

山东省地方标准

DB37/T 1971-2011

鲁菜 油爆海螺

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

本标准按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

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 油爆海螺

1 范围

本标准规定了油爆海螺的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工艺、装盘、质量要求、最佳食用温度。

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油爆海螺。

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 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 8233 芝麻油
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- NY 5001 无公害食品葱蒜类蔬菜
- QB/T 3621 清水竹笋罐头
- 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

油爆

就是将加工成型的小型原料用沸水稍烫（至五成熟，但也有不烫的），捞出沥干水分，放入热油锅内冲炸至八成热，倒入漏勺滗出余油；另起小油锅，加入指段葱、蒜片爆锅，然后加入配料略炒，倒入主料和兑好的味汁，迅速颠翻几下即成菜肴的一种烹调方法。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：鲜海螺肉 350g。

4.1.2 配料：葱 6g、蒜 4g、冬笋片 15g、水木耳 10g。

4.1.3 调料：料酒 5g、食用盐 5g、味精 3g、清汤 40g、花生油 500g（约耗 50g）、湿淀粉 10g、芝麻油 2g。

4.2 要求

4.2.1 海螺要新鲜。

4.2.2 刀工要求严格，海螺片厚薄均匀一致。

4.2.3 火候要旺火，快速成菜。

4.2.4 要求烹制菜肴前兑好芡汁，在烹制菜肴时迅速倒入，菜肴吃完后盘底只能“见油不见汁”。

4.2.5 原料应干净卫生，应符合 GB 1445、GB 1534、GB 2733、GB 5461、GB 5749、GB 8233、GB/T 8885、GB/T 8967、NY 5001、QB/T 3621、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煊锅。
- 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 将海螺净肉片成 0.2cm 薄片。
- 6.1.2 将葱切成 2cm 长的指段状，蒜切 0.2cm 厚的片，冬笋切成长 3cm、宽 1.5cm、厚 0.2cm 的片。

6.2 烹调

- 6.2.1 将海螺片放入 200℃油中冲至八成熟，捞出将油控净。
- 6.2.2 用清汤，食用盐，味精，淀粉、芝麻油兑成滋水。
- 6.2.3 勺内加 20g 底油，烧至 120℃，用葱、蒜、冬笋片、木耳爆锅，烹入料酒，再将海螺肉、滋水一并下勺翻匀勾成爆芡，盛出即可。

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

宜选用拖入法。

8 质量要求

8.1 感官要求

- 8.1.1 色泽：黄亮、色彩鲜艳。
- 8.1.2 香味：香气浓郁。
- 8.1.3 口味：咸鲜可口。
- 8.1.4 形态：外形饱满、撑展。
- 8.1.5 质感：脆嫩。

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℃。