

ICS 67.050

B20

T/NAIA

团 体 标 准

T/NAIA XXXX—2025

中宁蒿子面制作技术规范

Technical Standard for the Production of Zhongning

Hao Zi Noodles

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会 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》的规定起草。

本文件由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

本文件起草单位：宁夏回族自治区食品检测研究院(国家市场监督管理总局重点实验室(枸杞及葡萄酒质量安全))、宁夏药品检验研究院、宁夏医科大学、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：李谦、王泽岚、马玲、张茹、李智、张柱仙、张小飞。



# 中宁蒿子面制作技术规范

## 1 范围

本文件规定了中宁蒿子面的术语和定义、原辅料要求、食品添加剂要求、制作过程卫生要求、制作工艺技术及销售服务要求。

本文件适用于指导中宁蒿子面的传统手工制作过程。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠  
GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠  
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 2719 食品安全国家标准 食醋  
GB 2720 食品安全国家标准 味精  
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐  
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准  
GB 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 14934 食品安全国家标准消毒餐(饮)具  
GB 31654 食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范  
GB/T 1355 小麦粉  
GB/T 18006.1 塑料一次性餐饮具通用技术要求  
LS/T 3202 面条用小麦粉  
SB/T 10371 鸡精调味料  
SB/T 10416 调味料酒  
SB/T 10426 餐饮企业经营规范

## 3 术语和定义

### 3.1 蒿子粉

将野生沙蒿草籽粒脱皮，磨成粉状。

### 3.2 蒿子面

以小麦粉、水为主要原料，适量添加蒿子粉、食用盐、碳酸钠等辅料，和面、醒面、手工擀面工艺加工制成的蒿子面。

### 3.3 蒿子面调味佐料

蒿子面调味佐料包括肉臊子、素臊子、油泼辣子、酸汤等。

### 3.4 蒿子面肉臊子

蒿子面肉臊子是指以新鲜猪肉、牛肉或者羊肉为主要原料，经清洗、切丁，选用适量植物油、食用盐、食醋、辣椒面、生姜、香辛料等，经炒制、温火慢炖而成的特色佐料食品。

### 3.5 荠子面素臊子

蒿子面素臊子通常是指用土豆、豆腐、木耳、黄花菜、青萝卜等切丁后炒制而成的特色佐料食品。

## 4 原辅料要求

- 4.1 小麦粉：应符合GB/T 1355或LS/T 3202的规定。
- 4.2 食用盐：应符合GB 2721的规定。
- 4.3 植物油：应符合GB 2716的规定。
- 4.4 猪肉、牛肉、羊肉：应符合GB 2707。
- 4.5 其他原辅料应符合相应的食品安全国家标准或行业标准的规定。

## 5 食品添加剂要求

- 5.1 食品添加剂应符合国家法律、法规及有关规定，使用食品添加剂应符合GB 2760规定。
- 5.2 不得使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

## 6 制作过程卫生要求

从事蒿子面售卖的餐饮单位卫生要求应符合GB 31654、SB/T 10426和《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局公告2018年第12号)等的规定。

## 7 制作工艺及技术

### 7.1 工艺流程

中宁蒿子面的制作工艺流程应包括：原辅料准备、和面、揉面、饧面、擀面、晾面、叠面、切面、放面、煮面、捞面、调味、成品。其中，过水为可选步骤。工艺流程示意图见附录A。

### 7.2 荠子面的制作技术

#### 7.2.1 主要原辅料

制作蒿子面的主要原料为面粉和水，面粉一般采用高筋小麦粉或面条用小麦粉，水采用生活饮用水，辅料为蒿子粉、食用碱面、食用盐。

#### 7.2.2 和面

按面粉、蒿子粉按照100:(3~5)的配比，将其混合均匀，再加入碱水（碱面事先按照0.5%的比例溶解于水中），和面用水量控制在面粉量的35%~38%(依据蒿子胶的吸水性调整)。

#### 7.2.3 揉面

混合搅拌均匀至容器内无干面粉，形成光滑、软硬适中的面团，面团取出盖严饧发。

#### 7.2.4 饧面

饧面即为熟化，也叫醒面，指在10℃~30℃的室温条件下，将和好的面团静置(20±5)min。使面团中水分均匀分布，面筋充分形成，面团表面光滑。饧发时须用干净的湿布或保鲜膜覆盖，以防水分散失。

#### 7.2.5 擀面

将饧好的面团，用擀面杖(一般选用1.5米~2米擀面杖)沿面团周边按压，使面团成圆饼状。然后用擀面杖将面饼卷起，卷起的同时均匀的在面上撒些玉米面或麸皮，而后均匀发力推擀至厚度均匀、圆形薄片(2.0 mm±0.5 mm厚度)。擀面时要不停地擀、正反的擀、快速的擀(12~15分钟内)，确保擀的面皮大、圆、薄、软。

#### 7.2.6 晾面

擀好的面皮置于竹帘上自然摊晾，(环境温度25~30℃，湿度<50%)，时间4~6小时。

#### 7.2.7 叠面

采用Z型折叠法，将面皮叠成6~8层，每层间撒玉米面隔离，确保切面时无粘连。

#### 7.2.8 切面

晾好的面全部卷到擀面杖上，然后提起来在案板上下往复折叠，形成长条状，然后开始切面。切面时，一般切成宽3.5~4.0 mm，厚(2.0±0.5) mm的条状。在擀、切面过程中宜均匀撒适量玉米淀粉以防止面团粘黏并促进面团表面光滑。

#### 7.2.9 放面

切后面条以平行排列法置于晾架，避免堆叠挤压，保持形态完整。

#### 7.2.10 沸水煮熟

将切好的面条投入沸水锅中，煮至沸腾。待面条漂浮后，加入适量凉水止沸，待再次沸腾后，重复此过程1~2次，直至面条无白芯、口感成熟。

#### 7.2.11 捞面

用笊篱将煮熟的面条捞出，滤掉多余水份后置入调面专用容器中。

#### 7.2.12 过水

将煮好的面条捞入事先烧开放凉的水中。

### 7.3 调味佐料的制作技术

#### 7.3.1 肉臊子炒制技术

首先将新鲜猪肉肥瘦分开，分别切成丁状。锅中植物油(胡麻油为宜)烧热后先下入肥肉丁，将肥肉煸炒出油后下入瘦肉丁，待瘦肉炒至变色后加入料酒去腥，放入葱、姜、干辣椒段等爆香，后加入老抽调色、生抽增鲜，加入辣椒面等炒至油色红亮时加水。然后加入香辛料包(用八角、小茴香、桂皮、香叶、山奈、去籽草果、良姜等香辛料按特定风味需求配制)，加入盐和胡椒粉等，使用微沸状态(或控制温度在90℃±5℃)炖煮约40 min，即为蒿子面调味佐料肉臊子。

#### 7.3.2 素臊子炒制技术

将土豆、胡萝卜、豇豆等(也可用其它蔬菜)切丁后焯水备用，锅内植物油加热至150℃(或五成油热，油面泛起轻微波纹)加入葱、姜等炝锅，加入胡萝卜丁、土豆丁及豇豆丁等配料后翻炒均匀，调入盐、鸡精、十三香等增味增香，翻炒至熟后出锅。即为蒿子面调味佐料素臊子。

#### 7.3.3 烩锅酸汤

热锅凉油，油加热后，倒入食用醋，后加入开水继续烧开，加入小芹菜，调味，制成酸咸适口的汤底。

#### 7.3.4 油泼辣子制作技术

将植物油倒入锅中，油温五成热时，加入香辛料(花椒、八角、桂皮、孜然等香辛料按一定比例混合)，待香辛料炸至出味后捞出，即得调味油，然后将调味油泼至粗辣椒面上(粗辣椒面中宜加入适量食盐、花椒粉和炒熟的白芝麻等)，即得调味用的油泼辣子。

## 8 成品感官要求

- 8.1 色泽：面条呈均匀的微黄色，具有蒿子面特有的色泽。
- 8.2 气味：具有蒿子和小麦粉复合的清香，无异味。
- 8.3 滋味：口感爽滑、筋道，咸味适中，具有独特风味。
- 8.4 形态：面条长短、宽厚基本均匀，无并条、断条现象。
- 8.5 杂质：无正常视力可见的外来杂质。

## 9 餐具安全

餐具应经过清洗和消毒，达到洁净、卫生、无害、无异味，符合GB 14934或GB/T 18006.1及国家食品餐具安全相关规定。

## 10 荠子面销售

蒿子面为餐饮即食产品，一般现做现卖，趁热食用口感最佳。

**附录 A**  
**制作工艺流程图**

