

ICS67.120.31
X21

DB37

山东省地方标准

DB37/T 1966-2011

鲁菜 软炸里脊

地方标准信息服务平台

2011-10-25 发布

2011-11-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

本标准编写格式符合 GB/T1.1 标准要求。

本标准由山东省标准化研究院提出。

本标准由山东省服务标准化鲁菜分技术委员会归口。

本标准起草单位：烟台福山华侨宾馆、山东省城市服务技术学院、福山福源大酒店。

本标准主要起草人：王良、刘雪峰、刘军田、沈玉宝、李荣、宋英、王绍勇、吕伟琳、董曙明、张吉顺。

地方标准信息服务平台

鲁菜 软炸里脊

1 范围

本标准规定了软炸里脊的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用时间。

本标准适用于采用鲁菜传统工艺加工烹制鲁菜系列菜肴的软炸里脊。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件应用是必不可少的，凡是注明日期的引用文件，仅注明日期的版本适用于本文件，凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写

GB 1534 花生油

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

GB/T 24421.3 服务业组织标准化工作指南 第3部分：标准编写

LY/T 1652 花椒质量等级

NY/T 1193 姜

NY 5001 无公害食品葱蒜类蔬菜

SB/T 10416 调味料酒

中华人民共和国食品安全法

3 术语和定义

下列术语的定义适用于本标准。

3.1 软炸

是将质嫩而形小的原料，先用调味品腌渍码味，再挂上蛋清糊，投入温油锅中炸制成熟的一种烹调方法。

3.2 挂糊

是在经过刀工处理后的烹饪原料表面，挂裹上一层黏性的糊浆或粘拍上一层干淀粉，加热后使菜肴成品达到酥脆滑嫩或松软饱满的一项技术手段。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：猪里脊肉 300g。

4.1.2 配料：鸡蛋清 30g。

4.1.3 调料：淀粉 50g、味精 2g、食用盐 4g、花生油 2000 g（实耗 30g）、葱 2g、姜 2g、花椒盐 25 g。

4.2 要求

4.2.1 里脊片要先码味。

4.2.2 炸制时掌握好油温。

4.2.3 下锅时，应逐块下入，防止粘连。

4.2.4 菜品在装盘后外带花椒盐蘸食。

4.2.5 原料应干净卫生，应符合 GB 1534、GB 2748、GB 5461、GB 5749、GB/T 8885、GB/T 8967、LY/T 1652、NY/T 1193、NY 5001、SB/T 10416 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃气灶。

5.2 炊具：宜选用单柄炒勺或双耳焗锅。

5.3 盛器：应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工艺

6.1 刀工

6.1.1 将猪里脊片成 0.3 cm 厚的大片，扞成浅十字花刀，再改成 3.5 cm 的象眼片。

6.2 烹调

6.2.1 葱、姜拍扁。加入里脊片中加食用盐、味精、料酒码味。

6.2.2 将鸡蛋清、淀粉调成蛋清糊待用。

6.2.3 炒锅上火放油，烧到 180℃ 热时，将里脊片逐块挂上糊入油锅炸。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用直径为 30cm（十二寸）的平盘。

7.2 盛装方法

夹入法。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽：淡黄。

8.1.2 香味：浓香。

8.1.3 口味：鲜嫩。

8.1.4 形态：外形饱满。

8.1.5 质感：外脆里嫩。

8.2 卫生要求

8.2.1 菜品无异物、无杂质、无异味。

8.2.2 制作过程应符合中华人民共和国食品安全法。

9 最佳食用温度

食用温度 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ 。

地方标准信息服务平台