

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX-XXXX

烤焖面制作工艺

Production process of baked and braised noodles

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

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 制作前准备 2

6 制作工艺 2

7 感官要求 3

8 卫生要求 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。

本文件由南阳芄麦现代农产品开发有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：×××

烤焖面制作工艺

1 范围

本文件规定了烤焖面制作的原辅料要求、制作前准备、制作工艺、感官要求和卫生要求。
本文件适用于以小麦粉制作的面条，经烤制制作的烤焖面。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 22556 豆芽卫生标准
GB/T 30383 生姜
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 965 豇豆
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烤焖面 baked and braised noodles

用小麦粉制作的面条，先煎至金黄，再放入炒制的食材上，经焖熟制成的食品。

4 原辅料要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2 鲜猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 4.3 豆角应符合 NY/T 965 的规定。
- 4.4 豆芽应符合 GB 22556 的规定。
- 4.5 食用油应符合 GB 2716 的规定。

- 4.6 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.7 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 4.8 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.9 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 4.10 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.11 葱应符合 NY/T 744 的规定。
- 4.12 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.13 蒜应符合 NY/T 744 的规定。

5 制作前准备

5.1 一般要求

所有材料均应干净卫生、新鲜，无杂质、异味。

5.2 主料

鲜猪肉（ 50 ± 5 ）g，鲜面条（ 250 ± 10 ）g。

5.3 配料

豆芽（ 100 ± 10 ）g，豆角（ 100 ± 10 ）g，蒜（ 10 ± 3 ）g，葱（ 15 ± 3 ）g，姜（ 10 ± 3 ）g，当地辣椒段若干。

5.4 调料

料酒（ 3 ± 1 ）g，食用盐（ 5 ± 2 ）g，鸡粉（ 4 ± 1 ）g，酱油（ 10 ± 2 ）g，食用油（ 100 ± 20 ）g，温开水（ 500 ± 50 ）g。

5.5 器具与餐具

5.5.1 灶具

选用燃气汤灶、明火炒菜灶。

5.5.2 炊具

炒勺、炒锅、不粘锅、汤炉。

5.5.3 量具

应使用符合国家相关规定的计量工具。

5.5.4 盛装餐具

根据实际情况选用适合的餐具。

6 制作工艺

6.1 预处理

将准备好的肉切成长宽（30±5）mm、厚（3±1）mm 的肉片，豆角切成（40±5）mm 的段，葱、姜、蒜切沫。

6.2 煎面

按下列步骤进行：

- a) 锅热加入食用油，油温控制在（140±10）℃ ；
- b) 将面条放入锅中煎炸，转动锅使面条受热均匀，面条煎至金黄色；
- c) 翻面，重复上述 b) 操作，将煎好的面条盛出备用。

6.3 炒菜

按下列步骤进行：

- a) 锅热加入食用油，下肉煸炒，加入料酒、辣椒段、葱、姜、蒜沫，大火炒至五分熟；
- b) 放入豆角、豆芽，加入食用盐、酱油、鸡粉，炒至七分熟；
- c) 加入温开水，大火烧开。

6.4 焖面

按下列步骤进行：

- a) 将煎好备用的面条，均匀地平铺在菜品上面；
- b) 盖好锅盖，转动锅，使其受热均匀；
- c) 锅中剩余少量汤汁时，翻动锅，使上下两面翻转，改用小火焖制（10-15）min，并重复上述 b) 操作；
- d) 打开锅盖，使用器具搅拌均匀即可。

6.5 注意事项

- 6.5.1 需要准确把握火候，避免出现夹生、焦糊出现。
- 6.5.2 应随时注意锅中剩余水分，避免粘锅。
- 6.5.3 焖熟关火后，建议盖上锅盖焖 2 min 左右，食用更佳。

7 感官要求

感官要求见表 1。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	颜色鲜艳、呈焦黄状态
口味	鲜香浓郁
质感	蓬松柔软

8 卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。

T/ACCEM XXX-XXXX
