

ICS 67.020
CCS X 11

DB 6101

西 安 市 地 方 标 准

DB 6101/T 3004—2023
代替 DB 6101/T 3004—2016

西安特色饮食制作规程 Biangbiang 面

2023 - 12 - 20 发布

2024 - 01 - 20 实施

西安市市场监督管理局 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	2
4 设施和原料	2
4.1 设施	2
4.2 原辅料	2
5 制作工艺	2
5.1 面的制作	2
5.2 臊子制作	3
5.3 调味汁的制作	3
5.4 成品面制作	3
附录 A（资料性） 臊子制作	5
A.1 臊子分类	5
A.2 大肉臊子制作	5
A.3 配菜臊子制作	5
A.4 西红柿鸡蛋臊子制作	6
A.5 其他臊子	7

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。

本文件代替 DB 6101/T 3004—2016《西安传统小吃制作技术规程 Biangbiang面》，与 DB 6101/T 3004—2016相比，对部分内容进行了修改，主要变化如下：

——文件名称由《西安传统小吃制作技术规程 Biangbiang 面》改为《西安特色饮食制作规程 Biangbiang 面》；

——删除引言；

——删除附录 B。

本文件由西安市商务局提出并归口。

本文件起草单位：陕西天下第一面餐饮有限公司、西安曲江唐邑投资有限公司。

本文件主要起草人：赵秋霞、严健塬、严亮芝、邓松好、王小虎、文明、吕化、易思危、李鹏、赵昌。

本文件由陕西天下第一面餐饮有限公司负责解释。

本文件于2016年首次发布，本次为第一次修订。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——DB 6101/T 3004—2016

本文件在实施中有疑问和建议，请将咨询或修改建议信息等反馈至下列单位：

单位：陕西天下第一面餐饮有限公司

电话：029-88101818

地址：西安市曲江新区雁翔路7幢1单元11901室

邮编：710000

西安特色饮食制作规程 Biangbiang 面

1 范围

本文件规定了西安特色饮食制作设施和原料、制作工艺的要求。

本文件适用于西安特色饮食 Biangbiang 面的制作。

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/T 1355—2021 小麦粉
 - GB/T 1536—2021 菜籽油
 - GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
 - GB/T 5461—2016 食用盐
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - GB/T 6192—2019 黑木耳
 - GB/T 7900—2018 白胡椒粉
 - GB/T 8233—2018 芝麻油
 - GB/T 9959.1—2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
 - GB/T 10457—2021 食品用塑料自粘保鲜膜质量通则
 - GB/T 15691—2008 香辛料调味品通用技术条件
 - GB/T 18186—2000 酿造酱油
 - GB/T 18187—2000 酿造食醋
 - GB/T 30382—2013 辣椒（整的或粉状）
 - GB/T 30383—2013 生姜
 - GB 37487 公共场所卫生管理规范
 - GH/T 1193—2021 番茄
 - LS/T 3106—2020 马铃薯
 - NY/T 493—2002 胡萝卜
 - NY/T 743—2020 绿色食品 绿叶类蔬菜
 - NY/T 744—2020 绿色食品 葱蒜类蔬菜
 - NY/T 748—2020 绿色食品 豆类蔬菜
 - SB/T 10371—2003 鸡精调味料
 - SB/T 10416—2007 调味料酒
 - SB/T 10638—2011 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级
 - DB61/T 559—2013 地理标志产品 大荔黄花菜
- 餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 设施和原料

4.1 设施

从事 Biangbiang 面的餐饮业和集体用餐配送单位应符合 GB 37487 和《餐饮服务食品安全操作规范》（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号）要求。

4.2 原辅料

- 4.2.1 高筋粉面粉应符合 GB/T 1355—2021 中精制以上的小麦粉规定。
- 4.2.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2.3 菜籽油应符合 GB/T 1536—2021 的规定。
- 4.2.4 五香粉应符合 GB/T 15691—2008 的规定。
- 4.2.5 干辣椒、辣椒面（秦椒）应符合 GB/T 30382—2013 的规定。
- 4.2.6 食用盐应符合 GB/T 5461—2016 的规定。
- 4.2.7 白胡椒粉应符合 GB/T 7900—2018 的规定。
- 4.2.8 黑木耳应符合 GB/T 6192—2019 的规定。
- 4.2.9 香油应符合 GB/T 8233—2018 的规定。
- 4.2.10 猪前腿肉应符合 GB/T 9959.1—2019 的规定。
- 4.2.11 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 4.2.12 保鲜膜应符合 GB/T 10457—2021 的规定。
- 4.2.13 生抽、老抽应符合 GB/T 18186—2000 的规定。
- 4.2.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187—2000 的规定。
- 4.2.15 鸡蛋应符合 SB/T 10638—2011 的规定。
- 4.2.16 葱、大蒜应符合 NY/T 744—2020 的规定。
- 4.2.17 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 4.2.18 土豆应符合 LS/T 3106—2020 的规定。
- 4.2.19 青菜应符合 NY/T 743—2020 的规定。
- 4.2.20 黄花菜应符合 DB61/T 559—2013 的规定。
- 4.2.21 西红柿应符合 GH/T 1193—2021 的规定。
- 4.2.22 胡萝卜应符合 NY/T 493—2002 的规定。
- 4.2.23 豆角应符合 NY/T 748—2020 的规定。
- 4.2.24 生姜应符合 GB/T 30383—2013 的规定。
- 4.2.25 料酒应符合 SB/T 10416—2007 的规定。

5 制作工艺

5.1 面的制作

5.1.1 配料

5.1.1.1 称取 1000g 面粉。

5.1.1.2 称取自来水 500ml [夏季使用常温自来水，冬季使用温水(35℃左右)]。

5.1.1.3 称取食用盐 15g。

5.1.2 和面

5.1.2.1 取 1000g 面粉倒入盆里，加入 15g 盐，500ml 水，应分次加水，边揉边加水，搅拌和面，边揉边搓至面成团，揉搓均匀。

5.1.2.2 将面团揉至“三光”——面盆光不沾面，手光不沾面，面团表面光滑即可。和好的面团，重量约为 1500g。

5.1.2.3 从面盆中将面团取出，放在案板上再揉 3min 后，将面团用保鲜膜封严，放置一边饧面，时间至少 30min；90min 为最佳时间。

5.1.3 下剂、搓条

5.1.3.1 下剂：用刀将面割开后看到截面面质体均匀即为饧好，将饧好的面团取出，面团分成 100g/份的小剂子，搓成长 12cm，直径 2cm 的圆柱状，表面抹上菜籽油，待用。

5.1.3.2 搓条：将面胚用手掌搓成粗细均匀的圆柱状。

5.1.3.3 饧面：在圆柱状面上刷一层菜籽油，整齐的放入盘里，用保鲜膜盖上，饧面至少 15min。

5.2 臊子制作

见附录 A。

5.3 调味汁的制作

5.3.1 配料

5.3.1.1 食用盐：8g~12g

5.3.1.2 鸡精：6g~10g

5.3.1.3 生抽：13ml~17ml

5.3.1.4 老抽：13ml~17ml

5.3.1.5 酿造食醋：50ml~60ml

5.3.1.6 白胡椒粉：0.5g~1.5g

5.3.2 制作

按配料比例，将食用盐、鸡精、生抽、老抽、酿造食醋、白胡椒等调料兑制到一起，调匀待用。

5.4 成品面制作

5.4.1 加水

锅里加水 5000ml，加热烧沸，准备下面。

5.4.2 扯面和煮面

按每碗 3 根面计，将 3 根圆柱形面团放在案上，每根撒上干面粉滚圆、压扁，用擀面杖擀成宽约 8 cm，长约 24 cm 的面片，两手均匀用力，扯开成长约 180 cm，宽约 3 cm 的长扁条面（在案板上摔打的声音有 biangbiang 声）。下入沸水中同时下入青菜 20 g，煮约 2 min 或面入锅煮两开即可。

5.4.3 盛面

将煮好的面条捞出盛入碗里，青菜烫熟捞出放入面上，再放入辣椒面 20 g、葱花少许（根据各人口味）。

5.4.4 泼油

锅内放菜籽油 60 ml，将油烧沸，迅速泼在辣椒面上，放上肉臊子，再加入调好的味汁的五分之一量，即可上桌。

5.4.5 出品

将制好的 Biangbiang 面放入托盘中出餐，碗的外面应干净、不允许粘有油汁，并配送一小碗面汤。

5.4.6 食用

食用者可选择添加一种或几种臊子（见附录 A），营养搭配，健康饮食；同时添加其他调味料，拌匀食用。

附录 A (资料性) 臊子制作

A.1 臊子分类

根据材质的不同，臊子分类如下：

- a) 大肉臊子；
- b) 配菜臊子；
- c) 西红柿鸡蛋臊子；
- d) 其他种类臊子。

A.2 大肉臊子制作

A.2.1 配料

A.2.1.1 猪前腿肉（带皮）：200 g

A.2.1.2 大葱：15 g

A.2.1.3 生姜：20 g

A.2.1.4 蒜：10 g

A.2.1.5 干辣椒：2 g

A.2.1.6 辣椒面：5 g

A.2.1.7 酿造食醋：30 ml

A.2.1.8 调味料酒：16 ml

A.2.1.9 五香粉：1 g

A.2.1.10 老抽：9 ml

A.2.1.11 食用盐：15 g

A.2.1.12 菜籽油：60 ml

A.2.2 制作

A.2.2.1 猪前腿肉 200 g，切成宽约 2 cm、厚约 0.5 cm 的片状，待用。

A.2.2.2 将大葱中间一开为二，顶刀切为约 0.5 cm 厚小段；生姜一块，切成姜末，蒜切成片，干辣椒切成长约 1.5 cm 的小段，待用。

A.2.2.3 起火热锅，将 60 ml 菜籽油加入锅中，油温达到约 46℃ 时，加入切好的肉片，小火煸炒至肉片发白，水分煸干；加入调味料酒 16 ml，翻炒再加入老抽，再将切好的葱、姜、蒜、干辣椒加入小火煸炒至香气溢出，调整微火，烧约 2 min，加入五香粉、盐、微火煸炒约 2 min，加入酿造食醋，微火烧出香味，加入辣面，微火烧约 1 min，肉臊子制作完成，取出待用。

A.3 配菜臊子制作

A.3.1 配料

- A. 3. 1. 1 老豆腐：60 g
- A. 3. 1. 2 豆角：100 g
- A. 3. 1. 3 土豆：80 g
- A. 3. 1. 4 胡萝卜：80 g
- A. 3. 1. 5 泡发好的木耳：60 g
- A. 3. 1. 6 泡发好的黄花菜：250 g
- A. 3. 1. 7 盐：1 g
- A. 3. 1. 8 五香粉：0. 5 g
- A. 3. 1. 9 菜籽油：10ml

A. 3. 2 制作

A. 3. 2. 1 将豆角切成厚度约为 0. 4cm 的丁状；将土豆切成厚约 0. 2cm、宽约 1cm 的方丁；胡萝卜切成厚约 0. 2cm、宽约 1cm 的指甲片状；将泡发好的黄花菜切成长约为 1. 2cm 的小段；将泡发好的木耳切成宽约为 1. 5cm 宽约为 2cm 的小段，取 60g；将老豆腐切成边长约为 0. 8cm 的方丁。

A. 3. 2. 2 加水至锅中，大火将水烧开，加入切好的豆角焯熟，加入胡萝卜片、土豆片焯熟，捞出沥干水分。

A. 3. 2. 3 起火热锅，加入菜籽油 10ml，油温约 80℃ 时，加入焯熟的豆角、红萝卜、土豆及切好的木耳、黄花菜、豆腐，加入盐、五香粉，中火煸炒至熟（大约 10 分钟）即可，取出装碗备用。

A. 4 西红柿鸡蛋臊子制作

A. 4. 1 配料

- A. 4. 1. 1 新鲜西红柿：300 g
- A. 4. 1. 2 鸡蛋：210 g
- A. 4. 1. 3 菜籽油：70ml
- A. 4. 1. 4 葱沫：16 g
- A. 4. 1. 5 生姜沫：15 g
- A. 4. 1. 6 食用盐：8 g
- A. 4. 1. 7 五香粉：1 g

A. 4. 2 制作

A. 4. 2. 1 西红柿切成约为 2cm 长四方丁；在碗中打摔鸡蛋液，待用。

A. 4. 2. 2 起火热锅，锅内放入熟菜籽底油 20 ml，油温达到约 60℃ 时，快速将蛋液倒入油锅，大火将蛋液炒至八成熟呈金黄色，盛出备用。

A. 4. 2. 3 在锅里加入熟菜籽油 50 ml，油温达到 60℃ 时，加入生姜沫、葱沫、切好的西红柿，翻炒，炒出香味和汤汁后加入水 20ml。

A. 4. 2. 4 加入食用盐、五香粉进行调味，炒熟即可。

A.4.2.5 再放入炒好的鸡蛋，炒匀即可，取出装碗备用。

A.5 其他臊子

鼓励餐饮企业制作具有特色，并符合营养健康饮食要求的臊子。
