

ICS 03.80.30

CCS X.10

团体标准

T/BWDHLT XXX-2024

北舞渡胡辣汤 烹饪技艺标准

（征求意见稿）

XXX-XX-XX 发布

XXX-XX-XX 实施

舞阳县北舞渡胡辣汤协会 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》的要求编写。

本文件由舞阳县北舞渡胡辣汤协会。

本文件由舞阳县北舞渡胡辣汤协会归口。

本标准起草单位：漯河市平安驿文化旅游有限公司、中原食品实验室、漯河市奕冉食品有限公司、舞阳县北舞渡闪家胡辣汤店、舞阳县闪志民胡辣汤店、舞阳县丁国华胡辣汤店 丁国华、舞阳县丁聚华优质胡辣汤店、舞阳县宛家胡辣汤店、舞阳县闪氏定兴斋胡辣汤店、舞阳县闪国雨胡辣汤料加工店。

本标准主要起草人：薛晓光、陈历水、闫静、王恒、李琨、高扬、朱虎亮、王应欣、闪融苹、闪志民、丁国华、丁聚华、宛小根、闪广栋、闪国雨。

本文件为首次发布。

引 言

北舞渡镇位于漯河市舞阳县北 25 公里的沙河南岸，古称定陵，有着二千多年的悠久历史。据史书记载，明、清两代，这里的商业经济达到鼎盛时期，山陕商人云集此地，镇临汝水（沙河），西通汝洛，东下江淮，南连荆楚，北通郑汴，江南百杂商货，沿海芦盐水产由此吐吞中转。曾有“北舞渡日进斗金”、“九门九关小北京”、“拉不完的赊旗店（社旗县），填不满的北舞渡”等赞誉，是当时豫中重要的商业集散地。由于历史积淀，北舞渡名优小吃甚多，如胡辣汤、卷子馍、罐装素馅水饺、羊肉烧麦、油酥火烧、糯米元宵等远近闻名，其中胡辣汤要算是北舞渡最有名的小吃之一了。

起源传说

传说胡辣汤曾治好了明代著名清官于谦的伤风。“粉身碎骨浑不怕——于谦纪念馆”纪念文选记载：于谦做河南、山西两省巡抚，驻节开封。有一年他过生日时，正好在郑州视察，便按节俭惯例，找到了一家“胡记”饭铺，喝了一碗热辣辣的汤，度过了生辰。这别具风味的生日食品，使于谦深深地记住了它的佳美滋味。

有一次，于谦出巡山西归来，路过郑州，由于路途劳顿，公务繁忙，染上伤风病了好几天，也不见好。一天晚上，于谦突然想起了“胡记”的汤，就派人去买。“胡记”的掌柜一听是尊敬的于巡抚要吃，就放足佐料，精心制作。于谦吃过之后出了一身大汗，第二天身体轻健，伤风竟不知不觉地痊愈了。于谦就封了白银十两，答谢胡掌柜的治病之恩，并建议该汤以胡姓命名，从此这个汤就变成了“胡辣汤”。

清朝以后，郑州卖胡辣汤的多了。但由于清朝是满人建立的，民间不敢多说“胡”字，汤看上去又呈糊状，“胡”“糊”同音，所以胡辣汤后来又改成了糊辣汤，并一直沿用。

糊辣汤已经习惯的被称为胡辣汤，又美名曰：“宫廷御锦汤”。

传统的胡辣汤是由大铜锅盛装的，嵌在一辆红色推车上，下面用炭火煨着。卖汤人素衣白帽，手持一把大木勺，在汤锅里搅三搅，“啪”，一碗热气腾腾的胡辣汤便盛好，递在喝汤人手中。技艺高超的卖汤人是不会在碗边留下汤汁的。如今，在郑州、漯河、平顶山、许昌、襄城县等开设的北舞渡胡辣汤店（摊），成为人们喜爱的早餐之一。

胡辣汤是中原地区小吃系列中的一绝。虽然它源于清代，大兴于民国初年，之后却花样不断翻新。若行走在大街小巷口，随处都能见到它的身影。它以大众化的品位和低廉的价格，始终是人们早餐的首选。

北舞渡胡辣汤烹饪技艺

1 范围

本文件规定了北舞渡胡辣汤烹饪技艺的术语和定义、原料及要求、餐用具、制作工艺、感官要求、卫生要求。

本文件适用于北舞渡胡辣汤的制作。

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	5461	食用盐
GB	5749	生活饮用水卫生标准
GB/T	8967	谷氨酸钠（味精）
GB/T	9961	鲜、冻胴体羊肉
GB	14934	食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T	15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T	23587	粉条
GB/T	30382	辣椒（整的或粉状）
GB	31654	食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
SB/T	10371	鸡精调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 北舞渡胡辣汤烹饪技术

以牛羊肉制成的酱料和食用淀粉为主要原料，添加或不添加小麦粉，配以香信料等，经加工制成，再搭配或不搭配粉条、面筋、豆制品等辅料制成。

北舞渡胡辣汤是蕴含多种天然中草药按比例配制的汤料，再加入胡椒和辣椒，又用骨头汤做底料的胡辣汤，特点是汤味浓郁、汤色靓丽、汤汁粘稠，香辣可口。

北舞渡胡辣汤烹饪工艺在铝锅中加入高汤，依次牛/羊肉酱料、面筋、香辛料、粉条、食用盐，沸腾 3min-5min 后加入适量葱花、味精而形成的风味小吃。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料

牛/羊肉：100g；粉条：100g；面筋：100g。

4.1.2 配料

葱花 30g。

4.1.3 调味品

调味品适量。

4.2 要求

4.2.1 基本要求

食材应新鲜、卫生，无异味、无杂质。

4.2.2 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

4.2.3 水

应符合 GB5749 的要求。

4.2.4 羊肉

应符合 GB/T 9961 的要求

4.2.5 粉条

应符合 GB/T 23587 的要求。

4.2.6 辣椒

应符合 GB/T 30382 的要求。

4.2.7 调味品

应符合 GB/T 8967/GB/T 15691/SB/T 10371 等有关质量标准的要求。

4.2.8 面筋、葱花

应符合食品安全有关要求。

5 餐用具

5.1 灶具

宜选用燃气灶或电器汤灶。

5.2 炊具

宜选用口径稍大汤锅。

5.3 计量器具

应符合有关规定。

5.4 餐具

应选用大小合适的碗。碗表面应光洁，不得有附着物，不得有油渍、泡沫、异味，符合 GB 14934 有关要求。

6 制作工艺

6.1 前期准备

6.1.1 高汤熬制

羊肉、牛肉及大骨冲洗干净后放入高汤锅中，加水加热，大火至沸腾，继续熬制 2h,转文火，煮熟淘去粘液，再用清水浸泡，保持沸腾。

6.1.2 羊肉、牛肉制备

把高汤锅中煮熟的羊肉、牛肉取出，放凉后切块备用。

6.1.3 酱料制备

锅中将提前备好放凉后的牛/羊肉放入锅中加入高汤，将香辛料（八角、白扣、花椒、良姜、豆蔻、香砂、桂枝、草寇、砂仁、丁香、胡椒、白芷、比巴、草果、小茴、桂子、陈皮等，按照一定的比例混合打粉)按比例放入锅中熬制 1-1.5 小时。

6.1.4 粉条制备

红薯粉条，清洗后凉水浸泡至柔软备用。

6.1.5 面筋制作

切块备用

6.1.6 配料制备

葱洗净后切成葱花备用。

6.2 烹调

从高汤锅中取适量高汤和饮用水，倒入锅中，沸腾后依次加入酱料和比例的香辛料、面筋、粉条、食用盐、煮沸 3min-5min，依个人口味加入适量葱花、味精、搅拌后盛入碗中。

7 感官要求

闻。就是端起汤先闻一下，有没有浓厚扑鼻的中草药和羊肉汤香味。

看。观察一下碗里的面筋和羊肉比例搭配是否合适，汤的稀稠是否适中，汤的颜色是否通透。

吃。汤汁粘稠、入口顺滑，羊肉、面筋有嚼头，胡辣味恰到好处。

品。喝完汤后。口里余香和中草药的浓郁味道能保持多久（超过十分钟以上为佳品）。

由多种天然中草药按比例配制的汤料，再加入胡椒和辣椒，又用骨头汤做底料的胡辣汤，特点是汤味浓郁、汤色靓丽、汤汁粘稠，香辣可口。

8 卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。
