

ICS 67.020  
CCS X 10

# DB3212

## 泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1050—2021

代替 DB3212/T 144—2016

### 泰州早茶 鱼汤面制作技艺

2021-10-12 发布

2021-10-12 实施

泰州市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件首次发布于 2016 年 9 月。

本文件代替 DB3212/T 144—2016。

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。

本文件由泰州市烹饪餐饮行业协会提出。

本文件由泰州市商务局归口。

本文件起草单位：泰州市烹饪餐饮行业协会、泰州宾馆有限公司、泰州会宾楼宾馆有限公司。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、翟利龙、徐杰。

本文件所代替文件的历次发布情况为：

——DB3212/T 144—2016。

# 泰州早茶 鱼汤面制作技艺

## 1 范围

本文件规定了鱼汤面制作的原料要求、制作过程和工艺、成品要求。  
本文件适用于鱼汤面的制作、加工过程。

## 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/T 1536 菜籽油  
GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠  
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/T 7900 白胡椒粉  
GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉  
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂  
GB/T 13662 黄酒  
GB/T 30383 生姜  
SB/T 10371 鸡精调味料

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 原料要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 的规定。
- 4.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.6 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.7 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.8 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 4.9 鲜、冻片猪肉应符合 GB/T 9959.1 的规定。
- 4.10 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.11 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.12 菜肴所用原辅材料应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.13 菜肴所用初级农副产品、蔬菜应新鲜、无变质、腐烂现象，应符合食品安全国家标准和相应产品标准要求。
- 4.14 菜肴所用原辅材料应经检验或验证合格后方可投入使用。

## 5 制作程序和工艺

## 5.1 水面制作

### 5.1.1 机制水面制作

5.1.1.1 原料配比:每 10 kg 小麦粉(中筋面粉,以下简称面粉)加水 2.5 kg、加碳酸钠(以下称食用碱粉) 60 g(夏季每 10 kg 面粉添加 80 g 食用碱粉)。

5.1.1.2 机制水面制作工艺如下:

- a) 按照比例倒入面粉、水及食用碱粉;
- b) 放入和面机内搅拌 7min;
- c) 放入压面机内反复压 6 遍,压完后由 1mm 的刀口出细面条,长度约 20cm。

### 5.1.2 手工跳面制作

5.1.2.1 原料配比:每 10 kg 面粉加水 3.5 kg、加食用碱粉 80 g。(夏季每 10 kg 面粉添加 100 g 食用碱粉,冬季每 10 kg 面粉添加 60 g 食用碱粉)。

5.1.2.2 手工跳面制作工艺如下:

- a) 取面粉 8kg;
- b) 按比例将面粉、水、食用碱粉倒入大的容器里,双手不停用力搅拌、揉捏,面团成型后开始擀面;
- c) 将面团放置擀面桌,擀面杠压住面团,一端插入擀面桌的横档内,抵住擀面杠,另一端坐于胯下,支起擀面杠跳动,注意保持平衡,左右跳动,用力均匀。一遍压完后均匀撒上玉米淀粉,对折后继续跳压,循环操作,直至面片成 1 mm~1.5 mm 的厚度;
- d) 面片擀好后,按 10cm 的长度来回摺折,然后切面,宽度约 3 mm(可根据个人喜好调整)。

## 5.2 鱼汤面制作

### 5.2.1 原料

5.2.1.1 主料(制 100 碗):细面条 10 kg(机制水面或手工跳面),活鲫鱼 3 kg,鳊鱼骨 1.5 kg,猪筒子骨 1kg。

5.2.1.2 辅料(制 100 碗):熟猪油 1000 g,菜籽油 500 g,生姜 100 g,香葱 100 g,青蒜花 200 g,黄酒 25 g,鸡精 100 g,食用盐 150 g,白胡椒粉 100 g。

### 5.2.2 原汤制作

5.2.2.1 将鲫鱼去鳞鳃、除内脏,洗净沥干水份,黄鳊骨清洗焯水后再洗净沥水。猪筒子骨放入冷水锅,煮沸 2-3 分钟后,撇去浮沫,再用清水洗净。

5.2.2.2 大锅旺火,放入熟猪油烧热,将黄鳊骨入油锅炸至香酥,捞起沥油;另起锅放入菜籽油,将鲫鱼入锅煸炒至骨肉松散状态或直接入油锅炸至酥黄。

5.2.2.3 大铁锅加入约 25kg 清水烧开,将炸好的鳊鱼骨、鲫鱼、猪筒子骨一并倒入烧沸,待汤色烧白后加入 200~300g 炸鱼剩下的猪油,大火烧煮约 1 小时,过滤出鱼汤后,再加入 20kg 清水、200~300g 猪油继续烧煮,至鱼汤浓白;二次过滤汤后,再按上述程序加 15kg 水和 200~300g 猪油复烧第三道汤。将三次鱼汤合并在一起入锅,加黄酒、姜葱烧透,用细筛过滤后即成原汤。

### 5.2.3 成品鱼汤面制作

#### 5.2.3.1 盐卤及调味料制作

以制 100 碗为例,将 150g 食用盐放入锅内,加清水 400g,鸡精 50g,稀释后熬成盐卤待用。在灶台或案板上将深口面碗一字排开,碗内放入熟猪油 5g,盐卤 5g,白胡椒粉 1g,鸡精 1g,青蒜花 2g 备用。

#### 5.2.3.2 煮面

大锅沸水,将细面条按一次性所需用量(每次不超过 2000g,保持宽汤)投入锅内,待其烧沸后面条自然浮起,稍养片刻,捞出在“桥盆”(过水用的陶盆,内置凉开水,混浊后即行换水)里过水,将桥盆中过水的面条用笊篱(俗称“搭笊”,一种捞面条的长柄网兜)与长木筷捞起入锅复烫即可。

### 5.2.3.3 出品

将 100g 面条捞出盛入碗内，舀入烧沸的原汤 250g，碗外应干净，无残余的鱼汤、面条。

## 6 成品要求

### 6.1 外观

鱼汤浓稠、面条整齐、宽汤窄面。

### 6.2 色泽

汤白面黄。

### 6.3 口感

汤鲜面爽、不夹生，不粘牙，呈咸鲜香辣复合味。

---