

DB37

山东省地方标准

DB 37/T 3439.1—2018

鲁菜 清汤竹荪

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 清汤竹荪

1 范围

本标准规定了清汤竹荪的术语和定义、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清汤竹荪。

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 2720-2015 食品安全国家标准 味精

GB 2721-2015 食品安全国家标准 食用盐

GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB/T 20711-2006 熏煮火腿

NY/T 743-2012 绿色食品 绿叶类蔬菜

NY/T 836-2004 芦笋

《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

氽

将加工成丸状或片状的食物在沸水中致熟后，捞起入碗中，再添入沸汤成菜的技法。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料

竹荪300 g，应符合NY/T 836-2004的规定。

4.1.2 配料

4.1.2.1 油菜 10 g，应符合NY/T 743-2012的规定。

4.1.2.2 火腿 20 g，应符合GB/T 20711-2006的规定。

4.1.3 调料

4.1.3.1 盐 5 g，应符合 GB 2721-2015 的规定。

4.1.3.2 味精 6 g，应符合 GB 2720-2015 的规定。

4.1.3.3 清汤 400 g。

4.2 质量要求

主料、配料、调料要干净，调料应符合《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 刀工

把竹荪切成4 cm的段，把油菜和火腿切成长4 cm、宽3 cm的片。

6.2 烹调

锅内放入清汤调味，再加入竹荪、油菜、火腿、盐、味精烧开后去浮沫，倒入汤碗即可。

6.3 烹调要求

严格控制煮制时间。

7 装盘

7.1 盛装器皿

10寸汤碗。

7.2 盛装方法

倒入法。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

洁白。

8.1.2 香味

清香。

8.1.3 口味

咸鲜适口。

8.1.4 质感

清脆爽口。

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70℃～75℃为宜。

地方标准信息服务平台