

T/SHXC

团 体 标 准

T/SHXC 019—2024

深沪十八道传统菜品
蟹粥

Shenhu Eighteen Traditional Dishes

Crab Congee

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的海鲜特色食材。

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。

蟹粥是深沪十八道传统菜品，以梭子蟹、珍珠米为主要原料，先将梭子蟹煎炒后加入骨头汤、珍珠米及调味料，熬煮至米粒软烂的粥品。粥体晶莹剔透、糜稠，质地软烂，鲜香可口，营养丰富，老少皆宜。

0.2 蟹粥典型外观形态

蟹粥典型外观形态见附录 A

0.3 蟹粥传统配方

蟹粥传统配方见附录 B

深沪十八道传统菜品 蟹粥

1 范围

本文件规定了深沪十八道传统菜品 蟹粥（俗称黄候琼糜）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 蟹粥的制作、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 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- 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/T 5461 食用盐
- 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 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
- GB/T 38581 香菇
- NY/T 594 食用粳米
- SC/T 3207 干贝

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

蟹粥 Crab Congee

以梭子蟹、珍珠米为主料, 先将梭子蟹煎炒, 加入骨头汤、珍珠米及调味料, 熬煮至米粒软烂制成的粥品。

4 特征

4.1 原料

4.1.1 梭子蟹: 宜采用深沪镇深沪湾近海捕捞的鲜活梭子蟹。

4.1.2 珍珠米: 宜选择采用我国东北或宁夏地区生产的珍珠米。

4.2 烹饪方法

4.2.1 主要原料配比

梭子蟹、珍珠米重量比为1: 0.4。

4.2.2 操作特征

先将梭子蟹煎炒, 加入骨头汤、珍珠米及调味料, 熬煮至米粒软烂即可。

4.3 风味特色

浓稠、软烂, 鲜香可口。

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) 梭子蟹应鲜活, 并符合 GB 2733 的规定。
- c) 珍珠米应符合 NY/T 594 的规定。
- d) 猪骨头、猪瘦肉应符合 GB 2707 的规定。
- e) 麻油应符合 GB/T 8233 的规定。
- f) 干贝应符合 SC/T 3207 的规定。
- g) 香菇应符合 GB/T 38581 的规定。
- h) 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- i) 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- j) 味精应符合 GB/T 8967 的规定。
- k) 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- l) 香芹应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

5.2 制作要求

5.2.1 净菜加工

5.2.1.1 将梭子蟹洗净、去内脏，切块。

5.2.1.2 将珍珠米淘洗干净，浸泡。

5.2.1.3 将猪骨头洗净。

5.2.1.4 将姜、香芹、香菇洗净，姜、香菇切丝，香芹切段。

5.2.2 预加工

骨头汤制作：将洗净的猪骨头焯水，加饮用水旺火烧开，及时捞出浮沫，然后用文火熬制 2h~4h，捞出猪骨头即可。

5.2.3 烹调

在热锅中加入香油，先将姜丝炒香，放入蟹块煎炒，加入骨头汤、珍珠米、干贝、瘦肉、香菇丝、食用盐、酱油、味精等调味品，用文火熬煮至米粒软烂，放入香芹。

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	粥体晶莹剔透	
质地	糜稠、软烂	
口味	鲜香可口	
形态	浓稠	
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的相关规定。

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)
蟹粥典型外观形态

A. 1 蟹粥典型外观形态示例见如下：



图 1 蟹粥典型外观形态示例

附 录 B
(资料性)
蟹粥传统配方

B. 1 蟹粥传统配方：

主料：梭子蟹500 g、珍珠米200 g

配料：猪骨头600 g、瘦肉50 g、麻油50 g、干贝20 g、香菇15 g、酱油10 g、姜10 g、香芹10 g、味精5 g，食用盐少许。

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