

团 体 标 准

T/GM XXXX—2021

高明葛扣

（标准征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

佛山市高明区餐饮行业协会 发布

目 次

前言..... 2

引言..... 3

1 范围..... 4

2 规范性引用文件..... 4

3 术语和定义..... 4

4 原辅材料要求..... 5

5 烹制器具要求..... 5

6 生产加工卫生要求..... 5

7 菜品要求..... 5

8 菜品检验..... 7

9 盛装、传送与保存..... 7

前 言

本文件根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编写。

本文件由佛山市高明区餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：佛山市高明区餐饮行业协会。

本文件主要起草人：

本文件于 2021 年 XX 月 XX 号首次发布。

引 言

“高明葛扣”是选用高明当地国家地理标志保护产品“合水粉葛”、上好的猪肉作为主要原料，以饮用水、生姜、干葱头、大蒜、八角、生粉、葱花做为辅料，以南乳、冰片糖、老抽、十三香、米酒、芝麻油、浙醋、花生酱、料酒、老姜、食用盐等进行调味，采用佛山高明特色工艺制作而成的菜肴。“高明葛扣”的特点是色泽红亮、香气扑鼻，口感软糯、肥而不腻，荤素营养搭配均衡、老少咸宜。

“高明葛扣”是高明区地方特色菜肴，在各大喜庆宴席当中都可以看到其身影，“扣”既是中国传统烹饪的一种手法，也因其制作过程中每一块食材都紧贴着连在一起，而且每份菜肴都是满满的一大碗，寓意着心心相印、十指紧扣、幸福美满。

“合水粉葛”、“高明葛扣”的图片见图1。



图1 “合水粉葛” “高明葛扣” 参考图

高明葛扣

1 范围

本文件规定了高明葛扣的术语和定义、原辅材料要求、器具要求、生产加工卫生要求、菜品要求、菜品检验、盛装、传送与保存。

本文件适用于以高明特色菜肴“高明葛扣”的制作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，凡注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2717 食品安全国家标准 酱油
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 4806.1 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.9 食品接触用金属材料及制品
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 7652 八角
GB/T 8233 芝麻油
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB 14963-2011 食品安全国家标准 蜂蜜
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 16289 豉香型白酒
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
QB/T 2685 冰片糖
SB/T 10170 腐乳
SB/T 10303 老浙醋质量标准
SB/T 10416 调味料酒
DB44/T 610.1 地理标志产品 合水粉葛 第1部分：产品质量
DBS 44/006 非预包装即食食品微生物限量
国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号《餐饮服务食品安全操作规范》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

净料量

经过初步加工可以直接下锅的菜品原料的质量。

3.1

高明葛扣

以“合水粉葛”、猪肉作为主要原料，以食用植物油、老姜、干葱头、大蒜、八角、生粉、葱花做为辅料，以南乳、冰片糖、老抽、十三香、米酒、芝麻油、浙醋、花生酱、料酒、生姜、蜂蜜、食用盐等进行调味，采用佛山高明特色工艺制作而成的菜肴。

4 原辅材料要求

- 4.1 粉葛应符合 DB44/T 610.1 的要求。
- 4.2 猪肉应符合 GB 2707 的要求。
- 4.3 食用植物油应符合 GB 2716 的要求。
- 4.4 葱、姜、蒜应符合 GB/T 15691 要求。
- 4.5 八角应符合 GB/T 7652 的要求。
- 4.6 生粉应符合 GB 31637 的要求。
- 4.7 南乳应符合 SB/T 10170 的要求。
- 4.8 冰片糖应符合 QB/T 2685 的要求。
- 4.9 老抽应符合 GB 2717 的要求。
- 4.10 十三香、花生酱应符合 GB 31644 的要求。
- 4.11 米酒应符合 GB/T 16289 的要求。
- 4.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 的要求。
- 4.13 浙醋应符合 SB/T 10303 的要求。
- 4.14 料酒应符合 SB/T 10416 的要求。
- 4.15 食用盐应符合 GB 2721 的要求。
- 4.16 蜂蜜应符合 GB 14963 的要求。
- 4.17 原辅材料还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 要求。

5 器具要求

- 5.1 烹制用灶具应符合国家相关安全标准的要求。

5.2 蒸柜应无锈蚀，并符合 GB 4806.9 的要求。

5.3 所有直接接触食材及食品用器具应符合 GB 4806.1 的要求。

6 生产加工卫生要求

6.1 菜品制作过程应符合《餐饮服务食品安全操作规范》的要求，制作时用水应符合 GB 5749 的要求。

6.2 加工工艺

6.3 配料

按表1配比准备好主、辅料及调味料。

表 1 配料表

类型	名称	净料量
主料	猪肉	250g
	粉葛	250g
辅料	食用植物油	适量
	老姜	1 块
	八角	1 个
	葱头（干）	10 g
	大蒜	10 g
	葱花	5 g
	生粉	6 g
调味料	南乳	50 g
	冰片糖	50 g
	老抽	2 g
	十三香	1 g
	米酒	20 g
	芝麻油	5 g
	浙醋	5 g
	花生酱	5 g
	料酒	10 g
	生姜	15g
	蜂蜜	少许
	食用盐	少许

6.3.1 主料选取

猪肉宜选取肥瘦相间的五花肉，粉葛应选用当地国家地理标志保护产品合水粉葛。

6.3.2 主料预处理（处理过程见图 2）

6.3.2.1 将猪肉洗净修整切块，粉葛洗净去皮切成 0.5 厘米左右的厚片。

6.3.2.2 锅中加水烧开，依次放入老姜、八角、料酒、猪肉，煮至猪肉肉皮透明，熄火。

6.3.2.3 把煮好的猪肉从锅中取出放凉，用针在肉皮表面均匀扎孔。

6.3.2.4 浙醋、料酒、蜂蜜按 1: 1: 1 的比例混合搅拌成为上色液，用刷子蘸取上色液将猪肉上下左右涂抹上色，将经上色的猪肉放入 130 ℃-180 ℃油中炸至上色；放入水中浸泡 5 min 去油；

6.3.2.5 将经浸泡去油的猪肉肉切成与粉葛大小、厚薄一致的片状。



图2 “高明葛扣”主料预处理参考图

6.3.3 辅料及调味料（制备过程见图3）

6.3.3.1 将生姜、大蒜、干葱、大葱洗净、切碎待用；按表1用料量准备好各种调味料。

6.3.3.2 把锅烧热，倒入食用植物油，配料先下锅炒香，再先后加入所有调味料，炒调成调味酱。



图3 “高明葛扣”辅料及调味料制备过程参考图

6.3.4 烹制（烹制过程见图 4）

- 6.3.4.1 把切好的猪肉放在盘中，倒入调味酱，搅拌均匀。
- 6.3.4.2 按一片粉葛间隔一片猪肉的次序，整齐摆放于干净的碗中，围成一圈。
- 6.3.4.3 将摆放好的粉葛和五花肉放入蒸柜中，蒸 3 h，取出，倒出汁水留用，菜肴反扣碟中。
- 6.3.4.4 汁水烧开，加生粉勾芡淋在菜肴上。



图 4 “高明葛扣”烹制过程参考图

6.4 菜品要求

6.4.1 感官要求

应符合表2的要求。

表 2 感官要求

项目	要求
外观	色泽红亮，形状整齐不散不乱，各食材呈现其应有色泽
滋味与气味	具有本品应有的滋味及气味，香气扑鼻
口感	口感软糯、肥而不腻

6.4.2 污染物限量

应符合GB 2762的要求。

6.4.3 微生物限量

应达到DBS 44/006要求的一类“满意”等级。

7 菜品检验

7.1 感官检验

7.1.1 每份菜品在店内销售前或食用前应对表 2 “感官要求”进行检验，检验合格后方可销售和食用。

7.1.2 在自然光下，观察菜品的外观。

7.1.3 菜品应在温度 20℃~45℃之间，嗅其气味，尝其口感。

7.2 污染物及微生物限量检测

7.2.1 污染物限量检验按 GB 2762 规定的方法检验。

7.2.2 微生物限量检验按 DBS 44/006 规定的方法检验。

8 盛装、传送与保存

8.1 盛装

盛装菜品的器具应经消毒处理，符合GB 14934的要求，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

8.2 传送

菜品应在盛出后10 min内传送至餐厅，在传送过程中，应密封或覆盖防护材料，避免日晒、雨淋、粉尘、昆虫等污染。

8.3 保存

菜品完成后应即时食用。常温状态下，保存时间不宜超过2 h。
