

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB 23/T XXXXX—2023

龙江传统美食 鸡西大冷面

（征求意见稿）

联系单位：哈尔滨市标准化研究院

联 系 人：张劲男

联系电话：13684605015

邮 箱：zjs123@126.com

2023 - XX - XX 发布

2023 - XX - XX 实施

黑龙江省市场监督管理局 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 冷面特点 2

5 冷面制作 2

6 冷面菜 3

7 食用 6

8 卫生要求 6

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。

本文件由黑龙江省非物质文化遗产保护中心提出。

本文件由黑龙江省文化和旅游厅归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

鸡西冷面是朝鲜族的传统食品，定居在鸡西的朝鲜族人民在独特生活习俗的基础上，融入了该地域的风土人情，创造性地开发了符合民族习惯的传统饮食文化。鸡西冷面作为是黑龙江省鸡西市的著名特色小吃之一，其面条细而筋道，配上酸甜可口的冰镇冷面汤，再佐以种类多样、香辣可口的冷面配菜，使食客欲罢不能，回味无穷。

19世纪50年代，庄德英由母亲（姜庄氏）传授学到了制作冷面的技艺。她经过认真的调和勾兑，形成了鸡西朝鲜族辣菜独有的咸口味和酸甜口味相搭配的特色。朝鲜族辣菜成为鸡西独具特色的地方风味，制作的相关材料有干豆腐、蕨菜、山桔梗、海带丝等各类蔬菜，同时添加适当比例的盐、姜、蒜、白糖、醋、辣椒油等调味品。庄德英女士将自己的辣菜制作技艺传给了女婿翟玉福，翟玉福根据岳母的传授，结合鸡西人的口味，在保留原有“大冷面”风味的基础上，取长补短、精心研制，冷面、辣菜的制作和拌料等进行改进，由最开始的素菜辣拌到添加海鲜辣拌、荤素辣拌等菜品，发展到如今的荤素搭配20多个菜品，推出真空包装的冷面、辣菜，延伸了朝鲜族饮食产业链条，成为鸡西餐饮的一大特色，鸡西市对外宣传的一张名片。2016年被列为省级非物质文化遗产名录的餐饮项目。因鸡西冷面和辣菜制作技艺区别于其他朝鲜族地区的制作方法，是鸡西独具特色的朝鲜族传统饮食。目前挂着鸡西招牌的冷面馆已经开到了国内一些大城市，如哈尔滨、北京、南京、广州等地。鸡西朝鲜族大冷面作为鸡西饮食文化的代表，是鸡西人的一种情愫。鸡西大冷面的兴起并走向成熟，其历史地域文化根源，就是它更能体现鸡西这座移民城市豪爽的性格、硬朗的气质。

《龙江传统美食 鸡西大冷面》地方标准将从标准化角度深入研究并规范鸡西冷面的制作工艺，一方面有助于传承和发展冷面制作技艺，宣传推广具有黑龙江地方特色的饮食文化，以标准引领技术进步、促进经济发展；另一方面有助于规范餐饮服务市场，加强行业自律，推动餐饮业产业链建设，促进餐饮业标准化、规模化、品牌化发展，特别对于这一传统特色饮食文化的传承和保护具有非常重要的意义。

龙江传统美食 鸡西大冷面

1 范围

本文件给出了龙江传统美食鸡西大冷面的术语和定义、冷面特点、冷面和冷面菜的制作技艺、食用和卫生要求。

本文件适用于龙江传统美食鸡西大冷面的制作经营、教学及研究活动。

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 1355-2021 小麦粉
- GB/T 1445-2018 绵白糖
- GB/T 2716-2018 食用植物油卫生标准
- GB 2719-2018 食品安全国家标准 食醋
- GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精
- GB/T 5461-2016 食用盐
- GB/T 5749-2006 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652-2016 八角
- GB/T 8607-1988 高筋小麦粉
- GB/T 11761-2006 芝麻
- GB/T 18186-2000 酿造酱油
- GB/T 18187-2000 酿造食醋
- GB/T 23183-2009 辣椒粉
- GB/T 30381-2013 桂皮
- GB/T 30383-2013 生姜
- GB 31607-2021 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- LS/T 3104-1985 甘薯（地瓜、红薯、白薯、红苕、番薯）
- NY/T 744-2020 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 894-2014 绿色食品 荞麦及荞麦粉
- NY/T 1267-2007 萝卜
- SB/T 10426-2007 餐饮企业经营规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鸡西大冷面

鸡西大冷面，既指“面”，又指“菜”，是主副食的统一称呼，既包含主食冷面也包含多种冷面菜。

3.2

冷面菜

朝鲜族原有的只有白菜等几种辣泡菜(也称京渍),而鸡西冷面菜以辣拌为主,多达几十种,凡常见的蔬菜、肉类和海鲜均可入菜。

3.3

冷面帽

放在冷面上面的附加食材,主要有熟牛肉片、熟鸡蛋、黄瓜丝、泡菜、辣白菜、辣萝卜丝、辣椒面等。

4 冷面特点

4.1 在鸡西称‘冷面’既是指面又是指菜,是主副食的统一称呼。

4.2 鸡西冷面菜以辣拌为主,多达五十余种,常见的蔬菜、肉类和海鲜均可入菜。

4.3 辣菜独有的咸口味与冷面的酸甜口味结合,形成了鸡西冷面传统饮食独特的风味。

5 冷面制作

5.1 和面

5.1.1 鸡西大冷面主要以小麦面为主,也可使用荞麦面。小麦面应符合 GB/T 1355(小麦粉)、GB/T 8607(高筋小麦粉)的要求,荞麦面应符合 NY/T 894 的要求。

5.1.2 将食用碱先用温水溶解,再加入冷水搅拌均匀备用,食用碱和水的比例为 7:100。

5.1.3 将小麦粉(或荞麦面)和木薯淀粉按 1:1 比例放入搅拌机混合均匀后,将调制好的食用碱水缓慢倒入面粉中,搅拌 20 min~30 min,使面粉变成均匀的面团。

5.1.4 取适量干净的冷水放在一边,用手蘸着冷水把面团揉搓成直径 8cm~10cm 粗细,长度 30cm 左右的长条。使面团的软硬度比手擀面稍软。

5.1.5 将和好的面团用湿布盖好醒发备用。

5.2 汤料调配

5.2.1 用 42° 永利王醋精、加凉饮用水,适量盐、味素、酱油、白糖和小苏打配制,面汤中加入少许香菜末、黄瓜丝配色,夏季可在冷面汤中加入适量的冰块。

5.2.2 水应符合 GB/T 5749 的要求,酸甜口用料应符合 GB/T 1445、GB 2719 和 GB/T 18187 的要求;咸口用料应符合 GB/T 5461 和 GB/T 18186 的要求。

5.2.3 对于有特殊需求的用户,也可选用热汤,热汤是以牛肉汤加入适量辣白菜汁、少许盐和酱油配制。

5.3 压条

将醒发好的面团用面条机挤压成面条即成。

5.4 煮面

将压制好的面条放入沸水中煮 3 min,待煮熟后捞出。

5.5 盛装

5.5.1 将煮熟后面条用冷水反复冲凉,直到面条凉透。再将面条缠绕成团放入碗中。

5.5.2 将事先冰镇好的冷面汤倒入碗中，加入冷面帽即成。冷面典型形态式样如图 1。



图1 鸡西冷面实物图

5.6 饸饹面

5.6.1 食用碱先用温水溶解，再加入冷水搅拌均匀备用，食用碱和水的比例为 7：100。

5.6.2 小麦粉和荞麦面粉按 1：1 比例放入搅拌机混合均匀后，再将调制好的食用碱水缓慢倒入面粉中，搅拌 20min~30min，使面粉变成均匀的面团。

5.6.3 取适量干净的冷水放在一边，用手蘸着冷水把面团揉搓成直径 8cm~10cm 粗细，长度 30cm 左右的长条。使面团的软硬度比手擀面稍软。

5.6.4 将和好的面团用湿布盖好醒发备用。

6 冷面菜

6.1 凉拌油制作

6.1.1 辣椒油

大豆油加热至 230℃，倒入 40~50 规格的辣椒片中搅拌，静置 8h 以上，沤制出红油备用。

6.1.2 料油

6.1.2.1 大豆油加热至 XXX℃，加入适量香叶、香菜籽、桂皮、花椒、大料等香料小火熬制，待油熬出香味，捞出香料，备用。

6.1.2.2 拌菜在制作过程中所需调料均应符合 GB 2720、GB 2749、GB/T 7652、GB/T 11761、GB/T 30381、GB/T 30383 和 LS/T 3104、NY/T 744、NY/T 1587、GB/T 2716 的质量要求。

6.2 拌制

6.2.1 干豆腐

6.2.1.1 将 5mm 左右厚度的手工干豆腐切成长约 30mm~40mm 的豆腐片放入盆中。

6.2.1.2 将包心菜切成长约 30mm~40mm 的方片，并按约 1：1 的比例加入盆中。

6.2.1.3 撒入适量的盐和味精，再淋入带有辣椒片的辣椒油。

6.2.1.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.2 黄豆芽

6.2.2.1 黄豆芽洗净后，在沸水锅内煮 1min 左右，待豆芽刚熟时即可捞起、晾凉，放入盆中。

6.2.2.2 加入白圆葱丝、胡萝卜丝和焯过水的芹菜叶作为配菜。

6.2.2.3 撒入适量糖、盐、味精粉和芝麻；再淋入带有辣椒片的辣椒油。

6.2.2.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.3 山桔梗

6.2.3.1 干的山桔梗撕成细条，冷水泡发 6h~12h，泡发好后，用盐揉搓几分钟，去苦涩味，再洗掉多余盐粒，洗干净放入盆中，加入水、白糖、醋精沤制，使山桔梗入味。

6.2.3.2 捞出沤制好的山桔梗，沥干表面水分，放入盆中。

6.2.3.3 撒入适量的盐和味精，再淋入带有辣椒片的辣椒油。

6.2.3.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.4 豆腐泡

6.2.4.1 将炸好的豆腐泡中撒入适量的糖、盐、芝麻和少许白醋，再淋入带有辣椒片的辣椒油。

6.2.4.2 用手抓拌均匀即成。

6.2.5 豆腐钱

6.2.5.1 将豆腐卷切成 5mm~8mm 厚的圆片，放入盆中。

6.2.5.2 加入包白菜、白圆葱丝、胡萝卜丝、芹菜段（生熟）等作为配菜。

6.2.5.3 撒入适量糖、盐、味精粉、芝麻，再淋入适量带有辣椒片的辣椒油。

6.2.5.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.6 明太鱼丝

6.2.6.1 将干明太鱼洗净后加少量水泡发时间后撕成条丝状，放入盆中。

6.2.6.2 撒入糖、味精粉，再淋入不带辣椒片的辣椒油。

6.2.6.3 用手抓拌均匀即成。

6.2.7 腐竹

6.2.7.1 干腐竹用水泡发后切成 40mm 长的段，沥水，放入盆中。

6.2.7.2 加入适量胡萝卜丝、白圆葱丝、芹菜段作为配菜。

6.2.7.3 撒入适量糖、盐、味精粉，再淋入带有辣椒片的辣椒油。

6.2.7.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.8 海带丝（海桔梗/海白菜）

6.2.8.1 将盐渍的海带丝（或海桔梗）冷水浸泡，换水、去除盐分。

6.2.8.2 用清水洗净后，将海带丝切成 80mm~100mm 长条、海桔梗切成 50mm 左右的段。

6.2.8.3 撒入适量白砂糖、胡萝卜丝、白圆葱丝、盐，再淋入适量带有辣椒片的辣椒油。

6.2.8.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.9 蕨菜

6.2.9.1 先将盐渍的鲜蕨菜用清水浸泡 36h 左右，换水、去除盐分。

6.2.9.2 用清水洗净后，切成 80mm 长的段。

6.2.9.3 加入胡萝卜丝、白圆葱丝作为配菜。

6.2.9.4 撒入适量糖、白芝麻、盐、味精粉，再淋入适量没有辣椒片的辣椒油。

6.2.9.5 用手抓拌均匀即成。

6.2.10 大头菜

6.2.10.1 将带根包心菜切成细丝（块），放入盆中。

6.2.10.2 撒入适量盐和味精粉，再淋入带有辣椒片的辣椒油。

6.2.10.3 用手抓拌均匀即成。

6.2.11 蚬子肉（甜口）

6.2.11.1 将干或半干的蚬子肉，用冷水泡发后，去除内脏、洗净、沥水，放入盆中。

6.2.11.2 圆葱切成 10mm 左右圆葱丁作为配菜。

6.2.11.3 撒入适量盐、味精粉、芝麻，加入白砂糖，淋入没有辣椒片的辣椒油。

6.2.11.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.12 黄花菜

6.2.12.1 干黄花菜泡发 1h，换水洗净，适当攥干水分。

6.2.12.2 加入白圆葱丝、芹菜段作为配菜。

6.2.12.3 撒入白砂糖、适量盐、味精粉、芝麻等调味料，再淋入适量带有辣椒片的辣椒油。

6.2.12.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.13 牛肉片

6.2.13.1 将酱制好熟牛肉切成 60mm 长、3mm~4mm 厚的片放入盆中。

6.2.13.2 加入青椒丝（中间切开再打斜横切成丝）、胡萝卜丝作为配菜。

6.2.13.3 撒入适量糖、盐、味精粉、芝麻，再淋入适量带有辣椒片的辣椒油。

6.2.13.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.14 拉皮

6.2.14.1 将大拉皮放入盆中，黄瓜中间片开，斜切成 5mm 后的黄瓜片放入盆中。

6.2.14.2 加入适量白圆葱丝、胡萝卜丝、香菜段作为配菜。

6.2.14.3 加入适量清水，将拉皮用手抓散。

6.2.14.4 撒入盐、糖、味精粉、芝麻，再加入一品鲜酱油和料油。

6.2.14.5 用手抓拌均匀即成。

6.2.15 土豆丝

6.2.15.1 土豆去皮、切丝、焯水断生后，过凉水 XX，捞出，放入盆中。

6.2.15.2 加入适量芹菜段、圆葱丝、胡萝卜丝等作为配菜。

6.2.15.3 撒入适量盐、白砂糖、味精粉、芝麻，淋入料油。

6.2.15.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.16 花生米

- 6.2.16.1 将花生米放入锅中，加入葱、姜、八角、花椒、盐等调料煮 XXh，再用料水浸泡一段时间。
- 6.2.16.2 捞出浸泡好的花生米沥水，加入芹菜段、胡萝卜丁等配菜。
- 6.2.16.3 撒入盐、味素粉和芝麻，再淋入料油。
- 6.2.16.4 用手抓拌均匀即成。

6.2.17 炆菠菜

- 6.2.17.1 将菠菜焯水、过冷水后攥干水分、切段，放入盆中。
- 6.2.17.2 加入胡萝卜丝、白圆葱丝等作为配菜。
- 6.2.17.3 撒入糖、盐、味精粉、芝麻，再淋入料油。
- 6.2.17.4 用手抓拌均匀即成。

7 食用

- 7.1 根据个人需求，可用剪刀将冷面团剪切，便于食用。
- 7.2 依据个人喜好酸甜口或咸口，可在冷面汤中加入糖、醋、酱油、辣椒酱等调味品食用。
- 7.3 宜搭配冷面菜一起食用。

8 卫生要求

- 8.1 制作场地、灶具、炊具的卫生要求应符合 GB 31654 的要求。
-