

DB3502/T

福建省厦门市地方标准

DB3502/T 045.2—2019

厦门特色美食制作规程 第2部分：海蛎煎

地方标准信息服务平台

2019-03-28 发布

2019-05-01 实施

厦门市质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 原料要求	1
4 传统制作过程和工艺	2
5 感官要求	2
6 制作过程卫生要求	3
附录 A（资料性附录） 地瓜粉制作工艺	4
参考文献	5

地方标准信息服务平台

前 言

DB3502/T 045《厦门特色美食制作规程》分为三十个部分：

- 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。

本部分为DB3502/T 045的第2部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分由厦门市餐饮行业协会提出。

本部分由厦门市商务局归口。

本部分起草单位：厦门市餐饮行业协会、厦门味友餐饮管理有限公司、厦门市标准化研究院、厦门市思明区吴再添小吃店。

本部分主要起草人：柯海燕、许晓春、吴德生、李俊毅、蔡弘、吴民祝、邹忠爱、林立南。

引 言

0.1 海蛎煎源流

海蛎煎又称“蚵仔煎”、“蚝仔煎”，以海蛎为主料，是厦门人非常喜欢的大众化海鲜风味小吃，很多闽南人家里经常会自制海蛎煎。每年的农历十一月至来年二月，是海蛎最肥美的季节，也是吃海蛎煎最时令的时候。厦门的海蛎煎取材于本地产的石头蚝，“石头蚝”原指礁石上的野生石蚝，色如碧玉，肉小且嫩，而且有季节限制，11月到来年的清明节前是海蛎最美味的季节，民间有“二月肥蚵肥韭菜”的说法，不过目前这种天然生长的石蚝数量极少。目前的石头蚝更多指的是条石上蚵簇养殖的珠蚵（僧帽牡蛎），闽南地区特有的花岗岩热传导性强，干湿交替的环境生长的蚵，结实饱满又晶莹鲜嫩，口感比竿插蚝来得细嫩，这样的蚝配上地道的地瓜粉和红头青蒜，才能做出上好的海蛎煎。吃海蛎煎时，可以用蒜泥、沙茶酱、红辣酱、芫荽等为佐料。

海蛎煎的起源据说和民间“土地婆，不吃蚝”的传说有关。相传土地婆比较刻薄，不喜欢让人富裕，穷人们恨透她，知道她不喜欢吃蚝，故意在她寿辰（农历二月初二）时用蚝肉和地瓜粉制成的“蚵仔兜”来供奉她，以示报复，所以有个说法，“蚵仔兜”就是海蛎煎的前身。

0.2 海蛎煎典型形态示例



图1 海蛎煎

厦门特色美食制作规程

第2部分 海蛎煎

1 范围

DB3502/T 045的本部分规定了厦门特色美食海蛎煎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。

本部分适用于厦门特色美食海蛎煎的制作过程和工艺。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1534 花生油

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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/T 7900 白胡椒

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 18186 酿造酱油

GB/T 34321 食用甘薯淀粉

GB 16153 饭馆(餐厅)卫生标准

《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）

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》（卫监督发〔2005〕260号）

《厦门市集体用餐配送单位、中央厨房食品安全管理操作指导手册》（厦门市市场监督管理局2016年10月编制）

3 原料要求

3.1 海蛎，选取本地产珍珠蚝为最佳，也可选用本地产吊蚝，应符合 GB 2733 的要求。

3.2 地瓜粉应符合 GB/T 34321 的要求。

3.3 青蒜、芫荽应符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

3.4 胡椒粉应符合 GB/T 7900 的要求。

3.5 盐应符合 GB/T 5461 的要求。

3.6 生抽应符合 GB/T 18186 的要求。

- 3.7 味精应符合 GB/T 8967 的要求。
- 3.8 植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 3.9 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。
- 3.10 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。
- 3.11 水应符合 GB 5749 的要求。

4 传统制作过程和工艺

4.1 成品制作

4.1.1 备料

准备好植物油50g（花生油为佳）、海蛎300g、青蒜（宜选用蒜白部分10cm以上的青蒜，以红头青蒜为佳）100g、地瓜粉100g（地瓜粉制作方法参见附录A）、盐3g~5g、鸡蛋1个、胡椒粉2g、生抽少许、味精少许、糖少许。

4.1.2 备料预处理

按下列步骤进行备料预处理：

- a) 取海蛎放于小盆，加盐 3g~5g，清水泡洗，时间不宜过长，用手指顺一个方向搅动，去除残留的海蛎壳等杂物后将水分沥干，再加清水沥净，待用；
- b) 取青蒜洗净，斜切成厚为 0.5cm~1cm 的蒜片；
- c) 取 1 个鸡蛋搅拌成蛋液，待用。

4.1.3 海蛎煎制作

按下列步骤进行海蛎煎的制作：

- a) 取蒜片放入盆中，加入少许生抽、味精、糖轻拌，之后加入海蛎、地瓜粉、胡椒粉拌匀，搅拌过程中宜保持海蛎完好；
- b) 锅烧热，将植物油倒入锅中，加热至 150℃左右；
- c) 将拌好的海蛎料倒入锅中，摊开，转中小火，煎至两面成熟；
- d) 转中火煎至外酥里嫩后，淋入蛋液，待蛋液凝固后出锅装盘。

注：可配以蒜蓉辣椒酱、萝卜酸、芫荽佐食。

5 感官要求

海蛎煎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	金黄油润
质地	外酥里嫩
口味	香鲜嫩糯，海蛎鲜美
形态	成品可为片状或团状，海蛎形态完整
杂质	无正常视力可见与成品无关的异物

6 制作过程卫生要求

从事海蛎煎制作的餐饮业和集体用餐配送单位应符合GB 16153的规定和《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）、《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》（卫监督发〔2005〕260号）、《厦门市集体用餐配送单位、中央厨房食品安全管理操作指导手册》（厦门市市场监督管理局2016年10月编制）相关要求。

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性附录)
地瓜粉制作工艺

A.1 地瓜粉的制作工艺

按下列步骤进行地瓜粉的制作：

- a) 地瓜粉的制作时间宜选择在每年的冬至前后；
- b) 将地瓜洗净、沥干，挖除虫眼和烂洞；
- c) 将处理好的地瓜放入搅碎机，绞成泥状；
- d) 准备一个直径约 60cm 的过滤网；
- e) 准备一个干净的水缸，将过滤网放在过滤架上，将过滤架放置缸上；
- f) 将地瓜泥舀到过滤网上，加水冲洗，并用手来回抓揉，使浆汁通过过滤网流到缸中；
- g) 将过滤网四角抓起、收紧，并用力将地瓜泥中剩余的浆汁挤压到缸中，挤压力道不应过大导致过滤网破裂，也不应力道不足导致过多淀粉残留在地瓜泥中；
- h) 将盛有地瓜浆汁的水缸静置约 12h，待缸中的淀粉全部沉淀到底后，将缸中的水倒出；
- i) 准备一个干净的晾晒容器，挖出缸中的沉底淀粉，捏成小块状，选择空气干燥、有太阳、无风的天气晾晒 2d~3d，晒干至水分完全蒸发，手捏块状淀粉后，呈细腻的粉状。

注1：地瓜粉应保存在干燥、通风、阴凉处。

注2：地瓜粉生产制作参照 GB/T 34267 相关要求。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

- [1] GB/T 34267 食用淀粉及淀粉制品生产管理规范
[2] CNS 10194:2014 《大蒜（青蒜）等级》
-

地方标准信息服务平台