

DB 3504

三 明 市 地 方 标 准

DB 3504/T XXXX—2022

沙县小吃制作技艺 第 2 部分：扁肉

Shaxian snack making craftsmanship —
Part 2: Bianrou

（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	1
5 原辅料要求	2
6 烹饪器具	2
7 预加工	3
8 烹调	3
9 感官要求	4
10 安全卫生要求	4
11 食用事项	4
参 考 文 献	5

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2部分。DB 3504/T ×××已经发布了以下部分：

——第1部分：拌面；

——第2部分：扁肉。

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 沙县小吃扁肉源流

扁肉是沙县著名传统小吃之一，是国家级非物质文化遗产代表性项目“沙县小吃制作技艺”的主要品种之一，一般与沙县“拌面”搭配成餐，堪称沙县小吃经典名餐。

沙县“扁肉”是由馄饨逐步演变而来的。最早始于中原人迁徙南方带入各地。如广东的“云吞”，四川的“抄手”，江西的“清汤”，武汉的“包面”，江苏的“淮饺”，福州的“肉燕”等。西汉杨雄《方言》中说：“饼谓之饨”。馄饨也是一种饼，若水煮而成，故曰“汤饼”，古人认为馄饨是密封的包子，没有七巧，所以称之“浑沌”，按照中国人的造字规则，才逐渐称为“馄饨”。开始馄饨与水饺并无明显差别，但千百年来水饺无几改变，而馄饨却在南方发扬光大，独树一帜，形成特定的外观形态。至唐代起，馄饨与水饺的称呼才加以区别。

随着馄饨制作传入闽越和本土化。沙县人尤为注重其口味，选料和制作不断改进，形成了与众不同的鲜明特色，当地人逐步将其称之为“扁肉”。一是选用猪前后腿瘦肉，并用木槌将瘦肉捶打成泥状制作馅料；二是在面粉中加入食用碱和成面团后不断碾压，制成“薄如蝉翼”的面皮。并创造了“一挑一抹一捏”的包馅绝活，让形似兰花的扁肉从手中一朵朵飞出。传统上煮食要用事先熬好的猪骨汤加入锅里，煮沸滚后放入扁肉，待清澈或微带乳白的汤汁中冒出扁肉，漂浮锅面片刻，带汤装入碗里，放入少许葱油调味即可食用，更具鲜美。

沙县小吃扁肉，皮薄肉多，滑爽脆韧、晶莹剔透、滋味鲜美，以其独特传统风味，名扬中华大地，赢得百姓大众的喜好。1997年被中国烹饪协会评为“中华名小吃”，擷取沙县小吃的头牌。

宋代名相李纲谪守沙县时，曾称赞沙县扁肉，慨然留诗：

“浑沌乾坤一包中，
常存正气唱大风。
七峰叠翠足娱晚，
十里平流任西东。”

0.2 沙县小吃扁肉外形示例

沙县小吃扁肉外形见图1所示。

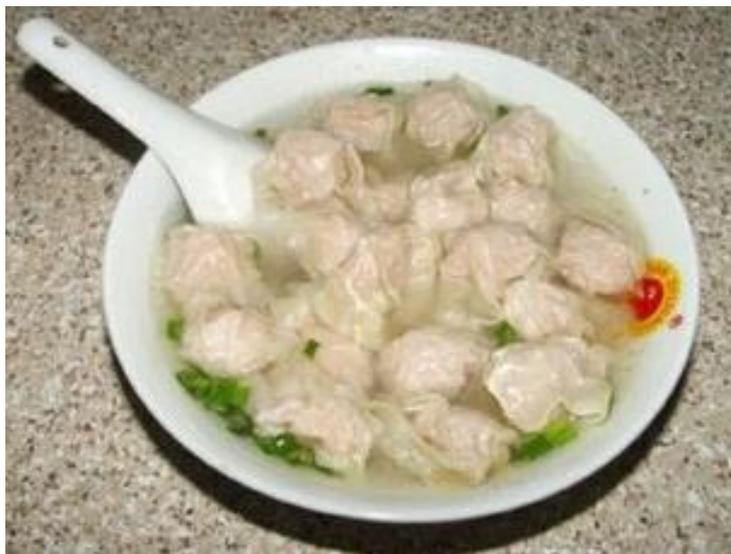


图1 沙县小吃扁肉外形示例

沙县小吃制作技艺 第2部分：扁肉

1 范围

本文件规定了沙县小吃扁肉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扁肉的制作。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
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/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 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

扁肉 bianrou

以猪瘦肉为主料，经捶打成泥状制成馅料，包入薄如蝉翼的面皮，水煮而成的畜肉类小吃。

3.2

面皮 flour scarfskin

以小麦粉为原料，加入饮用水、食用碱，经和面、擀（碾压）、分切而成的方形扁肉外皮。

4 特征

4.1 原料

4.1.1 馅料

宜选用沙县当地饲养的闽北花猪、武夷黑猪或与其母本杂交的一、二代猪的后腿瘦肉制作。

4.1.2 面皮

宜选用高筋小麦粉或优质中筋小麦粉制作。

4.2 烹饪

4.2.1 馅皮比例

馅料、面皮重量比1: 0.5~0.7。

4.2.2 烹饪操作

具体如下：

- a) 肉馅采用木槌捶打至肉泥状，制作时宜加入冰水控制温度；
- b) 面皮制成“薄如蝉翼”的薄片状；
- c) 采用“一挑一抹一捏”的包馅方法；
- d) 烹调时，宜“即包即煮”“即煮即食”。

4.3 风味特色

皮薄肉多，晶莹剔透。

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 猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 5.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的要规定。
- 5.5 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 5.6 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- 5.7 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 5.8 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.9 食用碱应符合 GB 1886.1 的规定。
- 5.10 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 馅料

7.1.1 配料

以500 g猪瘦肉为例，饮用水250 g、白砂糖10 g、食用盐10 g、酱油10 g、味精5 g、食用碱3 g。

7.1.2 制作

7.1.2.1 剔除猪瘦肉的肉皮、骨头、筋头和肥膘部分，整块洗净后控干水分。

7.1.2.2 将适量食用碱、调味料溶解于盛有饮用水的容器中，备用。

7.1.2.3 用木槌反复捶打猪瘦肉，并分次加入上述溶液，直至成为肉泥状。

7.2 面皮

7.2.1 配料

以500 g小麦粉为例，饮用水200 g，食用盐3 g，食用碱3 g，另取淀粉100 g备用。

7.2.2 制作

7.2.2.1 将面粉堆于案板上，将食用盐、食用碱溶于冷水中搅匀，倒入面粉中由内到外拌和，制成光滑有筋、质地均匀的面团。

7.2.2.2 将面团擀（碾压）成约1 mm左右厚薄的皮坯，并不断用淀粉扑粉，以防粘结。

7.2.2.3 把皮坯分切成约6 cm~8 cm的正方形面皮（500g面皮约200~250张），备用。

7.3 包馅

一手托住面皮，另一手用竹片挑出馅料抹在面皮上，推捻包裹，捏紧收口。

8 烹调

8.1 预处理

将香葱切成葱花，备用。

将适量调味料（食用盐、味精等）加入碗中，勺入高汤，备用。

8.2 熟煮

将扁肉下入沸水锅中，略为搅动，扁肉浮起后盖上锅盖，待锅中水沸时，加入常温饮用水，等候锅中水再次沸腾，扁肉浮起、体积增大，捞出，盛入备有高汤的碗中，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	份量与碗相协调
2	色泽	面皮呈浅黄色，可略见馅料色
3	形态	大小基本均匀，相互无粘连，不破损
4	质地口感	滑爽脆韧，滋味鲜美
5	杂质	外表及内部无肉眼可见杂质

10 安全卫生要求

10.1 安全要求

应符合GB 2726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

装碗后，宜尽快送达顾客，避免温度降低、相互粘结，影响口感。

11.2 佐料

餐桌上宜摆放辣椒酱、食醋，供顾客自行选用。

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）
-