

DB3203

徐州市地方标准

DB 3203/T 1039—2023

徐州辣汤制作技艺

Production techniques of Xuzhou spicy soup

2023 - 10 - 13 发布

2023 - 11 - 01 实施

徐州市市场监督管理局 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 原料要求 1

 4.1 基本要求 1

 4.2 其他香辛料 2

5 烹饪器具 2

 5.1 通用器具 2

 5.2 计量器具 2

 5.3 专用器具 2

6 制作工艺 2

 6.1 熬制高汤 2

 6.2 肉丝制作 3

 6.3 鳝鱼丝制作 3

 6.4 面筋制作 3

 6.5 辣汤制作 3

7 品鉴要求 3

 7.1 色泽 3

 7.2 滋味 3

 7.3 状态 3

8 食用方法 3

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：徐州市金悦饮食服务有限公司、徐州老字号企业协会、徐州市方圆标准化认证服务有限责任公司。

本文件主要起草人：曹念焱、杨加军、黄奇、宋超然、刘春雷、徐进、李丽、何景峰。

引 言

辣汤起源于宋。熙宁十年（公元1077年）黄河夺泗入淮，鳊随水泛滥，捕不胜捕。楚人（即徐州人）以鳊辅以佐料煮汤，此即辣汤之雏形。苏轼知徐，赋诗“巨野东倾淮泗满，楚人恣食黄河鳊”。陆游诗云：“老住湖边一把茅，时话村酒具山肴。年来传得甜羹法，更为吴酸作解嘲”。佐证了名人对辣汤的喜好。

据《徐州市饮食行业志》记载：1912年厨人张某在徐州制作的鳊鱼辣汤享有盛名。徐州辣汤，具有开胃、气爽、驱寒、健胃之功效，是江苏省徐州市的一道特色传统小吃，早点不可或缺的一道美食。其中，“两来风辣汤制作工艺”被列入第三批市级非物质文化遗产项目。

徐州辣汤制作技艺

1 范围

本文件规定了徐州辣汤制作技艺的术语和定义、原料要求、烹饪器具、制作工艺、品鉴要求、食用方法。

本文件适用于徐州辣汤的制作。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2713 食品安全国家标准 淀粉制品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 7901 黑胡椒

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 30383 生姜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

徐州辣汤 Xuzhou spicy soup

用母鸡、猪圆骨、蹄髈煮汤，以肉丝、母鸡丝、鳝鱼丝、姜粒、黑胡椒粉、面筋片、鸡蛋片、葱花为主要原料，配以其他调味料，经加工制作的汤汁。其稠且清亮，姜辣味显著，入口丝滑、鲜香浓郁。

4 原料要求

4.1 基本要求

4.1.1 生产用水

应符合GB 5749的要求。

4.1.2 鸡、猪骨（肉）

应符合GB 2707的要求。

4.1.3 鳙（长）鱼

应符合GB 2733的要求。

4.1.4 面粉

应符合GB 2713的要求。

4.1.5 鸡蛋

应符合GB 2749的要求

4.1.6 食用盐

应符合GB 2721的要求。

4.1.7 黑胡椒粉

应符合GB/T 7901的要求。

4.1.8 生姜

应符合GB/T 30383的要求。

4.1.9 味精

应符合GB/T 8967的要求。

4.2 其他香辛料

应符合GB/T 12729.1 的规定。

5 烹饪器具

5.1 通用器具

厨房应具备的灶台、案台、操作台等设备、器具和工具等。

5.2 计量器具

配备与称量适用的计量器具。

5.3 专用器具

制作辣汤专用的汤锅、汤勺等工具。

6 制作工艺

6.1 熬制高汤

将猪圆骨、蹄髈、母鸡清洗、分时段置入烧汤锅中，加水大火烧开，小火熬6 h以上，熬制汤汁至浓白。

6.2 肉丝制作

将鸡、蹄髈从高汤中捞出，冷凉后撕成丝。

6.3 鳝鱼丝制作

将清洗、烫熟后的鳝鱼用工具剔除骨头和肠子后划切成条。

6.4 面筋制作

6.4.1 洗面筋

将面粉掺水和成面团，醒至30 min~60 min。加清水慢洗，洗出面筋捞出，放入温水中静置备用、洗出的面水静置备用。

6.4.2 搦面筋

把洗好的面筋搦、抖、抛片下锅，同时用木棒搅打成片状。

6.5 辣汤制作

将熬煮好的高汤中加入预制好的香辛料和调味料，烧开，勾入静置好的面水、投放面筋片，打入鸡蛋、葱、黑胡椒粉、食盐、味精等调制。

7 品鉴要求

7.1 色泽

汤汁清亮、具有各种原料熟制后应有的色泽。

7.2 滋味

入口鲜、滑、香、辣，具有姜和胡椒混合的特殊辣味，口齿留香。

7.3 状态

面筋、鸡蛋呈片状浮于汤面，鸡丝、蹄髈丝、鳝鱼丝呈细丝沉浮于汤中。

8 食用方法

8.1 汤盛入碗中，宜加入醋、香油等调味料。

8.2 可配主食:烙馍、烧饼、煎包、油条等。