

DB 3505

福建省泉州市地方标准

DB3505/T 24—2024

泉州小吃 石花膏制作技艺

Quanzhou snacks—Making technique specification of Stone-flower Jelly

2024 - 12 - 27 发布

2025 - 03 - 27 实施

泉州市市场监督管理局
泉州市文化广电和旅游局

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 原辅料要求 1

5 制作流程 1

6 品质特色 2

7 食用建议 2

8 卫生要求 3

附 录 A （资料性） 石花菜 4

参 考 文 献 5

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。

本文件由泉州风味小吃同业公会提出。

本文件由泉州市文化广电和旅游局归口。

本文件起草单位：泉州市秉正餐饮管理有限公司、泉州市标准化研究所、泉州风味小吃同业公会、泉州市市场监管综合监测与技术保障中心。

本文件主要起草人：丁秉正、林清山、李晓榆、林志杰、陈浩、张雅虹、陈培榕、陈小红。

引 言

石花膏，一种以石花菜为主要原料制作而成甜品，成品呈果冻状。其起源于明代以前，当时沿海的闽南人就已经熟练掌握了熬制、凝冻、食用石花菜的方法，是闽南地区和台湾地区的一道小吃，也是泉州特色风味小吃的代表之一。

石花菜，又称石茸，闽南称为石花草，是一种生长在台湾海峡中潮或低潮带礁石上的食用海藻，因其形状像花朵而得名。《本草纲目》中记载：“石花菜，功用清热润肺，化疾软坚，用于肺热疾稠、肠炎、痢疾”。

石花膏的制作工艺独特，需要经过采摘、清洗、炖煮、凝固等多道工序，其中对石花菜的处理最为繁琐，传统技艺采用“六晒六泡”。石花膏外观晶莹剔透，口感脆嫩爽滑、富有弹性，食之清凉润肺、解暑去燥。随着时代的发展，消费者在食用石花膏时，搭配水果丁、绿豆沙、芋泥、仙草蜜、莲子羹等，再加入冰镇蜂蜜水食用，口感更为丰富。石花膏，体现着泉州这座城市充满海洋文化、商埠文化、侨乡文化的交融气息。

2013年，泉州小吃制作技艺（泉州石花膏）经泉州市人民政府批准列入泉州市第四批市级非物质文化遗产代表性项目名录，项目编号：Ⅷ-28。

为更好地保护和弘扬泉州传统小吃文化，传承和发展泉州石花膏的制作技艺，特制定本文件，旨在规范传统的泉州石花膏制作流程、发掘和弘扬泉州传统文化。

泉州小吃 石花膏制作技艺

1 范围

本文件规定了泉州小吃石花膏制作技艺的术语和定义、原辅料要求、制作流程、品质特色、食用建议、卫生要求。

本文件适用于石花膏的制作和食用建议。

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 2719 食品安全国家标准 食醋
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- SC/T 3217 干石花菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

石花膏 Stone-flower Jelly

以石花菜为主要原料，经过采摘、清洗、熬煮、凝固等多道工序制作，成品呈果冻状的泉州特色风味小吃。

4 原辅料要求

- 4.1 石花菜，采自惠安、晋江、石狮等海域，应符合 SC/T 3217 的要求。
- 4.2 水，应符合 GB 5749 的要求。
- 4.3 米醋，应符合 GB 2719 的要求。

5 制作流程

5.1 挑拣

去除石花菜中的杂质。

5.2 洗泡晾晒

将挑选好的石花菜用石灰水或清水浸泡，再放到太阳底下晾晒干，再浸泡晾晒，反复几次直到褐绿色的石花菜变成浅黄色或白色，传统技艺为“六晒六泡”。

5.3 熬煮

将石花菜放进锅里，按 1:20 加水，放入少许食用米醋，用大火熬煮，待石花菜呈胶状，用竹铲在锅中不停翻搅动，以防粘锅，这个动作需持续 3h，直至锅中的石花菜变得黏稠方可熄火。

5.4 过滤

将熬煮好的石花汁用纱布进行过滤，去除肉眼可见的异物。

5.5 冷却

将石花汁自然冷却，凝固成形。

6 品质特色

6.1 呈果冻状，无腥味。

6.2 外观晶莹剔透，口感脆嫩爽滑、富有弹性，食之清凉润肺、解暑去燥。

7 食用建议

7.1 石花膏不添加配料即可单独食用。把石花膏刮成细条或者小块，盛在碗里，加入冰蜂蜜水或冰糖水，即可食用。菜品形态示例见图 1。



图 1 石花膏

7.2 消费者可根据喜好搭配配料做成四果汤食用。将石花膏刮成条状或小块状，加入水果丁、绿豆沙、芋泥、仙草蜜、莲子羹、蜂蜜、冰水等。菜品形态示例见图 2。



图2 四果汤

7.3 宜在 0℃~10℃ 条件下贮存，可将石花膏浸入冷开水或装入保鲜袋放入冰箱冷藏，贮存时间不超过 2 天。

8 卫生要求

- 8.1 制作过程卫生要求应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 8.2 烹饪工具、与食品接触的材料均应符合 GB 4806.1 的要求。
- 8.3 装盛餐具应符合 GB 14934 的要求。

附 录 A
(资料性)
石花菜

A.1 石花菜概述

石花菜 (*Stone cauliflowe*)，石花菜科石花菜科属藻类丛生植物，茎干较矮，紫红色，表面光滑无毛，呈矮圆柱形；根较细，布满毛枝，也为紫红色；花朵较小，淡紫色，呈多边形，花瓣数较少；果实较小，黑褐色，呈圆球形，表壳较软；花期 4—5 月；果期 6—7 月。示意图见图 A.1。

石花菜名称首载于《本草纲目》中：“石花菜生南海砂石间，高二三寸，状如珊瑚。味甘、咸，大寒，滑，无毒，主去上焦浮热，发下部虚寒。”

石花菜喜光喜热，不耐寒，喜生在水质清静、潮流畅通、盐度较高的海区，选择土壤盐度较高的海区生长，分布很广，属于世界性的红藻。太平洋沿岸的美国、墨西哥、智利和朝鲜等地均有分布，多生于中潮带或低潮带的岩石上。中国沿海石花菜资源也很丰富，北起辽东半岛南至台湾沿岸均有分布，主要分布在山东半岛及台湾省等地。石花菜中含有丰富的矿物质、多糖类物质和多种维生素，食用价值较高。



图 A.1 石花菜

参 考 文 献

- [1] 《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)
-