

DB37

山东省地方标准

DB 37/T 3439.58—2018

鲁菜 白菜木耳炒蛰头

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、济南舜耕山庄酒店管理公司。

本标准主要起草人：陈秋、王斌、何元清、黑伟钰、张磊。

地方标准信息服务平台

鲁菜 白菜木耳炒蛰头

1 范围

本标准规定了白菜木耳炒蛰头的术语和定义、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白菜木耳炒蛰头。

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 2719-2003 食醋卫生标准

GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精

GB/T 6192-2008 黑木耳

GB 10146-2015 食品安全国家标准 食用动物油脂

GB 13104-2014 食品安全国家标准 食糖

GB/T 21999-2008 蚝油

GB/T 30383-2013 生姜

NY/T 654-2012 绿色食品 白菜类蔬菜

NY/T 743-2012 绿色食品 绿叶类蔬菜

NY/T 1835-2010 大葱等级规格

SC/T 3210-2015 盐渍海蜇皮和盐渍海蜇头

《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

炒

将食物切成小件，连同调味料放入烧热油的铁锅中迅速翻搅至熟的成菜技法。

4 原料及要求

4.1 原料

4.1.1 主料

4.1.1.1 白菜 300 g，应符合 NY/T 654-2012 的规定。

4.1.1.2 蜇头 200 g, 应符合 SC/T 3210-2015 的规定。

4.1.2 配料

4.1.2.1 木耳 50 g, 应符合 GB/T 6192-2008 的规定。

4.1.2.2 香菜 10 g, 应符合 NY/T 743-2012 的规定。

4.1.2.3 红尖椒 3 g。

4.1.3 调料

4.1.3.1 葱 5 g, 应符合 NY/T 1835-2010 的规定。

4.1.3.2 姜 3 g, 应符合 GB/T 30383-2013 的规定。

4.1.3.3 陈醋 20 g, 应符合 GB 2719-2003 的规定。

4.1.3.4 蚝油 3 g, 应符合 GB/T 21999-2008 的规定。

4.1.3.5 白糖 5 g, 应符合 GB 13104-2014 的规定。

4.1.3.6 味精 5 g, 应符合 GB 2720-2015 的规定。

4.1.3.7 猪大油 10 g, 应符合 GB 10146-2015 的规定。

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、电汽蒸车。

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

6.1.1 将白菜心切成 5 cm 的段, 嫩菜帮用刀拍, 撕成宽 3 cm 的劈柴块。

6.1.2 香菜顶刀切 3 cm 段、葱改刀 0.5 cm 的丁、姜去皮切成末。

6.1.3 红尖椒切成长 3 cm、粗 0.2 cm 的丝。

6.2 烹调

6.2.1 将木耳、蜇头用 85 °C 热水氽过备用。

6.2.2 置锅放入猪大油 5 g 烧热, 下入白菜煸炒至软备用。

6.2.3 置锅加入猪大油 5 g 烧热, 放入葱姜爆锅出香味后, 放入调料、主配料, 翻炒均匀装盘即可。

6.3 烹调要求

严格控制蜇头氽水的温度。

7 装盘

7.1 盛装器皿

10寸汤盘。

7.2 盛装方法

盛入法。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽

白红绿相间。

8.1.2 香味

醋香。

8.1.3 口味

酸咸微甜。

8.1.4 质感

脆嫩。

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。