10. 4 盛装

选用适当的容器装盛上桌。

附录 B

(资料性)

历史与传承

B.1 历史与传承

兰西县榆林镇，早在一千多年前，那时粮食紧缺，白面、豆油之类相当金贵，善于调剂生活的家庭主妇便把面饼尽量擀薄，烙出饼似圆月薄如蝉翼且筋性十足柔软的饼卷起菜吃，逐渐形成了极富地方特色的美食。由于其地处哈黑公路（202 国道）的区位优势，南去北往哈尔滨办事的人们途经此地，更是将这地方特色的传统小吃文化传播开来，其中也不乏众多历史与传承。

北宋年间，当时宋徽钦二帝多日茶饭不进，吃此物后食欲大开，连连称好。清同治初期，凡有人路过此地，闻香下马，更有美食爱好者专程前来觅香。在那个松北平原还很荒凉的年月，数九寒冬，寒气逼人。过路人停经此地，食后满口留香，浑身暖和，更是对其香味浓郁，快捷筋到，层次清晰，柔软适口的特点称赞有加。

满族人闫广喜，是制作榆林筋饼的代表人物。上世纪八十年代初，第三代传人阎吉庆，将烙筋饼之秘方和技术接连传给了外姓人，变成师徒相传。进入新世纪，实现了技术和厨艺大改进和大更新，卷入的菜式也是不断丰富，就餐环境和服务也体现出独特风韵的文化气息。

附录 C
(规范性)
加工工艺保护

C.1 保护

符合本文件要求，并经归口单位同意使用“榆林镇传统小吃 筋饼”，符合图 C.1 的要求。



图1 保护标识