

ICS 67.020

CCS X 01

# DB5116

## 四川省（广安市）地方标准

DB 5116/T 8—2021

### 岳池米粉烹制工艺规范

地方标准信息服务平台

2021 - 11 - 29 发布

2021 - 12 - 30 实施

广安市市场监督管理局 发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 米粉选择.....	2
5 预处理.....	2
6 底汤制备.....	3
7 烫粉工艺.....	3
8 装碗.....	3
9 调味.....	3
10 成品要求.....	4
11 厨房及工作人员.....	4
附 录 A（资料性）岳池米粉底汤工艺配方.....	5
附 录 B（资料性）岳池米粉臊子工艺配方.....	7
附 录 C（资料性）厨房设施、设备、工具类别、用途及名称.....	9

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。

本文件由四川省广安市岳池县商务局提出。

本文件由四川省广安市商务局归口。

本文件起草单位：岳池县商务局、四川旅游学院、成都市标准化协会、四川省户友绿色食品有限公司、四川省银丰食品有限公司、四川哈福餐饮文化管理有限责任公司、四川省粉大师食品有限责任公司、四川省岳池银泰投资（控股）有限公司。

本文件主要起草人：李想、辛松林、邓晓青、黄继伟、罗文、程万兴、唐海平、彭果、杨川云、熊云。

地方标准信息服务平台