

ICS 67.080.20

X26

备案号: 38644-2013

DB 15

内蒙古自治区地方标准

DB 15/T 623—2013

蒙餐 猴头蘑扒油菜

地方标准信息服务平台

2013-10-30 发布

2013-12-30 实施

内蒙古自治区质量技术监督局 发布

前 言

本标准的编制依据 GB/T 1.1-2009的规定。

本标准由内蒙古自治区标准化院提出。

本标准由内蒙古自治区质量技术监督局归口。

本标准主要起草单位：内蒙古自治区标准化院、内蒙古自治区餐饮与饭店行业协会。

参加起草单位：呼和浩特市女神餐饮娱乐有限公司、内蒙古大宗畜产品交易所有限公司。

本标准主要起草人：李佳、姚继红、兰英、刘默。

本标准于2013年10月首次发布。

地方标准信息服务平台

蒙餐 猴头蘑扒油菜

1 范围

本标准规定了猴头蘑扒油菜的术语和定义、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。

本标准适用于在蒙古族传统工艺基础上经过创新烹制的蒙餐系列菜肴猴头蘑扒油菜。

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 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 18406.1 农产品安全质量 无公害蔬菜安全要求

NY/T 1193 姜

SB/T 10415 鸡粉调味料

SB/T 10416 调味料酒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

扒

有笼扒和勺扒之分。将加工成形的原料放入器皿或锅中，加入适量汤或水以及调味品，上笼蒸熟扣在盘中，原汁勾芡浇在原料上面；或者放入勺内，加入调味品，加热制熟后勾芡、淋明油、大翻勺装在盘内成菜的一种方法。

3.2

大火

光度明亮，供热量高，呈黄红色的火焰。

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。

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。

4 原料及要求

4.1 原料¹⁾

4.1.1 主料：猴头蘑 300g。

4.1.2 配料：油菜 200g。

4.1.3 调料：姜丝 10g、料酒 15g、食用盐 6g、味精 4g、鸡粉 5g、芝麻油 3g、料子油 20g²⁾、马铃薯淀粉 20g、鲜汤 100g³⁾。

4.2 要求

4.2.1 猴头蘑：应符合 GB 7096 的规定。

4.2.2 油菜：应选用新鲜油菜，并符合 GB 18406.1 的规定。

4.2.3 姜丝：应选用新鲜姜，并符合 NY/T 1193 的规定。

4.2.4 料酒：应符合 SB/T 10416 的规定。

4.2.5 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。

4.2.6 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。

4.2.7 鸡粉：应符合 SB/T 10415 的规定。

4.2.8 芝麻油：应符合 GB 8233 的规定。

4.2.9 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定。

4.2.10 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、燃气两用炒菜灶及其它灶具。

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

1) 主料、配料及调料的用量配比可依据个人口味变化。

2) 色拉油小火炸花椒、大料、葱、姜片、蒜等调味品后，去掉调味品所剩的油。

3) 鲜汤是在 4000g 水中加入 2000g 鸡骨架，小火熬煮制成。

6.1 刀工

将猴头蘑片成0.3cm厚的片。

6.2 烹调

6.2.1 将猴头蘑片焯水后捞出，面贴盘底摆放整齐，将整油菜焯水后整齐摆放在猴头蘑片上。

6.2.2 锅内倒入料子油，油温升至80℃时，放入姜丝炝锅。加入食用盐，烹料酒，加鲜汤，推入猴头蘑片和整油菜，放入味精、鸡粉，大火烧开后入味后，勾芡，淋上芝麻油，大翻勺装盘即可。

6.3 要求

应保持形状。

7 装盘

7.1 盛装器皿

宜选用直径35cm的瓷盘或其它异形盘。

7.2 盛盘方式

整齐地盛入盘中，见图1。

8 质量要求

8.1 感官要求

8.1.1 色泽：乳白、翠绿。

8.1.2 香味：鲜香味。

8.1.3 形态：片状、油菜自然形状。

8.1.4 质感：脆嫩。

8.1.5 口味：鲜、咸。

8.2 卫生要求

制作过程应符合《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮业食品卫生管理办法》和《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3min为宜。

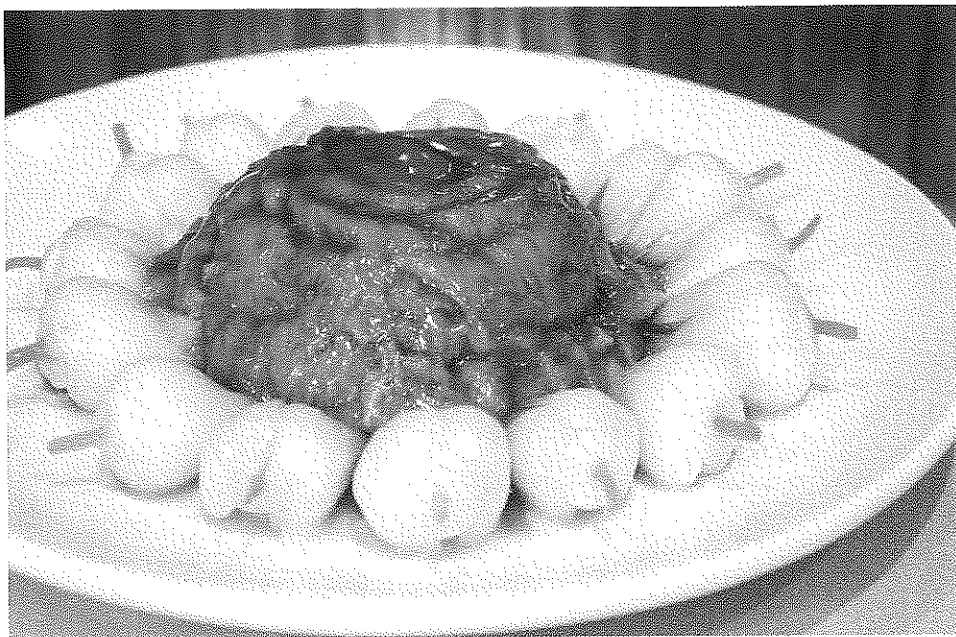


图1 猴头蘑扒油菜实物图

地方标准信息服务平台

附 录 A
(资料性附录)
猴头蘑扒油菜营养成分表

表A.1 猴头蘑扒油菜营养成分表

项 目	检验依据	营养指标 (送检样品)
能量, kJ/100g	以每 100g 猴头蘑扒油菜中蛋白质、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。	166
碳水化合物, g/100g	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。	1.32
蛋白质, g/100g	GB 5009.5	3.45
脂肪, g/100g	GB/T 5009.6	1.4
钠, mg/100g	GB/T 5009.91	438

地方标准信息服务平台