

ICS 03.80.30

X 10

# DB4104

平 顶 山 市 地 方 标 准

DB4104/T XXX—2023

## 郟县饸饹面烹饪技艺

2023-xx-xx 发布

2023-xx-xx 实施

平顶山市市场监督管理局 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。

本文件由郑县餐饮业商会提出。

本文件起草单位：郑县市场监督管理局、郑县餐饮业商会。

本文件主要起草人：宁韶旭、周延伟、李桂安、王锐晓。

## 引 言

饸饹面是一道用料考究、独具特色，在北方地区广为流行的特色小吃。

根据郑县县志记载，唐朝时郑县就已经有了饸饹面。明朝人张居正的《昌黎先生文集辑补》一书“谏迎佛骨”一节有韩愈一段话：“元和年间，自蔡屠贼归，途食郑河漏”。清康熙年间，康熙皇帝指派专人对全国风味小吃进行统计上报，“河漏”也被作为其中一种上报朝廷。一天，康熙寻吃名吃时，看到“河漏”，因其名字古怪而引起注意，随命人做好食之，吃后对其独特的风味赞不绝口。但因名字“河漏”之谐音与治理河道不协调，心中不快，挥笔把“河漏”改为“饸饹”。唐玄宗时期，由于山西人多地少土地贫瘠，唐玄宗下令大举向中原移民。饸饹面正是由移民带入中原，落户郑县。

饸饹面制作考究。最初，先人用牛角钻6-7个小孔，孔如粗麻线大小，面糊放入牛角内，落入沸水锅中煮成面条。后经过多年探索研究，技术革新，形成了今天郑县饸饹面“色鲜味美、面体筋道、口感光滑、香而不腻”的特色。在2020年中国面食博览会上，郑县饸饹面被授予“最受欢迎的面食品牌”荣誉称号。

为传承和发展郑县饸饹面的烹饪技艺，推动郑县饸饹面产业的健康快速发展，特制定本文件。

# 郟县饸饹面烹饪技艺

## 1 范围

本文件规定了郟县饸饹面烹饪技艺的术语和定义、原料及要求、器具与餐具、制作工艺、感官要求、卫生要求。

本文件适用于郟县饸饹面的制作。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过本文件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 1355 小麦粉

GB/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8607 高筋小麦粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 22306 胡荽

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

郟县饸饹面

用小麦粉制成的面团，放入饸饹床中，经过挤压进入沸腾的面汤锅中，煮熟后捞入碗中加入羊肉或牛肉、辣椒油、葱、香菜、蒜苗、味精等，加入高汤而形成的食品。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

#### 4.1.1 主料

煮熟后的面条：大碗 600g，小碗 400g。熟羊肉或牛肉 30g。

#### 4.1.2 配料

葱花或蒜苗、香菜共 30g。

#### 4.1.3 调料

味精 5g。

#### 4.2 要求

##### 4.2.1 基本要求

食材应新鲜、卫生，无异味、无杂质。

##### 4.2.2 小麦粉

应符合 GB/T 8607 或 GB/T 1355 的要求。

##### 4.2.3 羊肉

应符合 GB/T 9961 的要求。

##### 4.2.4 牛肉

应符合 GB/T 17238 的要求。

##### 4.2.5 高汤用水

应符合的 GB 5749 要求。

##### 4.2.6 辣椒

应符合 GB/T 30382 的要求。

##### 4.2.7 青菜

应符合的 GB/T 22306 和 NY/T 744 要求。

##### 4.2.8 食用盐

应符合的 GB/T 5461 要求。

##### 4.2.9 味精

应符合的 GB/T 8967 要求。

#### 5 器具与餐具

##### 5.1 灶具

宜选用燃气汤灶或电器汤灶。

##### 5.2 炊具

宜采用电动饅饅床。

宜选用口径稍大汤锅。

### 5.3 器具

应使用符合国家规定的计量器具。

### 5.4 盛装器皿

应选用大小合适的碗。

## 6 制作工艺

### 6.1 前期准备

#### 6.1.1 高汤熬制

精选优质羊肉、牛肉、牛羊全骨、羊尾油、羊卷油，冲洗干净后放入高汤锅中，加水加热。在加热过程中，加入食用盐及花椒、八角、草果等大料，大火至沸腾，继续熬制 2 小时以上。

#### 6.1.2 辣椒油制备

精选皮厚籽少、香而不辣的上等辣椒角，伴油炒干打面。把羊尾油、羊卷油洗净切块后放入锅中熬炼，至油出尽后捞出。待油温烧至 180℃时，辣椒面和羊油按照 1:3 的比例，将辣椒面缓缓倒入锅中，边倒边搅拌，关小火，待油温降至 110℃时，再熬制 10 分钟，后经特殊处理后制作完成。

#### 6.1.3 羊肉、配料制备

将羊肉、牛肉煮熟后切成薄片状，放入盘中备用。将本地小香葱洗净后切成葱花备用。根据时令挑选香菜、蒜苗洗净后切碎备用。

#### 6.1.4 面团制作

根据季节不同，将面粉和水按照不同比例倒入搅面机中搅拌，使面团搅拌至表面细腻、光滑，不粘手为宜。

### 6.2 烹调

6.2.1 将搅拌好的面团放入饸饹床，圆孔直径为 2.7mm 的篦子中，开动电机，将面团挤压至烧开的面汤锅中，大火煮面 3 分钟左右。

6.2.2 在面汤锅中加入适量冷水，将面条捞入碗中，放入羊肉或牛肉、辣椒油、葱花、香菜、蒜苗，加入高汤。

6.2.3 根据个人口味加入适量味精即可。

## 7 感官要求

烹饪完成的饸饹面应色鲜味美、面体筋道、口感光滑、香而不腻。

## 8 卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。

---