

团 体 标 准

T/JCCZ 001---2019

沁水炒饅饅制作规范

(征求意见稿)

2019 - X - X 发布

2019 - X - X 实施

晋城市餐饮住宿行业协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由晋城市餐饮住宿行业协会提出并归口。

本标准起草单位：晋城市餐饮住宿行业协会、沁水县餐饮药械保化协会

本标准主要起草人：张会忠、丁海燕、王娅妮、卢丽丽、郝江杰、张滨、白二凯

沁水炒饅饅制作规范

1 范围

本标准规定了沁水炒饅饅制作技术规程的术语和定义、基本要求、原料和分类要求、制作过程和制作工艺要求，卫生和贮存要求。

本标准适用于沁水炒饅饅的制作、加工过程。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可收的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1355-1986 小麦粉

GB31784 马铃薯

GB1536 菜籽油

GB5461—2000 食用盐（含第2号修改单）

GB5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB/T7652 八角

GB14881-2013 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

GB/T16153-1996 饭馆（餐饮）卫生标准

GB18187 酿造食醋

GB18406.1 农产品安全质量无公害蔬菜安全要求

GB10457 食品用塑料自粘保鲜膜

GB/T30383 生姜(ISO1003:2008)

GB/T 30391 花椒

GB/T30382 尖椒

GB2749 鸡蛋

GB18186 酿造酱油

GB/T14215 番茄酱罐头

GB2720 味精

GB30383 芥末

GB184061 葱

GB/Z26578 蒜苗

NY/T1071 洋葱

NY/T1985 菠菜

SB/T 10348 大蒜

SB/T 10371 鸡精调味料

DB1/1371 香菜

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260号）

3 术语及定义

下列术语和定于适用于本文件。

3.1 饸饹面

古称河漏、河洛、饸饹，是以小麦粉为主要材料，通过将小麦磨制成面粉，面粉和水按一定比例进行和面，通过饸饹床或机器，挤压成粗细均匀的饸饹面、再将饸饹面配上调料等制作成的熟食，称为饸饹面。

3.2 沁水炒饸饹

以小麦粉为原料，加水调和搅拌成面团，采用独特工艺烹制的具有细长光滑、色泽金黄、口感劲道、清香爽口、营养丰富、风味独特的干炒饸饹称为沁水炒饸饹。

3.3 饸饹床

即加工制作饸饹的工具，传统的饸饹床为木制，现代的饸饹床为不锈钢制，形状像木马，重量均在 10kg 左右；分上下两层，下层四条腿，起稳定性作用，中间套一个直径约五六厘米、十厘米深的洞；上层是一米见长的一根撬柄，撬柄中间带一根对应下层洞口的芯子。把和好的饸饹面塞进去，再将芯子吻合在洞口，利用杠杆的原理，将饸饹面挤压出来。

4 基本要求、原料要求

4.1 基本要求

从事沁水炒饸饹的餐饮业和集体用餐配送单位应符合 GB/T 16153-1996 和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260号）》要求；从事沁水炒饸饹面生产的企业应符合 GB14881-2013 要求,并取得生产许可资质。

4.2 原料要求

- 4.2.1 小麦粉应符合 GB1355 的要求。
- 4.2.2 食用盐应符合 GB 5461 的要求。
- 4.2.3 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2.4 醋应符合 GB 18187 的要求。
- 4.2.5 大葱应符合 GB 18406.1 的要求。
- 4.2.6 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。
- 4.2.7 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.2.8 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.2.9 土豆应符合 GB/T31784 的要求
- 4.2.10 大蒜应符合 SB/T 10348 的要求。
- 4.2.11 菜籽油应符合 GB1536 的要求。
- 4.2.12 鸡蛋应符合 GB2749 的要求
- 4.2.13 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的要求。
- 4.2.14 保鲜膜应符合 GB 10457 的要求。
- 4.2.15 尖椒应符合 GB/T 30382 的要求。
- 4.2.16 洋葱应符合 NY/T 1071 的要求。
- 4.2.17 菠菜应符合 NY/T1985 的要求。
- 4.2.18 蒜苗应符合 GB/Z26578 的要求。
- 4.2.19 味精应符合 GB2720 的要求。
- 4.2.20 香菜应符合 DB1/1371 的要求。
- 4.2.21 酿造酱油应符合 GB18186 的要求。

4.2.22 番茄酱应符合 GB/T14215 的要求。

4.2.23 芥末应符合 GB/T32730 的要求。

5 制作工艺

5.1 饸饹面制作

5.1.1 和面

5.1.1.1 小麦粉和水配比为称取小麦粉量 35%的常温饮用水。

5.1.1.2 在容器中倒入 500g 小麦粉和水 175g，充分混匀。

5.1.1.3 用手将面粉搅拌成棉絮状，用力将搅拌成棉絮状的小麦粉反复揉搓成均匀的面团；

5.1.1.4 将揉好的面团用保鲜膜盖好，放在案板上醒面 10min 钟待用。

5.1.2 压制

5.1.2.1 将醒好的面揉成小面团。

5.1.2.2 饸饹床架在沸水锅上，将面团送入进面口，按压杠杆挤压到沸水锅内。

5.1.3 煮面

5.1.3.1 沸水下面，500g 面需 3kg 水，煮面时间为 2 到 3min 即可。

5.1.3.2 面条煮熟捞出,放入凉水中浸泡 5 次。

5.1.3.3 浸凉的饸饹面捞出，控干水分。

5.2 五香油的制作

5.2.1 原料

菜籽油 300g、葱 50g、姜 30g、香菜根 30g、花椒 10g、大料 15g。

5.2.2 制作方法

把铁锅加热，将适量的菜籽油倒入锅中，再将葱、姜、香菜根、花椒、大料一次放入锅中，小火慢慢熬制到飘出香味，葱、姜、香菜根熬制金黄色即可。

5.3 饸饹面炒制

5.3.1 原料

土豆 50g、尖椒 10g、洋葱 20g、菠菜 10g、蒜苗 3g、鸡蛋 50g、菜籽油 20g、食盐 5g、味精 1g、鸡精 2g、酱油 3g、陈醋 3g、番茄酱 10g、五香油 15g、蒜末 5g、姜末 5g、花椒水 20g。

5.3.2 炒制

5.3.2.1 将土豆、尖椒、洋葱洗净切丝，再菠菜洗净切段，蒜苗洗净改刀切花，备用。

5.3.2.2 把铁锅加热，将适量菜籽油倒入铁锅中，鸡蛋在碗中打破搅拌成蛋液倒入锅中炒熟，捞出备用，留底油。

5.3.2.3 把铁锅加热，放入姜末炒出香味，再放入土豆丝、尖椒丝、洋葱丝搅拌均匀，然后放入食盐、味精、鸡精、酱油、番茄酱翻炒 5min。

5.3.2.4 将浸凉的饸饹面放入铁锅中，加入花椒水，翻炒 7min 至饸饹面散开成金黄色。

5.3.2.5 加入炒熟的鸡蛋、蒜末、五香油、陈醋，翻炒 1min 加入菠菜，装盘，出品。

5.4 制作要求

5.4.1 炒饸饹为专用锅，不得与其他锅混用。

5.4.2 热锅凉油，不粘锅。先将锅烧热，再加入少量菜籽油将锅滑一下，倒出。

重新加入菜籽油炒制。

5.4.3 炒制时，一次只炒一份，逐份炒制，以保证品质。

6 卫生和贮存要求

6.1 卫生要求应符合 GB14881 的规定，现场管理应符合 SB/T10580 的要求。

6.2 制作、贮存应符合《餐饮服务食品安全操作规程》的要求。
