

T/SPPSF

深圳市植物保护与土壤肥料行业协会团体标准

T/SPPSF 027—2026

联安特色粤菜菜品

Special cantonese cuisine of Lian'an

2026 - 1 - 19 发布

2026 - 1 - 19 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
一 鲜焖塼九岩虾	2
二 油焗黄鲷鱼	5
三 酸菜炖野生鳗鱼	7
四 盐焗泥猛鱼	10
五 白灼海花虾	12
六 土鱼桑叶黑豆汤	14
七 焗塼乌饮蟹	16
八 脆炸联安生蚝	18
九 香煎联安生蚝	21
十 酸菜焖联安生蚝	23
十一 联安蟹黄粉丝煲	25
十二 联安麻鱼炒咸菜	27
十三 联安杂鱼豆腐煲	30
十四 姜蓉联安赤九鱼	32
60 加工场所、设施与设备要求	34
61 人员要求	34
参考文献	36

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。

本文件由深圳市植物保护与土壤肥料行业协会提出并归口。

本文件起草单位：深圳大学、深圳驻海丰县联安镇帮扶工作队、联安镇人民政府、广东省和美联安投资发展有限公司。

本文件主要起草人：何庆华、陈芷艺、柯文媛、陈宇娴、古家林、刘毅、叶芷晴、刘本权、谢玄烨、王亚可、周倩、罗付信、王世昌、王嘉豪、陈裕德、陈文婷。

联安特色粤菜菜品

1 范围

本文件规定了联安特色粤菜（鲜焖焗九岩虾、油焗黄鲷鱼、酸菜炖野生鳗鱼、盐焗泥猛鱼、白灼海花虾、土鱼桑叶黑豆汤、焗焗乌饮蟹、脆炸联安生蚝、香煎联安金蚝、酸菜焗联安蚝、联安蟹黄粉丝煲、联安麻鱼炒咸菜、联安杂鱼豆腐煲、姜蓉联安赤九鱼等14道菜品）的原辅材料及质量要求、制作工艺、食用时间和温度、技术要求、加工场所、设施与设备要求、人员要求等。

适用于联安地区餐饮企业及食品加工企业对特色菜品的标准化工序管理。

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 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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.14 食品安全国家标准 食品微生物学检验 蜡样芽胞杆菌检验
- GB 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 1534 花生油
- GB/T 5461 食用盐
- GB/T 8937 食用动物油脂 猪油
- GB/T 19048 地理标志产品 龙口粉丝
- GB/T 23498 海产品餐饮加工操作规范
- GB/T 30383 生姜
- NY/T 744 绿色食品 葱蒜类蔬菜
- 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

焖 stew with lid

把原料焯爆处理后，加入调味酱和汤水，加盖加热至熟的烹调方法。

3.2

焗 bake in salt/sauce

将腌制好的食材埋入粗盐堆中，或覆盖酱汁后密封加热，利用热辐射原理使食材均匀受热至熟的烹调技法。

3.3

炖 double-boil

将原料与清水/高汤置于炖盅内，通过隔水慢火长时间加热，使食材营养充分释出的烹调技法。

3.4

白灼 quick-boil

在沸腾的清水或特制汤底中短时氽烫新鲜食材，迅速冷却以保持脆嫩口感的烹调技法。

3.5

脆炸 deep-fried crispy

使用脆炸浆或专门的酥炸糊来炸制食材，使成品呈现外脆里嫩、色泽金黄的烹调技法。

3.6

香煎 pan-fry

用少量油脂中火将食材表面煎至金黄焦香，内部保持鲜嫩多汁的烹调技法。

3.7

炒 stir-fry

把切配成细小的菜肴原料（含主料、配料）投入在有少量油的热镬内，运用猛火加热、迅速翻动、调味、勾芡制成菜肴的烹调法。

3.8

煲 simmer in clay pot

将处理好的食材与调味料放入砂煲，先猛火煮沸后转小火慢煨至入味的烹调技法。

3.9

焯水 blanching

经过初步加工整理的烹饪原料，放入冷水或沸水锅中加热，使其达到符合烹调要求的成熟度，以备进一步切配或直接烹制菜肴的熟处理方法。

3.10

预处理工艺 pre-processing

菜品正式烹调前进行的准备工作。

3.11

烹制工艺 cooking process

采用一种或多种烹调技法，按照一定的制作流程使加工切配后的食材加热熟制成为完整菜肴的操作工艺。

3.12

装盘工艺 plating process

将烹制好的菜肴按照审美及装盘要求装入盛器中的一种操作工艺。

一 鲜焖塍九岩虾

4 原辅材料及质量要求

4.1 原辅材料

4.1.1 主料

塍九岩虾500 g，约12只~15只。活虾，单只重量≥30g，虾壳呈青灰色带褐色斑点，虾须完整无断裂；使用前应清洗干净。

4.1.2 辅料

辅料包括但不限于普宁豆酱30 g、九层塔15 g、米酒50 mL，其中虾:酱料=500 g:95 g（100:19）。

4.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量花生油、盐、酱油（生抽）、蚝油、味精、料酒。

4.2 原辅材料质量要求

4.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2.2 海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。

4.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

4.2.4 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

4.2.5 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

4.2.6 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。

4.2.7 酱油（生抽）应符合 GB/T 18186 的要求。

4.2.8 蚝油应符合 GB/T 21999 的要求。

4.2.9 味精应符合 GB 2720 的要求。

4.2.10 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

5 制作工艺

5.1 工艺步骤

工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 1 鲜焖焗九岩虾的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	活虾处理：修剪清理、开背处理
烹制工艺	爆香姜片：大火翻炒—焖制收汁
装盘工艺	新鲜九层塔垫底：虾体呈环形排列后淋汁点缀

5.2 预处理工艺

5.2.1 焗九岩虾处理

将焗九岩虾放入4℃~10℃ 8%盐水中浸养120分钟，取出剪除虾枪、虾须，保留虾黄（虾头内的膏体），沿虾背开深刀（深度达虾身2/3），确保不断尾，便于入味。

5.2.2 辅料制备

将新鲜小葱洗净切段，生姜去皮洗净后切成姜片，备用。

5.3 烹制工艺

5.3.1 爆香姜片

锅中下30 g姜片，中火煸至微焦，释放香气。

5.3.2 大火炒虾

放入处理好的虾，大火翻炒至虾壳变红、虾身卷曲。

5.3.3 焖制收汁

加入50 mL米酒，加盖焖3分钟，使虾肉充分吸收酒香，收汁至原量的1/3。

5.4 装盘工艺

- 5.4.1 以新鲜九层塔垫底，呈放射状铺开。
 5.4.2 以虾头朝外状呈环形排列，确保美观。
 5.4.3 将焖制原汁均匀淋在虾上进行点缀，不超过盘沿 1 cm，避免溢出。
 5.4.4 盛器应经过消毒处理。

6 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45 °C为宜。菜品在8 °C~60 °C常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 °C以上保存。

7 技术要求

7.1 感官指标

表 2 感官指标要求

项目	要求
色泽	虾肉呈橙红色、色泽透亮
香气	虾肉原香浓郁、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	弹牙紧实
形态	摆盘美观

7.2 理化指标

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

7.3 微生物限量指标

鲜焖焗九岩虾微生物限量指标见表4、表5。

表 4 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 5 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

7.4 营养指标

表 6 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥5	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤3	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥18	GB 5009.5
钙/(mg/100g)	≥120	GB 5009.92
锌/(mg/kg)	≥15	GB 5009.14

二 油焗黄鲷鱼

8 原辅材料及质量要求

8.1 原辅材料

8.1.1 主料

黄鲷鱼1条，约550 g~600 g。鲜活鱼，鱼体银黄色泽鲜明，鱼眼清澈凸起，鱼鳃鲜红无异味；使用前应清洗干净。

8.1.2 辅料

辅料包括但不限于姜片、葱段、料酒（10 mL）、花生油、白胡椒粉。

8.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、味精。

8.2 原辅材料质量要求

8.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

8.2.2 海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。

8.2.3 花生油应符合 GB/T 1534 的要求。

8.2.4 盐应符合 GB 2721 的要求。

8.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

8.2.6 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

8.2.7 胡椒粉应符合 NY/T 901 的要求。

8.2.8 味精应符合 GB 2720 的要求。

8.2.9 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

9 制作工艺

9.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 7 油焗黄鲷鱼的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	处理后进行腌制去腥并作锁鲜处理
烹制工艺	辅料铺底—倒油焗制—风味强化
装盘工艺	摆碟造型装盘

9.2 预处理工艺

9.2.1 活鱼处理

去鳞、去鳃，从腹部剖开去除内脏，清水洗净，鱼身两侧斜刀划3道~4道深至鱼骨的切口。

9.2.2 腌制去腥

用5%盐水冲洗鱼腹，擦干水分后，用姜片、葱段、料酒（10 mL）均匀涂抹鱼身内外，静置15分钟后弃去腌料。

9.2.3 锁鲜处理

鱼身表面刷一层薄油，撒少许海盐（2 g）和现磨白胡椒粉（1 g）。

9.3 烹制工艺

9.3.1 油焗准备

选用砂锅或铸铁锅，底部铺姜片（5片）、洋葱丝（50 g）、蒜瓣（20 g）垫底，防止粘锅。

9.3.2 油焗过程

倒入食用油（100 mL，需没过锅底1 cm），中小火加热至120 °C（油面微波动，可使用厨房温度计测量油温），放入黄鲷鱼，立即加盖转小火，通过热油蒸汽焗制12分钟。

9.3.3 风味强化

关火后焖2分钟，开盖撒红葱头末（10 g）、香菜梗段（5 g），利用余温激发香气。

9.4 装盘工艺

9.4.1 用宽铲将鱼整体移入盘中，保持鱼身完整。

9.4.2 将锅中余油过滤，重新加热至180 °C（可使用厨房温度计测量油温），浇在鱼身切口处（激发表皮脆度）

9.4.3 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

10 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45 °C为宜。菜品在8 °C~60 °C常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 °C以上保存。

11 技术要求

11.1 感官指标

表8 感官指标要求

项目	要求
色泽	鱼皮金黄至深金黄、鱼肉呈雪白或淡粉色
香气	鱼肉鲜甜、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

11.2 理化指标

表 9 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

11.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表10、表11。

表 10 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 11 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

11.4 营养指标

表 12 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥18	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤5	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥20	GB 5009.5

三 酸菜炖野生鳗鱼

12 原辅材料及质量要求

12.1 原辅材料

12.1.1 主料

野生鳗鱼800 g，体长≥60 cm，表皮黏液丰富，肉质紧实有弹性；使用前应清洗干净。

12.1.2 辅料

辅料包括但不限于潮州酸菜200 g、老姜100 g、黑胡椒粒15 g，鳗鱼:酸菜=800 g:200 g（4:1）。

12.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、味精。

12.2 原辅材料质量要求

- 12.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。
- 12.2.2 海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。
- 12.2.3 猪油应符合 GB/T 8937 的要求。
- 12.2.4 盐应符合 GB 2721 的要求。
- 12.2.5 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 12.2.6 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。
- 12.2.7 胡椒粉应符合 NY/T 901 的要求。
- 12.2.8 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 12.2.9 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

13 制作工艺

13.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 13 酸菜炖野生鳗鱼的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	烫膜去黏液—切段处理—鱼骨干煸
烹制工艺	爆香姜片—炖煮入味—调味收尾
装盘工艺	汤盅预热—鳗段直立—汤面装饰

13.2 预处理工艺

13.2.1 烫膜去黏液

70℃热水烫鳗鱼表皮，刮净黏液。

13.2.2 切段处理

环形切段（每段约3 cm），保持鱼皮连接不断。

13.2.3 鱼骨干煸

鱼骨入锅干煸至焦黄，提升汤底鲜味。腹塞入陈皮丝20 g、猪油丁50 g，增加香气。

13.3 烹制工艺

13.3.1 爆香姜片

老姜100 g爆香，下潮州酸菜200 g炒出酸香。

13.3.2 炖煮入味

加入高汤，放入鳗鱼段，小火炖90分钟至酥烂。

13.3.3 调味收尾

最后撒黑胡椒粒15 g提味。

13.4 装盘工艺

13.4.1 紫砂汤盅提前加热至60℃，保持温度。

13.4.2 鳗鱼段直立摆放，展示完整形态。

13.4.3 汤面撒少许胡椒粒，增加视觉层次。

14 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45 ℃为宜。菜品在8 ℃~60 ℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 ℃以上保存。

15 技术要求

15.1 感官指标

表 14 感官指标要求

项目	要求
色泽	鱼肉呈雪白或淡粉色
香气	鱼肉鲜甜、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

15.2 理化指标

表 15 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

15.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表16、表17。

表 16 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 17 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

15.4 营养指标

表 18 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥10	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤15	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥18	GB 5009.5

四 盐焗泥猛鱼

16 原辅材料及质量要求

16.1 原辅材料

16.1.1 主料

泥猛鱼2条，总重400 g~450 g。鲜活鱼，鱼鳞完整有光泽，鱼腹洁白无淤血；使用前应清洗干净。

16.1.2 辅料

辅料包括但不限于南乳酱40 g、沙姜粉10 g、香茅碎8 g。

16.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、味精。

16.2 原辅材料质量要求

16.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

16.2.2 海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。

16.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

16.2.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

16.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

16.2.6 胡椒粉应符合 NY/T 901 的要求。

16.2.7 味精应符合 GB 2720 的要求。

16.2.8 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

17 制作工艺

17.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 19 盐焗泥猛鱼的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	鱼鳃填料—鱼身抹酱
烹制工艺	埋鱼焗制—淋豉油提鲜
装盘工艺	摆碟造型装盘

17.2 预处理工艺

17.2.1 鱼鳃填料

鱼鳃内填沙姜粉10 g、香茅碎8 g，去腥增香。

17.2.2 鱼身抹酱

南乳酱40 g均匀涂抹鱼身，腌制2小时。

17.3 烹制工艺

17.3.1 埋鱼焗制

盐炒至微黄，鱼埋入热盐中，180 ℃焗12分钟，盐的用量以完全覆盖鱼身为宜。

17.3.2 淋豉油提鲜

出锅前淋5 mL豉油，增加咸鲜味。

17.4 装盘工艺

17.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，将盐焗后的泥猛鱼摆碟造型装盘。

17.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

18 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45 ℃为宜。菜品在8 ℃~60 ℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 ℃以上保存。

19 技术要求

19.1 感官指标

表 20 感官指标要求

项目	要求
色泽	鱼肉呈雪白或淡粉色
香气	鱼肉鲜甜、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

19.2 理化指标

表 21 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

19.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表22、表23。

表 22 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 23 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

19.4 营养指标

表 24 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥18	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤3	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥7	GB 5009.5

五 白灼海花虾

20 原辅材料及质量要求

20.1 原辅材料

20.1.1 主料

海花虾400 g, 约20只。活虾, 虾体透明带粉红色, 虾头与虾身连接紧密; 使用前应清洗干净。

20.1.2 辅料

辅料包括但不限于豉油150 mL、蒜蓉30 g、辣椒圈20 g。

20.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、味精。

20.2 原辅材料质量要求

20.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

20.2.2 海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。

20.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

20.2.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

20.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

20.2.6 味精应符合 GB 2720 的要求。

20.2.7 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

21 制作工艺

21.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 25 白灼海花虾的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	活虾清洗及修剪
烹制工艺	沸水准备—快速焯烫—冰镇处理
装盘工艺	摆碟造型装盘

21.2 预处理工艺

21.2.1 活虾清洗及修剪

将海花虾放入8%盐水中浸养30分钟, 剪除虾枪、虾须。

21.3 烹制工艺

21.3.1 沸水准备

在锅中加入2 L清水，放入姜片20 g、葱段15 g煮沸。

21.3.2 快速焯烫

将虾放入沸水中，大火焯烫90秒至虾身完全变红。

21.3.3 冰镇处理

立即捞出放入冰水中浸泡30秒，使虾肉紧实弹牙。

21.4 装盘工艺

21.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，虾头朝外，环形排列，搭配特制豉油碟。

21.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

22 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45℃为宜。菜品在8℃~60℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60℃以上保存。

23 技术要求

23.1 感官指标

表 26 感官指标要求

项目	要求
色泽	虾肉呈橙红色
香气	虾肉鲜甜、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	弹牙紧实
形态	摆盘美观

23.2 理化指标

表 27 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

23.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表28、表29。

表 28 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 29 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

23.4 营养指标

表 30 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥5	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤3	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥18	GB 5009.5
钙/(mg/100g)	≥120	GB 5009.92
锌/(mg/kg)	≥15	GB 5009.14

六 土鱼桑叶黑豆汤

24 原辅材料及质量要求

24.1 原辅材料

24.1.1 主料

鱼体长20 cm~25 cm，黑豆颗粒饱满直径≥8 mm，桑叶为嫩芽期采摘；使用前应清洗干净。

24.1.2 辅料

辅料包括但不限于黑豆80 g、桑叶30 g、蜜枣3颗。

24.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、味精。

24.2 原辅材料质量要求

24.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

24.2.2 海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。

24.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

24.2.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

24.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

24.2.6 味精应符合 GB 2720 的要求。

24.2.7 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

25 制作工艺

25.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 31 土鱼桑叶黑豆汤的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	土鱼处理、鱼煎至两面金黄、配料准备
烹制工艺	煲汤准备、文火慢炖、最后调味
装盘工艺	摆碟造型装盘

25.2 预处理工艺

25.2.1 土鱼处理

鱼去内脏洗净，用厨房纸吸干水分。

25.2.2 煎制处理

热锅冷油将鱼煎至两面金黄。

25.2.3 配料准备

黑豆提前用铁锅干焙至微裂，桑叶取嫩尖部分。

25.3 烹制工艺

25.3.1 煲汤准备

将煎好的鱼、黑豆80 g放入瓦煲。

25.3.2 文火慢炖

加入2 L矿泉水，小火慢炖3.5小时。

25.3.3 最后调味

最后30分钟加入桑叶30 g、蜜枣3颗。

25.4 装盘工艺

25.4.1 用细网筛过滤汤渣，使用预热的紫砂汤盅盛装，保持汤温在75℃~80℃上桌。

25.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

26 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45℃为宜。菜品在8℃~60℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60℃以上保存。

27 技术要求

27.1 感官指标

表 32 感官指标要求

项目	要求
色泽	汤色清亮
香气	醇厚鲜香
味道	鲜味突出一层次分明
质地	顺滑
形态	摆盘美观

27.2 理化指标

表 33 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

27.3 生物限量指标

微生物限量指标见表34、表35。

表 34 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 35 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

27.4 营养指标

表 36 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥35	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤20	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥9	GB 5009.5

七 焗焗乌饮蟹

28 原辅材料及质量要求

28.1 原辅材料

28.1.1 主料

鲜活青蟹2只，总重800 g~900 g。蟹壳青黑发亮，蟹钳绒毛密布，膏体饱满呈橙红色；使用前应清洗干净。

28.1.2 辅料

辅料包括但不限于五年陈花雕100 mL、黄油50 g、紫苏叶10片。

28.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、味精。

28.2 原辅材料质量要求

- 28.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。
- 28.2.2 蟹应符合 GB 2733、GB/T 23498 的要求。
- 28.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。
- 28.2.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。
- 28.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。
- 28.2.6 味精应符合 GB 2720 的要求。
- 28.2.7 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

29 制作工艺

29.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 37 焗焗乌饮蟹的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	活蟹处理
烹制工艺	焗制并作调味
装盘工艺	摆碟造型装盘

29.2 预处理工艺

29.2.1 活蟹处理

青蟹绑绳大火蒸制5分钟定型，保持蟹黄不流失。之后将蟹黄与五年陈花雕酒按3:1比例混合。用刀背轻敲蟹钳至微裂但不脱落。去内脏洗净，用厨房纸吸干水分。

29.3 烹制工艺

29.3.1 焗制

砂锅底部铺黄油50 g，放入处理好的蟹，180 ℃焗8分钟。

29.3.2 最后调味

出锅前淋入蟹汁20 mL提鲜。

29.4 装盘工艺

29.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，蟹盖朝上，蟹钳交叉摆放，搭配姜醋碟。

29.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

30 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45 ℃为宜。菜品在8 ℃~60 ℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 ℃以上保存。

31 技术要求

31.1 感官指标

表 38 感官指标要求

项目	要求
色泽	蟹壳呈橙红色
香气	鲜甜醇正、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

31.2 理化指标

表 39 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

31.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表28、表29。

表 40 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 41 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

31.4 营养指标

表 42 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥25	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤30	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥20	GB 5009.5

八 脆炸联安生蚝

32 原辅材料及质量要求

32.1 原辅材料

32.1.1 主料

联安生蚝8只，总重约300 g。有生蚝固有的鲜美和微腥气味、无异味；蚝肉饱满、有弹性，呈乳白色；无肉眼能见寄生虫或虫卵；无过期变质等异常；使用前应清洗干净。

32.1.2 辅料

辅料包括但不限于脆炸粉200 g、啤酒150 mL、柠檬1个。

32.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、味精。

32.2 原辅材料质量要求

32.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

32.2.2 生蚝应符合 GB 2733、GB/T 23498 的要求。

32.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

32.2.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

32.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

32.2.6 味精应符合 GB 2720 的要求。

32.2.7 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

33 制作工艺

33.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 43 脆炸联安生蚝的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	对生蚝进行处理并作裹粉准备
烹制工艺	进行初炸、复炸并控油
装盘工艺	摆碟造型装盘

33.2 预处理工艺

33.2.1 生蚝处理

用柠檬汁+冰水浸泡10分钟去腥，之后用厨房纸吸干至“三不沾”状态（不沾手、不沾纸、不沾粉）。

33.2.2 裹粉准备

调制脆炸浆（低筋粉200 g+啤酒150 mL）。

33.3 烹制工艺

33.3.1 初炸定型

180℃油温炸90秒至表面微黄。

33.3.2 复炸酥脆

195℃复炸30秒至金黄酥脆。

33.3.3 控油处理

放在吸油纸上沥油30秒。

33.4 装盘工艺

33.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，将脆炸后的联安生蚝摆碟造型装盘。

33.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

34 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45 ℃为宜。菜品在8 ℃~60 ℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 ℃以上保存。

35 技术要求

35.1 感官指标

表 44 感官指标要求

项目	要求
色泽	蚝肉呈乳白或淡黄色
香气	鲜甜浓郁、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

35.2 理化指标

表 45 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

35.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表46、表47。

表 46 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 47 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

35.4 营养指标

表 48 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥15	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤18	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥12	GB 5009.5

九 香煎联安生蚝

36 原辅材料及质量要求

36.1 原辅材料

36.1.1 主料

联安生蚝8只，总重约300 g。有生蚝固有的鲜美和微腥气味、无异味；蚝肉饱满、有弹性，呈乳白色；无肉眼能见寄生虫或虫卵；无过期变质等异常；使用前应清洗干净。

36.1.2 辅料

辅料包括但不限于蜂蜜水（体积比为1:5）50 mL、粗海盐5 g。

36.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、蚝油、味精。

36.2 原辅材料质量要求

36.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

36.2.2 生蚝应符合 GB 2733、GB/T 23498 的要求。

36.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

36.2.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

36.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

36.2.6 味精应符合 GB 2720 的要求。

36.2.7 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

37 制作工艺

37.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 49 香煎联安生蚝的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	对生蚝进行处理并作裹粉准备
烹制工艺	进行煎制及调味
装盘工艺	摆碟造型装盘

37.2 预处理工艺

37.2.1 金蚝处理

用蜂蜜水（体积比为1:5）浸泡回软30分钟。

37.2.2 裹粉准备

拍薄层生粉（约5 g/只）。

37.3 烹制工艺

37.3.1 煎制

平底锅预热至180 °C，加花生油50 mL，中火煎至双面金黄（每面2分钟）。

37.3.2 调味

出锅前淋蚝油5 mL提鲜。

37.4 装盘工艺

37.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，将香煎后的联安生蚝摆碟造型装盘。

37.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

38 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45℃为宜。菜品在8℃~60℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60℃以上保存。

39 技术要求

39.1 感官指标

表 50 感官指标要求

项目	要求
色泽	蚝肉呈乳白或金黄色
香气	鲜甜浓郁、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

39.2 理化指标

表 51 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

39.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表52、表53。

表 52 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/（CFU/g）	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/（CFU/g）	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 53 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/（CFU/g）	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

39.4 营养指标

表 54 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥15	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤18	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥12	GB 5009.5

十 酸菜焖联安生蚝

40 原辅材料及质量要求

40.1 原辅材料

40.1.1 主料

联安生蚝8只，总重约300 g。有生蚝固有的鲜美和微腥气味、无异味；蚝肉饱满、有弹性，呈乳白色；无肉眼能见寄生虫或虫卵；无过期变质等异常；使用前应清洗干净。

40.1.2 辅料

辅料包括但不限于潮汕酸菜150 g、野山椒20 g、蒜瓣50 g。

40.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、蚝油、味精。

40.2 原辅材料质量要求

40.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

40.2.2 生蚝应符合 GB 2733、GB/T 23498 的要求。

40.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

40.2.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

40.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

40.2.6 味精应符合 GB 2720 的要求。

40.2.7 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

41 制作工艺

41.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 55 酸菜焖联安生蚝的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	对生蚝进行处理并准备好配料
烹制工艺	进行煎制及调味
装盘工艺	摆碟造型装盘

41.2 预处理工艺

41.2.1 生蚝处理

用生粉揉搓去膜，保留蚝裙边，清水洗净。

41.2.2 配料准备

潮汕酸菜150 g切丝，野山椒20 g切圈，蒜瓣50 g拍松，姜片20 g切丝。

41.3 烹制工艺

41.3.1 爆香配料

锅底预热，加入花生油，野山椒、蒜瓣、姜丝爆炒激香。

41.3.2 焖制

加入生蚝、酸菜，高汤焖5分钟。

41.3.3 勾芡收汁

用生粉水（5 g生粉+15 mL水）勾薄芡。

41.4 装盘工艺

41.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，酸菜垫底，生蚝在上，摆碟造型装盘。

41.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

42 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45 ℃为宜。菜品在8 ℃~60 ℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 ℃以上保存。

43 技术要求

43.1 感官指标

表 56 感官指标要求

项目	要求
色泽	蚝肉呈乳白色
香气	鲜甜浓郁、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

43.2 理化指标

表 57 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

43.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表58、表59。

表 58 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	$<10^4$	$10^4 \sim <10^5$	$\geq 10^5$	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 59 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	$<10^4$	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	$<10^3$	GB 4789.1、GB 4789.14

43.4 营养指标

表 60 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥ 15	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤ 28	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥ 12	GB 5009.5

十一 联安蟹黄粉丝煲

44 原辅材料及质量要求

44.1 原辅材料

44.1.1 主料

红膏蟹黄出自500 g以上母蟹。

44.1.2 辅料

辅料包括但不限于龙口粉丝200 g、猪油渣30 g、高汤300 mL。

44.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、蚝油、味精。

44.2 原辅材料质量要求

44.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

44.2.2 蟹应符合 GB 2733、GB/T 23498 的要求。

44.2.3 龙口粉丝应符合 GB/T 19048 的要求。

44.2.4 盐应符合 GB 2721 的要求。

44.2.5 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

44.2.6 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

44.2.7 味精应符合 GB 2720 的要求。

44.2.8 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

45 制作工艺

45.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 61 联安蟹黄粉丝煲的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	蟹黄处理—粉丝处理—配料准备
烹制工艺	煸炒粉丝—注入金汤—最后调味
装盘工艺	摆碟造型装盘

45.2 预处理工艺

45.2.1 蟹黄处理

红膏蟹蒸熟取黄，与猪油3:1炼成金汤。

45.2.2 粉丝处理

龙口粉丝200 g浸泡30分钟。

45.2.3 配料准备

猪油渣30 g碾碎，香菜10 g切末。

45.3 烹制工艺

45.3.1 煸炒粉丝

锅底预热，砂煲干煸粉丝至微干。

45.3.2 注入金汤

加入蟹黄金汤150 g焖3分钟。

45.3.3 最后调味

撒猪油渣碎增香。

45.4 装盘工艺

45.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，保持汤温在 75℃~80℃上桌。

45.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

46 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45℃为宜。菜品在8℃~60℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60℃以上保存。

47 技术要求

47.1 感官指标

表 62 感官指标要求

项目	要求
色泽	汤色透亮
香气	鲜甜浓郁、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

47.2 理化指标

表 63 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

47.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表64、表65。

表 64 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 65 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

47.4 营养指标

表 66 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥25	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤36	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥18	GB 5009.5

十二 联安麻鱼炒咸菜

48 原辅材料及质量要求

48.1 原辅材料

48.1.1 主料

联安麻鱼300 g，鱼腩厚度 ≥ 2 cm；使用前应清洗干净。

48.1.2 辅料

辅料包括但不限于潮汕咸菜200 g、五花肉片100 g、蒜苗50 g。

48.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、蚝油、味精。

48.2 原辅材料质量要求

48.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

48.2.2 所有海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。

48.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

48.2.4 生姜应符合 GB/T 30383 的要求。

48.2.5 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

48.2.6 味精应符合 GB 2720 的要求。

48.2.7 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

49 制作工艺

49.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 67 联安麻鱼炒咸菜的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	处理咸菜和麻鱼一对鱼作上浆处理
烹制工艺	快炒主料—锅边淋酒
装盘工艺	摆碟造型装盘

49.2 预处理工艺

49.2.1 咸菜处理

潮汕咸菜200 g用水漂洗4小时后切丝，需中途换水，建议每1小时换水1次。

49.2.2 麻鱼处理

鱼去内脏洗净，用厨房纸吸干水分。

49.2.3 上浆处理

用蛋清15 mL+生粉10 g上浆。

49.3 烹制工艺

49.3.1 快炒主料

猪油加热后，大火快炒鱼片和咸菜2分钟。

49.3.2 锅边淋酒

沿锅边淋米酒20 mL增香。

49.4 装盘工艺

49.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器。

49.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

50 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45℃为宜。菜品在8℃~60℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60℃以上保存。

51 技术要求

51.1 感官指标

表 68 感官指标要求

项目	要求
色泽	鱼肉呈雪白色
香气	鲜甜浓郁、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

51.2 理化指标

表 69 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

51.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表70、表71。

表 70 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 71 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

51.4 营养指标

表 72 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥15	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤18	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥18	GB 5009.5

十三 联安杂鱼豆腐煲

52 原辅材料及质量要求

52.1 原辅材料

52.1.1 主料

联安杂鱼400 g，单尾50 g~100 g；使用前应清洗干净。

52.1.2 辅料

辅料包括但不限于普宁豆腐300 g、番茄150 g、芹菜100 g。

52.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、蚝油、味精。

52.2 原辅材料质量要求

52.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

52.2.2 所有海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。

52.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

52.2.4 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

52.2.5 味精应符合 GB 2720 的要求。

52.2.6 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

53 制作工艺

53.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 73 联安杂鱼豆腐煲的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	处理杂鱼及豆腐等配料
烹制工艺	熬制鱼汤并调味
装盘工艺	摆碟造型装盘

53.2 预处理工艺

53.2.1 杂鱼处理

鱼洗净后，油煎至骨酥。

53.2.2 配料准备

普宁豆腐300 g对角切三角块，番茄150 g去皮切块，芹菜100 g切段。

53.3 烹制工艺

53.3.1 熬制鱼汤

熬制鱼汤1.5 L，砂煲炖20分钟，先大火煮沸，再转中小火慢炖。

53.3.2 调味

豆腐后下煮5分钟，加入芹菜及适量盐。

53.4 装盘工艺

53.4.1 选择规格、形式及色调适当的盛器，用细网筛过滤骨渣，保持汤温在 75℃~80℃上桌。

53.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

54 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过 10 min，最长不宜超过 30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于 45℃为宜。菜品在 8℃~60℃常温存放时间不应超过 2 h；存放时间超过 2 h 的，应按 GB 31654 的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过 2 h 的，应在 60℃以上保存。

55 技术要求

55.1 感官指标

表 74 感官指标要求

项目	要求
色泽	鱼肉呈雪白色
香气	鲜甜浓郁、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

55.2 理化指标

表 75 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

55.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表76、表77。

表 76 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 77 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

55.4 营养指标

表 78 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥15	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤16	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥18	GB 5009.5

十四 姜蓉联安赤九鱼

56 原辅材料及质量要求

56.1 原辅材料

56.1.1 主料

联安赤九鱼400 g，使用前应清洗干净。

56.1.2 辅料

辅料包括但不限于小黄姜200 g、花生油100 mL、紫苏15 g。

56.1.3 调味料

调味料包括但不限于适量盐、蚝油、味精。

56.2 原辅材料质量要求

56.2.1 烹调用水应符合 GB 5749 的要求。

56.2.2 所有海鲜类主料需符合 GB 2733 的要求。

56.2.3 盐应符合 GB 2721 的要求。

56.2.4 葱、蒜应符合 NY/T 744 的要求。

56.2.5 味精应符合 GB 2720 的要求。

56.2.6 以上原辅材料还应符合 GB 2762、GB 2763.1 的要求。

57 制作工艺

57.1 工艺步骤

联安特色菜品工艺步骤包括预处理工艺、烹制工艺、装盘工艺等三个步骤。

表 79 姜蓉联安赤九鱼的工艺步骤及内容

工艺步骤	内容
预处理工艺	土鱼处理、姜蓉制作、填料准备
烹制工艺	蒸制、淋油激香、最后调味
装盘工艺	摆碟造型装盘

57.2 预处理工艺

57.2.1 赤九鱼处理

鱼去内脏洗净，用厨房纸吸干水分。

57.2.2 姜蓉制作

小黄姜200 g现磨成蓉。

57.2.3 填料准备

鱼鳃内填入紫苏叶15 g煎制处理：热锅冷油将鱼煎至两面金黄。

57.3 烹制工艺

57.3.1 蒸制

猛火蒸8分钟。

57.3.2 淋油激香

热花生油50 mL爆香姜蓉。

57.3.3 最后调味

淋蒸鱼豉油约20 mL。

57.4 装盘工艺

57.4.1 选择规格、形式及色调适当的长盘纵向摆放，姜蓉覆盖鱼身，葱丝红椒装饰。

57.4.2 盛器经过消毒处理，并注意保持盛装过程中的清洁卫生。

58 食用时间和温度

从菜品装盘后至食用，最佳食用时间不宜超过10 min，最长不宜超过30 min。菜品温度下降会导致餐品的香味减弱、汁水减少、腥味增加。食用温度以不低于45 ℃为宜。菜品在8 ℃~60 ℃常温存放时间不应超过2 h；存放时间超过2 h的，应按GB 31654的要求再加热或者废弃；烹饪完毕至食用时间需超过2 h的，应在60 ℃以上保存。

59 技术要求

59.1 感官指标

表 80 感官指标要求

项目	要求
色泽	鱼肉呈雪白色
香气	鲜甜浓郁、香辛料协调不抢味
味道	咸度适中、鲜味突出
质地	鲜嫩多汁
形态	摆盘美观

59.2 理化指标

表 81 理化指标

项目	指标	检验方法
食盐（以NaCl计）/（g/100g）	≤1	GB 5009.44
水分/（g/100 g）	≤70	GB 5009.3

59.3 微生物限量指标

微生物限量指标见表82、表83。

表 82 菌落总数和指示微生物限量指标

项目	评价等级			检验方法
	满意	可接受	不合格	
菌落总数/(CFU/g)	<10 ⁴	10 ⁴ ~<10 ⁵	≥10 ⁵	GB 4789.1、GB 4789.2
大肠埃希氏菌*/(CFU/g)	<20	20~100	>100	GB 4789.1、GB 4789.38

表 83 致病菌限量指标

项目	指标	评价等级
沙门氏菌	0/25 g	GB 4789.1、GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	0~<10 ⁴	GB 4789.1、GB 4789.10
蜡样芽孢杆菌/(CFU/g)	<10 ³	GB 4789.1、GB 4789.14

59.4 营养指标

表 84 营养指标

项目	指标	检验方法
碳水化合物/(g/100g)	≥25	GB/Z 21922
脂肪/(g/100g)	≤33	GB 5009.6
蛋白质/(g/100g)	≥15	GB 5009.5

60 加工场所、设施与设备要求

60.1 加工场所

应符合GB 31654的要求。厨房的主要功能区包括食品处理区、食品贮存区等，厨房面积应与餐厅面积相适应。

60.2 设施与设备

应符合GB 31654要求。设施、设备的类别、种类及功能要求见表19。

表 85 设施、设备的类别、种类及功能要求

类别	种类	功能要求
照明设施	自然采光设施、人工照明设施等	照明
通风排烟设施	机械排风设施、油烟过滤器、抽油烟机等	通风排烟、油烟净化
供排水设施	供水设施、排水设施等	供水、排水
消防设施、设备	自动喷淋灭火系统、燃气泄漏报警系统、自动干粉灭火系统、手提式灭火器、灭火毯等	消防
清洗消毒设施、设备	清洗池、洗手和干手设施、洗碗机、消毒柜、保洁柜等	清洗消毒
废弃物存放设施	垃圾储存用具等	餐厨垃圾处理
烹饪热加工设备	双眼双吊炒灶、单眼单吊炒灶、蒸柜等	烹饪热加工
冷藏冷冻设备	冷藏设备：冰箱、保鲜展示柜等 冷冻设备：冷冻冰箱、低温冷库等	冷藏、冷冻

61 人员要求

61.1 职业技能和道德要求

从事餐品制作的工作人员，其职业技能和道德要求应参照《中式烹调师国家职业技能标准》的规定。

61.2 加工经营过程要求

从业人员在加工经营过程中应严格依据 GB 31654 和《餐饮服务食品安全操作规范》要求规范操作，保持个人卫生。

61.3 健康要求

从业人员需持有有效的健康证明，每年进行一次健康检查，患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员不得从事餐品制作工作。

全国团体标准信息平台

参 考 文 献

- [1] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范: 市场监管总局2018年第12号, 2018年
- [2] 中华人民共和国人力资源和社会保障部. 人力资源社会保障部办公厅关于颁布中式烹调师等26个国家职业技能标准的通知: 人社厅发〔2018〕145号, 2018年
-