

本标准适用于以大白菜为原料经切丝、晾晒、盐渍、后熟，制作而成的京冬菜。

1 原料及辅料

1.1 原料

大白菜 乳白色叶片肥厚，叶帮小，包心结实，无烂心的晚熟大白菜。

1.2 辅料

1.2.1 食盐

应符合 GB 2721-81《食盐卫生标准》的规定。

1.2.2 酱油

应符合 GB 2717-81《酱油卫生标准》规定的天然发酵酱油。

1.2.3 黄酒

应符合 GB 2758-81《发酵酒卫生标准》的规定。

1.2.4 花椒

籽实饱满皮多籽少，无霉变。

1.2.5 味精

应符合 GB 2720-81《味精卫生标准》的规定。

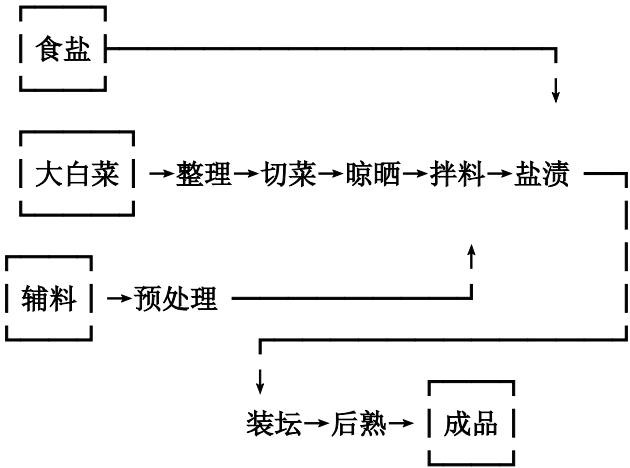
1.2.6 绵白糖

应符合 GB 1445-78《绵白糖卫生标准》的规定。

1.3 原料及辅料配比

干菜坯 100kg 食盐(经焙炒的)7kg 酱油 5.5kg 料酒 10~12kg 花椒 0.25kg 味精 0.1kg 绵白糖 4kg。

2 工艺流程



3 操作方法

3.1 整理

大白菜剥掉老帮剔除干叶、烂叶、切去菜根。并将每棵大白菜纵向切成 4~6 瓣。

3.2 辅料预处理

3.2.1 食盐

将盐置锅中焙炒至无爆炸声用石磨磨碎。

3.2.2 花椒

花椒焙炒至黄色研成细粉。

3.3 切丝

将整理好的大白菜横向切成 2~3mm 宽的细丝置清水中漂洗干净，捞出沥干浮水。

3.4 晾晒

洗净的菜丝置席上摊一薄层，每天翻 2~3 次。晾晒脱水 6~7 天每 100kg 鲜菜收得干菜 15kg 左右。

3.5 拌料

先将菜坯与碎盐拌匀。再将细盐、绵白糖、味精、酱油、花椒等辅料加入菜坯后拌匀。用手工揉搓 2~3 遍。

3.6 盐渍

菜坯与辅料拌匀后分层压紧入缸内，用塑料布封好缸口(池口) 24h 后翻菜连续盐渍 3 天每天翻菜一次，至细盐全部溶解。

3.7 装坛

菜坯腌渍后取出装坛。用木杵层层压紧捣实。坛满后，撒一薄层盖面盐，然后，用咸干菜叶塞紧坛口用塑料布包扎严密，再用黄泥封口。

3.8 后熟

菜坛置于常温下约 30~40 天即为成品。

4 成品感官质量要求

4.1 色泽

金黄色有光泽。

4.2 香气

有酯香及菜香。

4.3 滋味

味鲜而绵长咸度适口，不酸、不苦。

4.4 体态

菜丝均匀

4.5 质地

柔脆、不软绵无杂质。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部副食品局提出。

本标准由中国微生物学会酿造学会酱腌菜学组、武汉市副食品调料公司起草。

本标准主要起草人李润生、余庆颐、阎学孟、顾秀兰。