

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

地方标准信息服务平台

2019 - 12 - 30 发布

2020 - 01 - 30 实施

抚顺市市场监督管理局 发布

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、张焯、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。

