

DB 4110

许 昌 市 地 方 标 准

DB4110/T 56—2023

襄县焖面烹饪技艺

地方标准信息服务平台

2023-01-16 发布

2023-01-16 实施

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 原料及要求	1
4.1 原料	1
4.2 要求	2
5 器具与餐具	3
5.1 灶具	3
5.2 炊具	3
5.3 量具	3
5.4 盛装器皿	3
6 制作工艺	3
6.1 前处理	3
6.2 烹调	3
6.3 要求	3
7 感官要求	3
8 卫生要求	4

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。

本文件由许昌市商务局提出并归口。

本文件起草单位：襄城县市场监督管理局、襄城县餐饮行业协会、许昌市食品药品检验检测中心、河南省特种设备安全检测研究院许昌分院。

本文件主要起草人：巴红霞、龚俊强、黄宏伟、和明会、李义锋、孙斌、张学领、井银锋、陈哲、丁建营、买晓阳。

本文件为首次发布。

地方标准信息服务平台

引 言

“襄县焖面”是襄城县名闻河南省，饮誉华东、华北、西北诸省的一道面食风味小吃。其用料精细，制作精巧，色香味俱佳而后味无穷，再配以清汤、鸡蛋汤等，并伴以大蒜佐食，使食客们吃兴大增，是一道极具特色的美食。

“襄县焖面”历史悠久，据传起源于西汉末年，距今已有近两千年的历史。西汉末年，王莽篡位，窃得了汉室江山。为除掉后患，他带了众多人马，四处追杀刘秀。刘秀从京都洛阳逃出，一路上翻山越岭，吃尽了苦头。他的随从死的死，逃的逃，后来，连坐骑也丢了。刘秀只身一人徒步逃到襄城，来到紫云山下一个小山村里，已是饥寒交迫，狼狈不堪了。后边官兵追得紧，刘秀慌忙躲进宋老汉家中。刘秀双手抱拳恳求道：“老人家，我是汉室宗亲刘秀，王莽派官兵抓我，请您救救我吧。”宋老汉听说是汉室刘秀，急忙将其藏到了房后的柴草垛里，并生火为他做饭。宋老汉本想做一碗汤面条，但慌乱之中将擀好的面条直接放入热锅内，却忘记了添水。情急之下，他急中生智，向锅中沏入油水，闷蒸出了一碗油光闪亮的“焖面”。刘秀吃后，精神大振，很快逃脱了官兵的追捕。后来，刘秀当了皇帝，仍念念不忘当年落难时救过自己的宋老汉和那碗香喷喷的“焖面”，遂派大臣去寻找宋老汉。找到后，大臣将宋老汉带进宫中。刘秀为感谢宋老汉的救命之恩，封他为御厨，专门制作“焖面”供自己和皇亲国戚食用，并特封宋老汉制作的“焖面”为“天下第一面”。之后，襄城人将“焖面”制作工艺逐渐完善，形成了享誉中原的一道面食风味小吃。

为传承襄县焖面制作技艺，保持襄县焖面特色风味，特制定本文件。

地方标准信息服务平台

襄县焖面烹饪技艺

1 范围

本文件规定了襄县焖面制作的术语和定义、原料及要求、器具与餐具、制作工艺、感官要求、卫生要求。

本文件适用于襄县焖面的制作。

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 1355 小麦粉
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 22556 豆芽卫生标准
GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
GB/T 30383 生姜
GH/T 1194 大蒜
NY/T 965 豇豆
SB/T 10415 鸡粉调味料
SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

襄县焖面

用小麦粉制作的面条，放入炒制的食材上，经焖熟后制成的食品。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料

鲜羊肉或鲜猪肉(50±10)g，鲜面条(250±20)g。

4.1.2 配料

黄豆芽(125±25)g, 豆角(125±25)g, 蒜(10±3)g, 姜(10±3)g, 葱花(20±5)g, 本地干辣椒段, 小白菜或菠菜等时令青菜少许。

4.1.3 调料

料酒(3±1)g, 食用盐(5±2)g, 鸡粉(4±1)g, 酱油(10±2)g, 植物油(100±20)g, 高汤(550±50)g。

4.2 要求

4.2.1 基本要求

应干净卫生、新鲜, 无异味, 无杂质。

4.2.2 面条

加工用原料应符合GB/T 1355的要求。

4.2.3 鲜羊肉、鲜猪肉

应符合GB 2707的要求。

4.2.4 植物油

应符合GB 2716的要求。

4.2.5 酱油

应符合GB 2717的要求。

4.2.6 食用盐

应符合GB 2721的要求。

4.2.7 高汤用水

应符合GB 5749的要求。

4.2.8 黄豆芽

应符合GB 22556的要求。

4.2.9 生姜

应符合GB/T 30383的要求。

4.2.10 大蒜

应符合GH/T 1194的要求。

4.2.11 豆角

应符合NY/T 965的要求。

4.2.12 鸡粉

应符合SB/T 10415的要求。

4.2.13 料酒

应符合SB/T 10416的要求。

5 器具与餐具

5.1 灶具

宜选用燃气汤灶、明火炒菜灶。

5.2 炊具

宜选用炒勺、炒锅、不粘锅。

5.3 量具

应使用符合国家规定的计量器具。

5.4 盛装器皿

宜选用大小合适的瓷盘。

6 制作工艺

6.1 前处理

取已备好的鲜肉切成长宽各 (30 ± 5) mm厚 (5 ± 1) mm的肉片，豆角切成 (40 ± 5) mm的段，黄豆芽洗净漂去豆皮，姜切粒、蒜切沫、葱切花。

6.2 烹调

6.2.1 炒

取一净锅，待锅热后加入油，下肉煸炒、加入料酒，放入本地辣椒段、葱花、姜粒，再下入豆角、黄豆芽，加入食用盐、酱油、鸡粉，炒至七成熟加入高汤 (350 ± 50) g，大火烧开。

6.2.2 焖

将鲜面条截成 (200 ± 20) mm长，蓬松均匀铺在菜上面，盖好锅盖，并不断转动锅，均匀受热，当水分快要蒸干时，翻动锅，将上下两面翻转过来，淋上加了油的剩余高汤，此时可加入少许青菜，改小火焖制，并不停转动锅使其受热均匀，3 min~5 min后将一小勺蒜蓉撒入锅中，搅拌均匀即可盛装食用。

6.3 要求

6.3.1 掌握好火候。

6.3.2 观察锅中水分，防止粘锅。

6.3.3 关火后盖上锅盖焖2 min再出锅食用更佳。

7 感官要求

感官要求见表1。

表1 感官要求

序号	项目	要 求
1	色泽	色泽焦黄
2	口味	咸香浓郁
3	质感	蓬松柔软

8 卫生要求

应符合 GB 31654 的规定。

地方标准信息服务平台