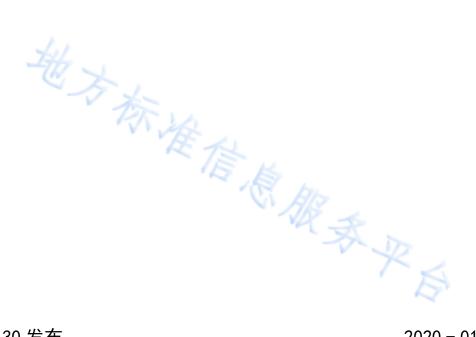
DB2104/T

抚 顺 市 地 方 标 准

DB 2104/T 0001. 15-2019

满族特色菜 八碟八碗 第 15 部分:土豆丝地耳汤



2019 - 12- 30 发布

2020 - 01 - 30 实施

前 言

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由新宾满族自治县文化局提出。

本标准由新宾满族自治县非物质文化遗产保护中心归口。

本标准由新宾满族自治县后金宾馆、抚顺市技术创新研究院(抚顺市质量技术监督信息管理中心) 起草。

本标准主要起草人: 肖延增、潘恒、唐旭哲、姜超、盛金、王俊超、刘芳岑、高冬、张烨、姜旭、柳永民、陈晓、车立新。

本标准于2019年 12月30日首次发布

《八碟八碗》分为17部分:

八碟八碗: 第1部分 术语标准

八碟八碗: 第2部分 肝肠

八碟八碗:第3部分 面肠

八碟八碗: 第4部分 猪皮冻

八碟八碗: 第5部分 酥白肉

八碟八碗:第6部分 蒜泥白肉

八碟八碗: 第7部分 葱爆秋耳

八碟八碗: 第8部分 炒笨鸡蛋

八碟八碗: 第9部分 炸河鱼

八碟八碗: 第10部分 川白肉血肠

八碟八碗: 第11部分 大碗肉

八碟八碗: 第12部分 笨鸡炖粉条

八碟八碗: 第13部分 小白菜丸子汤

八碟八碗: 第14部分 素烩汤

八碟八碗: 第15部分 土豆丝地耳汤

八碟八碗: 第16部分 大白菜海带冻豆腐

八碟八碗: 第17部分 五花肉炖豆角

本部分"土豆丝地耳汤"是《满族八碟八碗》的第15部分

引 言

"八碟八碗"是满族传统民间饮食的代表,流传于东北辽宁、吉林和黑龙江三省,起源于辽宁新宾 赫图阿拉城。至今在新宾赫图阿拉城还流传着关于八碟八碗来历的传说。

"八碟八碗"菜品中的肉食以猪肉为主,鸡、鱼和其他野味为辅,体现了满族人"在关东时喜食猪羊,尤喜食猪"的特点。八碟八碗以本地原材料为主,猪肉、鸡肉、鸡蛋、河鱼都是本地"笨养",绿色健康、无添加剂;蔬菜以本地蔬菜为主,随季节和时令变换而变换,冬季以酸菜和各种干菜为主,无论是鲜菜还是干菜都要求无化肥、无农药、无公害的绿色蔬菜。

"八碟八碗"分为八碟和八碗,八碟有四凉四热,八碗有四荤四素。"土豆丝地耳汤"是"八碗"四素之一,是典型的地方特色菜之一。地耳是一种天然生成的藻类植物,其肉质薄于木耳,做菜容易入味,加以土豆丝做成汤菜,其口感松软脆嫩,是一道集美味和营养俱佳的充满山野风味的佳肴。

