

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 30 部分：鸭肉面线

（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

5 传统制作过程和工艺 1

6 感官要求 2

7 制作过程卫生要求 2

附录 A（资料性） 鸭肉面线典型形态示例 3

参考文献 4

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30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；
- 第30部分：鸭肉面线。

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。

鸭肉面线取材红脸正番鸭和闽南上等手工面线，加入秘制料包，文火慢炖而成，汤清而味浓，鸭肉丰腴多汁，面线爽滑入味，味道鲜美、营养丰富。鸭肉面线曾被中国烹饪协会评为“中华名小吃”、被

福建省烹饪行业协会评为“福建名小吃”、被厦门市旅游局及厦门市旅游协会评为“最受游客喜爱的老厦门古早味美食”。

红脸番鸭肉质鲜美肥嫩，番鸭从外国引进闽南地区，距今有300多年的历史，1928年《同安县志》曾记载“番鸭，状似鸭，而大于鹅，自抱其蛋而生，种自洋舶来”。面线，又叫线面，闽南和厦门上等的面线基本都是手工制作，厦门手制面线历史悠久，质量上乘，早年经常销往海内外。手工面线耐煮又有独到的香气和口感，番鸭的味醇鲜美加上面线的清香，开胃又营养丰富。

厦门特色美食制作规程

第 30 部分：鸭肉面线

1 范围

本文件规定了厦门特色美食鸭肉面线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鸭肉面线的制作过程和工艺。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- 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 面线，以手工高筋粗面线为宜，应符合供应商已备案且现行有效的食品安全企业标准或行业标准、国家标准的要求。
- 4.2 番鸭应经检疫合格，并符合 GB 2707 的要求。
- 4.3 香料包应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。
- 4.4 水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。
- 4.6 白砂糖应符合 GB 13104 的要求。

5 传统制作过程和工艺

- 5.1 备料（按制作 1 份鸭肉面线备料）

番鸭1000g、面线300g、盐20g、糖15g、香料包（当归5g、白芍8g、熟地12g、川芎5g、枸杞3g）、水2000g。

5.2 备料预处理

按下列步骤进行备料预处理：

- a) 番鸭洗净，剁成直径 4cm~6cm 的鸭块；
- b) 鸭块放入烧开的水中焯除血沫，捞出后用凉水洗净沥干，待用。

5.3 成品制作

按下列步骤进行鸭肉面线的制作：

- a) 将鸭肉和香料包放入煲锅中，加入冷水大火烧开；
- b) 转小火慢炖 2h，加入盐、糖调味；
- c) 另取一锅加入冷水，大火烧开后，放入面线煮 2min 至熟，捞出盛入碗中；
- d) 加入炖好的鸭肉汤，鸭肉面线制作完成。

6 感官要求

6.1 鸭肉面线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	清亮油润
质地	肉质鲜美，面线爽滑入味
口味	汤醇味鲜
形态	鸭肉饱满、面线不沾粘
杂质	无异物

6.2 鸭肉面线典型形态示例参见附录 A。

7 制作过程卫生要求

- 7.1 制作鸭肉面线应按照 GB 31654 规定的要求执行。
- 7.2 从事鸭肉面线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)
鸭肉面线典型形态示例

鸭肉面线典型形态示例见图A. 1。



图 A. 1 鸭肉面线

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.
-