

# DB3502

福建省厦门市地方标准

DB3502/T 045.13—2021

## 厦门特色美食制作规程 第13部分：虾面

地方标准信息服务平台

2021 - 07 - 30 发布

2021 - 07 - 30 实施

厦门市市场监督管理局 发布

## 目 次

前言 .....	II
引言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 原料要求 .....	1
5 传统制作过程和工艺 .....	2
6 感官要求 .....	3
7 制作过程卫生要求 .....	3
附录 A （资料性） 虾面典型形态示例 .....	4
参考文献 .....	5

地方标准信息服务平台

## 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。

本文件是DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》的第13部分。DB3502/T 045已经发布了以下部分：

- 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15部分：馅饼；
- 第16部分：海鲜酱油水。

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。

本文件由厦门市餐饮行业协会提出。

本文件由厦门市商务局归口。

本文件起草单位：厦门市餐饮行业协会、厦门市标准化研究院、厦门市思明区吴再添小吃店。

本文件主要起草人：蔡弘、张金梅、李俊毅、吴民祝、柯海燕、许晓春、张一萍。