

T/AHFIA

团 体 标 准

T/AHFIA XXXX—XXXX

蒙城撒汤

MengCheng Satang

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

安徽省食品行业协会 发 布

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。

本文件由蒙城县漆园酒店管理有限公司提出。

本文件由安徽省食品行业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

引 言

撒汤，流传于安徽蒙城民间的一种小吃。清朝乾隆年间，乾隆皇帝微服游访江南路过安徽蒙城，走得又饥又渴，傍晚，到一家客店投宿，店主是位老妈妈，还有她的独生女儿。老妈妈见来了几位贵客，虽然风尘满面，穿戴却十分整齐，观那主人身材魁伟，气宇轩昂，手摇一把撒金折扇，更显得风流潇洒。店家婆笑脸相迎，一面端茶，一面吩咐女儿杀了两只肥老母鸡，用沙锅煨炖。时值初夏季节，乾隆和侍从坐在院中，一边饮茶，一边闲聊，等待用膳，谁知直等到日落月上柳梢，还不见店家送饭，乾隆饿得饥肠漉漉，命侍从前去催促，店家回答说：“鸡汤没煨好，请客官再稍候。”乾隆心中不耐烦，步出小店，看个究竟，只见店家婆正在门前月下磕麦仁。乾隆问道：“老妈妈，磕麦仁做什么呀？”店家婆答道：“俺这里没有稻米，都用麦仁烧稀饭吃。”乾隆双手捧起一捧白花花的麦仁走进厨房，对店家婆说：“把这麦仁放进鸡汤锅里好吃吗？”姑娘微笑道：“会好吃的。”说着掀起锅盖，乾隆把麦仁放了进去。乾隆回到院中又等了半个时辰，忽闻一阵扑鼻的香味从厨房飘来。姑娘盛了几碗鸡汤，放入麻油、胡椒等调料，用托盘端置桌上。乾隆品尝了一口，味道十分鲜美，用竹筷一捞，鸡肉已经脱骨，与麦仁混和在一起，吃起来胜过皇宫御宴！乾隆连吃三大碗，赞道：“美哉！好汤。”乾隆膳后问侍从道：“这鸡汤炖麦仁叫啥汤？”侍从心想：自古君无戏言，皇上说是啥汤就是“啥汤”。于是便顺口答道：“啥汤。”乾隆又问“啥汤”的“啥”是哪个字？侍从本是为迎合皇上的心意，哪里考究过“啥汤”的“啥”是那个字呢，狡黠的侍从急中生智，想起皇上在月下久等鸡汤的情景，于是便编造了个生字：月光为伴，一边为“月”字，另一边皇上为天子，“天”字为上头，久等的“久”字放在下边，并取其谐音字“韭”代之，这样便造出一个“啥”谐音的“sa”字。乾隆看看也像个字样，但觉得眼生，记不清什么时候在康熙皇帝字典里似曾见过。于是命侍从取出文房四宝，提笔写“sa汤”二字，下边题了“乾隆御书”留给了店家。店家婆不识字，把乾隆题字拿给当地一位有学问的人看，那人一看，大吃一惊，说是当今乾隆皇帝的亲笔题字。事后店家请木匠精心制作了一块招牌，将乾隆题字刻在上面。过往行人见此招牌，都来品尝乾隆皇帝品尝过的“sa”汤。从此，小店生意十分兴隆。其他店家见此，也模仿乾隆御书“撒汤”字样做出金字招牌，开起了撒汤店，并在汤内加鸡蛋，味道更加鲜美，久而久之，蒙城的撒汤便远近闻名。

2016年，蒙城撒汤荣获“中华名小吃”称号以及“市级非物质文化遗产”称号。

蒙城撒汤

1 范围

本文件定了蒙城撒汤的制作工艺、要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、装盛与传送。

本文件适用于蒙城撒汤的制作。

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/T 1354 大米
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 7652 八角
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB/T 8233 芝麻油
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30383 生姜
- GB/T 39438 包装鸡蛋
- NY/T 631 鸡肉质量分级
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- NY/T 1040 绿色食品 食用盐
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》[2005]第 75 号国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

蒙城撒汤

蒙城撒汤是蒙城特色地方小吃，是以鸡肉、干麦仁、糯米等为原料熬制后，加入鸡丝，冲入鸡蛋，放入芝麻油、黑胡椒粉后制作而成的蛋花状茶汤。

4 制作工艺

4.1 工艺流程

生产工艺流程见图 1。

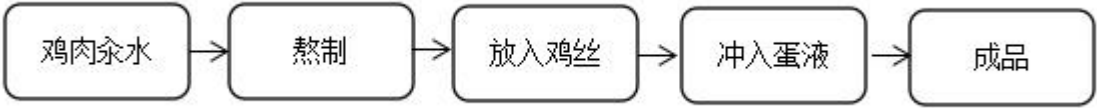


图 1 生产工艺流程

4.2 制作工序

制作工序见附录A。

5 要求

5.1 主要原辅料

原辅料应符合表1的规定。

表 1 原辅料要求

类型	名称	要求
主料	二年以上黄油土母鸡	应符合NY/T 631
	糯米	应符合GB/T 1354
	水	应符合GB 5749
调料	鸡蛋	应符合GB/T 39438
	葱	应符合NY/T 744
	生姜	应符合GB/30383
	盐	应符合NY/T 1040
	黑胡椒粉	应符合GB/T 7901
	芝麻油	应符合GB/T 8233
	八角	应符合GB/T 7652

5.2 感官要求

感官应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	要 求	检验方法
色泽	汤面黄亮，汤汁清亮	样品置于白瓷碗中，在自然光下观察其色泽和形体
香味	香气浓郁	
口味	咸鲜，咸味轻，鲜味较重	
组织形态	形态完整	

5.3 卫生安全指标

安全卫生指标应符合表3的规定。

表 3 安全卫生指标

项目	指标	检验方法
菌落总数（cfu/g）	≤ 30000	GB 4789.2
大肠菌群（MPN/100g）	≤ 30	GB 4789.3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789.4
志贺氏菌	不得检出	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789.10

5.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按 JJF 1070规定执行。

6 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

7 检验规则

7.1 组批与抽样

7.1.1 组批

以同一批原料、同一生产班次、同一生产线的同品种、同规格的产品为一批。

7.1.2 抽样

7.1.2.1 抽样用菜品应按制作工艺进行烹制。

7.1.2.2 按菜品的主、辅料，在菜品的上、中、下不同位置，按项目分析要求采样 10 份。取 5 份用于分析，另 5 份备用。

7.1.2.3 样品应编码，例如用随机的三位数字码，并尽快随机地分发给评价员，趁热于 5 分钟内进行检验。

7.2 检验分类

检验分为店内检验和型式检验两种。

7.2.1 店内检验

每批相同种类的菜品按 7.1.2 的规定抽样后，按 5.2 规定项目进行检验。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验在下列情况之一时进行：

- a) 新菜品试制定型前；
- b) 投产后，如原料、烹调工艺有较大改变，可能影响菜品质量时；
- c) 菜品质量出现严重不合格时；
- d) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式检验要求时。

7.2.2.2 型式检验项目

型式检验项目为本标准的全部要求项目。

7.3 判定规则

7.3.1 店内检验

店内检验的项目中，若有一项指标不合格，允许用备样复验一次，判定以复验结果为准。

7.3.2 型式检验

检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检。其他项目如有任一项不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。

8 标签、装盛与传送

8.1 标签

8.1.1 标签应带有合格证标志、烹制时间和条码符号。

8.1.2 标签上部的合格证字样表示该批品种的菜品已经检验合格；数字为烹制时间，其格式为年、月、日、小时、分钟，均可由标签打印机自动生成。

8.2 装盛

8.2.1 应使用规格、型式及色调适当的盛器。

8.2.2 盛器应经过消毒处理，并注意保持装盛过程中的清洁卫生。

8.3 传送

8.3.1 每批菜品按 5.2 的要求进行检验合格后，应在盛器的适当位置贴上附有条码标签的合格三方可送出厨房交付传菜员。

8.3.2 为避免人体与菜品的直接接触，应将菜品置于托盘内进行传送。

附 录 A

（规范性附录）

蒙城撒汤制作工序

A. 1 汆水

首先,选择重量为 1.5 千克-1.8 千克的黄油土母鸡,把鸡肉(退毛、开堂后的整只母鸡)清理干净,再用清水浸泡、冲洗 120 分钟以上,汆水备用。

A. 2 熬制

吊桶加入40升饮用水,放入整鸡大火烧至沸腾,撇净血沫。放入备用的生姜,大葱,麦仁,糯米,八角继续大火熬制10分钟,改小火熬240分钟~260分钟。把已经酥烂的鸡肉打捞出冷凉,把鸡肉撕成鸡丝备用,再把剩余的鸡骨头放入汤中再用大火熬制到汤乳白色,有浓度。再放入150克食盐。

A. 3 配汤

汤汁熬成后,把撕好的鸡丝放入汤中,搅拌均匀,保温沸腾状态备用。

A. 4 打蛋浇汤

选用的农家土鸡蛋打入碗中搅拌打散,成拉丝状态。把沸腾的汤顺着碗边一次性冲到碗中,使汤和鸡蛋充分混合成蛋花状。

A. 5 成汤

撒入1-2克黑胡椒粉,浇入香油3-5滴即可。
