

团 体 标 准

T/CSMF XXXXX—XXXX

长沙米粉 原汤肉丝粉

点击此处添加标准英文译名

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。

（征求意见稿）

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

发 布

征求意见稿

目 次

前 言 II

引 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 器具要求 3

6 制作工艺 3

7 检验规则 5

附录 A （资料性） 长沙米粉食用方法..... 6

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利，本文件发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由长沙市米粉行业协会提出并归口

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

长沙米粉源远流长，蕴含了长沙人民在长期实践中积淀的饮食文化。

1974 年，考古人员在长沙阿弥岭挖掘出的汉墓中，发现了一套 2200 多年前随葬的滑石作坊。有专家学者进一步分析这套器物的功能，发现当这些器物组合在一起时，就是完整的长沙磨石米粉（扁粉）生产作坊，也只有米粉作坊需要把这些器物组合在一起。

这个观点提出后，考古界无异议。如此，“天下米粉始长沙”的观点也就基本成立了。

600 多年前，明朝政府开始提倡食用猪肉，煨码猪肉粉成为长沙米粉的基本款，和今天的口味类似。

500 多年前，明朝，辣椒在湖南推广种植，但是辣椒还没有进入长沙米粉的基本味型。当时或已开始流行加入剁辣椒和干辣椒开胃。

300 多年前，长沙酱园兴盛，米粉的重要伴侣——醋出现，老饕们吃完粉可以喝点加醋的汤。150 多年前，清朝晚期，湘菜始兴，长沙面条流派在苏派红汤面的基础上开创，调鲜码味技艺独树一帜，由面及粉，长沙米粉出品体系逐渐定型。

100 多年前，民国，长沙市面出现专业米粉店，也开始使用味精，汤鲜码润，原汁原味的滋味延续至今。

米粉真正流行于湖南，成为必不可少的吃食，是 1978 年改革开放后。这期间，全国各地人口流动频繁，可交换的物产丰富，加上湖南的稻米产量在全国靠前，作为稻米衍生品的米粉成为商品，在市面上流行。这时湖南各地米粉都打上当地食味的烙印，成为地域鲜明的吃食。

40 多年前至今，随着城市发展，传统大型专业粉店和面馆因为成本高逐渐被淘汰，繁复手艺逐渐湮灭，新兴个体摊点大规模兴起，品种趋于轻快简略，粉面商业格局延续至今。

煨码，是长沙米粉的重头码。品种多样，口味多种。湖南人喜欢的著名煨码为肉丝。煨码由于是细工慢火煨，煨码煨出来的汤浓、味鲜、香醇。煨码中的汤称之为“原汤”。用原汤做出来的粉最韵味。粉馆里给它的称呼很雅：“原汤盖码”。

征求意见稿

长沙米粉 原汤肉丝粉

1 范围

本文件规定了长沙米粉原汤肉丝粉的原辅料要求、器具要求、制作工艺和检验规则的要求。
本文件适用于长沙米粉原汤肉丝粉的制作与销售。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7900 白胡椒
- GB/T 8937 食用猪油
- GB 13121 陶瓷食具容器卫生标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 19777 地理标志产品 山西老陈醋
- GB/T 20293 油辣椒
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 35883 冰糖
- GB/T 38581 香菇
- NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
- NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品
- NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SB/T 10416 调味料酒
- DB43/T 156 米粉
- DB43/T 811.1 湘式早餐 第1部分：湘式米粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

长沙米粉

以隔年早稻米为原料生产的扁湿米粉为主料，按照猛火沸水煮熟、浇汤、盛装、盖码的顺序制成的大米类餐品。

3.2

原汤肉丝粉

以猪大骨为主要原料熬成的高汤中加入煮熟的米粉，再盖以肉丝煨码与煨码时所用原汤制成的长沙米粉。

4 原辅料要求

4.1 湿米粉

4.1.1 湿米粉应采用直链淀粉含量 $\geq 20\%$ 的陈年早稻米为制作原料，宜选用洞庭湖陈米。

4.1.2 湿米粉应为符合 DB43/T 156 要求的扁粉。

4.1.3 湿米粉最佳保存时间为 12 h，不应超过 24 h。

4.2 鲜（冻）畜禽肉

猪大骨、猪龙骨、鸡胴体、猪前腿肉应符合 GB 2707 的规定。

4.3 猪油

应符合 GB/T 8937 的规定。

4.4 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.5 味精

应符合 SB/T 10371 的规定。

4.6 酱油

应符合 GB/T 18186 的规定。

4.7 醋

应符合 GB/T 19777 的规定。

4.8 料酒

应符合 SB/T 10416 的规定。

4.9 冰糖

应符合 GB/T 35883 的规定。

4.10 葱

应符合NY/T 743的规定。

4.11 香菜

应符合NY/T 743的规定。

4.12 干红椒

应符合NY/T 1711中干辣椒制品的规定。

4.13 水

应符合GB 5749的规定。

5 器具要求

5.1 烹饪器具

5.1.1 熬汤、煨码、煮粉器具的材料应符合 GB 4806.1 的要求。

5.1.2 煮粉器具宜选用不锈钢煮面炉。

5.2 盛装器具

5.2.1 应使用符合 GB 13121 规定的陶瓷餐具盛装，直径宜≥22 cm。

5.2.2 陶瓷餐具应按 GB 14934 的规定进行消毒。

5.2.3 盛装器具应完整，无破损和裂纹。

5.3 量具

应使用符合国家规定的计量器具。

6 制作要求

6.1 工艺流程

长沙米粉制作工艺分为制汤、煨码、成品制作三个环节，具体流程见图1。

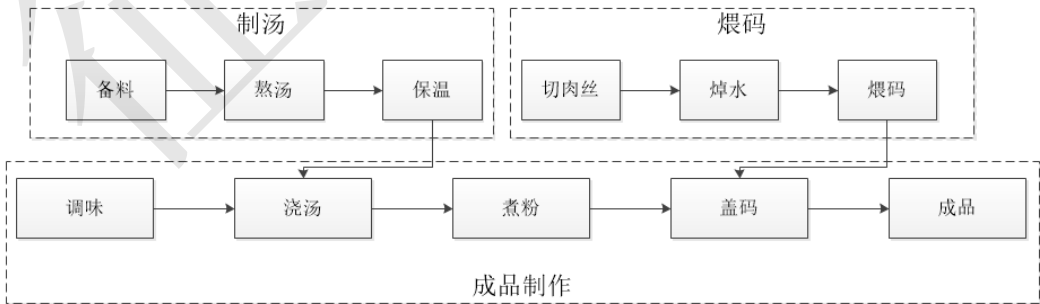


图1 工艺流程

6.2 制汤

6.2.1 备料

将猪大骨、鸡胴体、猪龙骨洗净，在清水中漂2 h，除尽血水后焯水备用。制汤备料用量及性状应符合表1的要求。

表1 制汤备料用量及性状

品种	用量 (kg)	性状
猪大骨	15	大骨分段
鸡胴体	10	整只，月龄≥12个月
猪龙骨	7.5	块状
鸡骨架		

6.2.2 熬汤

汤桶清洗干净，注入水300 kg，加入备料，大火烧开，打净浮沫，改为小火炖煮8 h，再改为大火煮至汤呈乳白色后进行保温。

6.2.3 保温

熬好的高汤应置小火之上，使其保持在90 ℃~95 ℃备用。

6.3 煨码

6.3.1 切肉丝

将新鲜的猪前腿肉按直纹切成长6 cm、宽1.5 cm以上的粗肉条。

6.3.2 焯水

将准备的水煮沸，把切好的肉丝放入煮沸的水中焯水捞出，汤继续烧至将沸，加入部分食盐，将浮在汤面上的泡沫用勺撇去，直至清汤无泡沫。

6.3.3 煨码

将肉丝重新倒回汤内，加入料酒、冰糖、干红椒，大火将其烧沸后，转小火煨1 h~2 h，到肉丝呈浅红色，汤色透明，肉质酥软后，加入余下食盐、味精即为肉丝煨码。

6.4 成品制作

6.4.1 调味料

碗里放猪油、食用盐、酱油、味精、葱打底。每份原汤肉丝粉调料应符合表2的要求。

表2 调料

品种	用量 (g)	性状
猪油	10~15	液体
食用盐	4	粒状
鸡精	2	粒状
酱油	2	液体
葱花	5	分段

6.4.2 浇汤

应在调味好的碗里加入300 g $\pm$ XX g的高汤。

6.4.3 煮粉

在敞口的锅中加2/3的清水，待大火将水烧至沸腾时，将200 g $\sim$ 250 g湿米粉加入沸水中，至米粉翻滚浮于水面，用漏瓢捞取，盛装入已浇汤的碗中后进行盖码。

6.4.4 盖码

应在每份盛装好的米粉上加盖不少于75 g的肉丝煨码。

6.5 感官要求

应符合DB43/T 811.1—2013中5.3的要求。

6.6 品质要求

应符合DB43/T 811.1—2013中5.4的要求。

6.7 安全卫生要求

应符合DB43/T 811.1—2013中5.5和5.6的要求。

6.8 食用方法

顾客宜参照附录A的方法食用长沙米粉。

7 检验规则

应符合DB43/T 811.1—2013中第7章的要求。

附 录 A
(资料性)
长沙米粉食用方法

- A.1 成品宜在温度低于 80 °C 前送至取餐口或顾客餐桌。
 - A.2 食用前宜迅速用筷子挑拌，使粉和码子混合均匀，并在米粉稠糊前食用。
 - A.3 食用时可根据个人的喜好加入油辣椒、葱花、香菜、白胡椒粉、醋、盐等佐料进行二次调味。
 - A.4 食用时米粉宜和着汤汁一起吸溜入口。
-