

# DB3502/T

福建省厦门市地方标准

DB3502/T 045.1—2019

## 厦门特色美食制作规程 第1部分：沙茶面

地方标准信息服务平台

2019-03-28 发布

2019-05-01 实施

厦门市质量技术监督局 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 原料要求 .....	2
4 传统制作过程和工艺 .....	2
5 感官要求 .....	4
6 制作过程卫生要求 .....	5
附录 A (资料性附录) 沙茶面底汤调制 (使用沙茶粉) .....	6
附录 B (资料性附录) 沙茶面配料 .....	7
参考文献 .....	8

地方标准信息服务平台

## 前 言

DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》分为三十个部分：

- 第1部分：沙茶面；
- 第2部分：海蛎煎；
- 第3部分：同安封肉；
- 第4部分：姜母鸭；
- 第5部分：土笋冻；
- 第6部分：炸五香卷；
- 第7部分：薄饼；
- 第8部分：面线糊；
- 第9部分：花生汤；
- 第10部分：韭菜盒；
- 第11部分：煎蟹；
- 第12部分：炒面线；
- 第13部分：虾面；
- 第14部分：香泥藏珍；
- 第15部分：馅饼；
- 第16部分：海鲜酱油水；
- 第17部分：白灼章鱼；
- 第18部分：芋包；
- 第19部分：肉粽；
- 第20部分：油葱粿；
- 第21部分：炸枣；
- 第22部分：麻糍；
- 第23部分：卤鸭；
- 第24部分：马蹄酥；
- 第25部分：鱼粥；
- 第26部分：海蟹糯米粥；
- 第27部分：扁食；
- 第28部分：半月沉江；
- 第29部分：土龙汤；
- 第30部分：鸭肉面线。

本部分为DB3502/T 045的第1部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分由厦门市餐饮行业协会提出。

本部分由厦门市商务局归口。

本部分起草单位：厦门市标准化研究院、厦门市思明区吴再添小吃店、厦门市餐饮行业协会、厦门味友餐饮管理有限公司。

本部分主要起草人：林立南、蔡弘、吴民祝、许晓春、李俊毅、吴德生、张一萍、柯海燕。

# 引 言

## 0.1 菜点源流

沙茶（沙嗲）源自印度尼西亚，是印尼文“SATE”的译音，印尼音为“沙嗲”，因为“嗲”字音与厦门闽南话的“茶”字音相同，所以人们也称之为沙茶。沙茶原意为辣味肉串，传入我国后取其特殊的辣味，作为一种调味品流传至今，上世纪三十年代“沙茶”的制作方法经由印尼华侨传入闽南侨乡，色泽金黄、辛辣香浓的沙茶酱在南洋一般用来调味，传到厦门后为人们所喜欢，并广为使用和发扬光大，成为一种独具特色的常见佐料，也催生了沙茶炒牛肉、沙茶肉串、沙茶面等颇具南洋特色的厦门沙茶佳肴名点。

传统的沙茶酱味道鲜美醇厚，甜辣可口，除了可以直接蘸食佐餐，还可以用在烧、焖、煨、涮、灼等各种菜肴烹调上。厦门沙茶最常见也最具代表性的做法，就是和一些配料和高汤配成甜辣可口的汤头，做成色泽红黄、鲜香微辣的名点——沙茶面，以肉香汤甘、香、辣多味而令人喜爱，厦门沙茶面入选“福建十大小吃”。

沙茶酱的制作对于沙茶面至关重要，传统的沙茶酱一般由花生仁、大蒜、干葱头、干扁鱼、八角、辣泡椒、椰丝等多种原料磨碎或者经油炸香酥研末，再加入油、盐、糖、奶粉、咖喱粉熬制而成，色泽金黄、味香辣郁、甘甜爽口，是闽南人和海外华侨非常认可的一种特色调味品。

沙茶面的配料品种非常丰富，有新鲜的猪腰条肉、猪腰、猪肝沿、小肠，也有炸豆腐、鸭血，还有各种鱿鱼、海蛎、虾仁等海鲜。

## 0.2 沙茶面典型形态示例



图1 沙茶面

# 厦门特色美食制作规程

## 第1部分 沙茶面

### 1 范围

DB3502/T 045的本部分规定了厦门特色美食沙茶面制作规程的原料要求、传统制作过程和工艺、感官要求、制作过程卫生要求。

本部分适用于厦门特色美食沙茶面的制作过程和工艺。

### 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/T 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1534 花生油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
- GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
- GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准
- GB 17325 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）
- GB 19644 食品安全国家标准 乳粉
- GB/T 22266 咖喱粉
- GB/T 22300 丁香
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 35883 冰糖

《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018〕12号）

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》（卫监督发〔2005〕260号）

《厦门市集体用餐配送单位、中央厨房食品安全管理操作指导手册》（厦门市市场监督管理局2016年10月编制）

### 3 原料要求

- 3.1 花生仁应符合 GB/T 1532 的要求，损害仁最高限量 0.5%。
- 3.2 小葱、大蒜、辣椒、生菜应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 3.3 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 3.4 桂皮应符合 GB/T 30381 的要求。
- 3.5 丁香应符合 GB/T 22300 的要求。
- 3.6 花椒应符合 GB/T 30391 的要求。
- 3.7 黄咖喱粉应符合 GB/T 22266 的要求。
- 3.8 扁鱼干应符合 GB 10136 的要求。

注：扁鱼干通常是由比目鱼、鲷鱼这一类体型扁小、肉薄的鱼晒干制成。

- 3.9 虾酱应符合 GB 10133 的要求。

注：虾酱通常是用幼虾、虾米研磨成粘稠状后，加入盐腌制、发酵做成的酱食品。

- 3.10 椰浆应符合 GB 17325 的要求。
- 3.11 冰糖应符合 GB/T 35883 的要求。
- 3.12 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 3.13 盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 3.14 味精应符合 GB/T 8967 的要求。
- 3.15 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.16 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。
- 3.17 全脂奶粉应符合 GB 19644 的要求。
- 3.18 水应符合 GB 5749 的要求。
- 3.19 猪筒骨、猪腰条肉应符合 GB 9959.1 的要求。
- 3.20 食用碱应符合 GB/T 1886.1 的要求。

### 4 传统制作过程和工艺

#### 4.1 沙茶面酱的制作

##### 4.1.1 备料（按制 5000g 酱备料）

准备好植物油750g、花生仁2500g、小葱（以红头小葱为佳）500g、扁鱼干30g、香料粉包（桂皮、八角、花椒、丁香等炒制后研磨成粉）70g、大蒜600g、辣椒600g、虾酱200g、全脂奶粉150g、冰糖500g、黄咖喱粉50g、小麦粉150g。

##### 4.1.2 备料预处理

按下列步骤进行备料预处理：

- a) 锅烧热，倒入植物油（花生油为佳），大火将油烧热至 110℃；
- b) 取花生仁放入油锅，搅拌均匀，加热油锅至 150℃，炸至颜色金黄，捞起备用；
- c) 取小葱，去皮切薄片，放入油锅炸至金黄色捞起备用；
- d) 取扁鱼干下 130℃的油锅炸酥捞出，研磨成扁鱼末待用；
- e) 加热花生仁、小葱、扁鱼干的油打出至桶中备用；
- f) 取大蒜，研磨成蒜末待用；
- g) 取辣椒，碾碎成辣椒末待用；

h) 取全脂奶粉、黄咖喱粉、小麦粉、香料粉包倒入干净的盆中，混合拌匀待用。

#### 4.1.3 制酱

按下列步骤进行沙茶面酱的制作：

- a) 将备好的小葱、花生仁、香料粉包、扁鱼末放入容器，加入 4.1.2 (e) 中的热油混合拌匀，倒入研磨机中磨成花生酱；
- b) 加热油锅，加入虾酱、蒜末、辣椒末，煸炒至香味散发，起锅后加热油混合拌匀，倒入研磨机中磨成辣椒酱；

注：可根据个人口味加入适量椰浆。

- c) 大火将油烧至 120℃，加入辣椒酱煸炒，期间应用锅勺不停搅动，以防粘锅；
- d) 将辣椒酱炒至浓稠、水分蒸发、辣椒香味散发后，依次加入冰糖、4.1.2 h) 混合拌匀的粉料，搅拌融解均匀；
- e) 转慢火，加入花生酱，搅拌均匀，炒至浓稠、水分蒸发后熄火起锅，沙茶面酱制作完成。

注：使用工厂生产的沙茶粉调制沙茶面底汤的做法，制作过程参见附录A。

#### 4.2 大骨汤的制作

##### 4.2.1 备料（按制 5000g 汤备料）

准备好猪筒骨1000g、凉水6000g。

##### 4.2.2 备料预处理

猪筒骨放入烧开的水中焯除血沫，捞出后用凉水洗净待用。

##### 4.2.3 制汤

按下列步骤进行大骨汤的制作：

- a) 将猪筒骨放入盛凉水 3000g 的锅中，用大火烧开后，保持滚沸状态 20min；
- b) 转入中火熬煮 20min；
- c) 转入小火熬煮 20min，熄火；
- d) 将第一道汤汁沥出至存汤桶内；
- e) 锅中续满凉水 3000g，加盖锅盖，大火烧开后，保持滚沸状态 20min；
- f) 转入中火熬煮 20min；
- g) 转入小火熬煮 20min，熄火；
- h) 将第二道汤汁沥出至存汤桶内和第一道汤汁混合，并搅拌使大骨汤味道充分融合。

#### 4.3 碱水面的制作

##### 4.3.1 备料（按制 5000g 面备料）

准备好小麦粉2500g、盐30g、食用碱30g、温水600g。

##### 4.3.2 备料预处理

混合盐和食用碱，倒入温水，调匀成盐碱水待用。

##### 4.3.3 制面

按下列步骤进行碱水面的制作：



- a) 将盐碱水倒入小麦粉中，和成松散的颗粒面团；
- b) 在约 20℃ 环境下醒发约 40min；
- c) 将醒发好的面团压制成碱水面。

#### 4.4 沙茶面底汤的制作

按下列步骤进行沙茶面底汤的制作：

- a) 将大骨汤和沙茶面酱按 5:1 配比份量搅拌；
- b) 加热，并搅动使沙茶面酱完全融解，大火烧开后，转中火，保持滚沸状态；
- c) 根据个人口味加入适量盐、味精，充分融化后熄火，沙茶面底汤制作完成。

#### 4.5 成品制作

##### 4.5.1 备料（按 1 人份备料）

准备好碱水面、生菜、猪腰条肉、沙茶面底汤等原料。

##### 4.5.2 备料预处理

按下列步骤进行备料预处理：

- a) 生菜除去脏叶、烂叶，冲洗干净，放入开水焯熟，捞起放至碗中待用；
- b) 碱水面放入开水焯熟，捞起放至碗中；
- c) 猪腰条肉除去连在肉上的筋、膜，只留下瘦肉部分，洗净后斜切成薄片，放入烧开的水中焯除血沫，捞出后用凉水洗净待用；
- d) 沙茶面底汤始终保持中火滚沸状态。

##### 4.5.3 沙茶面制作

按下列步骤进行沙茶面的制作：

- a) 将生菜、猪腰条肉、碱水面、沙茶面底汤按 1:2:6:10 配比份量；
- b) 将猪腰条肉放入沙茶面底汤，烫至八分熟，捞起平铺在碱水面和生菜上；
- c) 将滚沸的沙茶面底汤浇淋在碗中猪腰条肉上，使肉烫熟又不至于过老，保证鲜脆的口感。

注：可在沙茶面中加入蒜泥、芫荽佐食，也可加入其他配料（参见附录B）。

#### 5 感官要求

沙茶面成品感官指标应符合表1要求。

表1 感官指标

项目	要求
色泽	汤汁色泽红黄，生菜色泽润绿
质地	沙茶汤汁醇厚，猪肉、生菜口感鲜脆，碱水面嚼感筋道
口味	复合香辣味，沙茶味浓、微辣回甘
形态	面条根根分明，汤汁与面条、其他配料分量协调
杂质	无正常视力可见与成品无关的异物



## 6 制作过程卫生要求

从事沙茶面制作的餐饮业和集体用餐配送单位应符合GB 16153的规定和《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告〔2018〕12号）、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》（卫监督发〔2005〕260号）、《厦门市集体用餐配送单位、中央厨房食品安全管理操作指导手册》（厦门市市场监督管理局2016年10月编制）相关要求。

地方标准信息服务平台

**附 录 A**  
(资料性附录)  
**沙茶面底汤调制 (使用沙茶粉)**

### A.1 沙茶面酱的制作

#### A.1.1 备料 (控制5000g酱备料)

准备好干葱油200g、市售沙茶辣2000g、花生酱1000g、芝麻酱400g、香料水1000g (八角、丁香、桂枝、香叶等煲水)、冰糖250g。

#### A.1.2 制酱

按下列步骤进行沙茶面酱的制作:

- a) 锅烧热至 130℃, 倒入加了干葱油的市售沙茶辣, 中火炒香;
- b) 锅中加入花生酱、芝麻酱、香料水、冰糖, 还可根据个人口味加入辣椒末、麻油、全脂奶粉、咖喱粉、胡椒粉、炸香研磨后的虾干、扁鱼末等, 转中小火, 搅拌均匀, 炒干水分后熄火起锅, 沙茶面酱制作完成。

### A.2 大骨汤 (5000g) 调制

#### A.2.1 备料 (控制5000g汤备料)

准备好猪筒骨1000g、凉水6000g。

#### A.2.2 备料预处理

猪筒骨放入烧开的水中焯除血沫, 捞出后用凉水洗净待用。

#### A.2.3 制汤

按下列步骤进行大骨汤 (5000g) 的制作:

- a) 将猪筒骨放入盛凉水 3000g 的锅中, 用大火烧开后, 保持滚沸状态 20min;
- b) 转入中火熬煮 20min;
- c) 转入小火熬煮 20min, 熄火;
- d) 将第一道汤汁沥出至存汤桶内;
- e) 锅中续满凉水 3000g, 加盖锅盖, 大火烧开后, 保持滚沸状态 20min;
- f) 转入中火熬煮 20min;
- g) 转入小火熬煮 20min, 熄火;
- h) 将第二道汤汁沥出至存汤桶内和第一道汤汁混合, 并搅拌使大骨汤味道充分融合。

### A.3 底汤调制

按下列步骤进行沙茶面底汤的制作:

- a) 将大骨汤和沙茶面酱按 5:1 配比份量搅拌;
- b) 加热, 并搅动使沙茶面酱完全融解, 大火烧开后, 转中火, 保持滚沸状态;
- c) 可根据个人口味加入适量盐、味精, 充分融化后熄火, 沙茶面底汤制作完成。

附 录 B  
(资料性附录)  
沙茶面配料

B.1 沙茶面配料

沙茶面的配料见表B.1。

表B.1 沙茶面配料

种类	品名
肉类	肉羹
	削骨肉
	猪肝沿
内脏类	猪肝
	猪腰
	猪肺
	大肠
	小肠
	套肠
丸子类	鱼丸
	肉丸
	目鱼丸
海鲜类	鱿鱼
	海蛎
	虾仁
禽蛋类	煎蛋
	鸭血
	鸭胗
素菜类	炸豆腐
	素虾卷
注：以上配料应经过加工制熟，符合食品安全卫生相关要求。	

参 考 文 献

- [1] CNS 1447:2014 《花生》
- 

地方标准信息服务平台