

ICS 67.120.31
X21

DB37

山东省地方标准

DB37/T 1970-2011

鲁菜 通天燕菜

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 通天燕菜

1 范围

本标准规定了通天燕菜的术语和定义、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。

本标准适用于鲁菜传统工艺加工烹制鲁菜系列菜肴的通天燕菜。

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 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/T 19088 地理标志产品 金华火腿

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 5001 无公害食品葱蒜类蔬菜

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 氽

是将质地脆嫩、易熟的原料，下入汤水锅内加热至断生，一滚即成菜的一种烹调方法。

3.2 清汤

将鲜味足的原料焯水除去血污杂质，然后另加冷水与原料同煮沸，再度除去浮沫，加入料酒，立即转入微火加热，保持汤体微沸，3小时左右即成。高级清汤需要用鸡腿肉茸和鸡脯肉茸吊制三次，行业上俗称“吊汤”。

3.3 位餐

位餐是一种新式吃法，就是一位一餐。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：干燕窝 10g。

4.1.2 配料：金华火腿 15g。

4.1.3 调料：食盐 3g、味精 2g、清汤 200g。

4.2 要求

4.2.1 燕窝应无霉变。

4.2.2 燕窝应发透，无毛。

4.2.3 原料应干净卫生，符合 GB 1534、GB 5461、GB 5749、GB 8233、GB/T 8967、GB/T 19088、NY 5001 的规定。

5 烹饪器具

- 5.1 炉灶：宜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 将火腿切成长 5~6cm 的丝。

6.2 烹调

- 6.2.1 将燕窝放在碗内，加开水泡约 10 分钟捞出，沥净水分，用小镊子将燕毛摘净，然后放在碗内，加 1g 食碱，加热水泡 5 分钟，捞出后用温水洗净，之后用凉水泡发，再用清汤冲 3 次提味。
- 6.2.2 勺内加清汤、食用盐烧开，撇去浮沫，再加燕窝、火腿丝、味精重新烧开，盛入碗内即可。

6.3 烹调要求

- 6.3.1 燕窝必须发透，用食碱提好质，掌握好提质时间，以免发过。
- 6.3.2 用清水漂净食碱味。
- 6.3.3 烧汤时，锅不宜过开，一定要撇净浮沫，才能保证汤清见底。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用直径为 5cm 经事先预热过的带盖汤盅。（位餐）

7.2 盛装方法

直接盛入法。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

汤色清澈。

8.1.2 口味

咸鲜。

8.1.3 形态

汤清，燕窝露出汤面，清晰可见，配以火腿丝，盛装讲究。

8.1.4 质感

软糯滑爽。

8.2 卫生要求

- 8.2.1 菜品应无异物、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 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ 。