

ICS 67.080.20

X26

备案号: 45224-2015

DB 15

内 蒙 古 自 治 区 地 方 标 准

DB15/T 772—2014

内蒙古地方菜 雪花木耳蘑

地方标准信息服务平台

2015 - 01 - 15 发布

2015 - 04 - 15 实施

内蒙古自治区质量技术监督局

发 布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古新兴餐饮业标准量化研究院提出。

本标准由内蒙古自治区质量技术监督局归口。

本标准起草单位：内蒙古自治区标准化院、内蒙古新兴餐饮业标准量化研究院、内蒙古兴安盟餐饮行业协会。

本标准主要起草人：贾双文、姚继红、蒋柠、张欣、李霞。

本标准于2015年1月首次发布。

地方标准信息服务平台

内蒙古地方菜 雪花木耳蘑

1 范围

本标准规定了雪花木耳蘑的术语和定义、原料及要求、烹饪器具、制作工序、装盘、质量要求、营养指标、最佳食用方式等。

本标准适用于内蒙古地方菜系列菜肴雪花木耳蘑，常见于内蒙古兴安盟地区。

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 2748 鲜蛋卫生标准
GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB/T 5009.6 食品中脂肪的测定
GB/T 5009.91 食品中钾、钠的测定
GB 5461 食用盐
GB 7096 食用菌卫生标准
GB 8233 芝麻油
GB/T 8884 马铃薯淀粉
GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
GB 16869 鲜、冻禽产品
NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
NY/T 1193 姜
SB/T 10416 调味料酒
DB15/T 588 蒙餐 扒驼掌
DB15/T 618 蒙餐 氽羊肉
DB15/T 624 蒙餐 串炸牛宝

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小火

光度暗淡，供热量低，呈蓝红色的火焰。

[DB15/T 624—2013，定义3.3]

3.2

余

将加工成形易熟的原料放入调好味的汤汁中加热断生成菜的方法。

[DB15/T 618—2013, 定义3.1]

3.3

焯水

将初加工的原料放入水锅中加热至半熟或全熟,取出以备进一步烹调或调味的过程。

[DB15/T 588—2013, 定义3.5]

3.4

勾芡

在原料成熟时加入一定比例的淀粉溶液,使菜肴汤汁具有一定浓稠度的工艺过程。

[DB15/T 588—2013, 定义3.2]

4 原料及要求

4.1 原料¹⁾

4.1.1 主料:木耳蘑 100 g、鸡胸 100 g、鸡蛋清 60 g。

4.1.2 调料:葱姜汁 50 g、食用盐 6 g、味精 3 g、马铃薯淀粉 30 g、料酒 10 g、芝麻油 3 g、鲜汤²⁾250 g。

4.2 要求

4.2.1 木耳蘑:应选用新鲜木耳蘑,并符合 GB 7096 的规定。

4.2.2 鸡肉:应选用新鲜鸡胸肉,并符合 GB 16869 的规定。

4.2.3 鸡蛋:应符合 GB 2748 的规定。

4.2.4 葱:应符合 NY/T 744 的规定。

4.2.5 姜:应符合 NY/T 1193 的规定。

4.2.6 食用盐:应符合 GB 5461 的规定。

4.2.7 味精:应符合 GB/T 8967 的规定。

4.2.8 马铃薯淀粉:应符合 GB/T 8884 的规定。

4.2.9 料酒:应符合 SB/T 10416 的规定。

4.2.10 芝麻油:应符合 GB 8233 的规定。

4.2.11 其它原料应符合相关食品安全标准及有关的规定。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用燃油、燃气两用灶及其它灶具。

1) 主料、调料的用量配比可依据个人口味变化。

2) 在 4000 g 水中加入 2000 g 鸡架骨,小火熬煮制成。

5.2 炊具

宜选用炒勺、双耳炒锅及其它炊具。

5.3 器具

应选用符合国家规定的计量器具。

6 制作工序

6.1 刀工

6.1.1 将鸡胸肉剁成茸泥。

6.1.2 将木耳蘑用手撕碎。

6.2 烹调

6.2.1 将鸡茸泥放入容器内，加入蛋清、葱姜汁、食用盐、味精搅成糊状，用漏勺倒入 80 ℃水中氽熟成雪花状。

6.2.2 木耳蘑焯水。

6.2.3 锅内放入鲜汤、加入葱姜汁、食用盐、味精、料酒和氽熟的鸡茸花、木耳蘑，烧开入味后勾芡，淋芝麻油上桌即成。

6.3 要求

用小火。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用直径25 cm的圆瓷盘或异形盘。

7.2 盛盘方式

以倒入法³⁾倒入盘中，见图1。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽：白中透黑。

8.1.2 香味：木耳蘑香味突出。

8.1.3 形态：雪花状。

8.1.4 质感：软嫩。

8.1.5 口味：鲜、咸。

8.2 卫生要求

3) 将成品倒入容器内。

制作过程应符合卫生部《餐饮服务食品安全监督管理办法》、国家食品药品监督管理局《餐饮服务食品安全操作规范》和卫生部《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》等的规定。

9 营养指标

见附录A。

10 最佳食用方式

从成品出锅至食用，时间不超过5 min为宜。



图1 雪花木耳蘑实物图

附 录 A
(资料性附录)
雪花木耳蘑营养成分表

表A.1 雪花木耳蘑营养成分表

项 目	检验依据	营养指标 (送检样品)
能量, kJ/100 g	以每 100 g 雪花木耳蘑中蛋白质、脂肪、碳水化合物的测定值分别乘以能量系数 17、37、17 所得之和。	360
碳水化合物, g/100 g	按公式 (100-蛋白质的含量-脂肪的含量-水分的含量-灰分的含量-粗纤维含量) 计算。	9.95
蛋白质, g/100 g	GB 5009.5	2.4
脂肪, g/100 g	GB/T 5009.6	4.5
钠, mg/100 g	GB/T 5009.91	140

地方标准信息服务平台