

DB411481

永 城 市 地 方 标 准

DB 411481/T 001—2017

永城传统小吃技术规程 陈集面鱼

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、陈思友

本标准为首次发布。

引 言

永城陈集面鱼为永城传统地方小吃，为进一步提升永城传统小吃品牌，规范推广永城陈集面鱼小吃的加工、制作，特制定本标准。

永城传统小吃制作技术规程 陈集面鱼

1 范围

本标准规定了永城传统小吃陈集面鱼的定义、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陈集面鱼制作、加工过程（以下简称陈集面鱼）。

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

GB 1535 大豆油

SB/T 10638 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 30383 生姜

GB 18406.1 大葱

GB 5461 食用盐

GB 8233 芝麻油

SB/T 10371 鸡精调味料

GB/T 23597 干紫菜

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

用于和面和拨面的容器宜采用不锈钢小盆，从事陈集面鱼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 大豆油 应符合 GB 1535-2003 的要求。
- 4.2.6 芝麻油 应符合 GB 8233-2008 的要求。
- 4.2.7 大葱应符合 GB 18406.1 的要求。
- 4.2.8 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 4.2.9 鸡精应符合 SB/T 10415 的要求。
- 4.2.10 干紫菜应符合 GB/T 23597-2009 的要求。

5 陈集面鱼制作工艺

5.1 配料

5.1.1 主料：面粉 250g。

5.1.2 辅料：水 750g、番茄 1 个、鸡蛋 2 个、干紫菜 6g，食盐、芝麻油、鸡精、葱、姜等适量。

5.2 和面醒面

先将面粉放入不锈钢小盆中，加凉水慢慢用筷子搅匀，醒面5-6分钟，再次用筷子继续搅1-2分钟，往复循环5-6次后，再继续一盆醒面，冬天醒1小时，夏天醒40分钟即可。这一步骤非常关键，醒发能够确保陈集面鱼口感劲道，爽滑可口。

5.3 烹饪制作

先将番茄、葱、姜放入锅中烹炒，待番茄炒出汁后加入高汤。用大火把番茄汤烧至沸腾后，一手拿醒好面的盆，一手用竹筷子把面拨到盆的边缘，然后用竹筷子向番茄汤锅内拨面，拨出的面如小鱼状入沸腾锅内，拨完面后，大火烹煮4-5分钟，待面鱼煮熟后，依次加入紫菜、蛋花和适量的鸡精、食盐、芝麻油即成。

6 质量要求

陈集面鱼汤鲜味美、酸爽可口、面鱼滑润、口感筋道。
