

DB 23

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/T 4056—2026

龙江传统美食 哈尔滨俄式红菜汤

2026 - 06 - 15 发布

2026 - 07 - 14 实施

黑龙江省市场监督管理局 发 布

目 次

前言 II

引言 1

1 范围 2

2 规范性引用文件 2

3 术语和定义 2

4 菜品特点 3

5 原料要求 3

6 卫生要求 4

7 烹饪器具 4

8 预处理 4

9 烹饪技艺 5

10 感官指标 7

11 食用方法 7

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部分可能涉及专利，本文件的发布机构不承担专利的责任。

本文件由黑龙江省文化和旅游厅提出。

本文件由黑龙江省文化和旅游厅归口。

本文件起草单位：哈尔滨马迭尔集团股份有限公司、黑龙江省餐饮烹饪行业协会、哈尔滨市饭店烹饪协会、中国饭店协会国际美食分会、哈尔滨市饭店烹饪行业协会西餐专业委员会、哈尔滨市标准化研究院、黑龙江旅游职业技术学院、哈尔滨市餐饮职业技术工匠学院、哈尔滨西餐创新工作室联盟、波特曼（黑龙江）餐饮有限公司、哈尔滨华梅西餐有限公司、哈尔滨市现代应用技术中等职业学校、金春大酒店、壹家俄餐厅、哈尔滨市道里区卢小罐俄餐小馆、圣罗蒂娅俄式西餐厅。

本文件主要起草人：田凯、高晓华、刘玲玲、赵经涛、孙祖斌、刘侃、宿冬琴、张金春、林琳、张克山、葛新、毕玉双、王亚男、刘萍、范海涛、曲健光、滕亮、丁超。

引 言

哈尔滨俄式红菜汤，又称苏泊汤。其历史可追溯至基辅罗斯时期，起源乌克兰传统酸汤，早期以野生酸模草、牛防风、肉类为主要原料，后逐步加入甜菜根、土豆、卷心菜、胡萝卜、洋葱、番茄等食材，形成经典配方，在乌克兰传统正餐中，红菜汤作为主汤，历来是餐桌上的经典汤品。19世纪末至20世纪初，随着中东铁路的修建，俄侨将这道汤品的做法带入哈尔滨，从此落地生根，并结合东北本土食材特点与本地饮食偏好持续本土化改良，成为独具哈尔滨地域特色的俄式红菜汤。

作为哈尔滨俄式风味的代表，马迭尔西餐传承了哈尔滨俄式红菜汤的经典风味与制作技艺，被黑龙江省人民政府授予省级非物质文化遗产传统技艺称号。

为规范制作工艺、统一品质风味、提升整体水平，制定本文件。本文件明确了哈尔滨俄式红菜汤的核心技术规范，旨在推动龙江地域特色美食高质量发展。

龙江传统美食 哈尔滨俄式红菜汤

1 范围

本文件界定了龙江传统美食哈尔滨俄式红菜汤的术语和定义、菜品特点、原料要求、卫生要求、烹饪器具、预处理、烹饪技艺、感官指标、食用方法。

本文件适用于黑龙江地区龙江传统美食哈尔滨俄式红菜汤的制作。

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/T 1445 绵白糖
- GB/T 1535 大豆油
- 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 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 7900 白胡椒粒
- GB/T 8967 味精
- GB/T 14215 番茄酱
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 19646 食品安全国家标准 稀奶油、奶油和无水奶油
- GB/T 25869 洋葱
- GB/T 29370 柠檬
- GB/T 29392 畜禽肉质量分级 牛肉
- GB/T 30387 月桂叶
- GB/T 45299 干茼蒿碎
- LS/T 3106 马铃薯
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 580 西芹
- NY/T 746 绿色食品 甘蓝类蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

红菜头

俗称甜菜根，为苋科（Amaranthaceae）甜菜属（Beta L.）甜菜种（Beta vulgaris L.）的变种，是形成肉质根的二年生草本植物。其肉质根外皮及内部呈紫红色至深红色，质地脆嫩，具清香气味。该原料是制作哈尔滨俄式红菜汤的核心原料。

3.2

哈尔滨俄式红菜汤

红菜头（Beta vulgaris L. var. rapacea L.）、牛肋条为主要原料，以洋葱、胡萝卜、马铃薯、甘蓝、西芹为辅料，经炒料、熬原汤、炖煮工艺制成的具有哈尔滨地域特色的俄式汤品。

4 菜品特点

4.1 汤汁呈紫红色，香醇浓郁、酸甜适口，味觉层次丰富。汤中融合红菜头的自然甜味与番茄带来的酸味，形成酸中带甜、甜润留香的独特风味。

4.2 选用新鲜优质食材，食材与汤汁风味交融，入味透彻，口感醇厚绵长，清爽适口。

5 原料要求

5.1 主料

5.1.1 红菜头

5.1.1.1 外观：外形完整，表皮光滑，无破损、斑点、裂痕、无虫蛀痕迹；颜色鲜艳且均匀，呈现出紫红色或深红色。

5.1.1.2 新鲜度：叶片鲜绿、挺拔，无枯黄或萎蔫的现象；根部切口处湿润，无干燥或变色。

5.1.1.3 质地：质地脆嫩，用手按压有一定的弹性，而不是发软或干瘪。

5.1.1.4 气味：具有红菜头特有的清香气味，无异味或腐臭气味。

5.1.1.5 品质：应符合 GB 2762、GB 2763 规定。

5.1.2 牛肉制备

5.1.2.1 色泽：牛肉肌肉有光泽，红色均匀，脂肪洁白或淡黄色。

5.1.2.2 气味：具有鲜牛肉正常气味，无异味。

5.1.2.3 部位：选用牛肋条。

5.1.2.4 品质：应符合 GB 2707、GB/T 17238 及 GB/T 29392 的规定。

5.1.3 牛骨

5.1.3.1 部位：选用牛腿骨。

5.1.3.2 品质：骨骼完整、无异味、无病变，应符合 GB 2707 相关要求。

5.2 辅料

5.2.1 洋葱：应符合 GB/T 25869、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.2.2 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。

5.2.3 甘蓝：应符合 NY/T 746 的规定。

- 5.2.4 马铃薯：应符合 LS/T 3106 的规定。
- 5.2.5 西芹：应符合 NY/T 580 的规定。
- 5.2.6 干茼蒿碎：应符合 GB/T 45299 的规定。
- 5.2.7 月桂叶：应符合 GB/T 30387 的规定。

5.3 调味料

- 5.3.1 绵白糖：应符合 GB/T 1445 的规定。
- 5.3.2 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.3.3 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 5.3.4 白胡椒粒：应符合 GB/T 7900 的规定。
- 5.3.5 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
- 5.3.6 番茄酱：应符合 GB/T 14215 的规定。
- 5.3.7 柠檬：应符合 GB/T 29370 的规定。
- 5.3.8 稀奶油：应符合 GB 19646 的规定。

5.4 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

6 卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 烹饪器具

7.1 炉灶

燃气灶、电气灶均可。

7.2 锅具

宜用不锈钢锅。

7.3 餐饮具

应符合 GB 14934 的规定。

7.4 辅助器具

汤勺、漏勺、刀具、砧板等，应符合 GB 4806.1 规定。

8 预处理

8.1 红菜头制备

红菜头清洗后去根、去皮，切成长约 70 mm × 3 mm × 3 mm 的丝状。

8.2 牛肉制备

确认牛肉的黏度和弹度，牛肉外表微干或有风干膜，触摸不粘手，指压后的凹陷能立即恢复。将牛肉煮熟后切成约 15 mm × 15 mm × 15 mm 的块状，规格大小宜均匀统一。

8.3 胡萝卜制备

胡萝卜洗净去皮，切成约 70 mm × 3 mm × 3 mm 的丝状。

8.4 马铃薯制备

马铃薯洗净去皮，切成约 70 mm × 10 mm × 10 mm 的长条，再用清水浸泡备用。

8.5 甘蓝制备

甘蓝洗净，去梗，叶片叠放后切成宽约 5 mm 的细丝状。

8.6 洋葱制备

洋葱去皮、洗净，切成宽约 6 mm 的细丝状。

8.7 牛骨制备

牛腿骨洗净、沥干，锯成长约 100 mm 的段状，单段重量约 550 g。

8.8 西芹制备

西芹去叶，削去表面的维管束，斜刀切成约 70 mm × 3 mm × 3 mm 的丝状。

8.9 柠檬制备

柠檬洗净、去皮、去除果蒂，榨取约 5 g 的柠檬汁。

9 烹饪技艺

9.1 原汤制作（以 10 L 水为例）

将 2 kg 牛肉平分成两份同时放入锅中，加入约 550 g 牛腿骨，加入 10 L 冷水，大火烧开后撇去浮沫。再放入 500 g 西芹丝、500 g 洋葱丝、700 g 胡萝卜丝，盖上锅盖转小火炖制 1.5 h。捞出牛肉，保留原汤，滤除蔬菜及牛骨即成。

9.2 菜品制作

锅中置入大豆油，加热至 130 ℃，加入番茄酱炒出香味并去除酸味后，放入胡萝卜丝、洋葱丝炒出香味，继续煸炒 3 min~4 min。取制备好的原汤放入锅中，加入马铃薯条、甘蓝丝、红菜头丝及牛肉块，先放入白胡椒粒、月桂叶，小火慢炖 10 min，再加入盐、绵白糖、味精、干莼萝碎，再炖煮 10 min 后完成。上菜时可根据个人喜好加入稀奶油与柠檬汁调味。红菜汤用料推荐配比（10 人份用量）见表1。

表 1 红菜汤用料推荐配比（10 人份用量）

原料名称	用量
牛肉原汤	6 000 mL

表 1 红菜汤用料推荐配比（10 人份用量）（续表）

原料名称	用量
稀奶油	50 mL
牛肉	250 g
番茄酱	150 g
胡萝卜	80 g
洋葱	100 g
红菜头	250 g
马铃薯	500 g
甘蓝	150 g
大豆油	50 mL
柠檬汁	10 mL
食用盐	10 g
绵白糖	80 g
味精	20 g
白胡椒粒	20 g
干莼萝碎	2 g
月桂叶	4 片

10 感官指标

哈尔滨俄式红菜汤感官指标见表 2。

表 2 哈尔滨俄式红菜汤感官指标

菜品名称	感官评价（要求）					检验方法
	外观与组织状态	口味	口感	香气	杂质	
整体汤品	色泽呈均匀、鲜亮的紫红色，无局部褪色或发灰现象；汤汁浓稠适中，挂壁性好，无分层、无析水、无结块沉淀；表面油花分布均匀，无大面积浮油或油层凝结	酸甜协调、无异味	香醇浓郁	具有红菜头的清香，牛肉的醇厚肉香与番茄的酸香复合而成的协调香气。	无肉眼可见异物、焦糊残渣，无过量浮油	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
红菜头	质地柔嫩，呈鲜紫红色	清甜甘润	顺滑绵密			
牛肉	块状大小均匀，肉中带筋	肉香醇正，原汁原味	肉质弹嫩紧实，肥而不腻，瘦而不柴			
胡萝卜	鲜艳的橙红色，形状均匀	清香酸甜	软烂绵密			
马铃薯	形状均匀，黄色	清香入味	绵密紧实			
洋葱	半透明状	咸鲜入味，鲜甜清爽	软嫩适口			
甘蓝	颜色会变得更加鲜艳，尤其是黄中透红	清甜本味	软嫩温润			
干苣荬碎	颜色墨绿	香味浓郁	完全融入汤汁，无不适口感			
稀奶油	奶白	醇厚甘甜	绵柔顺滑			

11 食用方法

11.1 哈尔滨俄式红菜汤上桌时，宜搭配面包食用。可将面包掰成小块，浸入汤中蘸取汤汁后品尝，再品饮红菜汤；也可单独食用，或根据个人喜好加入酸奶油、沙拉酱、淡奶油等调味品一同食用。

11.2 品尝过程中，可根据个人喜好加入食用盐、黑胡椒碎等调味料调整口味。

11.3 菜品最佳食用温度为 50℃～70℃。
