

## 龙江特色美食 佳木斯拌面

（征求意见稿）

征求意见联系人姓名：金松竹

单位：佳木斯松竹三姐妹食品有限公司

联系电话：13836605663

邮箱：1554329312@qq.com

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。

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部分可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由黑龙江省商务厅提出并归口

本文件起草单位：佳木斯松竹三姐妹食品有限公司、佳木斯市商务和经济合作局

本文件主要起草人：金松竹、王晴海、张玲、张双双、马震、徐韩、刘鑫，吴昊洋、孙涵瑄，石岩。

# 龙江特色美食 佳木斯拌面

## 1 范围

本文件界定了龙江传统美食佳木斯拌面的术语和定义，给出了佳木斯拌面的特点，拌面制作技艺、食用方法、感官指标，卫生和安全要求。

本文件适用于佳木斯拌面堂食的提供。

## 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 1445 绵白糖
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1535 大豆油
- GB 1886.10-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸(又名冰酿造食醋)
- GB/T 5461 食用盐
- CB/T 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
- GB/T 11761 芝麻
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐(饮)具
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB/T 18187-2000 酿造食醋
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30382 辣椒(整的或粉状)
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 30391 花椒
- NY/T 1052 绿色食品 豆制品
- GB 25531 三氯蔗糖
- GB 22556 豆芽
- SC/T 3212 海带丝
- GB/T 29602 固体饮料
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

## 3.1

**佳木斯拌面**

在朝鲜族传统冷面制作工艺的基础上，结合气候、饮食习俗与地域饮食特点，改良发展形成的特色地方主食，具备鲜明的佳木斯地域风味特色。

## 3.2

**辣菜**

使用不同的食材，运用凉拌的烹饪技法制作的佳木斯拌面配菜。

## 3.3

**拌面汤**

以凉(冰)饮用水为主料，醋精、盐、味精、酱油、白糖、三氯蔗糖、果味冲调粉为配料，辅以香菜末、黄瓜丝为配色调制而成的用于浸泡拌冷面的汤汁。

## 4 拌面特点

4.1 拌面原料选用优质的高筋小麦粉，用盐水和碱水混和压制而成。

4.2 拌面汤由凉饮用水、醋精、盐、味精、白糖、三氯蔗糖、酱油、果味冲调粉等调味料配制，口味以酸甜为主。

4.3 拌面既包含主食拌面，也包含搭配的拌菜（可搭配多种拌菜）。拌菜采用凉拌制作技法，菜品种类丰富、荤素搭配合理。

## 5 制作工艺

## 5.1 拌面汤配制

5.1.1 拌面汤由饮用水、盐、味精、白糖、三氯蔗糖、醋精、酱油、果味冲调粉调配制作。

5.1.2 将 30° 的醋精加入饮用水，再加入盐、味精、白糖、酱油、果味冲调粉、三氯蔗糖充分搅拌后，加入少许香菜末、黄瓜丝配色，撒上少量白芝麻，即成。推荐配比（以 25kg 饮用水为例）见表 1。

注：夏季可将调配好的汤汁冰镇或在汤汁中加入适量的冰块储存备用。

表1 拌面汤推荐配比

配料名称	重量 (g)	备注
30° 醋精	400	应符合 GB 1886.10 的规定
食用盐	1000	应符合 GB/T 5461 的规定
味精	100	应符合 GB/T 8967 的规定
酱油	400	应符合 GB/T 18186 的规定
白糖	3000	应符合 GB/T 1445 的规定
果味冲调粉	200	应符合 GB/T 29602 的规定
三氯蔗糖	100	应符合 GB 25531 的规定

## 5.2 调料制作

### 5.2.1 原料要求

调料包括精盐、味精、辣椒面、大豆油、月桂叶、八角、花椒、桂皮等，具体要求如下：

- a) 精盐：应符合 GB/T 5461 的规定；
- b) 味精：应符合 GB/T 8967 的规定；
- c) 辣椒面：应符合 GB/T 30382 的规定；
- d) 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定；
- e) 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定；
- f) 八角：应符合 GB/T 7652 的规定；
- g) 花椒：应符合 GB/T 30391 的规定；
- h) 桂皮：应符合 GB/T 30381 的规定。

### 5.2.2 水发辣椒酱制作

辣椒中加入盐、味精、白糖、香菜籽粉、大蒜、葱花、香菜、姜、葱油、香油调制而成。

### 5.2.3 调料油制作

#### 5.2.3.1 辣椒油

将辣椒碎放入盆中，将大豆油加热至 180℃~200℃，倒入辣椒片搅拌（油和辣椒片比例约为 2：1），静置 8 小时以上，泡出红油，备用。

#### 5.2.3.2 料油

大豆油加热至 70℃，加入适量香叶、桂皮、花椒等香料小火浸炸，待油炸出香味，捞出香料，备用。

## 5.3 冷面制作

### 5.3.1 原料要求

冷面原料包括高筋小麦粉、食用碱、食用盐等，具体要求如下：

- a) 高筋小麦粉：应符合 GB/T 8607 的规定；
- b) 食用碱：应符合 GB/T 1886.1 的规定；
- c) 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

### 5.3.2 和面

将食用碱和盐加入温水（40℃~50℃）溶解，再加入冷水搅拌均匀备用。

将高筋小麦粉放入搅拌机混合均匀后，将调制好用碱水和盐水缓慢的倒入混合粉中搅拌，使面粉变成均匀的面团。

面团放入机器压出面条，切成均匀的长度 300 毫米，放入阴凉处晾干。

### 5.3.3 煮面

将制好的面条放入沸水中煮 1~2 分钟，待煮熟后捞出，用凉水冲洗。

### 5.3.4 盛装

将煮熟的面条用冷水反复冲洗凉透，再将面条缠绕成团放入碗中。  
取配制好的拌面汤倒入碗中，再加入自选拌菜倒入碗中即成。

## 5.4 辣菜制作

### 5.4.1 原料要求

辣菜原料包括食用盐、味精、白糖、白芝麻、白醋、豆制品、豆芽、山桔梗、花生米、海带丝等，具体要求如下：

- a) 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- b) 味精：应符合 GB/T 8967 谷氨酸钠(味精) 的规定。
- c) 白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- d) 白芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- e) 白醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- f) 豆制品：应符合 NY/T 1052 的规定。
- g) 豆芽：应符合 NY/T 1325-2007 的规定。
- h) 花生米：应符合 GB/T 1532 的规定。
- i) 海带丝：应符合 SC/T 3212 的规定。

### 5.4.2 醋甜口味

#### 5.4.2.1 干豆腐丝

将 5 毫米左右厚度的手工干豆腐切成长 35 毫米~40 毫米的豆腐丝。撒入适量的盐和味精、白糖、酿造食醋等，再淋入带有辣椒碎的辣椒油、料油、香油，拌制均匀即成。

#### 5.4.2.2 明太鱼丝

将明太鱼用水泡制 5 分钟捞出，拧干水份，撕成条，放入盆中加入盐、味精、白糖、酿造食醋，加入辣椒碎的辣椒油、香油、葱油搅制均匀即成。

#### 5.4.2.3 牛肚丝

将熟的牛肚切成丝约 10 毫米宽，用清水洗好后控水，放入盆中加入盐、味精、白糖、酿造食醋、辣椒油等配菜搅拌均匀。

#### 5.4.2.4 银耳

将干银耳放入凉水中浸泡 1 小时，切成小块。将胡萝卜、尖椒切成丝，元葱切片，加入搅拌，做为配料。撒入适量盐、味精、白糖、酿造食醋、辣椒油，拌制均匀而成。

### 5.4.3 咸口味

#### 5.4.3.1 土豆丝

马铃薯去皮、切丝、开水焯好后过凉捞出，放入盆中。加入芹菜段、胡萝卜丝等做为配料。撒入适量盐、味精，淋入料油、香油，拌制均匀即成。

#### 5.4.3.2 花生米

将花生米放入锅中，加入葱、姜、八角、花椒、盐等调料煮约 30 分钟，倒出晾凉后，放入盆中。加入芹菜段、胡萝卜丁等配料。撒入适量的盐、味精、芝麻、料油、香油，拌制即可。

#### 5.4.3.3 蕨菜

将腌制好的蕨菜用冷水浸泡 5 个小时，换水，去除盐分。用清水洗净后，放入盆中。加入胡萝卜丝做为配料，撒入适量的盐、味精、蒜、糖、香油、料油、辣椒油，拌制均匀即可。

#### 5.4.3.4 海桔梗

将海桔梗用冷水清洗、放入盆中。加入切好的胡萝卜丝等配料。撒入适量的盐、味精、蒜、糖、辣椒油、香油、料油，拌制均匀即可。

#### 5.4.3.5 腐竹

将干腐竹放入清水浸泡 2 小时左右，控好水，切成小段，放入盆中。加入芹菜段、胡萝卜等配料。撒入味精、糖、蒜、酱油、香油、料油、辣椒油，拌制均匀即可。

#### 5.4.3.6 海带丝

将腌制好的海带丝放入冷水中浸泡 6 个小时，换水，去除盐分。用清水洗后将海带丝切成 100 毫米~150 毫米长条，放入盆中。加入切好的胡萝卜丝、元葱丝等配料。撒入适量的盐、味精、糖、蒜、香油、料油、辣椒油，拌制均匀即成。

#### 5.4.3.7 黄豆芽

黄豆芽洗净后，在沸水锅内煮至豆芽断生，无生豆味时即可捞出过凉，放入盆中。加入切好的胡萝卜丝、元葱丝等做为配料。撒入适量的盐、味精、蒜、糖、香油、葱油、酱油、辣椒油，拌制均匀即成。

#### 5.4.3.8 辣白菜

把白菜洗净后，从中间切开一分为二，用盐腌制 12 小时，用清水冲洗，放入盆中，用提前泡好的辣椒酱抹到白菜上，放入冰箱冷藏即可。

#### 5.4.3.9 豆腐泡

将豆腐泡用油炸一下，控好油，放入盆中。加入胡萝卜片、尖椒片等做为配料。撒入适量的盐、味精、白糖、蒜、酱油、香油、葱油、辣椒油，拌制均匀即成。

#### 5.4.3.10 牛肉丝

生牛肉用冷水泡 2 个小时捞出，用开水煮至 3 个小时左右捞出，撕丝，晾至半干后，放入盆中。撒入适量的盐、味精、白糖等搅拌。最后放辣椒油、香油、料油、芝麻、油炸辣椒丝，拌制均匀即可。

#### 5.4.3.11 牛板筋

将熟牛板筋洗净后，切成小段或撕成丝，放入盆中。撒入适量的盐、味精、白糖、蒜、芝麻、辣椒油、辣椒粉、香油、料油、香菜，拌制均匀即可。

#### 5.4.3.12 牛蹄筋

将熟牛蹄筋用清水洗净后，改成小块，放入盆中。加入胡萝卜片、尖椒片、元葱片等做为配料。撒入适量的盐、味精、白糖、蒜、酱油、香油、料油、辣椒油拌制均匀即可。

#### 5.4.3.13 猪耳丝

将熟猪耳丝洗净后，控好水份，放入盆中。加入胡萝卜丝、尖椒丝、元葱丝等做为配料。撒入适量的盐、味精、糖、蒜、酱油、香油、料油、辣椒油，拌制均匀即可。

## 6 食用方法

6.1 盛装好的拌面可以直接食用，从装碗至食用，时间不宜超过 10 分钟，口味最佳。

6.2 根据个人饮食习惯，可增加多种拌菜，拌匀后即可食用。

## 7 感官指标

佳木斯拌面感官指标见表2。

表2 感官指标

项目	要求		检验方法
	拌面	辣菜	
口味	酸甜口	酸甜口、咸口	通过目测、鼻闻、口尝进行检验。
组织形态	面条粗细均匀、根根分明、不粘结，汤汁与面条、其他附加食材份量根据个人喜好协调。	拌制均匀，外形整齐。	
质地	质韧、嚼感劲道、富有弹性。	—	
口感	口感清凉，顺滑爽口。	—	
色泽	面条色泽均匀、汤汁澄澈清亮，呈焦糖茶色。	色泽油亮	
杂质	无肉眼可见与成品无关的异物		

## 8 卫生和安全要求

8.1 制作场地应符合 GB 31654 的相关规定

8.2 灶具、器具的卫生要求应符合 GB 14934 的相关规定。

8.3 拌面及辣菜加工制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的相关规定。