

ICS 67.120.31  
X21

# DB37

## 山东省地方标准

DB37/T 1972-2011

---

### 鲁菜 扒原壳鲍鱼

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、李荣、黄金波、原静、刘军田、王绍勇、郝庆、张吉顺。

地方标准信息服务平台

# 鲁菜 扒原壳鲍鱼

## 1 范围

本标准规定了扒原壳鲍鱼的术语和定义、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扒原壳鲍鱼。

## 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 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 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）

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

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 扒

是将经过初熟处理后的原料切配造型后整齐地放入锅内，加汤水和调味品，用中小火烹制，通过晃勺、勾芡和大翻勺而成菜的烹调方法。

### 3.2 勾芡

是借助淀粉在遇热糊化的情况下具有吸水及粘附、光滑润洁的这一特点，在菜肴制作过程中，原料成熟时，向锅中加入淀粉和水的混合粉汁，使菜肴汤汁具有一定浓稠度的工艺

## 4 原料及要求

### 4.1 原料

4.1.1 主料：活鲍鱼 10 只（约 1000g）。

4.1.2 配料：西兰花 120g。

4.1.3 调料：葱、姜各 5g，蒜 5g，清汤 100g，食用盐 3g，味精 1g，湿淀粉 20g，花生油 10g。

### 4.2 要求

4.2.1 鲍鱼要鲜活。

4.2.2 水煮鲍鱼时要掌握其嫩度。

4.2.3 造型要整齐美观。

4.2.4 原料应干净卫生,符合 GB 1534、GB 2733、GB 5461、GB 5749、GB/T 8885、GB/T 8967、NY/T 1193 NY 5001。

## 5 烹饪器具

5.1 炉灶:宜选用燃气炒菜灶。

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 将煮熟的大鲍鱼肉片成大片。

6.1.2 葱、姜切丝,蒜切片。

### 6.2 烹调

6.2.1 将鲍鱼洗净,水煮5分钟至熟。鲍鱼壳洗净,加热消毒,把鲍鱼肉洗净后打上十字花刀。西兰花焯水后调味装碗。

6.2.2 锅置中火上,加入少量底油,加入葱、姜、蒜爆香后捞出,加入清汤,用食用盐、味精调味,下入鲍鱼略煨,捞出整齐地装入鲍鱼壳摆在盘内,锅中汤汁用湿淀粉勾成熘芡,浇淋在鲍鱼上即成。

### 6.3 烹调要求

6.3.1 调味要准确。

6.3.2 勾芡要恰当。

## 7 装盘

### 7.1 盛装器皿

宜选用直径为36cm(十四寸)的平盘。

### 7.2 盛装方法

鲍鱼摆在平盘四周,西兰花翻扣于平盘的中央。

## 8 质量要求

### 8.1 感官要求

8.1.1 色泽:白、红、绿、黑相间。

8.1.2 香味:香味浓郁。

8.1.3 口味:咸鲜适口。

8.1.4 形态:鲍鱼在四周、西兰花在中间造型美观。

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 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ 。