ICS 03.080
CCS X 00

团　　体　　标　　准

T/SCHX　XXXX—XXXX

宿州菜肴 月歪汤

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

宿州市餐饮行业协会　　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。
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xx提出。
本文件由宿州市餐饮行业协会归口。
本文件起草单位：xx
本文件主要起草人：xx

引　言

SA 汤（sà字写作“⿰月⿱⿰丰丰丰”，左“月”右“⿱⿰丰丰丰”）是中国地方特色传统风味小吃，根据读音书写，可分为 Sā （⿰月⿱⿰丰丰丰） Sà （撒） Shā （啥） Shà（澈）；根据地域分布，集中在苏鲁豫皖四省交界之地包括“江苏徐州、河南永城、山东济宁、安徽亳州（蒙城）、宿州（砀山、萧县、埇桥）”；根据材料工艺，最为正宗的应是：用散养嫩母鸡汤熬制的、当年的麦仁、不可以放牛羊肉等杂肉（放鳝鱼丝的为小改款，多见于辣汤），作料配料 24 种，先后顺序均有讲究。《说苑·杂言》中就有“七日不食，黎羹不糁”的记载。《礼记·内则》称：“糁，取牛、羊肉，三如一，小切之。与稻米二，肉一，合以为饵，煎之。”这里所说的“糁”，颇类今糁。

根据故事传说，由乾隆下江南路线考证，乾隆下江南在皖北地区提到“穷山恶水出刁民”，实为当地官员上奏之词（发生在徐州-宿州之间），“穷山恶水泼妇刁民”则是其游览到镇江一带说出的话；乾隆下江南喜欢游览观光，从徐州到宿州线路中，在砀山、萧县停留的可能性很大。

具体来讲：就是清乾隆年间，乾隆在砀山微服私访喝了⿰月⿱⿰丰丰丰汤，问伙计：这是啥汤？掌柜的一旁道：古名叫雉羹，今以乌鸡代雉，你问啥汤！咱就叫⿰月⿱⿰丰丰丰汤。回京后，每每想起就时常念叨，遂御封⿰月⿱⿰丰丰丰汤为″天下第一汤″，天下名汤。从此,⿰月⿱⿰丰丰丰汤之名便就流传于世。（北京官话和砀山方言 发音不同 宿州本地话 接近 北京官话，所以我们多读作 Sā）。由于字典中没有这个字，乾隆御笔一提⿰月⿱⿰丰丰丰，解读为月月煮天天熬非一日之功，又代表每个月非得有一天要喝这个汤。

月歪 汤

1　范围

本文件规定了月歪 汤的定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。

本文件适用于月歪 汤的制作。

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 5749　生活饮用水卫生标准

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 5461 食用盐

GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

SB/T 10415 鸡粉调味料

3　术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

月歪 汤

SA汤（sà字写作“ ”，左“月”右“歪” ）是中国地方特色传统风味小吃，获得安徽省宿州市非物质文化遗产。

4　原辅材料及要求

4.1　原辅材料

4.1.1　主料

老母鸡1只（农家散养2年以上，约1250克）、肉骨1000克、水50000克

4.1.2　辅料

麦仁200克、生老姜250克、大葱250克、鸡蛋（冲汤时使用）

4.1.3　调料

盐200克、黑胡椒30克、鸡精100克、香辛料（花椒、八角、草果、白蔻、白芷、丁香、陈皮、小茴、香叶、毛桃、荜拨、良姜、桂皮、香砂）80克、芝麻油50克、面粉1000克

注：原材料数量均为净料量。

4.2　要求

4.2.1　原辅材料的采购、运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。
4.2.2　清洗和烹调用水用符合 GB 5749 的要求。
4.2.3　小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
4.2.4　食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
4.2.5　整鸡、大骨应符合 GB 2707 的要求。
4.2.6　麦仁、生老姜、大葱、黑胡椒、香辛料（花椒 12 克、八角 12 克、草果 6 克、白蔻 6 克、白芷 6 克、丁香 3 克、陈皮 7 克、小茴 10 克、香叶 2 克、毛桃 2 克、荜拨 2 克、良姜 5 克、桂皮 5 克、香砂 2 克）应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的要求。
4.2.7　鸡蛋应符合 GB 2749-2015 的要求。
4.2.8　谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的要求。
4.2.9　芝麻油应符合 GB 15196 的要求。
4.2.10　鸡精应符合 SB/T 10415 的要求。

5　制作工艺

5.1　清洗切配

5.1.1　主料

5.1.1.1　将鸡洗净去内脏，肉骨用刀斩断、洗净

5.1.2　辅料

5.1.2.1　生老姜去皮、切成沫，葱去皮、切成 1CM 长的葱段，麦仁清水洗净、沥水

5.1.3　调料

5.1.3.1　将面粉加入 2500 克水调匀，静置 5 小时，倒去上方的清水，重新加入 1500 克清水调匀待用

5.2　烹制

5.2.1　锅内加水 50000 克，将整鸡、大骨头焯水后与姜末、葱段、麦仁一同放入锅中，煮开。
5.2.2　将香辛料装入布袋中，用清水清洗后放入锅中，大火煮 1 小时后，改文火慢煮 4 小时，得汤底 40000 克。
5.2.3　将煮好的汤底，加入食盐、鸡精、胡椒粉调味，改为大火、下入稀释好的面水，搅

匀烧开后，转小火保温待用。

5.2.4　将整鸡、大骨捞出剔骨取肉，将剔出的肉撕成极细的丝放入汤底中。

5.2.5　冲汤时，将鸡蛋打入汤碗中，顺时针方向充分搅拌，取手勺盛汤，从碗的一边缓慢淋入将鸡蛋液冲起，淋上少许芝麻油即可。

6　质量要求

6.1　感官要求

金黄色蛋花中点缀着绿色的葱花及香菜，浓香扑鼻，气味诱人

6.2　色泽

蛋花色泽金黄如云，高汤呈清澈透亮浅棕色。

6.3　香味

肉香香浓、绵长。

6.4　口味

汤味浓淡适宜，入口鲜咸，汤味厚重，细细的品味，又稍有一点中药的苦味。

6.5　质感

用筷子轻轻搅动汤汁，有柔韧感；鸡丝软烂、蛋花鲜嫩。

7　食用方法

用汤匙沿碗边慢慢取食，以防烫伤口舌。

8　最佳食用时间

从菜品出锅至食用，时间不超过40 min为宜，食用温度以50℃至85℃为宜。

附　录　A
（资料性）
菜品图片

A.1　菜品造型图片参见图A.1。

图 A.1　菜品造型图片