

DB37

山东省地方标准

DB37/T 2903.63—2017

鲁菜 冰糖银耳

2017-04-07 发布

2017-05-01 实施

山东省质量技术监督局 发布

前 言

DB37/T 2903《鲁菜》分为136个部分：

- 第1部分：醋烹虾段；
- 第2部分：宫爆鸡丁；
- 第3部分：海米扒油菜；
- 第4部分：红扒蹄筋；
- 第5部分：黄焖鸡块；
- 第6部分：鸡汁干贝；
- 第7部分：奶汤银肺；
- 第8部分：清炸里脊；
- 第9部分：软烧豆腐；
- 第10部分：茼蒿里脊丝；
- 第11部分：葱椒鱼；
- 第12部分：打卤包；
- 第13部分：干烧加州鲈鱼；
- 第14部分：桂花白莲藕；
- 第15部分：荷花虾仁；
- 第16部分：淮山炒鲜虾；
- 第17部分：韭黄虾仁水饺；
- 第18部分：琉璃肉；
- 第19部分：鹿筋扒海参；
- 第20部分：马牙肉；
- 第21部分：蜜腊莲子；
- 第22部分：奶汤白菜；
- 第23部分：奶汤支竹肚；
- 第24部分：牛肉糝；
- 第25部分：清汆丸子；
- 第26部分：清香龙鱼面；
- 第27部分：热炆五香肉；
- 第28部分：如意卷煎；
- 第29部分：寒酥鼻；
- 第30部分：三不沾；
- 第31部分：松籽肚仁；
- 第32部分：虾籽炒春笋；
- 第33部分：雪丽香椿；
- 第34部分：阳关三叠；
- 第35部分：糟煎肚片；
- 第36部分：糟油口条；

- 第 37 部分：糟汁西施舌；
- 第 38 部分：炸麻花腰子；
- 第 39 部分：博山精肉丸；
- 第 40 部分：博山烤肉；
- 第 41 部分：参黄鸡；
- 第 42 部分：甘露泉炖甲鱼；
- 第 43 部分：骨排香肠；
- 第 44 部分：果木烤牛扒；
- 第 45 部分：旱酥鱼；
- 第 46 部分：黄焖小黑牛；
- 第 47 部分：老张店八宝葫芦鸡；
- 第 48 部分：老张店酱鸭；
- 第 49 部分：老张店侉炖鱼；
- 第 50 部分：老张店蒸茄盒；
- 第 51 部分：酱猪手；
- 第 52 部分：秘制金鳊鱼；
- 第 53 部分：蒲府炸鸡；
- 第 54 部分：手撕牛肉；
- 第 55 部分：田横园林鸡；
- 第 56 部分：香煎刀鱼；
- 第 57 部分：孝子贡梨；
- 第 58 部分：周村卤汁羊肉；
- 第 59 部分：周村肴鸡；
- 第 60 部分：周村煮锅；
- 第 61 部分：淄博酱肉；
- 第 62 部分：淄博小葱饼；
- 第 63 部分：冰糖银耳；
- 第 64 部分：醋焖鲥米鱼；
- 第 65 部分：余翡翠丸子；
- 第 66 部分：海鲜全家福；
- 第 67 部分：红松鸡腿；
- 第 68 部分：酱焖黄花鱼；
- 第 69 部分：金鲁全家福；
- 第 70 部分：昆布海参；
- 第 71 部分：清炖甲鱼；
- 第 72 部分：砂锅老豆腐；
- 第 73 部分：石锅鱼翅；
- 第 74 部分：乌鱼蛋烩鱼胶；
- 第 75 部分：蟹黄鱼翅；
- 第 76 部分：茺爆鱿鱼；
- 第 77 部分：果木烤乳鸽；
- 第 78 部分：黄河口炒鸡；
- 第 79 部分：清汤活海参；

- 第 80 部分：药膳焗南瓜；
- 第 81 部分：扒三样；
- 第 82 部分：春虾烧豆腐；
- 第 83 部分：葱姜炒梭蟹；
- 第 84 部分：茄丁炒海虹；
- 第 85 部分：温拌八带；
- 第 86 部分：温拌海参；
- 第 87 部分：西红柿炖螃蟹；
- 第 88 部分：炸黄花鱼；
- 第 89 部分：大虾酥；
- 第 90 部分：海棠酥；
- 第 91 部分：红豆糕；
- 第 92 部分：菊花卷；
- 第 93 部分：开花馒头；
- 第 94 部分：兰花酥；
- 第 95 部分：莲花卷；
- 第 96 部分：南瓜炸糕；
- 第 97 部分：盘丝花卷；
- 第 98 部分：千层酥；
- 第 99 部分：白菜蒸饺；
- 第 100 部分：鲍鱼酥；
- 第 101 部分：家常饼；
- 第 102 部分：山东面皮；
- 第 103 部分：四喜蒸饺；
- 第 104 部分：蟹壳黄；
- 第 105 部分：猪蹄卷；
- 第 106 部分：状元饺；
- 第 107 部分：白扒裙边；
- 第 108 部分：冰糖肘子；
- 第 109 部分：桂花鱼骨；
- 第 110 部分：锅烧肉；
- 第 111 部分：清蒸鳊鱼；
- 第 112 部分：清蒸鲈鱼；
- 第 113 部分：糖熘鱼；
- 第 114 部分：五香鱼；
- 第 115 部分：炸鱼排；
- 第 116 部分：炸芝麻鱼条；
- 第 117 部分：炒鸡丝；
- 第 118 部分：红烧海参；
- 第 119 部分：黄焖鸭肝；
- 第 120 部分：烩蹄筋；
- 第 121 部分：济南烩肉；
- 第 122 部分：老北园清炖鸡；

- 第 123 部分：烧海杂拌；
- 第 124 部分：五香酱肉；
- 第 125 部分：香菇扒肚片；
- 第 126 部分：爆炒鳝花；
- 第 127 部分：风干鸡；
- 第 128 部分：荷香鲤鱼；
- 第 129 部分：花炒肉丝；
- 第 130 部分：滑肉片；
- 第 131 部分：韭香湖虾；
- 第 132 部分：老虎鸡子；
- 第 133 部分：焖子；
- 第 134 部分：炸鹅脖；
- 第 135 部分：肚包鸡；
- 第 136 部分：葱烧海参斑。

本部分为DB37/T 2903的第63部分。

本部分按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本部分由山东省服务标准化技术委员会鲁菜分技术委员会、山东省烹饪协会提出。

本部分由山东省服务标准化技术委员会鲁菜分技术委员会归口。

本部分起草单位：山东省烹饪协会、山东蓝海酒店集团。

本部分主要起草人：李光璧、孙嘉祥、陈秋、杜海威、张省良、韩志远。

鲁菜 冰糖银耳

1 范围

本标准规定了冰糖银耳的术语和定义、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。

本标准适用于鲁菜传统加工工艺烹制菜肴冰糖银耳。

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/T1534 花生油

SB/T 10416-2007 调味料酒

GB/T 7652-2016 八角

GB/T 30391-2013 花椒

NY/T 1193 姜

SB/T10348-2002 大蒜

GB 8233-2008 香油

GB 18186 生抽

GB 1445—2000 绵白糖

GB/ T8967—2007 （谷氨酸钠）味精

SC/T3103-1984 银耳

GH/T1012 冰糖

中华人民共和国卫生部令第10号《餐饮业食品卫生管理办法》《餐饮业和集团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

炖

原料加入清水或汤水，放入有盖的容器中，再利用水蒸汽的热力致熟的烹调方法。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料：干银耳 30g。

4.1.2 配料：枣（干，大）60g、枸杞子20g。

4.1.3 调料及腌制：冰糖150g、水300g。

4.2 要求

4.2.1 所有原料应选用新鲜无异味，无破损。

4.2.2 原料应干净卫生，并符合NY1040、GB1534、GB/T13362、GB/T15961、GB/T15961、NYT1071-2006、SBT10160、SB/T10348-2002、GB8233-2008、GB18186、GB1445、GB/T8967、SC/T3103-1984、GH/T1012标准要求。

5 烹饪器具

5.1 炉灶宜选用电燃气灶。

5.2 饮具宜选用不锈钢桶或砂锅。

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

银耳水发10h，至完全发透，取出后用剪刀剪去根部，洗净后用剪刀剪开一个口子。

6.2 烹调

锅中加入2500ml的纯净水，然后把清洗干净的银耳放入；加入冰糖盖上盖子，用大火烧开，再改文火慢炖；银耳慢炖120min后，把红枣倒入锅中，再慢炖60min便可关火，前后共用180min；把炖好的冰糖银耳羹盛入汤碗中，再上笼蒸10min取出，在羹的表面撒上枸杞，便可上桌食用。亦可晾凉放入冰箱冰镇，冷食味道更佳。

6.3 烹调要求

6.3.1 应文火炖制。

6.3.2 纯净水应一次加足，中途不加水。

7 装盘

7.1 盛装器皿宜选用直径为20cm的汤碗，（分位用炖盅）干净，无破损，保温。

7.2 盛装方法为盛入法。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽晶莹透亮。

8.1.2 香味鲜醇浓郁。

8.1.3 口味甜香。

8.1.4 质感滑嫩爽口。

8.1.5 汤汁浓稠。

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《餐饮业食品卫生管理办法》和《餐饮业和集团用餐配送单位卫生规范》。

9 最佳食用时间

从装盘到食用时间不得超过 10min。

山东省地方标准公开