

DB5105

四川省（泸州市）地方标准

DB 5105/ TXXXXX—2019

豆汤面工艺技术规范

（送审稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

泸州市市场监督管理局 发布

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 配方和原辅料要求.....	1
5 工艺流程.....	2
5.1 预处理.....	2
6 感官及味感.....	2
7 注意事项.....	2

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由泸州市餐饮行业协会提出。

本标准由泸州市商务局归口。

本标准由泸州市市场监督管理局批准。

本标准起草单位：泸州市餐饮行业协会、泸州市职业技术学校、泸菜大师创新工作室、泸职校盘中餐工作室。

本标准主要起草人：李兴广、王其跃、代应林、桑治均、李智刚。

引 言

1、菜点源流

豆汤面源于我市古蔺和叙永山区重镇。起源地有两种记载：据《泸州商业志》记载，清末古蔺镇旦子荣夫妇所创，俗称旦二娘豆汤面；另据《川菜志》记载，出自叙永范昆云所制。但二者记载选料、制作大同小异。其特点都是以咸鲜清香、汤香乳白，豆型饱满、豆质细腻而著称。

近百年来，豆汤面一直是古叙山区人民日常生活中的美食，价廉物美，选料严格，形成“制豆、制汤、制面、制臊、定味”的完整工序。1916年2月护国军总司令蔡锷将军驻叙永时，对豆汤面的评价是“热热乎乎，便宜可口”；1983年12月30日胡耀帮总书记视察叙永县时也品尝了叙永豆汤面，认为“味道十足、味美悠长”，被传为佳话。

2、菜点典型形态示范



豆汤面工艺技术规范

1 范围

本标准规定了泸州市豆汤面的术语和定义、配方、原辅料、工艺流程、感官以及注意事项等要求。

本标准适用于泸州市行政区域内豆汤面的加工烹制。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

餐饮服务食品安全操作规范（市场监管总局[2018]12号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泸菜

泸菜是川菜的一个地方风味流派。广义上的泸菜是川南古泸水流域的菜品饮食，是学术研究的范畴；狭义上的泸菜就是泸州川菜，简称“泸菜”。

3.2

豆汤面

豆汤面是以大白豌豆、肉臊为主要面臊，选用含碱细型面条，采用煮制技法制作而成，且有咸鲜清香、汤香豆型饱满、豆质细腻的一种面食。

4 配方和原辅料要求

4.1 配方

水性碱面条 1000g，（十人量）大白豌豆 200g，前夹猪肉 250g，豌豆尖或菜心 100g，猪化油 100g，酱油 20g，味精 4g，胡椒粉 2g，辣椒面 20g，香葱粒 20g，姜汁 20g，大骨汤 2000g，食用盐 10g、小苏打 2g。

4.2 原料要求

- 4.2.1 原辅食材及调味品应符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 12729.1 的规定。
- 4.2.2 豌豆，应选择大粒白豌豆，颗粒均匀饱满。
- 4.2.3 细型水性碱面最佳，也可以用古蔺碱性干面代替。
- 4.2.4 大骨汤色淡乳白，需熬制 2 小时以上。
- 4.2.5 食用小苏打（NaHCO₃），符合 GB1886.2—2015 规定要求，用量 0.5-1%。
- 4.2.6 饮用水 符合。GB5749 规定要求
- 4.2.7 白胡椒 符合 GB/T7900—2018规定要求

5 工艺流程

5.1 预处理

- 5.1.1 制豆臊。大白豌豆，淘洗干净后，加入食用小苏打碱、用温水完全淹没浸泡 5 小时，滗去碱液后淘去碱味，倒入冷水锅内用微火炖 3 小时，炖至豌豆不脱壳、豆心细腻，颗粒如珠制成豆汤臊备用。
- 5.1.2 猪棒子骨洗净，砸破用清水漂去部分血液，入冷水锅中烧沸后打去浮沫，放入大葱结，拍破老姜，碎胡椒粒，用中火将汤熬至成淡白色，打去大葱结、大骨及其渣质后，留汤待用。
- 5.1.3 制肉臊：选用新鲜半肥瘦猪肉，煮至成 7 成熟起锅晾冷，改刀成 0.4cm 大小颗粒。
- 5.1.4 锅中放油 50g, 将肉粒炒香加酱油 5g、甜面酱，继续炒香至棕色，加入鲜汤调好味烧沸后盛入容器中保温待用。

5.2 煮制装碗

- 5.2.1 定味：取碗 10 个，放入猪化油、酱油，食用盐，味精，姜汁，胡椒粉、葱花、骨头汤分匀于 10 个碗中。
- 5.2.2 煮面：锅内掺水用旺火烧开，将面条抖散入沸水锅中煮至面条浮面熟透后，放入豌豆尖煮至断生连同面条一起捞入碗内，舀一勺肉臊，再浇上豆汤臊即成。

6 感官及味感

咸鲜清香、面质爽滑，豌豆饱满，豆质细腻。

7 注意事项

- 7.1 制作工艺过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》（市场监管总局[2018]12 号）的规定。
- 7.2 在炖制碗豆时，火候不能过大，注意不能脱壳。

- 7.3 面臊子，要用刀切成筷子头，不宜用搅肉机搅打。
 - 7.4 汤应选用猪的棒子骨熬制的鲜汤。
 - 7.5 定味时汤汁宜宽，每碗滴酱油 2 至 3 滴。
 - 7.6 鲜汤应烫、豆汤臊、面臊应热。
 - 7.7 桌子上需备跳水泡菜、糊辣椒供客人选择佐餐。
-