

DB 3203

徐 州 市 地 方 标 准

DB 3203/T 1073—2024

徐州米线制作技艺

The Manufacturing Techniques of Xuzhou Rice Noodles

2024 - 12 - 25 发布

2025 - 03 - 01 实施

徐州市市场监督管理局 发 布

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 1

 4.1 米线制品 1

 4.2 肉酱 1

 4.3 辣椒油 1

 4.4 其他食品原辅料 1

5 烹饪技艺 1

 5.1 主要原辅料制作 1

 5.2 烹饪 2

6 品鉴 2

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。

本文件由徐州市商务局提出并归口。

本文件起草单位：徐州市老字号协会、徐州市标准化协会、徐州市金悦饮食服务有限公司。

本文件主要起草人：刘春雷、徐进、韩加、李丽、张启民、黄奇。

徐州米线制作技艺

1 范围

本文件规定了徐州米线制作技艺的术语和定义、原辅料要求、烹饪和品鉴。
本文件适用于徐州米线的制作。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

徐州米线 Xuzhou rice noodles

以大米为主要原料，经传统工艺加工而成的米线制品，通过泡发、烫制、浇入高汤、加入肉酱和调味料、加或不加辣椒油调制而成的食品。

4 原辅料要求

4.1 米线制品

新鲜、白色或白黄色、整齐、无霉变、无异味。应符合GB 2761和GB 2762的规定。

4.2 肉酱

新鲜、无霉变、无异味。应符合GB 2761和GB 2762的规定。

4.3 辣椒油

色泽正常、无霉变、无异味。应符合GB 2761和GB 2762的规定。

4.4 其他食品原辅料

应符合相应的食品标准和有关规定。

5 烹饪技艺

5.1 主要原辅料制作

5.1.1 熬制高汤

选用鸡、猪圆骨等肉制品经洗涤焯水后，加水大火熬煮至汤色浓白加入调味料后小火熬制。

5.1.2 炒制肉酱

将猪或牛肉清洗、整理、切成小块制作成肉馅或肉粒后备用。在热锅中加入植物油，依次放入豆豉、红油豆瓣酱、甜面酱、大葱、生姜、盐、白糖等调味料、加入适量骨汤熬制。

5.1.3 辣椒油制作

热锅中加入植物油，放入辣椒面（粉）翻拌均匀、可加入大葱、生姜、盐、白糖等调味料，添加或不添加芝麻、花生熬制。

5.2 烹饪

5.2.1 烫米线

将浸泡、清洗干净的米线放入专用漏勺内，在温度 $\geq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$ 沸水中加热时间2 min~3 min。

5.2.2 浇汤

将烫好的米线放入碗中、浇入熬好的热高汤，汤量应能浸没所有食材。

5.2.3 调味

将酱料等调味料逐次投入碗中，自选浇头用筷子轻轻搅动。

6 品鉴

米线线条均匀流畅，爽口柔韧滑嫩，酱香浓郁、口感丰富。
