

ICS 67.020
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1047—2021

泰州早茶 干拌面制作技艺

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、海陵区海棠春餐饮店。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、袁海峻。

泰州早茶 干拌面制作技艺

1 范围

本文件规定了泰州早茶干拌面制作技艺的原料要求、制作程序和工艺、成品要求等内容。
本文件适用于泰州早茶干拌面的制作。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7900 白胡椒粉
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泰州干拌面 Taizhou ganban mian

泰州本地出产的水面为主要原料，配合相应的辅料，按照特定的操作程序制作而成的泰州传统面食品种。

4 原料要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2 食品添加剂碳酸钠 GB 1886 应符合的规定。
- 4.3 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.4 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.5 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.6 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.7 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.8 生切蔬菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 4.9 菜肴所用原辅材料应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.10 菜肴所用原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

5 制作程序和工艺

5.1 准备原料

- 5.1.1 以制 100 碗为例，主料：水面 20000 g（机制面，手擀面、人工跳面均可，粗、细不限）。

5.1.2 辅料：酿造酱油 1000 毫升，味精 15 g，鸡精 15 g，白胡椒粉 100 g，辣椒面 50 g，虾籽 50 g，熟猪油 1000 g，芝麻油 500 毫升，青蒜花 300 g。根据季节性原料的变化，亦可选用大蒜泥、药芹末、香菜末等代替青蒜花作为辅料使用。

5.2 熬制酱油

5.2.1 酱油可事先熬制。为增加调料的鲜香味，在熬制过程中可少量加入姜葱、大茴、桂皮、豆蔻、草果等十余种天然辛香料进行熬制。

5.2.2 鸡精、味精可在酱油熬制结束时直接融入其中，也可在下面配制调料时点入碗内。

5.3 配制调料

将面碗在锅台上顺序排开，用小汤勺将酱油 10 毫升、味精 0.15 g、鸡精 0.15 g，熟猪油 10 g、芝麻油 5 毫升分别点入碗内，青蒜花 3 g 备用。

5.4 大汤煮面

大锅内加入清水（水量以大锅容积的 70%为宜）烧沸，将面条按所需用量（水和面的比例不低于 6:1）投入锅中，煮透后，面条自然浮上水面，加适量冷水入锅，待面条养应断生后用搭笊和竹木筷配合捞起，按每碗的规定份量分别放入面碗内（面条生重 200 g，熟重约 250 g）。

5.5 加入辅料

在每碗面条的上面分别撒上白胡椒粉 1 g、辣椒面 0.5 g、虾籽 0.5 g 即可。

6 成品要求

6.1 外观

面条整齐呈隆起状，碗中无汤汁。

6.2 色泽

面条拌匀后油润发亮，赤黄中夹杂嫩绿。

6.3 口感

面条绵软有韧劲，不粘牙；油而不腻，香咸味浓。