

T/HNSH

团 体 标 准

T/HNSH XXXX—XXXX

野山菌胡辣汤

点击此处添加标准名称的英文译名

(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

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 原辅料及要求	1
5 烹饪器具	2
6 制作工艺及要求	2
7 感官要求	2
附录 A（资料性） 野山菌胡辣汤原辅料挑选要求	3

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部分可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由郑州方一坤餐饮管理有限公司提出。

本文件由中国国际商会河南商会归口。

本文件起草单位：郑州方一坤餐饮管理有限公司、河南省卓越质量品牌研究院、河南省连锁经营协会、郑州金语格网络科技有限公司、郑州严实物业服务有限公司、郑州谋创做供应链管理有限公司、郑州禾千味餐饮管理有限公司(迎春街)、郑州郭罗记餐饮服务有限公司、郑州晨香坊餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：金少坤、刘辉、王金棒、许现峰、庞晶晶、陈岳鹏、李伟庆、宋东方、任东朝、张建勋、罗焕杰、李爽。

引 言

野山菌胡辣汤，首次创新性加入野山菌，搭配传统胡辣汤中的牛肉、面筋、粉条等食材，经过精心熬制，各种食材的鲜味相互渗透融合，成就了一碗“菌味浓郁，温和不呛，入口鲜香，辣味适中”的野山菌胡辣汤。

野山菌胡辣汤

1 范围

本文件规定了野山菌胡辣汤的范围、规范性引用文件、术语和定义、原辅料及要求、烹饪器具、制作工艺及要求、感官要求。

本文件适用于野山菌胡辣汤的制作。

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 1355 小麦粉
- 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 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 23587 粉条

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

野山菌胡辣汤

由骨汤及粉芡水加入虫草花、鹿茸菇、长寿菌丝、香菇、木耳、面筋、粉条、枸杞及香辛料熬制而成的汤羹。

3.2

香辛料

由八角、花椒、桂皮、黑胡椒、高良姜、草果、小茴香、豆蔻等混合磨制成的粉末状调料。

3.3

粉芡

软面团洗面筋后留下的淀粉与水的混合物。

4 原辅料及要求

应采购、选用符合相关标准的原料，以一锅40斤胡辣汤为例，原料的参考配方与采购标准见表1。

表1 野山菌胡辣汤原料、参考配方及要求

类别	名称	参考配方（g）	采购标准	备注
主料	虫草花	1680	符合附录A.1的要求	
	鹿茸菇			
	长寿菌丝			
	香菇			
	木耳			

类别	名称	参考配方 (g)	采购标准	备注
	骨汤	320	符合GB/T 17238的要求	牛肉及牛股是熬制骨汤的主要原材料
	面筋	2520	符合GB/T 1355的要求	小麦粉是面筋制作的主要原材料
	粉条	160	符合GB/T 23587的要求	
	枸杞	130	符合GB/T 18672的要求	
辅料	生活饮用水	20000	符合GB 5749的要求	
	食用盐	18000	符合GB/T 5461的要求	
	味精	2600	符合GB/T 8967的要求	
	粉芡	480	符合GB/T 1355的要求	小麦粉是粉芡制作的主要原材料
	香辛料	240	符合GB/T 12729.1、GB/T 15691的要求	

5 烹饪器具

5.1 双耳铁锅、长柄汤铲、4斤水舀、打蛋器、定时器、电子秤。

6 制作工艺及要求

6.1 骨汤熬制

牛骨用饮用水熬制 5h后，放入鲜牛肉继续熬至汤为奶白色，牛肉煮熟后捞出，切好备用。

6.2 面筋制作

在小麦粉内加入饮用水拌匀揉成软面团，醒面 30 min，再进行摔面，反复5次~6次。加入饮用水反复搓洗软面团洗出面筋，至水清。静置后除去上层清水，保留底部的粉芡备用。将面筋团成团状，加水浸没，静置至面筋起泡，捞出备用。取洗好的面筋，拉扯至片状放入 70℃~80℃水中，将面筋不停地搅拌成条状，持续加热，待水煮沸，捞出面筋，备用。

6.3 野山菌胡辣汤制作

- 6.3.1 在沸水中加入骨汤，用汤勺搅拌均匀，使其完全融合。
- 6.3.2 放入香辛料，充分搅拌使其化开，不产生结块。
- 6.3.3 放入野山菌、面筋，搅拌均匀，大火烧开。
- 6.3.4 放入食用盐、味精调味，搅拌均匀。
- 6.3.5 放入粉芡，顺时针搅拌 5min，不产生结块。
- 6.3.6 放入粉条、枸杞再熬煮 3min 后关火。
- 6.3.7 关火后继续顺时针搅拌 5min 收汁即可。

7 感官要求

7.1 色泽

出品呈均匀的褐色或红褐色。

7.2 口感

鲜香可口、辛香爽滑。

附录 A
(资料性)
野山菌胡辣汤原辅料挑选要求

A.1 原辅料挑选指标要求

野山菌胡辣汤原辅料挑选具体要求见表A.1。

表A.1 野山菌胡辣汤原辅料挑选指标要求

原辅料名称	色泽	形态	成分	感官要求	干湿比	水分	灰分	外箱品相	内箱品相	存储条件
木耳	耳正面纯黑褐色，有光泽，耳背面略呈灰白色，正背面分明	耳片完整均匀，耳瓣舒展或自然卷曲	除黑木耳以外一切的有机物、无机物	无异味	$\geq 1:9$	$\leq 12\%$	$\leq 10\%$	外箱干净无破损，有防潮、耐压功能	坚固、洁净、无破损、无异味、无毒、无害	通风干燥阴凉干净的库房
香菇	呈浅褐色或深褐色	菇体完整，菌盖呈扁半球形，直径1.0-2.0之间	无毛发、金属玻璃、动物排泄物	无霉变、无虫蛀	$\geq 1:6$	$\leq 13\%$	$\leq 8\%$			
虫草花	呈金黄色或橙色	菇体完整	无毛发、无黑色菌种	无霉变、无虫蛀	$\geq 1:2.25$	$\leq 12\%$	$\leq 10\%$			
鹿茸菇	灰白色至灰黄色	菌盖呈扁半球形	除鹿茸菇以外一切的有机物、无机物	无异味	$\geq 1:3.25$	/	/			
长寿菌丝	色泽暗黄	长短均匀	无杂质	无酸腐味刺鼻气味	$\geq 1:7$	/	/			