|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.020 |
| CCS | X 10 |

|  |
| --- |
| 4102 |

开封市地方标准

DB 4102/T XXXX—2024

传统食品制作技艺 五香豆沫

2024 - XX - XX发布

2024 - XX - XX实施

开封市市场监督管理局  发布

1. 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。

本文件由开封市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：开封市产品质量检验检测中心，鼓楼区李记五香豆沫，开封市顺河区辣辣刘餐馆

本文件主要起草人：郭嘉、翟佳欣、邱媛靖、张娟、刘志杰

1. 引言

开封小吃，闻名遐迩，历经千年，长盛不衰。它源于夏商，盛于北宋，在我国饮食文化历史上享有较高的地位，它对中国人民的生存发展产生了重大影响。

豆沫起源据传与商代的伯夷与叔齐有关，伯夷与叔齐饿死与首阳山后，殷都人感其气节，纷纷祭奠，他们把小米放入石臼中舂成粉齑，做成羹，放入青菜和捣碎的黄豆沫儿，呼之为“豆沫”。经历数代传承，后来发明石磨，随即改良将小米用石磨磨制成米浆，加入香辛料、青菜、花生、黄豆等熬制即为开封的五香豆沫。

五香豆沫制作技艺的制定，对传承和发展开封五香豆沫，推动产业链建设，促进开封五香豆沫标准化、规模化及品牌化的发展具有重要意义。

传统食品制作技艺 五香豆沫

* 1. 范围

本文件规定了开封市传统食品五香豆沫的术语和定义、原料、烹饪器具、制作技艺、感观要求。

本文件适用于开封市传统食品五香豆沫的制作。

* 1. 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 1352 大豆

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量

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 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品

GB/T 11766 小米

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 23587 红薯粉条

LS/T 3220 芝麻酱

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

香辛料

花椒、八角、白芷、桂皮、小茴香、草果等混合均匀。

芝麻盐

熟芝麻碾碎加盐混合均匀。

花生碎

花生焙香后碾碎。

* 1. 原辅料及要求
     1. 主料

小米应符合GB/T 11766 的要求。

* + 1. 辅料

黄豆应符合GB 1352 的要求。

食用盐应符合GB 2721 的要求。

水应符合GB 5749 的要求。

香辛料应符合GB/T 12729.1、GB/T 15691 的要求。

花生、芝麻应符合GB 19300 的要求。

红薯粉条应符合GB/T 23587 的要求。

芝麻酱应符合LS/T 3220 的要求。

青菜应符合GB 2762、GB 2763 的要求。

其他辅料应符合相关标准要求。

* 1. 烹饪器具

烹饪器具应符合GB 14934 的要求。

* 1. 制作技艺
     1. 制作小米浆

小米淘洗干净，用清水浸泡4小时，与焙香的香辛料混合后用石磨磨成小米浆。

* + 1. 辅料预处理

红薯粉条清水泡发。

将颗粒饱满、无霉变的花生、黄豆淘洗干净，新鲜的青菜去根洗净。

芝麻炒熟。

* + 1. 煮汤

锅里加水，加入花生仁和黄豆进行煮制，水开加入小米浆（锅中水与米浆比例为10:1），搅开后加入适量食用盐，小火慢熬。之后加入青菜、粉条、熟芝麻，待粉条煮熟即可。

* + 1. 盛汤

将汤搅匀，盛出后淋上芝麻酱，宜撒上芝麻盐或者花生碎。

* 1. 感官要求

汤色淡黄，口感浓稠丝滑，香而不腻，口味鲜香。

