

ICS 67.020
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1049—2021

代替 DB3212/T 143—2016

泰州早茶 五味烫干丝制作技艺

2021-10-12 发布

2021-10-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

前 言

本文件首次发布于 2016 年 9 月。

本文件代替 DB3212/T 143—2016。

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。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、泰州市标准化协会、泰州会宾楼宾馆有限公司。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、盛清、徐杰。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 143—2016。

泰州早茶 五味烫干丝制作技艺

1 范围

本文件规定了五味烫干丝制作的原料、制作工艺、成品要求。

本文件适用于以泰州干丝为主要食材，按照本文件规定的原料、制作工艺和操作规程加工而成的即烹即食的干丝菜肴。

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 1445 绵白糖
- GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 23494 豆腐干
- GB/T 30383 生姜
- SB/T 10371 鸡精调味料
- SC/T 3204 虾米

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泰州干丝 Taizhou gansi

泰州干丝，江苏泰州汉族传统名菜，以本地独特生产工艺制作的豆腐干为原料。这种泰州特有的豆腐干，选用里下河地区大豆为主要原料，采用独特生产工艺制作，质地紧密，厚约 2.5 厘米。制作时，先用薄形方刀将豆干横劈 15~18 层薄片，这种横劈的功夫泰州人称之为“剝”，“剝”出的豆干片形薄如纸，方正均匀，再将薄片横向斜铺，直切成丝，粗细均匀。

3.2

泰州干丝菜肴 Taizhou gansi dishes

以泰州干丝为主料，配以不同的辅料，采用不同的加工和烹饪方法，制作成风味各异的干丝菜肴，一般有清烫干丝、五味烫干丝、鸡汁煮干丝、什锦煮干丝、脆鳝煮干丝、蟹黄煮干丝等，最具代表性的为五味烫干丝。

3.3

泰州五味烫干丝 Taizhou wuwei tanggansi

指以泰州干丝为主料，以肴肉丝、鲜姜丝、水发海虾米、花生米（水煮或油炸）、原味榨菜丝、香菜（可以烫熟的药芹、青蒜、青椒等具有清香气味的绿色原料替代）为辅料，以生抽酱油、绵白糖、姜葱、河虾籽、鸡精、小磨芝麻油以及少量天然香料等为复合调料，按照规定的配比，采用特定的制作工艺和操作规程加工而成，具有咸、鲜、香、甜、辣（姜味）复合味的干丝菜肴。

4 原料

4.1 原料质量

- 4.1.1 干丝应符合 GB/T 23494 的规定。
- 4.1.2 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.1.3 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.1.4 酿造酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 4.1.5 绵白糖应符合 GB/T 1445 的规定。
- 4.1.6 芝麻油应合格 GB/T 8233 的规定。
- 4.1.7 熟肉制品应符合 GB 2726 的标准。
- 4.1.8 虾米应符合 SC/T 3204 的标准。
- 4.1.9 酿造酱油应符合 GB 18186 的标准。
- 4.1.10 菜肴所用原辅料应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.1.11 菜肴所用初级农副产品、蔬菜应新鲜、无变质、腐烂现象，应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.1.12 菜肴所用食材及调味品应经检验或验证合格后方可投入使用。

4.2 原料及配比

主料为 500 g 干丝的辅料及配比如下：

- a) 主料：泰州干丝 500 g；
- b) 辅料：肴肉丝 60 g、鲜姜丝 40 g、水发小海虾米 20 g、熟花生米（水煮或油炸）20 g、榨菜丝 20 g、香菜段（可以用烫熟的药芹、青蒜、青椒等具有清香气味的绿色原料替代）20 g；
- c) 调料：生抽酱油 60 毫升、绵白糖 10 g、姜葱 10 g、鸡精 0.5 g、虾籽 1 g、天然香料（香果、豆蔻、桂皮等）0.5 g、泰州本地小磨芝麻油 30 毫升；
- d) 加工辅料：食用碱 10 g~12.5 g，仅供提碱浸泡时使用。

注：以上辅料、调料可根据主料品种差异以及个人喜好和口味作相应调整。

5 制作工艺

5.1 制作干丝

- 5.1.1 加工干丝：选用黄豆制作的专用白色方豆腐干，方豆干要求质地细腻，压制紧密。先剝成厚约 1.5 毫米的薄片，再切成细丝，粗细均匀，宽、厚约 1.5 毫米。
- 5.1.2 干丝提碱浸泡宜批量加工。提碱浸泡干丝程序如下：
 - a) 制备碱水：先将 10 g 食用碱投入 1 升的沸水中搅匀稀释；
 - b) 然后将 500 g 干丝放入稀释后的碱水中，搅拌均匀，碱水须淹没干丝，浸泡 8 min~10 min，手感干丝绵软后捞出，滗清碱水；
 - c) 将滗清碱水的干丝放入容器中，用清水重复漂洗 2 次~3 次，以去除其黄泔水及苦味，沥干水分后，加入沸水，淹没干丝，浸泡 10 min~15 min 待用。

5.2 加工辅料及调料

5.2.1 辅料加工程序如下：

- a) 肴肉切成宽、厚约 2 毫米~3 毫米、长约 30 毫米的细丝待用；
- b) 虾米用水浸泡至软，泡软后用沸水烫熟待用；
- c) 鲜生姜去皮洗净，切成宽、厚约 0.5 毫米~1 毫米的细丝，用冷开水浸泡待用；
- d) 花生米经水煮或油炸成熟待用；
- e) 榨菜洗净后切成丝或细丁，香菜摘好洗净，切成小段待用。

5.2.2 调料加工：

- a) 将酱油、绵白糖、姜葱、天然香料等调料按照本标准 4.2 的配比，加适量水，批量入锅上火，烧沸后，熬制 5 min 制成卤汁；
- b) 将卤汁中的姜葱、天然香料等固形物去除，加入虾籽、鸡精再熬制 1 min~2 min 备用。

5.3 成品制作

5.3.1 装盘：食前将干丝用沸水复烫，挤干水份，用手将干丝抓入盘内，堆成馒头状。在干丝四周洒上肴肉丝、虾米、花生米等辅料，再将姜丝撮于干丝顶部，洒上香菜段点缀。

5.3.2 调味：将熬制的卤汁调料盛入小碗，食用时浇在干丝上（即食即浇），淋上芝麻油，并将主辅料与调料拌匀。

5.3.3 烫干丝为即烹即食菜肴，装盘放置时间不宜过长，避免干丝温度下降后影响口感。冬季食用时，宜使用带水加温底盘，以保持干丝绵软口感。

6 成品要求

6.1 外观

干丝成馒头状，四周辅料分布均匀。

6.2 色泽

干丝洁白，辅料色彩艳丽。

6.3 口感

口感绵软爽滑有韧性，呈咸鲜香甜辣（姜味）复合味。
