

DB3502

福建省厦门市地方标准

DB3502/T XXXX—2025

厦门特色美食制作规程 第 29 部分：土龙汤

（征求意见稿）

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 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

1 传统制作过程和工艺 2

2 感官要求 2

3 卫生要求 3

附录 A（资料性） 土龙汤典型形态示例 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。

本文件是DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》的第29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；
- 第17部分：白灼章鱼；
- 第18部分：芋包；
- 第19部分：肉粽；
- 第20部分：油葱粿；
- 第21部分：炸枣；
- 第22部分：麻糍；
- 第23部分：卤鸭；
- 第24部分：马蹄酥；
- 第25部分：鱼粥；
- 第26部分：海蟹糯米粥；
- 第27部分：扁食；
- 第29部分：土龙汤。

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、。

本文件主要起草人：。

引 言

传统特色美食是厦门城市形象的重要组成部分，蕴含着厦门的历史风俗和文化。为了传承正宗厦门“古早味”，挖掘厦门特色美食的传统制作工艺，保护传统美味不流失，对厦门传统特色美食确立制作规程成为了厦门市餐饮业界开展标准化工作的首要需求。DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》旨在确立适用于厦门传统特色美食的原料选择要求、传统制作工艺、感官要求、制作过程卫生要求的准则，拟由三十个部分构成。

- 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 14 部分：香泥藏珍；
- 第 15 部分：馅饼；
- 第 16 部分：海鲜酱油水；
- 第 17 部分：白灼章鱼；
- 第 18 部分：芋包；
- 第 19 部分：肉粽；
- 第 20 部分：油葱粿；
- 第 21 部分：炸枣；
- 第 22 部分：麻糍；
- 第 23 部分：卤鸭；
- 第 24 部分：马蹄酥；
- 第 25 部分：鱼粥；
- 第 26 部分：海蟹糯米粥；
- 第 27 部分：扁食；
- 第 28 部分：半月沉江；
- 第 29 部分：土龙汤；
- 第 30 部分：鸭肉面线。

土龙属鳗鱼科，学名食蟹豆齿鳗，身体长，尾巴短、圆，腹部为黄色，背部颜色较黑。顾名思义，土龙连螃蟹等海鲜珍馐都是它的口中餐，可见其生性凶猛，厦门民间认为其有很高的滋补价值，强筋壮骨、养生固体、坐月子滋养身体均可。

除了入药以外，土龙最好的烹饪方法就是做汤，与鳗鱼不同，土龙的头和尾巴都是圆的，而且骨头较多，所以更适合炖汤。土龙汤是“海沧三宝”之一，也是海沧许多餐馆的招牌菜之一，许多食客都慕名而来品尝土龙汤。喝一锅细火慢炖的“滋补土龙汤”，再饮上一口自家浸的“土龙药酒”，是寒冷冬天里的美事。

厦门特色美食制作规程

第 29 部分：土龙汤

1 范围

本文件规定了厦门特色美食土龙汤制作规程的原料要求、传统制作过程和工艺、感官要求、制作过程卫生要求。

本文件适用于厦门特色美食土龙汤的制作过程和工艺。

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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 18672 枸杞
- GB/T 30381 桂皮
- GB/T 30383 生姜
- 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

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 原料要求

- 4.1 土龙应符合 GB 2733 的要求，新鲜度符合加工要求，以新鲜、野生土龙为佳。
- 4.2 猪龙骨、猪尾巴应选取新鲜、肉色红润、无杂质，质量符合 GB 2707 的要求。
- 4.3 桂枝应符合 GB/T 30381 的要求。
- 4.4 枸杞应符合 GB/T 18672 的要求。
- 4.5 淮山片、白芍、熟地、当归、党参、黄芪、川穹应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.6 生姜新鲜度符合加工要求，无变质、无腐烂，并应符合 GB/T 30383 的要求。

- 4.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 的要求。
- 4.8 高粱酒应符合 GB 2757 的要求。
- 4.9 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。

1 传统制作过程和工艺

1.1 备料（按制作 1 份土龙汤备料）

准备好砂锅1个（高约18cm、直径约20cm）、野生土龙900g、土猪龙骨500g、猪尾巴500g、大骨汤3000g（大骨汤可参照DB3502/T 045.1—2019中4.2的方法制作）、桂枝4g、枸杞3g、淮山片4g、白芍4g、熟地6g、当归3g、党参5g、黄芪5g、川穹6g、生姜50g、芝麻油100g、高粱酒150g、盐6g。

1.2 备料预处理

按下列步骤进行备料预处理：

- a) 土龙放入 80℃的水中去除表面的粘液，从腹部往嘴部挤出内脏，洗净待用；
- b) 猪龙骨、猪尾巴剁成块状后，放入 80℃的水中洗去血水，捞出沥干待用；
- c) 桂枝、淮山片、白芍、熟地、当归、党参、黄芪、川穹洗净，包制成药材包待用；
- d) 枸杞洗净待用；
- e) 生姜洗净，切成姜块、拍扁待用。

1.3 成品制作

按下列步骤进行土龙汤的制作：

- a) 炒锅烧热倒入芝麻油 50g，将猪龙骨、猪尾巴放入锅中炒至色泽金黄，淋入高粱酒 15g 炆锅后，倒入砂锅；
- b) 锅洗净烧热，倒入芝麻油 50g，将土龙放入锅中，加入姜块，煎至土龙色泽金黄；淋入高粱酒 15g 炆锅后，加入高汤，大火烧开，倒入砂锅；
- c) 砂锅中放入药材包、高粱酒 120g，开中大火熬煮 20min 后，转中小火熬至汤厚发白（时间约 1h）；
- d) 起锅前放入枸杞，土龙汤线制作完成。

2 感官要求

- 2.1 土龙汤的成品感官指标应符合表 1 要求。

表 1 感官指标

项目	要求
色泽	色白带金黄
质地	土龙肉质细嫩
口味	浓郁鲜香
形态	山海合一，两者融合
杂质	无异物

- 2.2 土龙汤典型形态示例参见附录 A。

3 卫生要求

3.1 制作土龙汤应按照 GB 31654 规定的要求执行。

3.2 从事土龙汤制作的餐饮服务经营者必须遵守《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）相关要求。

附 录 A
(资料性)
土龙汤典型形态示例

土龙汤典型形态示例见图A. 1。



图 A. 1 土龙汤

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）
 - [2] 洪卜仁、许晓春. 厦门饮食文化[M]. 厦门：厦门大学出版社，2017.
-