

ICS 67.120.31  
X 21

# DB37

## 山东省地方标准

DB37/T 1973-2011

---

### 鲁菜 拔丝苹果

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、孙巨义、高彩芹、黄金波、宋英、原静、刘军田、张吉顺。

地方标准信息服务平台

# 鲁菜 拔丝苹果

## 1 范围

本标准规定了拔丝苹果的术语和定义、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的拔丝苹果。

## 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 1355 小麦粉

GB 1445 绵白糖

GB 1534 花生油

GB 2748 鲜蛋卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 10651 鲜苹果

GB 10355 食品添加剂 乳化香精

GB/T 24421.3 服务业组织标准化工作指南 第3部分：标准编写

中华人民共和国食品安全法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 拔丝

是将原料加工成形，挂糊或不挂糊，投入多量的油中炸熟，再投入熬至出丝火候的糖浆中沾匀装盘的烹调方法。

### 3.2 挂糊

是按菜肴特点的要求，将整个或改刀的动植物性原料用淀粉等辅料调制的粉糊裹抹，加热后使原料表面形成厚壳的种烹调辅助手段。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 主料：苹果 500g。

4.1.2 配料：鸡蛋 50g、淀粉 70g，面粉 15g，水 75g。

4.1.3 调料：白糖 100g、花生油 750g（约耗 50g）。

### 4.2 要求

4.2.1 苹果要新鲜，不能干瘪。

4.2.2 调糊时掌握好浓度。

4.2.3 油炸时掌握好油温。

4.2.4 原料应干净卫生，符合 GB 1445、GB 1534、GB 2748、GB 5749、GB/T 8885、GB 1355、GB/T10651、GB 10355 的规定。

4.2.5 装盘前盛器要预热并抹油，上桌时备好一小碗凉开水。

## 5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃油或燃气炒灶。

5.2 炊具：宜选用炒勺或双耳扁锅。

5.3 器具：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 将苹果去皮、核，切成滚料块。

### 6.2 烹调

6.2.1 用鸡蛋 50g、淀粉 70g、面粉 5g、水 50g 和成浓糊。

6.2.2 炒勺烧热，放入油烧至八成热，将苹果在面粉中拍匀（约耗 10g），再放在糊内粘匀，逐块放入热油中炸熟，呈金黄色，捞出将油控净。

6.2.3 勺内加清水 25g、加糖 100g，炒到出丝时，将炸好的苹果倒入勺内翻匀，盛出即可。

### 6.3 烹调要求

6.3.1 糊要调匀且浓度适宜。

6.3.2 掌握好炸制的时间和油温，避免炸焦和脱糊。

## 7 装盘

### 7.1 盛装器皿

宜选用直径为 30cm（12 寸）的圆盘。

### 7.2 盛装方法

倒入法。

## 8 质量要求

### 8.1 感官要求

#### 8.1.1 色泽

金黄色。

#### 8.1.2 香味

果香浓郁。

#### 8.1.3 口味

甘甜。

#### 8.1.4 形态

堆成山包状。

#### 8.1.5 质感

脆。

### 8.2 卫生要求

8.2.1 菜品应新鲜无异物、杂质、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