

# 团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

## 绩溪徽菜 板桥肚丝汤

（征求意见稿）

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。

2022 - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

安徽省质量品牌促进会 发 布

## 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。

本文件由绩溪县酒店餐饮烹饪协会提出。

本文件由安徽省质量品牌促进会和绩溪县酒店餐饮烹饪协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

# 引 言

## 0.1 文化背景

流行于古徽州绩溪一带的民间汤菜，以黑毛猪的猪肚为主料，以火腿、冬笋、香菇等为辅料，加入适当调料经煮制后，勾入薄芡而成的菜品。此菜背后还有一个鲜为人知的孝道传说。相传明朝末年，绩溪板桥头乡有一方姓青年，年幼丧父，母子相依为命。母亲50岁那年，患了肠胃病，看了几位郎中未见好转，有老人提醒，你娘这病只有野猪肚能吃好。青年听了，便不声不响地去后山搭一茅舍，持了一杆土寸（猎枪）上山狩猎。这年大雪纷飞，他冒着严寒，夜夜登山卧舍死守，到第十天凌晨，忽听舍外有响动，只见一头一百来斤重的野猪在雪地里啃他布下的玉米棒，于是他持枪扣射，野猪应声倒下。他急速冲出舍外，试图将野猪拖下山，岂料，未中要害的野猪突然又站起来猛扑过来，说时迟那时快，青年操起一根粗大的树棍，与野猪进行一场殊死搏斗，最后与野猪抱成一团，从山顶滚到山脚下，由于野猪受过重创，经不住折腾而不再动弹。青年虽遍体鳞伤，庆幸未伤筋骨。在村民的帮助下，野猪被抬回村中。青年把肉食分与村民，留下野猪肚，切丝炖烂后形成美味，孝敬母亲。果然，母亲吃完这肚丝羹后，胃肠顽疾也日渐痊愈了。因此，肚丝汤，便承载着一个孝道感天的民间传说而相沿至今。现如今，禁食野生动物，菜肴中的肚丝用了农家饲养的家猪猪肚作为替代原料，精心烹制而成。

## 0.2 产品参考图片



# 绩溪徽菜 板桥肚丝汤

## 1 范围

本文件规定了绩溪徽菜板桥肚丝汤的术语和定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。  
本文件适用于绩溪徽菜板桥肚丝汤的制作。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准

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

板桥肚丝汤

## 4 原辅材料及要求

### 4.1 原辅材料

#### 4.1.1 主料

猪肚400 g。

#### 4.1.2 辅料

火腿丝10 g，水发香菇丝10 g，冬笋丝10 g，香菜3 g，葛粉50 g。

#### 4.1.3 调料

芝麻油5 g，鸡精5 g，生抽5 g，胡椒粉5 g、盐2 g。

注：原材料数量均为净料量。

### 4.2 要求

4.2.1 原辅材料的采购标准参加附录 A。

4.2.2 原辅材料的运输和贮存应符合 GB 31654 的要求。

4.2.3 清洗和烹调用水用符合 GB 5749 的要求。

5 制作工艺

5.1 清洗切配

5.1.1 主料

将清洗好的猪肚煮熟并切成丝，放开水内氽一下捞出。

5.1.2 辅料

将清洗好的火腿，水发香菇，冬笋切成细丝，香菜切沫备用

5.2 烹制

5.2.1 将切好的猪肚丝用砂锅加 1 000 g 清水烧开小火炖制 1 h 至肚丝酥烂

5.2.2 把切配好的火腿丝，水发香菇丝，冬笋丝用温水洗净放入砂锅

5.2.3 汤中加盐，鸡精，生抽，烧开水调葛粉勾薄欠，撒上胡椒粉，香菜沫，淋上芝麻油装盘即可。

6 菜品特征

菜品特征应符合表1的要求。

表 1 菜品特征

项目	要求
色泽	汤色浓郁
气味	清香
味道	口味咸鲜
质地	猪肚酥烂，冬笋脆口，香菇火腿醇香
形态	丝状，汤羹

附 录 A  
(资料性)  
原辅材料采购标准

原辅材料采购标准见表A. 1。

表 A. 1 原辅材料采购标准

类型	原料名称	标准号	标准名称
主料	猪肚	GB/T 9959.4	鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
辅料	香菇	GB 7096	食品安全国家标准 食用菌及其制品
	葛粉	GB/T 30637	食用葛根粉
	笋	NY/T 1048	绿色食品 笋及笋制品
调料	芝麻油	GB/T 8233	芝麻油
	鸡精	SB/T 10371	鸡精调味料
	盐	GB/T 5461	食用盐
	酱油	GB/T 18186	酿造酱油