

### 鲁菜 韭菜炒海肠

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、孙巨义、吕守奎、黄金波、刘军田、李荣、吕伟琳、王绍勇、张吉顺。

地方标准信息服务平台

# 鲁菜 韭菜炒海肠

## 1 范围

本标准规定了韭菜炒海肠的术语和定义、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韭菜炒海肠。

## 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 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 8967 谷氨酸钠（味精）

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

#### 熟炒

广义的熟炒是指以前期热处理的全熟或半熟的烹饪原料做主料，经过刀工处理成为丁、片、条块等刀口状态，再用旺火或中火进行炒制成菜的烹调方法。狭义的熟炒是指主料经水焯、水煮（也可酱或蒸）前期热处理后再炒制的方法。

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 主料：海肠 500g。

4.1.2 配料：韭菜 100g（按季节最好用韭黄）。

4.1.3 调料：花生油 25g、食用盐 3g、味精 1g、料酒 5g、芝麻油 2g。

### 4.2 要求

4.2.1 海肠要鲜活。

4.2.2 将海肠去掉两头，刮去内脏，清洗备用。

4.2.3 原料应干净卫生，符合 GB 1534、GB 2733、GB 5461、GB 5749、GB 8233、GB/T 8967、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 将海肠切成 4cm 长的段。

6.1.2 将韭菜切成 3.3cm 长的段。

## 6.2 烹调

6.2.1 将海肠放入沸水中一烫，在冷水中一冲控净水分。

6.2.2 油 25g 下勺，将韭菜炒至八成熟，再加入海肠下勺略炒，加料酒、食用盐、味精、翻炒均匀，加芝麻油少许盛出即可。

## 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：紫色。

8.1.2 口味：咸、鲜。

8.1.3 形态：自然美观。

8.1.4 质感：嫩、脆。

### 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 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ 。

---

地方标准信息服务平台