

龙江特色美食 酸菜传统腌渍技法

（征求意见稿）

（本草案完成时间：26.04.13）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

起草单位：黑龙江省标准化研究院
联系人：刘思妤
联系电话：18845821111
电子邮箱：389223975@qq.com

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

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这些专利的责任。

本文件由黑龙江省商务厅提出并归口。

本文件起草单位：哈尔滨师范大学、黑龙江省标准化研究院、黑龙江翠花集团有限公司、北大荒亲民有机食品有限公司、双鸭山市市场监督管理局、黑龙江中诺检验检测有限公司、黑龙江鹏程检验检测有限公司。

本文件主要起草人：

龙江特色美食 酸菜传统腌渍技法

1 范围

本文件给出了龙江特色美食酸菜传统腌渍技法的术语和定义、原辅料要求、腌制、发酵管理及取用。本文件适用于龙江特色美食酸菜的制作。

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/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
SB/T 10332 大白菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

酸菜

以新鲜大白菜为主要原料，经腌渍加工而成的蔬菜制品。

4 原、辅料要求

- 4.1 大白菜：应符合 SB/T 10332 的要求。
- 4.2 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

5 腌渍

5.1 准备工作

5.1.1 选菜

- 5.1.1.1 选择霜降后龙江特色黄心大白菜，无虫、无烂、帮厚。
- 5.1.1.2 10 kg 大白菜配约 300 g~500 g 食用盐。
- 5.1.1.3 选择适当容器，洗净、晾干，清洗工序全程无外源性油脂接触。
- 5.1.1.4 备洗净重石或压菜器。

5.1.2 处理晾晒

- 5.1.2.1 剥去外层老帮和绿叶，薄削根部木化层。
- 5.1.2.2 可根据白菜含水量情况适当晾晒，阴凉通风处晾 2 天~3 天至叶片发蔫、无硬挺感，避免暴晒。
- 5.1.2.3 根据需要选择清洗，使白菜干净、无泥土，若必须清洗则需彻底晾干。

5.2 装缸与注水

- 5.2.1 缸底铺一层食用盐。
- 5.2.2 白菜叶朝外、根朝内逐层码紧，每层轻撒食用盐，根部略多。
- 5.2.3 每码一层都用力压实排气。
- 5.2.4 满至缸八分，压上洗净的重石或压菜器。
- 5.2.5 腌制 1 d~2 d 后再加水没过白菜约 5 cm。
- 5.2.6 选用食品级净布或缸盖进行封口，净布或缸盖宜贴近水面，形成密封状态。

6 发酵管理

- 6.1 初期（1 d~3 d，温度宜保持在 18 ℃~20 ℃）：每天开盖撇浮沫、轻压排气；避免高温导致腐败。
- 6.2 中期（4 d~10 d，温度宜逐步降至 5 ℃~10 ℃）：移至菜窖或阴凉处；保持水位没过菜，水封槽常补水；有细密气泡是正常发酵。
- 6.3 成熟期（10 d 后，温度宜 5 ℃左右恒温）：密封静置；20 d 左右初酸，25 d~30 d 完全成熟；亚硝酸盐高峰多在 7 d 左右，建议 30 d 后再食用更安全。
- 6.4 成熟后保持低温密封，定期检查水位，防止浮菜霉变。
- 6.5 浮起的菜要及时压回水下，以免腐烂。

7 取用

使用无油脂工具夹取，取后立刻压回、封严。
