

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T XXXX—2025

龙江传统美食 哈尔滨俄式红菜汤

(征求意见稿)

联系人：宿冬琴

联系方式：0451-84884326

邮箱：703836975@qq.com

2025-XX-XX 发布

2025-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 菜品特点	2
5 原料要求	2
6 烹饪器具	3
7 预处理	3
8 烹饪技艺	4
9 感官指标	5
10 食用方法	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部分可能涉及专利，本文件的发布机构不承担专利的责任。

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：哈尔滨马迭尔集团股份有限公司、黑龙江省餐饮烹饪行业协会等

本文件主要起草人：

引　　言

哈尔滨俄式红菜汤，也被称为罗宋汤，起源于乌克兰，并在东欧广泛流行，特别是在俄罗斯、乌克兰、白俄罗斯、罗马尼亚、斯洛伐克、摩尔多瓦等其他东欧国家，红菜汤不仅仅是一道菜肴，更是一种文化象征。每逢节日或家庭聚会，红菜汤总是餐桌上的主角。后来，红菜汤的制作方法传入上海，随着时间推移，中国厨师依据国人的口味对其进行改良，使其更契合中国人的饮食习惯。

在历史上，哈尔滨俄式红菜汤的原料历经诸多变迁，从牛防风、格瓦斯、酢浆草、卷心菜等，逐渐演变为以红菜头为主料，常搭配马铃薯、胡萝卜、甘蓝、西芹和牛肉等食材熬煮，成品呈现出独特的紫红色。2016年2月23日黑龙江省人民政府将“马迭尔餐饮”授予省级非物质文化遗产传统技艺。菜品涵盖“俄式伴香鸡”“罐牛”“罐羊”“俄式红菜汤”“烤奶汁鳜鱼”“烤乳猪”等。

哈尔滨俄式红菜汤不仅是一种美食，更是历史与文化的交融之作。它通过俄罗斯移民的传播、两地文化交流以及哈尔滨独特的地理优势，在这里落地生根，成为一道深受欢迎的传统美食。这不仅体现了哈尔滨的多元文化魅力，也展示了美食在文化交流中的重要作用。

龙江传统美食 哈尔滨俄式红菜汤

1 范围

本文件界定了龙江传统美食哈尔滨俄式红菜汤的术语和定义，给出了哈尔滨俄式红菜汤的菜品特点，规定了其原料要求、烹饪器具、预处理、烹饪技艺、感官指标、食用方法。

本文件适用于龙江传统美食哈尔滨俄式红菜汤的制作。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB/T 1445 绵白糖
GB/T 1535 大豆油
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活用水卫生标准
GB/T 7900 白胡椒粒
GB/T 8967 味精
GB/T 14215 番茄酱
GB/T 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 18186 酿造酱油
GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
GB/T 25869 洋葱
GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
LS/T 3106 马铃薯
NY/T 493 胡萝卜
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
NY/T 746 绿色食品 甘蓝类蔬菜
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10513 牛肉粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红菜头

学名甜菜根，外形类似萝卜，外皮呈紫红色，内部为紫红色。

3.2

俄式红菜汤

哈尔滨地区的一道具有俄式特色的非遗传统美食，是由俄罗斯传入中国东北，以新鲜红菜头和牛肉等为主要原料，经炒、炖，煮相结合加工制作，形成具有独特风味的浓汤。

4 菜品特点

4.1 汤汁呈紫红色，香醇浓郁、酸甜适中，且层次丰富。汤中既有红菜头带来的自然甜味，又有番茄带来的酸味，酸甜交织，形成一种酸中带甜、甜中飘香的独特风味。

4.2 汤品整体鲜滑爽口，非常开胃，可单独食用，亦可根据个人喜好搭配面包或奶油（淡奶油或酸奶油）一起食用。

4.3 用料新鲜，成品保留原料本味和其营养成分。

5 原料要求

5.1 主料

5.1.1 红菜头

5.1.1.1 外观：外形完整，表皮光滑，无明显的破损、斑点、裂痕或虫蛀痕迹。颜色鲜艳且均匀，呈现出紫红色或深红色。

5.1.1.2 新鲜度：叶片鲜绿、挺拔，没有枯黄或萎蔫的现象。根部切口处湿润，没有干燥或变色。

5.1.1.3 质地：质地脆嫩，用手按压有一定的弹性，而不是发软或干瘪。

5.1.1.4 气味：具有红菜头特有的清香气味，无异味或腐臭气味。

5.1.1.5 内在品质：应符合 NY/T 743 的规定。

5.1.2 牛肉要求

5.1.2.1 色泽：新鲜牛肉肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色。

5.1.2.2 气味：新鲜牛肉具有鲜牛肉正常气味，无异味。

5.1.2.3 黏度：新鲜牛肉外表微干或有风干膜，触摸不沾手。

5.1.2.4 弹性：新鲜牛肉指压后的凹陷能立即恢复。

5.1.2.5 来源及追溯：牛肉应来自非疫区，并符合 GB/T 29392 和 GB/T 17238 的规定，且具有合法养殖和检疫证明，可实现追溯。

5.1.2.6 加工及包装：加工环境需符合卫生标准，包装应完好无损，有标签标明产品信息，如品名、产地、生产日期、保质期等。

5.2 辅料

5.2.1 洋葱：应符合 GB/T 25869 的规定。

5.2.2 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。

5.2.3 甘蓝：应符合 NY/T 746 的规定。

5.2.4 马铃薯：应符合 LS/T 3106 的规定。

5.2.5 西芹：应符合 NY/T 580 的规定。

5.3 调味料

5.3.1 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。

5.3.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

5.3.3 白胡椒：粒应符合 GB/T 7900 的规定。

5.3.4 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

5.3.5 鸡粉：应符合 GB/T 10415 的规定。

5.3.6 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。

5.3.7 酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。

5.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

6 烹饪器具

6.1 炉灶

燃气灶、电气灶均可。

6.2 锅具

不锈钢锅、[砂锅](#)均可。

7 预处理

7.1 红菜头制备

红菜头去皮、去根，切成长[7 cm×3 mm×3mm的丝](#)。

7.2 牛肉制备

将牛肉煮熟后切成1 cm×1 cm×1 cm的块状，规格大小宜均匀统一。

7.3 胡萝卜制备

胡萝卜洗净去皮，切成长[7 cm×3 mm×3mm的丝](#)。

7.4 马铃薯制备

马铃薯去皮洗净，切成7 cm×1 cm×1 cm的长条，再用清水浸泡备用。

7.5 甘蓝制备

甘蓝洗净，去梗，叶片叠放切成宽约5 mm的细丝。

7.6 洋葱制备

白洋葱切成宽约3 mm的细丝。

7.7 牛骨制备

牛腿骨锯成长约10 cm的段状。

7.8 西芹制备

西芹去叶、去筋，斜刀切成长约2.5 cm的段状。

8 烹饪技艺

8.1 原汤制作（以10 L水为例）

将牛肉2 kg一分为二放入锅中。放入牛骨在锅中加入10 L冷水，大火烧开后撇去浮沫。再放入500 g西芹段，500 g洋葱块和700 g胡萝卜块，盖上锅盖转小火炖制1.5 h，捞出牛肉，滤除杂质即成。

8.2 菜品制作

锅中置油10 ml，烧至160 °C，放入胡萝卜丝、洋葱丝炒软。加入番茄酱拌匀，炒出香味继续煮3 min~4 min。取500 ml制备好的原汤放入锅中，加入马铃薯条、甘蓝丝、红菜头丝及牛肉丁后，先放入白胡椒粒、香叶，小火慢炖10 min，再加入绵白糖、味精等其余调味料，再煮10 min即成。红菜汤用料推荐配比见表1。

表1 红菜汤用料推荐配比（1人份用量）

原料名称	用量
牛肉原汤	500 ml
动物性淡奶油	5 ml
牛肉	25 g
番茄酱	15 g
胡萝卜	15 g
洋葱	13 g
红菜头	15 g
马铃薯	100 g
甘蓝	50 g
绵白糖	13 g
味精	2 g
鸡粉	2 g
牛肉粉	2 g
莳萝	0.5 g
白胡椒粒	2 g
香叶	1 片

9 感官指标

9.1 整体汤品：汤汁浓稠适中、无分层，呈均匀紫红色；酸甜协调、香醇浓郁，无异味；无肉眼可见异物。

9.2 哈尔滨俄式红菜汤感官指标见表 2。

表 2 哈尔滨俄式红菜汤感官指标

菜品名称	感官评价（要求）			检验方法
	外观	口感	杂质	
红菜头	质地柔嫩，鲜紫红色	带有甜味，味道纯正，软滑	无肉眼可见与成品无关的异物	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
牛肉	块状大小均匀，肉中带筋	香味纯正，酸甜可口，肥而不腻，瘦而不柴		
胡萝卜	鲜艳的橙红色，形状均匀	软烂绵密		
马铃薯	形状均匀，黄色	淀粉丰富，绵软细腻		
洋葱	微微透明	甜润醇厚，味道浓郁		
甘蓝	颜色会变得更加鲜艳，尤其是黄中透红	甘甜回味		
莳萝	颜色墨绿	香味浓郁独特		
淡奶油	奶白	醇厚甘甜		

10 食用方法

10.1 在红菜汤上桌时通常会配有面包，可先将面包掰成小块，放入红菜汤中蘸取汤汁食用，接着再直接喝汤后续也可以用酸奶油、沙拉酱、淡奶油搭配食用，接着吃牛肉，最后吃蔬菜。

10.2 食用过程中可根据个人喜好加入盐、黑胡椒、糖等调味料，进一步调整味道。

10.3 菜品最佳食用温度为 50 °C~70 °C。