

团 体 标 准

T/AQB XXXX—2022

绩溪小吃 浇头面

（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

绩溪浇头面又称“梢头面，”在徽州方言中“梢头”称“兆头”，浇头面又被喊成了兆头面。浇头面是绩溪的特色传统面食，就是盖上浇头菜的碗面，它的精华之处就在于面条上面的浇头菜。浇头菜丰富多样，常见的有笋丝、大排、牛肉和猪大肠等等，其中最具特色的绩溪浇头面是豆干笋丝浇头面，浇头菜一般用肉丝、豆干丝和燕笋干加香菇炒制而成，清香美味，一碗梢头面，淡酱色的汤清澈见底，面洁白精细，几颗葱花碧绿，加上香气袅袅的梢头，不知不觉中便让人感受到绩溪风味面食特有的精雅和品味。

绩溪人有大年初一早餐吃浇头面的习俗，喻示着新年的开始迎来了好兆头。来贵客用浇头面招待，象征着友情绵长久远。

0.2 产品参考图片



绩溪小吃 浇头面

1 范围

本文件规定了绩溪小吃浇头面的定义、原辅材料及要求、制作工艺和菜品特征。
本文件适用于绩溪小吃浇头面的制作。

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 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

绩溪浇头面 Jixi Topping Noodles

4 原辅材料及要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

面条200 g。

4.1.2 辅料

猪肉50g、香菇20g、笋干60g、豆腐干50g克、五花肉50g、红椒、小葱、菠菜适量。

4.1.3 调料

生抽3g、料酒3g、盐2g、白胡椒粉3g、高汤50g。

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 烹制

- 5.1.1 将燕笋干泡发后撕成条切段，豆腐干、香菇、五花肉、青椒切丝，待用。
- 5.1.2 大火将锅烧热加菜籽油润滑，热锅冷油，加五花肉煸炒出油放入姜丝烹以料酒后加笋干、香菇、豆腐干翻炒，调味。
- 5.1.3 待汁未收干前加入青椒。
- 5.1.4 （笋干经过泡发清洗还是有点咸味的，注意盐的用量）浇头成品炒好出锅。
- 5.1.5 锅内加凉水，烧开后放入面条煮开后加入凉水继续煮，开后就可以出锅了，中间加入菠菜烫熟捞出。
- 5.1.6 在烧水煮面条的间歇时间调制面汤。
- 5.1.7 在碗里加酱油、猪油、盐、胡椒粉、高汤。
- 5.1.8 面条煮好捞出放入面汤内，盖上浇头，撒上葱花，淋上香油。

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	浓郁鲜美
气味	醇香诱人
味道	爽滑劲道
质地	汤味鲜美
形态	条 状

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	面条	GB/T 1355	小麦粉
辅料	猪肉	GB/T 9959.3	鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉
	香菇		
	笋干	DB34/T 3038	地理标志产品 宁国笋干
	豆腐干	GB/T 23494	豆腐干
	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
	红椒	NY/T 1711	绿色食品 辣椒制品
	小葱	NY/T 744	绿色食品 葱蒜类蔬菜
	菠菜	NY/T 743	绿色食品 绿叶类蔬菜
调料	生抽	GB/T 18186	酿造酱油
	料酒	SB/T 10416	调味料酒
	盐	GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
	白胡椒粉	GB/T 7900	白胡椒
	高汤		