

DB41

河南省地方标准

DB 41/T 1095—2015

商城炖菜烹饪技艺 桂花银耳莲子羹

2015 - 08 - 13 发布

2015 - 11 - 13 实施

河南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由商城县商务局提出。

本标准由商城县特色菜研究会负责起草，信阳市厨师专业技术委员会、商城县炖菜产业发展协会、信阳原味餐饮管理有限公司、商城县锦绣商城迎宾馆参加起草。

本标准主要起草人：余甫旭、张天宇、陈宗富、秦饒翌、洪念志、李欣。

本标准参加起草人：冯世华、杨祖宝、刘泽林、彭怀银、胡宏生、方开成、陈世忠。

引 言

商城县隶属于河南省信阳市，位于鄂、豫、皖三省交界处，地处大别山北麓，饮食风格十分独特，饮食文化底蕴深厚，是信阳炖菜的发祥地，被中国烹饪协会授予首家“中国炖菜之乡”。

桂花为中国传统十大花卉之一，是一种集绿化、美化、香化于一体的观赏与实用兼备的优良园林树种。桂花花卉香型别具一格，清可绝尘，浓能远溢，堪称一绝。尤其是仲秋时节，丛桂怒放，夜静轮圆之际，把酒赏桂，陈香扑鼻，令人神清气爽。作为“桂花之乡”的商城，广大民众植桂赏花的历史源远流长，革命经典歌曲《八月桂花遍地开》在商城诞生，并唱响全中国。

当地出产的银耳由椴木培植而成，品质闻名遐迩。以桂花、银耳、莲子为原料，采取当地传统炖制技法炖制而成的桂花银耳莲子羹，香气四溢，风味独特，深受广大民众所喜爱，被河南省餐饮与饭店行业协会命名为“河南名菜”。

为传承桂花银耳莲子羹的烹饪技艺，实现制作技术标准化，特提出制定《商城炖菜烹饪技艺 桂花银耳莲子羹》地方标准。

商城炖菜烹饪技艺 桂花银耳莲子羹

1 范围

本标准规定了商城炖菜烹饪技艺 桂花银耳莲子羹的安全要求、原料选取、烹饪器具、制作工艺、盛装方法和质量标准等。

本标准适用于商城炖菜中的桂花银耳莲子羹的制作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用必不可少。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 317 白砂糖

GB/T 5835 干制红枣

GB 14934 食（饮）具消毒卫生标准

GB 16153 饭馆（餐厅）卫生标准

NY/T 1504 莲子

NY/T 834 银耳

DB41/T 979 商城炖菜通用技术规范

《餐饮服务食品安全监督管理办法》卫生部令第71号

《餐饮服务食品安全操作规范》国食药监食[2011]395号

3 安全要求

烹饪场地、灶具、炊具和盛器应符合 GB 14934、GB 16153 的要求，原料选取、制作、盛装过程应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》和《餐饮服务食品安全操作规范》的规定。

4 原料选取

4.1 选取数量

4.1.1 主料

通心莲子80g，椴木银耳30g。

4.1.2 配料

红枣12枚。

4.1.3 调料

干桂花2g，白砂糖200（烹调时使用50g，外带150g）、外带蜂蜜50g。

4.2 质量要求

莲子、银耳、红枣、白砂糖应分别符合NY/T 1504、NY/T 834、GB/T 5835、GB 317的规定，干桂花、蜂蜜应干净、卫生。

5 烹饪器具

5.1 灶具

宜选用传统土锅灶，也可选用燃气灶或燃煤灶。

5.2 炊具

宜选用传统砂罐。

5.3 盛器

桌餐菜式食用，宜选用白色陶瓷汤盆。位菜式食用，宜选用汤盅。

5.4 量具

应选用符合国家规定的标准量具。

6 制作工艺

6.1 前处理

6.1.1 将银耳放入温热水中浸泡 3h，摘洗干净，沥水备用。

6.1.2 分别将莲子、红枣、桂花放入温热水中浸泡 1h，洗净、沥干。

6.2 烹调方法

6.2.1 瓷碗加温热水 50g，放入桂花、白砂糖 50g，搅动水体，待白砂糖溶解于水，放入蒸箱，调用旺火上汽，再改用小火，蒸 15min 取出，滤出桂花糖水备用。

6.2.2 砂罐加山泉水 500g，下入莲子，放置到中火上煮发，倒入瓷盆备用。

6.2.3 砂罐加山泉水 1500g，放置到旺火上烧开，下入银耳，改用小火，炖至银耳粘稠时，倒入莲子、汤汁，下入红枣、桂花糖水，炖至银耳发粘、莲子粉糯，即可出锅。

7 盛装方法

7.1 桌餐菜式盛装

菜肴盛入汤盆，并将覆在瓷盆表面上的银耳、莲子、红枣进行调摆。

7.2 位菜式盛装

将菜肴均匀盛入 10~12 个汤盅（银耳、莲子、红枣搭配均匀）。

8 质量要求

8.1 基本要求

应符合DB41/T 979的规定。

8.2 感官要求

8.2.1 色泽

红白相间，晶莹剔透。

8.2.2 香气

桂花香。

8.2.3 味道

甜润。

8.2.4 形态

质地错落有致，整体形态美观。

8.2.5 质感

莲子粉糯，银耳软滑。
