

DB37

山东省地方标准

DB 37/T 3439.76—2018

鲁菜 芥末金针菇

地方标准信息服务平台

2018-10-18 发布

2018-11-18 实施

山东省质量技术监督局

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由山东省服务标准化技术委员会鲁菜分技术委员会、济南舜耕山庄集团提出。

本标准由山东省服务标准化技术委员会鲁菜分技术委员会归口。

本标准起草单位：济南舜耕山庄集团。

本标准主要起草人：陈秋、王斌、何元清、黑伟钰、张永。

地方标准信息服务平台

鲁菜 芥末金针菇

1 范围

本标准规定了芥末金针菇的术语和定义、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。

本标准适用于加工烹制鲁菜系列菜肴的芥末金针菇。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 317-2006 白砂糖

GB 2719-2003 食醋卫生标准

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精

NY 68-1988 小磨香油

NY/T 743-2012 绿色食品 绿叶类蔬菜

NY/T 749-2012 绿色食品 食用菌

NY/T 1835-2010 大葱等级规格

SB/T 10755-2012 芥末酱

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

凉拌

将熟食原料或蔬果改切好后，加入调味料拌匀的烹调方法用。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料

金针菇200 g，应符合NY/T 749-2012的规定。

4.1.2 配料

4.1.2.1 葱 3 g, 应符合 NY/T 1835-2010 的规定。

4.1.2.2 香菜 1 g, 应符合 NY/T 743-2012 的规定。

4.1.3 调料

4.1.3.1 芥末膏 5 g, 应符合 SB/T 10755-2012 的规定。

4.1.3.2 盐 4 g, 应符合 GB 2721-2015 的规定。

4.1.3.3 香油 3 g, 应符合 NY 68-1988 的规定。

4.1.3.4 味精 1 g, 应符合 GB 2720-2015 的规定。

4.1.3.5 白砂糖 2 g, 应符合 GB/T 317-2006 的规定。

4.1.3.6 白醋 2 g, 应符合 GB 2719-2003 的规定。

4.2 质量要求

4.2.1 金针菇应新鲜。

4.2.2 主料、配料、调料要干净, 应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等标准的规定。

5 烹饪器具

5.1 炉灶宜选用燃气炉灶、电磁炉灶。

5.2 炊具宜选用双耳炒锅、单柄炒勺。

5.3 器具应选用符合国家规定的计量器具(天平或电子称)。

6 制作工艺

6.1 加工

6.1.1 金针菇去根部洗净。

6.1.2 香葱洗净后切圈。

6.1.3 香菜洗净取叶两片。

6.2 烹调

6.2.1 锅中放入适量热水, 烧沸后将金针菇放入氽煮 2 min, 捞出后用冷水浸泡。

6.2.2 芥末膏加盐、白醋、味精、白砂糖、水调成芥末汁。

6.2.3 金针菇从冷水中取出, 沥干水分, 加入芥末汁、香油拌均匀; 拌好的金针菇放入一次性杯中挤压按实, 装盘后点上香菜叶即可。

6.3 烹调要求

金针菇烫制时间以 2 min 为宜。

7 装盘

7.1 盛装器皿

8寸异型盘。

7.2 盛装方法

摆入法。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

绿、白相间。

8.1.2 香味

芥辣扑鼻。

8.1.3 口味

咸、鲜、辣。

8.1.4 质感

口感滑爽。

8.2 卫生要求

8.2.1 菜品新鲜，无异物、杂质、异味。

8.2.2 制作过程应符合《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等标准的规定。

9 最佳食用时间

从装盘到食用时间，不得超过15 min，食用温度5℃～10℃为宜。
