

DB3502/T

福建省厦门市地方标准

DB3502/T 045.1—2019

厦门特色美食制作规程 第1部分：沙茶面

地方标准信息服务平台

2019-03-28 发布

2019-05-01 实施

厦门市质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 原料要求	2
4 传统制作过程和工艺	2
5 感官要求	4
6 制作过程卫生要求	5
附录 A (资料性附录) 沙茶面底汤调制 (使用沙茶粉)	6
附录 B (资料性附录) 沙茶面配料	7
参考文献	8

地方标准信息服务平台

前 言

DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》分为三十个部分：

- 第1部分：沙茶面；
- 第2部分：海蛎煎；
- 第3部分：同安封肉；
- 第4部分：姜母鸭；
- 第5部分：土笋冻；
- 第6部分：炸五香卷；
- 第7部分：薄饼；
- 第8部分：面线糊；
- 第9部分：花生汤；
- 第10部分：韭菜盒；
- 第11部分：煎蟹；
- 第12部分：炒面线；
- 第13部分：虾面；
- 第14部分：香泥藏珍；
- 第15部分：馅饼；
- 第16部分：海鲜酱油水；
- 第17部分：白灼章鱼；
- 第18部分：芋包；
- 第19部分：肉粽；
- 第20部分：油葱粿；
- 第21部分：炸枣；
- 第22部分：麻糍；
- 第23部分：卤鸭；
- 第24部分：马蹄酥；
- 第25部分：鱼粥；
- 第26部分：海蟹糯米粥；
- 第27部分：扁食；
- 第28部分：半月沉江；
- 第29部分：土龙汤；
- 第30部分：鸭肉面线。

本部分为DB3502/T 045的第1部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分由厦门市餐饮行业协会提出。

本部分由厦门市商务局归口。

本部分起草单位：厦门市标准化研究院、厦门市思明区吴再添小吃店、厦门市餐饮行业协会、厦门味友餐饮管理有限公司。

本部分主要起草人：林立南、蔡弘、吴民祝、许晓春、李俊毅、吴德生、张一萍、柯海燕。