



### 2、原材料采购与验收标准

#### 2.1 采购标准

2.1.1 面粉使用双福牌的双福面粉，规格为50斤/袋；见下图



2.1.2 盐使用晋盐牌的加碘精制盐，规格为400克/袋；

碱面使用红三角牌的食用纯碱，规格为168克/袋；见下图。



2.1.3 玉米面使用东木庄牌的精制玉米粉（特细粉），规格为50斤/袋；见下图。



### 3、原材料入库与储存

3.1 入库验收时，要严格验收品牌、规格、数量、生产日期和送货商的资质等；

3.2 储存：需离地离墙10厘米以上，并且交叉整齐码成正方体或长方体，具体的储存标准见下图；





5.4 加水



5.5 和面第一步



5.5 和面第二步



5.6 和面第三步



5.4 和面第四步



5.5 和面第五步





7、生产切面标准：参见生产操作标准卡，具体图例如下：

7.1 叠面-1



7.2 叠面-2



7.3 叠面-3



7.4 叠面-4



7.5 叠面-5



7.6 切面



8、生产包装标准：参见生产操作标准卡，具体图例如下：

8.1 放面-1



8.2 放面-2



感谢大家的支持，各位需要什么配方可在下方留言

我会尽自己最大的能力为各位免费提供配方资料

早期的文章里有各种实体店餐饮配方，欢迎查阅

阅读是一种智慧，分

享是一种美德。

关注点赞转发评论就是进步，成就自己帮助别人，配方来之不易，多多转发