

DB 3504

三 明 市 地 方 标 准

DB 3504/T XXXX—2022

沙县小吃制作技艺 第 1 部分：拌面

Shaxian snack making craftsmanship —
Part 1: Banmian

（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。

2022 - 12 - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

三明市市场监督管理局 发布

目 次

前 言	II
引 言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 特征	2
5 原辅料要求	2
6 烹饪器具	3
7 预加工	3
8 烹调	4
9 感官要求	4
10 安全卫生要求	4
11 食用事项	4
参 考 文 献	6

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。

本文件是DB 3504/T ×××《沙县小吃制作技艺》的第1部分。DB 3504/T ×××已经发布了以下部分：

——第1部分：拌面。

本文件由三明市沙县小吃产业发展领导小组办公室提出。

本文件由三明市沙县小吃产业发展领导小组办公室归口。

本文件起草单位：一品一码检测（福建）有限公司、沙县小吃同业公会、三明市质量技术监督协会、三明市标准化所。

本文件主要起草人：

引 言

0.1 沙县小吃拌面源流

拌面是沙县最著名的小吃品种，是国家级非物质文化遗产代表性项目“沙县小吃制作技艺”的主要品种之一。

拌面是我国的传统面条食品，历史悠久，源远流长。最早可以追溯到周代的“礼面”，并逐步演变而来。秦汉时期称之为“汤饼”，属于“煮饼”类中的一种；隋唐称为“长命面”，意为久煮不断；宋元后改称“水滑面”。元代韩奕所著《易牙遗意》记载：“用十分白面揉搜成剂，一斤作十数块。放在水中，候其面性发得十分满足，逐块抽拽，下汤煮熟”。清代薛宝辰所著《素食说略》中详细记载道：“其以水和面，入盐、碱、清油揉匀，复以湿布，俟其融和，扯为细条。煮之，名为楨面”，“其薄等于韭菜，其细比于挂面”，“作法以陕西朝邑、同州为最佳”。如今我国各地流行的拌面大多数源自于陕西一带的“油泼面”。以手工制作的面条，用开水煮熟后，捞在碗里，将葱花、花椒粉、盐等配料及辣椒面一起平铺在面条上，再用滚烫的菜油浇在调料上，将花椒、辣椒面烫熟，而后调入适量酱油、香醋等。

沙县“拌面”的来历也可追溯到“油泼面”。唐宋时期，中原大量移民南迁，随之将拌面制作传统技艺传入闽越地区，并与当地饮食文化相互融合。为适应沙县当地的食材特点和饮食口味偏好，采用猪油、花生酱、葱蒜、食盐等作为调味拌料，创造出与众不同的风味特色，具有味香浓、色泽鲜、咸淡适中、油而不腻、条细韧长、嚼劲十足、制作简单，且口味多样等特点。一般与沙县“扁肉”搭配成餐，堪称沙县小吃的经典名餐，深受大众百姓喜好，成为沙县小吃一道招牌菜。

0.2 沙县小吃拌面外形示例

沙县小吃拌面外形见图1所示。



图1 沙县小吃拌面外形示例

沙县小吃制作技艺 第1部分：拌面

1 范围

本文件规定了沙县小吃拌面制作技艺的术语与定义、特征、原辅料要求、烹饪器具、预加工、烹调、感官要求、安全卫生要求、食用事项。

本文件适用于沙县小吃拌面的制作。

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 317 白砂糖

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 1532 花生

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 11761 芝麻

GB 15196 食品安全国家标准 食用油脂制品

GB/T 18186 酿造酱油

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

LS/T 3311 花生酱

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

拌面 banmian

以小麦粉为原料制成的面条，经煮熟后，盛入备有拌料的碗（盘）中，搅拌均匀，制作而成的面粉类小吃。

3.2

拌料 mix sauce

以调味料、熟制食用油、花生酱、蒜末等组成的沙县小吃拌面配料。

4 特征

4.1 原辅料

4.1.1 面条

宜选用高筋小麦粉或优质中筋小麦粉，加入食用碱（传统上采用竹叶烧制提取）等制成的手工湿碱面。

4.1.2 花生酱

宜选用以花生、猪油为主料，经油炸或烘烤、调味、研磨等工序加工制作。

4.2 烹饪

4.2.1 拌料配比

以100 g湿面为例，拌料用量为调味料20 g（骨汤500 g、酱油50 g、味精40 g、食用盐25 g、鸡粉10 g、白砂糖9 g，搅匀制成）、熟制食用油15 g、花生酱10 g、蒜末5 g。

4.2.2 烹调操作

烹调时，宜做到“火旺、水宽、汤清”、“一客一下锅，现煮现吃”。

4.3 风味特色

油而不腻，口味多样。

5 原辅料要求

- 5.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.3 食用油应符合 GB 15196 的规定。
- 5.4 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 5.5 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 5.6 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 5.7 酱油应符合 GB 18186 的规定。
- 5.8 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 5.9 食用盐应符合 GB/T 5461 的要规定。
- 5.10 食用碱应符合 GB 1886.1 的规定。
- 5.11 鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 5.12 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 5.13 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 5.14 猪骨头应符合 GB 2707 的规定。
- 5.15 姜、蒜、香葱应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6 烹饪器具

6.1 灶具

可选用传统的土灶，也可选用燃气灶、电磁炉。

6.2 炊具

可选用传统的铁锅或不锈钢煮锅。

6.3 量具

宜选用符合国家标准的计量器具。

6.4 排烟设施

宜选用合适的抽油烟机排除油烟。

6.5 给排水设施

宜根据厨房功能布局，安装合适的给排水管道设施，在排水口、吸排气口安装防鼠设施。

7 预加工

7.1 湿碱面

7.1.1 配料

以500 g小麦粉为例，饮用水175 g~200 g，食用盐3 g，食用碱3 g，另取淀粉50 g备用。

7.1.2 制作

7.1.2.1 将面粉堆于案板上，将食用盐、食用碱溶于冷水中搅匀，倒入面粉中由内向外拌和，以“抓、捣、叠”等手法反复揉搓制成光滑有筋、质地均匀的面团。

7.1.2.2 由厚到薄，反复压延至均匀片状，并不断用淀粉扑粉，避免相互粘结，使其具有良好的拉力和韧性。

7.1.2.3 压制成约2 mm~3 mm的均匀薄片后，切成约3 mm~4 mm宽的条状湿面。

7.2 花生酱

7.2.1 配料

以250 g花生为例，猪油40 g，白砂糖15 g，芝麻10 g，食用盐1.5 g。

7.2.2 制作

7.2.2.1 将猪油倒入热锅中，投入香葱油炸至焦黄，捞出。

7.2.2.2 将花生投入油锅中，油炸至酥脆后，捞出备用。

7.2.2.3 将油炸花生倒入破碎机中，按7.2.1比例加入猪油、白砂糖、芝麻、食用盐进行研磨，呈细腻浆状。

7.3 骨头汤

7.3.1 配料

以猪骨头600 g为例，饮用水2500 g、姜50 g。

7.3.2 制作

将猪骨头洗净焯水，加入饮用水、姜，旺火烧开，并及时捞出褐色浮沫；然后用文火熬制约2 h~4 h，捞出猪骨头等即可。

8 烹调

8.1 预处理

将葱切成葱花，按4.2.1规定的比例将拌料勺入碗（盘）中，备用。

8.2 烫煮

将面条抖散，下入沸水锅中，用竹筷不断翻动，待其煮透上浮，捞出沥水后装入盛有拌料的碗（盘）中。

8.3 搅拌

用筷子将面条与拌料搅拌均匀，呈蓬松状，撒上葱花。

9 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

序号	项 目	要 求
1	装盘	份量与碗（盘）相协调
2	色泽	金黄略带褐色，油润
3	形态	条状分明，不粘结，不成团
4	质地口感	绵软有韧性，滑爽不粘牙，咸淡适中，香味浓郁
5	杂质	无肉眼可见杂质

10 安全卫生要求

10.1 安全要求

应符合GB 2762等相关标准的规定；除使用食用碱外，不得使用其他食品添加剂。

10.2 卫生要求

制作过程应符合GB 31654及《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告（2018）12号）的规定。

11 食用事项

11.1 供餐

面条装碗（盘）调拌后，宜尽快送达顾客，避免拌面温度降低、面条粘结，影响口感。

11.2 饮食偏好

拌料前，应征求顾客是否加入花生酱、蒜末、香葱。

11.3 佐料

餐桌上宜摆放辣椒酱、食醋，供顾客自行选用。

11.4 例汤

为顾客配备例汤。例汤用骨头汤，加少许食用盐、葱花即可。

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告（2018）12号）
-