

ICS 67.040

X 10

**HBPX**

湖 北 省 团 体 标 准

T/HBPX 005—2020

楚菜 钟祥蟠龙菜

2020 - 12 - 03 发布

2021 - 01 - 01 实施

湖北省烹饪酒店行业协会

发布

## 目 次

前 言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 要求.....	2
5 试验方法.....	3
6 检验规则.....	4
7 标签、装盛与传送.....	5
附录 A（资料性附录）原料配方.....	6
附录 B（资料性附录）制作工艺（示例）.....	6
附录 C（资料性附录）呈味成分.....	7
附录 D（资料性附录）营养成分.....	7
附录 E（资料性附录）菜品图片.....	8

## 前 言

本标准附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为资料性附录。

本标准由湖北省商务厅提出并归口。

本标准由湖北省烹饪酒店行业协会批准。

本标准起草单位：华中农业大学、卢永良技能大师工作室、湖北省烹饪酒店行业协会、湖北润物食品有限公司、荆门九尊商贸有限公司、钟祥市王府大酒店管理有限公司。

本标准主要起草人：谢定源、卢永良、武清高、张毅、董玉珍、丁士勇、彭迎春。

# 楚菜 钟祥蟠龙菜

## 1 范围

本标准规定了钟祥蟠龙菜的术语和定义、要求、试验方法以及检验规则，适用于钟祥蟠龙菜的制作。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2720-2015 食品安全国家标准 味精

GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定

GB 5009.91-2017 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.42-2016 食品安全国家标准 食盐指标的测定

GB 5009.44-2016 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.8-2016 食品安全国家标准 食品中果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖的测定

GB 5009.88-2014 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准

GB 28050-2011 食品安全国家标准与包装食品 营养标签通则

GB 29921-2013 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31637-2016 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 8937-2006 食用猪油

GB/T 9959.3-2019 鲜、冻猪肉及猪副产品 第三部分：分部位分割猪肉

GB/T 12456-2008 食品中总酸的测定

GB/T 17528-2009 胡椒碱含量的测定高效液相色谱法

GB/T 17715-1999 草鱼

GB/T 21266-2007 辣椒及辣椒制品中辣椒素类物质测定及辣度表示方法

GB/T 27306-2008 食品安全管理体系餐饮业要求

GB/T 30383-2013 生姜

NY/T 631-2002 鸡肉质量分级

SB/T 10638-2011 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级

SC/T 3110-2019 冻虾仁

DB45/T 266-2005 香葱

餐饮服务食品安全操作规范（国家市场监督管理总局[2018]12号）

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 湿淀粉

加了水的淀粉。

#### 3.2 口味分级

按照菜品味感强弱，将菜品的咸鲜酸甜麻辣苦味各种味道由低到高分为六级，例如咸味分为无咸味、微咸、咸味较轻、咸味中等、咸味较重及咸味很重六级，人几乎感觉不到其味，则称无此味，在口味条中不表述。

### 4 要求

#### 4.1 主要原辅料

- 4.1.1 猪瘦肉应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定
- 4.1.2 猪肥膘肉应符合 GB/T 9959.3-2019 的规定
- 4.1.3 草鱼肉应符合 GB/T 17715-1999 的规定
- 4.1.4 鸡肉应符合 NY/T 631-2002 的规定
- 4.1.5 虾仁应符合 SC/T 3110-2019 的规定
- 4.1.6 淀粉应符合 GB 31637-2016 的规定，用蚕豆淀粉为宜。
- 4.1.7 鸡蛋应符合 SB/T 10638-2011 的规定
- 4.1.8 鸡蛋清应符合 SB/T 10638-2011 的规定
- 4.1.9 熟猪油应符合 GB/T 8937-2006 的规定
- 4.1.10 生姜应符合 GB/T 30383-2013 的规定
- 4.1.11 味精应符合 GB 2720-2015 的规定
- 4.1.12 食盐应符合 GB 5009.42-2016 的规定
- 4.1.13 小葱应符合 DB45/T 266-2005 的规定
- 4.1.14 水应符合 GB 5749-2006 的规定
- 4.1.15 其他辅料应符合国家相关标准要求 and 有关规定，不得使用非食品用原料和辅料。

原料配方可参考附录 A。

#### 4.2 制作工艺

##### 4.2.1 预处理

- 4.2.1.1 制肉蓉。将猪瘦肉制成蓉，放钵内加适量清水浸泡至肉蓉沉淀后沥干水分，加食盐、淀粉、鸡蛋清、葱花、姜末、清水，搅拌上劲。
- 4.2.1.2 制鱼蓉。净草鱼肉制成蓉，加食盐、淀粉，搅拌上劲。
- 4.2.1.3 制鸡蓉。鸡肉蓉，加食盐、淀粉，搅拌上劲。

4.2.1.4 制虾蓉。河虾仁去虾线拍碎，加食盐、淀粉，搅拌上劲。

4.2.1.5 摊蛋皮。鸡蛋搅匀后入锅摊成蛋皮。

4.2.1.6 肥膘肉蒸熟，切黄豆大小的肉丁。

#### 4.2.2 烹调

4.2.2.1 成形。鱼蓉、肉蓉、鸡蓉、虾蓉、肥膘肉丁合在一起拌均匀，分别摊在鸡蛋皮上卷成圆卷，上笼用旺火沸水锅蒸约半小时，取出晾凉后切成蛋卷片。

4.2.2.2 蒸制。取碗一只，用熟猪油抹匀，将蛋卷片互相衔接盘旋码入碗内，上笼用旺火沸水锅蒸熟，取出翻扣入盘中。

4.2.2.3 调味。炒锅上火，加鸡汤、食盐、味精、白胡椒粉煮开，用湿淀粉勾芡，淋入熟猪油，浇在蛋卷上。

制作工艺可参考附录 B。

### 4.3 感官

4.3.1 色泽：白中透黄。

4.3.2 香味：香味浓郁。

4.3.3 口味：咸鲜，咸味较重，鲜味较重，兼有肉、鱼之味。

4.3.4 形态：形似蟠龙。

4.3.5 质感：软嫩。

菜品呈味成分可参考附录 C，色泽、形态、盛器可参考附录 E。

### 4.4 卫生

4.4.1 菜品新鲜、无异物、无异味。

4.4.2 制作过程应符合《食品安全管理体系餐饮业要求》和《餐饮服务食品安全操作规范》。

4.4.3 菌落总数应符合 GB 4789.2-2016 的规定。

4.4.4 致病菌限量应符合 GB 29921-2013 的规定。

### 4.5 出品温度及时间

菜品中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ ，菜品出锅至食用 $\leq 10\text{min}$ 为宜。

## 5 试验方法

### 5.1 感官检验

将成品倒入白瓷盘中，观察外表色泽，嗅其香气；用小刀切开成品，观察内部色泽，品尝滋味；捣碎，看是否有肉眼可见的杂质；通过口尝，检验质感是否适宜。

### 5.2 微生物指标

#### 5.2.1 菌落总数

按照 GB 4789.2-2016 的规定进行。

### 5.2.2 致病菌

按照 GB 29921-2013 的规定进行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批与抽样

#### 6.1.1 组批

同一班次、同一品种、同一规格的菜品为一批。

#### 6.1.2 抽样

6.1.2.1 抽样用菜品应按制作工艺进行烹制。

6.1.2.2 按菜品的主、辅料，在菜品的上、中、下不同位置，按项目分析要求采样 10 份。取 5 份用于分析，另 5 份备用。

6.1.2.3 样品应编码，例如用随机的三位数字码，并尽快随机地分发给评价员，趁热于 5min 内进行检验。

### 6.2 检验分类

检验分为店内检验和型式试验两种。

#### 6.2.1 店内检验

每批相同种类的菜品按 6.1.2 的规定抽样后，按 5.1 规定项目进行检验。

#### 6.2.2 型式试验

6.2.2.1 型式试验在下列情况之一时进行：

- a) 新菜品定型鉴定时；
- b) 投产后，如原料、制作工艺有较大改变，可能影响菜品质量时；
- c) 菜品质量出现严重不合格时；
- d) 国家质量监督机构或行业主管部门提出型式试验要求时。

#### 6.2.2.2 型式试验项目

型式试验项目为本标准的全部要求项目。

### 6.3 判定规则

#### 6.3.1 店内检验

店内检验的项目中，若有一项指标不合格，允许用备样复验一次，判定以复验结果为准。

#### 6.3.2 型式试验

检验项目全部符合本标准规定要求时，判定该批产品合格。

检验结果中微生物指标不符合本标准规定时，判定该批产品不合格，不得复检。其他项目如有任一项不符合本标准规定要求时，应重新从该批产品中抽取两倍样品进行复检。复检结果全部符合本标准规定要求时，该批产品判为合格。如果复检结果仍有一项不符合本标准规定要求时，判定该批产品为不合格。

## 7 标签、装盛与传送

### 7.1 标签

7.1.1 标签应带有合格证标志、烹制时间和条码符号。

7.1.2 标签上部的合格证字样表示该批品种的菜品已经检验合格；数字为烹制时间，其格式为年、月、日、小时、分钟，均可由标签打印机自动生成。

### 7.2 装盛

7.2.1 应使用规格、型式及色调适当的盛器。

7.2.2 盛器应经过消毒处理，并注意保持装盛过程中的清洁卫生。

### 7.3 传送

7.3.1 每批菜品按 5.1 的要求进行检验合格后，应在盛器的适当位置贴上附有条码标签的合格三方可送出厨房交付传菜员。

7.3.2 为避免人体与菜品的直接接触，应将菜品置于托盘内进行传送。

**附录 A**  
**(资料性附录)**  
**原料配方**

原料	重量/g	原料	重量/g
猪瘦肉	400	熟猪油	80
猪肥膘肉	80	姜末	5
净草鱼肉	150	味精	2
鸡脯肉	150	淀粉	200
河虾仁	50	食盐	15
鸡蛋 4 个	约 150	葱花	5
鸡汤	50	湿淀粉	20
鸡蛋清 1 个	约 20	白胡椒粉	1

注：允许误差 ≤10%

**附录 B**  
**(资料性附录)**  
**制作工艺 (示例)**

### B1 预处理

B1.1 制肉蓉。将猪瘦肉制成蓉，放钵内加适量清水浸泡约 30 分钟；待肉蓉沉淀后沥干水分，加食盐 2 克、淀粉 100 克、鸡蛋清 1 只、葱花、姜末，边搅动边加清水，搅拌上劲，待用。肉蓉要漂至呈白色，应换几次清水。鱼蓉要尽量剁细。

B1.2 制鱼蓉。净草鱼肉制成蓉，加食盐 2 克、淀粉 50 克，搅拌上劲，待用。

B1.3 制鸡蓉。鸡肉蓉，加食盐 2 克、淀粉 20 克，搅拌上劲，待用。

B1.4 制虾蓉。河虾仁去虾线拍碎，加食盐 1 克、淀粉 5 克，搅拌上劲，待用。

B1.5 摊蛋皮。鸡蛋磕入碗内，搅匀后入锅摊成蛋皮 3 张待用。摊蛋皮时注意滑好锅，锅中油不可多，以锅中布满一层油而又无余油为宜，一般用刷子涮锅较好。蛋皮要摊成直径约 45 厘米左右的皮，蛋卷卷成约 30 厘米长、4 厘米宽、直径 5 厘米的卷。

B1.6 肥膘肉蒸熟，切黄豆大小的肉丁。

### B2 烹调

B2.1 成形。鱼蓉、肉蓉、鸡蓉、虾蓉、肥膘肉丁合在一起拌均匀，分别摊在鸡蛋皮上卷成圆卷，上笼用旺火沸水锅蒸约 30 分钟，取出晾凉后切成约 3 毫米厚的蛋卷片待用。

B2.2 蒸制。取碗一只，用熟猪油抹匀，将蛋卷片互相衔接盘旋码入碗内，上笼用旺火沸水锅蒸约 15 分钟，取出翻扣入盘中待用。

B2.3 调味。炒锅上火，加鸡汤、食盐、味精、白胡椒粉煮开，用湿淀粉勾芡，淋入熟猪油，最后浇在蛋卷上即成。

## B3 盛器

选用合适的盛器，如圆盘或长形盘。

附录 C  
(资料性附录)  
呈味成分

呈味物质	含量
咸 以 NaCl 计 %	1.5~2.5
甜 以蔗糖计 %	<0.5
酸 以柠檬酸计 %	<0.025
辣 以辣椒素计 %	<6.485×10 <sup>-5</sup>

注：1、咸味物质参考 GB 5009.44-2016 检测，以 NaCl 计。2、甜味物质参考 GB 5009.8-2016 检测，按照呈味物质味感强度相对值，将所测出的呈味物质换算成蔗糖。3、酸味物质参考 GB/T 12456-2008 检测，以乙酸计，按照呈味物质味感强度相对值，将所测出的呈味物质换算成柠檬酸。4、辣味物质参考 GB/T 21266-2007、GB/T 17528-2009 检测，按照呈味物质味感强度相对值，将所测出的呈味物质换算成辣椒素。5、按照咸、甜、酸、辣所含呈味成分换算后的呈味物质含量，分别由低到高分六个区间，本表所标注的含量是指菜品中换算后的呈味物质含量在某个区间内。

附录 D  
(资料性附录)  
营养成分

项目	每 100g 食部	营养素参考值%
能量	1014 kJ	12
蛋白质	12.4 g	21
脂肪	16.6 g	28
碳水化合物	11.1 g	4
钠	973 mg	49

注：水分，灰分，蛋白质，脂肪，果糖、葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、乳糖，钠，分别采用 GB 5009.3-2016，GB 5009.4-2016，GB 5009.5-2016，GB 5009.6-2016，GB 5009.8-2016，GB 5009.91-2017 所规定的检测方法检测。碳水化合物按 GB 28050-2011 所规定的方法计算。

附录 E  
(资料性附录)  
菜品图片

