

DB6107

汉中市地方标准

DB6107/T 47-2023

汉中特色小吃制作工艺规程 略阳菜豆腐节节

2023-12-26 发布

2024-01-10 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 场所、设施卫生要求	2
5 原辅料要求	2
6 制作工艺	2
附录 A（资料性） 汉中浆水菜制作方法	4
附录 B（资料性） 小菜制作方法	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。

本文件由略阳县市场监督管理局提出。

本文件由汉中市商务局归口。

本文件起草单位：略阳县饭店与餐饮行业协会、略阳县市场监督管理局、略阳县经济贸易局。

本文件主要起草人：唐世根、杨鑫、杨飞龙、裴富朝、宋琴、王志国、刘睿、李建华、郑振华。

本文件首次发布。

汉中特色小吃制作工艺规程

略阳菜豆腐节节

1 范围

本文件规定了陕西省非物质文化遗产、汉中特色小吃略阳菜豆腐节节制作的术语和定义、场所、设施卫生要求、原辅料要求和制作工艺。

本文件适用于餐饮行业汉中特色小吃略阳菜豆腐节节的制作加工，家庭制作亦可参照执行。

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 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 35028 荞麦粉
- GB 37487 公共场所卫生管理规范
- GB 37488 公共场所卫生指标及限制要求
- NY/T 774 葱蒜类蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

略阳菜豆腐节节

小麦粉与玉米粉（荞麦粉）按比例混合，制成面条，在豆腐窖水中煮熟，放入豆腐配以小菜食用的食品。

3.2

窖水

制作豆腐后剩余的汤汁。

3.3

汉中浆水菜

以叶菜类蔬菜为原料，洗净、氽水，经乳酸菌发酵而成的一种半成品酸菜。

4 场所、设施卫生要求

4.1 场所卫生要求

加工场所卫生条件应符合 GB14881、GB37487 和 GB37488 规定。

4.2 设施卫生要求

加工设施卫生条件应符合 GB14881 规定。

5 原辅料要求

5.1 大豆应符合 GB 1352 要求。

5.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 要求。

5.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 要求。

5.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 要求。

5.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 要求。

5.6 食用盐应符合 GB 5461 要求。

5.7 生活饮用水应符合 GB 5749 要求。

5.8 大葱应符合 GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 NY/T 744 要求。

5.9 大蒜应符合 GB/T 15691、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 NY/T 744 要求。

5.10 辣椒应符合 GB/T 30382 和 GB/T 15691 要求

5.11 生姜应符合 GB/T 30383 要求。

5.12 花椒应符合 GB/T 30391 要求。

6 制作工艺

6.1 汉中浆水菜制作

汉中浆水菜制作方法见附录 A。

6.2 豆腐制作

6.2.1 豆浆制作

6.2.1.1 选料

大豆应选用非转基因品种，色泽金黄，颗粒饱满，无其他杂质。

6.2.1.2 浸泡

凉水浸泡至所有大豆颗粒膨胀、饱满。

6.2.1.3 磨浆

将浸泡好的大豆捞出，淘洗干净，磨浆滤渣备用。

6.2.2 豆腐制作

豆浆加热煮沸，文火煮制中多次少量加入浆水汁，至豆腐凝结，豆脂与窖水分离结块，豆浆变清，调至大火煮制 3min~5min，将豆腐捞出压制成形备用。

6.3 面条制作

6.3.1 和面

小麦粉和玉米粉（荞麦粉）按 1: 1 的比例混匀，加入 30℃~40℃温水，制成面团，饧发 20min~30min。

6.3.2 擀面

饧发好的面团擀制至 2mm~3mm，切成 15cm~25cm 的面条备用。

6.4 煮制

窖水煮沸，下入面条，煮 3min~5min，豆腐铲片加入，煮沸后捞出，配以小菜即可。
面条应筋道滑爽，面汤微酸可口，豆腐嫩白成片，豆香浓郁。

6.5 小菜制作

小菜制作方法见附录 B。

附 录 A
(资料性)
汉中浆水菜制作方法

A.1 原料

山油菜、芹菜、雪里红、卷心菜等叶菜类蔬菜。

A.2 制作方法

将新鲜原料清洗干净，开水氽过，沥干水分，装入洗净的陶缸，加入浆水原汤或面汤没过原料，加盖密封，室温发酵2d~3d即可。

A.3 制作要求

A.3.1 制作过程不能沾染油脂。

A.3.2 贮存温度应低于22℃。

A.3.3 存放期间应每天搅动一次，并加入适量面汤。

附 录 B
(资料性)
小菜制作方法

B.1 原料

可选用时令蔬菜，也可选用干盐菜、泡菜、豆豉等。

B.2 调料

一般选用花椒、辣椒粉、葱、姜、蒜、香菜、盐等，不宜使用味精、鸡精、酱油、醋，以保持菜豆腐节节独特风味，

B.3 制作方法

根据原料特性，选用（但不限于）以下制作方法：

- a) 腌：黄瓜片、萝卜丝、洋葱丝、香菜等；
 - b) 炆：青笋丝、青椒丝、莲花白丝、土豆丝等；
 - c) 炒：豆豉、泡菜、炒蒜苗、干盐菜、浆水菜、青椒等；
 - d) 泡：辣椒、长豇豆、苦瓜、白萝卜、四季豆、蒜苔、仔姜、大蒜头等。
-