

T/SHXC

团 体 标 准

T/SHXC 017—2024

深沪十八道传统菜品  
鳗鱼干焖排骨

Shenhu Eighteen Traditional Dishes

Braised Pork Ribs with Dried eel

2024 - 12 - 25 发布

2024 - 12 - 31 实施

晋江市深沪小吃同业公会

发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由晋江市深沪小吃同业公会提出并归口。

本文件起草单位：晋江市深沪小吃同业公会、晋江凯来酒店有限公司、晋江半岛酒店有限公司。

本文件主要起草人：黄清海、戴伟军、张永钦。

# 引 言

## 0.1 概述

深沪镇位于晋江东南部。依山面海，山清水秀，风光旖旎，素有“峙海金狮”之称，是晋江市的重要渔港。深沪湾地理位置得天独厚，鱼类丰富，为深沪美食提供了天然海鲜特色食材。

深沪人秉承了闽南菜系、晋江传统宴席的饮食文化特色，融入了当地出海、婚嫁、寿辰等礼仪风俗，孕育出“深沪十八道”风味宴席。菜品由前菜、主菜、汤品和甜汤组合而成，汇集了深沪地域海鲜制品食材，体现了朴实、优雅、快捷、实惠的特点，注重绿色、营养、健康，突出吉祥，象征美好，是晋江著名的传统风味宴席，深受百姓喜爱，成为当地饮食文化的一道亮丽风景线。

鳗鱼干焖排骨是深沪十八道传统菜品，以海鳗干、猪排骨为主要原料，先将海鳗干油炸后，与猪排骨在锅中翻炒，加入调味料收干汁液制作而成的菜肴。具有外观金黄、色泽鲜亮、肉质细嫩、酥烂，蒜香浓郁的特点。

## 0.2 鳗鱼干焖排骨典型外观形态

鳗鱼干焖排骨典型外观形态见附录 A

## 0.3 鳗鱼干焖排骨传统配方

鳗鱼干焖排骨传统配方见附录 B

# 深沪十八道传统菜品 鳗鱼干焖排骨

## 1 范围

本文件规定了深沪十八道传统菜品 鳗鱼干焖排骨（简称细烩鳗）的术语和定义、特征、要求、检验规则、容器与送菜、服务要求。

本文件适用于深沪十八道传统菜品 鳗鱼干焖排骨的制作、检验和销售。

## 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，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 2726-2016 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4806.4 食品安全国家标准 陶瓷制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 8233 芝麻油
- GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
- GB/T 18186 酿造酱油
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30383 生姜
- GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- NY/T 1711 绿色食品 辣椒制品
- SB/T 10416 调味料酒
- T/SHXC 011 地理标志证明商标产品 深沪海鳗干

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 深沪十八道 Shenhu Eighteen Dishes

以深沪地域特色食材为主要原材料，制作的具有晋江风味宴特点和固定组合形式构成的18道菜肴，包括前菜、主菜、主食、汤品和甜汤，所形成的深沪传统宴（席）。

[来源: T/SHXC 014-2024, 定义3.1]

### 3.2

#### 鳗鱼干焖排骨 Braised Pork Ribs with Dried eel

以海鳗干、排骨为主料, 将海鳗干油炸后, 与猪排骨在锅中翻炒, 加入调味料收干汁液制作而成的菜肴。

## 4 特色

### 4.1 原辅料

4.1.1 海鳗干: 应采用地理标志证明商标产品深沪海鳗干。

4.1.2 猪排骨: 宜选择采用深沪镇当地饲养的本地黑猪, 或与其母本杂交的一、二代的猪排骨。

### 4.2 烹饪方法

#### 4.2.1 主要原料配比

猪排骨、海鳗干重量比为1: 0.6。

#### 4.2.2 操作特征

先将海鳗干在油锅中炸干, 然后与猪排骨在锅中翻炒后, 加入调味料焖熟收干汁液。

### 4.3 风味特色

鲜香融合, 蒜香浓郁

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

按附录B的要求选择原辅料。原辅料质量应符合以下要求:

- a) 烹饪用水应符合 GB 5749 的规定。
- b) 海鳗干应符合 T/SHXC 011 的规定。
- c) 猪排骨应符合 GB 2707 的规定。
- d) 麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- e) 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- f) 煲仔酱应符合 GB 31644 的规定。
- g) 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- h) 麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- i) 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- j) 辣鲜露应符合 GB 31644 的规定。
- k) 红辣椒应符合 NY/T 1711 的规定。
- l) 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- m) 葱、香菜应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

## 5.2 制作要求

### 5.2.1 净菜加工

5.2.1.1 将海鳗干用清水洗净，切段，放入水中浸泡 4 h 以上，软化后取出。

5.2.1.2 将鲜排骨用清水洗净，切成大小均匀的寸段。

5.2.1.3 将姜、蒜、葱洗净。

### 5.2.2 预加工

5.2.2.1 将沥干的海鳗段放入油锅中，榨干水分，取出。

5.2.2.2 将姜、蒜捣成泥状加入葱花，放入热油锅中炒至焦香味，倒出。

### 5.2.3 烹调

将油炸海鳗干、猪排骨放入热油锅中翻炒，加入水、料酒、煲仔酱等调味料，用小火焖烂收汁，加入姜、蒜调料，搅拌均匀，用葱、椒点缀。

## 5.3 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
盛装形态	份量与碗碟相协调	通过目测、鼻闻、口尝进行检验
色泽	外观金黄，色泽鲜亮，点缀红绿	
质地	肉质细嫩、酥烂	
口味	蒜香浓郁	
形态	不粘连	
杂质	无肉眼可见的外来异物	

## 5.4 安全要求

### 5.4.1 污染物限量

污染物限量应 GB 2762 的规定。

### 5.4.2 农药残留限量和兽药残留限量

农药残留限量和兽药残留限量应符合GB 2763和GB 31650的规定。

### 5.4.3 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921的规定，微生物限量还应符合GB 2726-2016中3.4.2的规定。

## 5.5 食品添加剂

不得使用化学食品添加剂。

## 5.6 卫生要求

卫生要求应符合GB 31654及《餐饮服务食品安全操作规范》的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 出菜

每道菜品应经感官检验合格后，方可出菜。

### 6.2 仲裁

当顾客和供菜方对菜品质量、卫生问题产生异议时，由双方共同协商解决，协商不成的，应封样送餐饮质量管理部门仲裁。

## 7 容器和送菜

### 7.1 容器

菜品盛装器具应符合GB 4806.4的规定。

### 7.2 送菜

菜品制成后应及时送达顾客，应在适宜食用的温度下送达就餐地点。运送工具应清洁卫生，冬天应有保温设备或措施，不得与易污染和易串味的物品混装运送。

## 8 服务要求

8.1 工作人员应着工作服。进入工作区域前应洗手消毒，穿戴干净整洁的工作服、帽，仪容仪表整洁，不留长指甲，不佩戴首饰，不外露长发。

8.2 服务员应能准确的报出菜品名称，并熟悉菜品的特征和制作过程。

8.3 若顾客在食用前提出质疑，服务员应作出解释。若确实存在质量问题的，应予以更换。

附录 A  
(资料性)  
鳗鱼干焖排骨典型外观形态

A. 1 鳗鱼干焖排骨典型外观形态示例见如下：



图 1 鳗鱼干焖排骨典型外观形态示例

附 录 B  
(资料性)  
鳗鱼干焖排骨传统配方

B. 1 鳗鱼干焖排骨传统配方：

主料：海鳗干300 g、猪排骨500 g；

配料：蒜头100 g、芝麻油50 g、料酒35 g、煲仔酱30 g、葱10 g、姜10 g、味精5 g、酱油5 g、红辣椒2个。

### 参 考 文 献

- [1] 市场监督管理总局（国家市场监督管理总局公告 2018年 第12号） 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告
- 

全国团体标准信息平台