

DB 3505

福建省泉州市地方标准

DB3505/T 22—2024

泉州小吃 面线糊制作技艺

Quanzhou snacks—Making technique specification of Mee Sua Soup

2024 - 12 - 27 发布

2025 - 03 - 27 实施

泉州市市场监督管理局
泉州市文化广电和旅游局

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 原辅料要求 1

5 制作流程 2

6 品质特色 2

7 食用建议 2

8 卫生要求 4

参 考 文 献 5

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。

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。

本文件由泉州风味小吃同业公会提出。

本文件由泉州市文化广电和旅游局归口。

本文件起草单位：泉州水门国仔餐饮管理有限公司、泉州市标准化研究所、泉州风味小吃同业公会、泉州市市场监管综合监测与技术保障中心。

本文件主要起草人：谢锡国、林清山、林志杰、陈浩、张雅虹、李晓榆、黄德志、陈培榕、陈小红。

引 言

面线糊起源于泉州，后传至福建省各地和台湾地区，相传已经有 200 多年历史。面线糊是福建闽南地区和台湾地区的一道小吃，也是泉州特色风味小吃的代表之一。

泉州面线糊的主要原料为本地手工制作的细面线（闽南语又名面干），这是有别于其他地方面线糊的特点之一。泉州本地手工制作的细面线，直径不超过一毫米，制作面线糊的面线应掰碎入锅煮制。煮好后的面线糊，汤面合一，面线清晰可见；味道鲜美、醇香浓郁，口感细腻顺滑，入口即化，具有“糊而不烂、清而不浊”的品质特色。

泉州面线糊由猪筒骨、海鱼、蛭、虾米、蟹等材料熬制的汤底加入细面线制作而成。通常配以卤味、海鲜、香菇等配料一起食用，这种独特的食用习惯使得面线糊在保持传统风味的同时，也满足了现代人对美食的多样化需求，是泉州面线糊有别于其他地区面线糊的又一重要特点。面线糊的制作过程和食用搭配，体现山珍海味结合的独特风味，熟食配料又可供消费者自由选择，丰俭由人。这种“包山又包海”且“丰俭由人”的特点，体现了泉州这座城市的开放性和包容性。

2013 年，泉州面线糊制作技艺经泉州市人民政府批准列入泉州市第四批市级非物质文化遗产代表性项目名录，项目编号：Ⅷ-25。

为更好地保护和弘扬泉州传统小吃文化，传承和发展泉州面线糊的制作技艺，特制定本文件，旨在规范传统的泉州面线糊制作流程，发掘和弘扬泉州传统文化。

泉州小吃 面线糊制作技艺

1 范围

本文件规定了泉州小吃面线糊制作技艺的术语和定义、原辅料要求、制作流程、品质特色、食用建议、卫生要求。

本文件适用于泉州面线糊的制作和食用建议。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泉州面线糊 Mee Sua Soup

由细面线、高汤、加入食用淀粉勾芡，佐以白胡椒粉、当归料酒、葱花、香菜末等调料制作而成的清糊，搭配大肠、醋肉、卤蛋等熟食配料一起食用的泉州特色风味小吃。

4 原辅料要求

- 4.1 面线，采用泉州本土手工制作的细面线，质量应符合相应食品安全标准的规定。
- 4.2 水，符合 GB 5749 的要求。
- 4.3 海鱼、蛭、虾米、蟹等动物性水产品，应新鲜、无腐烂变质，并符合 GB 2733 的要求。
- 4.4 猪筒骨，应新鲜，并符合 GB 2707 的要求。
- 4.5 食用淀粉，应符合 GB 31637 的要求。
- 4.6 植物油，应符合 GB 2716 的要求。

4.7 姜片、葱花、香菜末等香辛料品种，应符合 GB/T 12729.1，质量应符合相应食品安全标准的规定要求。

4.8 白胡椒粉、当归料酒及其他原辅料，质量应符合相应食品安全标准的规定要求。

5 制作流程

5.1 熬制汤底

5.1.1 高汤为海鲜汤底的，汤底熬制步骤如下：

- a) 在锅里倒入适量的水，放入洗净的时令海鱼、蛭、蟹等，加入生姜片、葱段进行熬煮；
- b) 煮熟后，将海鱼、蛭、蟹等捞出放凉，过滤后留锅备用。

5.1.2 高汤为猪筒骨汤的，汤底熬制步骤如下：

- a) 在锅里倒入适量的水，放入洗净的猪筒骨汤，加入生姜片、葱段进行熬煮；
- c) 煮熟后，将猪筒骨捞出剔肉放凉，撇去浮油、过滤后留锅备用。

5.1.3 高汤为混合汤底的，按一定比例混合海鲜汤和猪筒骨汤。

5.2 投料

5.2.1 开火上锅热油，放入洗净的虾米进行翻炒，待炒出香味后倒出备用。

5.2.2 将海鱼、蛭、蟹等放置冷却后，将肉剥离，并去除杂物。

5.2.3 将炒制好的虾米、鱼肉、蟹肉加入高汤煮开。

5.2.4 将面线手工掰碎后，分次、均匀的投入汤中继续烧煮。

5.3 勾芡

5.3.1 食用淀粉加水按比例调制淀粉糊。

注：食用淀粉，包括甘薯粉、玉米粉、马铃薯粉，或混合的淀粉。甘薯粉，闽南语俗称地瓜粉。

5.3.2 往高汤锅中缓缓加入淀粉糊勾芡，改大火为小火，用勺在锅里顺时针方向持续搅拌，直到面线与汤熬煮成粘稠状时，熄火、出锅。

注：投入淀粉糊时应根据每次出锅容量、边倒入边搅拌并注意观察，同时应掌握好火候，以使面线可达到糊而不烂的效果。

6 品质特色

6.1 糊而不烂、清而不浊。

注1：“糊而不烂”指面线糊虽然形态稠厚如糊，但面线本身并不会过于软烂，仍保持一定的韧性和咀嚼感。

注2：“清而不浊”指面线糊的汤底清澈醇厚，不浑浊，体现了其高汤熬制得恰到好处，既保留了原汁原味，又突显出汤底的鲜美。

6.2 汤面合一，面线清晰可见。

6.3 味道鲜美，醇香浓郁，口感细腻顺滑，入口即化。

7 食用建议

7.1 添加适量的白胡椒粉、当归料酒、葱花、香菜末为调味。

7.2 清糊为不添加熟食配料直接食用。菜品形态示例见图 1。



图 1 清糊



图 2 面线糊

7.3 消费者可根据个人喜好选择熟食配料一起食用，熟食配料见表 1。建议一碗面线糊搭配的熟食配料不超过 5 样，以添加 3 样熟食配料为宜。菜品形态示例见图 2。

表 1 熟食配料

类别	熟食配料
卤味类	卤大肠、卤套肠、卤蛋、卤豆腐等
炸物类	炸醋肉、炸排骨、炸五香卷等
炒菜类	炒猪肝、炒猪腰、炒蛋、炒香菇等
海鲜类	虾仁、海蛎、蛭、小鱿鱼、蟹肉等
其他	蛋肠、鱼卷、香肠、蟹肉棒等

7.4 泉州面线糊，常搭配油条食用；消费者也可根据个人喜好，选择搭配油条、马蹄酥、煎包、五香卷、菜粿、海蛎紫菜饼、春卷等泉州特色小吃，食用体验更丰富。菜品形态示例见图 3。



图 3 面线糊搭配油条

8 卫生要求

- 8.1 制作过程卫生要求应符合 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。
- 8.2 烹饪工具、与食品接触的材料均应符合 GB 4806.1 的要求。
- 8.3 装盛餐具应符合 GB 14934 的要求。

参 考 文 献

- [1] 《餐饮服务食品安全操作规范》(国家市场监督管理总局公告[2018]12号)
-