

## 要有蛋有肉有海参，米饭粒粒分明

“扬州炒饭”新标准10月22日在首届扬州炒饭全国邀请赛上正式出台并对外发布，今后按照新标准炒出的“扬州炒饭”在形态上要达到米饭颗粒分明，晶莹透亮；色泽上要做到红绿黄白橙，明快、谐和；口感上要咸鲜、软硬适度，香、润、爽口；气味上要具有炒饭特有的香味。



## 2种主料加8种配料炒制

扬州炒饭又名扬州蛋炒饭，是江苏扬州经典的汉族小吃。原流传于当地民间，相传源自隋朝越国公杨素爱吃的碎金饭，即蛋炒饭。隋炀帝巡视江都（今扬州）时，随之也将蛋炒饭传入扬州，后经历代厨坛高手逐步创新，糅合进淮扬菜肴的“选料严谨、制作精细、加工讲究、注重配色、原汁原味”的特色，以“蛋香”、“饭香”和“菜香”为特色，终于发展成为淮扬风味有名的主食之一。

“扬州炒饭是扬州最具特色的美食，代表着扬州的形象。制定‘标准’，是为了保护扬州炒饭的声誉，保护扬州的形象。”扬州市烹饪协会秘书长邱杨毅如是说。他告诉记者，早在2002年，扬州市烹饪协会就曾发布过扬州炒饭标准，当时制定发布的标准只是一份行业标准，只是作为一个参考，并没有任何

的强制性。

“扬州炒饭”新标准规定，正宗扬州炒饭要以特等籼米饭、鲜鸡蛋为主料，以水发海参、熟地方鸡腿肉等8种材质为配料，按特定的流程炒制而成。其中，扬州炒饭主料：籼米饭、鲜鸡蛋3~4只；扬州炒饭配料：水发海参、熟地方鸡腿肉、中国火腿肉、水发干贝、上浆湖虾仁、水发花菇、净鲜笋、青豌豆。同时，新标准公布了制作方法。

## 不按标准炒饭将被摘牌

“扬州市质量监督局发布的最新的扬州炒饭标准，是属于地方标准，有一定的强制性。”邱杨毅称，扬州市相关部门将会授予部分餐饮企业《扬州炒饭标准制作指定单位》的称号，如果这些企业不按照标准来炒饭，将会被摘牌。

扬州炒饭不仅是扬州的一块金字招牌，更是中华饮食的代表性主食之一。据不完全统计，目前海外100多个国家

华人餐馆都在供应扬州炒饭，扬州炒饭已经炒遍全球。那么今后有了强制性的地方标准，是否预示着扬州炒饭的口味要千篇一律？

“厨师烹饪菜肴是一个个性化很强的过程，能够根据不同时令、不同食材，针对不同人群，烹制出适合的口味才能算得上好厨师。”邱杨毅表示，“不管怎么创新，正宗扬州炒饭的蒸饭标准、炒蛋标准和饭菜结合的标准不能变。改良的部分只能从米的选择、配料的选择、口味和造型的变化等进行创新，一旦丢失了扬州炒饭‘蛋香’、‘饭香’和‘菜香’这三大灵魂，便不能称之为正宗的扬州炒饭。”

不少网友反映，已经有不少吃货们在吐槽说，给炒饭定“标准”：那岂不是成盒饭了？现如今，兰州拉面、河南烩面、胡辣汤、小麦粉馒头都有了标准。高标准严要求是没错，可千篇一律没了特点，就犯不上了。还有，真不如制定一份食品安全标准，毕竟安全是底线。

## ●相关新闻

申请吉尼斯世界纪录后  
4吨扬州炒饭被当垃圾运走

10月23日，扬州4192公斤重的“最大份炒饭”刷新吉尼斯世界纪录。



新纪录结果宣布后，工人站在这份世界最大份的炒饭上，大量成品被装进垃圾车。(视频截图)

10月23日，扬州4192公斤重的“最大份炒饭”刷新吉尼斯世界纪录。当日11时30分，新纪录结果宣布后，这份世界最大份炒饭被工人任意踩在脚下，大量成品被装进垃圾车运走。此举随即引发网友吐槽，指责主办方“浪费粮食”、“作秀”、“处理不当”。

此前，主办方对外称，这份炒饭在申请吉尼斯世界纪录结束后，将送往高校食堂和参与的餐饮企业供学生和市民免费享用。

从目击者拍摄的现场视频可以看到，现场一个巨大的瓷碗里，有工人站在炒饭上，也有工人站在碗的边沿，用铁铲将炒饭装进垃圾车车厢。大碗旁边的垃圾车上，已装满炒饭。炒饭被垃圾车运走后，有环卫工人清扫地上掉落的饭粒。“太过分了！”一位在现场的当地市民称，“4吨多炒饭装进垃圾车，如此浪费粮食，这样的吉尼斯纪录不办也罢。”

对此，记者联系了扬州市烹饪协会相关负责人。该负责人称，按照之前的思路，这份蛋炒饭会送给高校食堂和餐饮企业，烹饪协会只负责活动的前期工作，至于后面如何处理不清楚，主管单位是扬州市旅游局。“要是真的倒进了垃圾车，确实浪费了！”该负责人说，“可能是衔接上出了问题。”

23日晚11:33，活动主办方“世界烹联秘书长”桑建通过其个人微博发布声明称：“炒饭成品已经由相关参与单位回收，并未倾倒浪费。少数成品由于放置时间较长不宜食用的，也进行了妥善处理。”昨天上午，桑建告诉记者，由于炒饭量比较大，考虑到食品安全问题，对其进行了处理，“我们一点也不浪费，这些（不能吃的炒饭）都拉到了养猪场。”桑建说，“人不能吃，猪可以吃。”

记者了解到，今年是扬州建城2500周年，世界中国烹饪联合会、扬州市旅游局、扬州市烹饪协会等单位举办了创“最大份炒饭”刷新吉尼斯世界纪录活动。此前，刷新此项纪录的是土耳其，2014年9月认证的总重量是3150公斤。

综合澎湃新闻、《甘肃日报》、《现代快报》

## ●延伸阅读

## 这些美食标准您知道吗？



兰州拉面



胡辣汤



肉夹馍

## 馒头国家标准

2008年1月1日起，由国家标准委和国家质检总局联合发布的《小麦粉馒头》国家标准正式开始实施。标准要求馒头比容应大于1.7毫升/克，馒头水分含量应小于45%；馒头的pH值为5.6~7.2。在感官方面要求馒头形态完整美观，应该是圆形或椭圆形，没有褶皱、斑点。

## 兰州牛肉面标准

坊间传说，兰州牛肉面起源于唐代。目前有史料记载的是兰州牛肉面始于清朝嘉庆年间，甘肃人马六七从国子监同窗怀庆府清化镇苏寨人陈维精处学得传入兰州。其制作的五大步骤无论从选料、和面、饧面，还是溜条和拉面，都巧妙地运用了所含成分的物理性能，即面筋蛋白质的延伸性和弹性。

甘肃省质量技术监督局于2000年发布了《兰州牛肉面标准》，标准成品面要求面粗直径0.5~1mm，粗

细均匀，不粘连，不断条，要一清（汤）、二白（萝卜）、三红（辣子）、四绿（香菜蒜苗）、五黄（面条黄亮），面条粗细、宽窄一致，软硬适中，筋道，肉汤不夹生清亮无渣，肉丁为1.5cm方块大小均匀。

## 胡辣汤河南标准

对于胡辣汤的历史，说法较多。因为其主料胡椒自唐代才传入中国，故尽管民间有胡辣汤创于周代和曹魏的传说，其产生的上限不应早于唐。

胡椒是唐代才传入中国的。宋代一说就颇为可信，胡辣汤因是民间小食，典籍很少有涉及的，据专家考证，胡辣汤的祖宗应该是酸辣汤和肉粥，按《太平惠民和剂局方》在宋代流传甚广来看，在食物里加入辛温香燥药物，估计是当时的社会潮流，因此胡辣汤在这两种食物的基础上进行改进而成的。

胡辣汤在河南一直有多个版本，所用的材料也各不相同。河南省卫生计生委发布的《方便胡辣汤食品安全

地方标准》规定，此类产品状态应为“干燥粉末，无结块”；规范了大肠菌群指标；规定镉含量不得超过0.1毫克每千克，汞含量不得超过0.02毫克每千克。

## 肉夹馍西安标准

肉夹馍是古汉语“肉夹于馍”的简称，陕西的特色食物之一。陕西地区有使用白吉馍的“腊汁肉夹馍”、宝鸡西府的肉臊子夹馍（肉臊子中放食醋）、潼关的潼关肉夹馍（与白吉馍不同，其馍外观焦黄，条纹清晰，内部呈层状，饼体发胀，皮酥里嫩，火功到家，食用时温度以烫手为佳，且老潼关肉夹馍是热馍夹凉肉，饼酥肉香，爽而不腻）。

今年西安将完成牛羊肉泡馍、葫芦头泡馍、肉夹馍、饸饹等特色小吃的标准制定。据了解，目前《西安牛羊肉泡馍制作技术规程》等多个项目已列入西安2015年地方技术规范制修订项目计划；凡列入计划的项目应于7月30日以前完成技术规范制修订工作。