

ICS 67.120.31
X21

DB37

山东省地方标准

DB37/T 1974-2011

鲁菜 芙蓉干贝

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 芙蓉干贝

1 范围

本标准规定了芙蓉干贝的术语和定义、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芙蓉干贝。

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 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

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 8967 谷氨酸钠（味精）

GB 18186 酿造酱油

GB/T 24421.3 服务业组织标准化工作指南 第3部分：标准编写

NY/T 1193 姜

NY 5001 无公害食品葱蒜类蔬菜

SB/T 10416 调味料酒

SC/T 3207 干贝

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。

蒸：是以蒸汽加热使经过调味的原料成熟或熟烂入味的一种方法。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：水发干贝 50g、鸡蛋清 100g。

4.1.2 配料：葱、姜各 10g

4.1.3 调料：食用盐 4g、味精 2g、清汤 250g、料酒 10g、酱油 5g。

4.2 要求

4.2.1 鸡蛋要新鲜。

4.2.2 干贝丁要完整、无异味。

4.2.3 原料应干净卫生，符合 GB 2733、GB 2748、GB 5461、GB 5749、GB/T 8967、GB 18186、NY/T 1193、NY 5001、SB/T 10416、SC/T 3207 的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶：宜选用燃油或燃气炒菜灶。

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 葱切段，姜切片。

6.2 烹调

6.2.1 将干贝盛在碗内，加葱段、姜片、清汤上屉蒸透。

6.2.2 将鸡蛋清打在碗内，加料酒 5g、味精 1g、食用盐 2g、清汤 100g 搅匀，上屉蒸至嫩熟呈芙蓉状，然后将蒸好的干贝码在上面。

6.2.3 将清汤倒入勺内，加味精 1g、食用盐 2g、料酒 5g、清汤 100g、酱油 5g 烧开，去掉浮沫即可。

6.3 烹调要求

6.3.1 鸡蛋清加清汤要搅打均匀，不起泡

6.3.2 蒸制时要掌握好火力和时间。

6.3.3 浇汤时不要把干贝和蛋清冲散。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用直径 25cm（10 寸）的汤盘。

7.2 盛装方法

浇入法。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

干贝淡黄，汤汁浅红。

8.1.2 香味

清香。

8.1.3 口味

清淡，鲜。

8.1.4 形态

红里透白，恰似出水芙蓉。

8.1.5 质感

软嫩。

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 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ 。