

ICS 67.020
CCS X10

T/HEBQIA

团 体 标 准

T/HEBQIA XXXX—2025

大名府饸饹

(征求意见稿)

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

河北省质量信息协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 食材	3
5 菜品加工	4
6 制作场所及人员要求	4
7 评价和改进	4

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。

本文件由大名县商务局提出。

本文件由河北省质量信息协会归口。

本文件起草单位：大名县商务局、大名县住宿餐饮服务协会、XXXXXX。

本文件主要起草人：任永军、李广、霍强、巩学强、XXX。

大名府饸饹

1 范围

本文件规定了大名府饸饹制作的食材、菜品加工、制作场所及人员要求和评价与改进。
本文件适用于大名府饸饹的制作。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 24399 黄豆酱

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 46004 动物油脂 牛油

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大名府饸饹 Hele in Daming

以用的荞麦面和米面为原料制作面条，以酱卤为饸饹卤，具有大名特色的面食。

4 食材

4.1 荞麦面、米面

应干燥无结块，无虫害，具有产品应有的颜色，无霉变气味。

4.2 牛肉

应符合GB 2707的规定。

4.3 蔬菜

应新鲜、无肉眼可见的虫眼、病害。

4.4 豆瓣酱

应符合GB/T 24399的规定。

4.5 香辛料调味品

应符合GB/T 15691的规定。

4.6 牛油

应符合GB/T 46004的规定。

5 菜品加工

5.1 馅饹卤

5.1.1 原料

牛肉、豆酱、香料、牛油、葱段。

5.1.2 工艺

牛油下锅烧至八成热，下葱段熬制出香味捞出，下豆酱炒熟出香味下牛肉，待牛肉至熟下香料熬出肉和料的复合香味即可出锅。

5.2 馅饹面

5.2.1 原料

荞麦面、米面、豆芽。

5.2.2 工艺

荞麦面、米面倒入盆中加温水活好醒发待用。将醒发好的面团压成条下入锅中，下豆芽断生捞碗内，馅饹面熟捞碗，浇牛肉卤。

5.3 品鉴要求

肉卤酱香浓郁，面条润滑弹牙，豆芽洁白爽口，汤浓肉烂，入口香浓味厚。

6 制作场所及人员要求

应符合GB 31654的规定。

7 评价和改进

7.1 顾客评价

建立顾客意见反馈机制，及时记录、整理顾客反馈的意见和建议。

7.2 专业评价

定期组织相关专业人员对菜品的色、香、味、意、形等进行专业评价。

7.3 改进

根据反馈意见，制定改进计划和方案，不断提升菜品质量。