

TB

大连市美食文化协会团体标准

T/MSXH-017-2019A

大连旅游特色海鲜菜品加工操作规程 第5部分：无脊椎类菜品

Dalian tourism characteristic seafood dishes processing operating procedures

Part 5: invertebrate dishes

报批稿

2019 - 8 - 15 发布

2019 - 9 - 15 实施

目 次

前言.....	II
1 第 1 道菜品：海胆汤包.....	1
2 第 2 道菜品：开口海胆鲜虾饺.....	4

全国团体标准信息平台

前 言

本标准是依据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则编写的。

本标准由大连市美食文化协会、大连小船渔村餐饮管理有限公司提出。

本标准由大连市美食文化协会归口。

本标准由大连市美食文化协会、大连当天阳餐饮管理有限公司、王慧洁开口笑海鲜水饺。

本标准主要起草人：高成聪、刘宝生、周长生、王慧洁、盖喜云、张家维、宋媛媛、宋琬屏、左睿。

全国团体标准信息平台

第 1 道菜品：海胆汤包

1 范围

本标准规定了海胆汤包烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。本标准适用于海胆汤包的烹调操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品

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 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 18186 酿造酱油

GB 5749 生活饮用水标准

GB/T 317 白砂糖

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海胆 Echinoidea

海胆是棘皮动物门下的一个纲，是一类生活在海洋浅水区的无脊椎动物。主要特征为体呈球形、盘形或心脏形，无腕。

3.2

预处理 Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

3.3

成型 Forming

指烹饪原料经过刀工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

3.4

火候 Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

3.5

菜品温度 Food temperature

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

3.6

最佳食用时间 Optimum eating time

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

3.7

色 Colour

指菜肴与汤汁的色泽。

3.8

香 Incense

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

3.9

味 Taste

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

3.10

形 Body

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

3.11

皿 Utensils

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

4 原料要求

4.1 基本要求

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2707、GB 2716、GB 2721、GB/T 15691、GB/T 18186、GB 5749、GB/T 317 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

4.1.3 宜根据菜品感官要求选用鲜活或冷冻海鲜原料，原料外形应完整、无破损。

4.2 主料

猪前槽肉 1000g、猪肥膘肉 200g、海胆肉 100g、面粉 500g、猪皮 500g、鸡爪 8 个，鸡骨架 1 个，桂圆 6 个、纯净水 3 斤、澄面 25g、统一牌大油 25g、水 394g。

4.3 调料

葱 15g、姜 8g、花椒 3g、盐 20g、味精 11g、白胡椒粉 2g、白糖 50g、鸡粉 26g、生粉 20g、花椒油 10g。

5 加工过程

5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

5.2 猪肉馅

取新鲜猪前槽肉 1000g，用 3mm（细眼）绞刀绞成泥，200g 猪肥膘肉用 3mm（细眼）刀绞成泥，将绞好肉馅放入搅拌机内，先低速搅打，同时分 3 次加入葱姜水 140g（140g 水、15g 葱、8g 姜、3g 花椒，煮水后凉透即可），然后加入盐 11g、味精 11g、白胡椒粉 2g、白糖 30g、鸡粉 11g、生粉 20g，搅拌均匀后，调中速搅打 4min，加入花椒油 10g，再调高速搅打 6min，备用。

5.3 皮冻制作

猪皮 500g 刮净油脂，切成条状，鸡爪 8 个，鸡骨架 1 个，桂圆 3 个，以上原料凉水下锅，水开后去净血水即可捞出，凉水冲净浮沫。以上原料加入纯净水 3 斤，桂圆 3 个，盐 7g，鸡粉 15g，白糖 20g，上屉蒸 6h，原料胶脂完全融出后，用双层细纱布过滤，晾凉后，冷藏冰箱 5h 即成皮冻。

5.4 海胆料制作

海胆取肉，用绞肉机（3mm 道具）绞成颗粒状备用。

5.5 汤包肉馅调制比例

650g 猪肉馅加入 1000g 皮冻。

5.6 海胆汤包馅料调制比例

500g 海胆料加入 500g 汤包肉馅，搅拌均匀，-2 度冷冻 2h，即可使用。

5.7 面剂子制作

面粉 500g、盐 2g、澄面 25g、统一牌大油 25g、水 254g，压面机压 8-10 遍，和好后醒 45min，然后制成面剂子，每 10g。

5.8 烹饪

将面剂子擀成 9cm 面皮，每个汤包放入 30g 馅，放入蒸屉，开锅后蒸 8min 即可出锅。

5.9 制作工艺要求

菜品出品温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

6 器皿与装盘

- 6.1 选用符合食物特性的器皿，菜品摆放均衡整齐，主料突出。
- 6.2 包子每盘 10 个需与器皿搭配协调，最佳食用时间 $\leq 5\text{min}$ 。

7 菜品特点

- 7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。
- 7.2 海胆汤包皮色光滑白透、汤汁浓郁鲜香、海胆色味突出。

国家标准

第 2 道菜品：开口海胆鲜虾饺

1 范围

本标准规定了开口海胆鲜虾饺烹调的术语和定义、原料要求、加工过程、器皿与装盘、菜品特点的要求。

本标准适用于开口海胆鲜虾饺的烹调操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的引用是必不可少的。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 2733 食品安全国家标准鲜、冻动物性水产品

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 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 5749 生活饮用水标准

《餐饮服务食品安全操作规范》 国家市场监督管理总局 2018 第12号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

海胆 Echinoidea

海胆是棘皮动物门下的一个纲，是一类生活在海洋浅水区的无脊椎动物。主要特征为体呈球形、盘形或心脏形，无腕。

3.2

预处理 Pre-treatment

指在进行烹调前对原辅材料进行的初步加工和处理，包括成形、涨发、腌渍、预熟、料汁、糊浆制备等操作。

3.3

成型 Forming

指烹饪原料经过刀工处理切割成的各种不同形状及规格或经固型处理使原料初步定型的操作过程。

3.4

火候 Heat Control

指菜肴烹调过程中，所用火力的大小和时间的长短。

3.5

菜品温度 Food temperature

指菜品出品时能够达到或品尝时能够保持的温度。

3.6

最佳食用时间 Optimum eating time

指菜品出品后品尝菜肴的最适宜时间。

3.7

色 Colour

指菜肴与汤汁的色泽。

3.8

香 Incense

指菜肴所具有的香气，包括能嗅到的肉香、鱼香、菜香、果香等香气。

3.9

味 Taste

指菜肴应有的能尝到的咸、甜、酸、辣等滋味。

3.10

形 Body

指菜肴成熟的形状，以及菜肴盛装在容器中的形象。

3.11

皿 Utensils

指器皿的形状和大小，并与菜肴特点相匹配。

4 原料要求

4.1 基本要求

4.1.1 所用主料、配料和调料应符合 GB 2733、GB 2707、GB 2716、GB 2720、GB 2721、GB/T 15691、GB 5749 标准。

4.1.2 宜选用地产的名优原料以及具有地方特色的原料。

4.1.3 宜根据菜品感官要求选用鲜活或冷冻海鲜原料，原料外形应完整、无破损。

4.2 主料

河套雪花粉 500g, 海胆肉 150g、单冻北美白虾仁（70 头-90 头）100g。

4.3 配料

韭菜末 50g, 肥膘肉 100g。

4.4 调料

家乐鸡汁 5g, 味精 2g, 调料油 10g、食盐 2g。

5 加工过程

5.1 加工要求

食品加工操作过程应当符合《餐饮服务食品安全操作规范》国家市场监督管理总局 2018 第 12 号的有关规定。

5.2 食材预处理

5.2.1 将海胆肉取出, 打入鸡蛋蒸 7 成熟, 凉透, 用绞肉机绞成颗粒状备用。

5.2.2 虾仁解冻控水 30min, 与肥膘肉一起用绞肉机绞成泥备用; 韭菜切 0.5cm 末备用。

5.3 烹调

5.3.1 将海胆肉、虾肉泥加入纯净水、调味料, 用拌馅机进行慢速搅拌 30min。

5.3.2 按比例将面粉加入纯净水及鸡蛋, 制成面团。

5.3.3 面团压成厚度为 0.5cm 的面坯, 用刀切成长方形片, 压成一边椭圆, 一边方形饺子皮, 三角成一线手法把馅料包住, 加少许韭菜, 外形中间捏上, 两侧开口露馅。

5.3.4 沸水下锅, 用笊篱顺时针进行搅拌, 共煮 4min20s, 中间点两次凉水。

5.4 制作工艺要求

5.4.1 煮制时间为 4min20s。

5.4.2 菜品出品温度应 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ 。

6 器皿与装盘

6.1 选用符合食物特性的器皿, 菜品摆放均衡整齐, 主料突出。

6.2 饺子每盘 15 个需与器皿搭配协调, 最佳食用时间 $\leq 5\text{min}$ 。

7 菜品特点

7.1 应分别从色泽、香气、味型、质感、形态等方面对菜品进行描述。

7.2 开口海胆鲜虾水饺有外皮劲道、汤汁丰富、海胆与虾仁的巧妙融合更加凸显了味道的鲜美等特点。