

DB3306

浙江省绍兴市地方标准

DB3306/T 051—2023

诸暨次坞打面制作规范

Processing specification of Zhuji Ciwu pressed noodles

地方标准信息服务平台

2023-01-11 发布

2023-01-26 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原辅料要求	2
5 场所与设备	2
6 制作工艺	2
7 最佳食用温度及时间	4
附录 A（资料性） 主要配菜食材及制作加工方法	5
附录 B（资料性） 三鲜面配菜制作示例	7
附录 C（资料性） 菜品成品示意图	8

地方标准信息服务平台

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。

本文件由诸暨市供销合作总社提出。

本文件由绍兴市供销合作总社归口。

本文件起草单位：诸暨市供销合作总社、浙江农林大学暨阳学院、浙江阿生餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：俞碧超、杜洁、穆宇辰、金朱芳、王丽、吴其生。

本文件为首次发布。

地方标准信息服务平台

诸暨次坞打面制作规范

1 范围

本文件规定了诸暨次坞打面（以下简称“次坞打面”）的术语和定义、原辅料要求、场所与设备、制作工艺、最佳食用温度及时间等要求。

本文件适用于次坞打面的制作。

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/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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 - GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
 - GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
 - GB 2716 食品安全国家标准 植物油
 - GB 2717 食品安全国家标准 酱油
 - GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 - GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
 - GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
 - GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
 - GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
 - GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 - GB/T 8885 食用玉米淀粉
 - GB/T 8967 谷氨酸钠(味精)
 - GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 - GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 《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年第12号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

诸暨次坞打面 Zhuji Ciwu pressed noodles

选用优质小麦粉为主要原料,以诸暨次坞地区民间技艺传承制面工艺为特色,经手工多道压打工序,以“一碗一烧”方式制作形成的具有“口感滑嫩有嚼劲、汤汁包裹浓郁鲜香”特点的汤面。

注：“一碗一烧”指以现烧的方式,将煮熟的面条倒入浇头的锅里同煮。

4 原辅料要求

4.1 主料

小麦粉应符合GB/T 1355的要求,宜采用中筋面粉。

4.2 辅料

4.2.1 食用植物油应符合GB 2716的要求;食用动物油脂应符合GB 10146的要求。

4.2.2 生产加工用水应符合GB 5749的要求。

4.2.3 鸡蛋、鸭蛋应符合GB 2749的要求。

4.2.4 豆制品应符合GB 2712的要求。

4.2.5 蔬菜应新鲜、无异味,且符合GB 2762、GB 2763的要求;食用菌及其制品应符合GB 7096的要求。酱腌菜应符合GB 2714的要求。

4.2.6 鲜(冻)动物性水产品应符合GB 2733的要求;鲜(冻)畜、禽产品应符合GB 2707的要求。

4.2.7 食用盐应符合GB 2721的要求;酱油应符合GB 2717的要求;味精应符合GB/T 8967的要求。

4.2.8 其他辅料应符合相关国家标准的要求。

4.3 食品添加剂和加工助剂

4.3.1 食用碱(碳酸钠、碳酸氢钠等)应符合GB 1886.1的要求。

4.3.2 其他食品添加剂应符合GB 2760的要求。

5 场所与设备

5.1 次坞打面制作应在面食操作间(区)内进行,场所环境、设施设备、卫生管理应符合GB 14881、《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

5.2 食品接触用金属材料及制品应符合GB 4806.9的要求。

5.3 设备、工具及用途见表1。

表1 设备、工具及用途

设备和工具	用途
容器、操作台、压面杠、砧板、菜刀等	加工、成形
冰箱、冰柜等	冷藏
炒灶、汤炉、炒锅、漏勺、炒勺、品尝勺、筷子等	烹饪热加工
磅秤、电子台秤、电子天平、量筒、量杯、量尺、测厚规、测温勺、高温温度计、探针 温度计、计时器等	计量、测量
注:操作台、压面杠宜采用不锈钢材质	

6 制作工艺

6.1 面条制作

6.1.1 和面

将小麦粉、辅料和盐水按一定比例放入容器内，和面时应反复用力融合，直至不粘手、不粘盆。以500 g小麦粉为例，和面应符合以下要求，其余重量小麦粉可同比例调整：

- a) 和面水量按500 g小麦粉中加入180 ml~200 ml水计，夏季适当减少；可适量添加盐和食用碱，盐和食用碱应按比例（每500 g小麦粉可添加盐1 g~6 g，食用碱0 g~0.5 g）先溶解于水中后再和面；
- b) 和面时应少量多次添加水，加水的同时将小麦粉抄拌成絮状或雪片状；抄拌时应由外向内、由下向上，用力均匀、手不沾水、以粉推水，促进水和小麦粉紧密结合；
- c) 和面时间20 min~25 min，冬季宜长，夏季较短；
- d) 和面结束时，面团呈松散的小颗粒状，手握可成团，轻揉搓松散复原，且断面有层次感。

6.1.2 打面

打面应符合以下要求：

- a) 采用传统“压打”法擀面。将絮状面团置于压打工作台，用压面杠压住，压面杠一端伸入固定在工作台上的环状物，握住另一端进行跳压排压。来回压打7遍~8遍后，面团可成型；成型后，继续来回压打9遍~11遍至面团表面整洁；
- b) 压打好的面团用半干毛巾盖上或放置在密封的容器中饧面，室温下一般饧30 min~60 min，冬季适当延长；
- c) 饧面后，继续压打9遍~11遍至表面光滑，撒上玉米淀粉，折叠压打，展开再折叠压打（此时应用力均匀，轻轻慢压），保持面平整光滑，压至规定厚度，单层厚度参照表2，再用擀面杖进行修整。打面完成后宜放置于冰箱冷藏。

6.1.3 切面

切制成形的面条应符合表2的规定。

表2 切制成形要求

项目	要求	
色泽	具有固有的自然色泽，且均匀一致	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
气味	具有该打面正常的气味，无异味	
形态	条状，长短宽窄基本一致，厚薄均匀	长度（mm）：300.0~350.0
		宽度（mm）：2.5~3.0
		厚度（mm）：2.5~3.0

6.2 配菜制作

6.2.1 次均打面的配菜可有多种方式，主要配菜的食材及用量见附录A.1。

6.2.2 雪菜制作及加工方法见附录A.2；手工蛋卷制作及加工方法见附录A.3；手工皮卷制作及加工方法见附录A.4。

示例：三鲜面配菜制作示例见附录B。

6.3 煮制

6.3.1 应准备两口锅，其中一口锅煮面，另一口锅炒制配菜；采用“一碗一烧”的方式进行煮制。

6.3.2 应将 150 g~300 g 面条倒入沸水锅中煮制 1 min 捞起，放入汤面配菜锅中翻炒均匀，10 s 后捞起装碗。

6.4 盛装

6.4.1 应根据菜品烹饪方式和原材料特性，选用色彩寓意相近、视觉美观的碗具，运用盛入法方式，将成品盛装。宜采用 30 cm~40 cm（9 寸~12 寸）、具有“次坞打面”统一标志的陶瓷碗具进行盛装。

6.4.2 菜品成品示意图见附录 C。

7 最佳食用温度及时间

7.1 最佳食用温度

70℃~85℃。

7.2 最佳食用时间

从面品出锅到食用，时间宜不超过10 min。

地方标准信息服务平台

附录 A

(资料性)

主要配菜食材及制作加工方法

A.1 主要配菜的食材及用量见表 A.1。

表 A.1 主要配菜的食材及用量

品种	食材
虾爆鳝面	面 180 g、猪油 50 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、酱油 5 g、盐 2 g、鳝丝 50 g、河虾 12 只、洋葱 5 g、蘑菇 5 g、咸菜 15 g、笋片 10 g、西红柿 20 g
大排面	面 180 g、猪油 30 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、酱油 5 g、盐 2 g、洋葱 5 g、青菜 30 g、大排 1 片 80 g、香菇 5 g、南瓜丝 30 g
生炒牛肉面	面 180 g、猪油 40 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、酱油 5 g、盐 2 g、鲜牛肉 50 g、洋葱 5 g、蘑菇 5 g、笋片 10 g、西红柿 20 g
香菇河蚌面	面 180 g、猪油 30 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、酱油 5 g、盐 2 g、海鲜菇 20 g、笋片 20 g、酸豆角 10 g、香菇 2 个、河蚌肉 50 g、洋葱 5 g、咸菜 15 g、西红柿 20 g
三鲜面	面 180 g、猪油 30 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、酱油 5 g、盐 2 g、蛋卷 3 片、肉片 20 g、河虾 5 只、洋葱 5 g、西红柿 20 g、南瓜 30 g、青菜 30 g
咸菜肉丝面	面 180 g、猪油 30 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、盐 2 g、肉丝 40 g、咸菜 15 g、茭白丝/笋丝 30 g
雪菜小黄鱼面	面 180 g、猪油 40 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、盐 2 g、小黄鱼 3 条、香菇 10 g、洋葱 5 g、南瓜 30 g、咸菜 15 g
青菜皮卷面	面 180 g、猪油 30 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、酱油 5 g、盐 2 g、皮卷 8 个、蘑菇 10 g、南瓜 30 g、青菜 15 g
猪肝面	面 180 g、猪油 30 g、味精 3 g、高汤 400 g、烧面酱 10 g、料酒 3 g、酱油 5 g、盐 2 g、猪肝 60 g、洋葱 5 g、南瓜 30 g、西红柿 20 g、咸菜 15 g
番茄鸡蛋面	面 180 g、猪油 30 g、鸡蛋 70 g、味精 3 g、料酒 3 g、盐 2 g、烧面酱 10 g、洋葱 5 g、香菇 10 g、西红柿 50 g、青菜 30 g

A.2 雪菜制作及加工方法见表 A.2。

表 A.2 雪菜制作及加工方法

品种	食材	参考加工方法
雪菜	九头芥、食盐	1) 清洗和晾晒：咸菜根部去掉后，清洗菜身，放入大桶中泡 10 min，捞出整理，晾晒 2 天~3 天； 2) 腌渍：将咸菜切成小段（2 cm~3 cm），加盐揉至菜表面出水（春秋：一般 10 kg 菜添加 200 g~300 g 盐；冬天可适量多加盐），然后填进容器中压实（上层应留有水层）、发酵（春秋：发酵 30 h~40 h；夏天：24 h；冬天：72 h~100 h）。当水层消失，并伴有泡沫产生，此时可试尝咸菜是否鲜香，然后保存于 -18 ℃，待用。

A.3 手工蛋卷制作及加工方法见表 A.3。

表 A.3 手工蛋卷制作及加工方法

品种	食材	参考加工方法
手工蛋卷	鸡蛋或者鸭蛋 3 个~4 个、猪肉末（瘦 7 肥 3）200 g~250 g、料酒 10 g、盐 2 g、味精 2 g、玉米淀粉 0 g~5 g	1) 蛋打散后，放入料酒 5 g、盐 1 g 和玉米淀粉 0 g~5 g 拌匀，待用； 2) 锅清洗干净后，烧热放入色拉油滑锅去油，倒入蛋液，沿锅滑开，制成厚薄均匀的蛋皮，出锅备用； 3) 肉末用料酒 5 g、盐 1 g 和味精 2 g 拌匀备用； 4) 将肉末均匀涂抹在整张蛋皮上，双手将蛋皮折成蛋卷，然后用白纱布或笋壳包好夹上竹条，再用纱线绑紧，上锅蒸 30 min。

A.4 手工皮卷制作及加工方法见表 A.4。

表 A.4 手工皮卷制作及加工方法

品种	食材	参考加工方法
手工皮卷	豆腐皮 100 g、肉末 200 g、色拉油 1000 g、料酒 5 g、盐 1 g、味精 2 g	1) 将肉末用料酒 5 g、盐 1 g 和味精 2 g 拌匀； 2) 取适量肉末放在豆腐皮上，用双手将豆腐皮卷成皮卷，待全部卷好后放入蒸笼上汽蒸 10 min 后冷却； 3) 冷却后将皮卷切成 5 cm 长小段，然后入油锅炸成金黄色，待用。

地方标准信息服务平台

附 录 B
(资料性)
三鲜面配菜制作示例

B.1 配料食材要求

面180 g、猪油30 g、味精3 g、高汤400 g、烧面酱10 g、料酒3 g、酱油5 g、盐2 g、蛋卷3片、肉片20 g、河虾5只、洋葱5 g、西红柿20 g、南瓜30 g、青菜30 g。

B.2 制作流程

B.2.1 取高汤400 g。宜采用新鲜猪大骨、老母鸡等熬制3 h的高汤。

B.2.2 起锅放入现熬猪油，加入洋葱、肉片爆香后，放入西红柿、南瓜，煸炒出香味，放入烧面酱，再放入现熬高汤。加入新鲜河虾、蛋卷、青菜烧开后，放入现煮面条、调味料（酱油、盐）、淋入回油，煮10 s即可。

地方标准信息服务平台

附录 C
(资料性)
菜品成品示意图

C.1 次坞打面雪菜肉丝面成品示意图见图 C.1。



图 C.1 雪菜肉丝面示意图

C.2 次坞打面三鲜面成品示意图见图 C.2。



图 C.2 三鲜面面示意图