

T/FYCY

团 体 标 准

T/FYCY 062—2021

汾阳名吃 粉浆制作工艺规范

2021 - 02 - 01 发布

2021 - 02 - 15 实施

汾阳市餐饮旅游饭店行业协会 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 原料及要求 1

 4.1 主料 1

 4.1.1 粉浆 1

 4.1.2 小米 1

 4.2 辅料 1

 4.2.1 粉条 1

 4.2.2 土豆 1

 4.2.3 豆腐 1

 4.2.4 黄豆 1

 4.2.5 花生 1

 4.2.6 食用油 1

 4.3 调味料 2

5 烹饪器皿 2

6 制作工艺 2

 6.1 辅料的准备 2

 6.2 消泡 2

 6.3 熬制 2

 6.4 加辅料 2

 6.5 调味 2

7 盛装 2

8 质量要求 2

 8.1 色泽 2

 8.2 气味滋味 2

 8.2.1 气味 2

 8.2.2 滋味 2

 8.3 质感 3

9 最佳食用方法和温度 3

附录 A（资料性） 成品图片 4

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。

本文件由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会提出。

本文件由汾阳市餐饮旅游饭店行业协会负责解释。

本文件起草单位为：汾阳市餐饮旅游饭店行业协会，汾阳市宏鸿酒楼。

本文件主要起草人：赵宏、郝志强、赵文浩。

本文件为首次发布。

引 言

粉浆是汾阳名吃旋粉的衍生产品.是每年过春节磨绿豆粉面、制作旋粉剩下的浆汤,严格讲是产于每年的春季,主要成分为绿豆粉汤、经过发酵后制成粉浆。因为旋粉是季节性食品,并不是任何时候都能吃到,所以在过去只有在过春节时才有。

粉浆香而不腻,香中带甜,酸咸适中,深得汾阳当地老少的喜欢,究其原因就在于一个不停搅拌下的“熬”字,这一熬将多种食材的精华都熬了出来,这一熬也将各种滋味均衡混合,成为一个美味的整体。特别是春间二、三月,老百姓家里一熬一大锅,远近邻里一起来吃,大家一人端一大碗,吸吸溜溜,越吃越香。

这一风味小吃只在汾阳城周围流传。据汾阳当地的老人们讲,粉浆具有帮助消化、清热利尿、健胃强身、生发阳气的功效,春节期间人们吃肉食多,多用它“打潮气”,清理体内湿气。由此可见,汾阳人自古就懂得饮食对身体的保健调理作用,所以远在外地的汾阳人也往往留恋这一碗粉浆,回到老家想方设法也要吃一碗粉浆,饱一回口福。

汾阳名吃 粉浆制作工艺规范

1 范围

本文件规定了汾阳名吃·粉浆制作的原料及要求、烹饪器皿、制作工艺、包装、质量要求、最佳食用方法和温度。

本文件适用于汾阳名吃·粉浆的制作工艺。

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。

T/FYCY 001 汾州名菜 基本术语

T/FYCY 057 汾阳名吃 旋粉制作工艺规范

3 术语和定义

T/FYCY 001界定的术语和定义适用于本文件。

4 原料及要求

4.1 主料

4.1.1 粉浆

选用T/FYCY 057《汾阳名吃 旋粉制作工艺规范》6.5中“撇出的浆液”15公斤，要求干净卫生、无污染。

4.1.2 小米

汾州小米1公斤。

4.2 辅料

4.2.1 粉条

上等土豆干粉条(Φ4mm)，1公斤。

4.2.2 土豆

鲜土豆一个，2.5公斤。

4.2.3 豆腐

鲜豆腐一块，2.5公斤。

4.2.4 黄豆

干黄豆，0.5公斤。

4.2.5 花生

花生米，2.5公斤。

4.2.6 食用油

大豆油，150克。



4.3 调味料

- a) 食盐 100 克。
- b) 葱 500 克。
- c) 花椒, 50 克。
- d) 胡椒面 75 克。
- e) 味精 25 克。

5 烹饪器皿

熬粥锅和炒锅。

6 制作工艺

6.1 辅料的准备

- 6.1.1 先将土豆去皮, 洗净后切成 1cm 大小方丁。
- 6.1.2 豆腐切成 1cm 大小方丁。
- 6.1.3 将花椒上炒锅煸炒, 制成焦面备用。
- 6.1.4 将黄豆和花生洗净, 温水浸泡 4 小时, 煮至五成熟。
- 6.1.5 粉条用温水浸泡 4 小时后, 煮至五成熟, 切成 3~4cm 长的粉条段, 备用。

6.2 消泡

将发酵后的粉浆用纱布过滤去渣, 盛入锅中(根据发酵的程度, 可依个人喜好兑水调节酸味)。浆液煮至 80℃ 时表层会泛起一层白沫, 用勺子不停地舀扬, 并搅拌浮在上层的泡沫(注意调节火候, 以防溢锅), 直至浆沫熬尽消失, 浆体变得细腻光滑。

6.3 熬制

浆沫消失后用大火烧开, 然后改为中火, 将洗净后的小米和浸泡好的黄豆、花生下锅, 待整锅沸腾后要用锅勺不停地翻搅, 以防沾锅底后烧糊, 翻滚煮沸约半小时左右。

6.4 加辅料

将备好的粉条、土豆丁、豆腐丁一同下锅, 然后继续不停的翻搅, 此时改为小火约十分钟后可关火。

6.5 调味

- 6.5.1 炒锅内放准备好的食用油, 加热后炸葱花至金黄色, 以明油浇至粉浆锅内。
- 6.5.2 将备好的焦花椒面、胡椒面、食盐和味精放入粉浆锅内, 搅拌均匀即可趁热食用。

7 盛装

趁热盛入瓷汤碗。成品图片见附录A。

8 质量要求

8.1 色泽

汤汁洁白、粉条晶莹剔透, 点缀有土豆丁、豆腐丁、黄豆和花生特有的色泽。

8.2 气味滋味

8.2.1 气味

酸味中带有浓郁的油炸葱花和油炸花椒的复合气味。

8.2.2 滋味

8.2.2.1 细品有绵软、微辣、酸咸相混合的沁入心脾的醇香滋味，细嚼还有小米的香、粉条的韧、黄豆的醇、花生的脆、土豆丁与豆腐丁的糯。

8.3 质感

汤汁稠稀适度、固液适中，有多种食材混合后相容相生的适意口感。

9 最佳食用方法和温度

9.1 用汤匙趁热食用，温度以 80℃左右食用最佳。

9.2 依个人口味，放入炖熟的羊肉丁及长山药丁，搅拌均匀，佐以油炸馒头片，食感更佳。



附录 A
(资料性)
成品图片

