

ICS 67.020
CCS X 10

DB3212

泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 1063—2021

泰州跳面制作技艺

2021-10-20 发布

2021-10-20 实施

泰州市市场监督管理局 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、海陵区海棠春餐饮店。

本文件主要起草人：方培力、阎继山、袁海峻。

泰州跳面制作技艺

1 范围

本文件规定了泰州跳面制作技艺的原料要求、制作程序和工艺、成品要求。
本文件适用于泰州跳面的生产制作。

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/T 1355 小麦粉
GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7900 白胡椒
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB/T 30383 生姜
NY/T 743 绿色食品 绿叶类蔬菜
SB/T 10371 鸡精调味料

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泰州跳面 Taizhou tiao mian

以泰州本地传统工艺生产的手工面条为主要原料，配合不同类别的辅料，按照特定的操作程序制作而成的泰州传统面食品种。

4 原料要求

- 4.1 小麦粉（中筋面粉）应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.2 食品添加剂碳酸钠 GB 1886.1 应符合的规定。
- 4.3 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 4.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 4.5 制作用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.6 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 4.7 猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 4.8 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 4.9 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.10 生切蔬菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 4.11 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。
- 4.12 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 原料

面粉 10000 g，清水 3500 g，食用碱粉适量（春秋季节 80 g，夏季 100 g，冬季 60 g），玉米淀粉 500 g。

5.2 制作工艺

5.2.1 和面

将面粉、清水、食用碱粉（按季节的配比重）倒入缸内拌和，双手不停用力搅拌、揉搓，直至面团成型。大批量生产跳面时也可用和面机进行搅拌。

5.2.2 跳面

将面团置于长 1.7 m，宽 0.8 m，高 0.8 m 的跳面案板上，用长 1.8 m，宽 0.1 m 的特制加长木杠压住面团，杆头插入案板前端的方孔内，抵住擀面杠。木杠另一端置于操作者胯下，左手按压在面团之上，右手落在臀后，握紧杠尾，保持蹲姿和身体平衡，支起木杠，自左向右，再由右向左，上下轮番移步跳动，跳动频率 1 秒 1 下，注意用力均匀。

5.2.3 撒粉

每轮回压完一遍后，在面团表面撒上玉米淀粉，用手抹匀，以防粘连。

5.2.4 折压

将面团对折后继续跳压，循环操作。

5.2.5 叠压

待面团跳压成较薄的面片后，将其重复折叠或卷叠，在木杠下方横放一根擀面杖滚动跳压，直至面皮厚薄均匀，厚度约 1.5 毫米。

5.2.6 切条

面皮擀好后，按 15 厘米左右的长度来回摺折，然后用铁制大薄刀切成面条，宽度约 2.5 毫米（可根据实际需要和个人喜好调整）。

5.3 下面流程

5.3.1 沸水下面

大锅内加 2/3 沸水，将面条按一次性所需用量（每次最多不超过 2000 g）投入锅内，待其烧沸后，面汤翻滚，面条自然浮起，用汤勺撇去锅中浮沫，保持宽汤。

5.3.2 冷水养面

面条在锅中煮约 1 分钟后，加入少量冷水，降低水温，让面条在水中养 30 秒，使其里外软硬适度，成熟断生。

5.3.3 “过桥”

将锅中面条按每碗所需份量用长木筷挑起，放入“箊篱”内（俗称“搭箊”，一种捞面条的长柄网兜），入“桥盆”（小瓦缸或不锈钢筒，内置凉开水，）过水，缸内水质浑浊后即时换水。

5.3.4 复烫

将过水后的面条随箊篱入锅复烫一遍。

5.3.5 入碗

碗内放入调料或汤水，将复烫后的面条放入碗中即可。跳面品种及调料、配料用法详见附录 A。

6 成品要求

面条筋道，有韧性，形状隆起如鱼背，整齐如梳齿。

附录 A
(资料性)
跳面食谱

A.1 跳面食谱

跳面系列是指以手工跳面为主要原料,结合各种辅料,采用不同烹制方法制作而成的特色面类品种。在泰州人心目中颇具影响的跳面系列品种主要有:鱼汤面,阳春面,熬面,牛肉汤面,干拌面,盖浇面等几类代表性品种。

A.2 鱼汤面

A.2.1 鱼汤面用料

(以10碗计)面条1500克,鱼汤2500克,熟猪油50克,青蒜花30克,鸡精10克,食用盐15克,白胡椒粉10克。

A.2.2 鱼汤面制法

A.2.2.1 熬制鱼汤。鱼汤是以活杀鲫鱼、黄鳝骨、猪筒骨经加工后用大锅沸水长时间熬制而成,汤浓味鲜。

A.2.2.2 点卤。碗内用小汤勺分别点入盐卤5克,猪油5克、白胡椒粉1克。盐卤以食用盐与鸡精加少量清水事先烧好备用。

A.2.2.3 下面。碗内舀入鱼汤250克,将下好的面条捞入汤碗内,撒上青蒜花3克即成。

A.2.2.4 每碗跳面生重150克,熟重约200克。

A.2.3 成品要求

宽汤窄面,汤浓味鲜;面条整齐、不夹生,不粘牙。

A.3 阳春面

A.3.1 阳春面用料

(以10碗计)面条1500克,熬制酱油50毫升,香油50毫升,青蒜花50克,鸡精10克,白胡椒粉10克,河虾籽20克。

A.3.2 阳春面制法

A.3.2.1 熬制酱油。选用优质黄豆酿造酱油,生抽、老抽比例4:1,加少量天然香料(桂皮、大茴、豆蔻、草果等)熬制。

A.3.2.2 熬制香油。选取上等压榨花生油与泰州本地产纯正芝麻油,加少量姜葱和洋葱片一同入锅熬制,熬出特有的混合型香味。

A.3.2.3 点汤。碗内用小汤勺分别舀入酱油5毫升,香油5毫升,鸡精1克,白胡椒粉1克,河虾籽2克,加入清水(开水)200克。

A.3.2.4 下面。将下好的面条捞入汤碗内,撒上青蒜花5克即成。

A.3.3 成品要求

面条整齐,汤清味香,入口甘爽。

A.4 熬面

A.4.1 熬面用料

(以10碗计)面条1500克,肴肉片200克,河虾仁100克(或河虾200克),笋片100克,香菇片100克,蛋皮50克,小青菜芯200克,鸡汤2500克,精盐10克,鸡精10克,熟猪油(或鸡油)50克。

A.4.2 熬面制法

A.4.2.1 煮配料。猪油5克入锅,放入小菜芯20克略炒,倒入鸡汤250克,将肴肉片20克、河虾仁10克、笋片10克、香菇片10克、蛋皮5克等配料一并入锅烧开。

A.4.2.2 下面。另起锅,加沸水,投入面条,煮至断生捞起,入汤锅与配料同煮,面条置于锅内右侧。

A.4.2.3 调味。面条与配料同煮1分钟后,加精盐、鸡精调味,烧开后将面条先行捞入碗中,配料盛于面条四周,肴肉、虾仁点缀于面条顶部,舀入所余汤水即成。

A.4.2.4 早茶席与筵席所用熬面称作“小熬面”,用料减半,烹制方法基本相同,改用小碗位上。高档宴席中“小熬面”通常作为主食,可加入少量火腿片、海参片、松茸菌等高档原料,替代肴肉、蛋皮、香菇等普通原料。

A.4.3 成品要求

面条硬软适中,汤汁鲜美入味,辅料色泽艳丽。

A.5 牛肉汤面

A.5.1 牛肉面用料

(以10碗计)面条1500克,熟牛肉片500克,牛肉原汤2500克,精盐15克,水辣椒50克,白胡椒粉10克,青蒜花50克,香菜段50克。

A.5.2 牛肉面制法

A.5.2.1 下面。沸水锅内下面150克,断生捞起。

A.5.2.2 煮汤料。将牛肉汤250克、牛肉片50克入锅同煮,加精盐1.5克调味。

A.5.2.3 煮面。面条入锅,与汤料同煮1分钟,起锅盛入面碗。

A.5.2.4 调味。青蒜花5克或香菜末5克根据食客喜好选其一,白胡椒与水辣椒可视食客要求适量添加。

A.5.3 成品要求

面条有劲道,牛肉汤味浓。

A.6 干拌面

A.6.1 干拌面用料

(以10碗计)面条2000克,熬制酱油100毫升,味精3克,鸡精2克,白胡椒粉10克,辣椒粉5克,虾籽5克,熟猪油100克,芝麻油50克,青蒜花30克,鱼汤(或鸡汤)1000克。

根据季节性变化,可以选用大蒜泥、药芹末、香菜末等原料替代青蒜花。

A.6.2 干拌面制法

A.6.2.1 熬制酱油。熬制方法与阳春面相同,味精、鸡精溶入酱油之中。

A.6.2.2 调料入碗。面碗内用小勺点入熬制酱油10毫升、白胡椒粉1克、辣椒粉0.5克、虾籽0.5克、熟猪油10克、芝麻油5克、青蒜花3克。

A.6.2.3 下面条。沸水锅内下面条200克,断生养应,硬度略高于鱼汤面,用搭筴捞入碗内即可。

A.6.2.4 带汤碗。另配小碗1只,舀入鱼汤或鸡汤100克,与干拌面一同配送上桌,供清口润肠所用。

A.6.3 成品要求

面条韧性十足,调料味感香浓,色泽显赤黄,碗中无汤汁。