

DB411481

永 城 市 地 方 标 准

DB 411481/T 005—2017

永城传统小吃制作技术规程 新桥琉璃面

2017 - 04 - 18 发布

2017 - 05 - 01 实施

永城市质量技术监督局 发布

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由永城市餐饮协会提出。

本标准主要起草单位：永城市质量技术监督局、永城市餐饮协会

本标准主要起草人：聂强、蔡俊峰、王震

本标准为首次发布。

引 言

永城新桥琉璃面为永城传统地方小吃，为进一步提升永城传统小吃品牌，规范推广永城新桥琉璃面小吃的加工、制作，特制定本标准。

永城传统小吃制作技术规程 新桥琉璃面

1 范围

本标准规定了永城传统小吃新桥琉璃面的定义、设施和原料要求、制作过程和制作工艺要求。标准适用于永城传统小吃新桥琉璃面制作、加工过程（以下简称新桥琉璃面）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 1355 小麦粉

SB/T10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

GB 5749 生活饮用水卫生标准

SB/T 10348 大蒜

GB 5461 食用盐

GB 8233 芝麻油

SB/T 10371 鸡精调味料

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/16153 饭馆（餐厅）卫生标准

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用本标准

4 设施和原料要求

4.1 设施要求

从事新桥琉璃面的餐饮业和集体用餐配送单位应符合GB/T 16153-1996 和《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范（卫监督发〔2005〕260号）》要求。

4.2 原料要求

4.2.1 面粉应符合 GB 1355—2005 要求的精制面粉。

4.2.2 鲜鸡蛋 应符合 SB/T 10638-2011 要求的土鸡蛋。

4.2.3 水 应符合 GB 5749-2006 的要求。

4.2.4 食用盐 应在符合 GB5461—2000 要求的条件下，宜使用加碘的盐。

4.2.5 芝麻油 应符合 GB 8233-2008 的要求。

4.2.6 大蒜 应符合 GB/T 10348-2002 的要求。

5 新桥琉璃面的制作工艺

5.1 配料

5.1.1 主料：精制面粉 1kg。

5.1.2 辅料：水 250g，独头蒜 100g、土鸡蛋 10 个、食用盐、，鸡精、芝麻油适量。

5.2 和面

把面粉放入瓷盆中，加放水进行和面，面和后，醒面半小时。

5.3 擀面切条

将醒好的面再用擀面杖摊平至1元硬币的厚度，然后折叠切成细条。

5.4 调料制作

将独头蒜去皮放入石制容器内，进行捣蒜，在捣蒜过程中放入适量的盐，最后把蒜捣成浓稠状，取鸡蛋清与浓稠状蒜泥进行搅拌，搅拌过程中放入适量的鸡精、芝麻油，把调好的料放入瓷盆中待用。

5.5 闷面

把切好的面条放入沸腾的水中，煮至七成熟捞出，放入瓷盆中与调料搅拌均匀，然后用保鲜膜把瓷盆封严，进行闷面5分钟，即可食用。经过捂闷，蒜香、鸡蛋香、面香、芝麻香才能充分渗透到面条之中。
