

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪徽菜 绩溪炒粉丝

（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。

XXXX—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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。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

绩溪地处丘陵，盛产山芋。绩溪山芋香甜可口，是高热量、低蛋白的保健食品。绩溪山芋所制粉丝，滑润柔韧，入菜滑爽利口，咸鲜味厚，被誉为绩溪三珍之一，又称“徽州鱼翅”。是徽州绩溪地方风味菜肴中有名的传统食材。“滑炒粉丝”是绩溪的地方土菜，由绩溪山芋粉丝配合当地五成干丝及青红椒爆炒而成，不油不腻，是一道绩溪人逢年过节时才烧的菜品。

在绩溪岭南的喜庆宴席中的“九碗六”“十碗八”中，就有一道“滑炒粉丝”。是将粉丝经水发后，入锅与肉丝、笋丝、干丝共炒。故又称三丝线粉或三丝粉丝。绩溪山芋粉丝不同于龙口豆粉低，炒熟后食之具有爽滑、带劲、耐嚼等特点。绩溪民间炒粉丝时还有一条规矩，忌讳将粉丝摘（切）断或在锅里用锅铲将粉条捣碎，要求尽量保持粉丝原有的长度。在婚庆、祝寿、待贵宾时，蕴含“白头偕老”“长寿”和“常（长）来 常（长）往”之意。清代，绩溪的徽菜发展，商客们返里省亲时，常将海鲜鱼翅带入家乡，丰富了民宴的内容，提高了宴席的档次。这道“滑炒粉丝”曾被炒鱼翅所取代，故而至今，绩溪还有人将粉丝称作鱼翅的。

0.2 产品参考图片



绩溪徽菜 绩溪炒粉丝

1 范围

本文件规定了绩溪徽菜绩溪炒粉丝的定义、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绩溪炒粉丝的制作。

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

请选择适当的引导语

3.1

猪五花肉

猪五花肉是位于、后腿前的腰梅肉或里脊肉，肥瘦相间呈五花三层状，故称“五花肉”。肋条部分较好的称为上五花，又叫硬肋，即硬五花肉；较差的称为下五花，又叫软肋，即软五花肉。

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

山芋粉丝。

4.1.2 辅料

猪五花肉50g、豆腐干30g、燕笋30g、水300g，大蒜叶50g、红椒5g、小葱5g、蒜子5g。

4.1.3 调料

菜仔油50g、猪油50g、胡椒粉3g、老抽5g。

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见附录 A。

4.2.2 原辅材料的采购、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

5.1.1.1 山芋粉丝冷水浸泡 2~3 小时，粉丝充分吸水至软。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 将五花肉、豆腐干、燕笋、大蒜叶、红椒切丝。

5.1.3 调料

5.1.3.1 菜籽油 50g、猪油 50g、胡椒粉 3g、老抽 5g。

5.1.3.2 白糖、味精、盐。

5.2 烹制

5.2.1.1 。锅上滑油，留底油炒肉丝、茶笋、豆干，炒香放入蒜片加入老抽调味。

5.2.1.2 放入清水，将浸泡好的粉丝浸盖在底料上。

5.2.1.3 加盖中火焖 1~2 分钟。

5.2.2 揭开锅盖，放入蒜叶、红椒、葱段翻炒均匀。

5.3 盛装与成型

5.3.1 30cm 浅式煲白

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	晶莹剔透、色泽红亮
气味	香气浓郁
味道	咸鲜味厚
质地	滑润柔韧
形态	粉丝晶莹剔透、弹性十足

7 最佳食用时

开锅即食、保证菜品温度

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	名称	标准号	标准名称
主料	山芋粉丝	GB 2713	食品安全国家标准 淀粉制品
辅料	猪五花肉	GB/T 9959.3	鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分:分部位分割猪肉
	豆腐干	GB 2712	食品安全国家标准 豆制品
	燕笋	NY/T 1048-2021	绿色食品 笋及笋制品
	水	GB 8537	食品安全国家标准 饮用天然矿泉水
	大蒜叶	NY/T 655	绿色食品 茄果类蔬菜
	红椒	NY/T 944	辣椒等级规格
调料	菜籽油	GB/T 1536	菜籽油
	猪油	GB/T 8937	食用猪油
	胡椒粉	NY/T 455	胡椒
	老抽	GB/T 18186	酿造酱油
	白糖	GB/T 317	白砂糖
	味精	GB 2720	食品安全国家标准 味精
	盐	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐