

ICS67.120.31
X21

DB37

山东省地方标准

DB37/T 1976-2011

鲁菜 煎火靠大虾

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 煎火靠大虾

1 范围

本标准规定了煎火靠大虾的术语和定义、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火靠大虾。

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 1445 绵白糖

GB 1534 花生油

GB 2733 鲜、冻动物性水产品卫生标准

GB 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

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

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 火靠

是将原料加工成形后，经过油炸、水煮或煸炒等方法处理后，再加入调味品和适量的汤汁烧沸，转慢火加热，将汤汁收浓的一种方法。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：整尾大虾 10 只（约 750g），选 3 月底 4 月初大春虾。

4.1.2 配料：葱、姜各 15g

4.1.3 调料：花生油 25g、白糖 30g、清汤 200g、食用盐 2g、料酒 10g。

4.2 要求

4.2.1 大虾应新鲜。

4.2.2 原料应干净卫生，符合 GB 1445、GB 1534、GB 2733、GB 5461、GB 5749、NY/T1193、NY 5001、SB/T 10416 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：宜选用炒勺或双耳煸锅。

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 将虾须、虾腿、虾线、沙袋去掉。

6.1.2 葱姜切成葱长 3.3cm 段、姜片 0.3cm 厚

6.2 烹调

6.2.1 锅内加入花生油 25g 烧至 120℃，将葱姜爆出香味，将大虾两面煎至壳硬，将虾脑挤出。放入白糖、大虾煸炒至大红色，加料酒 10g、饮用水 200g、食用盐 2g 烧开，转用慢火火靠至汤汁浓稠，盛出即可。

6.3 烹调要求

6.3.1 煸炒大虾时，一定要煸出虾脑。

6.3.2 煨火靠时要掌握好火力，以免糊锅。

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

夹入法

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

色泽红亮。

8.1.2 香味

醇香。

8.1.3 口味

略甜、咸、鲜。

8.1.4 形态

头朝中央，摆成圆形。

8.1.5 质感

皮脆肉嫩。

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 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ 。