

# DB 3504

## 三 明 市 地 方 标 准

DB 3504/T XXXX—2022

### 沙县小吃制作技艺 第 3 部分：豆腐丸

Shaxian snack making craftsmanship—  
Part 3:Tofu balls

（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 .....	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3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；

——第3部分：豆腐丸。

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 沙县小吃豆腐丸源流

豆腐丸是沙县著名传统小吃。选用当地特产“豆腐”搅成泥状，包入肉馅余制而成。其色泽白洁、肉质绵软、滋味鲜美、风味独特，遐迩闻名，深得百姓大众喜好。1993年，荣膺全国第三届烹饪比赛苏州赛区银牌奖；2006年，被中国烹饪协会选定为“北京奥运会”推荐食谱“银奖”。

历史上，沙县有制作豆腐的传统，且采用田埂豆和游浆工艺制成，质地细嫩富有弹性，从而造就出了沙县“豆腐丸”与众不同的特色品质。关于沙县“豆腐丸”来历，当地流行一个传说。相传，清末之前沙县没有豆腐丸，因为福州鱼丸很出名，沙县宴请客人也学福州人做鱼丸。当时，有位大户人家宴客，特意买来一尾大鲢鱼叫厨子做鱼丸。厨子杀好鱼，剔去骨头，正准备做鱼丸，偏偏烟瘾来了，忙放下活儿，取出烟杆，放好烟丝，到灶前点燃，“叭哒、叭哒”地抽了起来。正香云吐雾，却听到“喵！”的一声，一只猫从跟前掠过。厨子心想不好，忙跑到案前一看，鱼肉已经不见踪影。怎么办？厨子心急火燎之际，突然看见眼着鲜嫩的豆腐，不由急中生智，用豆腐做了一道假鱼丸，称之“豆腐丸”。没想到假鱼丸上席后，吃的个人叫好，赞叹不已。从此，豆腐丸便广为流传，成为众多沙县小吃中的耀眼明星。

### 0.2 沙县小吃豆腐丸外形示例

沙县小吃豆腐丸外形见图1所示。



图1 沙县小吃豆腐丸外形示例

# 沙县小吃制作技艺 第3部分：豆腐丸

## 1 范围

本文件规定了沙县小吃豆腐丸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豆腐丸的制作。

## 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 1352 大豆
- 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 8233 芝麻油
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- 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
- GB/T 38581 香菇

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 豆腐丸 *tofu balls*

以豆腐为主要原料，经搅碎成豆腐泥，包入以猪肉、素菜、调味料制成的肉馅，水煮而成的丸状杂粮类小吃。

### 3.2

#### 豆腐泥 *tofu paste*

以豆腐为主料，加入淀粉、盐等，经搅拌制成的泥状豆腐。

## 4 特征

### 4.1 原料

#### 4.1.1 游浆豆腐

4.1.1.1 大豆：宜选用沙县当地种植的田埂大豆。

4.1.1.2 制作：大豆漂洗去杂、加清水浸没大豆 8 h~12 h，取出少量，带水加入石磨研磨成浆，过滤得豆浆，倒入容器中加热煮开，凉至 90 °C 后，将酸化老浆水（酵母）分次加入瓢中，浮在水面上，反复游动，缓慢倾斜、流入豆浆中，待凝结成絮状后，装入铺有纱布的模具中，压榨至含水率小于 85 %。

#### 4.1.2 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、二代猪的五花肉制作。

### 4.2 烹饪

#### 4.2.1 豆腐、馅料配比

豆腐、馅料重量比：1：0.3~0.5。

#### 4.2.2 烹调操作

具体如下：

- a) 宜“即包即煮”；
- b) 余水时，应控制火势、水温，保持“水开不沸”，避免豆腐丸松散、破损；
- c) 煮制后，置于冷水中冷却，未即食的，宜冷藏保鲜；
- d) 煮豆腐丸时，可加少量红菇，汤红丸白，风味更佳。

### 4.3 风味特色

色泽白洁、肉质绵软。

## 5 原辅料要求

- 5.1 加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 5.3 猪五花肉应符合 GB 2707 的规定。
- 5.4 淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 5.5 干香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- 5.6 虾仁应符合 GB 10136 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 的规定。
- 5.10 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- 5.11 胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 5.12 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 豆腐泥

#### 7.1.1 配料

以500 g游浆豆腐为例，淀粉100 g、食用盐5 g、味精5 g。

#### 7.1.2 制作

将游浆豆腐用纱布包裹沥干，装于盆中，绞成泥状，加入淀粉、食用盐、味精，搅拌至均匀泥浆状，备用。

### 7.2 馅料

#### 7.2.1 配料

以猪五花肉300 g为例，香菇（水发）10 g、虾仁10 g、味精10 g、食盐10 g、酱油5 g、芝麻油5 g、姜5 g、葱5 g调味料适量。

#### 7.2.2 制作

7.2.2.1 将猪五花肉洗净、去皮，剁成肉泥，装入盆中。

7.2.2.2 将香菇、虾仁、姜、葱洗净、切碎，加入肉中搅拌，再加入调味料搅拌均匀。

7.2.2.3 将肉泥捏制成小肉丸，备用。

### 7.3 制丸

将适量豆腐泥置于掌中，另一手取小肉丸塞入豆腐泥中均匀包裹，从虎口挤出成丸状。

## 8 烹调

### 8.1 预处理

将葱切成葱花，备用。

### 8.2 煮制

将挤出的丸子直接下入开水锅中，上浮后，捞入冷水冷却。

### 8.3 熟煮

放入高汤中煮熟，捞起装入碗中，加入高汤，撒上葱花、胡椒粉。

## 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	白色或略带褐色
3	形态	不散形，不破损
4	质地口感	豆腐细嫩，肉质鲜美，咸淡适中
5	杂质	无肉眼可见的杂质

## 10 安全卫生要求

### 10.1 安全要求

应符合GB 2726的规定，不得使用食品添加剂。

### 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，影响口感。

### 11.2 佐料

餐桌上宜摆放辣椒酱，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）
-